

首次公开「最受欢迎菜肴」的调味秘诀

美味的秘密

大厨们的 调味秘籍

晏新民 编著

150 种调味品使用法则

300 种味汁的调制秘方

500 种特色菜制作要诀



湖北科学技术出版社

目錄

調味品

1.常用調料

1 食鹽

2 淮鹽

3 五香鹽

4 花椒鹽

5 生抽

6 老抽

7 魚露

8 美極鮮

9 陳醋

10 香醋

11 白醋

12 大紅浙醋

13 醋精

14 料酒

15 白酒

16 啤酒

17 玫瑰露酒

18 日本盛酒

19 白砂糖

20 白棉糖

21 冰糖

22 糖精

23 糖色

24 蜂蜜

25 飴糖

26 麥芽糖

27 味精

28 雞精

29 雞骨粉

[30 雞汁](#)

[31 胡椒粉](#)

[32 黑椒粒](#)

[33 汁](#)

[34 蠔油](#)

[35 鮑汁](#)

[36 香糟滷](#)

[37 香糟](#)

[38 咖喱粉與咖喱油](#)

[39 芥末粉](#)

[40 芥末膏](#)

[41 白椒粒](#)

[42 椰漿](#)

[43 煉乳](#)

[44 麥芽粉](#)

[45 孜然粉](#)

[46 沙姜粉](#)

[47 五香粉](#)

[48 十三香](#)

[2.醬料](#)

[1 辣椒醬](#)

[2 豆瓣醬](#)

[3 芝麻醬](#)

[4 甜麵醬](#)

[5 花生醬](#)

[6 柱候醬](#)

[7 海鮮醬](#)

[8 卡夫奇妙醬](#)

[9 草莓醬](#)

[10 辣椒仔](#)

[11 蝦油](#)

[12 韭花醬](#)

- [13 XO醬](#)
- [14 荊沙醬](#)
- [15 沙茶醬](#)
- [16 果醬](#)
- [17 酸梅醬](#)
- [18 南乳醬](#)
- [19 老乾媽醬](#)
- [20 阿香婆](#)
- [21 黃豆醬](#)
- [22 蕃茄醬](#)
- [23 色拉醬](#)
- [24 八寶辣醬](#)
- [25 蝦醬](#)
- [26 黑豆豉](#)
- [27 椰汁](#)
- [3.香料](#)
- [中藥香料](#)
- [1 大茴香](#)
- [2 桂皮](#)
- [3 丁香](#)
- [4 花椒](#)
- [5 山柰](#)
- [6 小茴香](#)
- [7 羅漢果](#)
- [8 草果](#)
- [9 白蔻](#)
- [10 陳皮](#)
- [11 香葉](#)
- [12 甘草](#)
- [13 紫蘇](#)
- [14 肉豆蔻](#)
- [15 白芷](#)

[16 砂仁](#)

[17 薄荷](#)

[18 桔皮](#)

[19 荷葉](#)

[20 檳榔子](#)

[21 萹撥](#)

[22 香椿粉](#)

[其他香料](#)

[1 檸檬香精](#)

[2 糖蒜](#)

[3 大蒜頭](#)

[4 生薑](#)

[5 桂花](#)

[6 玫瑰](#)

[7 香菜](#)

[8 茶葉](#)

[9 鮮野桔梗](#)

[10 鮮花瓣](#)

[4.滋補藥料](#)

[1 玉竹](#)

[2 蛤蚧](#)

[3 旱蓮草](#)

[4 九香蟲](#)

[5 巴戟天](#)

[6 仙茅](#)

[7 續斷](#)

[8 骨碎補](#)

[9 海馬](#)

[10 山茱萸](#)

[11 雪蓮花](#)

[12 川貝母](#)

[13 薏苡仁](#)

[14 銀耳](#)

[15 天麻](#)

[16 當歸](#)

[17 白果](#)

[18 枸杞子](#)

[19 菟絲子](#)

[20 芡實](#)

[21 黃芪](#)

[22 蓮子](#)

[23 紅花](#)

[24 川芎](#)

[25 香附子](#)

[26 半夏](#)

[27 建曲](#)

[28 馬齒莧](#)

[29 藿香](#)

[30 牡蠣](#)

[5.食用油脂](#)

[1 色拉油](#)

[2 豬油](#)

[3 小麻油](#)

[4 大麻油](#)

[5 豆油](#)

[6 菜籽油](#)

[7 花生油](#)

[8 雞油](#)

[9 牛油](#)

[10 羊油](#)

[11 辣椒油](#)

[12 花椒油](#)

[13 米糠油](#)

[14 玉米油](#)

6.其他

1 吉士粉

2 鷹粟粉

3 澱粉

4 麵粉

5 大米粉

6 糯米粉

7 嫩肉粉

8 松肉粉

9 小蘇打粉

10 發酵粉

11 伏汁酒

12 三花淡奶

13 木魚粉

14 鮑魚精華素

15 食用鹼

16 陳褸視水

17 食用凝膠粉

18 明礬

19 硼砂

20 石灰

21 防腐劑

22 石粉

23 硝水

24 過氧化氫

25 紅曲

美味基本功

燒菜類投料法則

野味類投料法則

炒菜類投料法則

魚香味類投料法則

糖醋味類投料法則

[五香味類投料法則](#)

[涼拌蔬菜投料法則](#)

[涼拌白煮菜投料法則](#)

[炒菜十忌](#)

[味汁調製秘方](#)

[1.常用味汁](#)

[1 麻辣味汁](#)

[2 紅油味汁](#)

[3 五香味汁](#)

[4 棒棒味汁](#)

[5 蒜泥味汁](#)

[6 茄汁味汁](#)

[7 陳皮味汁](#)

[8 糖醋味汁](#)

[9 薑汁味汁](#)

[10 果汁味汁](#)

[11 魚香味汁](#)

[12 鹹鮮味汁](#)

[13 怪味味汁](#)

[14 香糟味汁](#)

[15 麻醬味汁](#)

[16 椒麻味汁](#)

[17 芥末味汁](#)

[18 蔥油味汁](#)

[19 咖喱味汁](#)

[20 色拉味汁](#)

[21 鹹香味汁](#)

[22 蒜茸油汁](#)

[23 姜茸油汁](#)

[24 酸辣味汁](#)

[25 京醬味汁](#)

[26 麻香京醬汁](#)

- [27 白汁味汁](#)
- [28 椒麻油味汁](#)
- [29 沙姜雞味汁](#)
- [30 蔥油雞味汁](#)
- [31 燒鴨京醬汁](#)
- [32 川式香辣醬](#)
- [33 川式香油](#)
- [34 川式紅油](#)
- [35 燒烤酸梅醬](#)
- [36 川式香辣味汁](#)
- [37 涼菜各種油碟](#)
- [2.粵菜特色味汁](#)
- [1 黑椒汁](#)
- [2 廣式糖醋汁](#)
- [3 京都汁](#)
- [4 柱候醬](#)
- [5 清蒸魚汁](#)
- [6 廣東淮鹽](#)
- [7 乳豬脆皮水](#)
- [8 乳豬醬](#)
- [9 乳豬鹽](#)
- [10 烤鴨脆皮水](#)
- [11 燒鵝仔](#)
- [12 燒鵝仔酸梅醬](#)
- [13 嗜嗜汁醬料](#)
- [14 蒸菜南乳醬](#)
- [15 粵菜野味醬](#)
- [16 粵菜豉汁醬](#)
- [17 海鮮蒜茸蒸菜](#)
- [18 海鮮豉汁蒸菜](#)
- [19 煎封汁](#)
- [20 魚翅鮑魚芡汁](#)

[21 粵菜新派椒鹽味粉](#)

[22 豉油皇](#)

[23 荊沙豆瓣醬](#)

[24 牛柳汁](#)

[25 蕃茄湯汁](#)

[26 蛇湯汁](#)

[27 五香汁](#)

[28 全鮮生抽汁](#)

[29 蘑菇浸膏汁](#)

[30 海鮮湯料汁](#)

[31 複合魚露汁](#)

[32 海鮮醬汁](#)

[33 菌油汁](#)

[34 香菇汁](#)

[35 鹹魚汁](#)

[36 雲龍汁](#)

[37 蠔油汁](#)

[38 蝦醬汁](#)

[39 蟹醬汁](#)

[40 蠔油汁](#)

[41 魚仔醬汁](#)

[42 蝦油汁](#)

[43 複合冷汁](#)

[44 豉油魚香汁](#)

[45 香菠蜂蜜汁](#)

[46 花生醬汁](#)

[47 桂花醬汁](#)

[48 沙茶醬汁](#)

[49 花生紅糖汁](#)

[50 桂花蜜汁](#)

[51 麥芽糖汁](#)

[52 腐乳汁](#)

- [53 蘇造湯汁](#)
- [54 醬香豆豉汁](#)
- [55 複合咖喱油汁](#)
- [56 玫瑰醬汁](#)
- [57 茶香味汁](#)
- [58 美味豉油汁](#)
- [59 口蘑汁](#)
- [60 焗骨汁](#)
- [61 鎮江香果汁](#)
- [62 鐵板汁](#)
- [63 醋椒汁](#)
- [64 紫金醬汁](#)
- [65 辣椒醬汁](#)
- [66 味噌汁](#)
- [67 豆芽汁](#)
- [68 香糟汁](#)
- [69 香辣豉油汁](#)
- [70 多味豆香醬](#)
- [71 怪味汁](#)
- [72 燒烤汁](#)
- [73 醉香汁](#)
- [74 串燒汁](#)
- [75 香樂汁](#)
- [76 香椿汁](#)
- [77 叉燒味汁](#)
- [78 複製醬油汁](#)
- [79 芥末糊](#)
- [80 荷葉汁](#)
- [81 蓮芯汁](#)
- [82 陳皮汁](#)
- [83 苦瓜汁](#)
- [84 啤酒味汁](#)

[85 美味沙姜油](#)

[86 蔥姜油香汁](#)

[87 鹹魚豆豉汁](#)

[88 複合腐乳醬](#)

[89 美極鮮辣醬](#)

[90 鮮味王汁](#)

[3.西式味汁](#)

[1 南洋咖喱汁](#)

[2 南洋沙嗲汁](#)

[3 鮮椰汁](#)

[4 西檸汁](#)

[5 西汁](#)

[6 香檳汁](#)

[7 橙花汁](#)

[8 馬拉盞醬](#)

[9 鮮橙汁](#)

[10 XO醬](#)

[11 山楂醬汁](#)

[12 蘋果醬汁](#)

[13 木瓜醬汁](#)

[14 廣式荔枝味汁](#)

[15 橘子汁](#)

[16 草莓汁](#)

[17 梅子汁](#)

[18 新果汁](#)

[19 新沙嗲汁](#)

[20 OK汁](#)

[21 UP汁](#)

[22 霸辣汁](#)

[23 醋芥汁](#)

[24 辣根醬汁](#)

[25 香壽汁](#)

[26 香祿汁](#)

[27 香喜汁](#)

[28 檳榔醬汁](#)

[29 泰國魚香汁](#)

[滷水調製秘方](#)

[1 湖北滷水](#)

[2 川式滷水](#)

[3 白滷水](#)

[4 潮洲滷水](#)

[5 五香滷水](#)

[6 精武鴨滷水](#)

[7 川式泡菜](#)

[8 霸王鴨滷水](#)

[9 洞庭鴨滷水](#)

[10 秘製洪湖鴨滷水](#)

[11 香糟浸泡滷水](#)

[12 果汁冬瓜條味水](#)

[13 白雲鳳爪](#)

[14 韓國泡菜汁](#)

[特色涼菜調製秘方](#)

[1 涼拌黃喉絲](#)

[2 夫妻肺片](#)

[3 煙燻香肚](#)

[4 油燙雞味水](#)

[5 香糟雞](#)

[6 川式火蝦豬柳](#)

[7 川式麻辣酥魚](#)

[8 川式香辣兔丁](#)

[9 川式椒麻肚丁](#)

[10 廣東十八鮮](#)

[11 川式樟茶鴨](#)

[12 鹽焗雞味汁](#)

[13 五彩佛門素](#)

[14 口水雞味碟](#)

[15 雞絲拉皮](#)

[16 潮式豉油雞](#)

[17 奶味果凍](#)

[18 上海白斬雞味汁](#)

[上漿醃製制調製秘方](#)

[1 高麗糊](#)

[2 香酥糊](#)

[3 脆漿糊](#)

[4 水粉糊](#)

[5 鍋燒糊](#)

[6 蛋清糊](#)

[7 發粉糊](#)

[8 蝦仁上漿](#)

[9 牛肉上漿](#)

[10 豬肉上漿](#)

[11 粵菜漿鮮貝](#)

[12 鮮魷片上漿](#)

[13 雞肉上漿](#)

[14 叉燒肉](#)

[15 京都排骨醃製](#)

[16 雞翅醃製](#)

[17 竹香武昌魚醃製](#)

[火鍋制秘方活](#)

[1 麻辣火鍋底湯](#)

[2 清湯火鍋底湯](#)

[3 辣酒湯汁](#)

[4 肥牛火鍋清湯](#)

[5 肥牛火鍋辣湯醬](#)

[6 涮羊肉](#)

[7 高級清湯](#)

[8 鮑翅菜煲湯](#)

[9 野菌湯底湯](#)

[10 酸菜魚火鍋底湯](#)

[11 奶湯](#)

[12 肥牛火鍋辣湯](#)

[特色調製秘方](#)

[1 玫瑰洞庭鴨](#)

[2 彩椒魚頭王醬料](#)

[3 上海八寶炒年糕](#)

[4 上海龍芽小炒](#)

[5 游龍椒炒魚絲](#)

[6 上海子姜炒肚片](#)

[7 合炒五味齋](#)

[8 八寶釀豬腸](#)

[9 秘製砂豆腐](#)

[10 荊沙道觀雞](#)

[11 飄香沙參天麻雞](#)

[12 剝椒魚頭醬料](#)

[13 脆皮鮮奶](#)

[14 香滑蝦球](#)

[15 大碗菜香湯汁](#)

[16 大碗菜怪味醬](#)

[17 農家爛燉](#)

[18 醬燒洪湖鴨](#)

[19 荊沙甲魚醬料](#)

[20 農家蝦鮓](#)

[21 串炸五禽脯](#)

[22 農家豆腐丸](#)

[23 鍋貼藕餅](#)

[24 農家合雜](#)

[25 川味魚香拱蛋](#)

[26 香辣功夫魚](#)

- [27 米酒罈子雞](#)
- [28 潮式豉油雞](#)
- [29 玉米餅](#)
- [30 八寶釀京蔥](#)
- [31 蝦仁水晶豆腐](#)
- [32 尖椒啤酒鴨](#)
- [33 香煎銀雪魚](#)
- [34 南國烤鰻魚](#)
- [35 辣子脆肚](#)
- [36 港式生嗜魚頭煲](#)
- [37 秘製燒甲魚](#)
- [38 沙津海皇卷](#)
- [39 桔梗燉八寶鴨](#)
- [40 野桔梗炒才魚絲](#)
- [41 陳皮枸杞燉甲魚](#)
- [42 桔梗煲母雞](#)
- [43 國藥鍋仔甲魚](#)
- [44 紅扒土匪魚](#)
- [45 川菜家鄉脫骨雞](#)
- [茸餡菜調製秘方](#)
- [1 魚丸](#)
- [2 魚糕](#)
- [3 四寶豆腐丸](#)
- [4 芙蓉雞片](#)
- [5 蝦茸](#)
- [6 雞茸](#)
- [7 豆腐肉丸](#)
- [8 桂花紅薯餅](#)
- [9 藕丸](#)
- [10 炒制鹹黃](#)
- [11 蘿蔔丸](#)
- [12 香菜糯米丸](#)

[13 豆腐肉丸](#)

[14 鹹黃蘿蔔丸](#)

[15 尖丸](#)

[16 水晶球](#)

[17 釀菜八寶餡](#)

[18 八寶飯](#)

[成品菜批量調製秘方](#)

[1 魚丸](#)

[2 魚糕](#)

[3 州魚丸](#)

[4 蘿蔔丸](#)

[5 豆腐肉丸](#)

[6 魚香肉絲味水](#)

[7 魚香肉絲](#)

[8 脆皮鮮奶](#)

[9 香菜元子](#)

[10 幹豆角扣肉](#)

[11 香辣功夫魚](#)

[12 南瓜餅](#)

[13 水晶魚糕](#)

[14 蒜香烤魚](#)

[15 紅油蝦渣](#)

[16 珍珠丸子](#)

[17 粉蒸肉](#)

[18 肉末醃菜](#)

[19 五香蘿蔔乾](#)

[20 鹽水花生](#)

[21 五香乾子](#)

[22 白肚湯](#)

[23 瓦罐雞湯](#)

[24 批量雞丁上漿](#)

[25 批量肉片上漿](#)

[26 無錫醬排骨](#)

[27 粉皮牛腩煲](#)

[28 糖醋帶魚](#)

[29 花生牛肉醬](#)

[30 粉蒸排骨](#)

[31 罈子肉](#)

[32 炸雞球](#)

調味品

1. 常用調料

1 食鹽

鹽的主要成分是氯化鈉，並含有少量的碘、鎂、鈣等，是最主要的鹹味型調味品。鹽可分為海鹽、池鹽、井鹽、岩鹽4種，精煉的白鹽鹹味稍遜於粗鹽。我們常食用的鹽，一般為海鹽和加碘鹽，每人每天需食用10~20克食鹽。鹽極易溶於水，並有很強的滲透性，因此能維持人體細胞的滲透壓的平衡。鹽在烹飪時，能使動植物細胞透水。炒綠葉蔬菜時，如果加鹽過多，由於鹽的透水作用可使蔬菜脫水，失去脆嫩的風味。在製作煨湯不易燒爛的野味時，如果加鹽過早，其肉質也會脫水，使其失去滑嫩口感。用鹽在醃製動物性原料時，由於滲透作用，原料不但可以入味，同時使血水滲透，起到去腥味除異味的作用，鹽還能與蛋白質原料結合，起到勁力、彈性的作用，在製作魚丸、肉丸及餡料時，鹽能使魚肉原料富於彈性而別有風味，所以掌握好用鹽的比例與投鹽時間，對菜餚成品風味十分關鍵。

加工的鹽分為精鹽和粗鹽。精鹽又稱加碘鹽，色白而細，宜於掛糊上漿、爆炒等。粗鹽日常烹調中很少使用，一般為臘醃或大量製作醬菜時使用。

2 淮鹽

淮鹽是經過加工調味後的複合型味鹽，是用精鹽、沙姜粉、五香粉、味精炒制而成，其中沙姜粉味突出。一般作為脆皮乳鴿、炸藕夾、幹炸裡脊等幹炸類味碟使用，特別是廣東地區使用的較多（注：淮是指淮河，淮鹽是淮河海口一帶所產的海鹽，現已成為複合型味鹽的專用詞）。

3 五香鹽

五香鹽是用五香粉與精鹽共同炒制而成，常用於碼醃動物類原料使用，如童子雞、油淋鴨，五香兔的碼醃等，也用於幹炸菜、生炸菜的味碟，如炸丸子、幹炸魚塊、幹炸肥腸、幹炸子雞等，五香鹽還可在冬季臘醃雞、鴨、魚、肉等。

4 花椒鹽

花椒鹽是精鹽與花椒粉炒制而成。其製法是先將精鹽炒熟後，再下入花椒粉炒勻，如果是整花椒，可先將花椒略炒後碾碎，再與鹽同炒。花椒鹽一般用於幹炸菜的味碟，像椒鹽藕夾、椒鹽排骨、椒鹽肥腸、椒鹽四季豆等；也常用於原料的碼醃入味，特別是對於野味原料的碼醃，能起到去土腥異味的作用。

幾種鹽類的性質比較

精鹽為常見的加碘鹽，溶水快，用途最廣，屬純淨鹹味，適用一切的調味。

粗鹽為原始的粗鹽，鹹味重，不太適用烹調，常為醬品廠調料，市場少見。

淮鹽由精鹽加沙姜粉、五香粉炒制，味鹹鮮帶香，可直接製作於涼拌菜或煎炸菜蘸食。

五香鹽由精鹽加五香粉炒制，可作魚肉原料的醃製，也可作熟菜的蘸食。

花椒鹽由精鹽加花椒炒制，鹹鮮麻香味，可作魚肉原料的醃製，也可作熟菜的蘸食。

5 生抽

生抽是一種淺色醬油，為純鹹味類調味品，由豆餅、麩皮加鹽水發酵製成。其味較鮮，並含有多種氨基酸、糖類、有機酸、色素及香料成分。常用於顏色較淺的菜餚，它的作用是上色、提鮮。生抽用於涼菜或白灼菜的味碟調味比老抽味更佳，生抽多用於粵菜和潮州滷水。



6 老抽

老抽是一種純鹹味類調味品，具有一定的鮮味，其色較深，在烹飪中一般用於動物類原料的上色，如紅燒魚塊、燒雞塊、燒鴨塊、燒野味

類等菜餚。

小帖士

與生抽相比，老抽重於上色，生抽則重於提鮮。

老抽的營養成分與生抽相同。

7 魚露

魚露也屬於醬油品種之一，原為廣東調料，色澤較淺，味道極鮮。魚露多用於味碟和涼拌菜，在粵菜中，魚露可與醋綜合使用，具有殺腥、提鮮、上味等效果，調味時也可加入少許紅油及料酒配合使用，如醉泥螺、泰式鳳爪等涼菜，都以魚露為底味較好。

8 美極鮮

美極鮮也屬於醬油品種之一，深紅色，其味極鮮，原粵菜中使用較多，現各菜系都已普遍使用，常用於涼拌菜、白灼菜和幹炸菜的味碟。在使用時可適當加入料酒、紅醋、薑汁等調料配合，其味更鮮。如白灼基圍蝦、白灼廣東菜心、拌十八鮮、清蒸魚等風味菜餚都可用美極鮮調味。

幾種醬油的性質比較

生抽色淺味鮮，適用於涼拌菜或熟菜的蘸食，也常作水餃、小包的蘸食。

老抽色深味鹹，適用於魚肉菜的燒製，側重於上色。

魚露色淺味鮮，而且具有殺腥作用，適用於涼拌菜。

美極鮮高檔鮮醬油，品質最佳，適用於涼拌菜和調味碟使用。

9 陳醋

陳醋是以酸為主的調味品，以山西產的老陳醋較著名。它能去腥解膩，增加鮮味和香味，並在加熱過程中使維生素C減少損失，還能使動物類原料中的鈣質溶解而利於人體吸收，陳醋顏色較淺，在烹調中多用於糖醋菜和燒菜。



10 香醋

香醋和陳醋屬相同調味品，味型和理化性能相同，其原料主要為高粱、黃豆、麩皮、米糠、鹽等，經醋曲發酵製成。香醋顏色略深，由於香醋的香鮮程度較濃，可用於涼拌菜和腥味較濃鹹鮮熱菜，如醋中加以薑絲或薑末，其提鮮解膩的作用更佳。如像涼拌毛豆、涼拌萵苣絲、清蒸魚、清蒸蟹等菜餚用香醋調味，其味會更香鮮、久長。

11 白醋

白醋為冰醋酸加水稀釋而成的無色醋，醋酸的含量高於米醋，但無香味，也沒有回味，去腥的作用也不強，是一種純酸味調味料。常用於無色的糖醋涼拌菜和醃漬菜，如糖醋蘿蔔絲、酸甜大白菜、涼拌酸甜黃瓜、糖醋蜆皮等。

12 大紅浙醋

大紅浙醋是一種純紅色的醋，沒有香味和回味，去腥作用也不如其他醋，但色澤鮮豔美觀，適合做金紅色的燜菜，如珊瑚桂魚、糖醋里脊、松鼠桂魚、菊花才魚等。



13 醋精

醋精是一種醋酸含量極高的白醋，它的醋度是一般醋的20~40倍，故稱為醋精，醋精是沒有香味的純酸，適合做易透水的涼拌糖醋類和涼拌酸甜辣類菜等，由於涼菜要求無湯無芡，某些易透水的菜加醋精較好。如拌糖醋水果、糖醋黃瓜、酸甜京白、糖醋蘿蔔等。

幾種醋的性質比較

陳醋淺紅褐色，去腥解膩，增味增香，並具有殺菌作用，使用廣泛。

香醋深紅色，去腥解膩，米香味濃，酸味悠長，使用廣泛。

白醋無色，純酸，味單調，無香氣。

大紅浙醋紅色，純酸，色亮，味單調，無香氣。

醋精無色，純酸，味單調，無香氣，不易變質，但品質不如其他醋。

14 料酒

料酒（又稱：黃酒）是由糯米或小米釀造而成，其主要成分是酒精、糖分、糊精、有機酸類、氨基酸、酯類、醛類、雜醇油及浸出物等。酒精濃度一般在15%以下。常用的料酒有黃酒、紹興酒、花雕酒，專門用於烹調的稱為料酒，紹興酒產於浙江紹興，質量上乘，花雕酒由於成本較高，一般很少使用。

料酒的調味作用是去腥、增香，它能除去魚肉及臟腑中的腥臊異味，其理化性是酒精與魚肉中的三甲氨等物質綜合，烹調時通過酒精氣化而除去腥味。並且黃酒所含的氨基酸能與糖結合成芳香醛，產生誘人的香氣。因此料酒是烹飪中不可缺少的調料。



在烹調魚肉時，料酒最先下鍋，通過對腥味物質的綜合氣化而去腥，效果會更好。

15 白酒

白酒也是烹調中的常用調料，白酒因酒精含量高（一般在45%~55%），所以多用於醃製品製作，如醃製雞塊、鴨塊、魚塊、全魚等，在燒製野味菜時，由於土腥味較重，可先用白酒炒制，這樣不但降低了調料的成本，而且去腥臊異味的作用也更強一些。在傳統的烹調中，常用白酒加水（白酒20%，水80%）與生薑末代替料酒使用。

16 啤酒

啤酒是用麥芽經糖化後加入酒花，由酵母菌發酵釀製。啤酒的酒精含量只有2%~5%，含有豐富的蛋白質及少量的糖。多用於烹調土腥味較重的菜餚，如啤酒鴨、啤酒燒野兔等。由於啤酒的酒精含量很低，在烹調中常將啤酒代替水使用，用啤酒燒菜有濃郁的酒香氣，所以是新品燒菜改良味型的調料之一。

17 玫瑰露酒

玫瑰露酒是玫瑰香型的美稱，露酒又叫香花藥酒。中國古代文獻中，常把晶瑩、透明、清澈的液體稱為“露”或“玉露”。玫瑰露酒大多數是以蒸餾酒為酒基，配以香花異果和藥材中提煉的香料而釀製。在烹調中，玫瑰露酒常烹製風味別緻的燒菜，由於玫瑰露酒有特殊的花香、藥香和酒香味，所以可在菜餚中形成複合型酒香味，常用菜有玫瑰鳳翅、玫瑰鴨等。

18 日本盛酒

日本盛酒產於日本，色白透明，其酒精含量與白酒差不多，具有濃厚的醇香味。在現代菜餚中，日本盛酒用來熬製辣酒基汁，如辣酒川肥牛、辣酒川田螺等用的辣酒汁，都要配製日本盛酒。一般熬5千克辣酒汁只需200剋日本盛酒，如果酒香味不濃，另可加入花雕酒、黃酒、米酒等配製。



幾種不同酒的性質比較

料酒酒精度低，香氣濃，以花雕黃酒最好，烹調廣泛使用。

白酒酒精度高，但香氣不及料酒，用時須加水稀釋，成本低。

啤酒酒精度低，適應於雞、鴨、野味等燒菜，香氣不及料酒。

玫瑰露酒酒精度低，無色透明，適應於蝦仁、雞球、魚絲等細緻菜餚。

日本盛酒酒精度低，無色透明，成本很高，烹調中使用較少。

19 白砂糖

白砂糖是用甘蔗、甜菜等製成，是一種重要調味品。作為食糖中質量最好的一種糖，其顏色潔白，甜味純正，在烹調中被廣泛應用，尤其做拔絲菜、糖醋菜質量最佳。因砂糖可在 170°C 高溫時溶化，所以拔絲菜用油炒糖最為適宜，其出品不但色正，而且絲長而脆甜。糖屬於碳水化合物，能供給人體熱能，每克糖可產4千卡熱量，是人體不可缺少的營養素。

20 白棉糖

白棉糖其性質與白砂糖差不多，由於是粉末狀，易粘結成塊，故紅案做菜使用較少，而白案製作麵點餡心時使用較多。其粘性較強，故作為點心的糖粉比白砂糖好。白棉糖極易溶於水，因而也適宜做拔絲菜，它的理化性質及產熱量和白砂糖相同。

21 冰糖

冰糖是白砂糖的再製品，糖味更純，質量較高。在烹調中，冰糖常作為滋補性的燉品菜，如冰糖哈士蟆、冰糖燉燕窩等。另外用冰糖調製滷水其口感比一般白糖味要更純，所以潮州滷水常用冰糖調製。冰糖屬涼性，所以冰糖燉梨可化痰、止咳、降火。

22 糖精

糖精是從煤焦油中提煉出來的人工甜味品，甜度為一般糖的300~500倍，顏色潔白，多為結晶體，糖精只有甜味，沒有任何營養價值，不能為人體吸收，且有毒性，用量過多會產生苦味，其最大使用量不得超過萬分之一點五。



精

不同

糖精常在點心製品中使用，在製作菜餚時，只能作為醃製原料的底味。由於糖精的化學元素與糖不同，可以用糖精碼醃的原料在炸制或烤制時不容易焦糊（即碳化）。因而使某些燒烤或炸制原料的外觀不會出現焦黑現象，如碼醃叉燒肉、燻魚等使用糖精為底味，在炸制時顏色就不受高溫的影響。在米麵製品中，使用糖精也可適當降低產品成本。由於糖精不能供給人體熱能，沒有營養價值，所以只能作為糖的輔助調味，並且只能少量食用。

23 糖色

糖色是用糖炒至深紅色後加水稀釋而成。糖色在烹調中多用於燒菜的輔助上色，在傳統的燒魚、燒肉等菜餚中常用。作為調色劑，糖色不含食用色素的化學物質，所以燒魚肉菜餚時，可適當加入輔助。由於糖色是炒糊後（即輕度碳化）加水熬成，並沒有什麼營養價值，純屬天然無毒烹調上色劑。

24 蜂蜜

蜂蜜是蜜蜂採花釀成，為透明或半透明的粘性液體，帶有花香，其主要成分是糖類，60%~80%為人體容易吸收的葡萄糖和果糖，屬營養滋補品，並有降火、潤肺、潤腸之功效。在烹調中，用蜂蜜上色，可使肉類食物皮脆嫩紅亮。常用於烤鴨、烤雞和油淋乳鴿的外皮上色。在現代流行菜中，蜂蜜已用於特色燒菜的調料，用蜂蜜燒菜其色澤優於糖，味更久長，並有花香味。如鍋仔秘製鴨、秘製鍋仔雞等。

25 飴糖

飴糖是由糧食類澱粉水解產生的，為半液體狀，一般為瓶裝。主要成分為麥芽糖和糊精，甜味不濃。飴糖是燒烤製品和製作糖色的主要原料，能增加菜餚品種的色澤與香味。在使用時，可直接將飴糖塗於原料表皮，或用大紅浙醋稀釋後澆淋於原料表皮，待原料風乾後再入爐燒烤或烹製。飴糖普遍使用於粵菜燒烤中。

幾種糖類的性質比較

白砂糖應用最廣，甜度高、色正、價廉，可代替一切糖使用。

白棉糖甜度高，色不如白砂糖，並且容易粘連。

冰糖成本較高，只適應調製滷水，和止咳降火的燉品甜菜。

糖色無營養價值，只能用於燒菜、烤菜的上色。

麥芽糖瓶裝，成本較高，用於燒燒菜的上色，如烤乳鴿、烤鴨等。

飴糖瓶裝、成本較高，只能使用於燒烤菜的上色。

蜂蜜瓶裝、成本較高，用於燒烤菜的上色，也可做蜜汁菜的調味等。

糖精無營養，成本低，只能作輔助調味，少量使用。

26 麥芽糖

麥芽糖是小麥在發芽時產生的澱粉酶，由兩個葡萄糖分子所組成，營養學上稱為雙糖，易被人體消化吸收。其形為針狀晶體並溶於水。麥芽糖是飴糖的主要成分，在烹調中麥芽糖多用於燒烤，作用與飴糖相同。

27 味精

味精是常用的鮮味調味品，化學名稱叫穀氨酸鈉，由大豆、小麥、麵筋及其他蛋白質較高的物質經用澱粉發酵製成。味精除含有穀氨酸鈉外，還含有少量的食鹽。產品常以含穀氨酸鈉的多少（99%、95%、90%、80%）分成各種規格。

味精不僅是不錯的鮮味調味品，也是很好的營養品。因為味精是一種蛋白質分解出來的氨基酸成分，能被人體直接吸收，對改變人體細胞的營養狀況，防止兒童發育不良，治療神經衰弱等都有一定的功用。

味精溶於300倍的水中仍能保持鮮味，特別是在70~90°C時溶解度最佳。烹調時切忌在高溫時加味精，因為高溫會使味精變成焦穀氨酸鈉，不但沒有鮮味，而且還會產生輕微的毒素，所以一般在菜餚成熟出鍋時加入為宜。在拌涼菜時因為溫度低，味精很難溶解，所以要先用熱水或味水化開。

29 雞骨粉

雞骨粉是吊湯的鮮味調味劑，粉末狀，黃白色，是用雞肉、雞骨等原料精製提煉而成。雞骨粉原在粵菜中使用較多，現已普遍使用。採用雞骨粉吊湯是一種應急措施，如沒有高湯的情況下，可使用雞骨粉制湯，有一定的雞湯味。由於雞骨粉的購買成本較高，加上存放時易於粘連結塊變質，所以一般較少使用。

30 雞汁

雞汁是一種棕紅色的瓶裝鮮味調料，其作用與鴨汁差不多，主要用於蒸魚和炸豬排等幹炸菜餚的味碟，使用時可將雞汁與鴨汁、美極鮮等配合使用，其味更佳。雞汁是一種濃縮液體調味劑，主要用來提味增鮮，其作用與生抽、蠔油、魚露、蕃茄醬等大致相同，可與其他提鮮調料交替使用。

31 胡椒粉

胡椒粉是用幹胡椒粒碾壓而成，有白胡椒粉和黑胡椒粉兩種。黑胡椒粉是未成熟果實加工而成，白胡椒粉是完全成熟後的果實加工而成。胡椒為熱帶植物樹的果實，主要產於印度、越南、泰國、新加坡等地，我國廣東、海南也有生產。胡椒味辛辣、芳香，性熱，可去腥增香，還有祛寒、消積食的效用。在烹調中，是魚肉製品不可或缺的調味品，也可作為煎炸製品的醃製和掛糊調漿之用，一般湯類也用胡椒粉增香提味。胡椒粉一般應用於鹹鮮菜餚，甜味類菜餚不太適宜。胡椒並沒有辣椒的烈性，但其辛香、沖鼻、開味的作用，使之在菜餚中得到廣泛應用。

幾種常用鮮味調味品性質的比較

味精對人體無毒無害，使用於烹高的提鮮。

雞精對人體無毒無害，使用於烹調的提鮮，特別適用制湯，可與味精結合使用。

雞骨粉對人體無毒無害，適應於制湯的提鮮，但成本較高，且不易存放，易粘連。

雞汁比生抽鮮，主要用於涼拌菜和油炸菜的佐食，屬家庭必備調料之一。

噏汁生抽，主要用於炸豬排、牛排、炸茄夾等油炸製品的佐食。

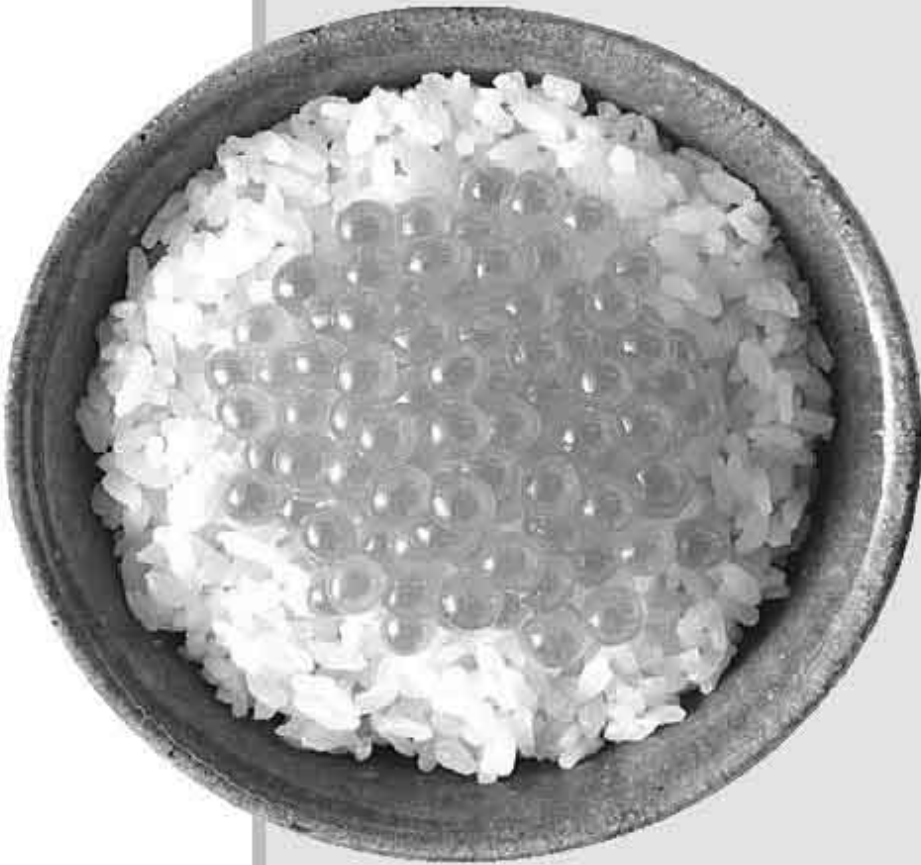
魚露主要用於涼拌菜和油炸製品的佐食，屬現代家庭必備的方便調料之一。

32 黑椒粒

黑椒粒為黑色小顆粒狀，性熱，屬辛辣芳香味型，適合腥羶異味較重的原料及野味菜餚之用。在粵菜中使用最多，如黑椒鐵板鱈片、黑椒鐵板牛柳等菜餚。使用前可將黑椒粒略炒後用瓶子碾碎，制菜時可與其他調料同時下鍋烹調入味。黑椒也常用於潮州滷水的調味。

33 汁

一種英國調味料，使用醋及多種香料製作而成。味道酸甜微辣，色澤黑褐。常用於煎炸豬排、牛排、雞排等煎炸菜的調味碟。使用噏汁時可根據不同地區口味配合美極鮮、花椒油、紅油等調料使用。噏汁是純蘸食調味品，它不需加熱，可直接入味碟或涼拌菜，原西餐中用得最多，現中餐及家庭小廚房也普遍使用。



34 蠔油

蠔油是屬於鹹鮮味型的稀汁調味品，可代替淺色醬油，其味鮮、色黃較稠濃，成分除鹽以外，還包括多種氨基酸、糖類及呈鮮味物質。蠔油最早使用於沿海城市，現已普遍使用。蠔油常用於菜餚的增味提鮮，如蠔油菜心等；也用於風味燒菜的調味，如蠔油燒甲魚，蠔油鮑脯，蠔油燒鳳翅等；另外，還可與蒜茸、黑豆豉等調料組合成殺腥提味的調味品。蠔油比醬油顏色淺，但味更鮮。由於較為濃稠，燒菜時應後下鍋。可廣泛用於家常魚肉等燒菜。

35 鮑汁

鮑汁是一種鹹鮮味為主的海味調料，為較稠濃的黃色液體，常用於魚翅、鮑魚、海參等海鮮產品的調味。現由於調味品的廣泛使用，鮑汁也成為一般菜餚的調味劑，如鮑汁大白菜、鮑汁猴頭菇、鮑汁大碗鳳翅等。鮑汁主要作用是提味提鮮，在烹調中一般配合其他鹹鮮調料使用，多用於帶有一定白芡汁的菜餚。鮑汁含有多種的氨基酸及呈鮮物質，其提鮮作用勝於蠔油和生抽，是增鮮佳品，鮑汁在廣東、福建、上海等沿海城市廣泛使用，但由於成本較高，一般家庭使用較少。

36 香糟滷

香糟滷是一種黃色透明的液體瓶裝調料，由做黃酒的下腳料製成，屬於江蘇、浙江等地風味，有的地方也稱為糟油。具有酒香、鹹鮮味。其主要作用是解膩、提鮮、增香。香糟滷主要用於動物性原料菜餚，如香糟蹄花、糟鳳爪、香糟雞等。香糟滷一般應用於鹽水白煮的涼菜，製法是將熟制原料剝塊後加入鹽、味精、糖等調料拌勻，再加入香糟滷浸至4小時以上，入味後即可食用，近年在上海流行風味中，毛豆等蔬菜也用香糟滷調味。在調味品中，香糟滷是一種酒香型的輔助調味劑，並屬涼菜專用調料，現在全國各地都有使用。

37 香糟

做黃酒剩下的酒糟經加工即為香糟，其香味濃厚，含有10%的酒精，有如黃酒同樣的調味作用。具有獨特的風味。福建閩菜中許多菜餚就以此聞名，現其他菜餚也有使用。



香糟可分為白糟和紅糟兩類，白糟主要產於紹興，紅糟主要產於福建。香糟能增加菜餚色彩，在烹調中應用很廣，燒菜、溜菜、爆菜都有使用，如香糟雞、糟溜三白、糟溜魚片等。香糟其性質與香糟滷差不多，但香糟是以製作燒菜、溜菜等熱菜為主，也屬於去腥解膩的調味品。

38 咖喱粉與咖喱油

咖喱粉是以薑黃粉（中藥材）為主，加上白胡椒、芫荽子、小茴香、碎桂皮、薑片、大茴香、花椒等香料碾末配製而成，顏色薑黃，味微辣、有藥香，是西餐的重要調味品，現粵菜及其他菜系都已廣泛使用。咖喱粉的主要作用是殺腥、提味、增香、開胃，主要用於動物性的原料，如咖喱雞、咖喱鴨、咖喱牛肉等，也用於各種涼拌菜的調味。咖喱加油熬製即成咖喱油，並以印度所產為佳，適用於涼拌菜，

保質期要比咖喱粉長。咖喱粉為粉狀，咖喱油為油狀，它們的調味作用相同，但油狀比粉狀保質期更好，可保質期達兩年以上。

39 芥末粉

芥末粉是一種黃色粉狀調味品，其味香辣沖鼻，在我國北方使用較多，且多用於涼拌菜，如涼拌白肉，雞絲拌粉皮等。使用方法是將芥末粉用溫開水調和而成，一般100克芥末粉用溫開水380克左右。調好後需燜半小時，待出香辣味後方可食用。芥末糊也常用於煎、炸製品的味碟。

40 芥末膏

芥末膏是以芥末粉為主要原料、稀釋後精製而成，為淺粉綠色，芥末膏以日本所產為主，具有殺菌、提味、香辣、沖鼻等作用。芥末膏普遍用於生吃水產原料，如龍蝦刺身、三文魚刺身、才魚刺身等。使用時可將芥末膏加入少量的白醋、白糖調拌均勻。作為流行迷蹤菜，芥末膏可與芝麻醬、花生醬等調拌後使用於一般涼菜。芥末膏具有沖鼻和強烈的刺激味，而且很容易刺激腸胃，產生腹瀉，因此注意不能多吃。

幾種不同辛辣調料的比較

黑椒粉色黑、顆粒狀，辛辣芳香，去魚肉之腥味，可開胃。

咖喱土黃色，粉狀辛香，殺一切魚肉之腥，可做各種魚肉燒菜，西餐使用較多。

芥末土黃色、粉狀，辛辣沖鼻，去腥異，大都為涼拌菜使用。

孜然灰黃色，粉狀，藥香，殺腥，開胃。

芥末膏為膏狀管劑，為芥末的再製品，產於日本，為生吃魚蝦的調料，辛辣沖鼻特濃，對腸胃有刺激性，多數人不適應。

白胡椒色白粉狀，辛香，微辣，性質與黑胡椒相同，適合各種魚肉菜的殺腥、開胃。

胡椒屬辛辣味，主要用於魚肉菜餚的去腥和制湯提味，可使人開胃，增進食慾。

41 白椒粒

白椒粒是熱帶胡椒樹所產的果實，屬辛辣芳香類調味品，它的作用與胡椒、黑椒相同。在粵菜中使用較多，在調味中主要起去腥羶異味、增香提味之用，適用於白湯鍋仔類菜餚，如支竹鍋仔浸豬肚、鍋仔蹄花、鍋仔才魚、鍋仔燉牛肉等均可使用。白椒碾末也廣泛使用於各種燒菜和涼菜的調味。

42 椰漿

椰漿是以椰子汁為主的罐裝汁，有濃郁的椰香味，為奶白色，椰漿類似椰奶、果汁露等液體甜味飲品，椰漿主要用於脆皮鮮奶及甜湯、甜羹、夏令果凍類甜菜輔助調味使用，過去在廣東等沿海城市使用較多，現已普遍使用。由於椰漿是甜味果汁飲品，所以開罐後應及時使用，否則容易變質。

43 煉乳

煉乳是以牛奶及白糖精煉而成，味道極甜，用開水沖淡後可成為奶汁飲料。在烹調中主要用於熬製脆皮鮮奶和甜菜的味碟，也用於麵點味碟，如南瓜餅、麻醬饅頭、香蕉裡脊卷、棗泥魚卷、炸蘋果圈等。



44 麥芽粉

麥芽粉是鮑魚、魚翅菜的輔助調味品，其主要作用是增香。麥芽粉為白色晶體狀，有蘇打澀口味。麥芽粉分為焦香型和純香型兩種，焦香型主要作為幹炸菜的香料，如干炸小排、幹炸基圍等在炒制過程中加入少量麥芽粉可增香。純香型主要用於鮑魚、魚翅的滷汁調製增香。麥芽粉還可用於滷鴨、滷雞等滷水增香。麥芽粉多為進口產品，成本較高，在粵菜中使用較多。

45 孜然粉

孜然粉產於新疆喀什幹寒地區，孜然粉為土黃色粉狀調料，是一種塞外風味，原是新疆地區烤羊肉串等燒烤所用，具有除羶腥異味、增香的作用，現全國各類燒烤製品都有使用，如烤羊排、烤魚、烤香腸等。也可用於其他菜餚中，如孜然鵪鶉、孜然肉串、鐵板牛肉、孜然臭乾等一些幹炸菜餚都可加入孜然粉調味，它與幹辣椒粉配合使用，形成了當下排檔流行風味。現孜然已成為國內廣泛使用的調料之一。



46 沙姜粉

沙姜粉是一種辛香開胃、淺黃白色粉狀調料，用沙姜碾粉乾製，沙姜粉在粵菜中使用較普遍，如烤雞的碼醃入味，沙姜雞的調味，牛腩煲的調味等。沙姜粉的主要作用是去腥羶異味和提味之用，多用於動物性原料和野味鐵板類菜餚的調味，但多為輔助調味使用。沙姜粉與孜然粉都屬於同等性質的調料，孜然多重於燒烤菜，沙姜粉則重於煲類及涼菜等。



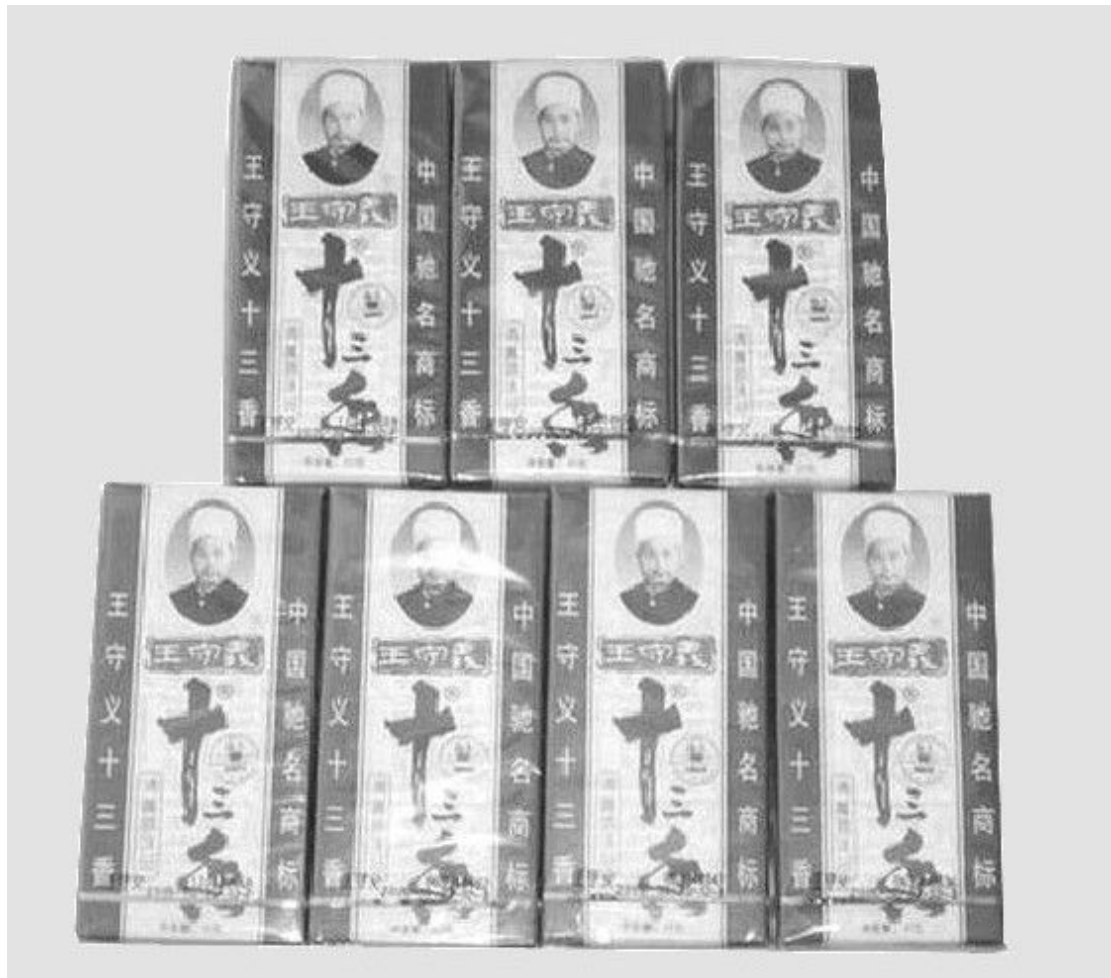
47 五香粉

五香粉是用大茴香（又名八角）、小茴香、丁香、桂皮、花椒等香料碾末成粉狀的香味調料。五香粉在各菜系中均有使用，是一種應用面最廣的調味品之一，如原料的碼醃，餡料的調製，全蛋糊的調製，禽、肉、魚、野味類菜餚的燒製，炸制菜餚、各種涼拌菜以及白案餅類製品等都可用五香粉增香。五香粉主要作用是去腥羶異味，增加菜餚香味。由於沒有藥苦及異香味，為大多數人所接受，使用較為普遍。

