

● 潘胜林 主编

味汁

是烹制精美食品过程中的催化剂。菜肴的美味取决于调味技艺和调味汁的合理应用，有了颜色纯正、味道醇美的调味汁，就能使一盘看似简单的食品入馔高档宴席，可称之为「美食的灵魂」。

TESE
WEIZHI MIFANG

特色

味汁

秘方

四川出版集团·四川科学技术出版社





特色味 汁 秘方

主编 潘胜林
编委 潘文鑫 文世涛 张德碧
刘建明 杨 慧 刘明群

四川出版集团
四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

特色味汁秘方/潘胜林主编. - 成都:四川科学技术出版社,2008.11

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6619 - 7

I. 特… II. 潘… III. ①食品 - 调味法②菜谱 - 中国
IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 113107 号

特色味汁秘方

主 编 潘胜林
责任编辑 李 珉
封面设计 吴 强
版式设计 非 戈
责任出版 邓一羽
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都市三洞桥路12号 邮政编码610031
成品尺寸 210mm × 146mm
印张7.5 字数160千 插页9
印 刷 四川机投印务有限公司
版 次 2008年11月成都第一版
印 次 2008年11月成都第一次印刷
定 价 16.00元

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6619 - 7

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市三洞桥路12号 电话/(028)87734035

邮政编码/610031 网址:www.sckjs.com

中国菜肴,以“味”为核心,以“养”为目的。菜肴的好吃与否,全在于“口味”,然而调制口味在于技巧,在于对烹调更高、更深的认定和长期工作的实践。“五味调和,百味香”,怎样把酸、甜、辣、咸、鲜配合得适当,使人感觉到口味和谐适口是这本书解决的主要问题。

中华民族在长期的饮食文化发展中,逐渐认识到调味的规律性和特殊性,辩证地把调味的艺术内涵加以扩展和延伸,使人们在味觉和视觉的感受中,臻于完美。从调和五味到调和多种复合味,特别是调制复合味型应因材施教,因料施味,需像音乐大师演奏一样,行云流水般的自若。烹饪师们根据原材料和每道菜的要求,巧妙调味,使一道道菜肴风味独特,成为可供心灵上享受的一种美味珍馐。

中国菜式讲究色香味的全面享受,固然菜料是非常重要的,但调味汁也是完美菜品不可缺少的组成部分。调味汁是烹制美食过程的催化剂,有了颜色纯正、味道醇美的调味汁,就可以使一盘看似单调的食品入饌高档宴席。

馅,俗称“馅心”,就是包子、饺子等面点中放入的馅料。经精细加工的馅料多样味美,制成的面点琳琅满目,美不胜收,其中不少面点早已演绎为中国饮食文化中的经典代表作。制馅是由原始的包烹法演化而来。从营养学的角度看,包烹的优越性很多,它可以减少馅料的营养流失,保持原汁。制作馅心是一项重要的工艺,也是一项较复杂的技术,其不但原料运用范围广,而且还需结合坯皮的成形及熟制的不

同特点,选用不同的馅心,才能达到最佳的效果。

“民以食为天”饮食文化伴随着文明的诞生而发展。中国饮食文化源远流长,食品配制方法多种多样,面臊只是其中一种。面臊,又称臊子、汤面卤、卤面臊、肉卤等,其称谓和制作方法虽不同,但食用功能却是一样的,都是将加工后的原料经过烹制,作为调味品使用的食品,其制作方法伴随着中国饮食文化成长。有记载的更是不胜枚举,如宋《清异录》中就详细记载了“云英面”的制作方法,元《居家必用事类全集》《易牙遗意》、清《随园食单》《闲情偶寄》等书则收录了更多的美食配方。食品,尤其是面食因为使用了味臊而更加可口,营养更加丰富全面。

本书为方便读者使用,除将各地深受人们喜爱而过去未公之于众的复合味汁和味馅、味臊配制秘方收录之外,还根据人们口味的变化和社会的新需求,开发了新的复合味汁和味馅、味臊料配制秘方供选择。书中所配精美插图即根据所列味型配方调制的菜肴或面点。由于诸多方面的原因,书中不足之处,敬请批评指正。

