

本书荣获北方十省市优秀科技图书奖

*Tiaowei
Daquan*



调味大全

 北京科学技术出版社

雷东◎著

ISBN 7-03-010000-0

中国 ISBN 中心 (CIP) 数据核字 (2004) 第 063081 号

调味大全

雷东 著

全大知西

- 一、本书：(一) 卷
- 二、卷二：(二) 卷
- 三、卷三：(三) 卷
- 四、卷四：(四) 卷
- 五、卷五：(五) 卷
- 六、卷六：(六) 卷
- 七、卷七：(七) 卷
- 八、卷八：(八) 卷
- 九、卷九：(九) 卷
- 十、卷十：(十) 卷

ISBN 7-03-010000-0
 定价：30.00 元
 北京：北京科学技术出版社
 地址：北京西城德胜门内大街 2 号
 电话：(010) 62589000
 网址：http://www.bkjpp.com.cn

 北京科学技术出版社

元 00.55 : 份 张

图书在版编目 (CIP) 数据

调味大全/雷东著. —北京: 北京科学技术出版社,
2008.7 (重印)

ISBN 978-7-5304-2958-7

I. 调… II. 雷… III. 调味法 IV. TS972.112

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 063031 号

调味大全

作 者: 雷东

责任编辑: 王藏 朱琳

封面设计: 清水设计工作室

图文制作: 北京鑫联必升文化发展有限公司

出 版 人: 张敬德

出版发行: 北京科学技术出版社

社 址: 北京西直门南大街 16 号

邮政编码: 100035

电话传真: 0086-10-66161951 (总编室)

0086-10-66113227 (发行部) 0086-10-66161952 (发行部传真)

电子信箱: bjkjpress@163.com

网 址: www.bkjpress.com

经 销: 新华书店

印 刷: 三河市国新印装有限公司

开 本: 720mm×980mm 1/16

字 数: 325 千

印 张: 19.25

印 次: 2008 年 7 月第 3 次印刷

ISBN 978-7-5304-2958-7/Z·1121

定 价: 32.00 元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。

京科版图书, 印装差错, 负责退换。

前 言

“味道”是菜肴的灵魂。西餐讲究外在的原料搭配，中餐则以“调味”闻名于世，着重内在的五味调和。本书作者在多年的烹饪学习和工作中，刻苦钻研业务，尊师好学，认真研究烹饪理论，在中国四川、山东、广东、海南等各地区得到几十位国家特级烹饪技师、名厨、烹饪高手的指点；在国外，又得到外籍西餐高级厨师的亲自传授。多年来，不断取各家之长，掌握了各地区各种风味菜肴的实践操作经验。根据多年的烹饪实践，他总结出了四十余种“味型”的调和理论，目的是使各菜系在菜肴味道的创新上走出一条新路。

烹饪界由于多年来养成的“保守”习惯，在菜肴调味配比这一重要环节的传授上，师傅常常不能倾囊相授，使得下一代厨师在学习中费功、费时，效率甚低，不利于烹饪文化的继承与发展。本书为作者多年苦心研究和工作经验的精心之作，力求在“调味”上使菜系合璧、中西合璧，将“调味”以“味型”的形式达到标准化、系统化。让读者在了解各种味型特点的基础上，融会贯通，灵活运用各种调味品，使“调味”作为艺术，达到一种更高的境界。此外，本书还为现代菜肴的评判工作以及餐饮企业的菜品更新提供了良好的依据。

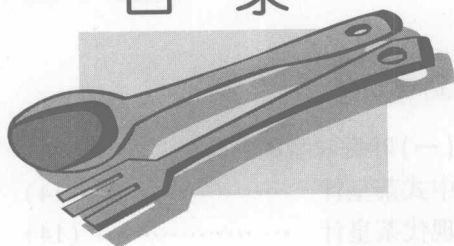
本书中各种复合味型的调制，在调料的选择、配比及使用上还有很大的创新空间，厨师可在熟练掌握书中四十余种复合味型调制的基础上，以其口味特点为中心，再进行双复合及多复合调味的探索。此外，根据调味要求，各味型在调制复合之后，还可以改变烹调方法、操作手法、盘饰、烹饪原料等元素，灵活多变，举一反三，制作更多类型的创新菜肴。特别是在高档宴席和各类烹饪大赛中，调味上的创新可令菜肴水平达到更高的意境。