48 十三香

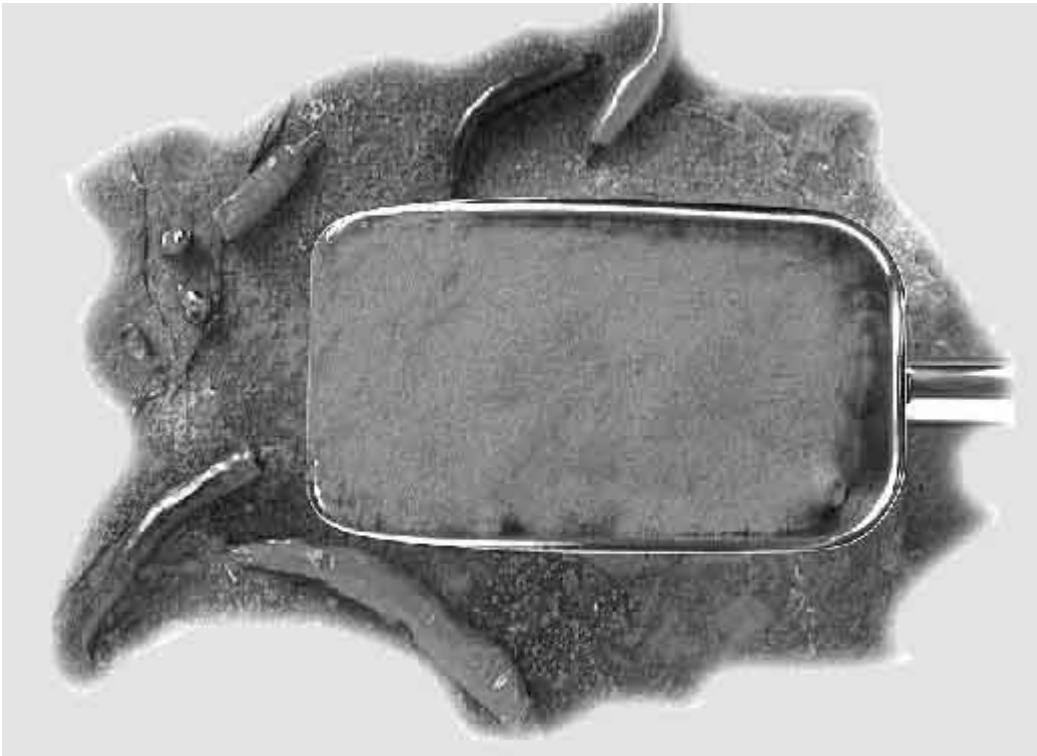
十三香是由多種香料碾末成黃褐色粉狀的新型調味品，其作用是去腥羶異味，增香提鮮，現代餐飲業、家庭小廚房都已廣泛使用。十三香

可碼醃各種動物性原料，也可作調製糊漿及火鍋底味，如炸豬排、炸牛排的調糊，雞塊、鴨塊、魚塊的醃製以及滷牛肉、豬肚、滷製腑臟品的拌制調味等。在調味品中，十三香與五香粉的作用與性質相同，都是用中藥香料研粉末製成，其口味因人而異，只是配方不同。



2. 醬料

1 辣椒醬



辣椒醬是紅尖椒與鹽為主製作的辣調味品，辣椒醬不但辣，而且鹹，並有一定的鮮回味，並以湖南所產最佳，色紅、味正。辣椒醬多用於火鍋底湯及川菜的水煮菜系列，各種魚肉、野味、燒菜系列等菜餚的配製。辣椒醬可去腥羶異味，並能提味和增鮮，在烹調中使用幹椒增辣是屬於辣味型，而辣椒醬通過發酵醃製後帶有一種鹹鮮酸香的複合味型，所以配製火鍋、炒回鍋肉及魚香肉絲等味道較好，但不能使用過多，否則會使菜餚過鹹。在烹製菜餚時，將辣椒醬與豆瓣醬、蒜泥薑末配伍調味，其味更佳。

2 豆瓣醬

豆瓣醬是用蠶豆與鹽為主要原料加以發酵製成。豆瓣醬味鮮鹹香為主，可去腥、增香、增鮮、解膩等，在烹調中的作用是提鮮增味。豆瓣醬以四川郫縣所產最為著名，湖北荊沙所產的質量也不錯。豆瓣醬與辣椒醬配伍使用，其菜餚味更佳。常用於火鍋底料的炒制及油膩異味較重的燒菜，是川菜的主要調料之一。用豆瓣醬烹製的家常菜有豆瓣鯽魚、回鍋肉等，是家庭小廚房不可或缺的調料之一。

3 芝麻醬

芝麻醬是由炒熟的芝麻磨製而成。呈深褐色，味香。在傳統烹調中，芝麻醬多用於麵點製品及涼拌菜，如芝麻醬燒餅、熱乾麵、涼拌粉皮、拌白肉、雞絲拉皮及芝麻醬拌雞塊等，因芝麻醬沒有鹹鮮底味，所以無論如何使用，都要將菜餚佐以精鹽、味精、醬油等其他調料為基本味，再放入芝麻醬增香。在新派菜餚中，芝麻醬常與花生醬配伍與甜麵醬綜合，成為特有的醬香型複製調料。要注意的是剛買回的芝麻醬過於濃稠，需用麻油或色拉油調合稀釋，切不可蘸水以致其變質。



4 甜麵醬



甜麵醬由麵粉和食鹽經發酵製成，味鹹鮮香甜，能解膩去腥，是烤鴨的主要調料。甜麵醬屬北方風味，但在川式回鍋肉、京醬燒肥腸、京醬肉絲等菜餚中也常使用甜麵醬。一些新派調味品中，甜麵醬常與柱候醬、豆瓣醬綜合，製作各種野味類菜餚的調味。

5 花生醬

花生醬是以花生仁炒熟後去皮磨成粉狀製成，純黃色，具有濃厚的花生香味。花生醬的主要作用是增香提味，常用於涼拌菜，如拌三絲、拌白肉、夫妻肺片等，在新派粵菜中花生醬常與其他醬料綜合調製，用以燒雞燒鴨、燒野兔等菜餚的調味。由於花生醬是以香味為主，因此常作為輔助調味使用。

6 柱候醬

柱候醬是廣東的傳統調料，口味以鹹鮮、香辣為主，已有100多年歷史，以廣東佛山樑柱候廚師的名字命名。具有除羶、去腥、增香、提味等功用，常用於牛肉及野味類燒菜，粵菜中習慣稱為紅燒醬或煲仔醬。柱候醬的作用與豆瓣醬、香辣醬大體相同。隨著調味品的發展，柱候醬現已有多種新型配方，其酒店廚師自制的柱候醬料，投料更為講究（有關配製比例在70頁有詳細說明）。



7 海鮮醬

海鮮醬主要產於廣東，屬鹹鮮醬味型，主要作用是殺腥、提鮮、增味，常用於燒製禽畜野味類菜餚，如野雞、野鴨、野兔、果子狸等。在菜餚烹製過程中，海鮮醬常以柱候醬、沙嗲醬配伍使用。在粵菜複製品調料中，海鮮醬常用於柱候醬、烤鴨醬的配製，是屬於廣東地方菜餚的主要調料之一，現在海鮮醬也是湖北流行菜、迷蹤菜的調味品。海鮮醬的作用、性能與柱候醬、香辣醬、豆瓣醬大體相同。

幾種不同常用醬料的比較

辣椒醬鹹鮮香辣，殺腥開胃，可烹製魚肉、豆腐製品等一切菜餚的調味。

豆瓣醬鹹香微辣，鮮味更突出，適合一切魚肉菜餚的調味，常與辣椒醬配合使用，是家常風味的重要調料。

甜麵醬甜鹹味，具有殺腥開胃解膩等作用，適於一切魚肉菜餚的調味。

柱候醬鹹鮮香，殺腥提味，適合於雞鴨及野味類菜餚的調味。

花生醬口味清淡，以香為主，常作為清淡的涼拌菜調味，也可使用於火鍋菜調味。

芝麻醬口味清淡，以香為主，常作為涼拌菜的調味，也常與花生醬配合使用。

8 卡夫奇妙醬



卡夫奇妙醬屬西餐調料，產於美國，呈乳白膏狀，味鹹鮮、微酸，並有濃厚的奶脂香味。卡夫奇妙醬以奶脂為主要成分，一般用於涼拌菜或幹炸菜的調料味碟，如脆漿魚卷、拌黃瓜、拌土豆丁等。卡夫奇妙醬還可與色拉醬、煉乳等調配使用，製成複製性的色拉醬，用來調拌梨丁、蘋果丁等水果類涼菜。

9 草莓醬

草莓醬是以草莓為主要原料加工製成的，味果香帶甜，屬果醬類。常用於炸果菜一類菜餚，如果味魚球、果味魚條、香蕉卷、蘋果圈之類。草莓醬也可與果醬、南乳汁、卡夫奇妙醬、白糖及蕃茄醬等綜合調製使用。草莓醬為硃紅色，多適合甜菜的調味。

10 辣椒仔

辣椒仔為小瓶特辣辣椒油，主要產於美國，多用於西餐味碟的調配。由於是進口調料，成本過高，一般使用較少，多用於粵菜。

11 蝦油

蝦油是一種鹹鮮味調料，主要用於提鮮增味，蝦油是北方人的涮菜調味品，也是涮羊肉的主要調料，蝦油與韭花醬、芝麻醬、鹽、味精、醬油等調合，就可配為祛腥、解膩、增味的涮羊肉味碟。蝦油與其他調料配伍，可為涼拌菜提鮮。

12 韭花醬

韭花醬產於北方，由韭菜花醃製而成，為灰綠色，其味特鹹，保質期很長，一般不會變質。韭花醬主要有殺腥提味之功用，是涮羊肉的主要調料，由於過鹹，配味時不宜多放。韭花醬與蝦油、芝麻醬等都是涮羊肉的主要味型。由於韭花醬屬北方口味調料，所以在南方市場供應較少，一般家常菜餚也不太使用。



13 XO醬

XO醬主要產於美國，屬進口調料，為小瓶裝，微辣、屬鹹鮮海味，適用於粵菜的爆炒來提鮮增味。常用菜有XO醬炒鮮魷、XO醬炒八爪魚、XO醬爆響螺等。XO醬可自制，其製作方法與配料在後面粵菜複製品調料配方有介紹。

14 荊沙醬

荊沙醬是湖北荊州沙市地區特產的一種優質辣椒醬，其色紅、質細，味辣中帶鮮香，具有祛腥、調味、提鮮等作用，是製作荊沙菜系列的主要調料。另外有荊沙豆瓣醬常與荊沙辣椒醬配伍使用，如製作荊沙醬燒甲魚、荊沙醬水煮鯰魚、荊沙醬燒牛蛙等。由於荊沙醬為鹹鮮味香辣調料，所以也廣泛使用於家常菜的調味，同時也可以配製幹炸菜的味碟。

15 沙茶醬



沙茶醬是粵菜調料之一，黃褐色，屬鹹鮮味型，具有殺腥、提鮮之功用，常用於帶腥羶氣味的動物原料燒製和爆炒中，如沙茶炒牛肉、沙茶炒田螺等。沙茶醬在沿海城市屬大眾調料，它與荊沙醬、豆瓣醬等可調配用於各種家常魚肉菜中。

16 果醬

果醬是用水果、白糖、香精、植物果膠等加工製成，具有濃厚的甜果香味，口味細膩、久長。果醬多用於幹炸菜和水果菜類的味碟使用，如炸薯條、炸吐司、果味雞球、炸香蕉夾等，另也可用於西餐及麵點製品的蘸食調味或甜點的餡心，它也是旅遊食品和快餐食品的一種方便調味品。

17 酸梅醬



酸梅醬由酸梅、白糖、香精等加工製成，為黃橙色蜜狀，口味甜酸，常用於燒鵝仔、脆皮乳鴿的味碟調製；也可直接放入味碟蘸食，另可加入玫瑰露酒、白醋、白糖等熬製成酸梅醬味型。酸梅醬可作麵點製品的蘸食調味，也可作動物性油炸食品的佐食。

18 南乳醬

南乳醬（俗稱腐乳滷）是以豆腐為原料黴醃而製成，色紅，味鹹鮮，可解膩、增味、提鮮，常用於粉蒸肉、粉蒸排骨、粉蒸魚等菜餚配味。在浙江一帶南乳醬也用於燒菜，如南乳大烤、柳葉大烤、腐乳滷燒肉等。因味道較鹹，使用了南乳醬的菜一般不放鹽或少放鹽。用南乳醬烹調的菜餚有腐乳的香味，蒸肉、燒肉最適宜，並具有鄉土風味。由於腐乳產於南方，故稱南乳醬。

19 老乾媽醬

老乾媽醬是一種新型的豆豉辣醬，具有濃郁鹹鮮香辣味，可單獨食用，能提鮮增味。在烹調中常作為雞、鴨、魚、肉等燒製菜餚的調味，也可作為涼拌菜的調味品。自制老乾媽可用黑豆豉剁碎，另加入精鹽、味精、牛肉末、糖少許，用紅油炒制。

20 阿香婆

阿香婆是一種新型醬料，色醬紅，鹹鮮香辣，可提鮮、增味、祛腥羶異味。阿香婆常用於各種燒菜的調味，如各種雞鴨魚肉菜的燒製，同時也可同荊沙豆瓣醬、辣椒醬、黑豆豉、海鮮醬等炒製成複合型醬料，用於水煮類、鍋仔類菜餚。阿香婆與老乾媽醬屬同一類型調味品，可互相代替使用或滲合使用。

21 黃豆醬



黃豆醬即稱黃醬，主要是以大豆、麵粉、食鹽經發酵製成，有稀黃醬和幹黃醬之分。色棕褐，味鹹甜，具有增香、提味、解膩的作用，常用於涼拌菜和油汁較重的燒菜，也可作各種餅類、麵點類的調味，還

可代替甜麵醬調味，如涼拌白肉、回鍋肉，拌粉皮等。黃醬主要在北方使用較多。

小帖士

花生醬、芝麻醬主要作用是增香；柱侯醬、海鮮醬、豆瓣醬、老乾媽等作用是提味殺腥。

22 蕃茄醬

蕃茄醬是由新鮮蕃茄磨製而成，色鮮紅，具有酸味。蕃茄醬是糖醋汁與荔枝味汁的主要調料，也常用於幹炸菜的味碟，如糖醋桂魚、抓炒豆腐、幹炸裡脊以及果汁類菜餚中。蕃茄醬加糖炒制後還可作為饅頭、餅類、麵包等食品的蘸食調味品，是廣泛使用的調料。

23 色拉醬



色拉醬又名沙拉醬，是以澱粉、蛋黃、白醋等綜合配製的調料，色奶黃，具有鮮鹹微酸味。色拉醬多用於涼拌水果的調味，也用於幹炸類菜餚，與西餐蕃茄沙司（sa-use）的調味作用差不多，由於色拉醬含鹽量較少，容易變質，儲存時應放入冰箱冷藏保鮮，瓶裝要現開現用。色拉醬常與卡夫奇妙醬、煉乳等綜合調配使用，味道更佳。色拉醬也是西餐涼拌果蔬菜餚的主要調料，使用時不需加熱，可直接加入菜餚中。

24 八寶辣醬

八寶辣醬原是上海風味醬料，現已形成流行調味醬之一。其味型特點是鹹鮮辣甜並舉，具有提鮮、增味的作用，可用於動物性原料燒菜及家常小炒、海貝類小炒等。由於八寶辣醬帶有甜味，因此最適於江浙一帶菜餚的調味。

25 蝦醬

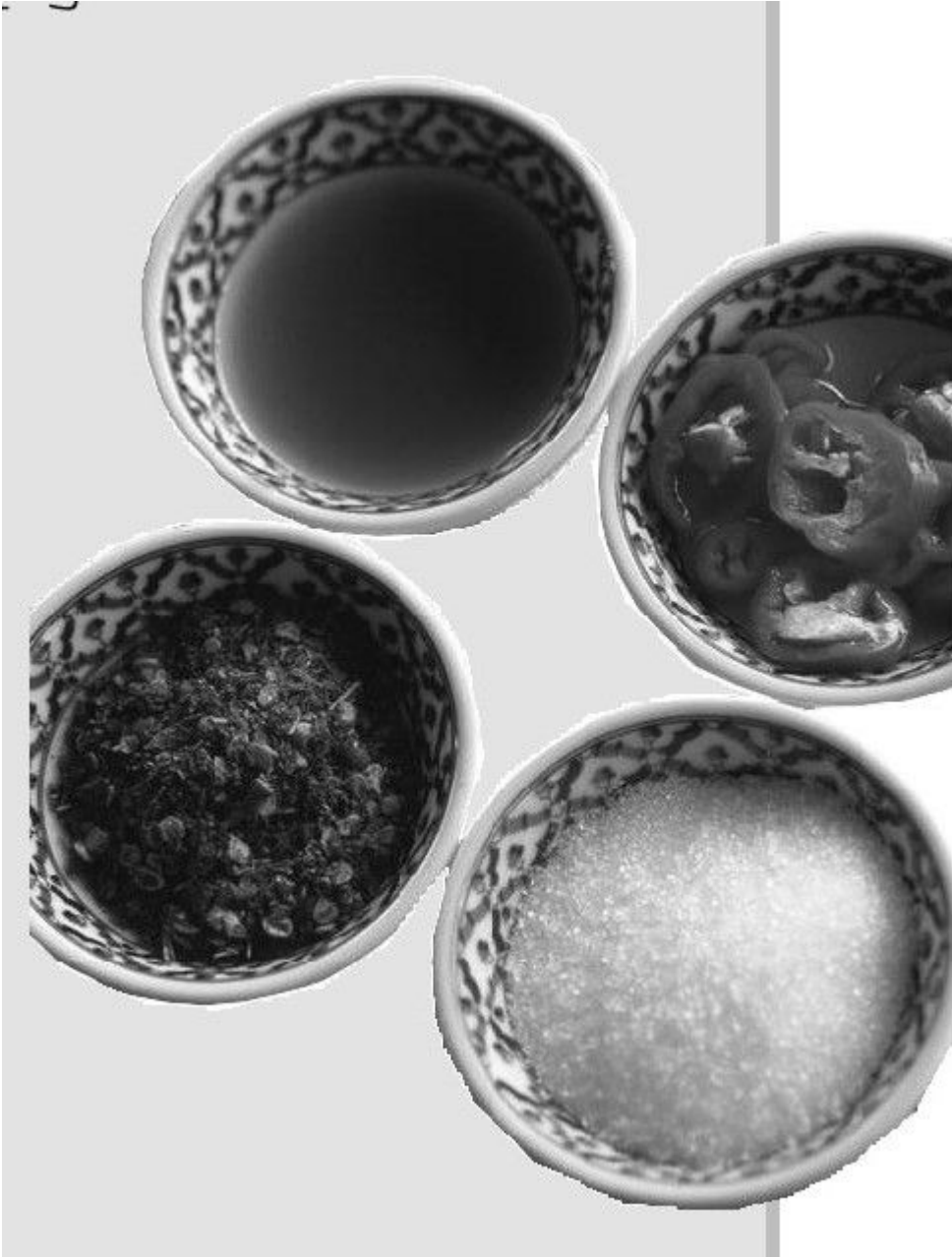
蝦醬是小蝦加鹽等調料腐化後製成，其味特鹹並帶有特殊腐臭味，呈灰色，是製作蝦渣的主要調料，也可用於農家風味菜餚的調味，由於蝦醬具有一定的鹹臭味，調味時投料比例不宜太多。

26 黑豆豉

黑豆豉由大豆黴曬製成，具有濃厚的農家豆香味，屬土特產，以湖南豆豉質量最佳，其顆粒均勻、乾燥、無雜質。有些地區也習慣稱為臘八豆。黑豆豉主要作用是增香、提味，常用於燒肉、蒸魚、燒臭乾等，可使用在豆豉炒三丁、豆豉燒肉、臘八豆蒸鯪魚等菜餚中。黑豆豉可廣泛使用於家常菜的調味，是小廚房不可缺少的調味品之一。

27 椰汁

椰汁是椰子的汁，屬南洋風味飲品，其味道香濃、醒胃，多用於烹製海產品、豬牛肉及蔬菜，如椰汁鯧魚、椰汁煮雞、椰汁煮什菜等。椰汁也用於製作甜品，如椰汁西米露、椰汁凍糕等。椰汁還可用於沙嗲汁的搭配調味，如沙嗲花蟹煲、椰汁炒牛肉等，以增加菜餚的香味。另外，椰汁還可直接作為飲料。由於椰汁屬西餐飲品，故沿海使用較多，家常菜一般不適宜用椰汁調味。



3. 香料

中藥香料

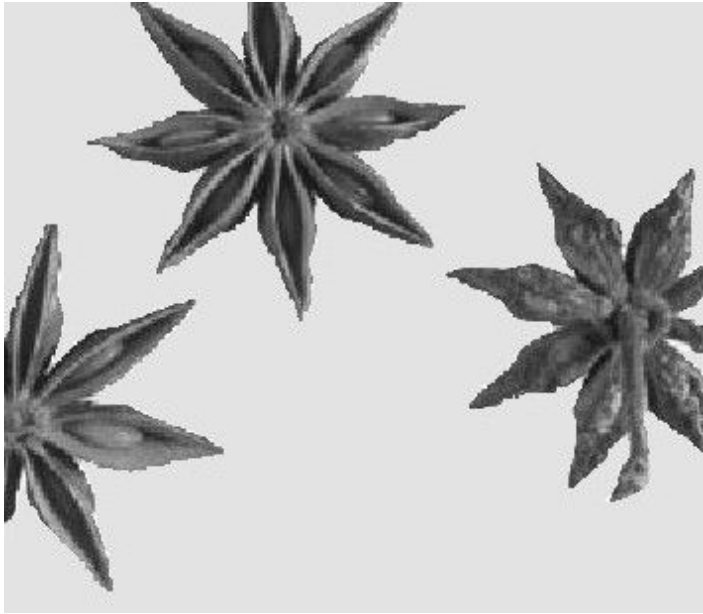


含香味的植物的花、果、籽、皮、葉、根或其製品統稱香料。常見的有藥香料，即八角、桂皮、花椒、小茴等，主要來自於中藥，是烹調中的主要香料。藥香料品種約幾十種，它有祛羶腥異味、增加香味、刺激食慾的作用，常用於動物性原料的滷製、碼醃、火鍋、燒燉等，同時藥香料還能與各種醬料熬製成複合味的調味品，也可單獨碾成粉末，像花椒粉、茴香粉、五香粉等。廚師使用香料，除了靠老師傅經驗傳授外，自己則可通過鼻聞口嘗來確定香料的髮香的程度及配比份量。對於發黑發苦的香料最好不要多用，否則對菜餚質量有所影響。

除藥香料之外，還有各種香精、糖桂花、新鮮的大蒜頭、生薑、大蔥等其他香料。下面簡單介紹一下烹調中常用的香料。

1 大茴香

大茴香，又名八角大料，是我國的特產，盛產於廣東、廣西等地，顏色紫褐，呈八角形，有甜味和強烈的芳香氣味。香氣來自其中揮發性的茴香醛，大茴香是製作滷製品及碼醃、燉爛等菜餚中不可缺少的調味品，其作用為其他香料所不及，也是加工五香粉的主要原料之一。大茴香可謂是香料之王。凡醃臘製品、滷水調製、火鍋底料、涼菜製作以及香辣醬料的調配都必不可少，它也是家庭廚房的必備調料。



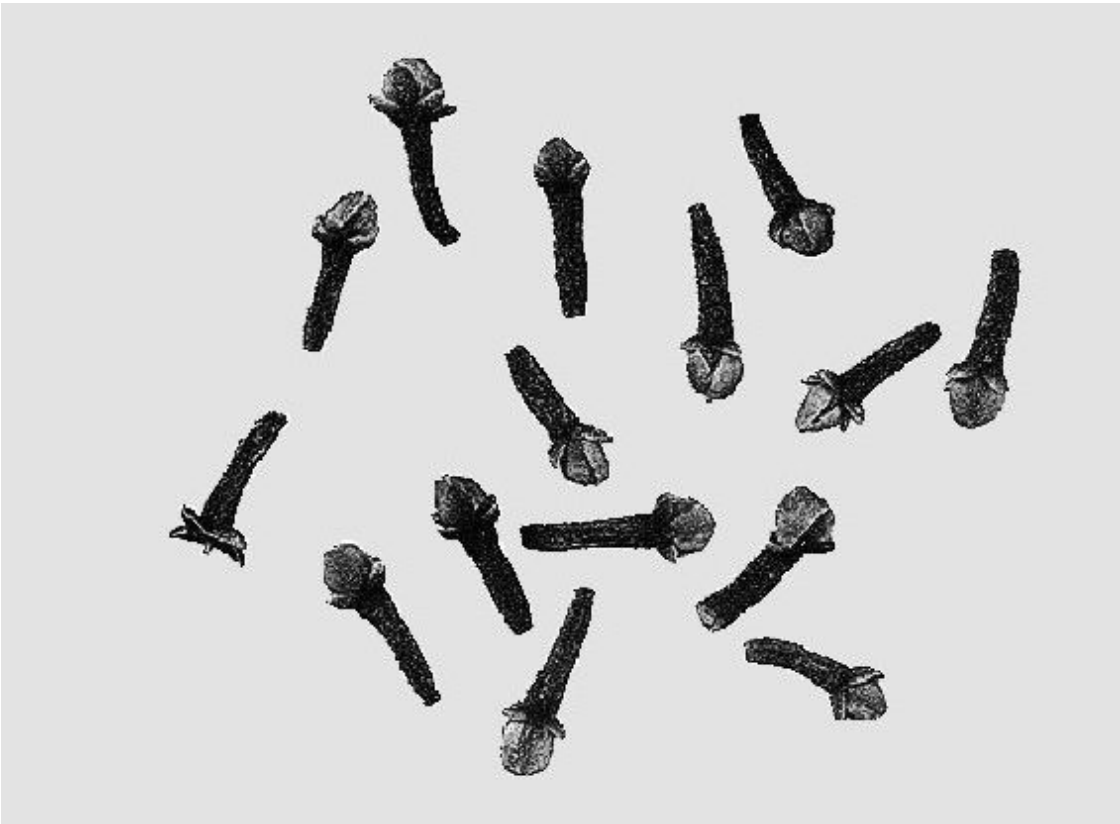
2 桂皮

桂皮主要產於廣東、廣西、浙江、安徽、湖北等地，其中廣西產的量最大質優。桂皮為桂樹的皮，氣味芳香，略帶甜味，常用於烹調腥臊較重的菜餚，也是五香粉的主要原料。質量好的桂皮產於嫩桂樹，其質細、甜香、味正、呈土黃色，稱為桶桂，可切碎做炒菜調味品。略低一等的稱為厚肉桂，外皮粗糙，味厚，呈紫紅色，可作為滷製品和燉肉的調味。最差的稱薄肉桂，其外皮微細、香味少，皮呈紅黃色，可

作為滷製品的調味。桂皮也屬主要藥香料，凡滷水、火鍋底料、醃臘製品都少不了桂皮，它也是家庭廚房的必備香料之一。

3 丁香

丁香是滷製品的香料之一，丁香形如小鞋丁，色黑，味香濃。可去除魚肉及臟腑品的腥羶異味，也可用於火鍋底料的調製。丁香雖香，但有一種特殊刺激味，並且有些發苦，所以在調味時用量不能太多，如滷製1千克牛肉，丁香只能用0.5克，丁香也屬於必備的常用香料之一。



4 花椒

花椒是花椒樹的果實，為綠豆大顆粒狀物體，是一種調味佐料，主要產於四川、陝西、河南、河北、山西、雲南等。花椒味香麻，炒熟後更香味四溢，是川菜特色風味之一。花椒能去魚肉腥臊異味，而且可

以提味，其用途範圍廣泛，如醃製魚肉滷菜調味、拌制涼菜、各種燒菜及炒菜等都可用花椒增香。花椒碾末後可與鹽製成味碟，它也是五香粉的主要原料之一。花椒在川菜中用量最大，但不可過量，否則會麻舌和發苦，一般滷1千克牛肉，配花椒1克左右即可。

小帖士

家庭常用的五香為小茴香、八角、桂皮、花椒、甘草。

5 山柰

山是滷水製品香料之一，形如干姜狀，黃白色。山有一定的去腥異味、增香的作用，常與大茴香、小茴香、桂皮等香料綜合使用，多用於滷水及火鍋底湯的調製，是一種常用的香料。山與八角、桂皮、花椒相比，只能起到輔助調香的作用，其用量也不大。

6 小茴香

小茴香是草本植物茴香菜的籽，形如稻粒，夏秋季採收。產地較廣，以四川、陝西、寧夏所產最好，有濃厚的香味，常與大茴香一起使用，是香料中的重要原料之一，能去魚肉腥臊異味，增香開胃。在藥用上有健脾開胃、理氣、祛風散寒等療效。小茴香廣泛使用於各種滷製品及火鍋的底湯調味，也是醃臘製品的重要香料，其用料比例與花椒差不多，滷製1千克牛肉約使用0.6~1克左右即可。

7 羅漢果



羅漢果，是製作滷水的調料之一，形如乒乓球，色黃綠，具有增香、去腥異味的作用，常與大茴、小茴、花椒、桂皮等香料配合使用。使用時需錘破後再用。羅漢果以調製滷水、火鍋底湯為主，是輔助香料之一，其用量一般1千克滷水約用1克，由於羅漢果不屬主要香料，所以一般用量不多。

8 草果

草果形似龍眼略呈長圓形，色紫褐，常用於滷製品中來去腥異味、增香味。草果主要是配合大茴、小茴、花椒等香料的增香，使用時可將其錘破後使用。在八角、桂皮、花椒等群體香料中，草果也屬輔助香料之一，其用量一般5千克滷水約用1~2個（約3~5克）。



9 白蔻

白蔻是調製滷水的重要香料之一，形如蓮子米大小且色白，白蔻具有較強的殺腥增香作用，是火鍋底料及滷水調製的必要香料之一，白蔻常與大茴、小茴、花椒、桂皮等配伍使用。白蔻在川式火鍋中用量較重，1千克滷水約用0.5~1克。

10 陳皮

陳皮即橘子皮的乾製品，具有理氣、開味之功效，並有橘皮香味，可去魚肉之腥羶異味，同時可起到提味的作用。陳皮可單獨作為調料制菜，如陳皮牛肉、陳皮雞、陳皮鴨子等。將陳皮水泡回軟後切末或絲可作為炒菜之用，如炒肉絲、炒田螺等。陳皮與其他香料配伍調製滷水可增香，同時它也是燒製雞、鴨、魚、肉的香料之一，也可切碎調製香辣醬類使用。

11 香葉

香葉又稱月桂葉，為桂樹的葉子，是藥香料之一，呈幹葉片狀，具有桂皮和芳樟的混和香氣，性味涼苦。香葉也有一定的除異味、增香味的作用，在烹調中以除腥臭味為主，增香為次，常用於滷水的調製，也用於肉類燒菜之用。香葉一般同八角、桂皮、小茴等香料配伍使用，是屬於輔助性的香料之一。

12 甘草

甘草是一種常用中藥，甘甜性溫，具有解毒護肝之功效，可起到調合各種香料口味的作用，甘草常與大茴、小茴、桂皮、陳皮等香料配製滷水增香，也能單獨使用，如涼菜中的甘草牛肉的調味等。作為滷製腑臟品的滷水，甘草只是一種輔助香料，它的另一個作用是調合各種藥料的性能與口味，並中和原料中的烈性味以及解毒。

幾種主要常用香料的比較

大茴香色正，香氣濃，無苦異味，殺腥提味，為香料之王。

桂皮香氣濃，常使滷水變黑，殺腥提味。

丁香香氣濃，沖鼻微苦，用量不易過多。

花椒麻口，殺腥提味。

小茴香香氣濃，無苦異味，為常用香料。

陳皮香氣一般，但常與其他香料配合使用，價格便宜。

香葉香氣一般，常與其他香料配合使用，價格便宜。

乾草香氣一般，甘甜性溫，主要中和其他香料烈性味並幫助解毒。

13 紫蘇

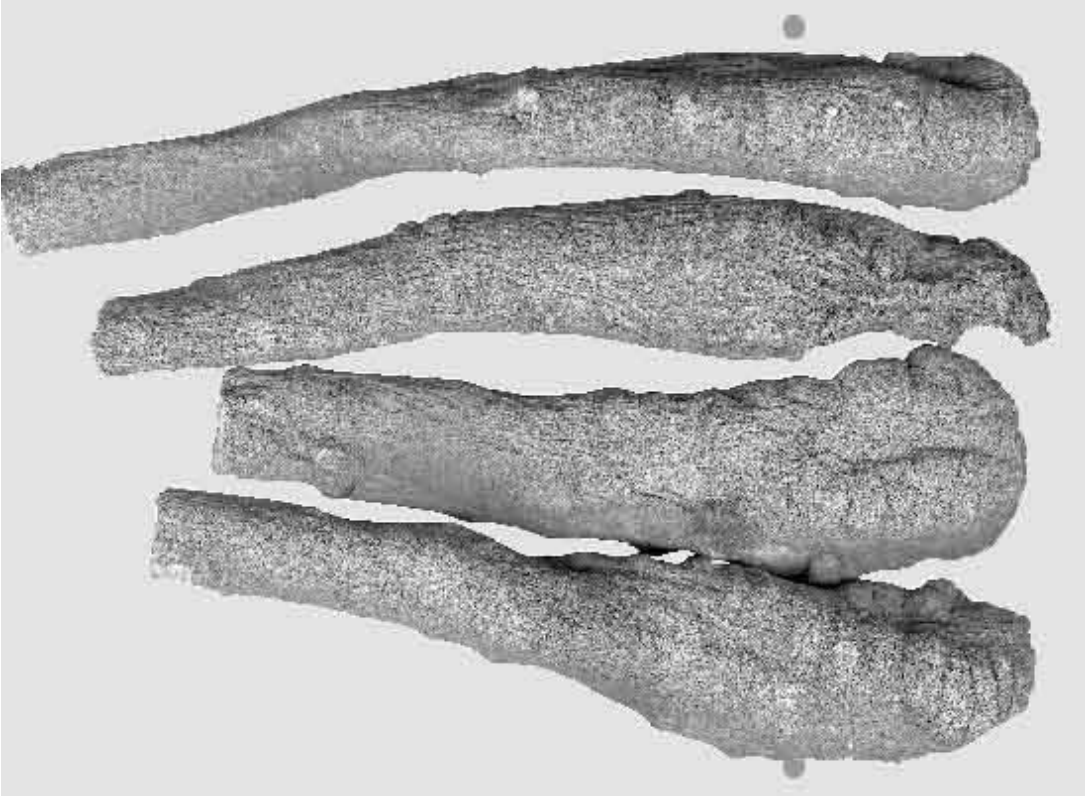
為紫蘇植物的葉片、梗乾的乾製品，深紫褐色，我國的廣東、廣西、湖北、河北、江蘇、浙江等地均產。烹飪中常用的是紫蘇的葉片。紫蘇的香氣主要來自於紫蘇醛、二氫毒芹醛等香味物質。烹調中用於滷菜調香，現也常用於燒製魚肉類菜餚的增香。

14 肉豆蔻

肉豆蔻為植物豆蔻的果實，經乾燥後加工製成。以果實飽滿、個大堅實、香味濃郁者為上品。主要產於印度尼西亞、印度群島等地，國內廣東等省也有種植。肉豆蔻具有暖胃祛痰、消食除積、幫助消化等藥用功能。烹調中常用於滷製、燒製肉類菜餚的增香。由於肉豆蔻具有暖胃固腸等功效，故可蒸雞、燉鴨，作滋補性的藥膳之一。

15 白芷

白芷又名大活，主要產於東北地區，以野生為佳，我國豫、浙、川、皖等地均有所產。它的味辛、性溫，並有濃郁的香氣。在烹調中常用於魚肉及滷製品的調味增香。白芷一般與其他香料、藥料混合使用，在群體香料中，白芷相對使用較少。



16 砂仁

砂仁是姜科豆蔻屬植物的果實，是傳統的香料之一。主要產於我國廣東、廣西兩省。砂仁的外果皮為淺褐色至深褐色，剝開外皮後即是深褐棕色的多角形、堅硬飽滿的種子。在烹調中能去腥增香，常用於滷製品及肉類燒製。砂仁也屬於輔助香料，一般相對使用較少。

17 薄荷

薄荷屬唇形科植物。它的葉、莖均有一種特殊的清涼氣味，我國不少地方均有生長。在食品工業中常用於製作糖果，烹飪中則主要用於甜菜的調味劑。一般酒店製作甜菜時，多用薄荷香精或檸檬香精，直接使用薄荷的很少。

18 桔皮

桔皮是新鮮柑桔的外皮，在烹調中可去腥增香，常作魚肉菜餚的調味。桔皮乾製後成為陳皮，陳皮沒有新鮮桔皮的清香，常用於滷製品及魚肉燒菜。桔皮切絲可炒肉絲、炒魚絲等，也可燒製新鮮的雞塊、鴨塊等，屬輔助性的香調料之一。

19 荷葉



荷葉為睡蓮科植物荷的葉，具有清香味，能增香解膩。在烹調中常用於製作魚肉等，如荷葉粉蒸肉、荷葉粉蒸雞、泥烤雞等菜餚的增香。也可與糯米做成荷葉飯、荷葉粥等。荷葉分為新鮮荷葉與幹荷葉，幹荷葉需用水泡後回軟後再使用。

20 檳榔子

檳榔子是檳榔的種子。檳榔子常用於西餐的調香，如紅燒牛肉、羊肉、豬肉的增香，也適應於新型流行菜的調味。使用時需壓碎成小粒狀，以利於檳榔子香氣的溢出。利用檳榔子燴制的菜餚，其氣味濃香，醇厚而別具一格。

21 萆撥

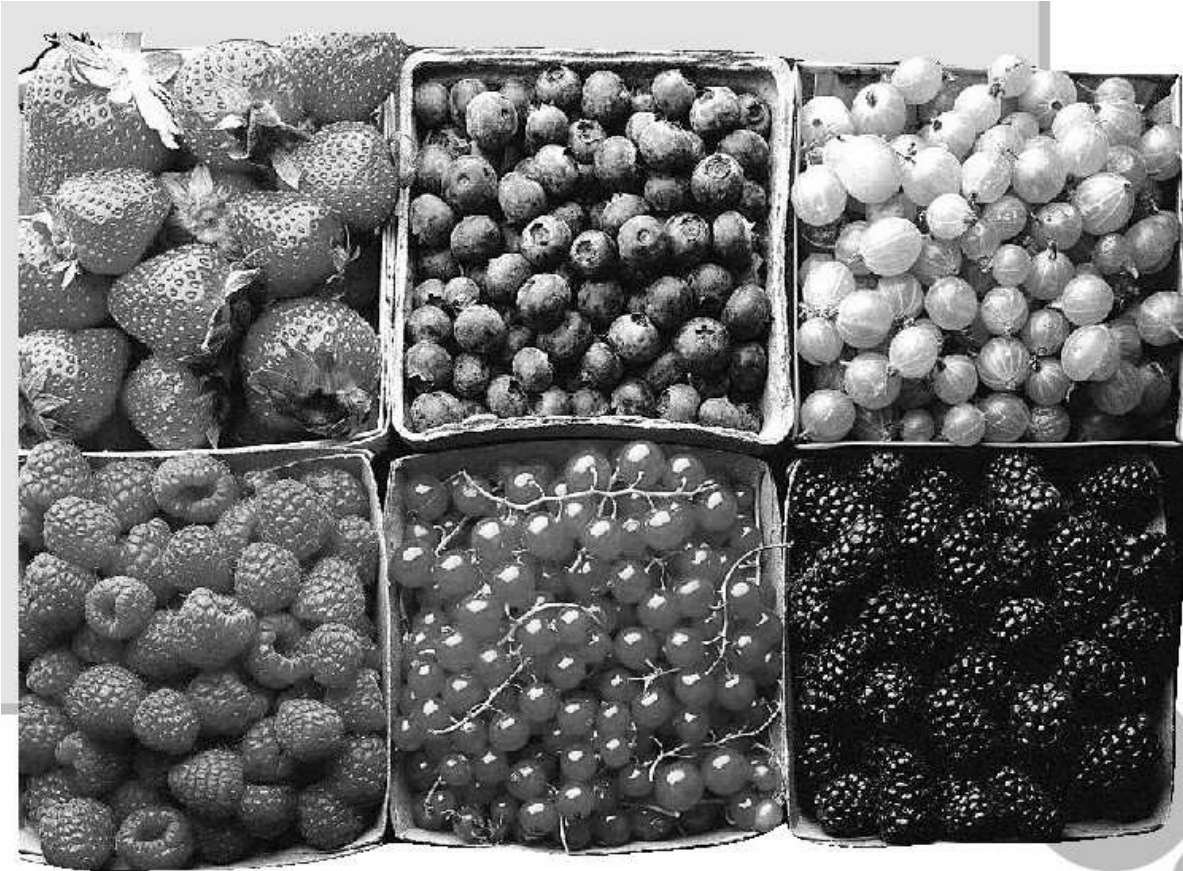
萆撥為胡椒科植物，為未成熟的果穗經乾製而成。性味辛熱。具有溫中、散寒、下氣、止痛的功效。萆撥具有胡椒似的辛香味，可去腥解膩，常用於魚肉燒菜及調製滷水之用。萆撥可與八角、桂皮等香料配合使用，屬輔助性的香料之一。

22 香椿粉

香椿粉是香椿樹葉的嫩芽，經過乾製後研磨成粉狀的烹飪調料，具有清香氣味，多用於魚肉菜餚的增香。香椿樹在我國各地均有種植。

其他香料

1 檸檬香精



檸檬香精是一種化學性香精，屬於食品添加劑之一。檸檬香精主要用於甜湯、果露、麵點及甜涼拌菜使用，此香精的濃度極高，一般使用量極少，通常2~3千克原料只放入幾滴即可。與檸檬香精同類型的香精還有蘋果香精、橘子香精、香蕉香精、菠蘿香精等品種。檸檬香精為液體、瓶裝，一般在化工原料商店及食品添加劑商店有售。

2 糖蒜

糖蒜是大蒜加糖用缸醃而成，是一種輔助性的香料，也是一種調味品。糖蒜除增香調味之外，還可殺腥、解膩、開胃、去毒殺菌等作用。糖蒜在我國北方普遍使用，如涮羊肉、火鍋等味碟使用最多。北方人常將糖蒜配主食（餅類、饅頭類）食用。

3 大蒜頭

大蒜頭是我國北方人喜食的蒜香料，含有較重的辛辣氣味，其香味成分主要是芳香油物質，大蒜頭具有殺菌、消毒、解膩、增香、去腥等多種功效，在菜餚中普遍使用，如燒製魚肉、野味，糖醋溜菜，涼拌菜等。大蒜頭屬辛香味型，沒有藥香料的苦澀味，因此可在炒菜中廣泛使用，是家常菜的主要佐料之一。



4 生薑

生薑是調味品中必不可少的香味調料之一，味辛、性溫，有除腥異味、開味、增香之功用。其香味的主要成分是植物芳香油物質，在現代菜餚中生薑不但作為調味品，同時也可作為配料之用，如上海菜的

子姜炒肚片、子姜炒鴨絲等。生薑與大蒜頭都屬於辛香味的調料，在烹調中，生薑常以大蒜頭為伍，是魚肉增香開味的必用原料之一。

5 桂花

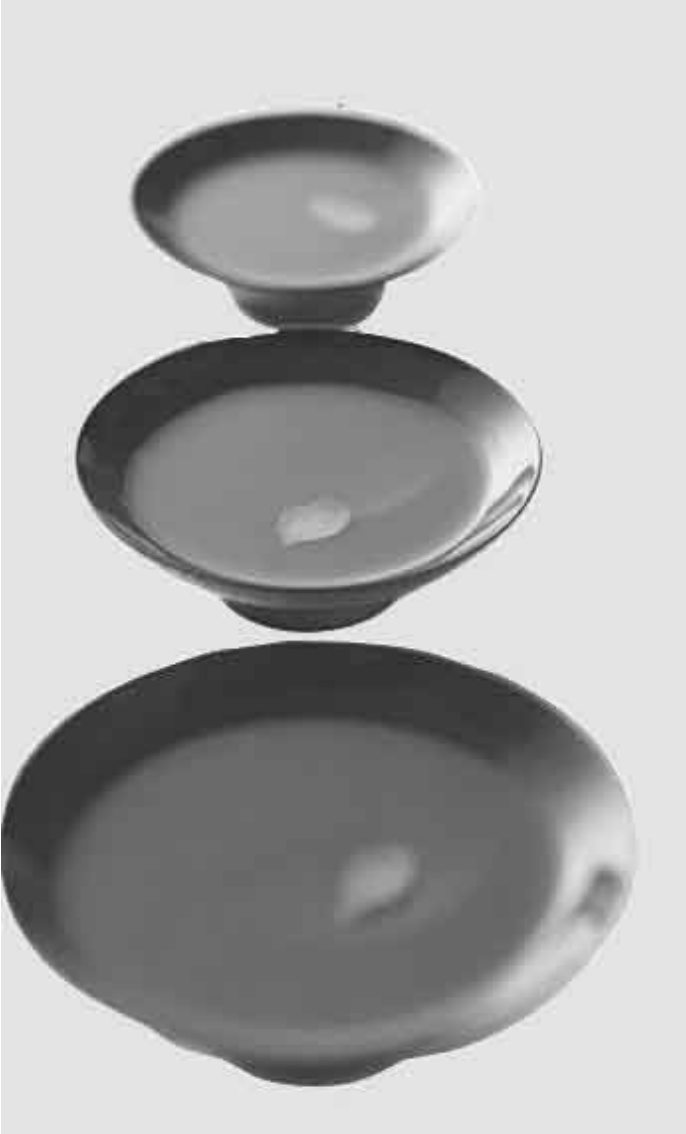
桂花是將桂花的花瓣分別用糖或鹽醃製而成，故分為糖桂花和鹹桂花。其主要產於江蘇、浙江，一般為罐裝或瓶裝，其香氣芬芳。甜桂花常用於甜菜中，如桂花米酒羹、桂花糖炙骨等。甜桂花在點心中應用最廣，鹹桂花主要用於鹹味類菜餚的調味。

6 玫瑰

玫瑰是玫瑰花加糖製成，味甜、花香，主要產於江蘇、蘇州等地。糖玫瑰主要用於甜菜、麵點製品的增香調味，與糖桂花作用相同。另外用玫瑰花製成的玫瑰酒、玫瑰醬等也是玫瑰香型的調味品之一。其作用也是以增香來改善甜品的口感為主。

7 香菜

香菜又名芫荽，是常用的增香時蔬，以其獨特香味受到人們喜愛，並具有殺腥解膩的作用，我國北方及川、鄂地區較喜食。香菜屬辛香味型，其香味成分主要是植物芳香油物質。香菜既可單獨涼拌食用，又可調製潮州滷水和辣酒、火鍋底湯等，甚至還可剁碎拌制涼菜及流行熱菜的調味增香之用，如流行菜的乾鍋雞、乾鍋野鴨、土匪魚、香菜蝦米湯等。由於香菜的香味不含辣味，所以與蒜姜等共同調味，可開發新型流行菜味型品種，以調和各種菜餚的油膩感，並起到開胃的作用。



8 茶葉

茶葉具有茶香，在傳統菜中，茶葉多用以熏製菜餚的原料，以增加香茶味，如煙燻桂魚、煙燻香肚等。在浙江菜中常以茶葉汁炒菜增加香味，如龍井蝦仁等。在流行菜中，茶葉已用於幹炸類菜餚的輔料來增加菜餚的茶香味，如茶香基圍蝦、茶香乾炒雞、茶香乾炒牛肉等。用茶葉汁炒菜，由於口味較為清淡，缺少去腥異的作用，因此不適應於家常菜的調味。

9 鮮野桔梗

野桔梗，又名白參，是野生草本植物，野桔梗不但具有桔香氣味，而且還具有利肝腸、補氣血、療喉痛、祛痰、止咳、消炎、降血糖之功能。野桔梗既可作香料、又可作配料，還可作藥膳料。用鮮野桔梗切絲，常用於爆炒、燉、蒸菜餚，如桔梗才魚絲、桔梗冰糖甲魚、桔梗煲鯽魚、桔梗燉全鴨等。桔梗菜屬於當今流行菜的新型風味品種之一。

10 鮮花瓣

鮮花瓣具有鮮花的清香氣味，在新派的菜餚中，常以新鮮花瓣為輔料，用以爆炒菜餚及制湯增香，花瓣菜系列現流行在廣東、香港等沿海地區。在選擇本草的植物花瓣為烹飪原料，必須具有科學性和經驗性，要選擇對人體無毒、無害的可食性花類為原料。鮮花瓣多在廣東沿海酒店使用，一般家庭無經驗者必須慎用。

4. 滋補藥料

配合膳食的中草補藥一般都帶有一定的藥香味，但它與純藥香料有著本質的不同，純香料是以去腥異味增香為主，目的是使食物去掉不良氣味而增加鮮香美味。如野鴨的土腥氣，羊肉的羶腥氣，魚類的泥腥氣，牛肉的血腥氣等，都是通過除水或用香料調味去腥增香的。而補藥則是以補虛補氣、滋陰補腎、強身健體為目的。因此，補藥類多以製作燉品、煨湯、火鍋及燒菜為主。目的是補藥料用湯水烹製食物，便於藥性溢於湯汁中，便於人體消化吸收。如天麻燉雞可治頭暈，銀耳燉甜湯可潤肺潤腸，川貝母燉梨可止咳，苟杞燉牛鞭可壯陽等，都是以湯水燉和煨等烹調方法而製作。



另外，利用補藥做滋補菜的原則是要對藥性有一定的瞭解，必須是對人體無毒無害的滋補藥，如天麻、苟杞、人參、紅棗、桂圓等。而有些活氣活血的藥有輕微的毒性，所以要按藥膳書配方，另外，滋補芳香的藥料用量可向中醫諮詢，不能任意隨便使用。

1 玉竹

玉竹為百合科植物玉竹的根莖。性味甘平，含有鈴蘭甙、鈴蘭苦甙、山、酚甙等，具有養陰潤燥、生津止渴的功效。另外玉竹具有一定根香味，可以制湯及燉菜的增香。



2 蛤蚧

蛤蚧為宮科動物蛤蚧除去內臟的乾燥體。性味鹹溫，含有脂肪、蛋白質、甲殼質成分。具有溫中壯陽、理氣止痛的功效。在烹調中常配製燉、蒸等滋補菜餚。

3 旱蓮草

旱蓮草為菊科植物鱧腸的乾燥全草。味甘、性酸涼。含有皂甙、揮發油、鞣質、維生素A、旱蓮草素等成分。具有養陰補肝腎、涼血、止血等功效。在烹調中常配製燉、蒸類滋補菜餚。