编者

目录

- | | | |
|----------|--------------|---------|
| (1)一品汁 | (21)涮肉汁 | (40)奶蛋汁 |
| (2)荞麦酱汁 | (22)咖花汁 | (41)清凉汁 |
| (3)核桃酱汁 | (23)浸卤汁 | (42)香槟汁 |
| (4)鱼腥草酱汁 | (24)西湖汁 | (43)蟹酱汁 |
| (5)菓珍味汁 | (25)软溜香汁 | (44)藿椒汁 |
| (6)南瓜子酱汁 | (26)巴香汁 | (45)香桃汁 |
| (7)小米酱汁 | (27)小米辣汁(彩图) | (46)胡桃汁 |
| (8)姜酱汁 | (28)西烹汁(彩图) | (47)柠葡汁 |
| (9)烧焯汁 | (29)醋熘汁 | (48)西霸汁 |
| (10)蚝香汁 | (30)鱼酱汁 | (49)芒果汁 |
| (11)保香汁 | (31)清香汁 | (50)椰香汁 |
| (12)酱爆汁 | (32)爆香汁 | (51)鲍香汁 |
| (13)糟浸汁 | (33)酸酱汁 | (52)桃椒汁 |
| (14)茴香浸汁 | (34)蒜香汁 | (53)QQ汁 |
| (15)野椒浸汁 | (35)鳄梨酱汁 | (54)PS汁 |
| (16)凉面汁 | (36)杏子汁 | (55)蘸味汁 |
| (17)泡姜汁 | (37)韭花酱汁 | (56)爽口汁 |
| (18)酸粉汁 | (38)如意汁 | |
| (19)豆花汁 | (39)香椿汁 | |



(57)香芹汁

(58)洋葱汁

(59)芝香酱汁

(60)干姜豆豉汁

(61)芽菜味汁(彩图)

(62)蚝辣汁(彩图)

(63)鹅肝酱汁

(64)鱼子酱汁

(65)鱼蛋汁

(66)茶香汁

(67)拐枣汁

(68)西瓜酱汁

(69)香茅汁

(70)香蕈汁

(71)红茶焗汁

(72)香糟汤汁

(73)珊瑚汁

(74)苏梅酱汁

(75)糍粑汁

(76)辣檬汁

(77)椒盐味汁

(78)常乐汁

(79)韩式泡菜汁

(80)川味泡汁

(81)泡味甜汁

(82)泡香瓜汁

(83)菠萝汁

(84)白油咸鲜汁

(85)盐水咸鲜汁

(86)鸡油味汁

(87)鸡辣汁

(88)哈密汁

(89)虾姜汁

(90)妙皇汁

(91)元红豆瓣汁

(92)飘香汁

(93)杨桃汁

(94)荔枝汁

(95)鱼椒汁(彩图)

(96)鲜辣汁(彩图)

(97)蒜泥汁

(98)怪香汁

(99)奇酱汁

(100)芥末汁

(101)十三香汁

(102)红油姜汁

(103)樱桃味汁

(104)青梅汁

(105)多味汁

(106)肉酱汁

(107)鲍鱼汁

(108)牛肉酱汁

(109)噀香汁

(110)橘味汁

(111)槟榔汁

(112)菌油汁

(113)榨菜味汁

(114)酸甜汁

(115)葱姜汁

(116)醋熘汁

(117)红油汁

(118)葱味汁

(119)豆瓣酱汁

(120)蚝油汁

(121) 虾油汁 (557)

(122) 麻酱汁 (855)

(123) 姜味汁 (955)

(124) 蒜椒汁 (385)

(125) 姜椒汁 (155)

(126) 椒麻汁 (535)

(127) 七彩汁 (845)

(128) 鱼味汁 (545)

(129) 糊辣汁(彩图)

(130) 红辣汁(彩图)

(131) 豉椒汁 (551)

(132) 豉香汁 (858)

(133) 芥膏汁 (519)

(134) 怪味汁 (945)

(135) 糟味汁 (115)

(136) 西柠汁 (545)

(137) 三合汁 (545)

(138) 咖喱汁 (544)

(139) 涮味汁 (245)

(140) 孜香汁 (549)

(141) 少司汁 (545)

(142) 醪香汁 (545)

(143) 泡味汁

(144) 清香汁 (307)

(145) 香咸汁 (508)

(146) 香卤汁 (309)

(147) 奶啡汁 (510)

(148) 草莓酱汁 (511)

(149) 玫瑰汁 (515)

(150) 奶香汁 (513)

(151) 果酱汁 (514)

(152) 醋酸汁 (515)

(153) 三辣汁 (519)

(154) 茴香汁 (515)

(155) 黑椒汁 (518)

(156) 西噫汁 (519)

(157) 鱼香汁 (520)

(158) 山椒汁 (521)

(159) 南乳酱汁 (525)

(160) 咸鲜汁 (523)

(161) 酸辣汁 (524)

(162) 蒜酱汁 (525)