在制作的烹调器具的选择上，应本着“干净、轻便、快捷”的原则。建议选用中国广东地区台式煤气鼓风机、中国粤式单底焗锅和手勺（容积为375克）。鼓风机的优点在于上下水方便，容易调节火力，干净无污染；焗锅的优点在于体轻，受热快，容量大；手勺的优点在方便计量所用调料的分量。在调味方法上，推荐采用四川的“递进式”调味。在实际调味应用中，本着崇尚自然的宗旨，应尽量避免使用人工合成调料。在烹调方法上，选择简便易行、

容易掌握的烹调方法，如“飞水”（我国南方的叫法，北方叫“出水”）、“拉油”（南方的叫法，北方叫“滑油”）。在菜肴的外观“形”的参评上，以广东地区的“明汁亮芡”为标准，与山东、四川等地区的“抱汁亮油”和“明油亮芡”相比减少了用油，有利于人体的保健。在创新菜肴的口味上，以四川地区菜肴的口味特点为主流，要求“百菜百味，一菜一格”。当然，在突出菜肴口味特点的基础上，还要根据气候、水土、口味、调料差别等各个方面的因素进行酌情的增减调配。

本着“适口者珍”的原则，以各味型的口味特点为指导思想，注意配比、调整用量，有所侧重，勇于创新。希望本书能帮助读者更好地理解 and 把握以上几点，进而提升调味修养，促发调味灵感，赋予菜肴更新、更精妙的灵魂。

目 录



一、单香型复合味

本香类

本鲜味型

(一) 本鲜味型的制作

中式清汤	(2)
中式奶汤	(3)
中式金汤	(4)
中式广东顶汤	(4)
中式广东上汤	(4)
中式素上汤	(4)
中式猪肉清汤	(5)
中式牛肉清汤	(5)
中式羊肉汤	(5)
中式高汤胶冻汁	(5)
中式广东芡汤	(6)
中式广东潮州熟鸡油	(6)
中式熟红根油	(6)

中式蛋黄粉	(6)
西式素上汤(什菜水)	(6)
西餐少司	(7)
西式牛肉汤	(7)
西式鸡清汤	(8)
西式胶冻汁	(8)

(二) 例菜

清汤燕菜	(9)
凤吞鱼翅	(9)
奶汤鱼皮	(10)
奶汤鱼肚	(10)
太极玉米天河素	(10)
鸡汤素菜丁	(11)
德式面包鸡蛋汤	(11)
普达峰	(11)
蔬菜煮牛尾	(12)

清香类

叶香味型

(一) 叶香味型的制作

中式茶皇汁 (14)

现代茶皇汁 (14)

(二) 例菜

龙井鲍鱼 (14)

片茶鳊鱼丝 (15)

荷叶乳鸽片 (15)

芫爆猪肚片 (16)

竹筒蒸鸡翅 (16)

阿塞拜疆式葡萄

叶羊肉卷 (17)

日式樱叶包鱼 (17)

西班牙式炒鸡蛋 (17)

德式豌豆瓣泥汤 (18)

花香味型

(一) 花香味型的制作

中式花皇汁 (19)

中式桂花汁 (19)

中式玫瑰汁 (19)

(二) 例菜

菊花鲈鱼球 (19)

茉莉鱼丁 (20)

兰花肚丝 (20)

脂香类

植脂味型

(一) 植脂味型的制作

熟芝麻 (23)

芝麻盐 (23)

麻酱味汁 (23)

花生酱味汁 (23)

沪式色拉酱 (23)

沙律酱 (23)

千岛汁 (24)

西式美乃滋少司 (24)

西式鞑靼少司 (24)