4 九香蟲

九香蟲為蝽科昆蟲九香蟲的乾燥全蟲，性味鹹溫，含有脂肪、蛋白質、甲殼質成分。具有壯陽、理氣、止痛的功效。在烹調中常配製燉、蒸等藥膳菜餚。

5 巴戟天

巴戟天為茜草藤本植物巴戟天的根，味辛甘、性微溫，含有維生素C、糖分、樹脂等成分。具有補腎壯陽，強筋壯骨的功效。在烹調中可製作動物性原料的燉補菜餚。



6 仙茅

仙茅為石蒜科草本植物仙茅的根莖。性味辛、熱，有小毒。含有樹脂、鞣質、脂肪油、澱粉等成分。具有補腎壯陽、溫脾陰、強筋骨、祛寒溼的功效。在烹調中具有增香滋補的作用。

7 續斷

續斷為續斷科草本植物續斷的根。性味苦、微溫。含有續斷鹼、揮發油、維生素、有色物質等成分。具有補肝腎、強筋骨、通血脈、止血、安胎之功效，在烹調中可燉制雞、鴨類菜餚。

8 骨碎補

骨碎補為龍骨科草本植物斛蕨的根狀莖，含有葡萄糖、澱粉、柚皮甙成分。其性味苦、溫，具有補腎、接骨、活血、生髮的功效。適用於跌打損傷、牙齒鬆動、耳鳴等症。

9 海馬

海馬為海龍科動物克氏海馬或刺海馬、大海馬、斑海馬、日本海馬等除去內臟的乾燥體。性味甘、溫，具有溫腎壯陽，調氣活血的功效。在烹調中常配以肉類原料製作燉品。

10 山茱萸



山茱萸為山茱萸科小喬木植物山茱萸去果核的成熟果肉。性味甘酸、微溫，含有維生素A、皂甙、鞣質等。具有補腎益肝、收斂固澀的功用。屬藥膳滋補品的菜餚配用。

11 雪蓮花

雪蓮花為菊科草本植物多種雪蓮花的帶花全草。味甘苦、性溫，具有益氣養血、補腎壯陽、調經的功效，可作滋補菜的藥料。

12 川貝母

川貝母為百合科貝母屬多科草本植物。味甘苦、性微寒，含有貝母鹼等多種生物鹼，具有化痰止咳、清熱散毒的功效，可燉冰糖梨等甜品。



13 薏苡仁

薏苡仁為木本科植物薏苡的種子。味甘、性涼，具有健脾補肺、清熱利溼的功效，可作滋補的燉品。

14 銀耳

銀耳為銀耳科植物銀耳子的實體。有野生和人工栽培，味甘、性平，燉熟後帶有滑性，具有清肺熱、益脾胃、滋陰生津、化痰止咳、潤腸的功效。

可作各種燴菜、炒菜的輔料，製作甜湯羹類最佳。

15 天麻

天麻為蘭科，多年生草本植物天麻的塊莖，性味甘平。具有定風、定驚的功效。可治療頭昏，烹調中常燉雞、鵪及肉類食品。

也可切片泡水喝。

16 當歸

當歸為傘形科植物當歸的根。味甘辛、性溫平，具有補血和血、潤燥清腸的功效，在烹調中常製作燉品菜、滋補菜等。

17 白果

白果為銀杏科植物銀杏的成熟種子。味甘苦、性平，具有斂肺氣、定喘咳的功效，可燉制禽肉類菜餚。

18 枸杞子

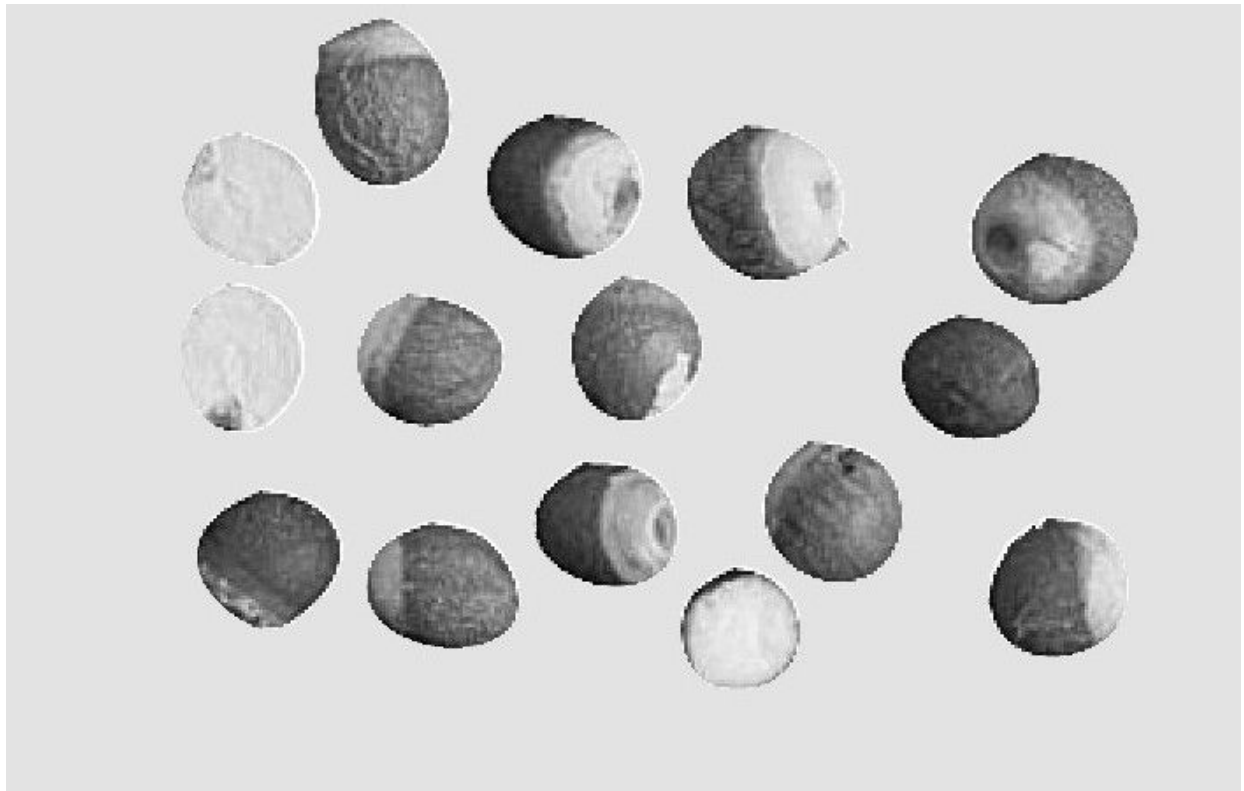
枸杞子為茄科植物枸杞和寧夏枸杞的成熟果實。性味甘平，具有滋腎、潤肺、補肝、明目的功效。在烹調中可做炒菜的輔料，如枸杞肉絲，枸杞蝦仁，也可製作甜湯之用。

19 菟絲子

菟絲子為旋風花科植物菟絲子和大菟絲子的種子，味甘辛、性平，具有補肝、益精髓的功效。

20 芡實

芡實為睡蓮科水生草本植物芡實的成熟種仁，味甘澀、性平，具有補腎固精、健脾止洩、祛溼止滯的功效。



21 黃芪

黃芪為豆科植物黃芪和內蒙黃芪的根，性味甘溫，具有固表益口，利水消腫、補中益氣的功效。在烹調中常燉雞、鴨、鴿等。

22 蓮子

蓮子為睡蓮科植物蓮的乾燥成熟種子，味甘澀、性平。據科學家研究，幹蓮子碳水化合物含量高達62%，蛋白質的含量高達16.6%，脂肪、鈣、磷、鐵及維生素B1、維生素B2和胡蘿蔔素的含量也相當豐富。作為一味很有價值的中藥，有補脾、益肺、養心、固精、補虛等功效，適用於心悸、失眠、遺精、白帶過多、慢性腹瀉等症。



23 紅花

紅花為菊科草本植物的莖狀花，性味辛溫、具有活血、祛痛、活絡的功效。

24 川芎

川芎為傘形科植物川芎的根莖，性味辛、溫，具有活血行氣，祛風止痛、開鬱燥溼等功效。中醫常用於治療頭痛眩暈、風溼痺痛、胸肋刺痛、跌打腫痛、閉經痛經、月經不調、寒痺痙攣、癰疽瘡瘍以及產後瘀阻腹痛等病症。

25 香附子

香附子為莎草本植物的根莖，性味甘平，微苦，含有揮發油、脂肪酸，酚性物質等成分，具有疏肝理氣、健脾消食、調經止痛的功效。

26 半夏

半夏為天南星科植物半夏的塊莖，性味辛溫、有小毒，具有燥溼化痰、降逆止嘔、消痞散結的功效。

27 建曲

建曲為多種藥物與麥麩、麵粉的發酵製品，味辛甘、性溫，含有維生素D、酶類、麥角、醇、蛋白質、脂肪等成分，具有消食健胃之功效。

28 馬齒莧



馬齒莧為馬齒莧科植物馬齒莧的全草，性味酸寒。具有清熱解毒、消炎、利尿、散血消腫的功效。秋季愛長痤瘡的人宜多吃。

將馬齒莧除水後曬3~5天，直至完全曬乾，有利於長時間貯存，隨吃隨取。吃時可用水泡開，洗淨後同肉蒸或燒，與“梅乾菜蒸肉”的做法相似。

29 藿香

藿香為唇形科草本植物廣藿香和藿香的莖葉。性味辛溫，含有揮發油成分，具有化溼和中、解表祛暑的功效。同時藿香對常見致病真菌有抑制作用，是常用藥劑“藿香正氣丸”的主要成分。多用作配菜或燉菜提鮮，如藿香黃鱔、藿香炒嫩豆等。做菜時，一般3~10克即可。藿香可擴張微血管而略有發汗作用。

小帖士

藿香適合感冒發熱、胸悶食少、噁心嘔吐、腹脹腹瀉者食用。

30 牡蠣

牡蠣為牡蠣科動物的貝殼。性味鹹、微寒，具有平肝潛陽、軟堅散結、收斂固澀之功效。

5. 食用油脂

食用油脂在烹調中運用廣泛，它不僅能增加菜餚的色澤、滋味，促進食慾，而且還給人體提供能量，是人體必需的營養素之一。食用油脂的主要化學成分是脂肪和脂肪酸及脂溶性的維生素，動物性的油脂還含有腦磷脂、卵磷脂等。由於油脂的沸點很高，所以能加快烹調的速度，使原料保持鮮嫩。根據各種油脂的不同特點，適當使用並正確掌握油溫是提高菜餚風味、保持菜餚營養價值的重要技能，因此，我們必須首先了解各種不同油脂的性能和用途。

1 色拉油



色拉油是以大豆為原料精煉而成的優質植物油，其色透明清澄、溶點低，是烹調中的首選油脂。在烹調中，色拉油適用於爆炒、煎炸類菜餚。由於色拉油溶點低於人的體溫（ 37°C ）度，不但易被人體消化吸收，而且製作出來的菜餚光澤透明。特別是需呈現出潔白無色（即不用醬油）的菜餚必須用色拉油，如滑炒魚片、芙蓉雞片、炒裡脊絲、拔絲蘋果等。

2 豬油

豬油是豬板油和肥膘中提煉出來的油脂，優良的豬油在液態時透明清澈，在固態時呈白色軟膏狀。豬油在烹調中用途很廣，它不但適用於各種爆炒菜，而且還適用於各種湯類。由於豬油的沸點低於植物油，

所以不適用於炸、溜一類菜餚。豬油的性質在常溫下呈固體，所以是合制魚元及魚茸、蝦茸、雞茸的重要原料，可使茸類菜餚滑嫩、光澤、松泡而提高菜餚質量。

豬油存放時間不宜過長，特別在溫度高的夏天極易與空氣接觸而發生氧化，致使酸敗變質，產生“哈喇味”，不宜食用。

3 小麻油

小麻油又稱麻油、芝麻油，是從芝麻中提煉出來的，因有特殊的香味，故又稱香油。小麻油呈紅褐色，且宜於貯存，在保管中很少發生氧化酸敗。小麻油多用於涼拌菜，在使用時一般可不加熱。有些脫水性的優質涼菜，如燈影牛肉絲、陳皮牛肉等，可用小麻油浸泡，使原料保持較長時間不變質。在川菜、粵菜的涼拌味汁中，可用小麻油淋於菜表面，此法即稱封汁，其作用是使味汁能較長時間保存而不變味。



4 大麻油

大麻油也是由芝麻中提煉出來的。大麻油為土法冷壓麻油，無香味，色澤金黃，由於香氣不濃，且多用於炒菜（熱菜）之用，作為植物油類，大麻油比菜籽油、棉籽油的質量好。

5 豆油

豆油是從大豆中壓榨出來的，有冷壓豆油和熱壓豆油兩種。冷壓豆油的色澤較淺，含生豆味較淡；熱壓豆油色澤較深，含生豆味較濃。由於豆油不同程度的含生豆氣味，所以在烹調時豆油一定要煉熟。豆油較其他油脂的營養價值高，人體也易於消化吸收。豆油適應於炸、溜、爆、炒、烹等各類熱菜烹調。

6 菜籽油

菜籽油又叫菜油，是從油菜籽中榨出來的油。菜籽油呈深黃色，含有油菜籽的氣味，且有澀味，屬半乾性油類。粗製的菜籽油呈黑褐色，質量較差。菜籽油是我國主要食用油脂之一，產量居世界首位。菜籽油在烹調中常用於炸、溜、爆、炒、烹等菜餚。

7 花生油



花生油是從花生仁中提煉出來的。按加工方法和精製程度的不同，可分為毛花生油、過濾花生油和精製花生油3種。毛花生油呈深黃色，質量較差；過濾花生油較為澄清，質量較一般；精煉花生油透明度較高，顏色淺黃，是比較好的食用油。花生油在夏季是透明體，到冬季則為黃色半固體狀態，屬半乾性油脂。

幾種常用食用油脂的比較

色拉油優質植物油，透明、無異味、無雜質，常溫下為液體，易於人體消化吸收。

豬油屬動物油脂，常溫下為固體，不適應油炸食品，其消化吸收率不如色拉油。

小麻油從芝麻中提煉，香氣濃，不宜做燒菜和油炸菜，做涼拌菜效果最好，易於人體吸收。

豆油從黃豆中提煉，常溫下為液體，營養價值高，無異味，易於人體吸收。

牛油屬動物油脂，常溫下為固體，不適宜燒菜，只適於火鍋，其營養價值不高。

羊油屬動物油脂，羶氣重，不適宜燒菜，只適於火鍋。

花生油從花生中提煉，較清澄、透明，冬季為半固狀態，其消化吸收率不如豆油。

8 雞油

雞油是雞腹中脂肪提煉出來的油，呈金黃色，其熔點比較低，營養價值很高。由於雞油數量不多，一般由廚師在雞腹中取出自煉。雞油多用於特色風味菜餚中，常作為蒸菜、燒菜和湯菜的明油使用，如雞油三白、雞油蒸蛋糕、雞油炒時蔬等。

9 牛油

牛油是牛體脂肪組織中提煉出來的，呈淡黃色或黃色。牛油的熔點較高，為45°C，其消化率是93%，在常溫下為固體，不易被人體消化吸收。但牛油的牛脂香味很濃，常用於冬季的火鍋底料（底湯）。牛油不宜製作爆炒菜餚，在烹調中使用較少。

小帖士

液態油脂比固態油脂易於消化吸收。

10 羊油

羊油是從綿羊或山羊的體內脂肪中提煉出來的。優質的羊油呈白色或淡黃色；質量較差的為淡白灰色或淡白綠色。羊油的熔點為50°C，其硬度比牛油更大，消化率很低，營養價值不高。綿羊油無羶味，山羊油有羶味。在傳統的烹調中，羊油常作為蔥爆羊肉之用，也用於羊油蔥爆裡脊，羊肉火鍋等。由於羊油的羶味較重，所以不能與其他油脂混合盛裝，對於使用過爆羊肉的鍋與瓢，也必須及時清洗乾淨，以免造成對其他菜餚的串味。



11 辣椒油

辣椒油俗稱紅油，是由乾紅椒末與菜籽油等植物油煉成。為了使油得到綜合利用，紅油一般是使用下腳油或不適應爆炒菜的發黑油煉製。紅油使用範圍很廣，特別是川菜、湘菜必不可少。最辣的紅油需用辣椒王及四川的朝天椒碾碎煉製。在川菜的紅油煉製時，另還加了八角、桂皮、香葉、紫草等增香提色，其油色紅味香。現在市場上所售瓶裝的紅油，由於成本較高，一般酒店使用較少。

12 花椒油

花椒油是用花椒與菜籽油、豆油等植物油煉製而成，帶有濃厚的麻味。花椒油在川菜中普遍使用，常用於麻辣紅油味碟或調拌涼菜，也用於幹炸菜、乾煸菜的調味。自制花椒油，可先將花椒碾碎，再放入鍋中加油煉成後除去花椒渣。現市場上有瓶裝花椒油成品，質量較好，但成本過高。

13 米糠油

米糠油是從大谷的穀皮中的提煉油，是新開闢的食油品種。米糠油含有較多人體所需要的油酸、亞油酸、谷維素等，有較高的營養價值，對降低人體血清膽固醇的濃度有較好的效果，同時具有防止動脈血管硬化的功能。米糠油溶點較低，粘度小，易被人體吸收。

14 玉米油

玉米油是從玉米中提煉出來，是一種新型產品。玉米油色澤淡黃透明，內含60%的脂肪酸，具有與米糠油同樣的營養功能，其溶點低，也易被人體消化吸收。在烹調中，對於旺火急炒的菜餚，較能保持其原有色澤和香味。

植物性的油脂除以上品種外，還有椰子油、茶籽油、葵花籽油等。一般來講，植物性的油脂，其性能、性質與營養價值都大同小異，本章節再不過多闡述。



6.其他

1 吉士粉



吉士粉主要產於英國，呈偏紅的奶白色，質地細膩，由優質植物澱粉、蛋黃粉、黃色素等綜合製成。吉士粉品質優良，常用於西餐及幹炸食品的掛糊上漿，也是製作脆皮鮮奶的重要原料。吉士粉加水稀釋後為蛋黃色，且有特殊奶脂香味。由於其成本較高，故使用時常與生粉、鷹粟粉配合使用。不論掛糊或熬製鮮奶，吉士粉比例一般為**10%~20%**左右。吉士粉成本較高，一般為酒店使用，家庭廚房的肉類菜餚的掛糊與上漿，都可使用生粉。

2 鷹粟粉

鷹粟粉主要產於美國，由優質的植物澱粉為主要原料製成。鷹粟粉色白細膩，吸水膨脹力強，是製作西餐及脆皮鮮奶等甜菜的主要原料。在烹調應用中，鷹粟粉常與吉士粉、奶粉、澱粉等原料配合使用，如西餐的甜羹、甜湯、奶胚等，其用量比例可根據產品的成本、檔次而決定。如成本較低產品，可減少鷹粟粉比例，用優質澱粉代替。

3 澱粉

澱粉又稱生粉，由澱粉含量高的植物原料中提煉加工而成。品種主要有菱角澱粉、土豆澱粉、綠豆澱粉、甘薯澱粉及小麥澱粉等。澱粉是碳水化合物（糖類）的主要存在形式。在烹調中應用於掛糊、上漿、勾芡。



澱粉的吸水性很強，而且有很大的粘稠作用，故對上漿的原料有一層保護作用，可使原料在過油時保持滑嫩，而且由於對原料的上漿作用，可使原料內的蛋白質及營養成分不流失，因此保證了菜餚成品的風味。

當澱粉和麵粉共同掛糊時，麵粉的作用是松泡，而澱粉的作用則是酥脆。因此，要注意的是對原料進行掛糊，根據菜餚的品質要求而定澱粉和麵粉的比例，需要松泡的菜餚，掛糊時要以麵粉為主；需要酥脆的菜餚，掛糊時要以澱粉為主。如炸制脆皮鮮奶時需要口味松泡，所以調糊時需加入**90%**的麵粉；而焦溜時的質量要求是酥脆，所以調糊時需要加入**90%**的澱粉。

由於澱粉加水後膨漲率是**40**倍，所以在菜餚勾芡時不能調得太濃。另紅燒類菜餚，在勾芡時要徐徐下鍋（俗稱跑馬芡），以防止芡汁熟後變得太稠太乾而影響菜餚質量。勾芡不但可使菜餚著色上味，而且讓菜餚潤滑光澤，富於彈性。



總之，瞭解澱粉性能，掌握澱粉吸水和掛糊、上漿投料比率，不但是保證菜餚質量風味的關鍵，也是烹調技術學習中的一項重要技能。

4 麵粉

麵粉也稱小麥粉，是製作麵點主食的主要原料。在菜餚製作中，麵粉主要是調製各種漿、糊，使用於各種原料的掛糊，以達到酥脆松泡的目的。如炸豬排、牛排、雞排、香酥鴨、脆皮魚、咕嚕肉、炸藕夾等都需要以麵粉和生粉等調漿掛糊。

麵粉比生粉粗糙，但麵粉由於纖維素和麥膠蛋白及麥麩蛋的含量較多，遇水膨脹而形成富有彈性的性質，故以麵粉調漿掛糊可使原料外表松泡。多數糊漿在調製時，需要與澱粉共同調製。其調製的比例，要看菜餚原料的具體要求，如要求松泡的菜餚，麵粉的比例要多一些；要求焦、脆、酥的菜餚，生粉的比例要多一些。

由於麵粉中的粘稠作用，往往在麵粉糊調好後再加一點植物油，目的是使原料易於下鍋，或者是下鍋後不易粘連。

麵粉中主要的營養成分是糖類，約佔70%~80%，其次是蛋白質、纖維素等，並含有少量脂肪及維生素B和維生素E等。

5 大米粉

大米粉是以大米磨碎而成，由於大米不含有麥膠蛋白質和麥麩蛋白質，其粘力較小，生米粉加水調合時不能成團，因而只適合粉蒸一類的菜餚，如粉蒸魚、粉蒸肉、粉蒸排骨及粉蒸時蔬等。由於米粉所含的多是澱粉酶活力低的膠澱粉（支鏈澱粉），加之大米蛋白質與麵粉蛋白質的性質不同，因此用冷水調製米粉，其米粉中的澱粉不溶於水或很少溶於水，所以米粉在做粉蒸菜時，必須提前用冷水浸泡兩小時，防止菜熟而米粉過生或熟不過心。特別是粉蒸時蔬時，可先將米粉蒸熟後再拌入菜中同蒸。

另外，用於蒸菜的米粉，不可磨的太細，最好如粗砂狀。用粗米粉蒸菜，其熟後不但富於彈性，而且吃時不粘牙。

6 糯米粉

糯米粉是以糯米磨製而成，其口感軟糯粘性大。糯米粉是製作糕、麵點及八寶飯等食品的主要原料，在菜餚中一般只用於甜菜品種，如糯米紅棗、土豆餅、南瓜餅等。糯米粉用於甜菜餅類，其主要作用是起一種粘合作用。使土豆餅、南瓜餅等原料便於成形，另外也可增加軟糯的口感。以糯米粉為粘合劑，其運用比例一般應在1/4~1/5。投料比例適當，可使成品造型美觀，口感軟糯。

7 嫩肉粉



嫩肉粉是一種酸鹼度較輕的蛋白酶物質，為白色粉末狀。其主要作用是利用蛋白酶使肉中的彈性蛋白和膠原蛋白進行部分水解，使肉類製品口感達到嫩而不韌、味美鮮香的效果。常用作漿牛肉、肉絲、肉片、雞丁、排骨等使用，但用量不應過多。上漿時，嫩肉粉使用量為食鹽的1/2為準，一般每份菜（原料200克）嫩肉粉的使用量約為1克左右。



另外，用量比例也需要根據原料質地老嫩而定，如牛肉質老，用量可稍微多一點；豬肉或雞肉等，用量就應少一些。豆花牛肉羹、蒙古牛肉、水煮牛肉等流行菜中所體現的滑嫩口感，就是使用嫩肉粉產生的作用。由於嫩肉粉對肉類原料有一定的腐蝕作用，過量食用也會對人體腸胃不利。

8 松肉粉

松肉粉也是一種輕度鹼性物質，為白色粉末狀。其性質與嫩肉粉相同，主要用於動物性肉類原料的上漿，使其肉質滑嫩。松肉粉的使用比例與分量與嫩肉粉基本相同。在肉片、肉絲、肉丁、牛肉的原料上

漿時，嫩肉粉和松肉粉可相互代替，但兩者不宜重複使用。因為雷同使用容易造成投料過量，而兩種調料的過量使用，都對人體腸胃不利。

9 小蘇打粉

小蘇打，又名“碳酸氫鈉”或“重碳酸鈉”，為白色結晶粉末狀。由鹼加工製成，作用與鹼相同，但鹼性不如純鹼。由於水溶液呈弱鹼性，加熱至50°C時會分解，併產生二氧化碳氣體，從而使原料松泡，所以小蘇打常用於發酵麵點製品，以達到膨鬆、酥脆的口感。

由於小蘇打的鹼性對肉類原料有一定的催化作用，過去常使用於牛肉片、牛肉絲中，其作用與嫩肉粉相同。同時也常用於豬排、牛排的掛糊，但劑量不宜過多，以免造成澀口。小蘇打一般使用於餐飲酒店的麵點發酵，家庭廚房使用較少。



10 發酵粉

發酵粉又稱發粉，是酸鹼性的物質，是一種較好的化學酵劑，主要用於麵點製作和油炸菜的調糊合漿，可起到膨鬆、發酵的作用。在麵點製作沒有酵面（即老面）的情況下，可直接使用發酵粉。正常的使用發酵粉，對人體健康無影響。

11 伏汁酒

伏汁酒是用糯米加酒麴（酵母）發酵釀製的米酒，具有香甜味，酒味悠長，在烹調中常用於甜湯，如米酒露，米酒果仁羹，桂花米酒羹等。米酒也常用於特色迷蹤菜的輔助調味，如配製醬料、特色鴨的滷水調製及鍋仔辣酒類特殊味型的紅底湯等，米酒的主要作用是增香、提味、調和辣味及刺激味等。

12 三花淡奶

三花淡奶是罐裝鮮奶製品，可直接飲用，在烹調中常用製作甜菜、甜湯用，如脆皮鮮奶的糊漿配製。奶湯增白也可適量配用，如奶湯鯽魚、鍋仔豬肚、上湯時蔬、金銀蛋時蔬等。使用三花淡奶的菜餚及湯類，除增白以外，還能增進奶香味。三花淡奶一般不適宜原汁原味的農家菜餚，在一般流行菜、改良菜和酒席菜中均可作配合調味使用。



13 木魚粉

木魚粉是從海產品中提煉出來，呈土黃色，小顆粒狀，主要用於鮑魚、魚翅等海鮮菜的增鮮、提味之用，如紅燒大鮑翅、魚翅羹、鮑汁獅子頭的芡汁中均可使用，但用量極少，一般每份菜約為3~5克。

14 鮑魚精華素

小帖士

木魚粉與鮑魚精華素成本較高，多用於高檔海鮮菜餚調味。

鮑魚精華素是由鮑魚中提煉出來，外觀如紅棉花糖狀，屬鹹鮮味型，主要用於鮑魚、魚翅等海鮮菜的味汁調製。鮑魚精華素常與木魚粉、麥芽粉、鮑汁等調料配用，其芡汁鮮香透明，是新派粵菜的新型口味。

15 食用鹼

食用鹼，又稱面鹼，化學名稱為“無水碳酸鈉”，為白色結晶粉末狀。一般在制饅頭、包子時使用，其作用是與發酵面中的酸性中和而去掉酸味。在菜餚製作中，食用鹼主要用於魷魚、墨魚、魚肚等乾貨原料的漲發與洗滌，其投料比例為1千克幹魷魚約需1湯匙食用鹼。水溶液約3%~5%左右，另外，發料用量要根據原料的老嫩程度、厚薄形狀而靈活運用投料比例。正常的使用食用鹼，對人體無害。

小帖士

一般餐館都使用石灰鹼水浸泡海貨原料。家庭多使用純鹼水。

16 陳襯視水

陳襯視水是一種鹼性水溶液，屬醫用品。主要是廣東一帶用於鮮魷、蝦仁等原料上漿之前的洗滌之用。用陳襯視水洗後的原料透明、光澤、滑嫩。洗滌時，可先將原料用陳襯視水拌勻後浸淹5~10分鐘，再用清水漂洗乾淨，然後再加入調味品上漿，原料漿好後置入冰箱備用。由於陳襯視水對原料有一定腐蝕作用，並原料對營養價值有所破壞，所以用量不宜過大。

17 食用凝膠粉

食用凝膠粉是一種白色粉末狀膠粉，無色無味，此膠粉可用熱水化開，待冷卻後凝固，並具透明狀，因此常用於工藝冷盤的定型。使用時先將花碟拼好，然後將凝膠粉用熱水化開，再澆淋於花碟原料上，冷卻後花碟可存放時間較長而不變質，凝膠粉的另一個用途是瓊脂雕刻的使用，在熬製瓊脂時可加入凝膠粉，冷卻後可使瓊脂易於雕刻而不變型。另在粵菜的燕窩、魚翅、鮑魚的芡汁中，有些廚師會加入少量凝膠粉，使芡汁粘附在原料上而更顯美觀。

18 明礬

明礬是一種硫酸複鹽，為複合膨鬆劑協助原料，常見的有鉀明礬、鈉明礬、銨明礬，其中鉀明礬用途最廣，它的水溶性呈酸性，色白、無臭、微甜，主要應用於炸油條、散子等，以起到膨鬆、酥脆的作用。

由於明礬在水中能沉澱灰分，因此在可用於水晶餡肉等透明凍製品涼菜的清湯，其比例是1千克湯汁約用明礬2克，使用方法是將餡肉煮好以後，把明礬碾碎，再用清水化開倒入湯去，然後撇去浮沫及渣物，湯即透明清澄。

另外由於明礬具有防腐作用，常化入水中浸泡蘿蔔花，以延長保質期。明礬對人體無毒無害，並且能長期保存。



19 硼砂

硼砂又名硼酸鈉，是一種鹼性物質，易溶於水。為白色，帶甜、澀味，性涼的粉末，可防腐，一般在麵食發酵時使用。硼砂也用於鮑魚、海螺等堅硬海乾貨原料的漲發。硼砂一般在藥店購買，使用時將之放入溫水中化開，再將鮑魚放入，約浸泡1~2天，鮑魚即可發好。其投料比例是5千克水約放入硼砂兩湯匙左右。注意用硼砂水泡過的原料，必須用清水泡洗乾淨。一般家庭浸泡海乾貨原料，多半是以食用鹼代替硼砂。

小帖士

石粉和硝水對人體腸胃有腐蝕作用，用量不宜過多。

20 石灰

石灰的主要成分是碳酸鈣，腐蝕性強，常與鹼調成石灰鹼水（又稱熟鹼水），用於魷魚、墨魚乾等乾貨原料的漲發，使用方法是將食用鹼與石灰化入水中攪勻，再放入乾貨原料浸泡，其投料比例是1千克清水約30克食用鹼，20克石灰。

另外，石灰也用於動物腸肚的洗滌加工，還可撒入幹海鮮原料中，用來防腐和蟲蛀。

21 防腐劑

防腐劑是食品工業產品的添加劑，其作用是防止產品腐敗變質。防腐劑具有抑制微生物細胞的呼吸酶系統的活性，也有阻礙細胞膜的作用。所以防腐劑能殺死葡萄球菌及其他細菌，並能抑制黴菌、酵母菌、腐敗菌、桿菌等微生物的侵蝕，有效地保持食品的原色原味。

在飲食業，防腐劑只用於超市及成品菜加工廠的批量產品使用。防腐劑的使用量一般為萬分之一至萬分之五，其肉類罐頭食品的最大劑量不能超過萬分之五，其他不易被微生物破壞的食品則應適量酌減。防

腐劑的過量使用會對人體肝臟造成負擔，常會使人因腸胃不適出現噁心反胃現象。



常用的防腐劑種類有苯甲酸（又稱香酸）、苯甲酸鈉（又稱安息香酸鈉）、山梨酸（又稱花揪酸）、及山梨酸鉀。目前國際公認的高效安全防腐劑為山梨酸鉀，是一種比較好的防腐劑。

防腐劑在食品工業中，廣泛應用於醬菜類、飲料類、果酒汽酒類、魚肉罐頭食品類、醬油醋類、菸草類、化妝品及其牙膏類等。

防腐劑的使用量應根據氣候的溫度和食品本身的變質抗菌能力而定。一般天熱溫高，細菌繁殖力強，其使用量可大一些；冬天，細菌繁殖力弱，使用量可小一些。一般魚肉製品，最易被微生物破壞，用量可

大些；醬菜及鹽分含量較高的食品，由於鹽對細菌有一定的抵抗作用，其使用量可以少些。由於防腐劑對人身體健康有影響，一般酒店和健康綠色食品應儘量不使用。

22 石粉

石粉是一種鹼性物質，腐蝕性強，為白色粉末狀，對排骨、牛肉等韌性較強的動物性原料有一定的腐蝕作用。在烹調中常用於糖醋排骨、牛肉片、牛肉條的醃製，目的是使排骨在烹調時易於酥爛，牛肉滑嫩。但是使用量不能過大，而且原料醃製後必須將石粉用清水漂洗乾淨，不能帶有石粉味，否則不但澀口，而且對人體腸胃有一定的腐蝕。石粉的使用量約1千克排骨、牛肉為5克，雞肉、豬肉500克約2克左右。醃製的時間牛肉、排骨等約2~4小時，雞肉、豬肉等約1小時。石粉一般用於粵菜，在川、鄂、湘等菜系中，為了保持原汁原味一般不用石粉。

23 硝水

硝水是幹硝（又名：硝酸鈉）加水調製而成的一種醃製火腿及臘魚、臘肉、臘腸、香肚的食品添加劑。在餐飲業中硝水常用於肉類滷製品及水晶餡肉的碼醃，也用於糖醋排骨、焦溜裡脊的醃製。硝水主要用於髮色及防腐，其原料通過醃製後色澤發紅，使成品顏色美觀。硝水的滲透性很強，原料通過2~4小時的醃製可滲透到內部，使至表裡顏色一致。通過醃製後的原料，可吐盡血汗從而達到去腥羶異味而突出了原料香味。

由於硝水的過量可能導致食物中毒，所以用量上要嚴加控制。

硝酸鈉為白色粉末狀、吸溼性強，一般在化工原料商店有售（瓶裝）。為了使用安全，必須首先將硝酸鈉加水兌製成硝水，然後再使用，兌制的比例是6克幹硝加水1千克攪勻，然後加少許醬油變色（為區別於清水），再裝入瓶中放避閒處，慢慢使用。

硝水主要作用於瘦肉，對肥肉無效。其使用量一般按1千克牛肉、口條等約用硝水30克。醃製時間夏天4~8小時，冬天約12小時以上。冬天醃製，原料要置於冰箱中，溫度調製4°C左右保鮮，以免原料變質。另要注意，由於幹硝與精鹽的狀態差不多，容易誤當精鹽食用，所以要與其他調料分開，以免造成食物中毒。

24 過氧化氫

過氧化氫（又名：分析純、雙氧水）屬醫用化學原料，可去掉豬肚、豬蹄、大腸類等腥羶異味，同時可對原料增白，使外觀美觀。在新派的粵菜廚師中常用，使用方法是1千克水約加過氧化氫10克攪勻後將豬肚等原料放入浸泡2~4小時，然後再用清水將過氧化氫沖洗乾淨，原料即可增白。



由於過氧化氫對原料的營養素有所破壞，同時對人體腸胃也有腐蝕作用，危害健康因此不提倡使用。

25 紅曲

紅曲又名紅曲米，是我國特有的天然色素。它是將一種黴菌接種在米上培養而成。對人體無毒無害。紅曲米主要用於雞鴨等肉類的滷製品的增紅，其使用方法是與香料一起投入滷水中，即可對原料增色。使用量為1千克滷水約放紅曲米10克。

紅曲米多與醬油綜合使用，常讓滷製的成品呈醬紅色而美觀。另外，紅曲米的顏色不具有滲透性，其除腥羶異味作用不如硝水，但紅曲對食品營養及人體健康皆無損害，是一種天然安全色素。



美味基本功

燒菜類投料法則

油→原料→姜蒜→料酒→醋→醬油及各種醬料→鹽→糖→味精→胡椒
→水澱粉(收芡)→蔥

燒菜多以魚、肉、雞、鴨為主，由於這類原料腥異味較重，所以燒製時必須先下姜蒜、料酒、醋等來除掉原料的腥異味；第二步才是下醬油、鹽、糖、味精等各類調味品調味；待原料燒熟入味後用澱粉收芡，最後才能下蔥，蔥最好為新鮮的生蔥。此投料程序適應於紅燒魚、紅燒肉、紅燒雞鴨等各類燒菜。

野味類投料法則

油→原料→姜蒜、尖椒→料酒→醬油→香料（八角、桂皮、花椒等）→精鹽→白糖→醬料（豆瓣醬、柱候醬、海鮮醬等）→味精→胡椒→水澱粉（收芡）→蔥、大蒜

野味類如雞、鴨、兔等腥羶、土氣異味較重，燒製時，需先用姜蒜、尖椒、料酒幹炒除腥後，才能用醬油、香料、精鹽等調味增香，投入各種醬料也是去腥提味燒熟，下澱粉收芡後才放胡椒、蔥、大蒜等。

此投料程序適應於野雞、野鴨、野兔、猩獾等一切野味的調味。

炒菜類投料法則

油→原料→姜蒜→料酒→醬油→精鹽→糖→味精→胡椒→水澱粉（收芡）→蔥

炒菜不論是魚絲、肉絲，也是第一步先下姜蒜、料酒，與原料同炒以去掉血腥味；第二步再才下醬油精鹽、糖、味精等調料調味；待原料炒入味後用水澱粉收芡，最後才放胡椒和小蔥起鍋裝盤。此投料程序適於炒肉絲、炒豬肝、炒雞丁、炒肉片等一切家常炒菜使用。

魚香味類投料法則

油→原料→姜蒜→泡椒→料酒→辣椒醬→豆瓣醬→精鹽→糖→味精→
香醋→下澱粉（收芡）→蔥

魚香味菜餚多以魚肉為主，所以必須先下姜蒜、泡椒去腥提味，然後再下醬料、精鹽、味精調味，肉絲炒好後收芡，最後才下蔥段，此投料程序適應於魚香肉絲、魚香腰花、魚香豬肝、魚香茄子等一切魚香菜餚的調味。

糖醋味類投料法則

油→原料（炸過的熟料）→姜蒜→精鹽→醬油→白糖→醋→下澱粉
（收芡）→起鍋裝盤

糖醋菜多以魚肉為主，先必須加姜蒜去腥，並加鹽燒出底味，最後才加入糖醋，燒入味起鍋，如果糖下過早，則容易搭鍋或焦糊。糖醋菜不放味精、不放蔥、不放青蒜。此調味程序適應於糖醋排骨、糖醋帶魚、糖醋等一切糖醋菜的調味。

五香味類投料法則

油→原料（已除水的料）→姜蒜→料酒→香料（八角、桂皮、花椒、陳皮等）→精鹽→醬料（豆瓣醬、排骨醬等）→白糖→味精→胡椒→下澱粉→蔥

五香燒菜多以雞、鴨、兔及野味等，加入五香的目的是殺腥增香，所以必須下蔥蒜、料酒，先將原料炒去腥味，再下五香料、精鹽、醬料等燒至入味，最後放味精、胡椒並下澱粉收芡，起鍋時才能放入蔥。

此投料程序適應於雞、鴨、排骨、牛肉及一切野味的調味，如果是燒野味菜，必須在燒之前先除水、以去掉原料的土腥氣味。

涼拌蔬菜投料法則

精鹽→薑末、蒜末→味精→香醋→生抽→紅油→小麻油→蔥花→香菜

涼拌菜多以新鮮蔬菜為原料，因含水量較大，所以要先下精鹽使原料透水，再將水瀝去，然後下入姜蒜及味精、香醋等，最後入紅油、麻油、蔥花、芝麻、香菜等。

此投料程序適應於涼拌萵苣、涼拌泥蒿、涼拌紅椒、涼拌包菜、涼拌四季豆、涼拌蘿蔔絲等蔬菜的調味。

涼拌白煮菜投料法則

姜、蒜末→料酒→精鹽→生抽→味精→白糖→芝麻醬→紅油→花椒油
→蔥花、香菜末、芝麻、花生末

涼拌白煮菜常以白煮後的熟肉、熟豬肚、熟豬耳、熟鹽水牛肉（切片）、熟魚片、熟鹽水鴨肫等原料切片後，先以姜蒜料酒拌和以去腥氣，再加以精鹽、味精、白糖、芝麻醬等調味，再入小麻油、紅油、花椒油等，最後撒蔥花、香菜、芝麻。此調料程序和味型適用於一切動物性熟料的涼拌菜。

炒菜十忌

忌 炒菜先切後洗。蔬菜先切後洗，會使水溶性維生素流失和氧化損失。

忌 炒菜豬油過量。吃豬油過多易使體內脂肪積存，引起肥胖病、心腦血管病。

忌 炒菜亂用味精。炒蔬菜味精不易過多，燒菜味精不易先下，高溫用味精會產生毒素。

忌 炒菜油溫過高。油溫過高會使油脂性變，失去營養，同時破壞食物營養。

忌 燒豆腐放菠菜。豆腐中含有石膏和鈣，菠菜中含有草酸，草酸影響鈣的吸收。

忌 炒菜心放食鹼。炒菜放鹼，就會使蔬菜中維生素受到損失，因維生素喜酸怕鹼。

忌 蟹螺貝類生吃。因蟹螺貝類帶有大量微生物細菌，生吃易患病或食物中毒。

忌 四季豆未熟透。生四季豆中含有皂甙毒素，高溫可使皂甙毒素死亡，生食會中毒。

忌 燒肉過早放鹽。燒肉過早放鹽，使蛋白質凝固，肉質變老，並且難以燒爛。

忌 燒魚過遲放鹽。魚肉鮮嫩，熟得快，過遲放鹽不能入味，同時先放鹽可除腥味。

味汁調製秘方

1. 常用味汁

1 麻辣味汁

【配方】（配製20份菜）

紅油海椒30克（或紅油100克），花椒粉20克，紅醬油30克（如老抽需加水稀釋），精鹽30克，味精20克（碾粉），白糖30克，料酒50克，薑末20克，小麻油等味料加開水750克（或鮮湯）調製而成。

【配製說明】

本配方味重，口感麻辣、鹹鮮、略帶回甜，屬四川口味。可調製成味汁澆淋涼菜，也可將以上調料直接拌制肚絲、滷牛肉等。此味型紅油、花椒粉（或花椒油）要重。

2 紅油味汁

【配方】（配製20份菜）



紅油100克，醬油50克，味精20克，白糖30克，料酒75克，蒜泥50克，精鹽約20克，薑末20克，五香粉15克等味料加開水750克（或鮮湯）調製而成。

【配製說明】

本配方屬四川口味，以鹹鮮香辣味為主，紅油味較重，略帶回甜。可調製成味汁澆淋涼菜，也可直接拌入滷牛肉片，夫妻肺片等涼菜中。

3 五香味汁

【配方】（配製30份菜）

八角10克，桂皮5克，丁香2克，草果2克，甘草2克，香葉2克，沙仁2克，山2克，小茴3克，精鹽約20克，料酒50克，醬油50克，白糖10克，味精10克，薑末20克，小麻油100克等。

【製法】

將以上香料加清水或鮮湯**1200克**，小火燒開**5分鐘**後加入味料並倒入容器中，用小麻油封汁燜泡**15分鐘**後即可使用。

【配製說明】

本配方以五香鹹鮮味為主，可直接淋入切好的涼碟中，也可將香料渣去掉，將汁直接拌入滷菜，另外可適量加入紅油。一般適宜拌肉類滷製品。

4 棒棒味汁

【配方】（配製**15份菜**）芝麻醬**50克**，生抽**100克**，白醋**50克**，精鹽**20克**，紅油**30克**，蔥花**5克**，味精**15克**，小麻油**20克**，花椒油**10克**，白糖**10克**。

【製法】

將以上調料入碗碟調勻即成，如口味過重可適當兌入清水，調勻後淋入涼菜中或拌入肚絲、雞絲中即成。

【配製說明】

棒棒味近似怪味，特點是芝麻醬味略濃，可拌雞絲、肚絲、白肉等，口感香辣酸甜。

5 蒜泥味汁

【配方】（配製**30份菜**）

蒜泥**250克**，精鹽**50克**，味精**50克**，白糖**30克**，料酒**50克**，白胡椒**20克**，色拉油**100克**，小麻油**50克**。

【製法】

將以上調料加入清湯或涼開水750克攪拌均勻，然後放入色拉油及小麻油拌均即成。



【配製說明】

此配方汁可直接淋入裝盤的雞絲、肚絲、拌白肉等涼菜中，也可拌入原料然後裝盤。蒜泥味汁一般多用於白煮類涼菜，所以不用醬油，其口味特點是蒜香濃郁，鹹鮮開味。

6 茄汁味汁

【配方】（配製20份菜）

蕃茄醬200克，白糖300克，精鹽15克，白醋50克，蒜泥30克，薑末10克，色拉油200克。

【製法】

將色拉油入鍋燒熱後下蒜泥及蕃茄醬炒香，再加入清水500克及以上調料炒勻即成。

【配製說明】

此茄汁可淋澆魚絲、裡脊絲等絲狀涼菜中，如遇馬蹄、魚條、藕條則將原料炸制後再入鍋中同茄汁炒入味，炒制時不能勾芡，要以茄汁自芡為主。味型酸甜、蒜香。

7 陳皮味汁



【配方】（配製30份菜）

陳皮50克，碎幹椒20克，花椒末15克，碎八角15克，精鹽30克，白糖15克，料酒30克，薑片15克，蔥白15克，紅油100克。

【製法】

將陳皮剝成碎末，與以上香料放入鍋中略炸後加入清水750克燒開。將滷汁倒入容器並淋入紅油，燜泡30分鐘後去掉碎渣物即成。

【配製說明】

本味汁可直接拌入或淋入裝盤的涼菜中。而陳皮牛肉、陳皮白肚丁等涼菜可直接在鍋中收汁上味，但要注意炒出紅油味。味型特點是麻辣鮮香，陳皮味濃。

8 糖醋味汁

【配方】（配製15份菜）

白糖250克，大紅浙醋150克，精鹽8克，蒜泥20克，薑末10克，醬油10克，色拉油50克，小麻油50克。

【製法】

將以上調料加清水250克在鍋中熬化後淋入小麻油即成。

【配製說明】

此糖醋汁常用於涼菜中的糖炙骨、燻魚等，一般是將醃製入味的原料炸熟後用糖醋汁在鍋中收上滷，出菜時再淋入此汁，糖醋汁在鍋中熬製時一定要有濃稠感為佳。

9 薑汁味汁

【配方】（配製20份菜）

去皮淨姜250克，白醋100克，精鹽50克，白胡椒15克，味精25克，色拉油100克，小麻油50克。

【製法】

將淨姜剝成姜茸，加涼開水750克及以上調料攪拌呈薑汁狀後調入色拉油和小麻油即成。

【配製說明】

此薑汁最好在食品攪拌器中攪成茸汁，如澆淋涼菜可只用其汁，如拌制雞絲、肚絲、口條等，可連姜茸一起拌均勻。味型特點是開味解膩，略帶辛香味。

10 果汁味汁

【配方】（配製15份菜）

果醬100克，棉白糖200克，白醋50克，酸梅醬50克，精鹽5克，檸檬香精1克。

【製法】

將以上調料加少許果汁飲料調拌均勻即成。如拌水果丁用可不加果汁飲料，因水果透水。如制魚球、魚點、肉丁等涼菜，可將原料掛糊炸熟，然後在鍋中收汁。

【配製說明】

果汁味常用於春夏季涼菜，並多製為無腥膩的水果黃瓜，一般不加蒜泥，如需做收汁類的魚球、魚點等可適當加入薑末。味型特點是酸甜、解油膩、果香濃郁。

11 魚香味汁

【配方】（配製15份菜）

薑末50克，蔥白50克，泡紅椒末50克、蒜泥50克，精鹽15克，白糖20克，香醋30克，生抽50克，味精30克，紅油100克，小麻油50克。

【製法】

將以上調料拌和均勻後再加入白煮的涼菜中，如熟雞片、肚片、毛肚、白肉絲等。

【配製說明】

魚香味型鹹鮮、酸辣、回甜，並要重點突出姜蔥味。

12 鹹鮮味汁

【配方】（配製20份菜）



生抽500克，味精20克，薑末30克，碎八角15克，碎花椒5克，料酒50克，白糖10克，色拉油50克，小麻油50克，蔥白30克。

【製法】

將以上調料加清湯或開水250克調拌均勻後浸泡15分鐘即成。如用老抽只需50克左右，另要多加約500克水或湯汁兌成。

【配製說明】

此味水多用於肉類、雞鴨及腑臟滷製涼菜的調味，如果澆淋白肚、白雞之類涼菜，即可用白醬油調製而成，亦稱“白汁味”。



13 怪味味汁

【配方】（配製30份菜）

白醬油300克，姜茸30克，蒜茸30克，花椒粉10克，白糖15克，香醋75克，蔥白30克，芝麻醬50克，味精20克，十三香粉（或五香粉）10克，小麻油75克，料酒50克，紅油100克。

