

尚锦西餐系列

尚锦文化

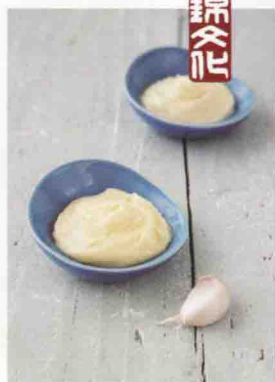


西式酱料 · 酱汁 1000例

—— 【马来西亚】娜蒂娅·阿鲁穆加姆★著 李祥睿★译 ——



 中国纺织出版社

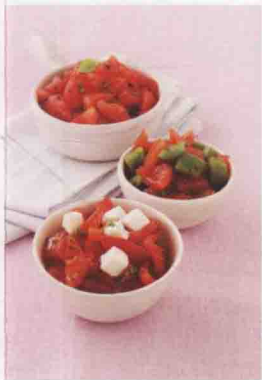


尚锦西餐系列

西式酱料 · 酱汁

1000例

[马来西亚] 娜蒂娅 · 阿鲁穆加姆 ★ 著
李祥睿 ★ 译



图书在版编目(CIP)数据

西式酱料·酱汁1000例/(马来)娜蒂娅·阿鲁穆加姆著;李祥睿译.—北京:中国纺织出版社,2016.1

(尚锦西餐系列)

ISBN 978-7-5180-2005-8

I. ①西… II. ①娜… ②李… III. ①西式菜肴—调味酱—制作 IV. ①TS264.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第230070号

原书名: 1000 Sauces, Dips and Dressings

原作者名: Nadia Arumugam

Copyright © 2013 Quintet Publishing Limited

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the written permission of the copyright holder.

本书中文简体版经Quintet Publishing Limited授权,由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可,不得以任何方式或任何手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2013-8619

责任编辑: 范琳娜 责任印制: 王艳丽

封面设计: 水长流文化 版式设计: 品 方

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

http://www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 http://weibo.com/2119887771

北京利丰雅高长城印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2016年1月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 18

字数: 330千字 定价: 78.00元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社图书营销中心调换

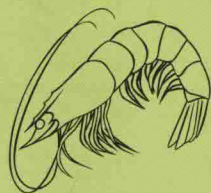
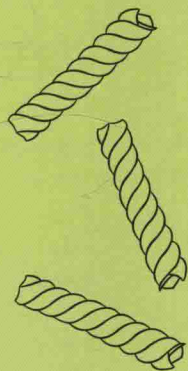
目录

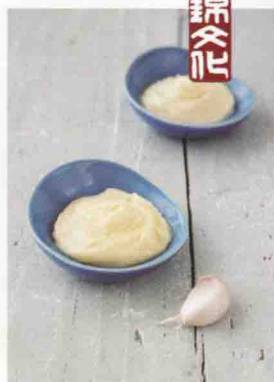
前言.....	6
制作酱汁基础知识	8
乳化酱汁	20
奶油&干酪酱汁	40
香蒜酱&香草酱汁	60
底汤作基础的酱汁	76
辣椒酱&烧烤酱汁	96
番茄酱&番茄调味酱汁	110
开胃水果酱汁	128
亚洲酱汁	144
萨尔萨辣酱&蔬菜蘸酱	160
肉类&海鲜蘸酱	180
奶油奶酪、豆类蘸酱	198
油&醋调味汁	214
奶油状调味汁	230
甜品酱汁	248
甜抹酱&蘸酱	266
索引	282

注 意

本书中见上图、中图、下图分别指一张图片上面、中间、下面的酱汁。

为方便读者查找，衍生酱汁的命名为要添加或替换的食材，有特定名字的酱汁除外。



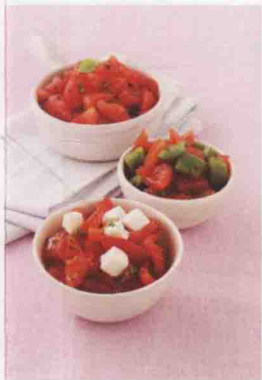


尚锦西餐系列

西式酱料 · 酱汁

1000例

[马来西亚] 娜蒂娅 · 阿鲁穆加姆 ★ 著
李祥睿 ★ 译



图书在版编目(CIP)数据

西式酱料·酱汁1000例/(马来)娜蒂娅·阿鲁穆加姆著;李祥睿译.—北京:中国纺织出版社,2016.1

(尚锦西餐系列)