(二) 例菜

芝麻酱焗鸡 (25)

松炸海虾球 (26)

夏威夷果炒鲜贝 (26)

松子炒鸡米 (26)

松仁鹤鹑松 (27)

蟹肉沙拉 (27)

英式生菜大虾 (27)

鞑靼少司银鱼 (28)

埃及式煮蚕豆 (28)

朝鲜式炭烤牛肉 (29)

日式素菜炸鱼圆 (29)

炸土豆丝 (29)

炸土豆片 (30)

炸面包角 (30)

乳脂味型

(一) 乳脂味型的制作

- 中式乳香味汁 (31)
乳脂蛋黄酱 (31)
芝士黄油汁 (32)
西式黄油面粉(黄油面捞) (32)
白汁少司 (32)
白酒少司 (32)
菠菜少司 (32)
奶油少司(奶汁少司) (33)
奶油结力蛋黄少司 (33)
黄汁少司(蛋黄少司) (33)
荷兰少司 (34)
波兰少司 (34)
牛奶蛋黄汁 (34)
- ### (二) 例菜
- 黄油焗龙虾 (34)
鲜奶鲜鲨鱼唇 (35)
椰奶炖鸡翅 (35)

- 潮州炸海虾枣 (36)
波兰少司鱼片 (36)
荷兰少司龙须菜 (37)
法式烤鱼 (37)
俄式烤鱼 (37)
大虾鲜蘑少司鱼卷 (38)
法式烩鸡 (38)
炸黄油鱼卷 (38)
西式土豆泥 (39)
奶油黄瓜沙拉 (39)
束法鸡 (39)
奶汁焖鸡卷 (40)
菠菜少司焖鸡 (40)
黄汁烩菠菜 (41)
奶油汤 (41)
西式煮胡萝卜条 (41)
西式煮土豆条 (42)
西式煮菜花 (42)
西式烤面包丁 (42)

醇香类

酒香味型

(一) 酒香味型的制作

- 酒花液 (44)
格瓦斯 (44)
香槟酒汁 (44)
酒香醉汁 (45)
- ### (二) 例菜
- 黄酒煨鸭 (45)

- 鲜活醉青虾 (46)
醉蚶 (46)
醉河蟹 (46)
贵妃鸡翅 (47)
红酒烩鸡 (47)
比利时式啤酒烩牛肉 (48)
法式炒牛肚丝 (48)
西班牙式烩鸡 (49)
格瓦斯焖牛肉 (49)

糟香味型

(一) 糟香味型的制作

- 黄糟 (51)
- 香糟酒(香糟卤) (51)
- 苏式糟油 (51)
- 香糟汁 (51)
- 糟糊 (51)
- 红糟 (51)
- 闽式红糟酱 (52)

醪糟 (52)

江苏醉蟹卤 (52)

闽式红糟卤 (52)

(二) 例菜

- 糟炒鳊鱼片 (53)
- 糟熘冰鱼 (53)
- 酒糟醉全鸭 (54)
- 糟炒海虾球 (54)
- 炆糟响螺片 (55)

辛香类

葱香味型

(一) 葱香味型的制作

- 焗葱香菜油 (57)
- 葱油 (57)
- 葱油味汁 (57)

(二) 例菜

- 葱烧海参 (57)
- 葱爆羊肉 (58)
- 葱拌豆腐 (58)
- 葱茸花枝片 (58)
- 德式扁豆沙拉 (59)
- 南斯拉夫烤猪肉串 (59)
- 葱末煎牛里脊 (59)
- 美式炭烤牛肉扒 (60)
- 炸洋葱圈 (60)

炸蒜茸 (62)

川式蒜泥汁 (62)

川式蒜味汁 (62)

鲁式蒜泥汁 (63)

闽式蒜泥汁 (63)

粤式蒜茸油汁 (63)

(二) 例菜

- 蒜茸原壳蛭 (64)
- 蒜酱拌鱿鱼 (64)
- 蒜泥白肉 (64)
- 蒜泥黄瓜 (65)
- 巴西式牛肉扒 (65)
- 蒜泥煎牛上脑 (65)