(163) 柠香汁(彩图)

(164) 葱香汁(彩图)

(165) 泡酸汁

(166) 八宝酱汁

(167) 豉辣汁 (187)

(168) 喱辣汁 (188)

(169) 豉司汁 (189)

(170) 辣椒汁 (190)

(171) 醋椒汁 (191)

(172) 蚝皇汁 (192)

(173) 辣鸡汁 (193)

(174) 妙酱汁 (194)

(175) 京西汁 (195)

(176) 川椒汁 (196)

(177) 孜辣汁 (197)

(178) 咖孜汁 (198)

(179) 鲜香汁 (199)

(180) 糖醋汁 (200)

(181) 椒香汁 (201)

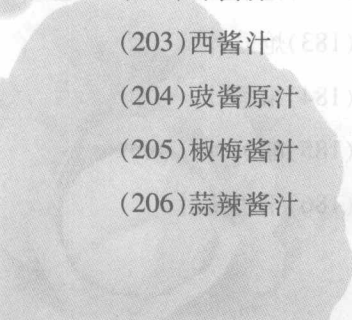
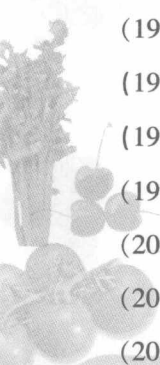
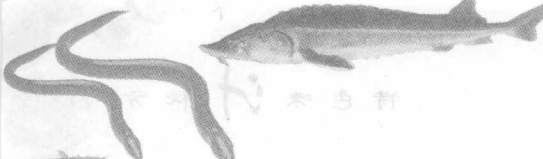
(182) 泡豉汁 (202)

(183) 炆豉汁 (203)

(184) 果香汁 (204)

(185) 醋鲜汁 (205)

(186) 千里酱汁 (206)



- (187) 油烹汁
- (188) 霸王汁
- (189) 藿香汁
- (190) 乳香汁
- (191) 宫保汁
- (192) 甜香汁
- (193) 茄味汁
- (194) 酱香汁
- (195) 五香汁
- (196) 灼 汁
- (197) 凉粉汁(彩图)
- (198) 本味咸鲜汁(彩图)
- (199) 柱侯酱汁
- (200) 煎封汁
- (201) 沙茶酱汁
- (202) 虾酱汁
- (203) 西酱汁
- (204) 豉酱原汁
- (205) 椒梅酱汁
- (206) 蒜辣酱汁

- (207) 川港酱汁
- (208) 黑酱汁
- (209) 红烧酱汁
- (210) 贵妃酱汁
- (211) 泰辣酱汁
- (212) 奇妙酱汁
- (213) 意大利酱汁
- (214) 美味酱汁
- (215) 香乳酱汁
- (216) 沙律酱汁
- (217) 煲仔酱汁
- (218) 牛柳酱汁
- (219) 京都酱汁
- (220) 酱皇汁
- (221) 海豉酱汁
- (222) 茄孜酱汁
- (223) 香辣酱汁
- (224) 三泡酱汁
- (225) 飘香酱汁
- (226) 双椒酱汁

- (227) 泡香酱汁
- (228) 海香酱汁
- (229) 极品酱汁
- (230) 香口酱汁
- (231) 木姜泡汁(彩图)
- (232) 家常汁(彩图)
- (233) 山椒泡汁
- (234) 花椒泡汁
- (235) 红椒泡汁
- (236) 五香泡汁
- (237) 藿香泡汁
- (238) 柠蒙泡汁
- (239) 陈皮泡汁
- (240) 糟醉泡汁
- (241) 薄荷泡汁
- (242) 姜酸泡汁
- (243) 红曲汁
- (244) 白卤汁
- (245) 五香汁
- (246) 红卤汁
- (247) 火锅红汤汁
- (248) 火锅白汤汁