ISBN 978-7-5180-2005-8

I. ①西… II. ①娜… ②李… III. ①西式菜肴—调味酱—制作 IV. ①TS264.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第230070号

原书名: 1000 Sauces, Dips and Dressings

原作者名: Nadia Arumugam

Copyright © 2013 Quintet Publishing Limited

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the written permission of the copyright holder.

本书中文简体版经Quintet Publishing Limited授权,由中国纺织出版社独家出版发行。本书内容未经出版者书面许可,不得以任何方式或任何手段复制、转载或刊登。

著作权合同登记号: 图字: 01-2013-8619

责任编辑: 范琳娜 责任印制: 王艳丽

封面设计: 水长流文化 版式设计: 品 方

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124

销售电话: 010-67004422 传真: 010-87155801

http://www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博 http://weibo.com/2119887771

北京利丰雅高长城印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2016年1月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 18

字数: 330千字 定价: 78.00元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社图书营销中心调换



献辞

谨致爸爸，他是一个喜欢自己调制西餐酱汁的人。

作者简介

娜蒂娅·阿鲁穆加姆(Nadia Arumugam)是一位作家、食谱推广者和烹调书作者。她出生于马来西亚，成长在英国，现住在纽约，是美国Forbes网站的美食专栏作家。

娜蒂娅拥有牛津大学英国文学硕士学位和美国纽约大学新闻学硕士学位。她曾经在伦敦利思食品和葡萄酒学校接受过培训，然后与著名厨师安东·莫西曼(Anton Mosimann)一起工作过。

作为一名前美食编辑，在她的出版物之外，她已经为《美味》(美国美食杂志)、《精细烹饪》(英国美食杂志)及美国Epicurious美食网站等撰写过文章。

娜蒂娅是一位精通切配、搅拌和烹调的作者。

这是一本五味纷呈的烹调书。



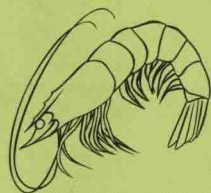
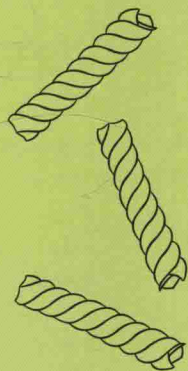
目录

前言	6
制作酱汁基础知识	8
乳化酱汁	20
奶油&干酪酱汁	40
香蒜酱&香草酱汁	60
底汤作基础的酱汁	76
辣椒酱&烧烤酱汁	96
番茄酱&番茄调味酱汁	110
开胃水果酱汁	128
亚洲酱汁	144
萨尔萨辣酱&蔬菜蘸酱	160
肉类&海鲜蘸酱	180
奶油奶酪、豆类蘸酱	198
油&醋调味汁	214
奶油状调味汁	230
甜品酱汁	248
甜抹酱&蘸酱	266
索引	282

注 意

本书中见上图、中图、下图分别指一张图片上面、中间、下面的酱汁。

为方便读者查找，衍生酱汁的命名为要添加或替换的食材，有特定名字的酱汁除外。



前言

在西餐中,酱汁、蘸酱和调味汁,它们有什么共同之处?这三种调味酱都拥有一个重要的特点:它们都可以把一个平凡的、单调的饭菜或小吃提升到一种特殊美食体验的境界。在开发这些食谱的过程中,我特别注意到一件事——我们每一个人的时间都非常宝贵。基于此,在我的想法理念中,每个配方设计都尽可能简化。大多数调味酱可以在短时间内完成,有很多甚至在几分钟之内就可以完成。

西餐酱汁有哪些?