【製法】

將以上調料加開水250克調勻即成。此汁可直接澆淋涼拌菜也可拌制涼菜。

【配製說明】

此配方有去腥、解膩、提味的作用，多適用於雞、鴨、野味類滷製品的調味。此味型可將原料在鍋中收汁，如肚丁、鴨丁、口條丁、牛肉丁等。味型鹹甜、麻辣、酸香兼備。

14 香糟味汁

【配方】（配製10～15份菜）

福建紅糟100克，紹興酒100克，精鹽20克，味精20克，花椒末5克，薑末10克，蔥白末20克，白糖10克。

【製法】

將以上調料加鮮湯200克在鍋中燒開晾涼即可，燒製時料酒、蔥白出鍋後再放入。

【配製說明】

此配方可直接澆入切好的涼菜中，如果為整塊白雞、白肉等，可將原料用此味汁浸泡入味後再解刀裝盤。浸泡原料的味汁，可將花椒、姜、蔥等整塊放入。

15 麻醬味汁

【配方】（配製15份菜）

芝麻醬100克，精鹽15克，味精15克，白糖10克，蒜泥15克，五香粉5克，色拉油50克，小麻油50克。



【製法】

先將芝麻醬用色拉油調開，再將以上調料加入調勻即成。

【配製說明】

此配方常用於拌白肉、拌雞絲、拌白肚、口條等腥味較小的動物性滷製品調味。味型特點是醬香、鹹鮮。

16 椒麻味汁

【配方】（配製15份制）

花椒30克（去籽），小蔥150克，香醋30克，白醬油150克（如用鹽可加少量涼開水將鹽化開），味精15克，小麻油30克，色拉油50克。

【製法】

將花椒斬成粉末，小蔥切末後與花椒粉同斬成茸，然後加入以上調料拌勻即成。

【配製說明】

此味汁多用於動物性涼菜的拌制調味，其幹炸製品的涼菜則用於味碟。味型特點是麻、香、鹹鮮。

17 芥末味汁

【配方】（配製15份菜）

芥末粉200克，精鹽30克，味精15克，白醋50克，料酒50克，白糖10克，小麻油50克。

【製法】

將芥末用熱水化開，再加入以上調料攪拌後直接淋入原料中。

【配製說明】

芥末味汁常用於拌白肉、雞絲、肚絲等涼菜，並多在夏季使用。北方芥末常與芝麻醬配合調味，其味型特點是提神、解膩、開味等。



18 蔥油味汁

【配方】（配製20份菜）

香蔥末150克（要蔥白），洋蔥末100克，精鹽30克，味精20克，白胡椒10克，白糖10克，料酒50克，花生油200克。

【製法】

將以上調料入容器中拌勻，再將花生油燒熱淋入調料中即成。

【配製說明】

蔥油味汁常用於白雞、白肚絲、白肉絲的調味，其味型特點是蔥香、鹹鮮、解腥、提味等，多用於春夏季節。

19 咖喱味汁

【配方】（配製20份菜）

咖喱粉75克，精鹽30克，洋蔥末100克，味精15克，料酒30克，花生油200克。

【製法】

用花生油將洋蔥末略炸後再倒入咖喱粉及以上調料拌勻即成。

【配製說明】

用咖喱味汁可直接淋入熟制的動物性原料涼菜，如咖喱牛肉、咖喱雞絲等，也可將醃製的魚塊、雞塊炸熟後收汁，其味型特點是鹹辣、鮮香、開味。

20 色拉味汁

【配方】（一）（配製10份菜）

色拉醬2支（塑料管裝，每支約50克），卡夫奇妙醬約30克，煉乳30克同置碗內攪拌均勻即成。

【配方】（二）（配製10份菜）

卡夫奇妙醬100克，蜂蜜30克共同攪拌均勻即成。

【配方】（三）（配製10份菜）

用生雞蛋黃4個，色拉油150~200克，白醋20克，白糖20克，芥末粉10克，共置碗內調製均勻即成。注意調製時將蛋黃置入碗中，先加少許色拉油，並用筷子攪拌，待蛋黃與油融合後再加油攪動，最後用白糖、白醋、芥末等調料攪拌均勻即成。

【配製說明】

以上（一）配方是在有色拉醬的情況下的調配方法；以上（二）配方粵菜中使用較多，但成本較高；以上（三）配方為傳統配製方法，成本較低。

色拉味汁常用於各種水果丁，黃瓜丁，土豆丁（需除水）的拌味使用，能起到增味、增香、增鮮、增色的效果。

21 鹹香味汁

【配方】（配製30份菜）

蒜茸200克，薑末50克，十三香粉20克，精鹽約30克，味精粉20克，白糖10克，白胡椒粉10克。

【製法】

將以上配方置碗中，再將色拉油250克入鍋燒熱，倒入調料中拌勻即成。

【配製說明】

此鹹香汁常用於涼菜鹹香雞、白切雞、白肚的拌制調味。此製法是根據粵菜方法調製。

22 蒜茸油汁

【配方】（配製30份菜）



蒜茸250克，精鹽約50克，味精粉30克，白糖15克，料酒50克，白胡椒10克，花生油300克。

【製法】

將以上調料及蒜茸同置一容器中拌勻，再用花生油或色拉油燒六成熱後倒入調料中攪拌均勻即成。

【配製說明】

此蒜茸汁是油汁型味汁，常用涼菜的白雞、金錢肚、白肚、鹽水口條等涼菜的拌制，屬鹹鮮蒜香味型。

23 姜茸油汁

【配方】（配製30份菜）

姜茸200克，精鹽約50克，味精30克，白糖10克，料酒50克，色拉油或花生油250克，白醋50克。

【製法】

把姜茸置於食品攪拌器並加入涼開水200克攪拌2分鐘，讓其呈姜茸汁狀，然後加入以上調料攪勻後裝入容器中，花生油燒六成熱後倒入茸汁中即成。

【配製說明】

此姜茸呈油水混合汁，常用於白肚、心頭、口條、鴨塊等涼菜的拌制。

24 酸辣味汁

【配方】（配製20份菜）

野山椒2小瓶，白醋100克，精鹽20克，味精15克，小麻油50克。

【製法】

將野山椒同辣水用攪拌機打成茸，再加入以上調料及涼開水500克調拌均勻後入容器，並淋入麻油即成。

【配製說明】

此配方常用於酸辣白肚絲，酸辣滷牛肉，酸辣白雞等涼菜調味之用。

25 京醬味汁

【配方】（配製30份菜）

甜麵醬400克，味精15克，白糖30克，色拉油100克，小麻油50克。

【製法】

將以上調料入容器調拌均勻後蒸10分鐘或者入鐵鍋炒制而成。



【配製說明】

此配方鹹鮮回甜，適合於京醬拌白肉、京醬拌雞絲、京醬拌裡脊絲，京醬拌豆芽等涼菜。

26 麻香京醬汁

【配方】（配製30份菜）

甜麵醬200克，芝麻醬200克，白糖30克，味精15克，色拉油100克。

【製法】

將甜麵醬用色拉油在鍋中炒香後再加入芝麻醬白糖、味精拌勻即成。



【配製說明】

此醬香鹹回甜，適合於拌北方涼菜，如白肉、滷腸、鴨丁等。

27 白汁味汁

【配方】（配製20份菜）

薑片20克，蒜片20克，花椒2克，八角5克，精鹽25克，蔥白20克，味精5克，白胡椒2克，露酒10克，清湯500克，色拉油50克。

【製法】

將以上調料入容器中，湯燒沸後衝入調料中攪勻後冷卻浸泡2小時後瀝去渣，並拌入色拉油即成。

【配製說明】

此配方鹹鮮本味，適用於各種花碟及白雞白肚的調味。

28 椒麻油味汁

【調製】（配製20份菜）

將嫩一點的鮮姜250克入攪拌器攪打成末（攪時可加少量水），然後擠去水後加蔥白200克，精鹽50克，味精30克，糖少許入容器中，淋花生油400克，小麻油100克攪拌成油汁即成。

【配製說明】

此味料為鹹鮮薑汁蔥香味，常用於椒麻白肚絲、椒麻雞等涼菜拌味，也可單獨作味碟使用。

29 沙姜雞味汁

【調製】

將沙姜粉、精鹽、味精、白糖（少許）、料酒等味料加花生油攪拌均勻呈油味汁即成。

【配製說明】

此味型香辣鹹鮮、去腥解膩，常用於白雞、白肚、白肉等涼菜拌味。



30 蔥油雞味汁

【調製】（配製20份菜）

將洋蔥末150克、蒜泥150克、精鹽50克、味精30克，白胡椒10克，白糖10克等調料共同拌勻，然後用花生油250克入鍋炒製成油汁即成。

【配製說明】

此蔥油汁鹹鮮蔥香，常用於蔥油雞、蔥油肚絲、蔥油蜇皮等調味，也可作為涮菜味碟之用。

31 燒鴨京醬汁

【配方】（配製30份菜）

甜麵醬500克，豆瓣醬100克（剁碎），芝麻醬100克，花生醬100克，五香粉20克，白糖30克，味精30克。

【製法】

將以上調料置於容器中加適量色拉油攪拌均勻後上籠蒸10分鐘即成（炒制也行）。

【配製說明】

此配醬不但用於烤鴨，也可用於油淋乳鴿，脆皮肥腸香酥全鴨，香酥雞等味碟使用。

32 川式香辣醬

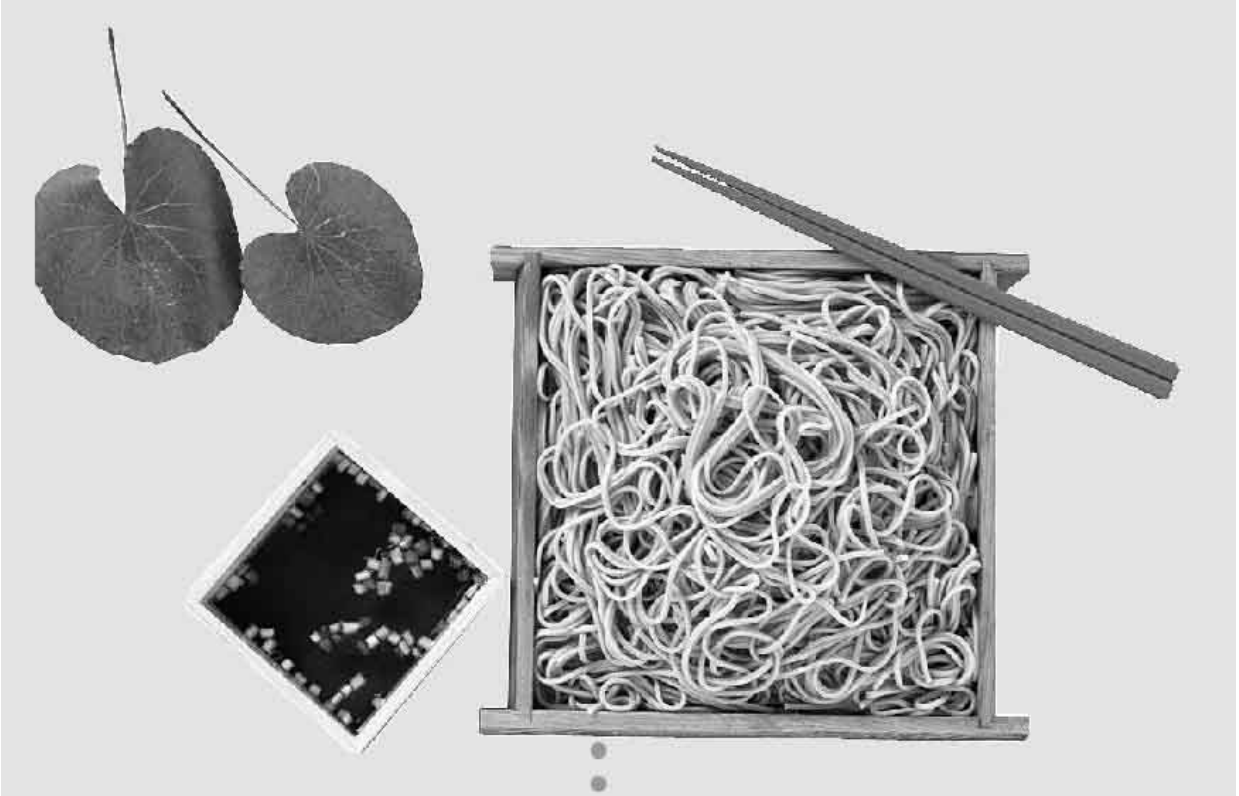
【配方】（配製20份菜）

甜麵醬100克，花生醬50克，荊沙豆瓣醬50克（剁碎），海鮮醬50克，牛肉鬆50克，紅油100克。

【製法】

將以上調料共置於容器中攪拌均勻或用少量色拉油在鍋中炒至均勻即成。

【配製說明】



此配方常用於香辣鳳爪、香辣鳳翅、香辣白肚片等，屬香辣醬香型口味。

33 川式香油

【配方】（配製20份菜）

菜籽油2500克，八角50克，桂皮50克，京蔥段200克。

【製法】

將菜籽油入鍋燒六成熱，下八角、桂皮、京蔥段炸香後倒入容器中，去掉香料及蔥渣即成。

【配製說明】

此香油用於川式涼拌菜之用，屬藥料香型，適宜調製心頭、口條、滷肚、滷雞、滷鴨、滷腸。

34 川式紅油

【配方】（配製20份菜）幹碎紅辣椒2500克，八角100克，桂皮100克，紫草100克，大蔥200克，菜籽油或用餘油10千克左右。

【製法】

將碎紅幹椒先用溫油泡漲吸盡油份，再將大部分油燒熱後投入八角、桂皮、紫草、大蔥等，待炸香後將香料撈出，將淨油倒入辣椒中即成（香料如未炸儘可另作他用）。

【配製說明】

此紅油加了香料後呈香辣川式紅油，可用於各種涼菜及滷製品的調味。

35 燒烤酸梅醬

【配方】（配製40只烤鵝）

冰花酸梅醬8瓶，白醋1瓶，玫瑰露酒1瓶，白糖約500克，味精20克。

【製法】

將以上調料共置於淨鍋熬製呈蜂蜜狀後去掉酸梅渣，倒入容器中即成。如果感覺稠度不濃，可適當加糖稀調製。

【配製說明】

此酸梅醬為廣東風味，可作為燒鵝仔，烤乳鴿，烤鴨，油淋鴨，琵琶鴨等燒烤的味碟。

36 川式香辣味汁

【配方】（配製20份菜）

海椒末100克，芝麻20克，精鹽25克，味精15克，紅油50克等拌和均勻後加適量涼開水兌成。

【配製說明】

此味水辣椒粉較多，呈辣椒醬狀，常用於拌制涼菜的滷味製品或者辣椒味碟。

37 涼菜各種油碟

（1）花椒油碟：用花椒油、生抽、精鹽、白糖、味精調拌而成。

（2）紅油味碟：用紅油、白糖、精鹽、味精調拌而成。

（3）蒜泥油碟：用大蒜泥、色拉油、小麻油調拌而成。

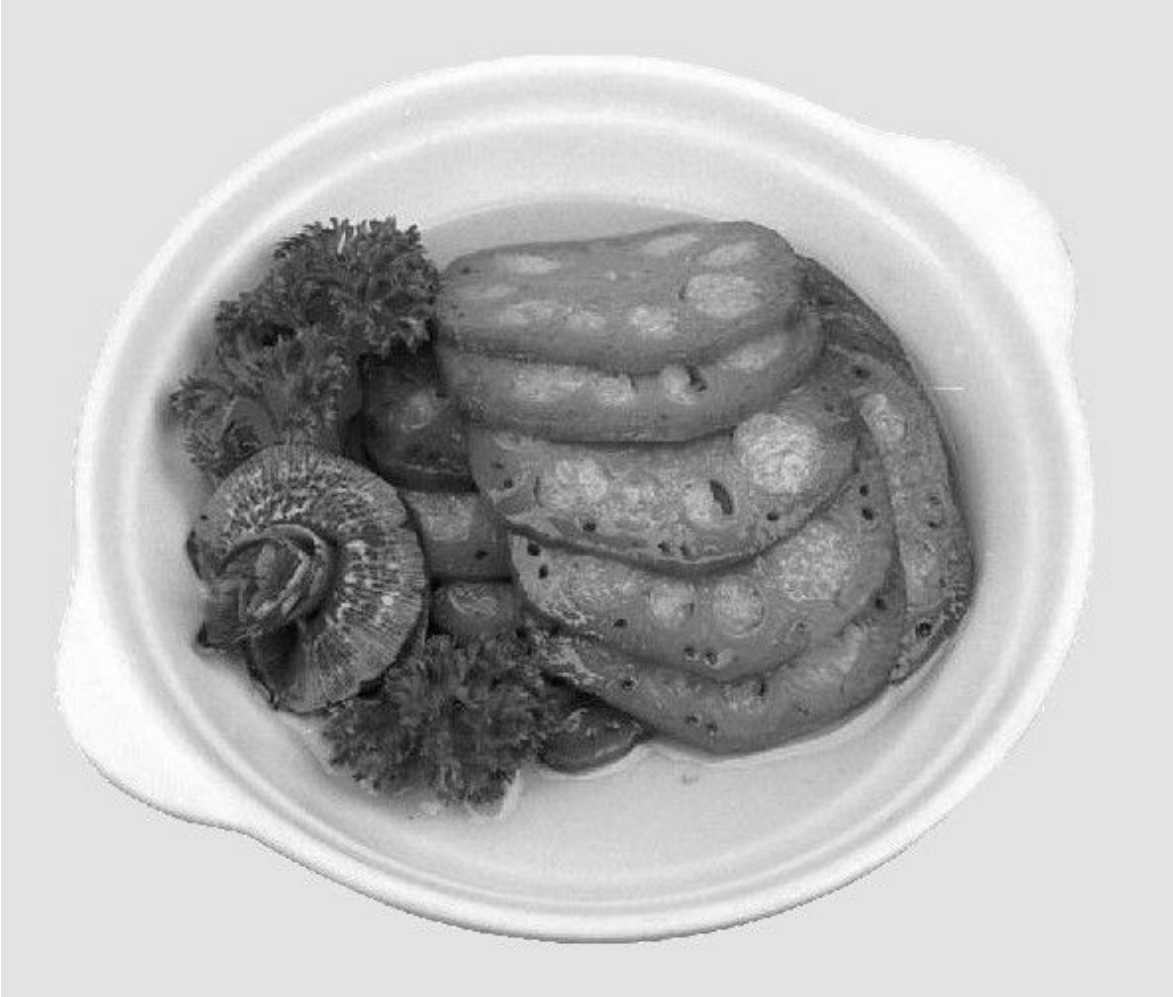
（4）薑汁油碟：用生薑絲（末）、紅醋、色拉油、小麻油調拌而成。

（5）麻辣油碟：用花椒油、紅油調拌而成。

（6）芥末油碟：芥末加胡蘿蔔茸、紅椒末、洋蔥末，淋七成熱油而成。

（7）五香油碟：八角、桂皮、草果、小茴，陳皮等碾碎後，淋七成熱油而成。

（8）咖喱油碟：用咖喱油、紅油、洋蔥末調拌均勻即成。



2. 粵菜特色味汁

粵菜調料具有以下作用：一是除去調料本身氣味，如鹹腥的蝦醬通過複製調味後能抑鹹、增強、除腥；二是增加花色品種，使菜餚一醬一菜，一汁一味，使味道常新；三是擴大調料品種，通過幾種不同醬料的合理調製，使調味新品增加；四是提高工作效率，由於各種醬料、汁料是批量調製和提前預製，可大大縮短操作時間；五是統一口味，由於每次調製的醬料和汁料是按一定比例調成，所以具有口味統一的特點。



1 黑椒汁

【配方】（一）

黑胡椒100克，洋蔥粒50克，幹蔥頭75克，香葉5片，薑末75克，蒜茸75克，蔥頭6棵，香菜50克，辣椒40克，麵粉300克，蕃茄醬100克，精鹽45克，白糖40克，味精75克，黑油（用過的油）500克，清水6000克，雞骨1000克，牛骨1000克。

【製法】

（1）先將牛骨、雞骨砍碎“飛水”備用；香葉、香菜洗淨斬碎備用；黑胡椒用小火焙乾，碾碎備用。

（2）淨鍋置火燒熱下油，放洋蔥、姜、蒜茸、辣椒、幹蔥頭炸幹，再放蔥頭、黑胡椒略炸，蕃茄醬、麵粉炒勻至有香味後將鍋離火，加入清水及牛骨、雞骨、香葉等原料攪勻後倒入湯煲，用慢火熬40分鐘後將骨渣撈起，並加入香菜、味精、鹽及適量老抽配色調味，待冷卻後倒入乾淨的雞盅備用。（不用時放入保鮮櫃冷藏）。

【配方】（二）

將洋蔥頭末40克、蒜泥40克在鍋中用油略炸，然後加入柱候醬130克，黑椒粉35克，沙茶醬65克，豉汁100克，紹酒25克，沙糖60克，辣椒油25克，色拉油50克炒勻即成。

【配方】（三）

將洋蔥頭末、蒜泥末各100克下鍋略炸後下入麵粉150克，牛肉末150克，黑椒粉400克，白糖100克，牛肉汁100克，味精100克，美極鮮100克，老抽100克，西汁500克，燒開後勾芡即成。

【配方】（四）

將洋蔥頭末、蒜泥末各50克下鍋略炸後入蠔油150克，清湯150克，黑椒末30克，白糖20克，味精20克，老抽、料酒、精鹽各少許，炒勻後勾芡即成。

【配製說明】

以上4種黑椒汁的配方雖都來自於不同的流派，但其製法大同小異，只是口感上有部分區別，第一種帶有茄汁味，第二種帶有醬香味，第三種加入了西汁更重於甜鹹味，第四種是以鹹鮮味為主。由於黑椒味汁多用於野味類、牛肉類、鱈片等腥羶異味較重的原料，所以主體味型以辛辣、鹹鮮、醬香為主。在配製中都應以黑椒、洋蔥末、蒜泥、蠔油、紅油、柱候醬、美極鮮、牛肉汁、雞汁為主體，以勾成去腥、解膩、辛辣的特殊味型。

上面第一種配方由於用料較多，配量較大，只適應專業性的粵菜酒樓，在投料方面，可根據不同地區和口味習慣在用料上相互調整。

2 廣式糖醋汁

【傳統配方】

白醋5000克，白糖3000克，精鹽20克，喼汁35克，茄汁35克。

【香港配方】

(1) 白醋5000克，茄汁1000克，酸梅200克，白糖3000克，喼汁50克，鹽100克，山渣片25小包，OK汁2支，食用色素適量。

(2) 白醋5000克，白糖300克，茄汁3支，OK汁2支，喼汁1支，鹽100克，梅子250克，西檸4個。

(3) 濃蒜子姜水200克，白醋5000克，冰糖3000克，鹽100克，OK汁1支，喼汁1支，茄汁2支。

【配製說明】



以上4種配方中糖醋味的比重不盡相同，但廚師可自行比較，選擇使用。

3 京都汁

【配方】（一）

清水450克，鎮江醋2支，糖1000克，鹽30克，茄汁250克，味粉50克，浙醋2支。

【配方】（二）

浙醋500克，OK汁150克，唸汁200克，茄汁300克，白糖500克，椰汁200克，淡奶450克，鹽15克。

【配製說明】

京都汁與內地糖醋汁差不多，以酸甜為主體味，其OK汁、椰汁、淡奶、茄汁等，都屬輔助性的調味，本味汁多用以炸溜一類的糖醋酸甜味型菜餚。

4 柱候醬

【配方】

磨醬1000克，芝麻醬120克，噏汁30克，沙姜粉20克，白糖200克，蒜茸20克，幹蔥末40克，海鮮醬300克，花生醬120克，蠔油50克，八角粉20克，薑末20克，陳皮20克，麵粉30克，南乳醬100克，牛油30克，色拉油150克，二湯500克。

【製法】

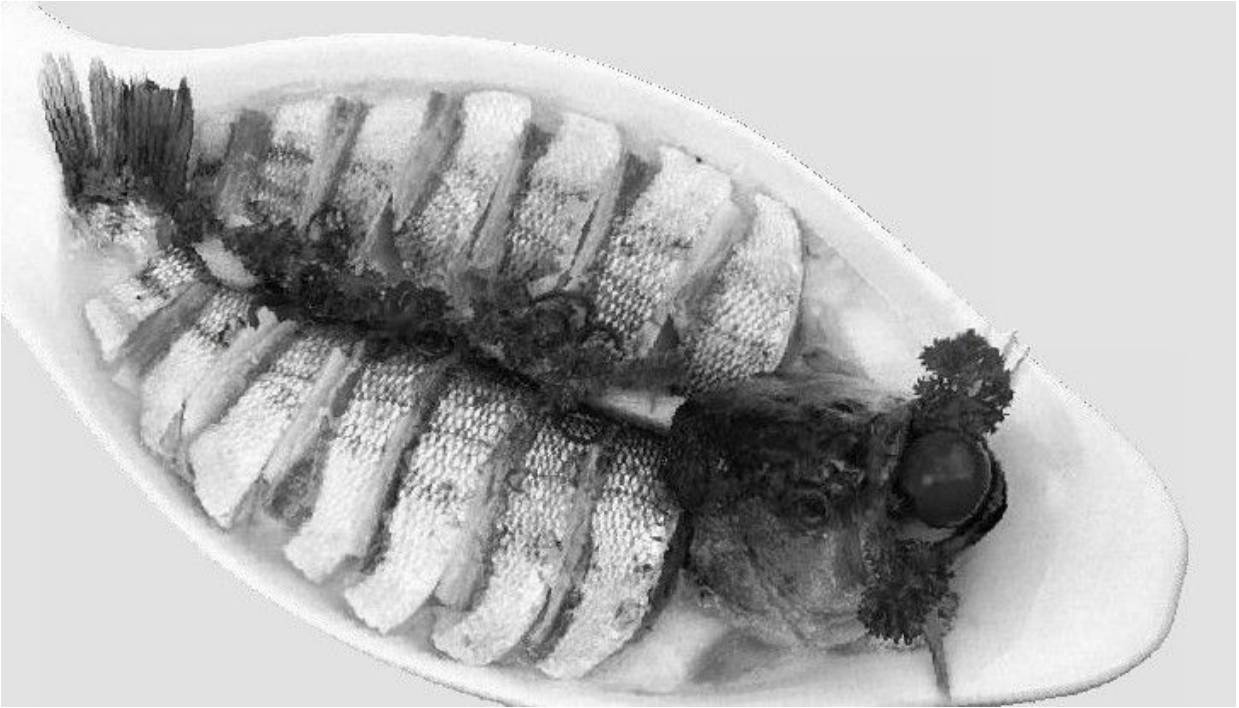
將鍋燒熱後下入牛油50克、色拉油30克，油熱後下薑末、蒜茸煸香，再入麵粉推勻即成面撈，盛起備用；鍋重新置火，入色拉油100克和以上醬料、調料略炒後下入二湯、面撈燒開，滾推勻盛起，入保鮮櫃備用。

【配製說明】

柱候醬具有殺腥、解膩、開味的作用，為複合型的鹹鮮香辛醬料，常用於野味及魚肉菜餚的調味，此料已有100多年歷史，由廣東佛山樑柱候先廚創制，故名柱候醬。

5 清蒸魚汁

(又名：魚豉油)



【配方】

將清水15千克，胡蘿蔔750克（切滾刀塊），生薑250克，小蔥200克，香菜100克，大蒜頭200克（炸黃），洋蔥兩個（切片），鮮紅椒250克，豬骨5000克等置入鍋，大火燒開去浮沫後轉小火熬製一小時，然後加入精鹽、味精、料酒、胡椒粒、老抽、美極鮮、雞精及少許白糖，燒開後去渣即成。

【配製說明】

此魚汁色澤棕紅，鹹鮮提味，並具有殺腥去異的作用，最適合用作清蒸魚（如清蒸鱸魚、鮳魚、桂魚、鯪魚等）的調味汁。

6 廣東淮鹽

用精鹽、五香粉、沙姜粉淨鍋炒出香味後即成。此淮鹽用於幹炸菜蘸食調味。如脆皮乳鴿、炸藕夾、炸魚條等。其特點是五香、鹹鮮、解膩、開味。

7 乳豬脆皮水

清水5000克，大紅浙醋600克，花雕酒500克，麥芽糖600克，醋精450克，玫瑰露酒200克。將以上水與調料共兌成汁水即成。

此乳豬水用於烤乳豬上皮澆淋之用。

8 乳豬醬

用柱候醬、海鮮醬、花生醬、芝麻醬、蠔油、白糖、精鹽、味精等調料配製，配製時可將以上調料在鍋中加少許色拉油、小麻油炒制，也可入容器調勻後蒸制，制醬用於脆皮烤乳豬的蘸味調料。味型是鹹鮮香為主，略帶回甜。



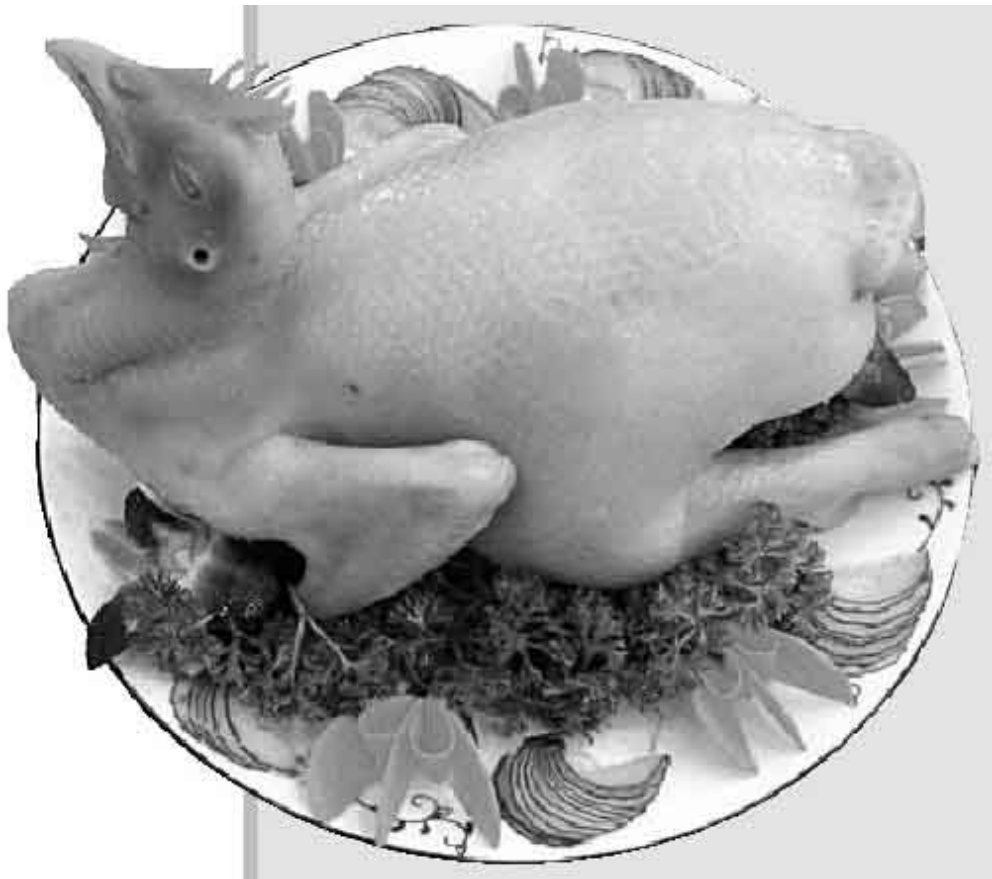
9 乳豬鹽

白糖500克，精鹽500克，沙姜粉50克，五香粉25克，味精40克共拌和均勻即成，此鹽用於烤乳豬的碼醃之用。

10 烤鴨脆皮水

水500克，大紅浙醋40克，麥芽糖200克，醋精45克，花雕酒40克，玫瑰露酒20克，以上原料調勻即成。此脆皮水主要用於烤鴨的上皮澆淋之用，目的是使鴨皮紅亮香脆，此水也可用於烤乳鴿、燒鵝仔之用。最簡單的脆皮水可直接用大紅浙醋加麥芽糖調製。

11 燒鵝仔



將精鹽（為主）、五香粉、味精、白糖、薑片、碎八角等調勻即成。此配方主要是抹入鵝仔腹腔內上味醃製之用，此方也適於醃製烤鴨、烤乳鴿等。

12 燒鵝仔酸梅醬

【配方】

冰花酸梅醬8瓶，白醋1瓶，玫瑰露酒1瓶，共同調拌均勻後去掉酸梅醬渣，再入鍋上火加糖、味精少許，熬製成蜂蜜狀後倒入容器中備用，需要時配入味碟與燒鵝仔一同入席。

【配製說明】

此味碟蜜甜果酸，適於烤乳鴿、烤鴨等各種燒烤的調味，其魚肉的幹炸類菜餚也可使用。

13 嗜嗜汁醬料

【配方】

花生醬（剁碎），柱候醬、海鮮醬、聽裝牛尾湯、白醋、黑豆絲（剁碎）、香油，魚露、喼汁、蕃茄醬、草莓醬、白糖、味精、雞粉、XO醬等。

【配製說明】

將以上調料在鍋中用少許色拉油炒制而成。炒制時需注意稀稠度，本料屬鹹鮮、醬香的複合味型，具有殺腥、提鮮、增味、增香的作用，其菜餚品種有嗜嗜魚泡、嗜嗜土雞、嗜嗜鱸片、嗜嗜雞腎球、嗜嗜生魚花、嗜嗜王鴿、嗜嗜牛蛙、嗜嗜黃鱔魚、嗜嗜竹絲雞、嗜嗜炒三烏、嗜嗜炒鵪鶉、嗜嗜鳳尾蝦等。

14 蒸菜南乳醬

【配方】

南乳（為主）、李派林醬（剁碎）、白糖、味精、薑汁、香油等共同調製而成。

【配製說明】

此醬料鹹鮮去腥，解膩增味，常用於蒸白鱈、蒸排骨、蒸油、蒸青魚等調味。上菜時，可另加蔥絲、紅椒絲、薑絲衝油。

15 粵菜野味醬

【配方】

海鮮醬、柱候醬、辣椒醬、醋粉（醋醬）、芝麻醬、花生醬、精鹽、味精、白糖、胡椒、花椒汁等共同調合而成。

【配製說明】

此醬色澤與甜麵醬差不多，其中海鮮醬的味較為突出。其味醬香、鹹鮮、微辣，具有解膩增味的作用，常用於野味類燒菜的調味。

16 粵菜豉汁醬

【配方】

幹黑豆豉200克（2小袋），青椒末50克，鮮紅椒末50克，蒜泥末50克，薑末50克，香菇末50克，色拉油100克，小麻油100克。

【製法】

將黑豆豉剁碎入鍋用色拉油略炒並下入以上配料，炒香後加精鹽、白糖、味精、小麻油炒香入盤即成。

【配製說明】



此味料以豆豉味為主，常用於粵菜的家常小炒，如豉汁炒涼瓜、豉汁炒牛肉，豉汁炒青椒，豉汁炒蠔子等。

17 海鮮蒜茸蒸菜

【製法】

將蒜剁成細粒，洗淨辛辣味擠去水份，再用乾淨色拉油略炸呈嫩黃色後瀝盡油，加入精鹽、料酒、味精、雞精、薑末、澱粉少許用色拉油調合均勻即成。

【配製說明】

此蒜茸為油汁料，鹹鮮蒜香，可去腥解膩，適用於各種貝類蒸菜的調味，如蒜茸蒸青口，蒜茸蒸帶子，蒜茸蒸蠔子，蒜茸蒸象拔蚌等。



18 海鮮豉汁蒸菜

【製法】

將黑豆豉剁碎成末後在鍋中用油炒香，炒時加入精鹽、味精、老抽、蠔油、美極鮮、魚露、雞精、白糖等炒勻入味，盛盤即成。

【配製說明】

此豉汁料色黑豆豉味，鹹鮮、提味、殺腥、解膩，適合各種海鮮蒸菜的調味，如豉汁盤龍鱧，豉汁蒸扇貝、豉汁蒸青口、豉汁蒸鱸魚、豉汁蒸鱈片等。

19 煎封汁

【配方】

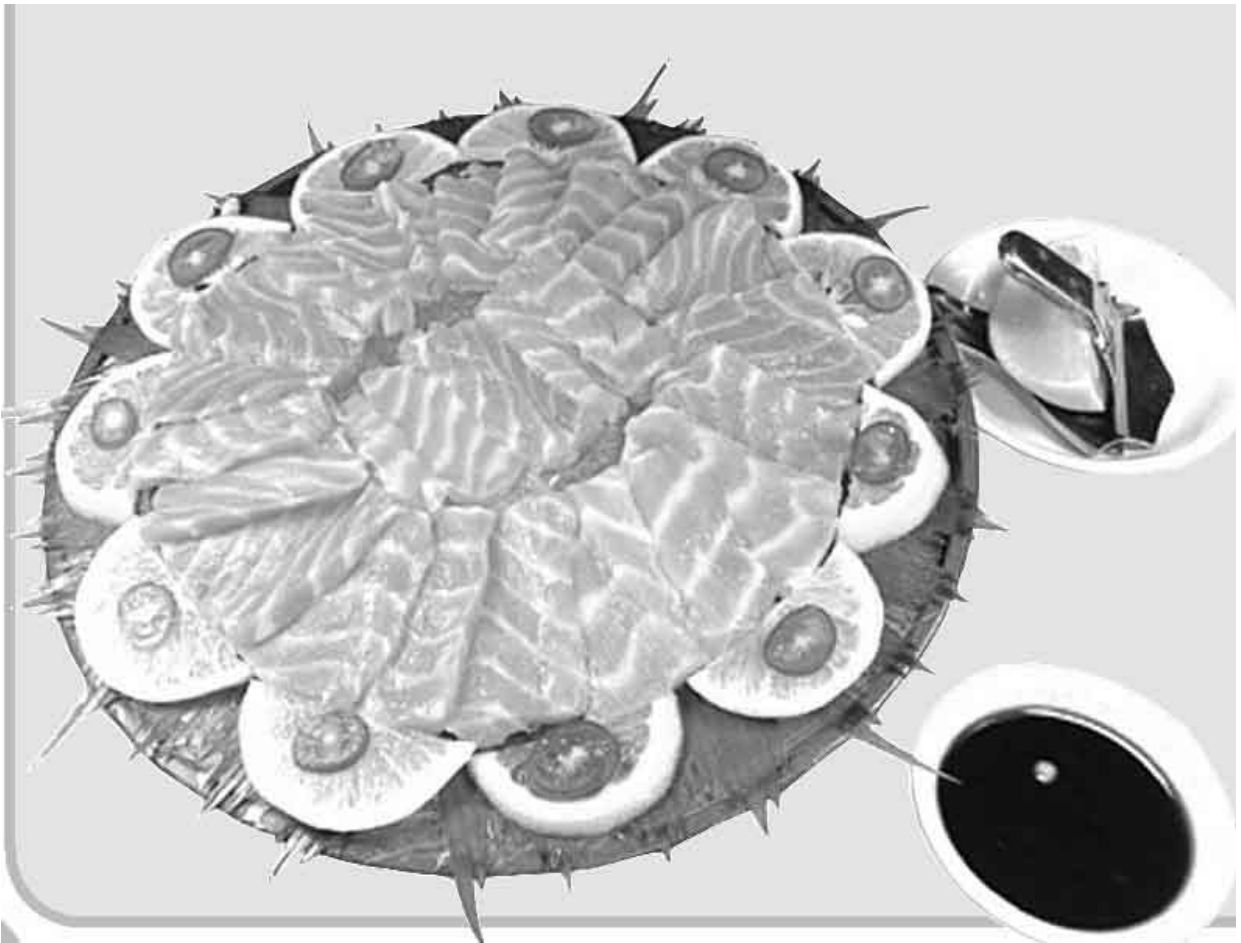
上湯1250克，噏汁1000克，生抽150克，白糖50克，老抽50克，味精30克，精鹽25克，將以上味料及上湯在鍋中燒開調勻後即成。

【配製說明】

此汁鮮鹹呈湯汁狀，適宜煎魚類菜餚，如煎封鯧魚，煎封魚脯（魚塊）等，製法是將魚略碼醃後用油煎熟，再淨鍋下蔥、姜、蒜略爆後加入此汁及料酒勾薄芡，淋魚身即成。

20 魚翅鮑魚芡汁

【製法】



上湯、蜂蜜、麥芽糖、三精晶、鮑汁、蠔油、麥芽粉、老抽、精鹽少許，以上調料在鍋中勾少許芡汁調製而成。

【配製說明】

上湯可用原湯，也可用與魚翅、鮑魚同蒸的上湯原汁。此芡汁鹹鮮、透明、較濃稠、無明油。若用於鮑魚芡，可走金紅色，其汁略稠；若用於魚翅芡，可走金黃色，其稠度略稀。使用的麥芽粉，作用是增香，但量不能多，為鹽的 $\frac{1}{2}$ ，而且是使用的“純香型麥芽粉”；其三精品為白色粉末狀，是一種強鮮味劑。使用蜂蜜與麥芽糖，主要是增加一定的粘稠度加以強其回味口感，但整個芡汁不能帶有甜味。調芡汁時，需用小火，根據要求仔細配製。

21 粵菜新派椒鹽味粉

【製法】

大蒜頭切片後沖水入烤箱，烤香後用攪拌機打成粉末狀，另將甘草粉、香葉粉、黃姜粉、細辣椒粉少許等烤香，最後將以上配料加入天廚味精（粉狀）、細糖粉、乙基麥芽醇（鮮香粉末）共同拌和均勻即成。

【配製說明】

此椒鹽味料是新改良的椒鹽味，具有奇香、鹹鮮、提味之特點，可應用於椒鹽基圍蝦，椒鹽排骨，椒鹽藕夾等幹炸菜的調味。

22 豉油皇

【配方】

幹豆豉兩袋（約200克），白胡椒10克，喼汁半瓶（250克），味精20克，生抽半瓶（250克），老抽50克，美極鮮100克，幹椒少許，洋蔥

塊250克，胡蘿蔔塊250克，香菇梗250克，香菜梗250克，姜塊150克，冰糖少許。

【製法】

將幹豆豉、洋蔥塊、胡蘿蔔塊、香菇梗、香菜梗加湯（或清水）2500克小火熬爛去渣，再加入以上味料調勻燒開並將汁水過濾於容器中；另切洋蔥絲、紅椒絲、大蔥絲、薑絲各100克衝熱油後入熬好的汁中，冷卻後入冰箱冷藏備用。

【配製說明】

此豉油皇辛香、鹹鮮，微辣回甜，色澤醬紅，回味久長，廣泛應用於蒸菜及各種幹炸菜的調味。如清蒸鱸魚、武昌魚、鮫魚及白灼基圍蝦、白灼廣東菜心、炸雞球、炸魚條、幹炸鵪鶉等菜餚。

23 荊沙豆瓣醬

【配方】

荊沙豆瓣醬（為主）、甜麵醬（為輔）、柱候醬（為輔）、芝麻、香葉（剁碎）、八角（碾碎）、花椒（碾碎）、白扣、小茴、大蒜頭、薑片、幹椒少許、味精、白糖少許。

【製法】

將以上醬料與香料在鍋中用油炒香後盛裝晾涼，然後用攪拌機攪碎即成。

【配製說明】

此醬鹹鮮、去腥、增味、解膩，可製作各種野味類燒菜，羊肉和牛肉火鍋的調味，各種水煮菜類的調味，如荊沙水煮鯰魚、水煮才魚、水煮牛蛙、水煮鱔片等。

24 牛柳汁

【配方】

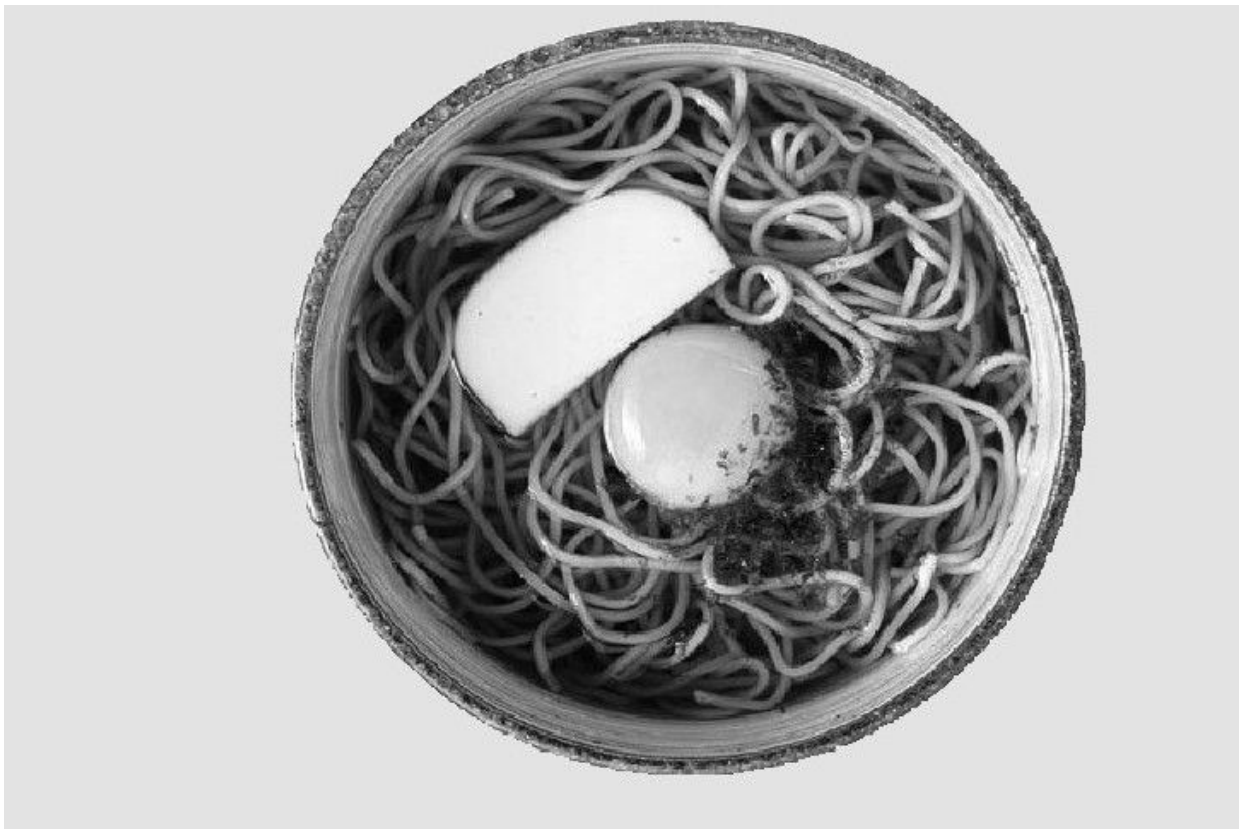
茄汁400克，OK汁300克，喼汁100克，白糖150克，吉士粉5克，精鹽2克，辛香菜水600克（用香芹、胡蘿蔔、紅椒、元蔥、香菜、八角等煮成的水）。

【製法】

將以上原料在鍋中炒至濃稠即成。

【配製說明】

此汁適合於牛肉、羊肉、魚類的調味，如香炸牛柳、鐵板牛肉、炸羊排、鐵板基圍蝦、鐵板生魚球等。



25 蕃茄湯汁

【配方】（一）

蕃茄粉10克，精鹽5克，味精3克，五香粉1克，蔥粉2克，老抽1克，胡椒粉1克，清水750克。

【配方】（二）

蕃茄醬30克，精鹽5克，味精3克，白糖3克，蔥粉2克，老抽1克，花椒粉1克，胡椒粉1克，香油5克，清水750克。

【配製說明】

以上配方入鍋用水燒製成湯汁，可製作魚湯、肉湯、蛋湯、素湯的調味。如果食堂、會議餐使用則加大配方比例，大鍋烹製。本配方適應於蕃茄不足的時候，可調製成鹹鮮香湯汁，也可調製成鹹鮮、微甜、微酸的湯汁。

26 蛇湯汁

【配方】

蛇骨1000克，老母雞一支（約1500克），火腿500克，豬肘一個（約1500克），姜件400克（或者生薑100克），汾酒50克，陳皮50克，蘑菇湯500克，清水5000克。

【製法】

將以上原料入鍋小火熬製3~4小時即成。

【配製說明】

此湯汁用於高檔筵席蛇菜的配用。如燴蛇絲、燉蛇段、燴蛇羹、蛇湯等。

27 五香汁

【配方】

桂花噏汁150克，浙醋30克，精鹽8克，幹椒1克，洋蔥20克，丁香1克，羅漢果一個，八角5克，小茴2克，桂皮3克，白糖100克，清水500克。

【製法】

將洋蔥、丁香、羅漢果、八角、桂皮、小茴香碾碎，然後加入以上調料小火熬製30分鐘過濾去渣即成。

【配製說明】

此汁鹹鮮微酸回甜，適合海鮮魚肉菜的調味。如噏汁牛肉、噏汁大蝦、鐵板噏汁鱈片、噏汁煎豬排等。

28 全鮮生抽汁

【配方】

生抽300克，老抽50克，味精5克，白糖3克，雞粉3克，泰國魚露10克，美極辣椒醬50克。

【製法】

將以上原料入鍋煮沸或調勻後蒸10分鐘即成。

【配製說明】

本汁適應於魚肉、海鮮類菜餚的調味，如全鮮炒牛肉，全鮮海鮮煲、全鮮燴蝦糕、全鮮燴魷魚、全鮮燴雞片等。

29 蘑菇浸膏汁

【配方】

蘑菇浸膏200克，白醬油20克，魚露20克，海鮮醬5克，蔥白茸25克，白糖5克，精鹽2克，老抽15克，雞湯100克。

【製法】

將以上原料在鍋中燒開或調勻在籠中蒸10分鐘即成。

【配製說明】

此汁適合於燉制魚肉雞鴨類菜餚。如香蘑燉魚脯、香蘑燉鳳翅、香蘑汁蚊方向、香蘑汁燉金雞等。

30 海鮮湯料汁

【配方】（一）

幹蝦仁粉75克，蒜粉15克，姜粉15克，洋蔥粉20克，胡椒粉10克，精鹽250克，味精50克，白糖30克，蝦子香精50克。

【配方】（二）



幹蝦仁（或幹蝦米）15克，食鹽50克，白糖10克，五香粉5克，蔥粉5克，味精10克，姜粉3克，醬油粉2克（或醬油20克）。

【配製說明】

此湯料適應於鹹鮮味的素湯調味。如海鮮紫菜湯、海鮮香菜湯、海鮮紅白豆腐湯、海鮮香菇木耳湯等。

31 複合魚露汁

【配方】

泰國魚露300克，白醬油100克，淡奶100克，腰果醬50克，精鹽3克，白糖5克，幹蔥茸75克，紅椒絲50克，色拉油75克，水澱粉30克。

【製法】

將蔥茸、紅椒絲入鍋用色拉油略炸香後，加入以上原料燒開調勻後勾芡即成。

【配製說明】

此配方鹹鮮奶香，適合做鐵板類菜餚。如鐵板魚露三鮮、鐵板八帶魚、鐵板雙花、鐵板蝗子、鐵板鮮魷等。

32 海鮮醬汁

【配方】（一）

海鮮醬200克，蝦仔醬100克，芝麻醬25克，生抽25克，精鹽2克，味精10克，白糖10克，蔥白粒25克，姜粒25克。

【製法】

將以上原料用少許色拉油在鍋中炒勻或調勻後在籠中蒸15分鐘即成。

【配製說明】

此醬汁成香鮮，適合各種煲類及魚肉野味等菜餚的調味。如海鮮魚頭煲、海鮮豆腐煲、海鮮涼瓜條、海鮮三絲魚卷等。

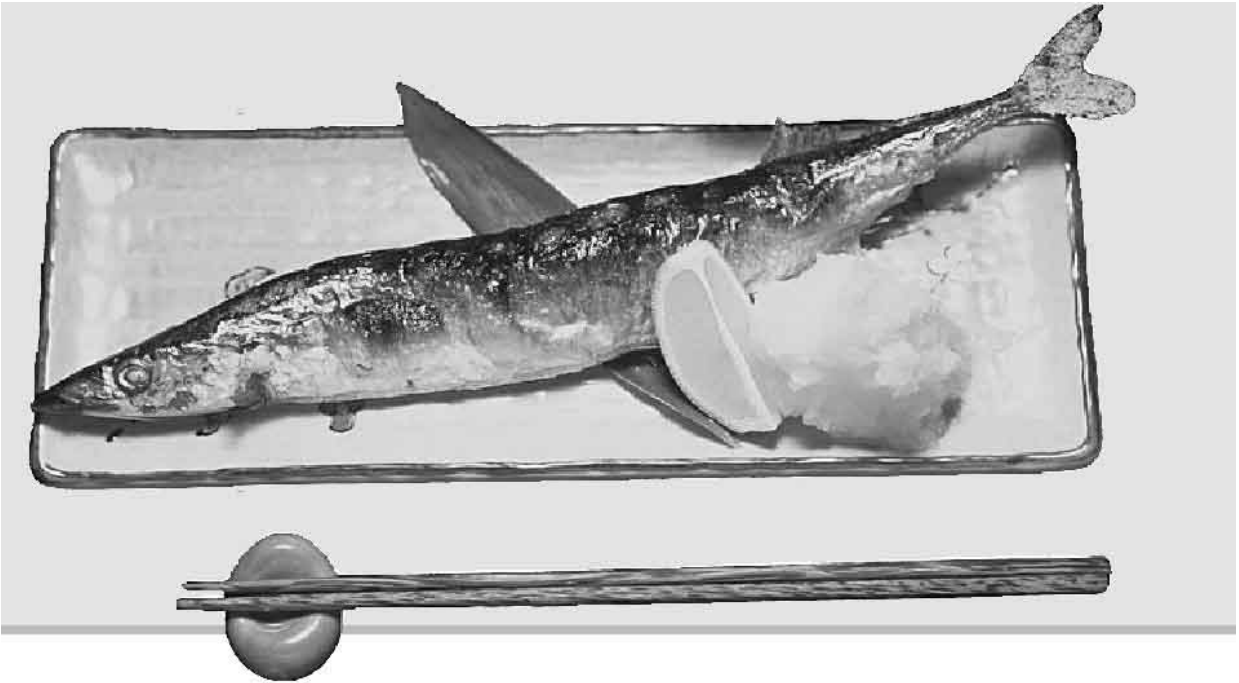
【配方】（二）

蝦醬100克，海鮮醬20克，鹹魚粒25克，花生醬20克，碎鮮貝10克，生抽30克，老抽15克，白糖10克，上湯300克，蒜茸100克，味精10克，元蔥粒100克。