姜香味型

(一) 姜香味型的制作

- 沙姜盐 (67)
- 姜香油 (67)
- 姜汁米酒 (67)
- 粤式姜汁 (67)

蒜香味型

(一) 蒜香味型的制作

- 炸蒜肉 (62)

川式姜汁	(67)
鲁式姜汁	(67)
毛姜水	(67)

(二) 例菜

芽姜鸡片	(68)
姜汁鸭掌	(68)
早蒸姜汁青鱼	(68)
姜爆散丹	(69)

芥末味型

(一) 芥末味型的制作

中式芥末糊	(71)
中式辣根汁	(71)
川式芥末汁	(71)
粤式芥末酱	(71)
闽式芥末辣酱	(71)
潮式梅羔芥末	(71)
日式芥辣汁	(71)
中式芥末油汁	(71)
西式芥末少司(酱)	(72)
西式辣根少司	(72)
西式红菜头辣根少司	(72)
西式奶油辣根少司	(73)

(二) 例菜

芥末鲜贝	(73)
芥辣鸡丝	(73)
潮式龙虾刺身	(74)
德式黄瓜沙拉	(75)
法式土豆鲜蘑沙拉	(75)
蔬菜沙拉	(75)
芥末猪肉丝	(75)
芥末烩牛肉	(76)
日式生鱼片	(76)

辣根少司鱼冻	(77)
--------------	------

香辣味型

(一) 香辣味型的制作

郫县豆瓣酱(元红豆瓣酱、 泡红辣椒酱)	(79)
煊郫县豆瓣酱(油酥豆瓣酱)	(79)
中式香辣味汁	(79)
红油辣椒	(80)
煨辣油	(80)
川式植辣椒	(80)
川式红油味汁	(81)
青辣汁	(81)
湘式剁红辣椒	(81)
剁青辣椒酱	(81)
剁椒味汁	(81)

(二) 例菜

碧绿家常黄鳝	(82)
珊瑚辣味狗肉	(83)
碧绿家常牛头	(83)
红油猪口条	(84)
XO辣酱炒鸭舌	(84)
桑给巴尔式鱼	(84)
印尼式炒牛肉片	(85)
巴基斯坦式绿豆	(85)

胡椒味型

(一) 胡椒味型的制作

黑胡椒汁	(86)
黑胡椒酱	(86)
胡椒油	(87)
胡椒汁	(87)

胡椒盐 (87)

(二) 例菜

黑椒牛柳 (87)

铁板黑椒猪扒 (88)

西式炭烤鹿肉串 (88)

西式烤猪腿肉 (89)

麻香味型

(一) 麻香味型的制作

麻盐 (90)

花椒盐 (91)

花椒油 (91)

花椒面 (91)

粤式川椒酒 (91)

花椒水 (91)

京式花椒绍酒 (91)

腌鲜花椒 (91)

(二) 例菜

麻香鸡柳 (92)

椒盐香椿鱼 (92)

椒盐海蚌 (93)

椒盐鲳鱼 (93)

麻香豆芽掐菜 (93)

麻香莲藕 (94)

日式椒叶加吉鱼头汤 (94)

孜然味型

例菜

烤羊肉串 (95)

干煸孜然牛肉 (95)

孜然酥乳鸽 (96)

孜然哈什蟆腿 (96)

金属味型

例菜

金箔发财卷 (98)

银箔墨鱼卷 (98)

豉香类

豉香味型

(一) 豉香味型的制作

粤式豆豉料 (100)

潮粤式豆豉汁 (100)

粤式豉汁 (100)

(二) 例菜

豉汁蟠龙鳝 (101)

豆豉酥鲫鱼 (101)

豉椒炒皇帝蟹 (101)

豉椒炒蛭子 (102)

豉椒炒牛肉 (102)

豉汁鹌鹑煲 (103)

清炒苦瓜 (103)