我们经常看到餐馆的菜单上,有许多经典的法国酱汁,它们是法国高级烹饪技法的基础。在19世纪早期,玛丽·安东尼·凯莱梅(Marie-Antoine Carême)设计了一个系统,归类这些酱汁。他提出把这些主要的、基本的酱汁配方称为“母代酱汁”,在此基础上添加香味料和材料等变化出来的酱料称为“子代酱汁”。最初的四种“母代酱汁”有奶油酱汁(贝夏梅尔调味酱)、白色调味酱汁、褐酱汁和番茄调味酱汁。

到了20世纪,名厨奥古斯托·埃斯科菲(Auguste Escoffier)增加了荷兰汁为第五大“母代酱汁”。例如,伯尼汁(Béarnaise)和超仑汁(Choron)是由荷兰汁派生出来的;奥罗拉汁(Aurora)和蘑菇汁是由白色调味汁派生出来的;奶油蛋黄汁和奶油调味汁是由奶油酱汁派生出来的等。除了这些真正的经典酱汁,酱汁制作者们也创造了新的经典调味酱汁,诸如蛋黄酱、油醋汁、水果酱汁和甜点酱汁。不用说,各类酱汁的创新灵感来自全球各民族。

如何增稠酱汁?

一些酱料,诸如奶油酱汁,在制作过程中使用一种叫作“油面酱”的增稠剂。它是一种由融化的黄油和面粉按照1:1的比例组成的混合物。在添加牛奶或底汤之前,准备好油面酱是非常重要的。对一种像奶油酱汁那样经典的白汁来说,油面酱的颜

色要炒得浅一些,甚至比浅黄色等金色色调还要浅。对于白色调味酱汁来说,炒制油面酱的时间可以略长一些,直至油面酱像沙茶色或饼干一样的颜色。最终的结果是形成一种像丝质般黏稠的酱料。其他酱料也可以添加奶油来增稠,借助熬煮,减少水分,以达到稠化的目的。

另一种稠化的方法是将面粉和黄油揉和在一起,形成的混合物叫作黄油面粉糊。制作黄油面粉糊时,将松软的黄油和面粉按照2:1的比例揉和在一起。使用时,将黄油面粉糊放入到加热的酱汁中搅拌均匀,直至酱汁稠度适合为止。

还有一种用法是使用玉米淀粉,加入做好的酱汁中糊化增稠。但是玉米淀粉在使用之前必须先溶解,就是说准备一点冷水,加入玉米淀粉,搅拌至光滑的糊状。一旦加入酱汁锅中,必须适时搅拌,以防止结块(如果结块已经形成了,就将整个酱汁过筛以补救)。有一点很重要的是,用淀粉液增稠需要花几分钟的时间加热,以去除玉米淀粉的“生”味。使用淀粉液增稠往往使调味汁变得混浊,一定程度上失去透明度。如果喜欢清晰透明稠度适中的酱汁,可以使用葛粉代替玉米淀粉增稠。

葛粉(Arrowroot)的用处,与玉米淀粉雷同。但由葛粉调制酱汁的明澈度,较玉米淀粉好。

此外,冷的黄油单独切成小块,放入热酱汁锅中离火搅拌,也可以使酱汁增稠。而且,黄油增稠既可以使酱汁增加稠厚的口感,也可以增加酱汁的光泽。这些技巧被广泛应用到专业厨艺中,在法语中称为“黄油蒙太奇”。注意不要将酱汁煮沸,否则黄油会与酱汁分离,在表面形成一层油。

怎样判断酱汁的稠厚度?

在我看来,没有办法通过语言来判断酱汁的稠厚度。您应该亲自去判断自己喜欢的程度,无论是一些薄的、新鲜的酱汁,或是厚的、油腻的酱汁。

一般来说,如果寻找一种叫作“流汁状”的稠度,那么标准是倒起来非常容易,这种程度刚刚好。有经验的厨师经常用木匙浸入酱汁中,然后使匙的背面朝上,以45°左右倾斜,用手指快速在匙背上划一条线,如果酱汁最终缓缓流下淹没它,这种稠度大概是正好的。想要稠一些的酱汁,诸如醇厚的奶酪酱汁,在此情况下,让酱汁厚厚地覆盖在木匙的背面,同样用手指在背面划几下,上面会有清晰的手指印,而不会被回流覆盖。这种叫作“糊汁”。

如何给酱汁调味?