【製法】

將以上原料用少許油在鍋中炒勻或調勻後入烤箱烤15分鐘即成。

【配製說明】



此汁常用於燒菜及鐵板類菜餚，如海鮮鐵板豆腐、海鮮燒素錦、海鮮鐵板螺等。

33 菌油汁

【配方】

菌油100克，生抽25克，白糖20克，味精5克，精鹽3克，胡椒麵5克，麻油5克，蔥薑末各25克。

【製法】

將以上原料在鍋中炒勻或調勻即可。

【配製說明】

此汁適合用於菌油五彩絲、菌油扒蘆筍、菌油扒雙冬、菌油八珍等菜餚。

34 香菇汁

【配方】

水髮香菇300克，花生醬50克，美極鮮50克，生抽20克，白糖5克，精鹽3克，豬油100克，蒜茸50克，雞湯200克。

【製法】

將香菇切成粒，豬油入鍋燒熱後加蒜茸爆香，然後加入其餘調料燒沸即成。

【配製說明】

此汁用於肉類、雞鴨等燒、燉、燜菜餚的調味。如香菇汁燒雞塊、香菇汁燒鴨、香菇汁燜肉等。

35 鹹魚汁

【配方】

鹹魷魚粒300克，花生醬50克，海鮮醬200克，生抽100克，老抽50克，味精10克，雞粉5克，蒜蔥茸各50克，香菜末20克，雞湯150克。



【製法】

將鹹魷魚粒用清水浸泡去掉鹹味，再同以上調料在鍋中炒勻或調勻後上籠蒸15分鐘即成。

【配製說明】

此汁常用於蔬菜、豆製品的調味。如鹹魚汁燒蘿蔔、鹹魚粉絲煲、鹹魚豆腐煲、鹹魚汁燒素什錦、鹹魚汁炒茄絲等。

36 雲龍汁

【配方】

蝦油200克，蝦米100克，朝天椒100克，柱候醬100克，花生醬30克，芝麻醬30克，蒜茸150克，香檳酒100克，雲霧茶水50克，糖色50克，雞湯500克，色拉油150克。

【製法】

將色拉油入鍋燒熱，加入蒜茸、朝天椒略炸後下入雞湯和其他調料燒開調勻即成。

【配製說明】

此味汁用於魚肉類菜餚，如雲龍燒鳳爪、雲龍燒蹄花、雲龍菊花魚、雲龍菊花肉、雲龍燒野味等。

37 蠔油汁

【配方】

蠔油100克，生抽200克，老抽100克，麻油15克，味精10克，白糖10克，蔥白20克、薑末20克，鮮湯300克。

【製法】

將以上原料在鍋中小火炒勻後去掉蔥薑末即成。

【配製說明】

此汁鹹鮮香為主，用於蠔油牛肉、蠔油雞塊、蠔油雙冬、蠔油蘆筍、蠔油粉絲煲等。

38 蝦醬汁

【配方】

幼滑蝦醬150克，辣椒醬15克，花生醬25克，生抽25克，白糖10克，蔥茸50克，蒜茸50克，雞湯150克，味精10克。



【製法】

將以上原料入鍋小火炒勻或調勻後入籠蒸15分鐘即成。

【配製說明】

此汁鮮香微辣，常用於燒菜及煲仔類菜餚。如蝦醬豆腐粉絲煲、蝦醬燒鱸魚、蝦醬燒野味等。

39 蟹醬汁

【配方】

蟹醬300克，松子醬50克，魚露30克，白糖30克，老抽5克，雞湯200克，蔥、蒜茸各100克、雞湯200克。

【製法】

此汁海醬鮮香，適應各種煲類，如：蟹汁豆腐全鮮煲、蟹汁雞翅煲、蟹汁鴨丁煲等。

40 蠔油汁

【配方】

蠔油200克，美極鮮30克，白糖20克，雞粉5克，精鹽5克，元蔥末50克，幹蔥茸50克，芹菜粉50克，豬油150克。

【製法】

將以上原料入鍋炒勻或調勻後入烤箱烤5分鐘即成。

【配製說明】

此汁用於燒製豆腐和蔬菜類菜餚，如蠔油扒菜心、蠔油扒豆腐、蠔油扒雙冬、蠔油釀涼瓜等。

41 魚仔醬汁

【配方】

魚仔醬500克，茄汁100克，芝麻醬50克，白醬油50克，白糖10克，丁香粉2克，胡椒粉5克，元蔥末50克。

【製法】

將魚仔醬及其他調料用少許油在鍋中炒勻或拌勻上籠蒸15分鐘即成。
(或入烤箱烤10分鐘)

【配製說明】

此汁魚仔香濃，鹹鮮小酸甜。常用於捲包菜類，如魚醬卷雞脯、魚醬蛋皮卷、魚仔醬燒豆腐、魚仔醬三絲卷等。

42 蝦油汁

【配方】

蝦油100克，白糖5克，芫荽10克，薑片10克，上湯150克，料酒10克，色拉油50克，味精5克。

【製法】

鍋中放色拉油，將元蔥、薑片、芫荽入鍋略炸，再下以上調料並燒沸後去渣即成。

【配製說明】

用於蝦滷豆腐、蝦滷三鮮、蝦滷燒雙冬、蝦滷燒蘆筍等菜餚。

43 複合冷汁

【配方】



桂花噠汁150克，茄汁800克，生抽200克，甜醬400克，太白斯高椒油5克，麻油100克，香芹粒50克，香菇粒50克。



【製法】

鍋中放少許色拉油將以上調料在鍋中炒香，或調勻後入籠中蒸15分鐘即成。

【配製說明】

此汁適合各種冷菜的調味，如粵式拌豬耳、粵式拌三絲、粵式拌鳳爪、粵式拌魚丁等。

44 豉油魚香汁

【配方】

海鮮生抽500克，美極鮮100克，味精5克，雞粉5克，魚露50克，香醋50克，白糖30克，精鹽2克，香菜20克，西湖蓴菜水600克，薑片10

克。

【製法】

將以上原料調勻，瀘去香菜和薑片即成。

【配製說明】

此汁鹹鮮，具有純菜香味，適應於清蒸魚、蟹、蝦等調味。如豉油魚汁鱸魚，豉油魚汁蒸蟹等。

45 香菠蜂蜜汁

【配方】

蜂蜜150克，白糖50克，甜葉菊五朵，菠蘿香精1克，吉士粉5克，開水75克。

【製法】

將以上原料在鍋中化開燒開後下吉士粉調勻即成，置入冰箱備用。

【配製說明】

此汁適宜調製魚類菜餚及涼菜的拌味。如蜜汁魚球、蜜汁魚柳、蜜汁山藥泥、蜜汁三色丁、蜜汁果球等。

46 花生醬汁

【配方】

花生醬150克，白糖50克，精鹽2克，麻油10克，鮮湯50克，辣椒粉10克，檸檬香精1克。

【製法】

將以上調料置容器調勻後即成。

【配製說明】

此醬汁適用於甜品涼菜的調味，如花生土豆條、花生炸豬柳、花生炸魚柳、花生拌炸藕條等。

47 桂花醬汁

【配方】

桂花醬300克，米酒750克，白糖50克，生抽25克，精鹽10克，吉士粉20克。

【製法】

將以上調料入鍋用小火調炒均勻即成。

【配製說明】

本汁具有桂花香味，甜鹹適中，適於做魚肉類燒燜菜餚。如桂花鐵雀、桂花魚餅、桂花蝦餅、桂花雞柳等。



48 沙茶醬汁

【配方】

沙茶醬200克，幹蔥頭50克，精鹽5克，白糖5克，味精3克，鮮湯150克，麻油10克。

【製法】

將以上原料在鍋中調炒均勻即成。

【配製說明】

本汁各種魚肉類炒菜。如沙茶炒雞柳、沙茶炒牛肉、沙茶炒魚柳、沙茶炒蝗子等。

49 花生紅糖汁

【配方】

紅糖150克，花生醬20克，香精1克，糖桂花2克，麥芽糖20克，水300克。

【製法】

將清水入鍋加放以上調料熬化調勻即成。

【配製說明】

此汁甜中帶香，是一種新型糖汁，適應各種甜菜。如太極奶露羹、糖汁之霄球、糖汁板栗、糖汁燒肉方、糖汁蓮藕等。

50 桂花蜜汁

【配方】

白糖150克，蜂蜜50克，水150克，糖桂花2克，精鹽1克，水澱粉10克。

【製法】

將以上原料同水入鍋小火熬化後放水澱粉勾芡即成。

【配製說明】

此汁香甜回味長，適應於蜜汁甜品菜，如蜜汁火方、蜜汁桃脯、蜜汁板栗、蜜汁魚條等。鹽的使用起到延長味感的作用。

51 麥芽糖汁

【配方】

麥芽糖100克，大紅浙醋50克，柱候醬20克，檸檬香精1克，水50克，水澱粉5克。

【製法】

將以上原料入鍋小火熬化後用水澱粉勾薄芡即成。

【配製說明】

此汁酸甜微鹹醬香，適用於烤魚、烤肉、鹹炸溜甜菜的調味。

52 腐乳汁

【配方】



紅南乳150克，芝麻醬25克，茄汁25克，腰果醬10克，松子醬10克，精鹽2克，美極鮮5克，白糖5克，味精5克，豬油25克。

【製法】

將以上原料入鍋小火炒至均勻，或調勻後入籠蒸15分鐘即成。

【配製說明】

此汁腐乳香味厚，適應於雞、鴨魚肉等菜餚的調味。如福祿蝦、福祿雞塊、福祿魚條、福祿牛柳等。

53 蘇造湯汁

【配方】

丁香5克，肉桂10克，甘草10克，砂仁10克，桂皮10克，草果10克，八角10克，白蔻10克，廣皮10克，精鹽50克，白醬油30克，姜塊30克。

【製法】

將以上香料用沙布包好，入鍋加清水3000克，小火熬20分鐘，香味溢出時再加入精鹽、白醬油、味精等調勻即成。

【配製說明】



此汁香氣濃，可去腥異味，適用於雞鴨肉類等原料的燒燉菜餚。如紅燜土雞、紅燜肉、紅燜甲魚、罐燜肉等。

54 醬香豆豉汁

【配方】

豆豉500克，白糖150克，蒜茸50克，元蔥粉50克，美極鮮50克，味精10克，雞粉10克，麻醬25克，花生醬25克，精鹽2克，鮮湯100克。

【製法】

將豆豉斬碎後與其他調料在鍋中用少許油炒勻或調勻，再入烤箱烤10分鐘即成。

【配製說明】

此汁鹹鮮醬香，可用於燒魚燒肉等菜餚。如豉汁燒雞塊、豉汁燒花蟹、豉汁燒鰻魚等。

55 複合咖喱油汁

【配方】

薑黃粉200克，砂仁粉50克，香芹粉75克，羅白粉30克，丁香粉30克，豆蔻粉25克，咖喱粉500克，蒜茸1000克，蝦膏200克，甘草粉50克，南姜粉20克，西芹粉50克，元蔥粉100克，幹蔥茸600克，白糖100克，精鹽30克，牛骨湯2000克（4斤），色拉油75克，黃油75克。

【製法】

將色拉油、黃油入鍋燒熱，下蒜茸、蔥茸略炒出香味後加入牛骨湯，再入其他調料熬至稠勻即成。

【配製說明】

此汁用於雞鴨魚肉及野味類等菜餚的調味。如咖喱雞、咖喱鴨、咖喱魚柳、咖喱燒野兔等。

56 玫瑰醬汁

【配方】

玫瑰醬100克，茄汁75克，白糖50克，精鹽5克，元蔥粉25克，胡蘿蔔粒25克，紅浙醋30克。

【製法】

將以上原料在鍋中用少許油炒調均勻即成。

【配製說明】

玫瑰醬是用玫瑰花的花瓣醃漬後製成，具有玫瑰花的香味，此汁用於魚肉類菜餚。如玫瑰肉丁、玫瑰魚卷、玫瑰肉卷、玫瑰菊花魚等。

57 茶香味汁

【配方】

雲霧茶50克（其他香茶也行），桂皮、甘草各5克，生抽50克，老抽15克，白糖3克，精鹽3克，味精2克，麻油10克，清水300克。

【製法】

先將茶葉在鍋中小火烘乾，與桂皮、甘草同置砂鍋，加入清水或鮮湯小火煮10分鐘或蒸15分鐘後，瀝去渣加入以上味料調勻即成。

【配製說明】

此汁用於雞鴨魚肉等菜餚的調味。如茶香燒肉、茶香燜魚、茶香燜蝦等菜。

58 美味豉油汁

【配方】

果丹皮20克，蠔油40克，白糖10克，味精5克，紅椒粒20克，蒜茸40克，幹蔥茸20克，香菜梗20克，豆豉100克，生抽10克，色拉油150克，水400克。

【製法】

將果丹皮、豆豉斬茸，加蒜茸、幹蔥茸入鍋用油煸炒出香味，再加水下其他調料燒沸即成。

【配製說明】

本鹹鮮豆豉香，能解膩去腥，適應於清蒸白煮雞鴨魚類菜餚的調味。如美味豉油雞、美味豉油魚、美味豉油鴨等。

59 口蘑汁

【配方】

幹口蘑300克，黃花菜200克，竹筍200克，香葉4片，丁香2克，蔥10克，薑片20克，小茴香10克，白醬油15克，味精10克，精鹽4克。

【製法】

將幹口蘑、黃花菜及其他配料入鍋小火慢煮20分鐘後將汁瀝出（原料另用），再將汁加入以上味料攪勻即成。

【配製說明】

此汁適應於雞鴨魚等鮮味類菜餚及煲類。如口蘑汁燉竹絲雞、口蘑汁燉粉絲丸、口蘑汁燉獅子頭、口蘑汁燉三鮮丸等。

60 焗骨汁

【配方】

臙汁1000克，浙醋500克，淡奶500克，蕃茄醬400克，白糖150克，精鹽15克，橙紅色素少許。

【製法】

將以上原料用水調勻後入鍋小火燒開，並加入色素調勻即成。

【配製說明】

此汁奶香鮮甜，適用於雞鴨肉類菜餚的調味。如骨汁焗山雞、骨汁焗方肉、奶香焗排骨等。

61 鎮江香果汁

【配方】

鎮江香醋500克，OK汁200克，茄汁100克，檸汁100克，蒜茸100克，白糖400克，精鹽2克，橙紅色素少許。

【製法】

將以上原料在鍋中用少許油炒勻即成。

【配製說明】

此汁醋香果甜，適應於炸制性的魚類、肉類菜餚。如鎮江香果肉、醋香魚柳、OK檸汁魚，鎮江茄汁雞柳等。

62 鐵板汁

【配方】

蕃茄醬100克，OK汁100克，果汁50克，生油20克，味精5克，色拉油30克，上湯50克，溼澱粉5克。



【製法】

將鍋燒熱後放色拉油將蕃茄醬、OK汁略炒後下湯汁及以上調料炒勻後勾芡汁即成。

【配製說明】

此汁適用於燒烤佐食及鐵板系列。鐵板雙花、鐵板牛柳、鐵板魚柳、鐵板串燒等。

63 醋椒汁

【配方】

紅椒100克，山楂150克，白糖150克，精鹽15克，陳皮3克，甘草5克，香醋25克。

【製法】

將以上原料加水500克共煮15分鐘後撈去渣料即成。

【配製說明】

本汁甜鹹酸香辣，適用於雞鴨魚類的菜餚調味。如醋椒魚片、醋椒炸魚條、醋椒炒雞丁、醋椒爆鴨丁等。

64 紫金醬汁

【配方】

紫金醬200克，芝麻醬25克，廣東米酒20克，蔥姜各20克，豬油75克，紅色素少許。

【製法】

將以上原料入鍋加豬油炒香即成。

【配製說明】

紫金醬是廣東的一種香辣醬、本汁香辣甜鹹，適應於肉類、魚類、海鮮類的調味，如紫金牛片、紫金魚條、紫金燒花蟹、紫金鳳爪煲、紫金炒蚶子等。

65 辣椒醬汁

【配方】（一）



辣椒醬150克，麵醬50克，花生醬20克，萬字醬油（或老抽）15克，元蔥25克，味精15克，雞粉5克，水50克，色拉油75克。

【製法】

將以上原料調勻入鍋，加油炒出香味即成。

【配製說明】

此汁香辣鹹鮮，適用於雞鴨魚肉類菜餚，如辣醬炒肉、香辣雞塊、香辣燒牛肉等。

【配方】（二）

辣椒醬50克，茄汁10克，柱候醬25克，白糖5克，雞湯150克，蔥茸、蒜茸各20克，色拉油75克。

【製法】

將辣椒醬用少許油炒香後下入柱候醬、茄汁及以上調料炒勻即成。

【配製說明】

此汁醇、辣、香，回味久長，適應於各種小炒菜的調味，如辣醬回鍋肉、辣醬炒腐皮、辣醬美味蝦、辣醬炒鴨丁等。

【配方】（三）

辣椒醬150克，沙嗲醬50克，葡萄酒10克，麥芽糖10克，雞湯100克，蔥末15克，薑末15克、元蔥末15克，味精5克。

【製法】

將以上原料用油炒香或調勻後入籠蒸15分鐘即成。

【配製說明】

此汁鹹鮮香辣，適應於各種炒菜的調味。如香辣豆腐、香辣炒子雞、香辣炒肉丁、香辣炒八帶、香辣炒肚丁等。

66 味噌汁

【配方】

鹹味噌150克，白糖5克，味精2克，麻油4克，生抽5克。

【製法】



將以上原料置碗中調合均勻即成。

【配製說明】

本汁主要用於冷菜和熱菜的調製味汁。如味噌大蝦、味噌拌豆腐、味噌拌三鮮、味噌拌雞片等。

67 豆芽汁

【配方】

黃豆芽500克，水1000克，鈣片2片，香葉2片，八角兩個，丁香1克，白醬油25克，味精6克，精鹽2克。

【製法】

將黃豆芽加水及香葉、八角、丁香等香料用小火煮至湯濃香後取汁，然後再加入以上調料燒沸即成。

【配製說明】

本汁鮮香味美，適用於炒制肉類、魚類、禽類等菜餚。如豆芽汁炒肉絲、豆芽汁溜魚片、豆芽汁炒雞片、豆芽汁爆裡脊片等。

68 香糟汁

【配方】（一）

鎮江香醋50克，白醋30克，香糟100克，紹酒500克，白醬油150克，李派林唸汁100克，白糖150克，蜂蜜75克，精鹽15克，姜50克。

【製法】

先將香糟和紹酒浸泡約30分鐘後擠酒糟汁備用，再將其他原料入鍋熬化加入酒糟汁即成。

【配製說明】

此汁糟香鹹鮮，可用於魚類、肉類、雞鴨類的涼菜及熱菜的調味。如涼菜中的香糟鳳爪、香糟三鮮、香糟白肚片，熱菜中的糟溜魚片、糟溜裡脊片等。

【配方】（二）

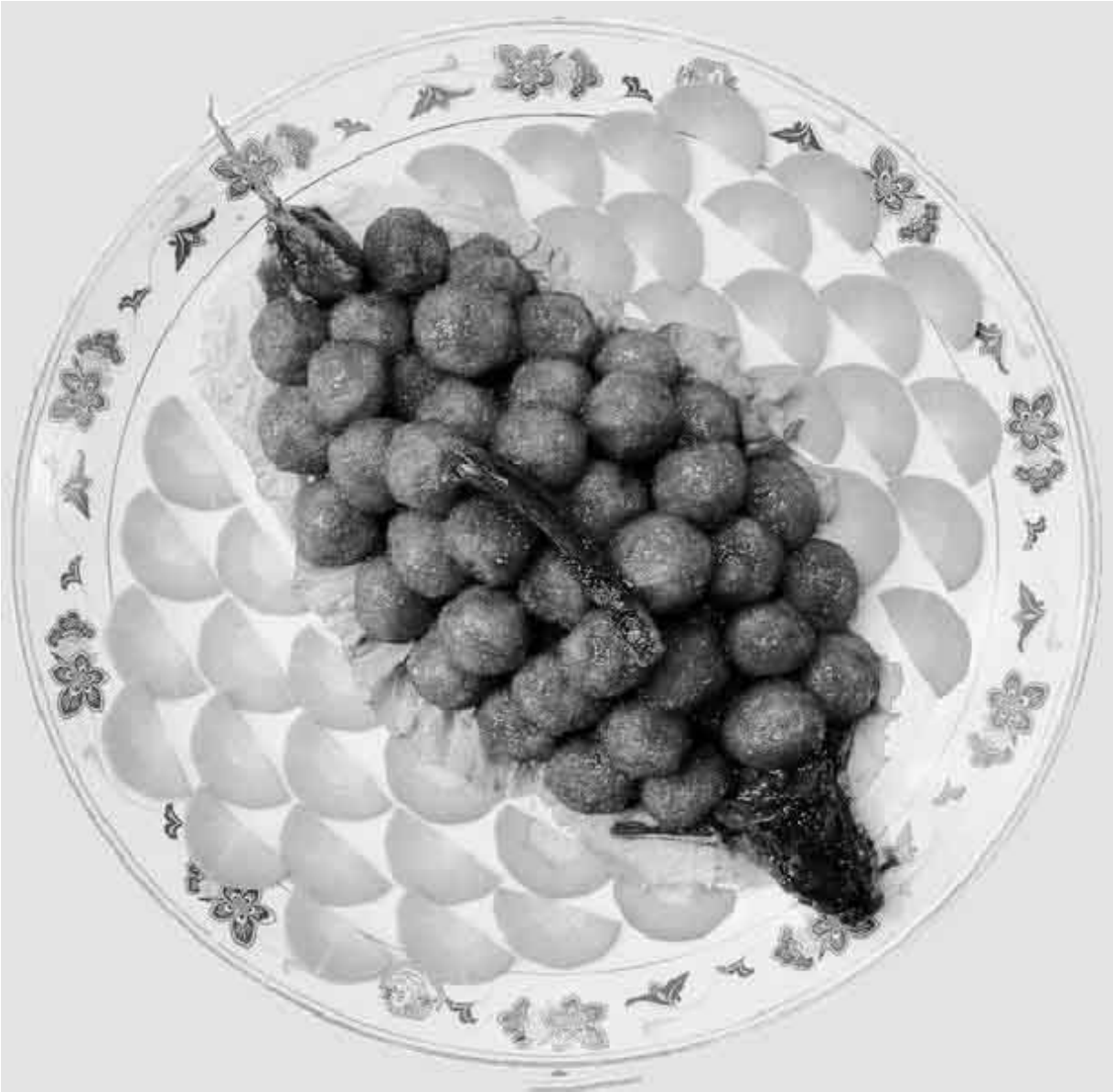
鎮江香醋50克，香糟150克，蜂蜜250克，李派林唸汁250克，白糖120克，AI汁150克，精鹽50克，紅色素少許。

【製法】

將以上原料在鍋中小火調合均勻即成。

【配製說明】

此汁常用於糟制性的冷菜，如香糟豬爪、香糟鳳爪、香糟鴨肫、香糟雞片等。



【配方】（三）太倉糟油500克，鎮江香醋100克，白糖150克，精鹽75克，紹酒150克，桂花噏汁75克。

【製法】

將以上原料入鍋小火燒開調勻即成。

【配製說明】

本汁增香去腥，適用於各種冷菜和熱菜的調味。

69 香辣豉油汁

【配方】

生抽500克，清水400克，白糖100克，雞粉50克，味精20克，乾紅椒100克，蒜茸40克，芝麻醬20克，花生醬20克，黑豆豉40克（剁碎）。

【製法】

將以上原料在鍋中小火調勻煮沸即成。

【配製說明】

此汁鮮鹹香辣，適應於魚肉類菜餚的調味，如香豉蒸鯽魚、香豉蒸魚方、香豉汁炒毛蚶、香豉汁炒蝗子等。

70 多味豆香醬

【配方】

豆瓣醬50克，香菜末10克，辣椒油15克，白糖5克，味精2克，花椒粉3克，熟花生油25克，蔥白末、生薑末、蒜泥各5克。

【製法】

將豆瓣醬斬細後與以上原料調拌勻，然後用熟花生油調炒均勻即成。

【配製說明】

本醬辛香味長，適應於涼拌菜類。如醬香白切雞、醬香白切肉、醬香拌三絲等。

71 怪味汁

【配方】

花椒油15克，辣椒油25克，芝麻醬25克，豆瓣醬30克，花生醬20克，雞湯150克，芝麻10克，腐乳15克（碾碎），冬菜10克，麻油10克，蔥末、薑末、蒜泥各15克，味精6克，豆豉3克，白糖7克，美極鮮10克，香醋6克，精鹽3克，糟蛋粒15克，皮蛋粒10克。

【製法】

將以上原料置碗中調攪均勻即成。

【配製說明】

此係粵菜怪味汁，醬香味較重，與川菜怪味有所不同。適應於雞鴨、肉類等涼菜的調味。如怪味蹄花、怪味大蝦、怪味雞塊、怪味拌肚片、怪味拌三鮮、怪味拌白肉等。



72 燒烤汁

【配方】

香蔥籽20克，香菜籽20克，丁香5克，香葉四片，野山椒25克，蝦腦醬15克，蝦米10克，蔥頭、蒜茸各10克，咖喱油15克，白糖5克，精鹽5克，老抽5克，味精3克。

【製法】

將以上原料絞碎或切碎，先用少許油將幹辣椒、蒜茸、蔥頭等炒香，再加入其他調料炒勻即成。

【配製說明】

此汁用於雞鴨魚肉等煎、炸、烤的菜餚調味。如炸雞翅、烤肉、烤兔、煎魚排、炸雞球等。

73 醉香汁

【配方】（一）

花雕酒150克，花椒20克（碾末），玫瑰露酒50克，蔥白50克，味精5克，薑末10克，白糖5克，精鹽8克，麻油8克。

【製法】

將以上原料調勻後拌入菜餚中醉制兩小時即成。

【配製說明】

此汁主要用於海鮮冷菜的調味。如酒醉大蝦、花雕醉八帶魚、花雕醉肉蟹，花雕醉海鮮等。

【配方】（二）

紅葡萄酒250克，花雕酒50克，茄汁100克，精鹽5克，白糖15克，白醋30克，高湯100克，味精5克，生抽10克。

【製法】

將鍋中放少許色拉油燒熱後下茄汁及以上調料燒沸即成，如製作熱菜可直接與主料同燒入味。

【配製說明】

本汁既可拌製冷菜的調味，又可用於熱菜的調味。如貴妃雞翅、貴妃兔肉、貴妃鵪鶉、貴妃大蝦、貴妃鴨脯等。

74 串燒汁



【配方】

海鮮醬400克，花生醬50克，麻醬20克，柱候醬20克，味精5克，雞粉10克，白糖2克，蒜茸50克，元蔥茸50克，生抽20克，牛骨湯50克，麵粉10克，色拉油100克，紅色素少許。

【製法】

鍋中放色拉油燒熱後將麵粉、蒜茸、蔥茸略炸後入牛骨湯及以上調料燒勻即成。

【配製說明】

此汁用於串燒類熱菜，如串燒牛柳、串燒鱈片、串燒禽脯、串燒羊肉、串燒兔脯等。

75 香樂汁

【配方】

細小米粉50克，雞油75克，雞粉6克，味精2克，精鹽3克，雞湯300克，花雕酒5克。

【製法】

先將雞油入鍋化開，再將小米粉入鍋炒香，然後再下入雞湯及以上調料炒調均勻即成。

【配製說明】

本汁適應於雞鴨魚肉的調味，菜餚品種同香喜汁。

76 香椿汁

【配方】

香椿粉150克，蒜茸20克，香葉粉2克，幹椒絲5克，味精3克，麻油5克，雞粉3克，鮮湯150克。

【製法】

將以上原料入鍋調勻即成。

【配製說明】

此汁主要用於冷菜的調味。如香椿拌腐皮、香椿拌粉絲、香椿拌豆腐、香椿拌百葉絲等。

77 叉燒味汁

【配方】

生抽100克，柱候醬150克，五香粉5克，麻醬50克，海鮮醬50克，老抽15克，白糖25克，汾酒10克，清水100克，紅曲水75克。

【製法】

將以上原料入鍋炒制調合均勻即成。

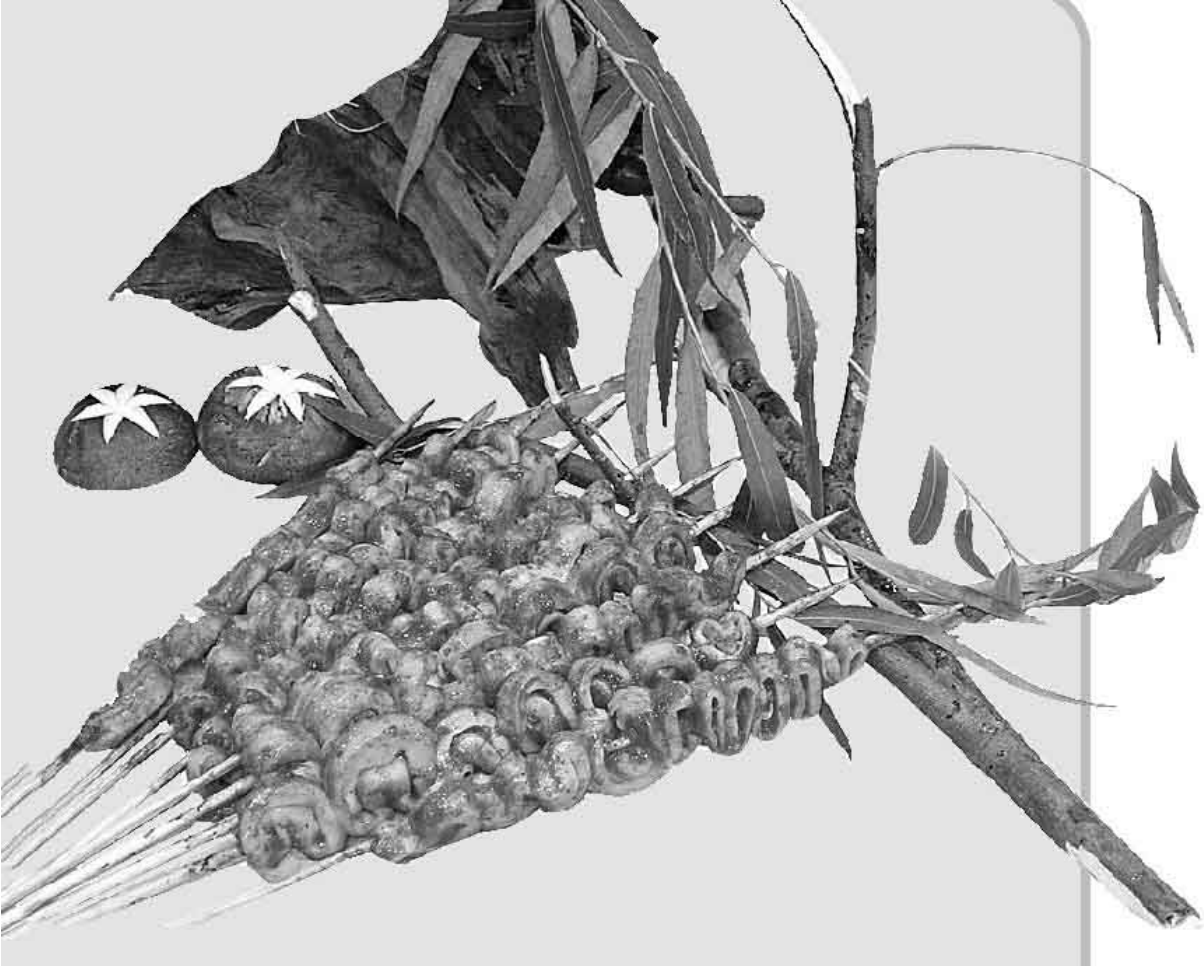
【配製說明】

本汁適用於雞鴨魚肉的調味。如叉燒肉、叉燒鯽魚、叉燒雞脯、叉燒鴨方等。

78 複製醬油汁

【配方】

醬油1000克，紅糖1500克，桂皮10克，山3克，八角15克，甘草25克，小茴香15克，花椒2克，生薑50克，味精25克。



【製法】

將以上香料用紗布包好，然後與醬油小火同熬5分鐘，再加入紅糖及味精即成（也可將香料直接入醬油同熬出香味後將香料撈出）。

79 芥末糊

【配方】

芥末粉150克，白糖50克，白醋150克，熟色拉油50克。

【製法】

先將芥末粉、白糖、白醋調合均勻，再倒入沸水300克衝開調勻，最後倒入色拉油靜置兩小時即成。

80 荷葉汁

【配方】

荷葉一張，生抽25克，老抽25克，白糖4克，精鹽3克，美極鮮15克，薑片20克，雞湯200克，清水100克。



【製法】

將荷葉切絲，再加入雞湯、水、薑片同煮15分鐘後去掉荷葉絲及薑片，再將以上調料加入荷葉汁中煮開即成。

【配製說明】

此汁鹹鮮荷香，適應於雞鴨肉類菜餚的調味。如荷葉雞條、荷葉汁炒鴨丁、荷葉汁蒸肉、荷葉汁蒸兔等。

81 蓮芯汁

【配方】

蓮芯25克，白糖40克，玫瑰露酒20克，白醋5克，芝麻醬25克，水400克。

【製法】

蓮芯加清水煮15分鐘後去掉蓮芯，再將以上調料加入芯湯中調勻，再入籠鍋蒸10分鐘即成。

【配製說明】

蓮芯具有理氣清火潤肺之功效，此汁適用於製作羹湯。如蓮汁香苦羹、蓮汁玫瑰鴨、蓮汁肉絲羹、蓮汁酸辣湯等。

82 陳皮汁

【配方】

陳皮末50克，八角30克（碾碎），薑片25克，乾紅椒25克（碾碎），元蔥末25克，生抽100克，老抽25克，料酒10克，精鹽5克，白糖5克，清水200克，色拉油75克，紅油30克。

【製法】

油燒熱後下陳皮末、八角、幹椒、元蔥末略炸再倒入水及其他調料小火煮10分鐘，撈盡渣取汁即成。

【配製說明】

本汁去腥解膩增香，可製作冷菜及熱菜的調味。如陳皮牛肉、陳皮雞、陳皮鴨、陳皮乳鴿、陳皮兔丁等。

83 苦瓜汁

【配方】

苦瓜250克，芝麻醬25克，腰果醬25克，精鹽5克，白糖10克，味精3克，紹酒5克。

【製法】

將苦瓜切片後用鹽水浸泡棄去苦水，再將苦瓜攪碎或剁碎，然後再加入以上調料拌勻後炒兩分鐘即成（也可上籠蒸10分鐘）。

【配製說明】

此汁鹹甜苦香，消暑去火，適應魚肉菜餚的蘸食調味。如苦瓜吉士牛扒、苦瓜汁魚條、苦瓜雞翅根、苦瓜汁炒肉、苦瓜麵包託等。

84 啤酒味汁

【配方】（一）

生啤酒150克，茄汁75克，白糖50克，精鹽2克，色拉油75克，溼澱粉15克，水100克。

【製法】

油燒熱後下茄汁略炒，再倒入生啤酒及以上調料略煮，並用溫澱粉勾芡即成。

【配製說明】

此汁用於雞鴨魚肉等燒菜，如啤酒雞、啤酒鴨、啤酒兔、啤酒魚等。

【配方】（二）

生啤酒150克，噫汁100克，生抽40克，幹尖椒5克，八角5克，蔥姜各15克，精鹽5克，白糖10克，胡椒粉1克，味精2克，麻油10克。

【製法】

將鍋中放少許色拉油下蔥姜略炸後加啤酒及以上調料燒開5分鐘即成。

【配製說明】

此汁適用於雞鴨魚肉及野味類燒菜，如啤酒鳳翅、啤酒鴨、啤酒兔等。燒製時可將此原料同主料同時下鍋燒，最後去掉八角、花椒、姜蔥等渣物。

85 美味沙姜油

【配方】

沙姜粉25克，花生油100克，蠔油50克，味精5克，精鹽5克，料酒5克，蔥白5克。



【製法】

沙姜粉裝碗中，加入燒熟的花生油調拌均勻，然後再加入蠔油、蔥白及其他調料即成。

【配製說明】

此汁鹹鮮辛辣，可用於雞鴨類白色涼菜。如沙姜油雞、沙姜油白鴨、沙姜油白肉等。

86 蔥姜油香汁

【配方】

蔥白25克，薑末30克，精鹽5克，味精3克，辣椒20克，色拉油120克。

【製法】

將蔥白、薑末斬茸後加入精鹽、味精調勻，再加入燒熱的色拉油和辣椒即成。

【配製說明】

此汁鹹鮮辛香，適應於白切類涼菜，如蔥姜白切雞、蔥姜白切鴨、蔥姜白切肉等。

87 鹹魚豆豉汁

【配方】

鹹魚粒50克，豆豉50克，蒜仁、蔥白、生薑各20克，麻油10克，味精5克，胡椒粉2克，熱花生油100克。

【製法】

鹹魚粒、豆豉、蒜仁分別用油炸好，再與生薑、蔥白共攪成泥，最後加入以上調料，並衝入熱花生油調拌均勻即成。

【配製說明】

本汁辛香鹹鮮、解腥提味，適應於涼拌菜及燒烤、炸制類菜餚。如鹹魚汁拌茄子、鹹魚汁拌西芹、鹹魚汁拌豆腐等。

88 複合腐乳醬

【配方】

白腐乳10塊，蒜仁25克，芹菜25克，熟雞蛋黃兩個，白糖5克，辣椒粉5克，味精3克，雞精2克，熟花生油50克。

【製法】

將花生油燒熱後倒入辣椒粉拌勻，芹菜焯水後切細末，再將腐乳、蒜仁、熟蛋黃斬成泥共置碗中，最後與以上味料及芹菜末、辣椒油等拌和均勻即成。

【配製說明】

此汁鹹香微辣，適應於白煮類涼菜及煎炸菜的蘸食調味，如乳汁拌白肉絲、乳汁拌四季豆、乳汁拌三絲等。

89 美極鮮辣醬

【配方】

鮮紅辣椒50克（切末），生薑、大蒜各20克（切末），油炸豆豉25克（切末），美極鮮30克，精鹽5克，味精3克，雞精3克，酒糟10克，白糖15克，麻油10克，熟色拉油75克。

【製法】

先將紅椒末、薑末、大蒜末與熟色拉油一起攪勻，然後加入以上調料拌和均勻後即成。

【配製說明】

此汁香辣鮮鹹，適合各種葷素涼拌菜的調味，如美極拌三絲、美極拌白肉，美極拌雞片、美極拌腰片等。

90 鮮味王汁

【配方】

乾貝汁50克，美極鮮25克，魚露25克，蠔油25克，生抽王15克，雞精3克，味精2克，白糖5克，胡椒粉3克，生薑末20克，麻油10克，熟花生油25克。



【製法】

將生薑末衝入熟花生油，再加入以上其他調料拌勻即成。

【配製說明】

本汁屬海派鹹鮮味，適合拌制各種葷素類涼菜，如鮮味王拌豆芽、鮮味王拌肚絲、鮮味王拌魚絲、鮮味王拌豆腐絲等。

3.西式味汁

1 南洋咖喱汁

【配方】

紅辣椒丁100克，生薑100克，洋蔥75克，香葉5片，蒜頭100克，豆蔻粉10克，丁香粉10克，香菜100克，黃姜粉50克，油咖喱兩罐，椰茸50克，幹蔥100克，蝦膏2件（50克），鹽15克，味精75克，麵粉300克，白糖40克，檸檬汁50克，牛油750克，大湯6500克。

【製法】

將以上料頭用絞拌機分類攪碎備用；香葉用熱水浸泡備用；蝦膏用鋁盤盛裝，入爐烘烤至有香味，碾碎備用。



淨鍋置火下油燒熱，依次放入洋蔥、蒜茸、生薑、幹蔥、香菜、辣椒炸幹水份，然後下椰茸、黃姜粉、油咖喱、丁香粉、豆蔻粉炒勻至有香味和辣味，再倒入大湯，同時需不斷攪拌，至完全吸入水份為止，然後再將多餘的大湯調稀，倒入湯煲慢火熬約10分鐘，加入其他調味料及蝦膏拌勻，待冷卻後倒入雞盅放入冷藏櫃保鮮待用。

【配製說明】

咖喱汁是一種味香辛辣的醬汁，適應於流行口味，如咖喱炒花蟹、咖喱雞、咖喱牛腩、咖喱羊肉等菜餚是運用此汁為主調料。另在麵食、飯中也可用此汁，如鐵板咖喱牛肉麵、咖喱蝦仁炒飯等，可改變面飯中的單一口味。用複合咖喱汁製成的菜餚，可使人引起食慾，尤其在冬季，咖喱類菜餚非常受歡迎。

2 南洋沙嗲汁

【配方】

蝦米100克，南乳花生仁100克，幹蔥頭75克，蒜頭75克，紅辣椒粉100克，杏仁50克，香菜50克，黃姜粉100克，肉姜100克，生油750克，蝦膏4件（100克），甜豉油（可用老抽代替）適量，麵粉300克，鹽40克，糖40克，味精75克，大湯6500克。

【製法】

將蝦米、蝦膏烘乾碾碎；南乳花生仁、杏仁碾碎備用；料頭用絞肉機分類絞爛；香菜用榨汁機攪碎，連汁盛裝備用。

將鍋置火下油燒熱，下入蒜茸、幹蔥頭炸5分鐘，再放入肉姜、香菜炸至水份略幹，最後放入咖喱粉、辣椒粉、黃姜粉、蝦米、麵粉、蝦膏、碎杏仁炒至有香味後端鍋離火，再慢慢倒入大湯，同時需不斷攪拌，繼續上慢火熬製30分鐘成糊狀，後加入老抽、鹽、糖、味精、南乳花生米拌勻，晾涼後裝入雞盅即成（不用時置於冰箱保鮮）。

【配製說明】

南洋沙嗲汁在東南亞地區各國製法不盡相同，各有特色，如印尼沙嗲汁、馬來西亞沙嗲汁、新加坡沙嗲汁，因此可統稱為南洋沙嗲汁。此汁與咖喱汁相似，口感辛辣香鹹，可提味去腥，適應各種牛肉及野味煲類的調製，如沙嗲炒牛肉，沙嗲牛腩煲等。

3 鮮椰汁

【配製】

選用鮮嫩椰子，去殼，用刨刀將椰肉刨絲，放入容器中，加水（水和椰絲比例為**2:1**）攪拌後靜置**30~40**分鐘，倒入榨汁機攪拌成汁，用紗布將汁過濾，即成椰汁，此椰汁濃度大，可用水稀釋。



【配製説明】

椰汁原海南地方風味，可直接飲用，也可加入鮮奶、雞肉粒、火腿粒、香菇粒、精鹽、味精、上湯等配製成椰子盅入籠燉製成菜，其特點具有椰奶香濃風味、清鮮滋潤。

4 西檸汁

【傳統配方】

鮮檸檬汁50克，白糖30克，白醋35克，味精5克，鹽1克，麻油1.5克，上湯100克，酒10克，溼澱粉、胡椒粉各少許。

【香港配方】

(1) 檸汁1000克，白醋1000克，鹽50克，清水100克，白糖1000克，西檸5個，吉士粉勾芡。

(2) 檸汁10千克，屈臣氏檸蜜2支，西檸4個，水1000克，糖2000克，吉士粉打芡。

(3) 西檸1000克(榨汁)，糖1750克，白醋2500克，鹽100克，吉士粉打芡。

【配製說明】

西檸汁屬糖醋汁的一種，但帶有西檸檬味，因此，其內地的糖醋味溜菜可以使用。

5 西汁

【傳統配方】



鮮茄2.5千克，甘筍500克，元蔥500克，胡蘿蔔500克，芹菜500克，香菜250克，幹蔥125克，大蒜頭125克；將以上原料加入花生油煸炒後倒入湯桶內加清水7.5千克，豬骨1500克上火熬30分鐘後過濾去渣，

再加入精鹽100克，味精200克，白糖150克，茄汁1250克，噏汁300克，果汁300克，食用色素5克調勻即成。

【香港配方】

(1) 洋蔥300克，西芹300克，紅椒50克，八角25克，草果25克，甘筍300克，清水3000克，共入鍋中小火煮約20分鐘後去渣，再加入茄汁1500克，噏汁200克，OK汁兩支，鹽100克，白糖1000克，味精150克，料酒150克，美極鮮150克，煮開後加檸檬黃色素少許調勻即成。

(2) 洋蔥、香芹、鮮茄各300克，紅椒50克，香葉、八角、桂皮各25克，加3000克水共小火煮約20分鐘後去渣，加3000克茄汁150克，OK汁300克，噏汁300克，沙糖3000克，精鹽100克，味精50克，再上火燒開調勻即成。

【配製說明】

西汁是辛香甜鮮味，並具有糖醋汁和西檸汁的特點，適宜製作蝦球、雞球、魚條、牛柳、雞脯等腥異味較小的魚肉菜餚，可以起到調節菜餚口味，變化炸溜菜餚的新型品種。



6 香檳汁

【配方】（一）

香檳酒2支，三那酒2瓶，味粉80克，糖50克，鹽30克，西檸4個，吉士粉200克打芡。

【配方】（二）

香檳酒2支，七喜汽水2瓶，味粉100克，白糖100克，鹽30克，西檸5個，吉士粉打芡。

7 橙花汁

【配方】（一）

橙汁500克，白醋500克，鮮橙500克，白糖300克，君度酒2匙，鹽18克，吉士粉打芡。

【配方】（二）

鮮橙500克，（榨汁）白醋500克，白糖300克，鹽18克，吉士粉打芡。

8 馬拉盞醬

【配方】

蝦醬1000克，蝦米粒250克，紅椒粒150克，小蔥茸、蒜茸、洋蔥粒各100克，糖100克，色拉油500克。

【製法】

用油將蔥茸、蒜茸、洋蔥粒炒香、加入蝦醬、蝦米粒、紅椒粒、糖炒勻即成。

【配製說明】

此醬鹹香，用於馬拉盞帶子，馬拉盞炒鮮魷等菜。

9 鮮橙汁

【配方】

濃縮橙汁200克，鮮橙10個，白醋600克，白糖600克，檸檬香精、橙黃色素各少許。

【製法】

將鮮橙擠汁，加入以上原料煮至溶解，再加入食用色素調勻即成。

【配製說明】

此汁酸甜橙香味，適合做各種小型魚肉類炸溜菜餚，如橙汁排骨、橙汁牛柳、橙汁魚柳等。

10 XO醬

【配方】（一）



用洋蔥末，蝦米，乾貝絲（蒸後撕絲），熟火腿絲，鹹魚絲、尖椒絲等加味料用油炒制而成。

【配方】（二）

洋蔥末400克，蝦米末300克，乾貝絲300克，火腿末300克，鹹魚絲350克，金絲牛肉鬆200克，小辣椒或辣椒醬350克，蒜茸250克，幹椒末200克，豆瓣醬（剁碎）250克。

【配製說明】

製作時需油重，炒熱後用油浸泡，並盛入容器，置於冰箱備用，此醬微辣、鹹鮮，原廣東風味，適用於小炒，如XO醬爆鮮魷，XO醬八爪魚，也可作為蘸食佐料，一般用於較高檔筵席熱炒的調味。