酱香味型

(一) 酱香味型的制作

鲁式老虎酱 (105)

鲁式酱汁 (105)

沪式蒜泥甜酱 (106)

日式“田乐”酱 (106)

滇式甜酱汁 (106)

京式烧鸭酱	(106)
京式甜面酱	(106)
复合酱香料	(106)

(二) 例菜

柱侯鸭子	(107)
炒木樨肉	(108)
火爆燎肉	(108)
酱爆鸡丁	(108)
酱汁青鱼	(109)
糖酱鸡块	(109)
日式大酱鲤鱼	(110)
日式“田乐”豆腐	(110)

腐乳味型

例菜

腐乳爆肉	(111)
------------	-------

椒丝腐乳通菜	(111)
南乳肉	(112)

酱酯味型

(一) 酱酯味型的制作

粤式豉油皇(食鱼)汁	(114)
粤式豉油皇(焯虾)汁	(114)
酱酯味汁	(114)

(二) 例菜

豉油皇咸肉	(115)
潮式蒸水蛋	(115)
红烧带鱼	(115)
母油葫芦鸭	(116)
猪肉炖粉条	(117)

其他类

海鲜味型

(一) 海鲜味型的制作

粤式红汤	(119)
粤式方鱼末(左口鱼末、大地鱼末)	(119)
淮式蟹粉	(119)
淮式蟹油	(119)
粤式 XO 酱	(119)
蚝油	(120)
蚝油鲜味汁	(120)
蚝皇汁	(120)
虾脑红油	(120)
虾油鲜味汁	(120)

虾子鲜味汁	(120)
海鲜鲍汁	(121)
海皇汁	(121)
海鲜汁	(121)
中式广东翅汤	(121)
西式鱼清汤	(121)
日本木鱼汤	(122)
中式奶白鱼汤	(122)

(二) 例菜

油泡响螺片	(123)
白灼响螺片	(123)
蚝油牛肉	(124)
蚝仔煎鸭蛋	(124)
法式龙虾冻	(125)

腊鲜味型

(一) 腊鲜味型的制作

金华火腿 (126)

火腿汁 (127)

腊猪肉 (127)

(二) 例菜

鸡火蜇皮 (127)

火腿扒鹿筋 (128)

雪花草鱼淖 (128)

腊味炒荷兰豆 (129)

法式鸡蛋火腿沙拉 (129)

德式土豆泥汤 (130)

煮鸡泥肠白菜 (130)

意式煎猪肉

火腿卷 (130)

酱腌味型

(一) 酱腌味型的制作

腌雪里蕻 (132)

(二) 例菜

咸菜炆白鳝 (132)

梅菜扣肉煲 (133)

雪里蕻煨茭白 (134)

冬菜臊子鲤鱼 (134)

二、多香型复合味

咖喱味型

(一) 咖喱味型的制作

中式油咖喱 (138)

咖喱酱 (138)

咖喱味汁 (138)

咖喱少司 (139)

(二) 例菜

咖喱河鲜涮肉 (140)

咖喱炆蚌肉 (141)

咖喱炒牛肉 (141)

咖喱海虾球 (142)

咖喱鸡煲 (142)

尼泊尔式鱼 (143)

马来西亚式咖喱鸡 (143)

新加坡式咖喱猪肉片 (143)

印度式羊肉 (144)

斯里兰卡式牛肉片 (144)

沙茶味型

(一) 沙茶味型的制作

潮式沙茶酱 (146)

闽式沙茶酱 (147)

沙茶酱料 (147)

沙茶味汁 (147)

(二) 例菜

沙茶海鲜涮肉 (148)

沙茶炒牛肉 (149)

沙茶排骨煲 (149)

沙茶炒鹅丝 (150)

沙茶海参 (150)

怪味味型

(一) 怪味味型的制作

怪味汁 (151)

(二) 例菜

怪味猪皮丝 (152)

怪味猪腰片 (152)

五香味型

(一) 五香味型的制作

广东精卤水 (155)

广东潮式卤水 (155)

