



本书荣获北方十省市优秀科技图书奖

# 烹饪调味大全

PENGRÉN TIÀOWEÌ DAQUAN

雷东◎著



北京科学技术出版社

# 烹饪调味大全

雷 东 著

 北京科学技术出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

烹饪调味大全/雷东著. —北京:北京科学技术出版社,  
2013. 2

ISBN 978 - 7 - 5304 - 6404 - 5

I. ①烹… II. ①雷… III. ①调味品—配方  
IV. ①TS264

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 294398 号

---

## 烹饪调味大全

作 者: 雷东

责任编辑: 朱琳 李媛

封面设计: 樊润琴

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. bjkjpress. com

经 销: 新华书店

印 刷: 保定市中华美凯印刷有限公司

开 本: 720mm × 980mm 1/16

字 数: 320 千

印 张: 19.75

版 次: 2013 年 2 月第 2 版

印 次: 2013 年 2 月第 3 次印刷

ISBN 978 - 7 - 5304 - 6404 - 5/T · 721

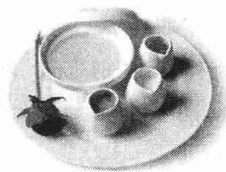
---

定 价: 38.00 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

## Preface

“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。

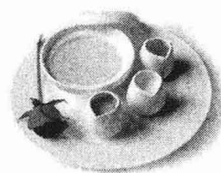
烹饪界由于多年来养成的“保守”习惯，在菜肴调味配比这一重要环节的传授上，师傅常常不能倾囊相授，使得下一代厨师在学习中费功、费时，效率甚低，不利于烹饪文化的继承与发展。本书为作者多年苦心研究和工作经验积累的精心之作，力求在“调味”上使菜系合璧、中西合璧，将“调味”以“味型”的形式达到标准化、系统化。让读者在了解各种味型特点的基础上，融会贯通，灵活运用各种调味品，使“调味”作为艺术，达到一种更高的境界。此外，本书还为现代菜肴的评判工作以及餐饮企业的菜品更新提供了良好的依据。

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、中国粤式单底煊锅和手勺（容积为375克）。鼓风机优点在于上下水方便，容易调节火力，干净无污染；煊锅的优点在于体轻，受热快，容量大；手勺的优点在于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

## Contents

### 一、单香型复合味

#### 本 香 类

◎本鲜味型	西式素上汤（什菜水）	7
（一）本鲜味型的制作	西餐少司	7
中式清汤	西式牛肉汤	7
中式奶汤	西式鸡清汤	8
中式金汤	西式胶冻汁	9
中式广东顶汤	（二）例菜	9
中式广东上汤	清汤燕菜	9
中式素上汤	凤吞鱼翅	9
中式猪肉清汤	奶汤鱼皮	10
中式牛肉清汤	奶汤鱼肚	10
中式羊肉汤	太极玉米天河素	11
中式高汤胶冻汁	鸡汤素菜丁	11
中式广东芡汤	德式面包鸡蛋汤	11
中式广东潮州熟鸡油	普达峰	12
中式熟红根油	蔬菜煮牛尾	12
中式蛋黄粉		6

#### 清 香 类

◎叶香味型	现代茶皇汁	14
（一）叶香味型的制作	（二）例菜	15
中式茶皇汁	龙井鲍鱼	15

片茶鳊鱼丝 .....	15	(一) 花香味型的制作 .....	19
荷叶乳鸽片 .....	16	中式花皇汁 .....	19
芫爆猪肚片 .....	16	中式桂花汁 .....	19
竹筒蒸鸡翅 .....	17	中式玫瑰汁 .....	20
阿塞拜疆式葡萄叶羊肉卷 .....	17	(二) 例菜 .....	20
日式樱叶包鱼 .....	17	菊花鲈鱼球 .....	20
西班牙式炒鸡蛋 .....	18	茉莉鱼丁 .....	21
德式豌豆瓣泥汤 .....	18	兰花肚丝 .....	21