11 山楂醬汁

【配方】

山楂醬150克，檸汁50克，白糖50克，麥芽糖30克，精鹽2克，水50克，紅色素少許。

【製法】

將以上原料在鍋中用小火調勻即成。

【配製說明】

此汁口感酸甜，開胃健脾，可用魚肉等炸制性的菜餚調味。如山楂牛柳、山楂酥香魚、山楂雞柳、山楂吉士雞卷、山楂吉士魚卷等。

12 蘋果醬汁

【配方】

蘋果醬200克，茄汁50克，白糖20克，精鹽2克，松仔仁25克，水50克，葡萄酒10克，紅色素少許。

【製法】

將以上原料入鍋中小火炒勻或調勻後入籠蒸15分鐘即成。

【配製說明】

此汁果香酸甜，適應於魚肉及素菜的調味，如蘋果魚卷、肉卷、炸薯條、山藥葫蘆、蘋果吐司、蘋果溜魚片等。

13 木瓜醬汁

【配方】

木瓜醬20克，紅椒醬50克，花生醬20克，精鹽2克，甜麵醬5克，黃油75克，白糖50克，小米粉20克，水50克。

【製法】

將黃油在鍋中用小火化開，加入木瓜醬及以上調料炒勻即成。

【配製說明】

此汁香甜微辣，常用於魚肉及豆製品的調味，如木瓜香辣魚條、木瓜香辣豆腐、木瓜香辣雞柳等。

14 廣式荔枝味汁

【配方】

荔枝醬200克，松子醬12克，吉士粉3克，白糖60克，精鹽2克，紅葡萄酒5克，紅色素少許。

【製法】

將以上原料入鍋用少許油小火炒勻，或調勻後入籠蒸15分鐘即成。

【配製說明】

此汁甜、鹹、酸兼備，常用於酸甜菜品的調味。如荔枝肉條、荔枝土豆丁、荔枝魚球、荔枝雞球等。

15 橘子汁

【配方】

橘子汁1瓶，白糖50克，吉士粉5克，玉米粉20克，精鹽2克，椰茸15克，黃油100克，水50克。

【製法】

將以上原料在鍋中炒勻後入烤箱烤15分鐘（溫度180°C）即成。

【配製說明】

此汁微酸香甜，常用於魚肉菜餚的調味。如桔汁魚排、桔汁焗肉卷、桔汁雞脯、桔汁鴨丁、桔汁溜魚條等。

16 草莓汁

【配方】

鮮草莓200克，白糖150克，檸汁5克，吉士粉5克，鹽2克，麥芽糖15克，生粉20克，紅色素少許。

【製法】

將鮮草莓攪打成醬後加入其他調料炒勻或調勻後入烤箱烤10分鐘 (溫度180°C) 即成。

【配製說明】

此汁甜鹹果酸，適用於魚類及素菜甜品。如草莓魚條、草莓麵包託、草莓山藥塊、草莓炸雞球等。



17 梅子汁

【配方】

梅子醬100克，椰子肉120克，柱候醬50克，鹹檸皮粒50克，白醋25克，白糖50克，老抽25克，生粉80克，紅椒粒30克，蒜茸50克，色拉油150克，清水300克。

【製法】

將紅椒粒、蒜茸炒香後加入以上調料燒開即成。

【配製說明】

本醬汁適用於禽肉魚類菜餚的調味，如梅子燒鵝、梅子雞肝、梅子焗香蟹等。

18 新果汁

【配方】（一）

OK汁250克，橘汁100克，鮮湯300克，色拉油100克，吉士粉5克，鹽5克，白糖200克，果醬50克，橙紅色素少許。

【製法】

將鍋放色拉油100克燒熱後加入以上味料炒制濃稠即可。

【配製說明】

此果汁適用於製作魚肉類菜餚，如果汁肉丁、果汁魚排、果汁魚球、果汁雞球等。

【配方】（二）

什錦果醬500克，茄汁200克，桂花噏汁50克，白糖200克，吉士粉5克，鮮湯300克，橙紅色素少許，精鹽2克。

【製法】

將以上原料入鍋用少許色拉油炒勻或調勻後入籠蒸**15**分鐘即成。

【配製說明】

適合製作魚類、肉類、果類菜餚，如果汁鯉魚、果汁吉士牛排、果汁吐司、果汁雞球、果汁馬蹄等。

【配方】（三）

草果醬**500**克，茄汁**200**克，吉士粉**5**克，葡萄酒**8**克，白糖**200**克，精鹽**3**克，水**300**克。

【製法】

將以上原料入鍋用少許色拉油炒勻或調勻後入烤箱烤**15**分鐘即成。

【配製說明】

適應於魚肉、禽肉等菜餚，如果汁雞脯、果汁野鴨、果汁吐司、果汁魚球等。

19 新沙嗲汁

【配方】（一）

沙嗲醬**300**克，花生醬**75**克，椰蓉**5**克，辣椒粉**10**克，五香粉**2**克，黃姜粉**2**克，元蔥粉**10**克，精鹽**2**克，白糖**5**克，雞粉**5**克，雞湯**300**克，色拉油**150**克，吉士粉**20**克。

【製法】

將以上原料在鍋中炒勻後用吉士粉收芡即成。

【配製說明】

本汁適用於雞鴨魚肉等菜餚的調味。如沙嗲牛肉、沙嗲羊肉、沙嗲魚塊、沙嗲雞塊等。

【配方】（二）

沙嗲醬300克，蒜茸10克，幹蔥5克，菠蘿汁20克，紅椒粒20克，花生醬100克，南乳150克，牛油150克，雞湯200克，精鹽5克，白糖5克，雞粉5克。



【製法】

用牛油炸香蒜茸、幹蔥後，再下沙嗲醬、花生醬、南乳略炒，最後將其他調料炒勻即成。

【配製說明】

本汁適應於魚肉類火鍋、砂煲、燒菜等菜餚。如沙嗲海鮮火鍋、沙嗲什錦火鍋、沙嗲粉絲煲、沙嗲炒牛肉等。

20 OK汁

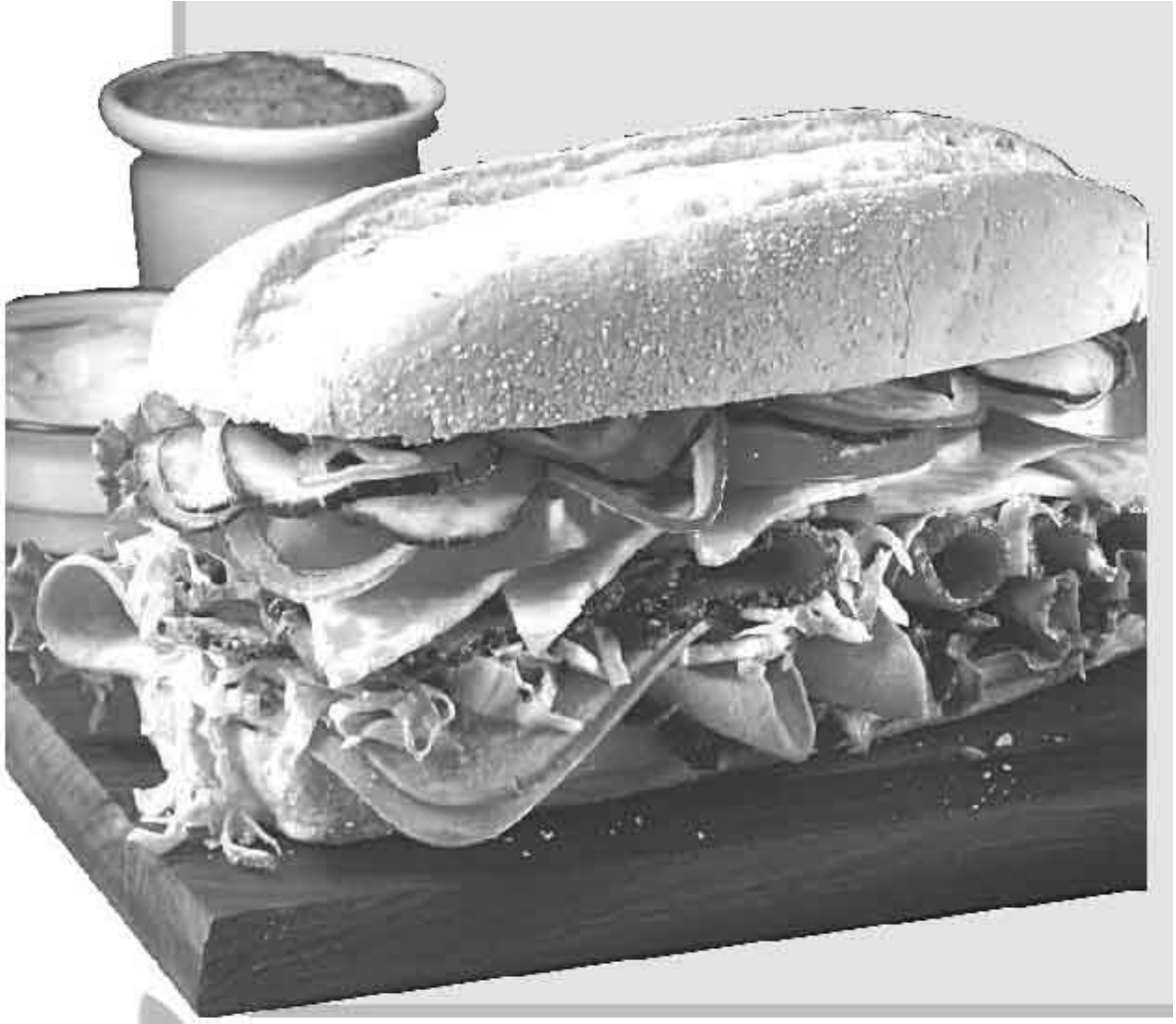
【配方】

OK汁300克，蕃茄醬50克，洋蔥50克（切碎），蒜茸50克，草果醬30克，檸檬汁200克，橙汁200克，蠔油10克，喼汁10克，高湯150克，白糖50克，精鹽2克，花生油75克。

【製法】

將洋蔥、蒜茸入鍋炒香後倒入湯汁及以上調料炒至濃稠即成。

【配製說明】



此汁可用於冷菜及炸溜熱菜等。如OK大蝦、OK焗魚排、OK燒鵝鶉、OK汁雞球等。

21 UP汁

【配方】

UP汁一瓶，腰果醬5克，芝麻醬20克，白糖50克，精鹽2克，色拉油75克，色素少許，清水100克。

【製法】

將鍋中加少許色拉油，稍熱後加入以上原料炒至濃稠即成。

【配製說明】

此汁酸甜醇香，UP汁係一種酸甜鹹兼備的美國調味品。此汁常用於熱菜的香甜菜品。如UP酥香魚、UP奇香肉、UP三味蝦、UP炸雞球、UP炸雞翅等。

22 霸辣汁

【配方】

霸辣醬一瓶，腰果醬50克，花雕酒5克，精鹽2克，白糖5克，鮮湯100克，薑末、蒜泥各10克，黃油100克。

【製法】

將黃油入鍋化開燒熱後下蔥、姜、蒜炸香，再下入其他調料炒勻即成。

【配製說明】

此汁香辣味重，適用於雞鴨、海鮮類菜餚的調味。如霸味香雞、霸辣鴨絲、霸辣豆腐、霸辣燒野兔、霸辣燒鳳爪等。

23 醋芥汁

【配方】

白醋50克，日本辣芥50克，白糖20克，精鹽2克，白醬油25克，雞湯100克，味精2克，麻油10克，辣椒油5克。

【製法】

將以上原料置碗攪合均勻即成。

【配製說明】

此汁酸辣鹹鮮，常用於涼拌菜中，如醋芥燴黃瓜、醋芥燴海蜇、醋芥拌生菜、醋芥拌泥蒿等。

24 辣根醬汁

【配方】

淨辣根醬30克，醋精80克，白糖10克，精鹽4克，味精3克，冷開水100克。

【製法】

辣根醬與醋精、鹽、糖等用冷開水調合均勻，置於冰箱冷藏（溫度5°C）備用。

【配製說明】

此汁主要用於生魚類菜品的蘸料，如生吃才魚片、生吃活蝦、生吃肥牛等。



25 香壽汁

【配方】

花生醬30克，雞湯250克，生粉60克，精鹽2克，白糖1克，蔥茸25克，香菜25克，元蔥茸10克，雞粉6克，玫瑰露酒6克，豆油100克，雞油10克。

【製法】

鍋中加豆油燒熱後下入元蔥茸及蔥茸，然後加入以上調料燒開後用生粉勾芡調稠即成。

【配製說明】

此汁用於海鮮雞鴨類菜餚的調味，如香壽龍蝦、香壽帶子、香壽鳳尾蝦、香壽雞脯、香壽鴨脯等。

26 香祿汁

【配方】

細高粱粉50克，茄汁50克，芝麻醬5克，味精2克，精鹽1克，白糖80克，色拉油75克，水300克。

【製法】

將色拉油入鍋燒熱後下高粱麵粉炒香，再加入以上調料及水炒至稠濃即成。

【配製說明】

此汁適用於雞鴨魚肉等菜餚的調味，如香祿雞、香祿魚、香祿鴨、香祿肉等。

27 香喜汁

【配方】

細玉米粉50克，色拉油75克，雞粉25克，味精2克，咖喱粉15克，廣東米酒15克，白糖4克，雞湯300克。

【製法】

將色拉油燒熱後下玉米粉炒香，再倒入雞湯及其他調料炒至濃稠即成。

【配製說明】

此汁適用於雞鴨魚肉等菜餚的調味。如香喜菊花肉、香喜鴨方、香喜魚條等。

28 檳榔醬汁

【配方】

檳榔子醬150克，生抽25克，白糖5克，料酒5克，花生醬15克，精鹽3克，麻油8克，鮮湯100克，大紅浙醋50克。

【製法】

將以上原料入鍋燒開攪勻即成。

【配製說明】

檳榔子系檳榔的種子，性味苦、辛、溫，具有殺蟲、破積、下氣、行水的功效。此汁適用於雞鴨魚肉等菜餚的調味，如紅燴牛肉、紅燴羊肉、檳榔腰花、檳榔野兔、檳榔雞等。

29 泰國魚香汁

【配方】

泰國魚露150克，蔥白10克，薑末5克，蒜茸10克，鮮紅椒末20克，雞精3克，味精2克，白糖25克，白醋15克，麻油10克，熟色拉油75克。

【製法】

將油燒熱後下薑末、蒜茸、紅椒末略炸，再下泰國魚露及以上調料炒勻即成。

【配製說明】

此汁香甜酸辣兼有，適用於白煮類雞鴨等冷菜的調味，如泰式魚香白肉、泰式魚香雞、泰式魚香鳳爪、泰式魚香腰花等。

滷水調製秘方

1 湖北滷水

【配方】（配製滷水10千克）：



八角30克，桂皮30克，陳皮20克，花椒10克，丁香5克，草果15克，香葉15克，白蔻10克，甘草10克，山10克，乾紅椒20克，生薑50克，大蒜頭50克，大蔥100克，紅曲米20克，硝水50克。

【製法】

將以上香料加清水**12.5**千克，精鹽**350**克，料酒**100**克，老抽**25**克，白糖**50**克入鍋燒開，用小火熬約**10**分鐘即成。

【配製說明】

以上藥料配方合計量為**165**克，在投料中如品種不全可靈活運用，但八角、桂皮、花椒、丁香等主香料不能少，總計量在**150**克左右。用鹽劑量可根據實際品種進行調整，如滷製肉類及腑臟品，鹽量可略多一點；若滷製豆腐乾、藕類等鹽量可少點。另外，滷豆腐乾及藕要單獨滷製，因豆腐含有石膏成分，會對滷水造成變味，蓮藕會使滷水發黑。滷製豆製品及蛋類可免去硝水。

2 川式滷水

【配方】（配製滷水10千克）：

八角20克，桂皮20克，陳皮20克，丁香10克，花椒20克，沙仁10克，白蔻10克，草果10克，羅漢果2個，香松10克，龍香10克，甘草20克，小茴香10克，山10克，乾紅椒50克，生薑50克，大蒜頭100克，大蔥100克，硝水50克，紅曲米20克。

【製法】

將以上香料入鍋加入清水12千克，鹽400克，料酒100克，老抽50克，白糖100克，在中火燒開後上小火熬10分鐘即成。

【配製說明】

以上藥料配方合計量約200克，其中花椒、丁香、乾紅椒、鹽、糖的比例都比湖北滷水的劑量大一些，因四川山巒疊嶂，瘴氣較多，其飲食口味比其他地區要重，總體上麻辣味要多一些，另外川式滷水常滷些豬雜、牛雜、鴨、鵝、兔類，這些原料要求口重，這也是川式滷水口味重的因素。如以上香料不全可將其他香料多配一點，但口重、色紅、香麻、回味則是川式滷水的特點。

3 白滷水

【配方】（配製滷水10千克）

八角20克，丁香20克，甘草20克，草果20克，幹沙姜35克，花椒24克，桂皮20克，陳皮20克，生薑50克，大蔥白兩根，白酒100克。

【製法】

將以上香料用紗布包好放入鋁鍋加清水12.5千克，精鹽400克，中火燒開後上小火熬10分鐘即成。

【配製說明】

本滷水適合滷白雞、白肚、鴨掌、鵝掌、鳳爪、白肉等血腥味較輕的動物性原料及豆腐乾等。如作為澆淋涼菜的味水使用，只需用香料及味料的1/4，水3千克，並用小火熬製30分鐘即成。

4 潮洲滷水

【廣東滷水配方】（配製滷水10千克）

八角75克，桂皮75克，甘草75克，草果30克，丁香20克，沙姜粉20克，陳皮20克，羅漢果2個。

【製法】

將以上香料裝入藥袋紮緊，將鍋置火上，下花生油200克，姜塊、大蔥兩根炸至有香味。倒清水15千克，生薑75克，紹酒200克，冰糖100克，香菜梗200克，胡蘿蔔5個，中火燒開後移小火熬20分鐘後去掉姜、蔥、胡蘿蔔渣即成。

【潮州滷水配方】（配製滷水15千克）



八角75克，桂皮75克，草果30克，羅漢果2個，甘草50克，陳皮20克，幹沙姜30克，生薑100克，大蒜頭150克，小洋蔥1千克，幹魷魚2個，筒子骨1千克，雞1只（1千克），豬腿肉1千克，蝦米100克，幹瑤柱50克，胡蘿蔔5個，生抽兩瓶，魚露1瓶，米酒500克，冰糖200克，香菇梗150克，香菜梗200克，精鹽300克。



【製法】

(1) 先將以上藥香料裝入藥袋紮緊。(2) 淨鍋置火上加入花生油250克燒熱，將小洋蔥及大蒜頭炸香後入湯桶。(3) 加入清水25千克，然後放入香料袋及筒子骨、幹魷魚、雞子、豬腿肉、雞子、蝦米、胡蘿蔔、香菇梗、香菜梗等，等大火燒開去掉浮沫。(4) 接著用小火熬1小時後離火，去掉鍋中雜物並過瀝盡渣，然後將香料袋放入湯中上火燒開即成。

【配製說明】

廣東滷水和潮州滷水都屬廣東風味，特點是辛香味重，香氣撲鼻，回味悠甜。由於潮州滷水要求口味純淨，因此以滷雞鴨、鵝翅、鵝掌、口條、金錢肚、豬心、豬肚為主，一般不宜滷製牛肉、野味類腥血氣較重的原料。腥血氣較重的原料則應用川式滷水和湖北漢味滷水滷製較為適宜。廣東滷水成本較低，在一般酒店都有配製。潮州滷水成本較高，只適應大型賓館和星級酒店使用。不管如何配製，滷水辛香回甜的基本味型要保持不變，以體現廣東口味的清淡無辣，回味悠悠甜的特點。

5 五香滷水

【配方】（配製滷水10千克）

八角30克，小滷香20克，丁香10克，桂皮20克，花椒20克，生薑塊50克，大蔥100克，白酒30克，精鹽180克，味精50克，幹尖椒20克。

【製法】

將以上5種香料用藥料袋包住紮緊；鋁鍋置火上加入清水11千克及鹽、姜塊、幹椒、大蔥、料酒等。水燒開後移小火煮10分鐘離火即成。

【配製說明】

此方專門用於配製的白色五香滷水，適合製作鹽水鴨、鹽水雞、鹽水口條、鹽水白肉，鹽水肚、鹽水蝦等，屬於江浙一帶涼菜風味。像鹽水雞、鹽水鴨等肉質厚的原料，需提前用鹽、花椒、生薑等配料醃製24小時後再用此滷水小火滷製，滷製時水溫應保持80°C左右，湯開時去掉浮沫。原料滷製七成熟後應離火，將原料浸泡熟，冷卻後備用。入席時，解刀入盤並淋上原滷汁及香油。如滷製鹽水蝦，只需將此配料直接放入鍋中加清水燒開，5分鐘後將鮮蝦倒入燒開1分鐘即成。

6 精武鴨滷水

【藥香型配方】（配製滷水15千克）

靈香草100克（切碎），白扣100克，紅扣100克，小茴香100克，香葉50克，丁香50克，花椒100克，八角100克，桂皮100克，羅漢果5顆，幹尖椒500克（四川海椒為佳）。



【製法】

將以上香料用油小火炒10分鐘。下幹尖椒炒5分鐘後入水17.5千克，生薑200克，鹽1千克左右，幹硝一小湯匙（約5克），紅曲米100克，燒開並熬製20分鐘。將全鴨、鴨頸、鴨掌等入鍋，滷15~20分鐘後撈起。

【辛香型配方】（配製滷水15千克）

八角150克，桂皮100克，花椒100克，丁香50克，香葉100克，草果100克，白扣50克，羅漢果4個，甘草100克，紅曲米50克，乾紅椒250克。

【製法】

將大蔥2千克，芹菜1千克，洋蔥頭500克，胡蘿蔔500克，香菜1千克，生薑500克等6種辛香原料加油放入鍋中煸香，然後將紗布包好的配方入滷鍋，加水17.5千克並投入以上香料，鹽1~2千克，幹硝1小湯匙（約5克），料酒1千克，燒開後熬約20分鐘即可下入鴨子、鴨頸、鴨掌等，一般滷製15~20分鐘左右撈起。

【配製說明】

精武鴨是武漢市漢口精武路的民間特色滷鴨，有鴨店十幾家之多，每家操作方法基本相同，配方上卻並不完全一致。但有一共同點就是香料比一般滷水多一倍，其用鹽量也較重，一般不使用醬油，常以幹硝、紅曲上色，有時幹硝的使用量會超標。



精武鴨吸收了四川麻辣味重的特點，幹硝用量較重，其作用是通過鹽與硝的滲透使鴨子更快入味煮熟。滷鴨的關鍵在於去掉鴨的土腥氣及血腥味，其要領是香料、鹽、料酒、硝水用量要重於一般滷水，另外必須根據原料的肉質老嫩來掌握投料的先後及滷製時間、火功等。由於精武鴨滷水的用硝量已大大超過國家標準，其滷水不宜滷製豆腐乾，鹽水花生、豆根等吸水量較重的原料，以免硝的過量吸收造成對人體的危害。過量的硝滷水只能作為滷製含血腥味較重的原料專用，不能用此滷水炒菜調味。

以上兩種處方可任用一種，也可互相調整參考使用，其投料比例還可在實際操作中靈活處理，摸索完善。

7 川式泡菜

【配方】（配製滷水7.5千克）

八角30克，小茴20克，甘草15克，桂皮15克，陳皮15克，花椒20克，生薑片100克，大蒜頭100克，白醋500克，川鹽200克，冰糖30克，乾紅椒100克，味精50克。

【製法】

將冷開水7.5千克裝入壇中，加入以上香料及味料浸泡1天后即可使用。

【配製說明】

此配方可浸泡白蘿蔔、胡蘿蔔、黃瓜、包菜、蒜苗等。泡時將原料洗淨，蘿蔔切厚片或條，蒜苗可泡好後再切段。黃瓜當天即可浸泡好，其他原料需浸泡2~3天。

另外，白醋只需加入一次，主要為促使乳酸發酵，酸產生後就不再需要了。浸泡數次後香料需重新更換，而酸水可繼續使用。要經常隨時去掉泡菜水面浮沫以保持水質清澄。鹽、冰糖、味精等調料必須隨時補充，以保持泡菜口味一致。

8 霸王鴨滷水

【配方】（配製滷水10千克）

何首烏15克，雞血藤15克，白扣15克，茯苓25克，羅漢果兩個，香葉15克，香草15克，豆蔻15克，花椒15克，參須15克，大茴20克，小茴20克，良姜15克，沙姜15克，山15克，草果20克，丁香10克，陳皮15克，桂皮20克，甘草15克，抽皮15克，白芷15克。

將以上香料用紗布包好同置於鋁鍋，加水10千克小火同熬15~20分鐘呈藥香汁備用。

【制滷湯】（制湯30斤）

將牛骨3千克，三五火鍋底料一袋（約500克），米酒300克，冰糖250克，花椒30克，八角100克，桂皮100克，生薑200克，乾紅椒200克，紅曲米100克，清水16千克同裝入大鋁鍋，用小火熬約30分鐘再加入精鹽400克，味精150克，老抽100克。

【製法】

將以上滷湯和藥料湯同置一鋁鍋中，上火放入1.5千克左右土鴨10只，小火滷製50分鐘左右熟透撈起，然後剁塊置於砂鍋或火鍋（下面墊上苕粉或千張皮），並加入滷製原湯，撒入苟杞、紅棗、參須、蔥段、蓮子米各少許，淋上紅油用火燒開即成。由於霸王鴨系原湯原味成菜，一般不使用硝水。

【配製說明】



霸王鴨屬江湖迷蹤菜，起源於湖南民間，其口味結合了湖北、湖南、四川三大味型，具有香氣濃郁、肉質鬆軟、口感純厚、回味悠長的特點，可謂鴨菜之王。其配方具有強身壯骨，平衡陰陽，祛溼通痺，防止脫髮、白髮、風溼等功效。

9 洞庭鴨滷水

【配方】（配製滷水15千克）：

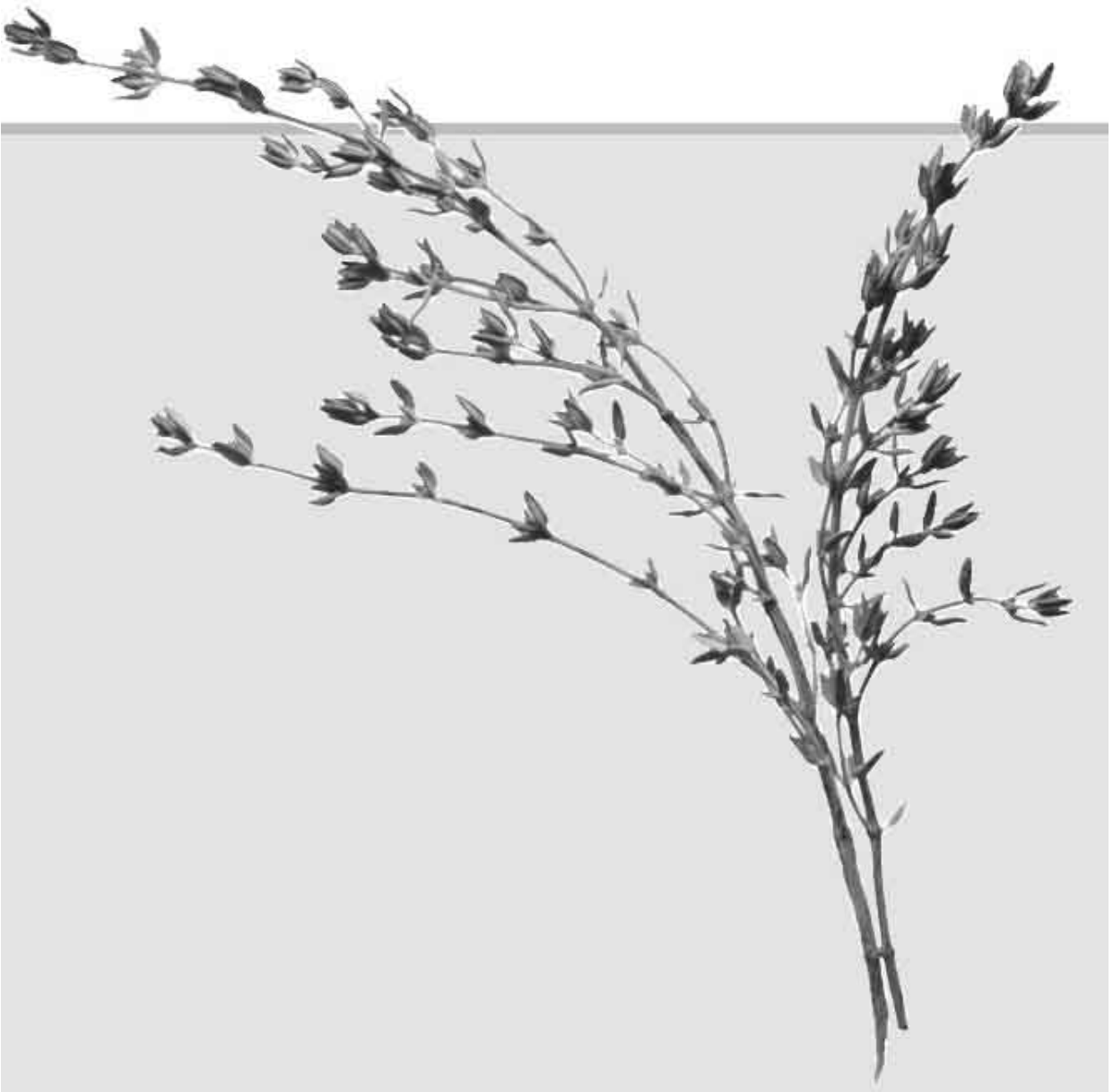


八角150克，桂皮150克，花椒30克，丁香20克，香葉100克，甘草100克，小茴50克，香果4個，羅漢果4個，幹尖椒150克，生薑200克，紅曲米100克，精鹽約200克，荊沙豆瓣醬500克（約兩炒瓢），米酒250克，冰糖200克，料酒250克，大蔥5根，大蒜頭250克，三五底料一

袋，味精150克，雞粉150克，老抽100~150克，牛骨1.5千克（如無牛骨可用豬骨代替）。

【製法】

將1.5千克左右土子鴨（當年鴨）10只開肚去腸洗淨後用精鹽500克、花椒50克，生薑片150克，料酒250克，硝水200克（幹硝為5克），共置盆醃製12小時（夏天置於冰箱）備用。制滷時將荊沙豆瓣醬用油炒香後加入7.5千克清水剁碎的牛骨及以上香料小火熬製10分鐘，再投入以上味料及淹好鴨子，小火熬約40分鐘後離火燜熟，晾涼剁塊入砂罐或火鍋，盛入滷鴨原湯（覆蓋全鴨），撒上姜花片、紅棗、苟杞、參須、蓮子米即成。



【配製說明】

本方製法重點結合了四川、湖南、湖北三大地區口味，屬迷蹤菜。其鴨肉鬆酥、香氣濃郁、集香辣、回甜、鮮味於一體，可稱上是制鴨一絕。由於湯汁要求充分利用入席，所以滷湯中不能放硝，鴨子醃製時的血硝水也必須棄去。

10 秘製洪湖鴨滷水

【配方】（配製滷水10千克）：

八角50克，桂皮50克，花椒20克，白蔻20克，陳皮20克，甘草20克，小茴30克，草果30克，羅漢果2個，乾紅椒75克，生薑100克，大蔥兩根，精鹽200克，冰糖100克，味精100克，料酒150克。以上調料共置一鋁鍋加水16千克燒開10分鐘備用。

【製法】

將洗淨洪湖野鴨10只從脊背剖開用鹽、花椒、生薑、料酒等醃製1天后取出用鐵鉤掛著風乾（可集中用電扇吹）。將橙黃色素和大紅色素用50度熱水化開，用刷子沾水將鴨子刷紅，然後入烤爐半小時待八成熟後放入以上香料配製的滷水中浸滷10~15分鐘撈起晾涼，裝盤入席。

【配製說明】

將鴨剖背，先醃後風乾，再烤制，最後滷製，其味入骨、香醇回甜，是特色涼菜，口味集川、湘、鄂於一體，屬於江湖迷蹤菜之一。

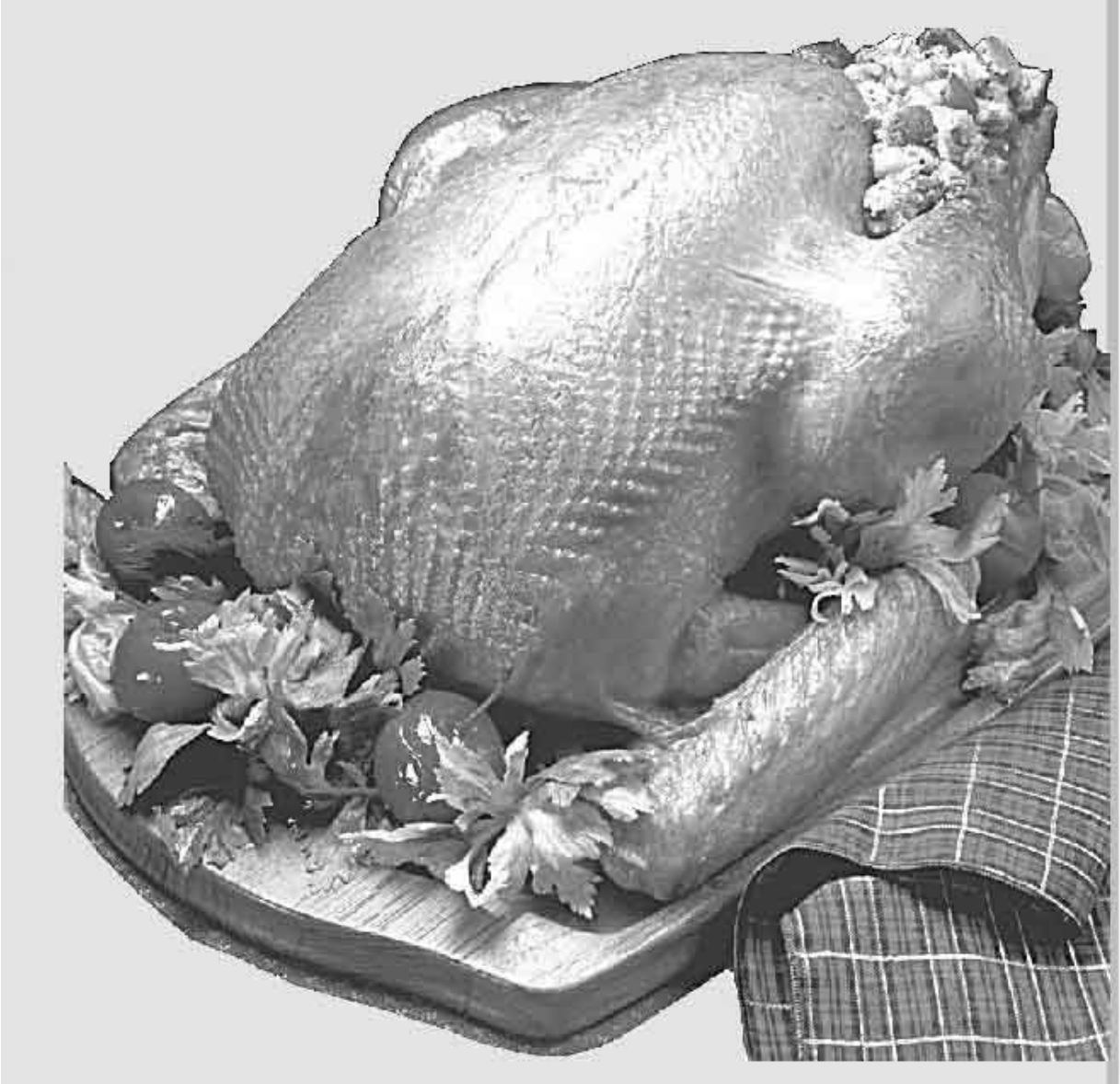
11 香糟浸泡滷水

【配方】（配製2500克）

香糟滷10瓶，精鹽約50克，味精30克，白糖30克，生薑片30克等調料置於淨容器中攪勻即成。

【配製說明】

以上配製好的香糟滷水可浸泡白雞、熟白鳳爪、熟雞肫、熟白肚片、白煮豬蹄、熟毛豆等。浸泡時白雞需拆卸成塊，豬蹄需剝塊，肚片解刀，以便於浸泡。原料浸泡時需置於冰箱保鮮4~8小時。



12 果汁冬瓜條味水

【配方】

將袋裝果珍用開水衝化攪勻後加入白砂糖、檸檬香精幾滴，冷卻後即成。

【配製說明】

此果汁可浸泡果汁冬瓜條，製法是將冬瓜堅實部分切寸條，然後倒入此果汁浸沒，生泡2小時後即可入席。另也可浸泡橙汁藕片，製法是將藕切薄片，然後用此果汁浸泡入味即成。

13 白雲鳳爪



【配方】（配製5份菜）

涼開水2千克，白糖500克，白醋500克，攪勻後加入生薑片20克即成。

【製法】

將鳳爪煮熟後用清水衝乾淨，再放入此糖醋水中浸泡入味即成。用此法還可泡豬蹄花等。

14 韓國泡菜汁

【配方】（配製15份菜）

精鹽30克，辣椒醬150克，家樂鮮味汁50克，白醋50克，芝麻，薑末，蒜泥等。

【製法】

將大白菜切條或塊，用精鹽醃3小時左右擠去水，然後拌入以上調料即成。

特色涼菜調製秘方

1 涼拌黃喉絲

【投料配製】

將水泡後的黃喉切絲或佛手片除水，加入精鹽、蒜泥、味精、薑汁、料酒，小麻油拌勻即成。

【配製說明】

此黃喉鹹鮮脆嫩，注意除水時需略燙，以免變化，輔料可配少量細紅椒絲點綴。

2 夫妻肺片



【投料配製】

將牛頭肉、牛舌、牛口條、牛心頭等原料用白滷水滷熟後切薄片，再加入精鹽、味精、薑汁及麻辣味水，最後撒入花生末、芝麻，淋入紅油及麻油即成。

【配製說明】

此菜為川味，突出麻辣鹹鮮香特點，其麻辣味水是用花椒、八角、幹椒、姜蒜等料加鹽、味精、料酒和湯汁熬出來的味汁。其他涼菜用的麻辣味汁也同樣可用。

3 煙燻香肚

【投料配製】

(1) 將豬腿夾肉切丁，用精鹽、薑末、硝水、糖拌勻後置冰箱內醃製。2~3天后取出加五香粉、味精拌和均勻待用。另將豬小肚翻面洗淨，用抹布擦乾。

(2) 將小肚翻過來，裡面朝外，將醃好的肉按約600克一份灌入肚內 (注意邊灌邊揉，使肚膨脹) 。

(3) 用削尖竹籤穿肚封口，然後用繩紮緊，再用一根繩從肚中間捆成兩節 (呈葫蘆形) ，並用削尖竹籤在肚上打氣眼 (防止加熱時炸裂) 。

(4) 上籠蒸40分鐘出籠，最後用紅茶梗末、少許糖入鍋熏製。(熏製時，鐵絲籬放鍋中，上放香肚，蓋上鍋蓋後上火) 。

【配製說明】

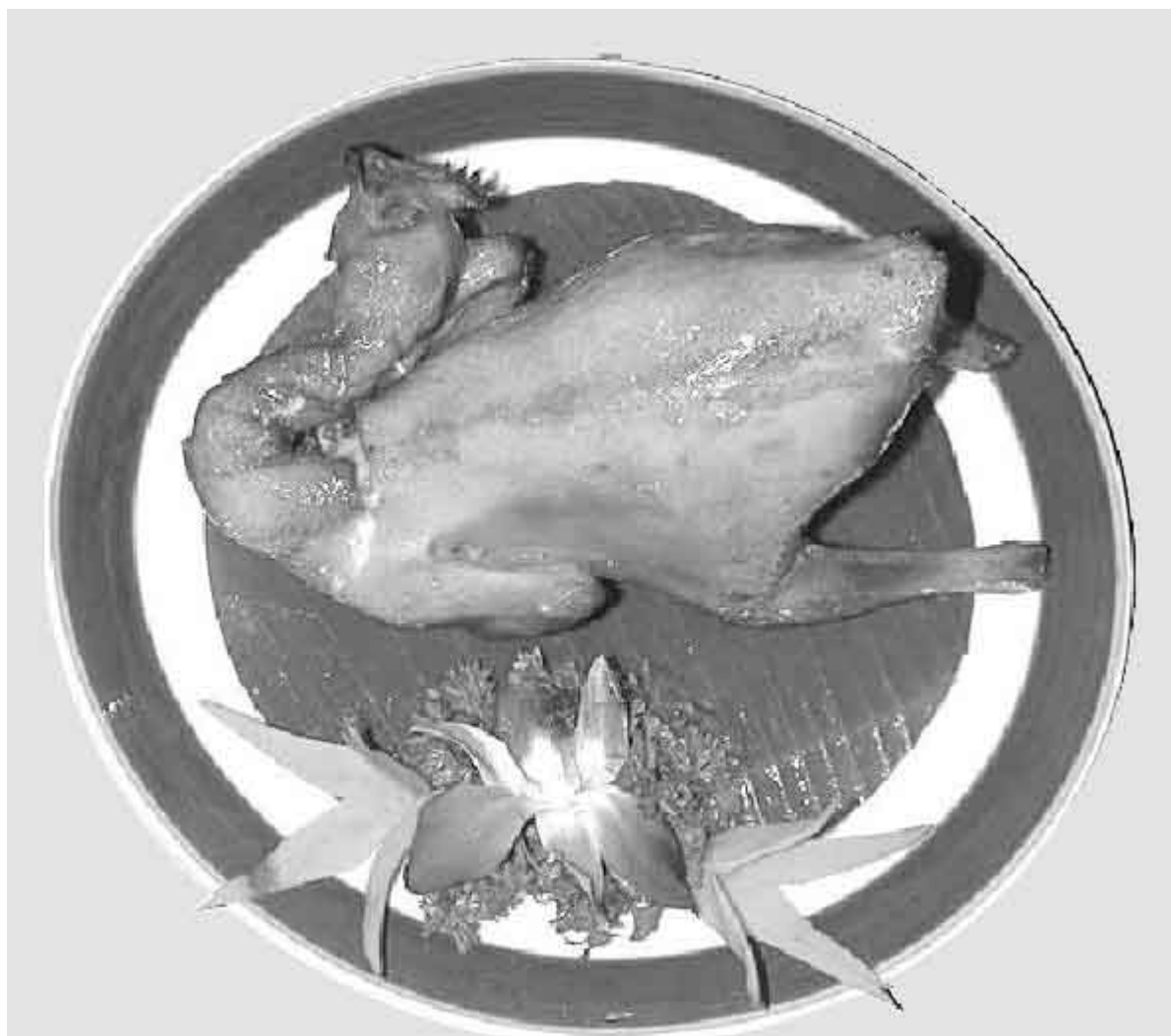
熏製時，將100克糙米撒入鐵鍋底，紅梗 (即粗茶) 15克撒入米上，再撒入10克的白糖，香肚放在鐵絲籬子上 (自制) ，蓋上蓋，用抹布圍住蓋邊，上火蒸至冒煙，小火燻10分鐘即成。本香肚屬南京風味。

4 油燙雞味水

【投料配製】

將精鹽、味精、薑汁、老抽、香醋、糖少量用涼開水化開，再加入芝麻末及紅油拌勻即成。

【配製說明】



油燙雞是將滷雞用油燙後斬刀裝盤的涼菜，並淋入以上味水增味。口感鹹鮮、麻香，屬四川口味。

5 香糟雞

【投料配製】

將煮好白雞解刀呈大塊放入鉢內，加入伏汁酒、紹興酒、香糟、精鹽、味精、薑片、八角、花椒等浸醃12小時後解刀裝盤，淋入麻油即成。

【配製說明】

此雞需用嫩土雞製作，味鹹鮮，帶酒香，具有解膩開味的作用，屬浙江風味。用此法還可制糟鴨、糟肉等。

6 川式火蝦豬柳

【投料配製】

將豬腿肉（瘦多肥少）切5寸長條用料酒、鹽、八角、桂皮等香料碼醃1天后入油鍋炸至六成熟撈起。再用淨鍋下少許油放海椒末炒香，下蝦米末快炒，再放入豬柳肉及鹽、糖、味精等炒熟，收汁入味起鍋，淋入麻油即成，入席時切片裝盤。

【配製說明】

此豬柳麻辣、鹹鮮，肉條狀形似廣東叉燒，但味卻絕然不同。

7 川式麻辣酥魚

【投料配製】

將鯽魚或鯖鯢魚剖瓦塊形後用料酒、鹽、香料及硝水碼醃一天，入油鍋炸金黃色裝瓷盤中，然後用米酒汁、花椒末、海椒末及香料（搗碎）炒香澆淋在炸好的魚塊上即成，入席時解刀裝盤。

【配製說明】

此魚麻辣鹹香，並有米酒回甜。略用以上滷汁浸潤2小時後，魚則更加入味。

8 川式香辣兔丁

【投料配製】

將淨兔肉整隻用鹽、薑片、蔥及香料碼醃一天後入白滷水鍋煮至七成熟。再將之改刀成塊狀（即大丁），入油鍋中炸熟透後撈起，用海椒、白糖、鹽、味精、料酒、香料及少量水熬成汁，並將兔丁在汁中收幹然後淋入紅油、小麻油即成。

【配製說明】

此為川式涼菜，口味香辣，色紅亮，為特色冷菜之一。

9 川式椒麻肚丁

【投料配製】

將煮熟的白肚（肚尖最好）切丁，入油鍋略炸，然後用薑片、乾紅椒、精鹽、白糖（少許）、醬油（少許）、料酒、味精、花椒等味料在鍋中收汁至入味，淋入辣椒油、小麻油即成。

【配製說明】

此為麻辣鹹鮮味型涼菜。注意煮白肚時一定要熟透，收汁時湯汁收幹呈油汁狀。

10 廣東十八鮮

【投料配製】

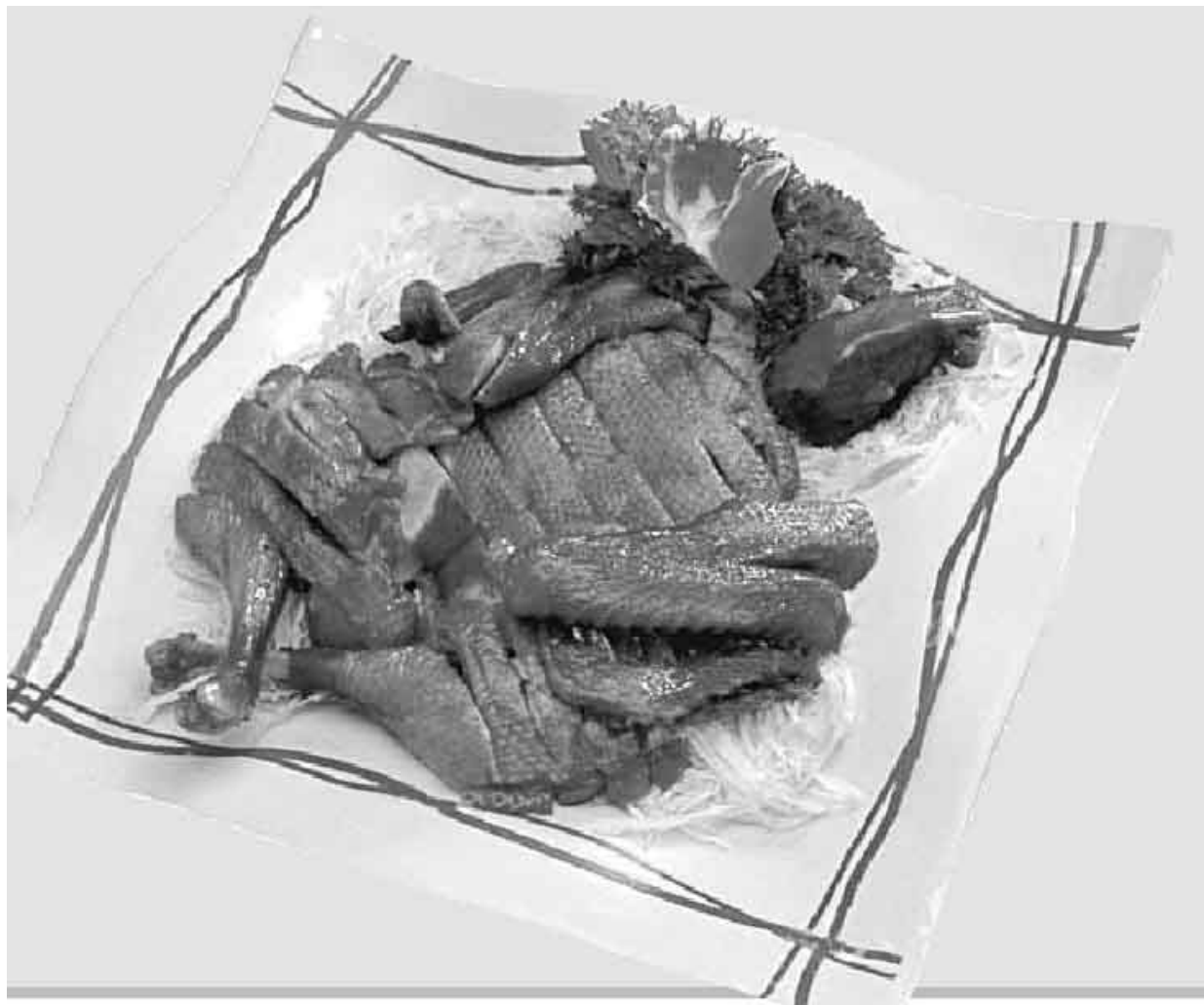
將白蘿蔔絲、紅蘿蔔絲、黃瓜皮絲、海帶絲、心靈美絲、紅椒絲，金針菇（除水）、黃喉絲（需除水）、毛肚絲（除水）、木耳絲等主料配少許蒜泥末、香菜末、芝麻等共置於容器中，再加入精鹽、味精、紅油、小麻油拌酸辣味即成。