鲁式、川式红卤汤 (156)

白卤汤 (156)

鲁式五香酱汤 (156)

淮盐(五香盐) (157)

粤式白卤水 (157)

粤式红卤水(广东精卤水) ... (157)

粤式油鸡水(红卤水) (158)

川式五香油 (158)

(二) 例菜

五香酥鹌鹑 (158)

五香炆兔肉 (159)

五香炆牛掌 (159)

淮盐银鱼 (160)

咖啡酥肥鸭 (160)

大料仔鸡煲 (161)

干煸可可牛肉丝 (161)

苏丹式牛肉卷 (162)

烟香味型

(一) 常见熏料香型的制作

单一烟香类 (164)

复合熏香类 (165)

多复合型 (165)

(二) 例菜

樟茶熏肥鸭 (166)

烟熏黄花鱼 (166)

毛峰熏鲥鱼 (167)

烟熏海虾 (167)

烟熏鲤鱼条 (168)

西式熏蛎黄 (168)

西式熏鲤鱼脊 (169)

鱼香味型

(一) 鱼香味型的制作

热菜鱼香味汁 (171)

冷菜鱼香味汁 (172)

煊泡红辣椒酱 (173)

泡红辣椒酱 (173)

西式泡菜汤 (173)

(二) 例菜

鱼香茄饼过江 (174)

鱼香金钩烘蛋 (174)

鱼香脆龙虾 (175)

豆瓣大黄鱼 (176)

朝鲜泡菜 (176)

麻辣味型

(一) 麻辣味型的制作

麻辣碎 (179)

麻辣油 (179)

陈皮汁 (179)

陈皮凉面酱 (179)

浓麻辣味汁 (180)

清麻辣味汁 (180)

(二) 例菜

- 麻婆豆腐 (180)
麻辣炆莲花白 (181)
麻辣胡萝卜 (181)
麻辣虾须鹿肉 (181)
麻辣炆水龟 (182)
水煮白鳝片 (183)
麻辣大涮肉 (183)

葱椒味型

(一) 葱椒味型的制作

- 川椒粉(粤潮式) (186)
川椒汁 (186)
椒麻泥(川式) (186)
椒麻汁 (186)
葱椒泥(鲁式) (187)
葱椒盐 (187)
葱椒酒(鲁式) (187)
葱椒油(鲁式) (187)
葱椒汁(鲁式) (187)

(二) 例菜

- 川椒鸡胗球 (188)
椒麻鸭掌 (188)
清汤葱椒蒲菜 (188)
绣球葱椒墨鱼 (189)

葱姜味型

(一) 葱姜味型的制作

- 葱姜油 (190)
葱姜水 (191)
葱姜酒 (191)
葱姜汁 (191)

(二) 例菜

- 葱姜焗肉蟹 (191)
鲁式锅巴鲍鱼盒 (192)
鲁式油爆鸡丁 (192)
鲁式煎虾饼 (192)

甜酸味型

(一) 甜酸味型的制作

- 粤式脆皮鸡(上皮水) (195)
川鲁式甜酸味汁
(浓甜酸型) (195)
淮式甜酸味汁(浓甜酸型)
..... (196)
茄味甜酸汁 (196)
芒果味汁 (196)
菠萝叶汁 (196)
葡萄味汁 (196)
西式苹果少司(酱) (196)
草莓酱 (197)
杏酱 (197)

(二) 例菜

- 糖醋河豚肉 (197)
糖醋菊花草鱼 (198)
葡萄鳊鱼 (199)
糖醋麻花莴笋 (200)
糖拌鲜番茄 (200)
糖醋白菜丝 (200)
西式泡葡萄 (201)
西式焖甜酸牛肉 (201)
西式焖红菜头 (201)
阿根廷桃梨烩牛肉 (202)
日式醋拌海蛎子 (202)
日式醋拌萝卜丝 (202)
德式苹果焖猪肉 (203)

苹果橙子焗黄羊肉 (203)