## ◎花香味型

# 脂 香 类

◎植脂味型		朝鲜式炭烤牛肉 .....	29
(一) 植脂味型的制作 .....	23	日式素菜炸鱼圆 .....	30
熟芝麻 .....	23	炸土豆丝 .....	30
芝麻盐 .....	23	炸土豆片 .....	30
麻酱味汁 .....	24	炸面包角 .....	31
花生酱味汁 .....	24	◎乳脂味型	
沪式色拉酱 .....	24	(一) 乳脂味型的制作 .....	32
沙律酱 .....	24	中式乳香味汁 .....	32
千岛汁 .....	24	乳脂蛋黄酱 .....	32
西式美乃滋少司 .....	24	芝士黄油汁 .....	32
西式鞑靼少司 .....	25	西式黄油面粉(黄油面撈) .....	33
(二) 例菜 .....	25	白汁少司 .....	33
芝麻酱焗鸡 .....	26	白酒少司 .....	33
松炸海虾球 .....	26	菠菜少司 .....	33
夏威夷果炒鲜贝 .....	27	奶油少司(奶汁少司) .....	34
松子炒鸡米 .....	27	奶油结力蛋黄少司 .....	34
松仁鹤鹑松 .....	27	黄汁少司(蛋黄少司) .....	34
蟹肉沙拉 .....	28	荷兰少司 .....	35
英式生菜大虾 .....	28	波兰少司 .....	35
鞑靼少司银鱼 .....	29	牛奶蛋黄汁 .....	35
埃及式煮蚕豆 .....	29	(二) 例菜 .....	35

黄油焗龙虾 .....	36	西式土豆泥 .....	40
鲜奶鲜鲨鱼唇 .....	36	奶油黄瓜沙拉 .....	40
椰奶炖鸡翅 .....	36	束法鸡 .....	40
潮州炸海虾枣 .....	37	奶汁焖鸡卷 .....	41
波兰少司鱼片 .....	37	菠菜少司焖鸡 .....	42
荷兰少司龙须菜 .....	38	黄汁烩菠菜 .....	42
法式烤鱼 .....	38	奶油汤 .....	42
俄式烤鱼 .....	38	西式煮胡萝卜条 .....	43
大虾鲜蘑少司鱼卷 .....	39	西式煮土豆条 .....	43
法式烩鸡 .....	39	西式煮菜花 .....	43
炸黄油鱼卷 .....	40	西式烤面包丁 .....	43

## 醇 香 类

### ◎酒香味型

(一) 酒香味型的制作 .....	45
酒花液 .....	45
格瓦斯 .....	45
香槟酒汁 .....	46
酒香醉汁 .....	46
(二) 例菜 .....	46
黄酒煨鸭 .....	46
鲜活醉青虾 .....	47
醉蚶 .....	47
醉河蟹 .....	48
贵妃鸡翅 .....	48
红酒烩鸡 .....	49
比利时式啤酒烩牛肉 .....	49
法式炒牛肚丝 .....	49
西班牙式烩鸡 .....	50
格瓦斯焖牛肉 .....	50

### ◎糟香味型

(一) 糟香味型的制作 .....	52
黄糟 .....	52
香糟酒(香糟卤) .....	52
苏式糟油 .....	52
香糟汁 .....	53
糟糊 .....	53
红糟 .....	53
闽式红糟酱 .....	53
醪糟 .....	53
江苏醉蟹卤 .....	54
闽式红糟卤 .....	54
(二) 例菜 .....	54
糟炒鳊鱼片 .....	54
糟熘冰鱼 .....	55
酒糟醉全鸭 .....	55
糟炒海虾球 .....	56
炆糟响螺片 .....	56



# 辛香类

◎葱香味型	蒜泥煎牛上脑 .....	67
(一) 葱香味型的制作 .....	◎姜香味型	
焗葱香菜油 .....	(一) 姜香味型的制作 .....	68
葱油 .....	沙姜盐 .....	68
葱油味汁 .....	姜香油 .....	68
(二) 例菜 .....	姜汁米酒 .....	69
葱烧海参 .....	粤式姜汁 .....	69
葱爆羊肉 .....	川式姜汁 .....	69
葱拌豆腐 .....	鲁式姜汁 .....	69
葱茸花枝片 .....	毛姜水 .....	69
德式扁豆沙拉 .....	(二) 例菜 .....	69
南斯拉夫烤猪肉串 .....	芽姜鸡片 .....	69
葱末煎牛里脊 .....	姜汁鸭掌 .....	70
美式炭烤牛肉扒 .....	早蒸姜汁青鱼 .....	70
炸洋葱圈 .....	姜爆散丹 .....	70
◎蒜香味型	◎芥末味型	
(一) 蒜香味型的制作 .....	(一) 芥末味型的制作 .....	72
炸蒜肉 .....	中式芥末糊 .....	72
炸蒜茸 .....	中式辣根汁 .....	72
川式蒜泥汁 .....	川式芥末汁 .....	73
川式蒜味汁 .....	粤式芥末酱 .....	73
鲁式蒜泥汁 .....	闽式芥末辣酱 .....	73
闽式蒜泥汁 .....	潮式梅羔芥末 .....	73
粤式蒜茸油汁 .....	日式芥辣汁 .....	73
(二) 例菜 .....	中式芥末油汁 .....	73
蒜茸原壳蛭 .....	西式芥末少司(酱) .....	73
蒜酱拌鱿鱼 .....	西式辣根少司 .....	74
蒜泥白肉 .....	西式红菜头辣根少司 .....	74
蒜泥黄瓜 .....	西式奶油辣根少司 .....	74
巴西式牛肉扒 .....	(二) 例菜 .....	74