一个厨师常犯的错误是,当他们制作一种酱汁,特别是用盐量少的,却过早添加太多的盐,最后导致的结果是太咸了。这里的经验是等到完成食谱的最后一步时再进行调味,同时酱汁熬煮到适当的稠度。记得在离火之前放盐调味即可。

说到这儿,有很多改善酱料太咸的方法。刚开始,可以添加一些柠檬汁或醋去化解,如果不够,

再加上水或未调味的底汤,同时如果有必要,可以使用玉米淀粉或葛粉重新浓缩收稠酱汁。纠正太甜的酱汁,加上盐或柠檬汁;对过于肥腻的奶油酱汁,可以加醋去除油腻感;一些口味过于浓烈的酱汁,加上一些冷黄油离火搅拌均匀即可。

怎样服务?

一些人喜欢很多酱汁,有人不喜欢。那么在饭店中,给客人配上多少酱汁合适呢?依靠经验法则是用酱汁搭配一整盘菜肴即可,不用每种菜都配酱汁。指导意见是,单独佐配3~4汤匙(45~60毫升),对每个人,对大部分菜肴来说,酱汁都足够了。



制作酱汁基础知识

沙拉调味汁概述

沙拉不像酱汁，有清晰的历史可追溯。但广为人知的是，罗马人用油和醋拌蔬菜。

上好的原料是制作沙拉调味汁的基础

对于沙拉调味汁，可以引以为豪的是，它使用最优质的油和醋，它们是制作大多数沙拉调味汁的基础，尤其是油醋汁。如果配方需要初榨橄榄油，就一定要用初榨的，否则味道会大打折扣。同理，醋也应该选择品质好的。

乳化是制作沙拉调味汁的关键

很多调味汁的关键是正确乳化脂肪和酸。这是什么意思呢？通俗的说，它是指搅打和混合原料的技巧（因为那些原料放在一起不能很好地融合）。在搅打的过程中，脂肪被搅打成微小的颗粒，均匀地悬浮在醋液中。

有的配方中需要用到蜂蜜、芥末或蛋黄，这些原料极具乳化性，它们能将其他原料很好地融合在一起。另一个窍门是，在搅打沙拉调味汁的过程中，把油加入醋或其他原料中时，油要少量且呈涓流状添加，以便于乳化。不是所有的调味汁都需要乳化，很多调味汁通过搅拌很容易混合在一起——大多数这样的酱汁在“奶油调味酱汁”章节中。

最后一刻调味是重点

沙拉调味汁最重要的是先做好，然后准备菜。通常可以密封好入冰箱储存长达1个星期。如果沙拉做好，再花15分钟现做调味汁，沙拉蔬菜会变蔫，影响食欲。所以，为节省时间，制作沙拉时，可以将调味汁倒入沙拉碗底，然后用菜叶盖在上面，小心避免菜叶浸入调味汁中，当客人坐下就餐时，只需要简单搅拌即可。

蘸酱概述

对于聚会、零食、野餐、午餐甚至晚餐，蘸酱是极好极方便的选择。它们可以提前制作，甚至在烹调最后1分钟制作，如果必要的话。它们方便快捷，价格实惠，可以满足很多人的需要。

蘸酱需要新鲜平衡的口味

蘸酱经常被误认为不健康，这很可能是因为不容易辨别出含有哪些东西。制作平衡口味的蘸酱，比如奶油蘸酱，并非是简单的奶油加上香草和香料的口味。一种重要的蘸酱总是强调口味和平衡。这意味着即使是番茄为基础制作的蘸酱或洋葱做的辣调味汁，也一定不能尖酸刺激。任何粗糙的口味都应该调和出一丝甜意。

蘸酱需要优雅展示

一种丝滑的蘸酱或肉酱常常看起来诱人，应以最好的方式展示出它的优点。例如，在米黄色或棕色蘸酱上面撒上切碎的新鲜香草或红椒末，可以引人注目。在制作蘸酱的过程中也可以加入坚果，将一部分坚果碎烤酥，然后撒在蘸酱的表面。在鹰嘴豆泥或豆酱的表面淋上一抹亮绿色、富含青草气息的特级初榨橄榄油，它会增加蘸酱的视觉冲击力和吸引力。