酸甜味型

(一) 酸甜味型的制作

粤式酸甜果味汁 (206)

粤式糖醋汁 (206)

粤式京都排骨汁 (207)

粤式西汁 (207)

川式酸甜味汁 (208)

冷菜香橙味汁 (208)

酸梅味汁 (208)

热菜香橙味汁 (208)

粤式柠汁 (208)

潮式脆皮乳鸽上皮水 (208)

粤式脆皮烤乳猪上皮水 (208)

潮式酸甜浆 (208)

粤式脆皮炸鸡糖醋浆 (209)

沪式糖醋卤 (209)

酸甜干煎汁 (209)

西式醋油少司 (209)

西式红果结力 (210)

(二) 例菜

玻璃酥虾过江 (210)

果汁铁板猪扒 (211)

西汁乳鸽煲 (211)

荔枝蜆头 (212)

锅粬黑鱼片 (212)

醋熘松花蛋 (213)

炸烹鲚鱼 (213)

湘式酸泡菜 (214)

西式泡菜 (214)

西式泡苹果 (215)

西式泡海棠果 (215)

西式腌红白菜 (215)

西式焗酸白菜 (216)

番茄焗酸白菜 (216)

俄式青鱼 (216)

德式青鱼 (217)

柑橘烫片鸭 (217)

橘汁煎猪排 (218)

酸辣味型

(一) 酸辣味型的制作

中式冷菜酸辣汁 (220)

粤式煎封汁 (221)

西式蔬菜末酸辣少司(汁)

..... (221)

番茄辣酱少司 (221)

西式核桃少司 (221)

(二) 例菜

烩乌鱼蛋 (222)

酸菜草鱼卷 (222)

菜盏乳鸽松 (223)

酸辣豆花 (224)

醋椒冬瓜 (224)

核桃少司拌菠菜 (225)

核桃少司鱼片 (225)

核桃少司鸡蛋生菜沙拉 (225)

俄式铁扒仔鸡 (225)

桑给巴尔式鸡 (226)

板肉焗鹌鹑 (227)

煎牛上脑肉扒 (227)

咸甜味型

(一) 咸甜味型的制作

复制红酱油 (228)

甜酱油	(229)
咸甜味汁	(229)
可乐味汁	(229)
日式“田不拉”汁	(229)

(二) 例菜

油焖大对虾	(230)
冰糖肘子	(230)
焗猪套肠	(231)
梁溪脆鳝	(231)
焖田螺	(232)
腌西瓜	(232)
牛奶燕麦汤	(233)
爱沙尼亚式牛奶啤酒冷汤	(233)
日式“田不拉”虾肉	(233)
日式酱汁煮鱼	(233)

甜辣味型

(一) 甜辣味型的制作

甜辣酱	(235)
甜辣汁	(235)

(二) 例菜

甜辣炆兔肉	(235)
甜辣黄羊串	(236)
玫瑰辣牛肉瓣	(237)

咸酸味型

(一) 咸酸味型的制作

中式咸酸汁	(239)
中式三合油	(239)
中式渍酸菜	(240)

滇式乳扇末	(240)
西式少司肉汁	(240)
西式红汁少司	(241)
西式红酒少司	(241)
西式洋葱少司	(241)
比萨饼番茄少司(酱)	(242)
酸牛奶	(242)

(二) 例菜

中式酸菜氽白肉卷	(243)
西式腌酸白菜	(243)
非洲冷酸鱼	(243)
乌克兰式焖猪肉酸菜卷	(244)
家常焖猪肉	(244)
奥地利式牛肉扒 红椒少司	(244)
瑞士式牛肉扒	(245)
高加索里脊丝	(245)
意式青椒焖鸡	(246)

药理味型

(一) 中餐药膳中常用的中药

补气中药	(248)
补血中药	(248)
补阴中药	(248)
补阳中药	(249)
抗衰中药	(249)

(二) 例菜

虫草红枣炖甲鱼	(249)
杞元炖猫	(249)
何首乌烧鸡	(250)
川贝酿梨	(250)