芥末鲜贝 .....	75	印尼式炒牛肉片 .....	86
芥辣鸡丝 .....	75	巴基斯坦式绿豆 .....	87
潮式龙虾刺身 .....	76	◎胡椒味型	
德式黄瓜沙拉 .....	76	(一) 胡椒味型的制作 .....	88
法式土豆鲜蘑沙拉 .....	76	黑胡椒汁 .....	88
蔬菜沙拉 .....	77	黑胡椒酱 .....	88
芥末猪肉丝 .....	77	胡椒油 .....	88
芥末烩牛肉 .....	77	胡椒汁 .....	89
日式生鱼片 .....	78	胡椒盐 .....	89
辣根少司鱼冻 .....	78	(二) 例菜 .....	89
◎香辣味型		黑椒牛柳 .....	89
(一) 香辣味型的制作 .....	81	铁板黑椒猪扒 .....	90
郫县豆瓣酱(元红豆瓣酱、		西式炭烤鹿肉串 .....	90
泡红辣椒酱) .....	81	西式烤猪腿肉 .....	90
郫县豆瓣酱(油酥豆		◎麻香味型	
瓣酱) .....	81	(一) 麻香味型的制作 .....	92
中式香辣味汁 .....	81	麻盐 .....	92
红油辣椒 .....	82	花椒盐 .....	92
煨辣油 .....	82	花椒油 .....	92
川式糍辣椒 .....	82	花椒面 .....	93
川式红油味汁 .....	83	粤式川椒酒 .....	93
青辣汁 .....	83	花椒水 .....	93
湘式剁红辣椒 .....	83	京式花椒绍酒 .....	93
剁青辣椒酱 .....	83	腌鲜花椒 .....	93
剁椒味汁 .....	83	(二) 例菜 .....	93
(二) 例菜 .....	83	麻香鸡柳 .....	94
碧绿家常黄鳝 .....	84	椒盐香椿鱼 .....	94
珊瑚辣味狗肉 .....	84	椒盐海蚌 .....	94
碧绿家常牛头 .....	85	椒盐鲳鱼 .....	95
红油猪口条 .....	85	麻香豆芽掐菜 .....	95
XO辣酱炒鸭舌 .....	86	麻香莲藕 .....	95
桑给巴尔式鱼 .....	86	日式椒叶加吉鱼头汤 .....	96

## ◎孜然味型

例菜 .....	97
烤羊肉串 .....	97
干煸孜然牛肉 .....	97
孜然酥乳鸽 .....	98

孜然哈什蟆腿 .....	98
--------------	----

## ◎金属味型

例菜 .....	100
金箔发财卷 .....	100
银箔墨鱼卷 .....	100

# 豉香类

## ◎豉香味型

(一) 豉香味型的制作 .....	102
粤式豆豉料 .....	102
潮粤式豆豉汁 .....	102
粤式豉汁 .....	102
(二) 例菜 .....	102
豉汁蟠龙鳝 .....	103
豆豉酥鲫鱼 .....	103
豉椒炒皇帝蟹 .....	104
豉椒炒蛭子 .....	104
豉椒炒牛肉 .....	104
豉汁鹌鹑煲 .....	105
清炒苦瓜 .....	105

## ◎酱香味型

(一) 酱香味型的制作 .....	107
鲁式老虎酱 .....	107
鲁式酱汁 .....	107
沪式蒜泥甜酱 .....	108
日式“田乐”酱 .....	108
滇式甜酱汁 .....	108
京式烧鸭酱 .....	108
京式甜面酱 .....	108
复合酱香料 .....	109
(二) 例菜 .....	109
柱侯鸭子 .....	109

炒木樨肉 .....	110
火爆燎肉 .....	110
酱爆鸡丁 .....	111
酱汁青鱼 .....	111
糖酱鸡块 .....	111
日式大酱鲤鱼 .....	112
日式“田乐”豆腐 .....	112