蘸酱与食材需要合理搭配

无论是一盘法式蔬菜沙拉或是一盘温暖的面包，都可以搭配蘸酱。味道浓烈的橄榄油面包片不能与辛辣刺激的蘸酱搭配，相反应该选择一款平淡的美味面包片，这样味道不冲突。同样，一款美味的鱼酱可以佐配黄瓜条、生菜、红椒丝、面包条，而不是重口味调味的玉米薯片。

至于法国蔬菜沙拉，应该选一些生的、口味有对比的、当季的蔬菜，例如当季的甜豌豆，又甜又脆，美味可口。但如果是冬季的包装豌豆，那有可能是进口的，只能用于速煮，以增加它的风味和甜度。

制作酱汁需要的 工具和设备

制作酱汁，在一定程度上依赖于合适的工具或设备。没有打蛋器，无法将黄油融合到荷兰汁中。没有一把锋利的刀，香草会切得不均匀，而且香草的浸出油会留在切菜板上。

这本书上大部分配方需要的工具或设备，家中厨房一般都会有。如果下面列出的工具或设备，厨房里没有，值得添置，因为在做无数其他美食时，都将派上用场。

不要被便宜的价格所诱惑，一定要买质量好的、坚固的、做工精良的工具或设备，可以使用很多年。

秤

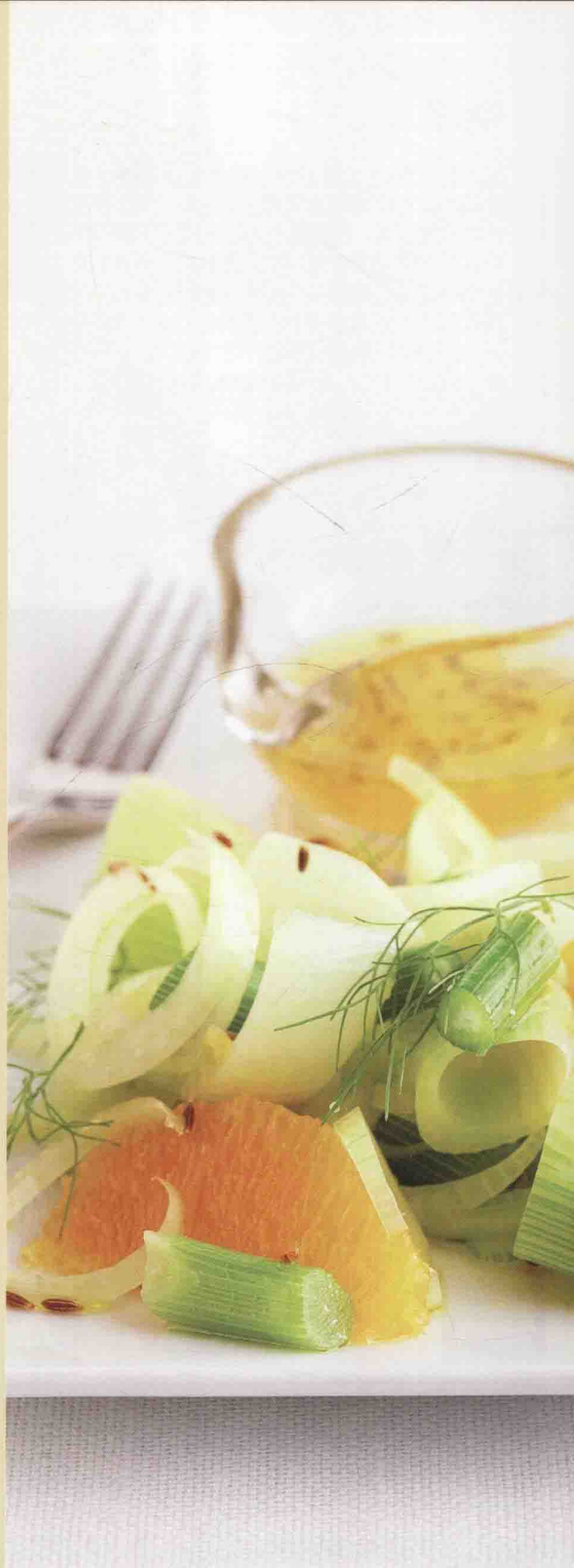
为了掌握精确的量，尤其是数值很小的量，需要一台操作方便、读数清楚和容易清洁，而且能够称量湿的食材和干的食材的秤。这样，就不必用量杯来计算液体食材的重量。