【配製說明】

此十八鮮可先將以上菜絲切好備用，隨時現拌現食，菜絲需切細如絲線，其味才脆嫩爽口，成本較低，是特色涼拌菜品種。

11 川式樟茶鴨

【投料配製】



將土鴨用料酒、精鹽、生薑、花椒等味料醃製1天后用開水燙一下，然後入燻爐內熏製1小時左右，再蒸熟解刀裝盤即成。

【配製說明】

燻爐可用烤鴨爐，燃燒的燻料有鋸末（為主）、樟樹葉、粗茶梗、糖及少許八角桂皮等拌和後燃煙燻制，用此法還可製作樟茶燻雞、樟茶

燻兔、樟茶燻肉、樟茶燻魚等，此鴨原四川風味，入席裝盤後可另淋入麻辣、紅油等調料味汁。

12 鹽焗雞味汁

【投料配製】

將專用“鹽焗鹽”加入沙姜粉少許（為鹽的 $\frac{1}{5}$ ），芝麻醬、花生醬、色拉油和小麻油調製均勻即成。

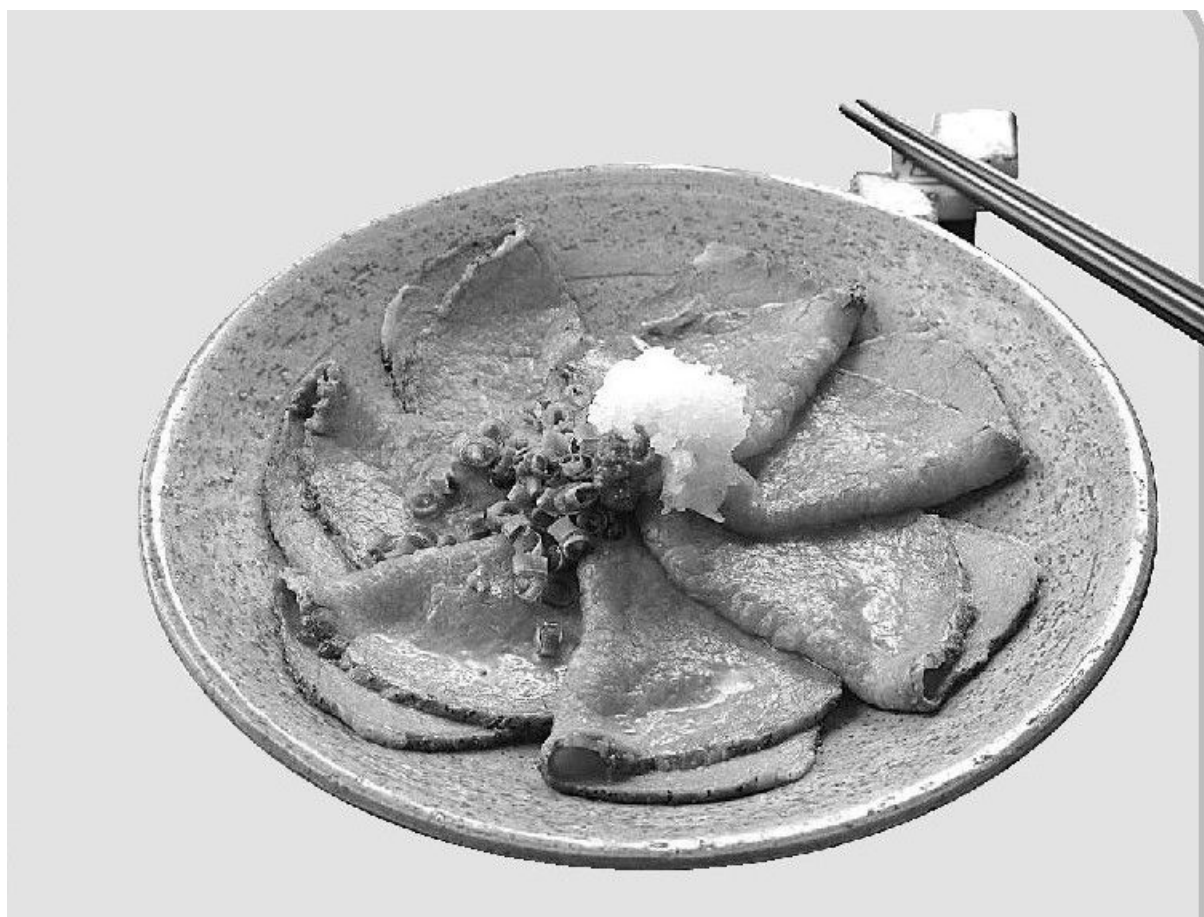
【配製說明】

以上鹽焗料是澆淋熟鹽焗雞的味料。雞的製法有兩種，一種是鹽粒焗，即將嫩雞醃製後用荷葉及錫紙包裹住再將鹽炒熱後鹽粒焗熟，另一種是直接用水焗熟。

13 五彩佛門素

【投料配製】

將西芹丁（除水），胡蘿蔔丁（除水），泡菜蘿蔔丁，鮮紅椒丁、腰果（炸油）等加入小薑片、蒜片、鹽少許、野山椒末、白糖、味精、小麻油拌和入味即成。



【配製說明】

此為川式涼菜，屬魚香型口味，具有脆、鮮、酸、香、辣、回甜等特點，可先按10份左右配製，另單獨裝盤入席。

14 口水雞味碟

【投料配製】

將精鹽、味精、蒜泥、薑末、花生末、芝麻醬、花椒末、蔥花、白糖、香醋、花椒油、紅油、孜然、花雕酒、小麻油等調料共置於碗中調勻即成。

【配製說明】

口水雞採用清遠雞煮製成熟或碼鹽和味精醃1小時入味後蒸熟，然後解刀裝盤後澆淋以上滷汁即成。

15 雞絲拉皮

【投料配製】

將粉皮300克切粗絲入盤中，上面蓋上木耳絲、蛋皮絲、黃瓜絲、蕃茄絲、白雞絲等。淋入鹹鮮味水、芝麻醬、小麻油，並加入蒜泥即成。

【配製說明】

此為北方菜，其口味鹹鮮脆嫩，澆淋的鹹鮮味水是用精鹽、味精、醬油、料酒、糖等調料配製。出菜裝盤時可將木耳、蛋皮放置左邊，黃瓜、蕃茄絲放置右邊，雞絲可選擇熟雞脯肉切絲後裝中間蓋面，也可將生雞絲上漿後過油後蓋面。此菜適合立即食用。

16 潮式豉油雞

【投料配製】

將黑幹豆豉100克加清水（2500克），精鹽、味精、冰糖、醬油、喼汁、美極鮮、料酒、八角、薑片、大蒜頭、香菜梗等料在小火上熬成豉油滷，再將三黃雞或清遠雞放入滷中小火煮七成後離火泡熟。雞撈起後將表面渣末擦乾淨，再抹上麥芽糖涼乾冷卻後解刀裝盤食用。

【配製說明】

此雞為潮州風味，鹹鮮、回甜、香嫩，入席時可另淋入豉油皇或雞汁、小麻油等。

17 奶味果凍

【投料配製】

以果凍粉為主，加少量奶粉、鷹慄粉（或澱炒）及白糖、香精，另加入5倍左右溫水入鍋上火熬化後倒入鐵製或鋁製盤冷卻。將之入冰箱（冷藏）凝固後解刀裝盤入席（也可裝小碗入冰箱凝固成形）。

【配製說明】

此果凍香甜奶香果味，為夏令涼菜之一，在熬製之前，奶粉和鷹慄粉需先用冷水單獨化開，果凍熬的濃度在鍋中有米湯稠狀的感覺，另還可加少量瓊脂同熬，其凝固性更好。

18 上海白斬雞味汁

【投料配製】

將蒜茸、姜茸、小蔥茸、精鹽、味精、糖少許加兩倍以上花生油調拌成油味汁即成。

【配製說明】

此味汁鹹鮮辛香，具有較強的提味解膩作用。其白雞可用三黃雞或清遠雞入開湯燙泡至熟（以保持雞的原汁原味），然後剝塊，澆淋此料。

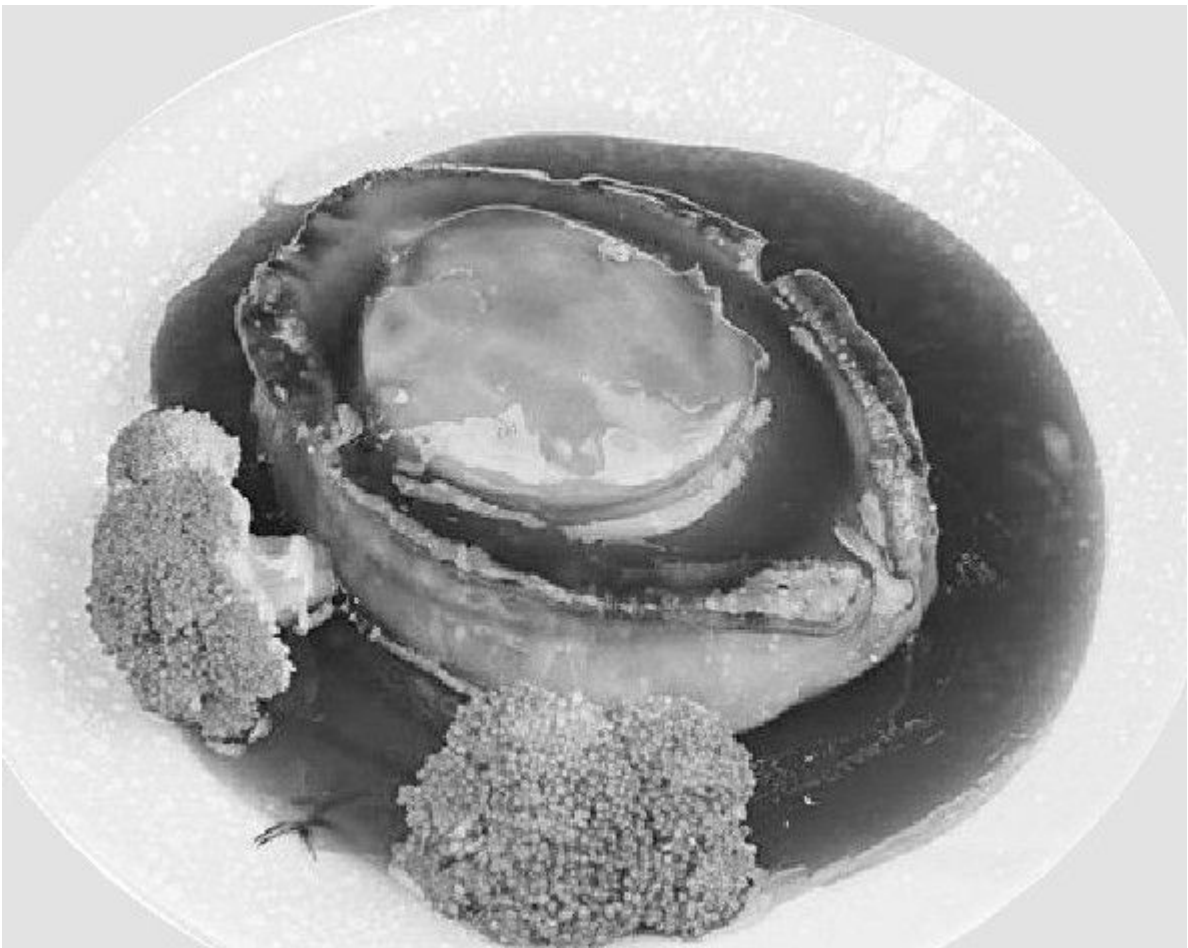
上漿醃製制調製秘方

1 高麗糊

高麗糊又稱蛋泡糊、雪花糊，其調製方法是將4個雞蛋的蛋清用筴攪打成雪花狀，然後加入生粉20克，繼續攪打均勻即成，（按傳統比例是1個蛋清為5克生粉），此糊一般用於幹炸或軟炸類菜餚。如高麗魚條、高麗蝦、高麗水晶球等。

2 香酥糊

香酥糊又稱全蛋糊，一般用雞蛋、麵粉、生粉調製，麵粉和生粉的比例各佔50%。調製時將雞蛋、生粉、麵粉同置於碗中，加適量水，並放入精鹽、味精、白胡椒等攪打均勻，也可加入20%的油，可起到光滑和酥脆作用。此糊常用於香酥菜、幹炸菜及糖醋溜菜的掛糊之用，如干炸裡脊，香酥全鴨，糖醋全魚，酥炸豬排，香酥茄夾，藕夾等。



3 脆漿糊

將麵粉500克，生粉100克，精鹽3克加清水調製成糊狀後加入泡打粉7克、色拉油50克調製均勻即成。注意此糊調製的關鍵是泡打粉的用量，若太少，糊漿就不會發酵，太多就會澀口。此糊適宜幹炸類菜餚，如脆皮鮮奶、脆皮魚條、脆炸香蕉、炸蘋果圈等。

4 水粉糊

水粉糊是用生粉與水調製的糊，調製時加少許底鹽，調好後加適量色拉油攪勻，此糊吸水力強，炸至脫水後特別酥脆，是焦溜裡脊、焦溜排骨、脆皮全魚的最好糊漿。

5 鍋燒糊

鍋燒糊又稱全蛋油酥糊，是用雞蛋（或鴨蛋）加麵粉70%、生粉30%以及油、味精、精鹽、五香粉（或十三香）、薑末、白胡椒等調製而成。此糊油需量較重，約佔糊比例的20%。特點是香酥鹹鮮，適應於鍋燒牛肉、鍋燒鴨、鍋燒雞等掛糊之用，另外，凡鍋燒糊都需用熟牛肉絲、熟鴨絲、熟雞絲等，其作用是防止外熟裡生，炸不透。

6 蛋清糊

蛋清糊是用純蛋清加生粉及少量底鹽調製而成。此糊酥脆，粘合性較強，一般用作於工藝菜粘合劑作用，如鍋貼魚、鍋貼雞、鍋貼蝦仁、鍋貼豆腐等菜的肥肉粘合成型。

7 發粉糊

發粉糊是用水、麵粉、發酵粉調製的糊，其比例是麵粉**350克**，水**450克**，發酵粉**10克**，精鹽、味精、白胡椒、薑末各少許，此糊鹹鮮鬆脆，可使菜餚漲發飽滿，色澤淡黃。如面拖黃魚球、面拖魚條、面拖藕夾等。

8 蝦仁上漿

蝦仁500克，雞蛋清2個，精鹽3克，味精3克，嫩肉粉1.5克，生粉或鷹粟粉6克，糖1克（注：蝦仁最好先用陳褻鹼水少許泡2小時後沖洗乾淨再上漿）。此蝦紅適合爆、炒、制湯。

9 牛肉上漿

(包括：丁、絲、片)

牛肉**500**克，食粉**1**克，嫩肉粉**2**克，精鹽**3**克，味精**3**克，薑汁酒**10**克，雞蛋**1**個，生抽**15**克，生粉或鷹粟粉**6**克，清水適量 (注：如牛肉先用食粉水泡過，須沖洗乾淨，漿時可免去食粉) 。

10 豬肉上漿

(包括：丁、絲、片)

豬肉500克，嫩肉粉3克，精鹽3克，味精3克，薑汁酒10克，生粉10克，雞蛋1個，水適量。此牛肉適合爆、炒等。

11 粵菜漿鮮貝

鮮貝500克，食粉1.5克，鷹粟粉6克，味精3克，蛋清1個，糖1克
(注：鮮貝要用毛巾吸乾水份)。此鮮貝適合爆、炒、制湯等。

12 鮮魷片上漿

鮮魷500克，精鹽3克，雞蛋清1個，鷹粟粉6克，味精3克，玫瑰露酒5克。



鮮魷用陳襯視水少許泡發兩小時後沖洗乾淨，並用乾毛巾吸乾水份後再上漿。此鮮魷適合爆、炒、制湯等。

13 雞肉上漿

(含丁、絲、片)

雞肉500克，精鹽3克，薑汁酒5克，食粉1克，嫩肉粉2克，鷹粟粉6克，蛋清1個。此雞肉適合爆、炒、制湯等。

14 叉燒肉

去皮五花肉（切條）2500克，精鹽20克，白糖50克，芝麻醬100克，花生醬100克，糖精少許，味精少許，橙黃色素少許，料酒50克（注：以上調料與肉條攪拌均勻後醃製4小時後即可上烤爐烤製成熟）。

15 京都排骨醃製



排骨500克，精鹽3克，味精3克，食粉3克，白糖1克，麵粉10克，橙黃色素少許（排骨如用食粉水泡過，須沖洗乾淨，漿時可免去食粉）。第二種漿法是將排骨塊加石粉、松肉粉醃製2~4小時後沖水洗淨，然後加入花生醬、南乳醬、蛋黃（全蛋）、精鹽（少許）、料酒、吉士粉上漿。

排骨醃製後可做椒鹽排骨、糖醋排骨等。

16 雞翅醃製

雞翅500克 (剝塊) ，精鹽3克，味精3克，生粉100克，白糖1克，食粉1克，鷹粟粉2克，胡椒少許、玫瑰露酒少許，香油少許 (另可加少許洋蔥絲、薑片、芹菜段、炸制時再去掉) 。

17 竹香武昌魚醃製

蒜茸、美極鮮、精鹽、味精、胡椒、五香粉、料酒、薑末等調製成蒜茸料，然後將未去鱗的武昌魚背剖後用蒜茸料拌勻，再入冰箱醃製兩天，最後裝竹籬炸制，也可直接炸制即成。

火鍋制秘方活

1 麻辣火鍋底湯

【配方】

乾紅椒150克（辣椒王或朝天椒）、花椒50克、靈香草50克、排草50克、丁香30克、桂皮50克、草果50克、八角100克、茴香50克、山50克、桂枝50克、白蔻30克、沙參50克、薑片150克、沙仁50克、蒜頭150克、紅棗100克、枸杞50克。



【製法】

(1) 將郫縣豆瓣醬1000克剁碎後入鍋用菜油炒香。(2) 倒入湯桶中加骨頭湯20千克左右，並放以上香料。

(3) 再加入米酒500克，牛油1000克及冰糖、精鹽等味料小火熬製30分鐘即可。

【配製說明】

此底湯為四川味的麻辣紅湯，湯汁香辣鹹鮮略有冰糖回味。需多放辣椒，其味型要濃，熬出紅油為佳。如無骨頭湯可直接放入牛骨和豬骨。若臨時調製的湯汁可直接用骨頭湯加入三五底料、郫縣豆瓣、辣椒醬及以上香料配製。其味型的濃淡標準可根據自己的實際經驗結合起來，靈活配製調味。

2 清湯火鍋底湯

【底湯調製】

清湯火鍋的底湯可用雞架、豬骨、魚骨、肉皮、鴨架、豬肉等主料加入薑片、大蒜頭、大蔥等熬製。熬製時，先將原料洗淨，加冷水置於湯桶內，大火燒開後去掉浮沫（即血沫），再改中小火熬製1小時至骨汁溢出，然後加精鹽、味精等調料即成。一般500克骨架加5倍水左右，如湯汁不夠白，出菜時可加入少量奶粉調白。

【配製說明】

熬此湯的肉皮、魚骨必須先除水去掉腥異味，湯熬好後可將碎渣撈出，其豬骨和完整的雞、鴨可保留在湯中。隔日再使用的湯，必須燒開存放。

3 辣酒湯汁

【配方】

泡紅椒100克，幹椒50克、咖喱50克、黑胡椒粉20克、紫蘇10克、陳皮15克、八角50克、白蔻20克、香葉30克、草果20克、生薑50克、大蔥100克、洋蔥100克、沙茶醬200克、郫縣豆瓣500克、花雕酒500克，米酒500克，日本盛酒100克，精鹽、味精、冰糖等各適量。

【製法】

先將鮮雞兩隻，火腿肉一塊（火通最好），豬腿肉一塊（1千克），豬骨1500克等共吊鮮湯10~12.5千克備用；再將郫縣豆瓣攪碎後放入鍋中炒香，然後下入鮮湯及以上調料熬20分鐘左右，最後下入花雕酒、米酒、日本盛酒、美極鮮老抽、味精、紅油等，味調合均勻後去渣取淨辣酒湯汁備用。



【配製說明】

此辣酒汁可以制辣酒川肥牛，辣酒川田螺等，屬辛香鮮辣回甜味。其花雕酒、米酒、日本盛酒最後下鍋的原因是避免過早蒸發，在投料時必須根據自己的經驗及口感靈活使用調料比例，以適口、鮮美、酒香、微辣回甜為最佳。由於日本盛酒成本很高，一般以花雕酒、米酒為主。

4 肥牛火鍋清湯

【配方】

豬骨5千克、老母雞兩隻、枸杞150克、紅棗150克，西芹500克、洋蔥500克，紅蘿蔔500克，三花全脂蛋奶兩瓶，精鹽500克，味精400克，雞粉400克。

【製法】

將豬骨、老母雞、枸杞、紅棗、西芹、洋蔥、紅蘿蔔等7種原料放入不鏽鋼桶中加25千克清水並大火燒開撇去浮沫，小火燉煨約1小時左右至湯發白，然後將湯離火用漏勺過濾盡殘渣及沉澱物，最後倒入三花淡奶、精鹽、味精、雞粉於淨湯中攪拌均勻上火燒開，調至口感適中即成。

【配製說明】

此湯奶白，鮮香不膩，口感醇和，適應於肥牛及生魚片、肉片、豬肝、魷魚片的涮燙食用。

5 肥牛火鍋辣湯醬

【配方】

郫縣豆瓣醬（5千克），沙爹醬8瓶，李錦記桂林辣醬20瓶，麻辣鮮8瓶，麻辣味8瓶，沙茶醬6瓶，霸王醬2瓶，色拉油（9千克）。

【製法】

將色拉油（9千克）燒熱後倒入郫縣豆瓣醬和沙爹醬炸出醬香，再倒入桂林辣醬、麻辣鮮、麻辣味、沙茶醬、霸王醬炒拌均勻後即成辣湯醬。

【配製說明】

此辣湯醬主要用於肥牛火鍋辣湯的調製，此醬的調製程度可根據口感的需要，在投料上作適當的調整，以適應當地人群需要。

6 涮羊肉

【底湯製法】



涮羊肉的底湯可先將煉好的羊油50克與薑片、大蔥白放入鍋中微炒，再加入（2千克）清水燒開，放入香菇絲（50克）、精鹽、味精即成。

【味碟製法】

生抽、魚露、蝦油、韭花醬、腐乳滷、芥末、香醋、芝麻醬、白糖、胡椒、蒜泥、薑末、蔥花、香菜末、芝麻、小麻油、精鹽等。

【配製說明】

以上最主要調料為蝦油、韭花醬、腐乳滷、芝麻醬、芥末。調製時可根據需要靈活配製。

7 高級清湯

【製法】

高級清湯一般應用老母雞吊湯，其製法是將淨老母雞入鍋中，加入冷水用旺火燒開後去掉浮沫，然後加入蔥姜，並改用小火慢煨至成湯，一般淨雞1500克需湯2500克左右，在制湯時也可加入少量豬瘦肉。為了使湯汁更加清澈，最好去掉湯汁中的渣狀物，清湯時可將雞脯肉剝茸，或將雞架斬碎，然後加入適量黃酒、蔥姜及適量清水調勻。待湯開時，撈起渣狀物並去掉浮沫，湯則更加清澈透明。

【配製說明】

其制湯關鍵在於使用小火、保持微開，這樣不易產生脂肪乳化而呈白色。由於雞茸和雞架對湯汁中的細渣物有吸附作用，所以能將湯中渣狀物隨之帶出，一般在清湯前可將浮油先撈出，清空湯後再將浮油倒入湯中。



8 鮑翅菜煲湯

【製法】

用中號湯桶吊一桶湯應用老母雞八支，火腿一條（剁塊），筒子骨5斤，胖頭魚頭一個（炸熟），煲湯時，先將以上原料冷水置於鍋中，用旺火燒開後去掉浮沫然後改用小火燉至原料酥爛，湯汁溢出即成。

【配製說明】

此湯一般用於鮑魚菜用，在做鮑魚用此湯時還可加入保爾牛肉汁，李錦記鮑魚醬，李錦記蠔油，現鮑魚芡的流行色為深紅色。顏色調淺後也可製作魚翅之用。另外魚翅也可單獨制湯，其制湯原料是老母雞、火腿、龍骨、乾貝等，制湯方法與鮑翅湯、上湯相同。

9 野菌湯底湯

【製法】

將湯桶內放入清水20千克，將牛肝菌250克用沙布包好，放入水中燒開20分鐘後，下精鹽、味精、胡椒、雞油、小麻油等。走湯時，將野菌分別放入瓦罐中，並加入底湯燒開5分鐘，撒入蔥花入席。

【配製說明】

野菌湯一般不能使用葷湯，也不易用豬油，突出菌香，味道香鮮清淡。

10 酸菜魚火鍋底湯

【製法】

先將豬骨用湯桶熬製成底湯，走菜時，將郫縣豆瓣醬與湖南辣椒醬各一湯匙用豬油略炒，再下入底湯1500克，並放入野山椒、花椒粒、八角、乾紅椒、薑片、蒜頭各少許，酸菜400~500克（切粗絲），煮開後加味精、料酒、白糖、香醋少許即成。

【配製說明】

以上豬骨吊湯可一次性熬好，也可另加魚架同熬，走菜時可一份一份的走，其味型為酸辣、香鹹，也可不放辣椒以清淡為主，野山椒可改用泡椒，糖不宜放多，香醋也要適量。

11 奶湯

【製法】

將雞鴨的骨架、翅膀、豬腳爪、豬骨等料放入鋁鍋內，加冷水以旺火煮沸後，去掉湯麵上的血沫和汙物，然後再加入蔥、姜、料酒等，加蓋繼續用中火煮約1小時左右，至湯呈乳白色時即成。

【配製說明】

此奶湯又稱白濃湯，一般作為燒、扒、燴菜的調味之用，5千克原料可制湯10千克左右，其關鍵在於火力要大，以滾沸的物理作用讓原料中的蛋白質與脂肪結合而使湯水呈乳白色。



12 肥牛火鍋辣湯

【配方】

辣湯醬1千克，三花全脂淡奶2瓶，椰漿1瓶，味精250克，雞粉250克，辣椒粉250克，白胡椒粉250克，原湯10千克（用豬骨2千克，老母雞500克，懷山75克，枸杞75克，西芹250克，洋蔥250克，紅蘿蔔250克，加12千克水煨至而成）。

【製法】

將辣湯醬用油漏過濾後倒入原湯中攪拌均勻，上火燒開，然後離火再用密漏勺過濾一下湯中雜質，加入三花全脂淡奶，椰漿及味精、雞粉、辣椒粉、白胡椒攪勻後燒開，並將口味調至適中即成。

【配製說明】

以上清湯與辣湯是共置於鴛鴦火鍋中供涮肥牛之用。辣湯調製時其湯汁的鹹淡應根據辣湯醬的鹹淡程度而投料，其標準是以香辣鹹鮮、口感適中為準。

特色調製秘方

1 玫瑰洞庭鴨

麻鴨剝塊、除水、走油（炸老一點），用玫瑰露酒、蜂蜜、八角、桂皮、草果、羅漢果、白蔻、花旗參、枸杞、紅棗等燒製，另加入幹尖椒、料酒、精鹽、味精、姜、蔥等調料調味。味型特點是辣鹹回甜味。

2 彩椒魚頭王醬料

泡辣椒1000克，黃辣椒醬500克（海南產、瓶裝），加少許幹澱粉及糖、料酒、味精、薑末、蒜末調製而成。魚頭碼醃40分鐘後澆上此調料蒸熟即成。



3 上海八寶炒年糕

年糕切片走油，配筍丁、香菇丁、雞丁、紅棗、火腿丁等各少許，用八寶辣醬炒制而成（八寶辣醬系用柱候醬、甜辣醬、蠔油、辣椒粉、味精、紅油等調製），此醬辣、甜、鹹、鮮味並舉。

4 上海龍芽小炒

肚絲50克，海參絲50克、西芹絲100克，紅椒絲50克，黃喉絲50克等料過油同炒。其味清淡、鹹鮮、原汁原味。

5 游龍椒炒魚絲

將才魚絲上漿走油後同遊龍小辣椒同炒即成。此菜鹹鮮，本色本味，亮油亮芡。游龍小椒又稱御品小辣椒、醬山野椒，屬浙江土特產。

6 上海子姜炒肚片

將清水一盆加少許雙氧水攪勻，再將白肚片放入浸泡半小時後沖洗乾淨，此時白肚呈淨白色無油膩感，再將瓶裝子姜切薄片同炒，炒時將肚片過油，並加入精鹽、料酒、味精、白糖少許。此菜肚片清淡、嫩滑、芡薄，屬上海風味流行菜。

7 合炒五味齋

鮮苦瓜丁100克，薑頭100克，泡蘿蔔丁100克，鮮紅椒丁100克，西芹丁100克，將以上原料焯水或過油後加少許精鹽、味精、料酒同炒。此菜清淡色美、脆爽開味，屬流行風味菜。

8 八寶釀豬腸

豬腸洗淨後將生糯米、花生米（去皮）、雞丁、火腿丁、香菇丁、冬筍丁等，加精鹽、味精、胡椒、薑末等味料拌和後灌入豬腸蒸熟，取出晾涼後置入冰箱冷凍成固體，切片煎炸後食用。食用時可帶椒鹽、雞汁、豉油蝗、喼汁等味碟蘸食，此菜香脆鹹鮮，屬廣東風味。

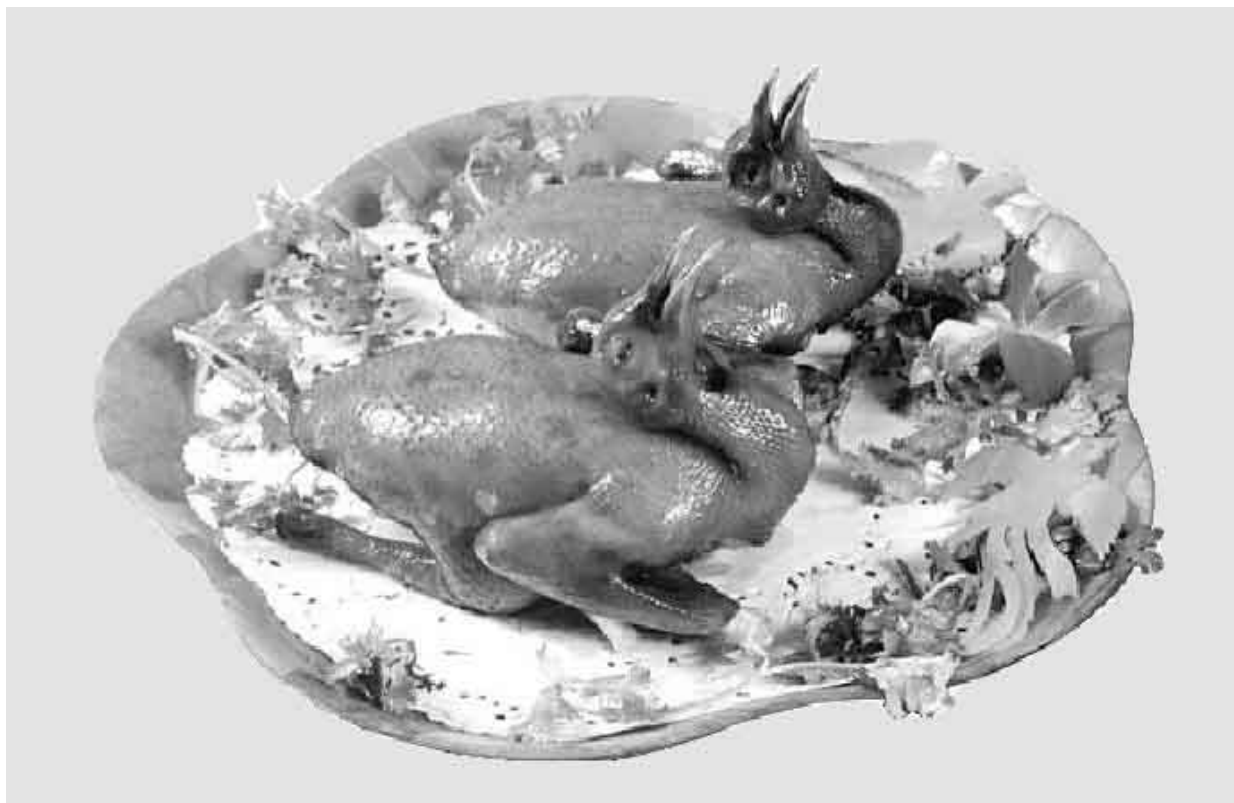
9 秘製砂豆腐

將淨魚肉1千克斬茸，加入精鹽約20克，味精20克、白胡椒15克，薑末50克，料酒50克，乾淨粉150克及清水450克，共拌均勻後再倒入老豆腐（捏碎）10塊、雞蛋清5個、肥肉丁250克拌勻裝入瀟過油的瓷盤，用中小火蒸熟，並將蛋黃用溼澱粉拌勻抹在表面蒸5分鐘後取出晾涼備用，走菜時切厚片即成。

此砂碎豆腐屬江南特色風味，具有豆腐及魚肉味，其口感滑嫩鮮美，可進行砂碎、鍋仔、燴制、扣蒸各種方法。配料可用火腿片、香菇片、蝦米、鮮紅椒片、青豆片等，是具有特色的風味名菜。

10 荊沙道觀雞

淨土雞1只剝塊，用精鹽、味精、糖（少許）、紅曲、料酒等碼醃2小時，然後炸1~2分鐘，入土罐加良姜、沙姜、魚露、薑片用小火煨爛為止，出菜前可撒入蔥花、胡椒。此雞鹹鮮味香，沙姜、蔥香濃郁。



11 飄香沙參天麻雞

將蒜茸200克、姜茸200克、花椒50克，豆瓣醬200克，辣椒醬100克用油炒香，再加入清水5千克（約一臉盆），燒開後去渣，並將杜仲、丁香、八角、桂皮、羅漢果、大茴用紗布打包入湯中，再放入剝成塊的土雞2支小火煨熟，最後撒入鹽、味精、胡椒等將口味調適中即成。出菜時將鍋仔底放入少量沙參、枸杞、天麻、蓮子、紅棗等，並將雞連同湯汁盛入鍋仔中（2只雞可分裝入兩個鍋仔）。此雞味型麻辣、鹹鮮、回甜，屬江湖迷蹤口味。



12 剁椒魚頭醬料

【配方】

紅辣椒醬2瓶（約200克瓶裝），辣青椒200～250克（切小丁），辣鮮紅椒250～350克（切小丁），野山椒6～7瓶（小瓶裝）剁碎，蒜泥10克，薑末100克。

【製法】

先將蒜泥、薑末、紅椒丁、青椒丁下鍋炒香後倒入植物油250克，油熱後再與野山椒、辣椒醬拌和，並加入精鹽、料酒、味精、白糖及幹澱粉150克拌勻即成。

（注：此剁椒料味道鮮美色紅去腥增香，屬辛辣型鹹鮮口味，不但用於剁椒蒸魚頭，還可用於剁椒蒸牛蛙，剁椒蒸鮭魚，剁椒蒸才魚等。）

13 脆皮鮮奶

【制方】

鷹粟粉1500克，麵粉150克，吉士粉300克，奶粉250克，白糖500克，煉乳1聽，椰漿1聽，瓊脂20克，水7500克左右。

【製法】

(1) 先將白糖、瓊脂、5千克清水在鍋中化開（以瓊脂溶化為準）。
(2) 將奶粉用少許水化開後倒入鍋中，並下入煉乳和椰漿。
(3) 用鷹粟粉、吉士粉、麵粉冷水化開後勾芡，使鍋中奶漿呈幹糊狀後倒入鐵盤中冷卻即成。

14 香滑蝦球

【制方】

蝦仁150克（斬茸），魚肉150克（斬茸），肥肉粒30克，精鹽8克，味精5克，雞蛋清4個（打泡），生粉30克，清水200克，薑末、料酒、豬油各少許。

【製法】

將魚茸、蝦茸加鹽及水調拌起勁後下入以上調料及肥肉粒等，最後將雞蛋清打泡後拌和均勻即成，用四成熱油小火炸熟。

此蝦球可燴制、溜制、滑炒、煲湯或配製工藝菜。

15 大碗菜香湯汁

【制方】

將豬骨、雞架、鴨架、腳爪等下腳料吊高湯，再加入薑片、蒜頭、乾紅椒、八角、桂皮、草果、甘草、香葉、小茴香、大蔥等同熬20分鐘後加入精鹽、味精、及少量老抽將湯汁調成金黃色，口味適中即成。

【制制說明】

此湯適宜燒魚雜、豬血、鴨塊、肥湯、蹄花、牛肉、牛鞭、鴨腸、牛雜等大碗菜。如燒肚片、雞塊、魚糕、肉糕須另制濃白湯。

16 大碗菜怪味醬

【制方】

柱候醬，海鮮醬，阿香婆，辣椒醬，花生醬，芝麻醬、牛肉醬、花椒、蠔油、紅油等共同調合而成。此怪味醬適宜作為牛鞭、牛雜及野味類大碗菜的調製。

17 農家爛燉

【制方】

大白菜絲200克，粉皮50克，肉元4個（解刀），魚元6個，炸豆腐丁50克，漿好肉片50克。將鍋中放少許底油，下薑末略炸後下大白菜，再加水1000克，與以上原料在鍋中略燉，燉制時加入精鹽，味精、薑末、胡椒，老抽少許，並勾薄芡汁，淋入麻油，撒上蔥花即成。此菜為農家風味，鹹鮮味，用湯碗裝。

18 醬燒洪湖鴨

【制方】

沙茶醬，海鮮醬，芝麻醬，花生醬，柱候醬，蠔油，辣椒醬，料酒，生薑，另加八角、桂皮、蘋果、茴香，香葉等香料用色拉油（植物油）炒制。



【配製說明】

此醬料微辣、醬香、鹹鮮，除醬燒洪湖鴨外，還可燒製野兔、野雞、野刺蝟等野味類菜餚。

19 荊沙甲魚醬料

【配方】

荊沙醬，卡夫奇妙醬，八角，桂皮，白果，豆蔻，紅曲，大蒜頭，薑片等。

【配製說明】

甲魚用鍋仔裝，醬香、鹹鮮、嫩辣，可配香菇、紅棗、筍丁墊鍋仔底，甲魚燒好後將香料棄去。



20 農家蝦鮓

【配方】（一）（批量）

小蝦2500克，辣椒醬2瓶，紅香化腐乳2瓶，白酒250克，薑末150克，白糖50克，花椒25克，紅幹椒25克，味精50克，等拌和均勻後粉醃製兩天，再將米粉600克加1200克水浸泡半小時後與淹蝦拌和，再上籠蒸熟後取出用素油炒制，炒制時加入味精、雞粉、白胡椒、薑末，炒出油汁蝦鮓呈泥狀時再分盛入盅或小碗內，並淋入紅油備用。

【配方】（二）（批量）

粗米粉500克用冷水浸泡兩小時後加入幹蝦米800克，幼滑蝦醬1.5瓶，辣椒醬500克，味精200克，料酒250克，精鹽150克，白糖50克，十三香粉20克（泡），薑末50克，清水5~7.5千克共同調勻後入淺盤蒸熟後取出，再用紅油炒製成油稀泥狀後分裝入盅或小碗內備用。

（注：以上兩種製法各有特點，蒸制時要根據米粉吃水量而加水，炒制時調味要嘗試是否適口，味型特點為鹹鮮香辣，並拌有腐臭味。）

21 串炸五禽脯

生雞脯、生鴨脯、豬裡脊、鮮貝、鵪鶉脯等原料切厚圓片。用料酒、精鹽、味精、薑片、老抽、嫩肉粉、糖少許等味料碼醃1小時。取出與香菇片、馬蹄圓片依次於五寸長竹籤（最好是箭形籤），再入油鍋走油炸九成熟撈出，下蠔油、精鹽、味精、白糖、胡椒少許在鍋中對成薄芡汁，將炸好的五禽串入鍋略烹並用少許溼澱粉收汁，淋上麻油、紅油、撒入芝麻裝盤即成。

【配製說明】

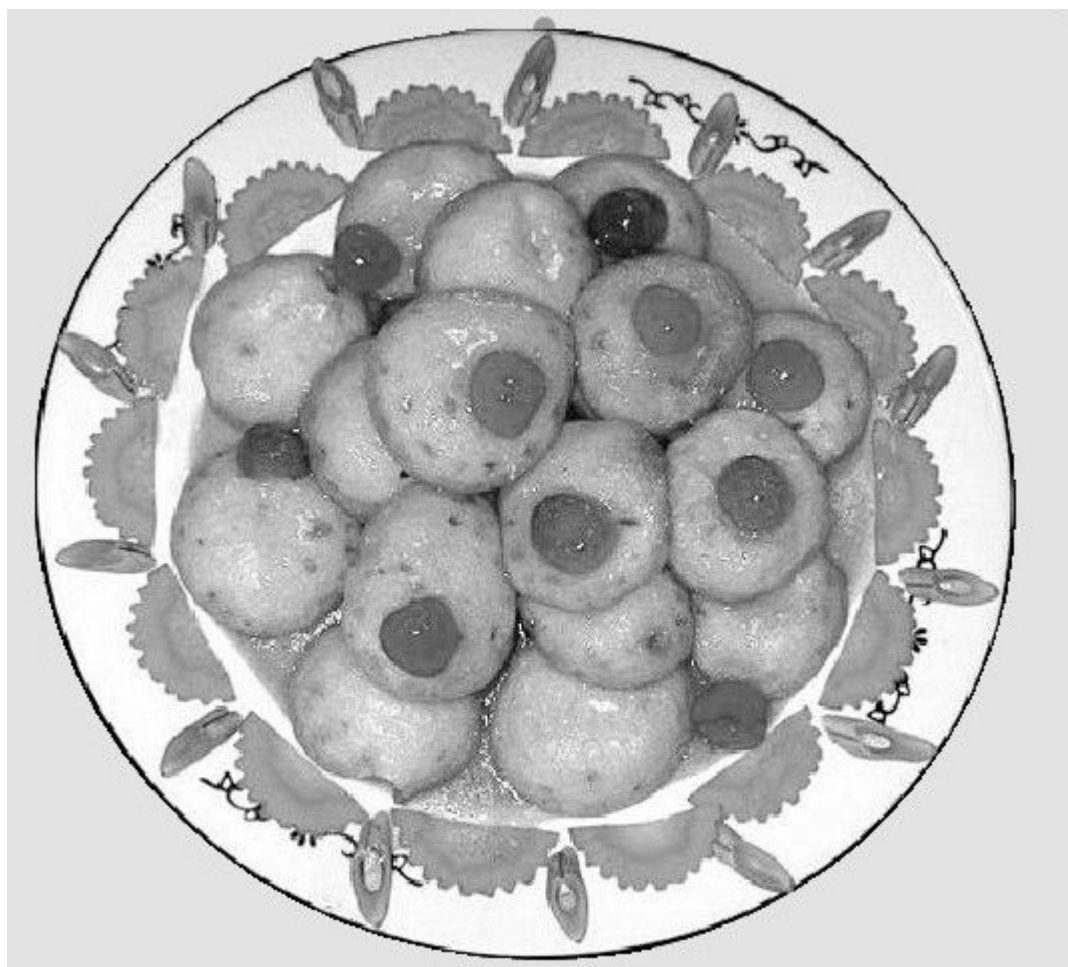
此五禽脯也可增加其他禽類脯組合，用鮮貝及裡脊脯主要是便於用料並可增加口味的多樣性，裝盤時可將菠菜等炒熟放於盤中，五禽脯架放在菠菜上，可增加菜品的美感。

22 農家豆腐丸

老豆腐500克，榨菜末30克，雪菜梗30克（切末），肉末30克，薑末5克，蔥末10克等同豆腐拌和，並加入精鹽、味精、胡椒、溼澱粉等調料拌和後入油鍋炸熟即成。農家豆腐丸可配以木耳、黃花、紅棗燴制或燒製。此菜屬鹹鮮味型，有一定的鄉土風味。

23 鍋貼藕餅

將鮮藕1000剉制成茸，肉末50克，雞蛋2個，澱粉30克，麵粉50克，精鹽8克，味精5克，薑末10克，蔥末10克，胡椒2克等加入少量油拌和均勻，再平放入盤中（呈餅狀），煎熟後解刀裝盤，也可製成小餅。此餅如為鹹鮮味，可掛少許蠔油鹹鮮芡汁，如為荔枝味，可掛少許酸甜汁。



24 農家合雜

將黃豆500克水泡8小時後磨漿（或攪碎），再配以榨菜末、蔥末、蝦米末、精鹽、味精等加水在鍋中燴製成羹，起鍋時用少許溼澱粉勾芡，淋入麻油盛入湯碗中，再撒入油條末（需重油），香菜末即成。

【配製說明】

此菜屬江湖迷蹤菜，在民間收集，其味鹹鮮豆香，具有濃厚的鄉土風味。

25 川味魚香拱蛋

8個雞蛋與少量精鹽、味精、溼澱粉等攪打均勻，入鍋煎制兩面黃出鍋，再解刀呈長方塊入油鍋略炸酥裝盤，另制魚香味滷汁掛上即成。

26 香辣功夫魚

才魚（又稱：烏魚、黑魚）一條約1000克，兩邊打牡丹花刀（魚、肉兩邊斜切至骨）後用油炸至起皮撈出，然後再用豆瓣醬、野山椒末、黑豆豉、老抽、香醋、味精、姜、蒜、白糖、料酒等少許小火慢燒入味，用溼澱粉勾少許薄油芡汁淋入紅油即成。

【配製說明】

此魚鹹鮮醬香酸辣回甜，其配料可用青紅椒絲、大蔥絲等，本菜屬特色風味菜餚。

27 米酒罈子雞

(按10份配製)

將雞翅、雞腿5000克剝塊除水後走油撈起，再配以大蔥段100克、洋蔥塊100克、生薑片100克、大蒜頭100克、八角30克、桂皮30克、香葉30克、香菜梗100克、水5000克、雞汁、玫瑰露酒、美極鮮米酒、十三香、排骨醬、牛肉醬、辣妹子醬、花生醬、芝麻醬、柱候醬、沙茶醬、甜麵醬、料酒等在鍋中燒開後裝入壇中用小火燜八成熟入味精、白糖、胡椒等味料並去掉渣物分裝入小壇(或小罐)燉至雞熟，撒入蔥花即成。

【配製說明】

此雞屬燉菜，米酒多放一點，複合醬香味型，鹹鮮、味濃回甜，半湯半汁，是特色流行菜之一。

28 潮式豉油雞

(按10只雞配料)

用冰糖200克、香菜150克、胡蘿蔔250克、香菇蒂150克、生薑片50克、大蒜頭50克、黑豆豉2小包、八角50克、桂皮50克、小茴香30克、香葉30克、乾草30克、生抽一瓶、老抽50克、精鹽100克、味精50克、料酒100克、尖椒10克等香料與味料加清水5000克左右調製成豉油滷水，放入三黃雞或土子雞，用小火煮七成熟後離火將雞泡熟，再將雞撈起，抹上麥芽糖（保持雞的溼度），晾涼冷卻後解刀裝盤，並淋入豉油焗、雞汁等入席。

【配製說明】

此雞辛香鹹鮮回甜，肉質脆嫩、色澤金黃，屬廣東風味涼菜。

29 玉米餅



將熟玉米粒500克攪碎，加入雞蛋2個、生粉75克、麵粉75克及白糖和泡打粉少許共調拌均勻，將油燒熱後入玉米在鍋中攤煎成餅，然後解刀裝盤即成。

30 八寶釀京蔥

【製法】

將大蔥500克切2.5寸長，半剖開，去掉中間部分。將魚茸加入火腿末、蝦米末、香菇末、冬筍末及薑末、精鹽、味精、胡椒、料酒等調料拌勻後灌入蔥內呈圓筒狀，再掛上薄蛋清糊，滾上土司粉，入油鍋炸至外焦裡嫩即成。

【配製說明】

此菜香酥肉嫩，屬京派風味，另外，也可將蔥切2.5寸長筒後灌餡，炸熟解刀入席。

31 蝦仁水晶豆腐

將雞蛋清8個、蝦仁50克、精鹽5克、味精3克、胡椒1克、白糖2克、清水400克、水澱粉5克共攪打均勻後上籠用中火蒸10～15分鐘出籠淋入麻油即成。

【配製說明】

此蛋雪白、清淡、滑嫩，故名水晶豆腐。

32 尖椒啤酒鴨

土鴨1只(約1500克)，剁塊後除水，在鍋中放入薑片、蒜頭略炸並加入啤酒1瓶，八角5克，桂皮5克，花椒3克，幹尖椒10克，甘草3克，白扣2克，精鹽15克，白糖8克，老抽少許，用中小火燒製30分鐘七成熟，加入紅棗50克，香菇50克再燒10分鐘至鴨肉酥爛，最後用少許水澱粉勾薄芡汁，淋入紅油即成。



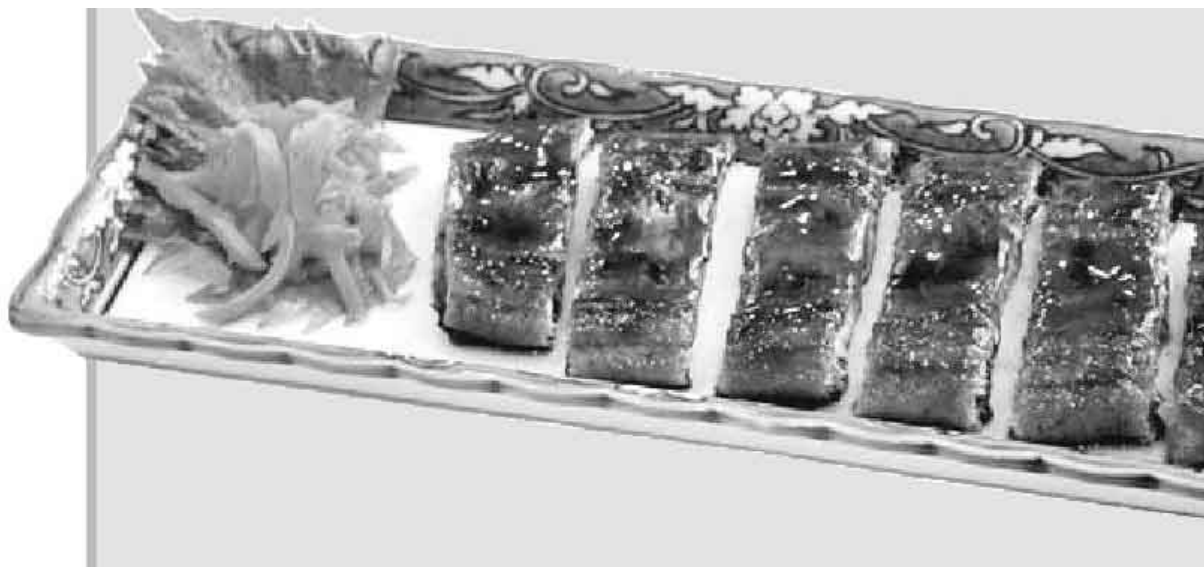
【配製說明】

此鴨鹹鮮、酒香、開味，屬江湖流行菜，迷蹤口味。

33 香煎銀雪魚

將銀雪魚切0.8釐米厚的筒形塊，用吉士粉、生粉拌和後將魚塊拍粉，下鍋炸熟或半煎半炸至熟，再用鮑汁、雞汁、味精、糖、鹽、紅色素等調成金黃色鹹鮮薄芡汁掛在魚上即成。另一種做法是將煎好的銀雪魚直接放盤中，然後配以豉油蝗味碟和檸檬卡夫奇妙醬味碟（系檸檬汁和卡夫奇妙醬調製）。

34 南國烤鰻魚



活鰻魚斬殺後去脊骨打細十字花刀，從魚中腰部切開（每條做兩份），再平攤條盤中（花朝上），撒細鹽、料酒、味精、薑末，並抹上南乳醬（用紅色素與南乳醬調合），再撒上蒜泥，並用手輕揉均勻後置於冰箱中醃製1~2天后用竹籬夾好，電扇吹乾。走菜時，將北京粉絲1包炸好墊盤底，鰻魚炸好後解刀切順條，平擺在粉絲上即成。

【配製說明】

此菜有一定風味特點，鹹鮮、酥味、醬香，屬迷蹤菜。

35 辣子脆肚

生豬肚2500克剝條後用食用鹼100克搓揉10分鐘，再加料酒250克拌勻後入冰箱醃製。1天后用水洗盡鹼味，並煮熟備用。走菜時按每份250克配小紅燈泡幹椒幹炒入味，淋紅油裝盤即成。