一品汁

风味特点

酱香味醇,咸鲜。一般用于炒菜、爆菜、烧菜等类菜肴,如一品肘子、一品锅等。在宴席中可与其他复合味配合。

制作方法

锅置火上,放入菜籽油烧至四成热时,下 XO 酱、香辣酱、蒜茸炒出味,倒入所烹原料,加入蚝油、精盐、美极鲜味汁、香菇粉、芝麻油、味精炒熟即成。

调味技巧

- ◆ XO 酱、香辣酱定主味,突出酱香特点。
- ◆ 精盐、美极鲜味汁助咸,提鲜。
- ◆ 蚝油、味精起助鲜的作用。
- ◆ 香菇粉、芝麻油起增香的作用。

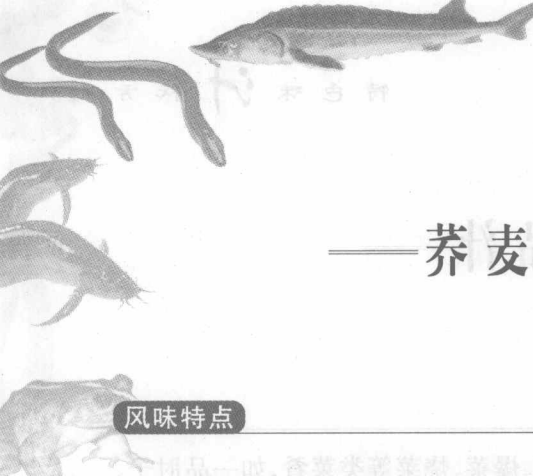
调味原料

XO 酱	30 克
香辣酱	10 克
精盐	5 克
蒜茸	15 克
蚝油	10 克
美极鲜味汁	15 克
香菇粉	10 克
芝麻油	20 克
味精	3 克
菜籽油	50 克

厨师叮咛

调制此味主要突出 XO 酱的香味。

XO 酱是由中国香港的王亭之先生于 20 世纪 80 年代研制的一种调味料,采用瑶柱、虾米、金华火腿等数种较名贵的材料,再辅以精磨蒜蓉和原条辣椒调制而成,味道鲜中带辣。



——荞麦酱汁——

风味特点

荞麦酱香,咸香味鲜。一般运用于凉菜、烧菜、炒菜等类菜肴,如麦酱扳指、麦酱鸡丁。

调味原料

荞麦酱	50克
精盐	5克
辣酱油	15克
白糖	3克
姜茸	15克
芝麻油	20克
味精	5克
菜籽油	30克

厨师叮咛

荞麦酱是运用荞麦、大豆、精盐、酵母等工艺制作而成。突出酱味,其他味不能压过酱味。

制作方法

菜籽油入锅烧至五成热时,下荞麦酱、姜茸炒出味,加精盐、辣酱油、白糖、芝麻油、味精调匀即成。

调味技巧

- ◆荞麦酱定主味,起突出酱香的作用。
- ◆精盐、辣酱油定咸,起助辣的作用。
- ◆姜去异味,起增香的作用。
- ◆白糖起合味和助鲜的作用。
- ◆芝麻油起助香的作用。
- ◆味精起提鲜的作用。