液体量杯

对于液体量杯，老式经典的设计是最好的。一个功能杯具有顺畅的注口、坚实的把手、标准的刻度，正是测量液体食材的好帮手。塑料材质量杯，既轻又耐用。但我更喜欢玻璃材质的，刻度透明，读数清晰。我也常常使用制作鸡尾酒的量杯，来称量少量的沙拉调味汁。

量匙

不要指望用餐具来达到准确测量的目的。吃饭汤匙的容量范围从标准的茶匙（约7毫升）到标准的汤匙（15毫升）都有。同样，用于烹饪用途的茶匙是5毫升，而餐厅使用的版本容量从2.5~6毫升都有。为了使用方便起见，选择一套从1/4茶匙到1个汤匙四个量度的量匙。



打蛋器

打蛋器对于酱汁或调味汁形成糊状、显现光泽、速成乳化显得至关重要。在搅打时,使用中号的球形打蛋器,它能使奶油或鸡蛋中充满空气,形成蓬松的膏状物。当制作少量的酱汁和调味汁时,使用中号的打蛋器在小的酱汁锅搅拌显得不方便,因为锅里的角落部分不太容易搅拌到。考虑到这一点,需要购买两三个不同型号的打蛋器。制作少量酱汁时,我喜欢选用最小的那款打蛋器进行搅拌。

刀具

如果厨房缺乏空间,拥有两把刀——一个大的20厘米厨房刀,和一个小的7.5厘米水果刀,就能应付任何食谱。买刀时要注意刀的质量,要坚固锋利,使用长久,能轻松干净地加工水果和蔬菜、香草和肉类。买质量好的刀,也许现在花费多了一点点,但是非常值得。当然,刀的保养也很重要。平常在家经常打磨保持刀片处于良好状态,另外记得每年一次送去专业磨床打磨,让它焕发出新的光彩。

搅拌碗

厨房中尽可能配备更多的碗,因为它们有无数用武之地。这样避免每做完一道菜,就着急洗碗。一般来说,至少准备四只大小不等、深度不同的碗。我喜欢拥有一系列的小套碗和一组大套碗,它们按照大小套叠在一起放置。选材时,通常选用不锈钢和重型塑料的,尽管陶瓷和玻璃材质也很好——但是它们有打破的风险,因为厨房里的工作是快节奏的!

剥皮器和磨碎器

盒状磨碎器对付切达(Cheddar)这样的软奶酪非常好用,但是对于帕尔玛(Parmesan)等硬奶酪及剥柠檬就有点力不从心了。这时,要选择电动磨碎器,它能高效磨出细细的奶酪末。

杵棒和白

在使用搅拌机、咖啡研磨机或食物处理机之前,我总是考虑能否使用杵棒和白完成工作。尽管它可能需要一段时间,但是清理方便,所以我一般很少用电器。杵棒和白很重很耐用,常常由石头和花

岗岩等材质制成,表面光滑无坑。但要考虑大小是否好收藏的问题。

搅拌机和食品处理机

在本书中,有许多配方需要用到搅拌机和食品处理机。搅拌机在几秒钟内能把食材搅打成泥状,容易制作口感光滑的调味汁、酱汁和蘸酱。手持搅拌棒有利于处理少量食材或直接在酱汁锅里搅拌混合。一台食品处理机可以完成搅拌机的相同任务,另外还可以加工成片、研磨成泥、混合成团等。选择一台食物处理器,一个小碗,可以嵌套在一个更大的、更宽敞的碗里,这样就可以方便地制作具有10种辅料的蘸酱或是4种辅料的调味汁了。