【配製說明】

此菜屬湘菜，其肚脆爽，鹹鮮酸辣，可盤裝，也可走鐵板，走鐵板時用洋蔥絲墊底。

36 港式生嗜魚頭煲

胖魚頭（又稱鱸魚頭）剖開解條塊，吸乾水份後，用嗜嗜醬碼醃，煲中放蔥香油（用蔥姜熬煉的油），下洋蔥塊50克、蒜子50克、幹蔥頭（小洋蔥仔）、薑片10克等入煲炒香，放魚頭條用小火煲7~8分鐘即熟（魚頭下煲前給50克生粉拌勻，以保持魚肉香嫩）。此菜鹹鮮醬香肉嫩味鮮，屬粵式風味。

37 秘製燒甲魚

將甲魚剝塊洗淨，除水時放入薑片、香醋、料酒去腥，燒製時將甲魚略走油，再用蠔油、鮑汁、生抽、味精、少許糖加適量水小火燒至熟（5~6分鐘）。此甲魚鹹鮮肉嫩，無腥異味。輔料可配少許香菇、筍塊、紅棗等。

38 沙津海皇卷

將鮮貝、魷魚、海參、蝦米、蟹柳、香菇、洋蔥等原料切末後加入適量精鹽、味精、胡椒、咖喱油等拌和均勻，再用糯米紙包成一寸半長、一公分寬的條，抹上蛋清糊，滾上面包糠，再下五成油鍋炸至金黃色即成。入席時可配以雞汁、豉油皇、西檸汁、酸梅醬、卡夫奇妙醬，色拉醬等任何一味碟。

39 桔梗燉八寶鴨

去內臟的淨全鴨1只（約750克），桔梗50克，冬菇40克，發好蓮米50克，紅棗50克，火腿丁40克，薏仁米50克（發好），枸杞40克，筍子丁30克，草菇40克。

【製法】

- （1）將鴨子用料酒、精鹽、薑片碼醃4小時。
- （2）將以上輔料焯水後用少許精鹽、味精、胡椒各拌勻並灌入鴨腹。
- （3）入容器加上薑片、香蔥及適量清水將味調好上籠燉到鴨酥爛為止，撒入胡椒、蔥花即成。

【配製說明】

止鴨湯鮮、肉嫩、馥香，消火、排毒、消炎。

40 野桔梗炒才魚絲

將才魚肉150克切絲用蛋清、澱粉上漿，鮮桔梗100克切絲後焯水與劃油後的才魚絲同炒，炒時加少許料酒、精鹽、白胡椒、薑汁，並勾少許玻璃芡汁即成。

41 陳皮枸杞燉甲魚

將甲魚1只（約600克）去腸肚及外膜後洗淨除水吐盡血汗，再入鍋中加入清水1000克，陳皮20克，枸杞20克，參須20克，紅棗10枚，蓮子米20克，薑片、蔥結、料酒、精鹽、味精、白胡椒各少許，燒開並去掉浮油，加入豬油30克，再裝入燉盆中上籠燉制30分鐘左右至甲魚酥爛即成。



【配製說明】

此甲魚鮮嫩、無腥，並具有潤肺、補腎、平喘、強體之功效。

42 桔梗煲母雞

將老母雞1只（約1500克），洗淨後放入煲中加清水2500克，桔梗100克，紅棗100克，料酒30克，枸杞50克，山藥50克，薑片20克，蔥結及適量精鹽、味精等用中火煲開後去掉浮沫，改小火煲至雞酥爛即成。

【配製說明】

此雞湯香肉爛，補腎、強體、治虛。

43 國藥鍋仔甲魚

將甲魚1只（約750克）宰殺退外膜，洗淨除水剝塊，鍋中放少許豬油下薑片略炸後入甲魚略炒，並及時投入清水1000克、黨參10克、枸杞10克，淮山10克，紅棗15個，料酒、精鹽、味精少許，然後轉小火燉約15分鐘裝入鍋仔，撒入白胡椒、蔥花即成。

【配製說明】

此甲魚肉爛湯鮮、原汁原味，具有補腎、安神、強體之功效。

44 紅扒土匪魚

胖頭魚或大白鯰一條（約1000克），宰殺去鱗、腸、腮後洗淨背剖，再入熱油鍋炸至七成熟後撈起，另鍋小火燒製，燒製時投入少量八角、桂皮、花椒、幹椒、料酒、精鹽、味精、白糖、香醋、薑片、蒜片等，待魚燒熟時裝入盤中，並撈出渣物，勾薄芡汁澆淋魚上，再撒入蒜茸末25克，薑末15克，香草末50克，胡椒粉10克，衝熱油即成。

【配製說明】

土匪魚系江湖迷蹤菜，其特點是突出蒜茸、薑末、香草的辛香味，此魚口味可調製成五香型或酸辣型，酸辣型更重紅油和香醋。按此做法還可燒製紅扒土匪魚頭，紅扒土匪魚中方等。

45 川菜家鄉脫骨雞

將土雞用開水燙後上麥芽糖，下油鍋炸成金黃色時撈出，另鍋中放入清水（以淹沒雞為準）；下八角、桂皮、丁香、花椒、白蔻、乾草、小茴、香葉、幹椒、精鹽、味精、老抽、白糖、生薑、大蒜頭、料酒等各少許，並把雞放入鍋中小火燜至脫骨酥爛後整隻裝盤，圍上香菜即成。

【配製說明】

此雞在製作前需將雞翅由下頭顎處從嘴穿出，此雞肉嫩味香，麻辣味型。

茸餡菜調製秘方

1 魚丸

【配方】

(1) 魚：

魚肉500克(斬茸)，精鹽18克，白胡椒3克，白酒5克，味精3克，薑汁50克，生粉40克，蛋清2個，豬油40克，蔥白汁50克，清水400克。

(2) 鯪魚(草魚)

草鯪魚肉500克斬茸，精鹽15克，白胡椒3克，白酒5克，味精3克，薑汁40克，生粉40克，蛋清2個，豬油40克，蔥白汁40克，清水500克。



【製法】

魚肉要剁細，必須成茸泥狀，配製時須先下鹽，攪打起勁，水分5次慢慢倒完，蛋清可打成蛋泡糊後配製，生粉、豬油最後下，拌制均勻好後擠丸下溫水鍋中燒開即成。

2 魚糕

【配方】

魚肉500克（斬茸），精鹽50克，白胡椒10克，白酒15克，味精25克，小肥肉丁100克，雞蛋6個（蛋清打入魚茸中，蛋黃糊表層），生粉50克，水750克，豬油150克，薑末20克。

【製法】

製作魚糕的方法同魚丸差不多，但吸水量要比魚元少 $\frac{1}{3}$ ，生粉要多 $\frac{1}{3}$ 。拌好後平攤於蒸鍋或籠中，小火蒸5分鐘熟透即成。

3 四寶豆腐丸

【配方】

老豆腐500克，肉末50克，馬蹄米50克，魚茸200克，香菇丁50克，蝦丁50克，澱粉100克，另精鹽、味精、料酒、胡椒、薑末、蔥末等各少許拌各均勻，擠丸炸成。

【製作說明】

此豆腐丸可做燒、燴等菜餚，也可直接蒸熟，因豆腐含水量重，因此攪拌時一般不會吃水。

4 芙蓉雞片

【配方】

雞脯肉100克（斬茸），清水50克，雞蛋清兩個（打泡），色拉油、精鹽、料酒、薑汁、生粉各少許。

【製法】

關鍵是先吃水後下鹽，雞蛋清打蛋泡糊最後下，可水熟或滑油成片，再用菜心，香菇片燴制。

5 蝦茸

【配方】

蝦仁250克（剝茸），魚茸250克（剝茸），清水250克，雞蛋清4個，精鹽10克，豬油50克，生粉15克，味精、料酒、薑末各少許。

【製法】

和制方法同魚丸相同，可攤於籠中蒸熟成蝦糕，然後解刀燴製成熟入味。

6 雞茸

【配方】

雞脯肉500克（斬茸），魚肉（斬茸）250克，清水250克，雞蛋清4個，精鹽15克，豬油30克，生粉30克，味精、薑汁、料酒，各少許。

【製法】

可擠成雞丸煮熟或炸熟，然後燴制入味或用糖醋汁烹炒入味後食用。

7 豆腐肉丸

【配方】

老豆腐500克，腿肉末200克，雞蛋1個，精鹽15克，生粉80克，薑末、味精、胡椒、蔥末各少許。

【製作說明】

豆腐搗碎後加以上配料拌和均勻，再擠丸炸制或蒸製成熟。

8 桂花紅薯餅

【配方】

紅薯500克，蜜桂花6克，蜜桂餅6克（剉碎），冬瓜糖25克（剉碎），白糖50克，麵粉100克，糖豆沙100克。



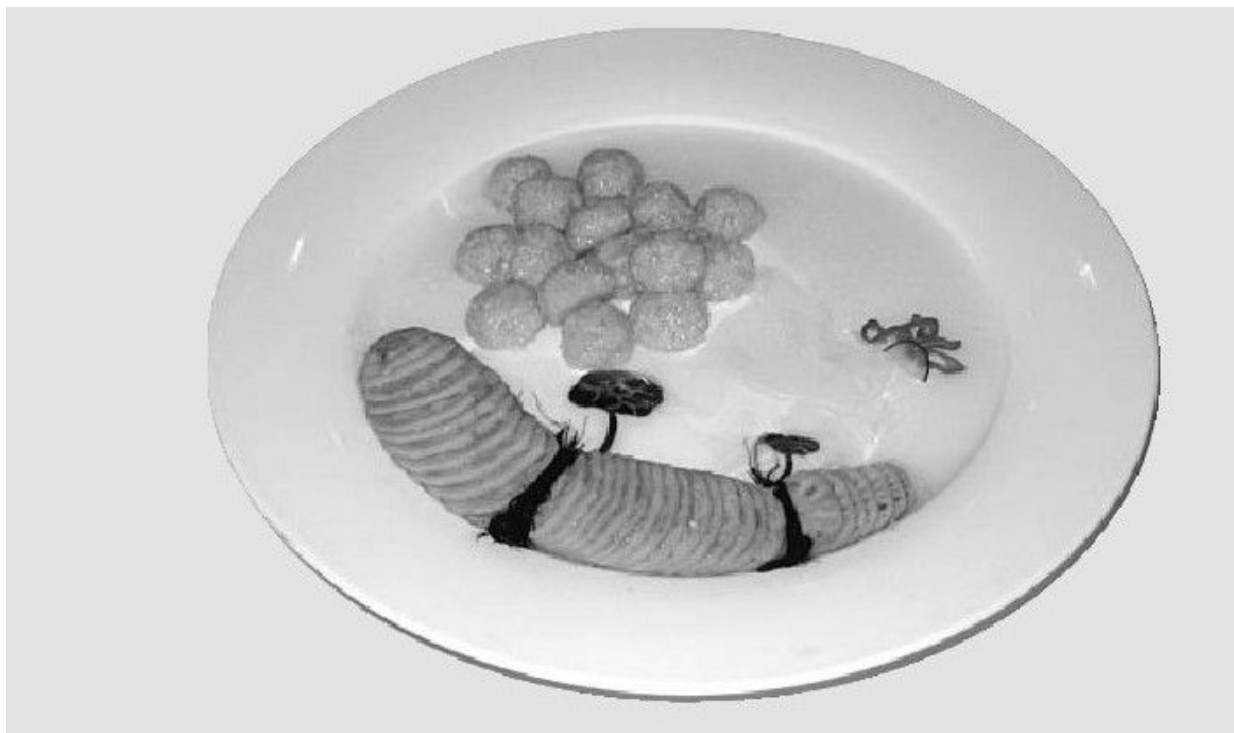
【製法】

紅薯蒸熟去皮碾成泥與麵粉拌和均勻後搓成小丸，將糖豆沙、白糖、桂花、桔餅、冬瓜糖拌和成糖餡，再將紅薯元逐個包上糖餡，並按壓成餅即成。

9 藕丸

【配方】

鮮藕1500克（擦碎成茸），生粉100克，精鹽30克，味精、薑末、蔥末各少許。



【製法】

將以上原料拌和均勻後油炸成熟，藕丸須突出蔥姜味。

10 炒制鹹黃

【配方】

鹹鴨蛋黃蒸熟後用攪肉機攪成茸，胡蘿蔔蒸熟後同樣攪成茸，然後用色拉油、味精同炒，再用紗布吊出油備用，鹹黃也備用。

【製法】

胡蘿蔔約是鹹黃的1/5，主要是配色、提味，另吊出的紅油，為日後炒鹹黃專用。鹹黃可用於製作鹹黃豆腐、鹹黃炒年糕、鹹黃炸炒仁、鹹黃包子等。

11 蘿蔔丸

【配方】

魚茸30克，肥肉丁50克，白蘿蔔茸180克，生粉50克，精鹽3克，味精3克，小蔥花50克，生薑末10克，胡椒粉2克，饅頭180克。

【製法】

將以上原料、味料拌和後，滾上饅頭丁即成。

12 香菜糯米丸

【配方】

白菜500克（切碎、除水、壓平），肉末50克，精鹽5克，味精3克，胡椒2克，薑末5克，生粉50克，糯米150克（水泡）。

【製法】

以上原料拌和均勻後滾上糯米蒸熟。

13 豆腐肉丸

【配方】

老豆腐500克，魚茸150克，肉末150克，雞蛋1個，麵粉100克，精鹽15克、味精10克，胡椒6克，薑末，蔥末，五香粉等各少許拌和均勻即成。



14 鹹黃蘿蔔丸

【配方】

白蘿蔔絲 (須切細) 500克，魚茸200克，精鹽15克，味精10克，胡椒5克，薑末10克，幹澱粉50克，鹹蛋黃50克，饅頭丁200克。

【製法】

將蘿蔔絲、魚茸及以上調料拌和成餡後，包上鹹黃蛋小丸，再滾上饅頭丁即成。

15 尖丸

【配方】

肥膘肉500克切小粒，雞蛋清2個，精鹽3克，溼澱粉40克，麵粉25克。

【製法】

將以上原料拌勻後擠小丸炸熟，另帶桂花糖滷汁或糖醋滷汁入席。

16 水晶球

【配方】

豬板油200克切小丁，黑芝麻20克，瓜仁剝碎20克，蜜桔餅20克（剝碎），蜜桂花20克，麵粉20克。

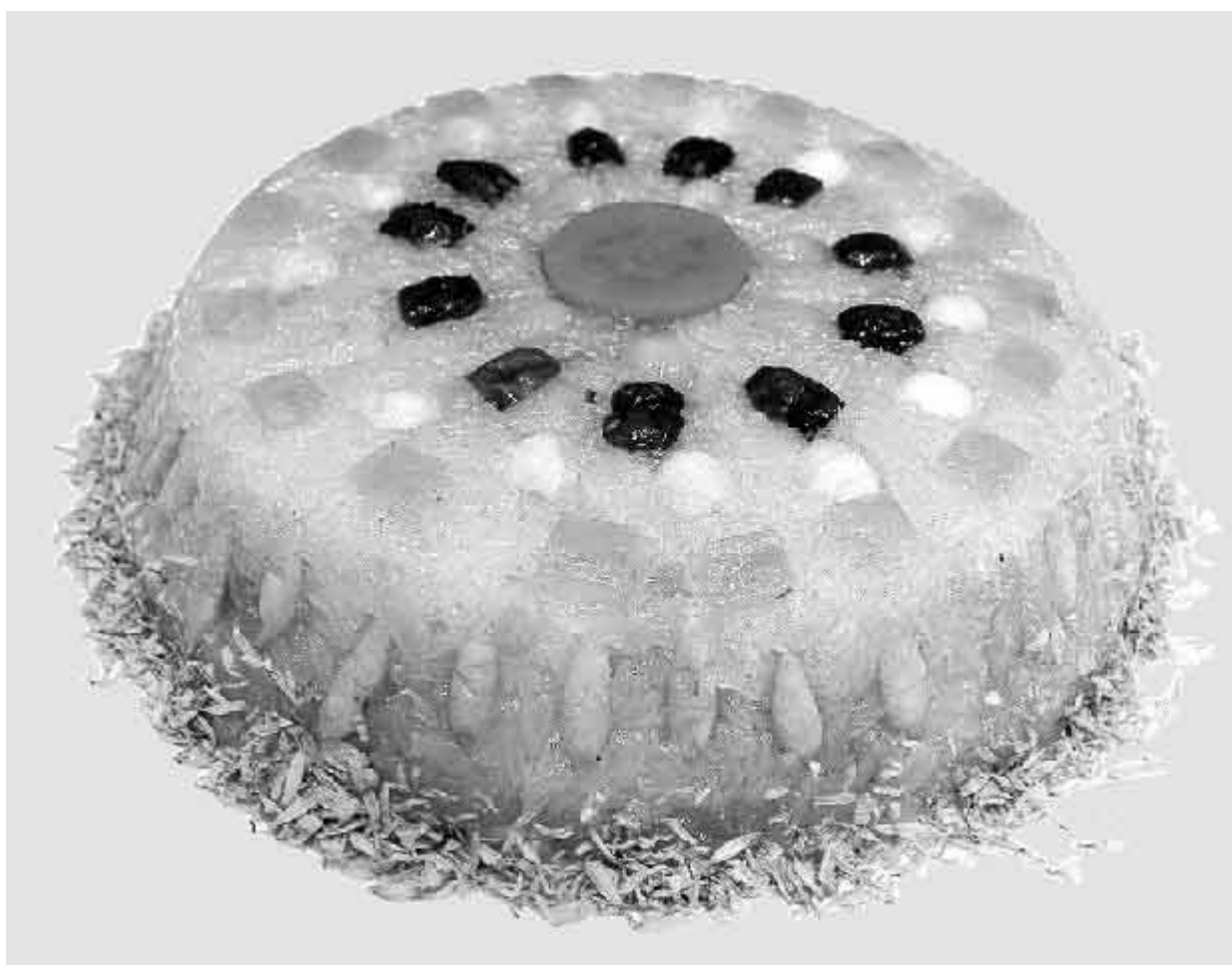
【製法】

將以上原料拌和均勻後搓滾成小球，再逐個裹蛋清糊或者高麗糊炸熟。

17 釀菜八寶餡

【糯米八寶餡的配方】

糯米500克（蒸熟），熟蝦仁50克，熟火腿丁30克，冬筍丁30克，香菇丁30克，熟雞丁40克，青豆丁30克，熟蛋黃糕丁30克，另精鹽、味精、胡椒、薑末、蔥花、豬油等各少許共拌和成餡。



（注：此八寶餡適於做八寶雞、八寶鴨、灌糯米腸等餡料）

【魚茸八寶餡的配方】

魚茸500克，蝦米末30克，火腿末30克，冬筍末30克，香菇末30克，香腸末30克，另薑末、蔥末、料酒、精鹽、味精、溼澱粉、白胡椒各少許及適量水共拌和成餡。

(注：此八寶餡適於做八寶土司、八寶釀鯽魚、八寶葫蘆鴨、八寶蛋餃、八寶釀青椒等)

18 八寶飯

【配方】

糯米500克，蓮子100克，紅棗100克，薏仁米150克，蜜冬瓜條100克，蜜櫻桃50克，蜜棗50克，桂元肉30克，瓜子仁15克，糖桂花10克，白糖150克，豬油100克。

【製法】

將糯米蒸熟，蓮子用鹼水煮熟去皮，薏仁米加水蒸熟，並與以上原料拌和後扣碗分裝成份，扣碗時可將紅棗、櫻桃、蜜棗等原料墊碗底，使之裝盤美觀。



成品菜批量調製秘方

所謂成品菜就是批量生產成熟再包裝零售的菜式。成品菜一般生產於“成品菜加工廠”，“超市熟食加工”，“菜市場熟食櫃加工零售”。由於成品菜是批量生產，比酒店、食堂和家庭單炒的菜在用料比例上要求更嚴，在配製和工藝流程與酒店菜也有一定的區別。例如製作魚糕，酒店可多滲一點水，而成品菜由於要進行包裝和存放就需少滲一點水，還要多加生粉拌和。又如脆皮鮮奶的熬製，酒店製漿可調清一點，而成品菜為了便於成形和久放，需要調稠一點，所以成品菜的投料比例準確與否是決定成品菜產品質量的基本因素和前提。

另外由於成品菜是進入大眾家庭的產品，成本需低，因此在調料配料上都比酒店產品簡單，用量比例也不一樣。



另外所介紹的每個品種的份數，是按市場需求的一般規律和操作特點確定所以每品種的份數不一樣。

1 魚丸

【配方】（按每份量配製）

草魚茸500克，水300克，精鹽6～7.5克，味精3.5～5克，生粉25克，豬油25克，薑末10克，白酒10克。

（注：在正常情況下0.5千克魚茸可參水500克左右，成品菜因要包裝和存放，故只能參300克左右的水。）

【製法】

將魚茸加精鹽及水攪打均勻起勁後加入以上調料，然後擠入水中小火成熟即成。

說明：如果批量生產，可按此比例培增。

2 魚糕

【配方】（按每份量配製）

草魚茸500克，水200～225克，精鹽6～7.5克，味精3.5～5克，生粉25克，豬油25克，白酒10克。

（注：成品菜的魚糕其兌水量比一般酒店魚糕的水要兌得少一些，故每500克兌水200克左右。）

【配法】

將魚茸加精鹽及水攪打均勻後加入以上調料，再放大平盤蒸熟即成。

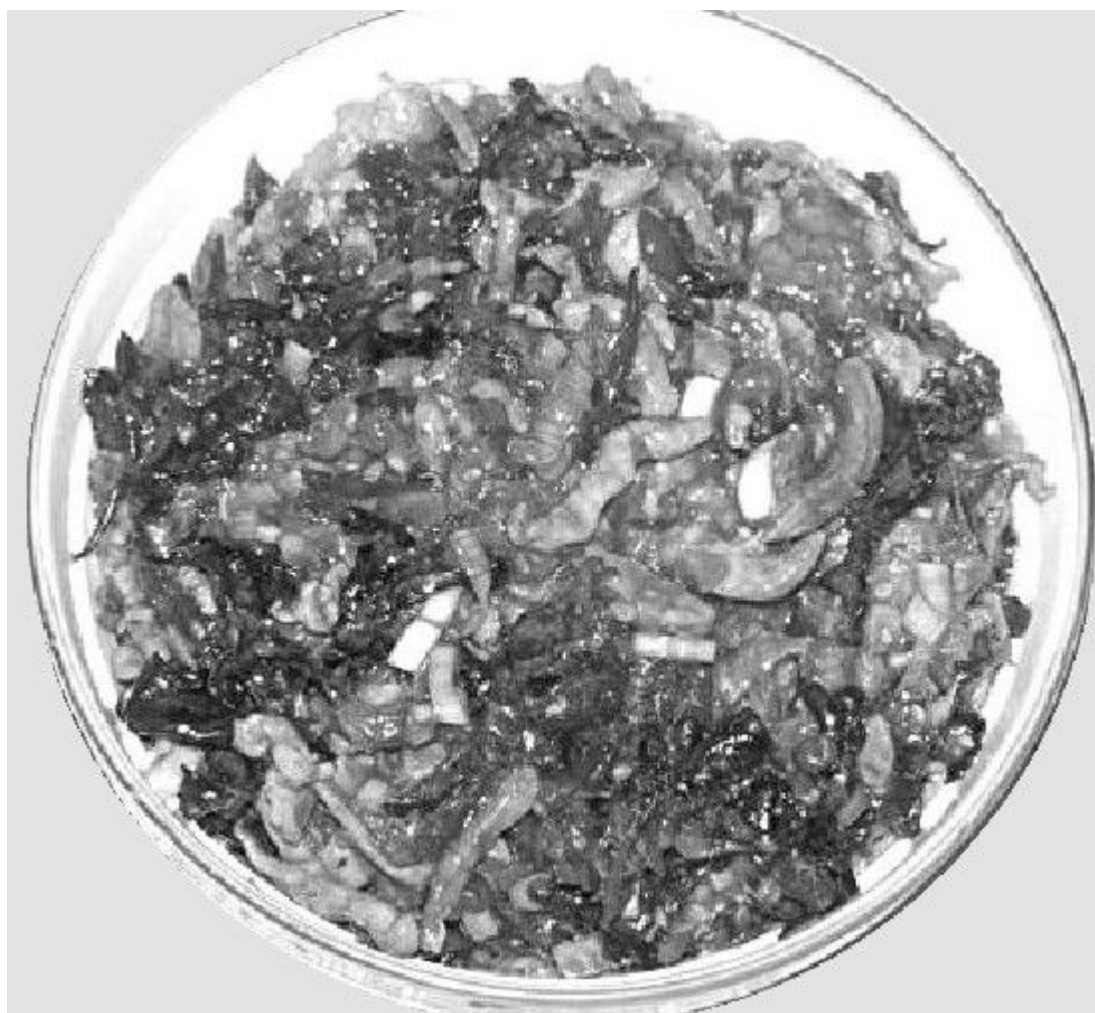
說明：如果批量生產，可按此比例培增。

3 州魚丸

【配方】（按每份量配製）

草魚茸500克，肥肉丁100克，水200~225克，精鹽6~7.5克，味精3.5~5克，生粉25克，豬油25克，白酒10克，薑汁10克。

（注：籐州魚丸需要合制幹一些，食用時為加強咬勁，另又加了肥肉丁，故每500克魚元只能兌水200~225克左右。）



說明：如果批量生產，可按此比例培增，製法同以上魚丸相同。

4 蘿蔔丸

【配方】（按每份量配製）

草魚茸25克，肥肉末75克，攪好蘿蔔茸200克（需擠水），生粉50克，大蔥15克，生薑10克（5克攪碎），精鹽5克，味精4克，饅頭丁180克。

【配法】

先將魚茸用鹽合起勁，然後加入以上配料與調料即成坯料，然後擠小丸滾上饅頭丁炸熟。

說明：如果批量生產，可按此比例培增。

5 豆腐肉丸

【配方】（按每份量配製）老豆腐500克，魚茸200克，麵粉100克，生粉50克，雞蛋1個，肥肉丁150克，十三香5克，味精10克，薑末20克，大蔥30克，精鹽11克。（注：以上配料可出熟元約1000克）。

【配法】

先將魚茸加鹽拌和起勁後再加入豆腐及以上調料合勻後，入油鍋炸熟即成。

說明：如批量生產，按此量倍增。

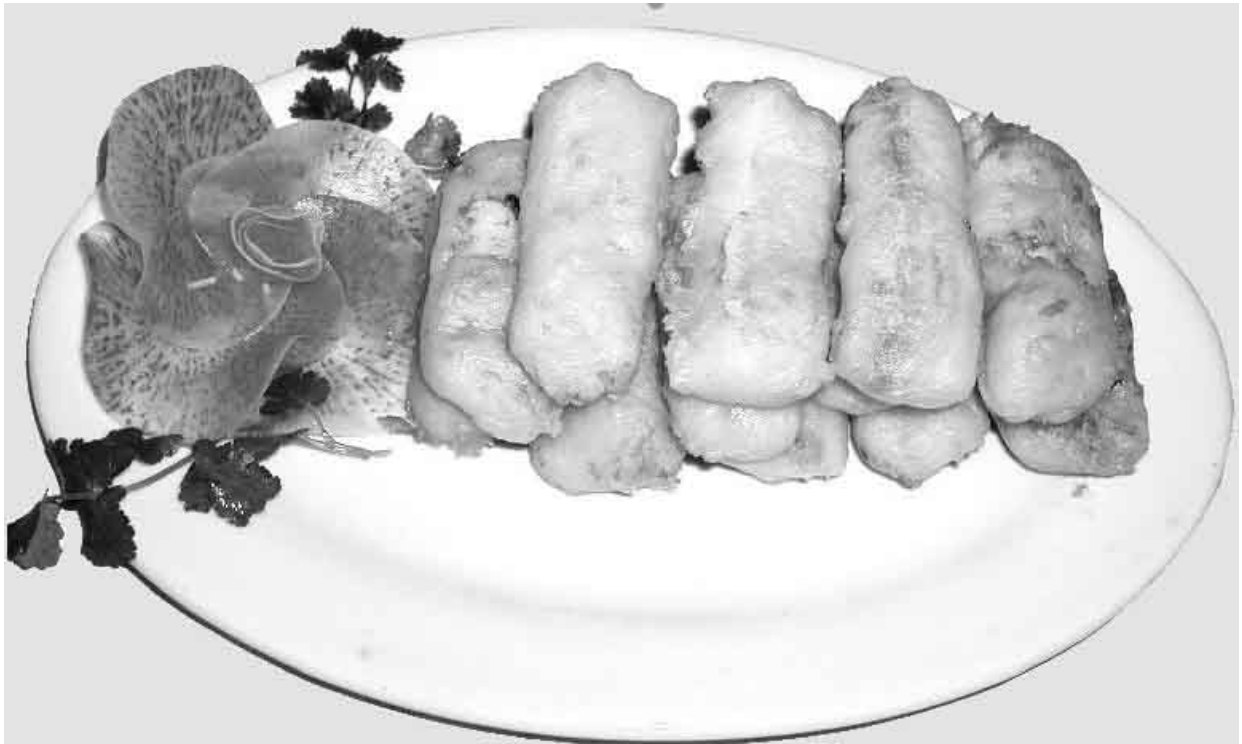
6 魚香肉絲味水

【配方】（約3~4份）

白醋12瓶，紅醋8瓶，香醋24瓶，蕃茄醬1大聽，白糖12.5千克，醋精8瓶（酸度比白醋略酸），鹽750克，老抽250克，味精50克，雞精250克，辣椒醬7.5千克，（炒香倒入）。

【配製說明】

將以上調料置於大鋁桶中，燒開攪勻即成，此味水需用打包機打成小料包，然後再配入魚香肉絲生料盤菜中，此屬另制的隨菜調料。



7 魚香肉絲

【配方】（800份配料）

豬裡脊肉88千克（切絲），木耳絲2大筐40千克，水發冬筍絲80千克，生薑絲4000克，野山椒末4000克，寸蔥8千克，紅椒絲8千克。

（注：每盤魚香肉絲熟肉絲300克，水發冬筍100克，木耳絲50克，野山椒5克，寸蔥10克，紅椒絲10克，另加以上味水料包20克。）即屬一份完整的魚香肉絲。

8 脆皮鮮奶

【配方】（約100份）

鷹粟粉12盒，椰漿2聽，三花淡奶2聽，煉乳2聽，奶粉2袋半，瓊脂1袋半，白糖4000克，清水27千克左右（用以上料熬製成熟）。合脆漿：麵粉35馬都，生粉7馬都，色拉油2馬都，泡打粉大平馬都（用以上料加清水拌和均勻呈糊漿狀即成）。

（注：馬都系配菜使用的金屬碗。）

【配法】

先將瓊脂加清水在鋁鍋中煮化，然後加入以上原料熬成奶糕狀，再倒入盤中冷卻即成。

說明：此為脆皮鮮奶的坯料，此坯料需切小條，再掛上脆漿糊後，入油鍋炸熟即成。

9 香菜元子

【配方】（約100份）

香菜25千克，豬肉15千克，精鹽1包（500克），味精半包（250克），胡椒半包（250克），生粉2500克，生薑1000克。

【製法】

將豬肉與燙過水的香菜一起攪碎，再加入以上調料攪拌，擠小丸蒸熟後滾雞蛋液，外裹麵包糠炸熟即成。（注：意製作過程中不要加水，用機器拌和也行）。

10 幹豆角扣肉

【配方】（按100份，每份約400克）

五花肉42千克，南乳醬10瓶，味精（100克），雞精50克，鹽85克，
幹豆角1700克（用水泡），白糖85克，十三香半包。

【製法】

將五花肉滷熟切3.5寸長大塊，再倒入以上調料拌勻後扣碗，幹豆角拌味墊底，上籠蒸爛即成。

11 香辣功夫魚

【配方】（按100份，每份約750克）

草魚75千克，湖南辣椒醬1800克，香辣醬6瓶，紫蘭250克，花椒680克，香醋半瓶，豬油1250克，白糖125克，精鹽940克，辣妹子醬10瓶，味精320克，紅曲米適量。

【製法】

草魚斜剝成大瓦塊形，用少量鹽與生粉碼醃備用，將湖南辣椒醬1800克入鍋炒香後加入水及以上調料，調好味等湯開，再逐個將魚塊下入湯汁中，待魚熟透時用漏勺分別撈入碗中，再將湯汁舀入碗盆中，將魚浸泡即成。

【配製說明】

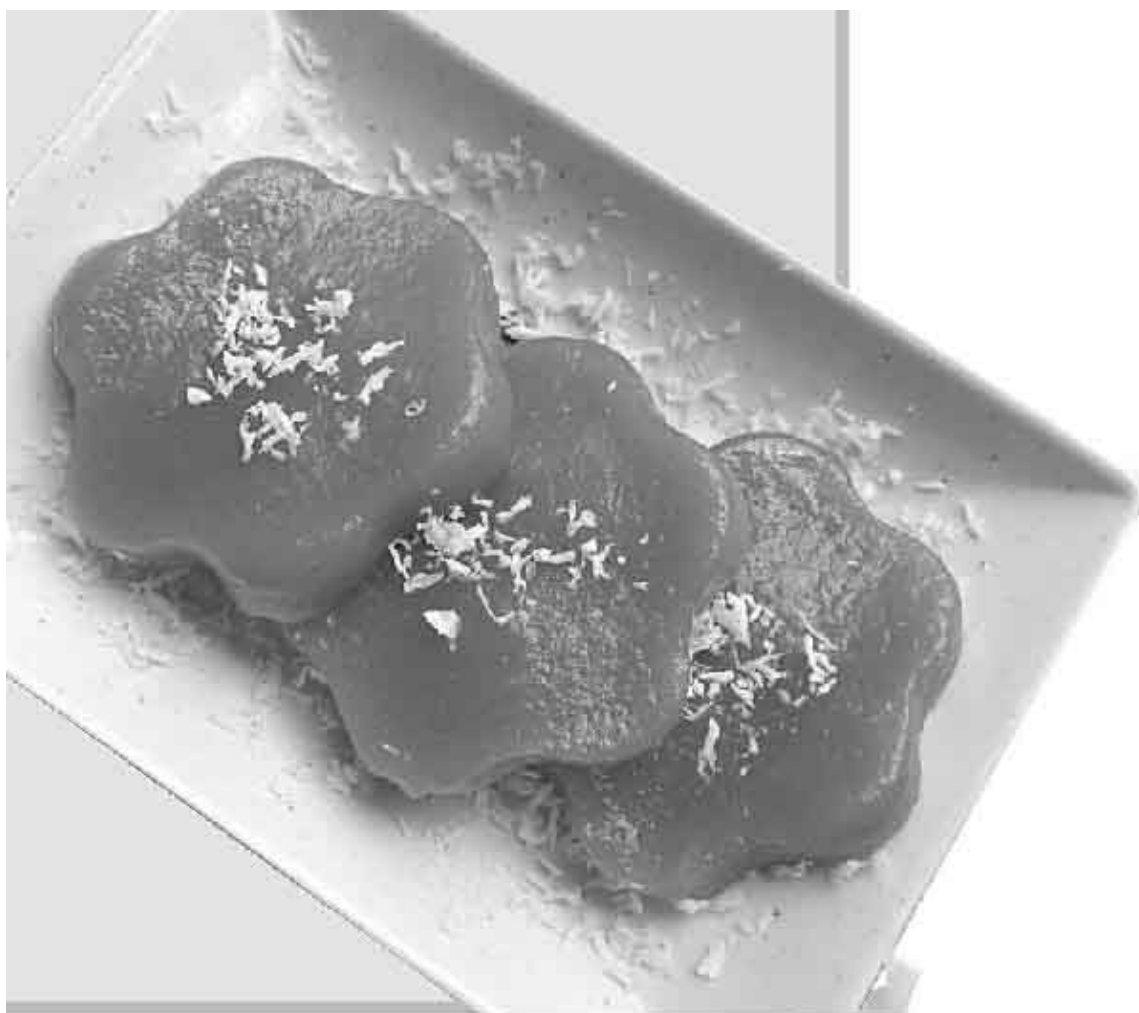
此魚系大碗裝，湯汁略寬，後淋入紅油，味麻辣鹹鮮，色澤紅潤，魚肉鮮嫩。

12 南瓜餅

【配方】（按100份）

老南瓜50千克，湯元粉20包左右，生粉1000克，奶粉2包半，紅苔5000克，煉乳2聽半，白糖700克，泡打粉100~1500克。

【製法】



將南瓜及紅苕剝塊蒸熟後攪碎成泥，裝入蛇皮袋用砧板壓5小時以上擠幹水份，然後與以上調料入攪拌機拌和均勻，再入瓶蓋或模具按壓成餅，按壓時表面要沾裹麵包糖，最後入大油鍋小火烹炸至熟即成。

13 水晶魚糕

【配方】（按每份量配製）

魚茸250克，蘿蔔茸150克（擠水淨料），肥膘肉50克，水100克，生粉50克，雞蛋1個，精鹽6克，味精3克，薑末3克，白酒5克。

【製法】

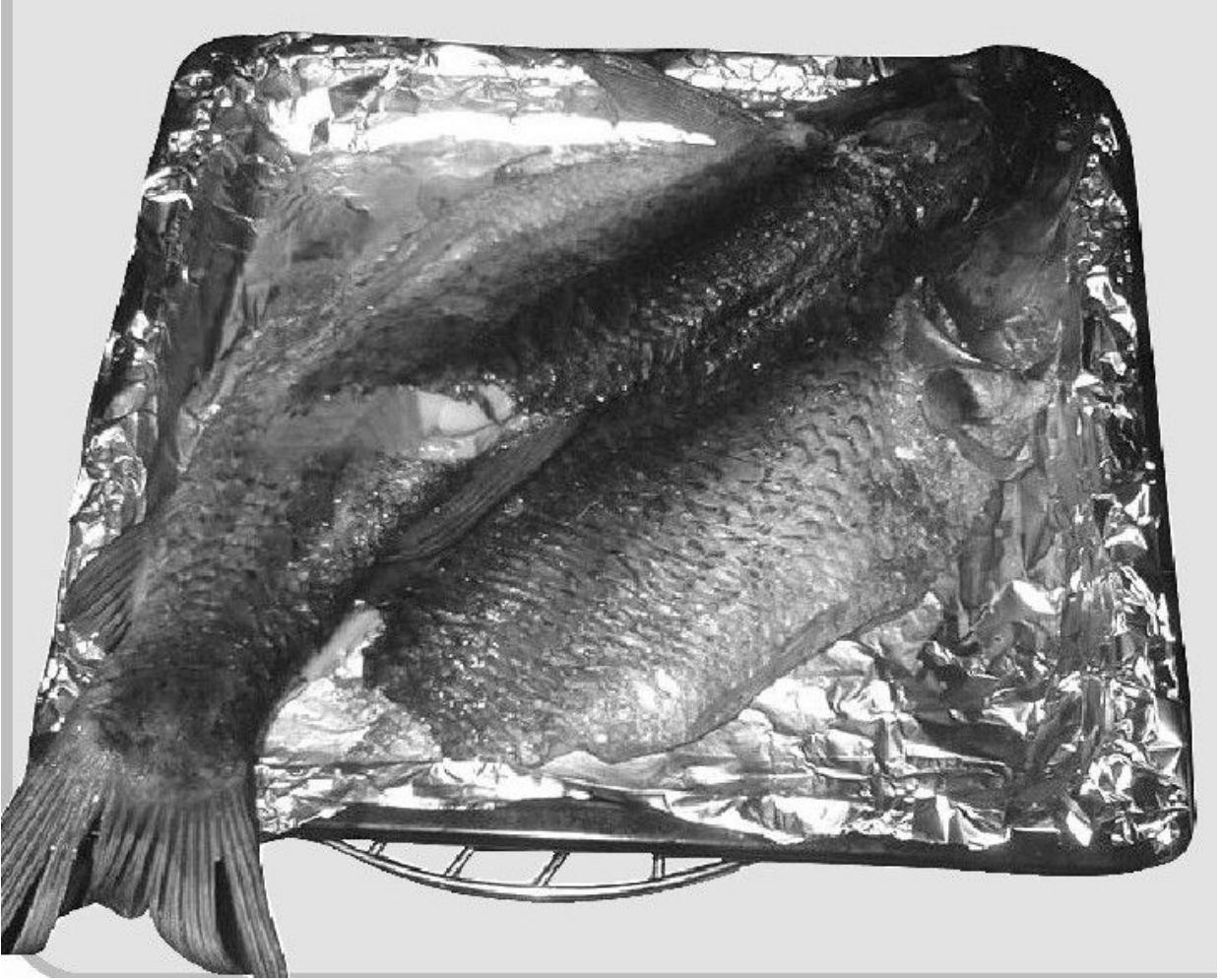
先將魚茸加水和以上調料拌和起勁，再加蘿蔔茸拌均，然後入盤蒸熟並在表層抹上蛋液最後蒸至蛋液熟透即成。

（如批量生產按此量倍增）

【配製說明】

水晶魚糕又可稱蘿蔔魚糕，此料可出魚糕（600克），其實際製作量需按此配比份量相乘。

（注：茸即剝成泥的魚肉）



14 蒜香烤魚

【配方】（按每份量配製）

將500克左右的武昌魚宰殺後去腮及內臟洗淨，鱗要保持完整，再用蒜茸、姜茸、白酒、味精、精鹽、五香粉（十三香）等調料將魚碼醃3天（可置於冰箱醃製），取出蒸熟後再炸至起皮並撒上紫蘭粉、辣椒粉、芝麻、味精、白糖拌和的味料粉即成。

【配製說明】

此魚可幾十條一起醃製，醃製時可順碼在塑料盆中，銷售時可裝入一次性餐盤，撒上大蔥絲、胡蘿蔔絲裝飾，並用玻璃紙打包。

15 紅油蝦渣

【配方】（按100份配料）

米粉5千克，辣椒醬420克，幼滑蝦醬2瓶半，味精半包，鹽80克，幹蝦米680克，白糖50克。

【製法】

將米粉水泡後同以上調配料拌勻入盤，並加1~2倍的水上籠蒸熟，取出後入大盆加紅油拌調均勻即成。然後再分裝小碗備用。

16 珍珠丸子

【配方】（按100份配料）豬夾峰肉17.5千克，魚茸1250克，糯米7500克，馬蹄1500克，胡椒1包，味精150克，鹽半包（250克），雞精75克，生薑1000克。

小帖士

家庭製作珍珠丸可免去魚茸、將肉剝細些就行。



【製法】

豬肉攪碎，糯米水泡4小時以上，馬蹄剝碎，將豬肉、魚茸及以上調料拌和起勁，然後擠丸滾上糯米，上籠蒸熟即成。

(注：魚茸即剝成泥的魚肉)

【配製說明】

此糯米丸不須放蔥花，以免變質。

17 粉蒸肉

【配方】（按每份配料）

五花肉300克，米粉100克，腐乳滷15克，味精3克，雞精2克，土豆塊150克，白糖1克，鹽5克，生薑3克。

【製法】

五花肉切4寸長大塊，用以上原料拌和後扣碗，土豆拌入味後墊底部。再上籠旺火蒸熟。（如批量生產，按此量倍增）

18 肉末醃菜

【配方】（按100份配料）

醃菜50千克（切碎），豬肉末17.5千克，蒜茸500克，幹辣椒250克，味精100克，胡椒50克，白糖75克，老抽1瓶，色拉油1250克，薑末250克。

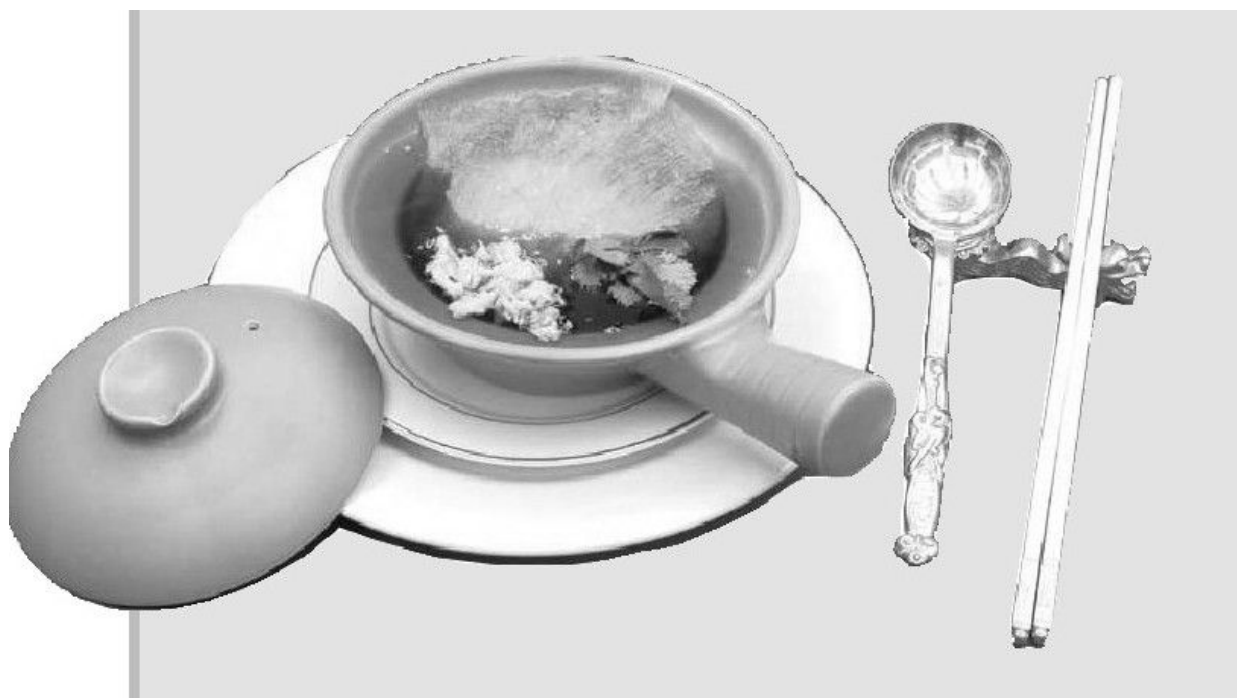
【製法】

將色拉油倒入大鍋中，放蒜茸、幹辣椒略炸後倒入醃菜、下入以上調料炒勻後分裝入盤即成。

19 五香蘿蔔乾

【配方】（按批量配料）

蘿蔔乾1袋135千克，色拉油2000克，五香粉1兩，十三香兩包，精鹽1250~1500克，味精1500克，白糖1500克，八角50克。



20 鹽水花生

【配方】

花生米20千克，精鹽1000克，味精1000克，八角25克，桂皮25克。

【製法】

將花生米和以上調料加水煮熟即成。

21 五香乾子

【配方】

香乾20千克（40克），鹽380克，白糖380克，味精125克，幹椒400克，橙黃色素50克，八角75克，桂皮25克，生薑250克，大蔥250克，花椒50克，紅油750克。

【製法】

將五香乾切小方塊後入油鍋炸至起皮，再分別放入2~3口大鍋，加入以上調料及水煮制即成。

22 白肚湯

【配方】（按100份配料）

白肚36500克（73斤）（洗淨切條），筒子骨6000克（12斤），生薑5000克，料酒1000克，雲豆9000克，豬油1750克，精鹽720克。

23 瓦罐雞湯

【配方】（按每份配料）

湯雞900克，筒子骨50克，豬油25克，精鹽8克，味精8克，胡椒3克，白酒1克，雞精4克，棉油8克，紅棗20克（注：湯雞即適宜煨湯的土雞或老雞）。

24 批量雞丁上漿

【配方】（按100份配料）

雞脯肉丁24000克，雞蛋15個，嫩肉粉半瓶，松肉粉1/4瓶，精鹽2884克，清水2400克，橙紅色素適量。

25 批量肉片上漿

【配方】（按100份配料）

鮮豬肉片25千克，雞蛋400克，生粉500克，水500克，精鹽30克，橙紅色素少許。

（注：此肉片按250克1份，另可再加配料炒制。）

26 無錫醬排骨

【配方】（按100份配料）

直排骨60千克，排骨醬、海鮮醬、紫金醬各4瓶，蠔油1瓶半，雞精1包，味精1包，白糖1900克，八角625克，桂皮625克，幹椒1250克，生薑片1250克，大蔥1250克，紅曲1250克，色拉油1900克。

【製法】

先將排骨加水與幹椒薑片等用油炒，再加入以上調料炒制熟，然後每根排骨都用錫紙包好，每份為11根，重550克。

27 粉皮牛腩煲

【配方】（按100份配料）

牛腩40千克，寬荳粉4800克，八角半斤，桂皮100克，花椒500克，乾紅椒1000克，辣椒醬5000克，豆瓣醬7500克，精鹽7500克，味精1000克，白糖500克，生薑1000克，色拉油2500克，紅油5000克。

（每份熟牛腩200克，水泡荳粉220克）

28 糖醋帶魚

【配方】（按100份配料）

帶魚40千克，白糖12千克，蕃茄醬兩大聽，白醋6瓶，醋精6瓶（此醋須選用濃度較低的醋精）。

【製法】

將帶魚剝塊洗淨後用精鹽醃製再用生粉、麵粉拌和均勻炸制，最後用以上調料收汁入味，並淋入明油即成。

29 花生牛肉醬

【配方】（按100份配料）

牛腿肉6.5千克，花生米3.5千克，烤熟去皮，芝麻1千克，色拉油5.6
千克，辣椒粉500克，味精200克，白糖780克，雞精15克，胡椒100
克，紫蘭300克，大蒜頭200克，生薑200克，豆瓣醬3000克，辣椒皮
2000克。

【製法】

將牛腿肉煮八成熟後切小丁，然後用以上調料與花生米色拉油同炒成
醬即成，每份淨重量為210克。

30 粉蒸排骨

【配方】（按100份配製）

豬排骨55千克，（每份約550克），紅腐乳滷9瓶，粗米粉5600克，精鹽222克，十三香四包，味精330克，白糖200克，肉皮5500克，瓊脂4袋（約400克）。

【配製說明】

將肉皮煮熟攪碎，瓊脂熬化後拌和於排骨中，作用是蒸熟後扣盤易於成形和光滑。

31 罈子肉

【配方】（按100份配料）

五花肉15千克，粗蘿蔔乾7500克，南乳醬2瓶，大蒜頭2000克，生薑1000克，桂皮1000克，精鹽1000克，味精300克，雞精300克，胡椒100克，白糖1000克。

小帖士

家庭製作粉蒸肉關鍵調料是腐乳滷米粉。

【製法】

將五花肉滷七成熟後走油切小方塊，粗蘿蔔乾水泡回軟後切1.5寸長，再加入以上調料同帶湯汁燒入味，然後碗裝即成。

32 炸雞球

【配方】（按100份配料）

雞脯肉6千克，肥肉膘2400克，精鹽400克，味精200克，生粉1000克，薑末400克，白酒100克，豬油500克，水6000克。

【製法】

將雞脯肉攪碎，肥肉膘切小米粒丁並加水與以上調料拌和起勁，再入油鍋炸金黃色即成。