——核桃酱汁——

风味特点

酱汁咸香,味厚重,略有醋味。一般运用于拌凉菜、浇汁菜、蒸菜等类菜肴,如桃酱鱼片、核酱扣肉。

制作方法

菜籽油入锅烧至三成热时,下核桃酱炒散,加入精盐、美极鲜味汁、香醋、味精、芝麻油调匀。

调味技巧

◆核桃酱突出酱香,起定香味的作用。

◆美极鲜酱味汁、精盐定咸味,起助鲜的作用。

◆味精起定鲜味的作用。

◆芝麻油起助香的作用。

◆菜籽油起炒制和滋润菜品的作用。

调味原料

核桃酱	50克
精盐	5克
香醋	5克
美极鲜味汁	20克
味精	3克
芝麻油	20克
菜籽油	50克

厨师叮咛

核桃酱是运用核桃、菜籽油、香料、炒面制作而成,也可在商场中买特制核桃酱。炒制核桃酱时用小火。

核桃性温、味甘、无毒,有健胃、补血、润肺、养神等功效。

——鱼腥草酱汁——

风味特点

酱香浓厚,咸香。一般适用于凉拌菜、炒菜、煸菜等类菜肴,如草酱砣鱼、草酱炒肉片。此味制菜可开胃、下饭、佐酒。

调味原料

鱼腥草香辣酱	50克
噫汁	20克
精盐	5克
醋	5克
白糖	3克
味精	2克
芝麻油	15克
菜籽油	60克

制作方法

菜籽油烧至四成热时,下鱼腥草香辣酱略炒出香味,加噫汁、精盐、醋、白糖、味精、芝麻油调匀即成。

调味技巧

◆鱼腥草香辣酱定主味,突出其特有的风味。

◆噫汁、精盐起定咸味的作用。

◆醋起合味的作用,略有表现。

◆白糖起合味的作用。

◆味精起提鲜的作用。

◆芝麻油起助香的作用。

厨师叮咛

其他调味料的味不能压过酱香味,调味时注意咸味的分量。

鱼腥草,又名蕺菜,侧儿根,是四川地区常用野生蔬菜。

——菓珍味汁——

风味特点

菓珍味浓,甜奶香。一般用于凉拌菜、热菜浇汁及烩菜等类菜肴。在宴席中能与其它复合味配合上桌,如菓珍笋条、菓珍皮冻、菓珍虾元等。

制作方法

清水、白糖入锅熬化,下菓珍粉、精盐、炼乳调匀味,下吉士粉勾成玻璃芡即成。

调味技巧

◆菓珍粉定主味,突出本味特色。

◆炼乳起助味的作用,有表现。

◆白糖起定甜味的作用。

◆精盐起助甜的作用。

◆吉士粉助香,起勾芡的作用。

调味原料

菓珍粉	50克
白糖	30克
吉士粉	20克
炼乳	20克
精盐	2克
清水	100克

厨师叮咛

用于凉菜可不用吉士粉;也可用于浸汁菜,但菓珍粉分量要加重点。

菓珍粉是天然蔬果橘子、胡萝卜、甜菜、蜜柑等的浓缩粉,含有丰富的维生素。不含人工色素、香料、防腐剂及咖啡因,是纯天然的营养补给品。

——南瓜子酱汁——

风味特点

色泽美观,南瓜子酱味浓,甜香。一般用于热菜挂汁、浇汁和炸菜等类菜肴,如瓜汁对虾、瓜子酥鱼条等。

调味原料

南瓜子酱	50克
方糖	20克
炒芝麻粉	10克
精盐	1克
醪糟汁	15克
吉士粉	20克
清水	100克

厨师叮咛

此味也可运用于凉菜,则不用吉士粉。也可运用蜂蜜进行调制。

南瓜子是葫芦科植物南瓜的种子。秋季采摘成熟果实,取出种子,洗净晒干。气香,味微甘。含脂肪油、蛋白质和多种维生素等。有驱虫,消肿等功效。

制作方法

清水加方糖入锅熬化,下南瓜子酱、炒芝麻粉、精盐、醪糟汁、勾吉士粉成二流芡即成。

调味技巧

◆南瓜子酱定主味,突出风味特性。

◆方糖定甜味,满足菜品对甜味的要求。

◆炒芝麻粉起助香的作用。

◆精盐、醪糟汁起助味的作用。

◆吉士粉助香,起勾芡的作用。

——小米酱汁——

风味特点

颜色红亮,辣咸中略带酸香。一般运用于烧菜、炒菜等类菜肴,如小米节节香、米酱肥肠等。

制作方法

锅置火上,放入菜籽油烧至五成热时,下小米酱炒出香味,烹入鲜汤,加精盐、生抽酱油、白糖、香叶粉调匀味,下原料烧烂,放醋、鸡精、葱颗、芝麻油收汁即成。

调味技巧

- ◆小米酱起定辣咸味的作用。
- ◆精盐、生抽酱油起助咸的作用。
- ◆白糖、醋起合味的作用。
- ◆芝麻油、香叶粉起增香的作用。
- ◆葱颗起去异增香的作用。
- ◆鲜汤、鸡精起提鲜的作用。

调味原料

小米酱	50克
精盐	3克
生抽酱油	18克
醋	6克
白糖	4克
香叶粉	5克
芝麻油	20克
鸡精	5克
葱颗	10克
鲜汤	150克
菜籽油	60克

厨师叮咛

如运用于炒类菜调味,可加豆豉、花椒,不用鲜汤。



姜 酱 汁

风味特点

姜酱咸香，回味略甜。一般用于凉菜、煸菜、炒菜等类菜肴，在宴席中可与其他味配合，如姜酱猪手、干煸牦牛肉等。

调味原料

姜茸	30克
甜面酱	30克
精盐	3克
豉汁	15克
白糖	8克
葱茸	15克
五香粉	5克
味精	3克
芝麻油	20克
菜籽油	50克

厨师叮咛

姜与面酱比例要适当，互不压味，匀沾主味，不用精盐、豉汁可做煸类沾汁使用。

制作方法

锅置火上，放入菜籽油烧至五成热时，下甜面酱、姜茸炒出味，下原料炒断生，再逐步投入精盐、葱茸、豉汁、白糖、五香粉、味精、芝麻油炒匀起锅入盘即成。

调味技巧

- ◆姜茸、甜面酱定主味，入味后两料都有强力表现。
- ◆精盐、豉汁起定咸味的作用。
- ◆白糖助甜面酱的甜味。
- ◆葱茸、五香粉起助香的作用。
- ◆味精起定鲜味的作用。
- ◆芝麻油起定香味的作用。