手持电动打蛋器

在我看来,这是厨房必备品。它能快速高效地把蛋清打成膨大的蛋白膏,也能轻松地在碗中或在加热的酱汁锅中搅拌,制作出光滑、蓬松的混合物。

厨房用具

当制作酱汁或烹制食材时,我总喜欢用一把木匙。因为它用起来方便舒服,不太热而且不粘锅。我喜欢用一些大小不同、形状各异的木匙。此外,长柄勺在厨房中舀液体非常方便。

篦式漏勺可以滤去固体食材,留下液体食材和油;漏勺可以去除杂质或撇去酱汁和底汤表面的油。具有橡胶头的刮刀经常会用到,非常方便,它们特别适合刮出锅中、碗中、搅拌机中及食品处理机中残留的酱汁、蘸酱。

筛子

一个细孔筛可以过滤出充满结块、倒胃口的酱汁,保证像丝绸般光滑的酱汁过滤出来。最好准备两个或三个大小不同和细度不同的筛子。我的选择包括金属筛子及尼龙筛子。尼龙筛子适合精致风味的酱汁,因为它们不会改变酱汁的任何味道或气味。

锅和酱汁锅

不必拥有一整套成系列的厨具,但必须购买一

些尺寸不同的厚底锅和酱汁锅，例如，小号、中号、大号的锅，还要买几个有高边的锅。选择合适的锅制作酱汁非常重要，因为它会影响食材烹饪的速度及酱汁的多少。在烹调中选择一个高质量的、重的、有盖子的不锈钢锅或铸铁锅有利于传热均匀。我喜欢用带长柄的酱汁锅，因为转动灵活方便，但有的厨师喜欢双耳锅。

平底锅和中式锅

好的平底锅应该是手感厚重，柄不烫手。我有中号和大号两个尺寸的不锈钢平底锅，其中一个为25厘米的铸铁锅，我常常用来嫩煎、加热或制作酱汁；另一个不粘锅我常常用于烘烤坚果、种子和香料。我喜欢带有倾斜卷边的锅，因为它倒起来方便。选择锅具时，柄也非常重要，平底锅常常选择带有圆柄、手握的地方呈锥形的，这样使用时舒服方便。

制作酱汁常用的原料

油

植物油

一般的植物油种类很多，主要包括玉米油、菜籽油、花生油、大豆油和葡萄籽油。它由植物食材精炼而成，天然、清澈、透亮，不含胆固醇和反式脂肪，是理想的烹调用油。

菜籽油

菜籽油是由菜籽榨制而成，有着丰富的单不饱和脂肪，是货架上最健康的食用油之一。和其他植物油——大豆油、葡萄籽油和花生油一样，有着很中性的味道，质地轻，适合调制口味轻的调味汁、蛋黄酱和其他酱汁。



橄榄油

橄榄油是从成熟橄榄中提取的青绿色、有益心脏健康的食用油。橄榄油的分类在于所加工橄榄的颜色深浅、香味的大小、香气的浓淡、油的等级、橄榄生长的地区、榨油的过程等。

特级初橄榄油是采取机械冷榨（不使用加热）生产出来的最纯粹、最美味的、芳香的橄榄油。它直接加入调味汁使用，不需要加热，这样才能体现出油的风味。而用于炒菜时，则可选择质量比上述橄榄油等级稍次的品种，这样的橄榄油适合加热，不用担心高温破坏了其特有的香气。

坚果油

坚果油很好的保留了坚果的香气和口味，并赋予调味汁以美味的坚果气息。核桃油、榛子油可能是最常见的坚果油。还有其他更多品种，诸如开心果油、山核桃油、松子油、腰果油和澳洲坚果油。它们都比较昂贵，所以以温和风味的橄榄油来代替即可。

醋

一滴醋可以创造酱汁的奇迹，它可以平衡口味，优化香草的色泽，添加清新和愉快的回味。在酱汁或油醋汁中，酸味是一个主角。它的活泼刺激性的口味，化解了油脂或奶油的油腻感，缓解了食材的苦涩感。

酒醋

酒醋是由红葡萄酒、白葡萄酒甚至香槟酒制成，它带来各自酒的风味。酒醋品牌不同，质量也不一样。购买时不要选择最廉价的产品，因为它可能导致满口酸涩。好的酒醋可以带来酸甜平衡风味的深度体验。

香脂醋

真正的、甘美的香脂醋是由扎比安奴（Trebiano）一年以上的葡萄制作而成，和超市架子上的普通香脂醋风味截然不同。后者通常是红酒醋加上煮过的葡萄汁，有时加上焦糖着色而成。它常常用于制作油醋汁，如果要制作一款高端的调味汁或特别汁，要选择真正的香脂醋。

苹果醋

苹果醋是苹果发酵蒸馏而成的。它给开胃的调味汁增添一丝甜蜜和刺激，成就食客想要的清新爽快、水果风味的沙拉调味汁。

雪莉酒醋

雪莉酒醋口味刺激、口感丰富、具有各种水果风味，是由一种隶属强化酒的雪莉酒制作而成。成熟的酒龄和精细的调配造成了其昂贵的价格。调味汁用它可以使复杂口味调味汁中品尝出干净的酸度和暗藏的一丝丝甜味。

水果醋

水果醋品种很多，有覆盆子醋、草莓醋等，用于沙拉调味汁美味可口。在调味中，可以代替或混合红酒醋、白酒醋来调制油醋汁。它不适合加热，否则风味全无。在酱汁或蘸酱中添加一滴或两滴水果醋，再加上一点盐和胡椒，风味绝佳。

乳制品

无论是厚奶油、奶酪粉、酸奶油还是黄油，乳制品都能带来丰富的美味和营养。

奶酪

硬奶酪

本书配方中涉及到的硬奶酪品种主要有：帕尔马干酪（Parmesan）、格律耶尔干酪（Gruyère）、佩科里诺干酪（Pecorino）、艾斯阿格奶酪（Asiago）和成熟的切达干酪（Cheddar）。它们都具有各自独特的风味。但是，一般规律是，硬奶酪时间愈久，风味愈趋成熟，香味浓郁，咸味突出，质地略显粗糙。在制作酱汁或蘸酱时，想要将硬奶酪完全融化，必须先将它仔细地磨碎。

新鲜的山羊奶酪

山羊奶酪松软、温和细致、味道浓郁，尚未完全成熟，它是山羊奶发酵而成的。用它来制作蘸酱，风味绝佳。

蓝纹奶酪

蓝纹奶酪因奶酪上面富有特殊青霉发酵形成的蓝色花纹而得名。最常见的蓝纹奶酪有：洛克福羊乳干酪（Roquefort）、戈尔根朱勒干酪（Gorgonzola）、美泰格干酪（Maytag）和斯提耳顿干酪（Stilton）。当配方中提及蓝纹奶酪时，不是特指哪一种品牌，可以选择自己喜欢的奶酪。常常用它们制作风味独特的奶酪酱汁，然后搭配意大利面。

奶油奶酪

奶油奶酪温和、细腻，质软容易涂开，常用于制作酱汁和蘸酱。奶油奶酪在使用之前，通常降至室温，选择全脂或低脂奶酪品种，这样凝固和融化都比较容易。

马斯卡泊尼乳酪

马斯卡泊尼乳酪虽然通常被称为“奶酪”，从技术上讲其实是一个丰富的增厚奶油。它有一点点像酸奶油，但是，又比酸奶油稠厚，味道温和微甜，具有复合风味。它的用途广泛，既可以用于甜味的配方中，以增加奶油风味，还可以用来丰富肉酱汁的滋味，因为它的脂肪含量高，在温热的酱汁中不易凝固。

意大利乳清干酪

意大利乳清干酪是生产其他奶酪剩余的副产品乳清制作而成的。所以，意大利乳清干酪（Ricotta）翻译为“recooked”。它是一种松软新鲜的奶酪，口感醇厚、质地丝滑、口味清甜、奶香温和。常常用于蘸酱和面食酱汁，以增加奶香和稠度。

高脂稠奶油

高脂稠奶油口味甘美，广泛应用于烹调，含有48%的脂肪。因为脂肪含量高，它可以经过高温加热而不凝固（不像稀奶油），可以作为酱汁的绝好增稠剂。它不仅耐煮，而且能经搅打或冷冻。

法式酸奶油

法国酸奶油在酸奶油中出类拔萃，更精确地说，它的口感和稠度是普通酸奶油的两