## ◎腐乳味型

例菜 .....	113
腐乳爆肉 .....	113
椒丝腐乳通菜 .....	114
南乳肉 .....	114

## ◎酱酯味型

(一) 酱酯味型的制作 .....	116
粤式豉油皇(食鱼)汁 .....	116
粤式豉油皇(焯虾)汁 .....	116
酱酯味汁 .....	116
(二) 例菜 .....	117
豉油皇咸肉 .....	117
潮式蒸水蛋 .....	117
红烧带鱼 .....	118
母油葫芦鸭 .....	118
猪肉炖粉条 .....	119

## 其 他 类

### ◎ 海鲜味型

#### (一) 海鲜味型的制作 ..... 121

粤式红汤 ..... 121

粤式方鱼末 (左口鱼末、  
大地鱼末) ..... 121

淮式蟹粉 ..... 121

淮式蟹油 ..... 122

粤式 XO 酱 ..... 122

蚝油 ..... 122

蚝油鲜味汁 ..... 122

蚝皇汁 ..... 122

虾脑红油 ..... 122

虾油鲜味汁 ..... 123

虾子鲜味汁 ..... 123

海鲜鲍汁 ..... 123

海皇汁 ..... 123

海鲜汁 ..... 123

中式广东翅汤 ..... 124

西式鱼清汤 ..... 124

日本木鱼汤 ..... 124

中式奶白鱼汤 ..... 125

#### (二) 例菜 ..... 125

油泡响螺片 ..... 125

白灼响螺片 ..... 126

蚝油牛肉 ..... 126

蚝仔煎鸭蛋 ..... 126

法式龙虾冻 ..... 127

### ◎ 腊鲜味型

#### (一) 腊鲜味型的制作 ..... 129

金华火腿 ..... 129

火腿汁 ..... 129

腊猪肉 ..... 129

#### (二) 例菜 ..... 130

鸡火蜇皮 ..... 130

火腿扒鹿筋 ..... 130

雪花草鱼淖 ..... 131

腊味炒荷兰豆 ..... 132

法式鸡蛋火腿沙拉 ..... 132

德式土豆泥汤 ..... 132

煮鸡泥肠白菜 ..... 133

意式煎猪肉火腿卷 ..... 133

### ◎ 酱腌味型

#### (一) 酱腌味型的制作 ..... 134

腌雪里蕻 ..... 134

#### (二) 例菜 ..... 134

咸菜炆白鳝 ..... 135

梅菜扣肉煲 ..... 135

雪里蕻煨茭白 ..... 136

冬菜臊子鲤鱼 ..... 137

## 二、多香型复合味

### ◎ 咖喱味型

#### (一) 咖喱味型的制作 ..... 140

中式油咖喱 ..... 140

咖喱酱 ..... 140

咖喱味汁 .....	140	(一) 五香味型的制作 .....	157
咖喱少司 .....	141	广东精卤水 .....	157
(二) 例菜 .....	142	广东潮式卤水 .....	158
咖喱河鲜涮肉 .....	142	鲁式、川式红卤汤 .....	158
咖喱炆蚌肉 .....	143	白卤汤 .....	159
咖喱炒牛肉 .....	143	鲁式五香酱汁 .....	159
咖喱海虾球 .....	144	淮盐(五香盐) .....	159
咖喱鸡煲 .....	144	粤式白卤水 .....	159
尼泊尔式鱼 .....	145	粤式红卤水(广东精卤水) .....	160
马来西亚式咖喱鸡 .....	145	粤式油鸡水(红卤水) .....	160
新加坡式咖喱猪肉片 .....	145	川式五香油 .....	160
印度式羊肉 .....	146	(二) 例菜 .....	160
斯里兰卡式牛肉片 .....	146	五香酥鹌鹑 .....	161
◎沙茶味型		五香炆兔肉 .....	161
(一) 沙茶味型的制作 .....	148	五香炆牛掌 .....	162
潮式沙茶酱 .....	148	淮盐银鱼 .....	162
闽式沙茶酱 .....	149	咖啡酥肥鸭 .....	163
沙茶酱料 .....	149	大料仔鸡煲 .....	163
沙茶味汁 .....	149	干煸可可牛肉丝 .....	164
(二) 例菜 .....	150	苏丹式牛肉卷 .....	164
沙茶海鲜涮肉 .....	150	◎烟香味型	
沙茶炒牛肉 .....	151	(一) 常见熏料香型的制作 .....	167
沙茶排骨煲 .....	151	单一烟香类 .....	167
沙茶炒鹅丝 .....	152	复合熏香类 .....	167
沙茶海参 .....	152	(二) 例菜 .....	168
◎怪味味型		樟茶熏肥鸭 .....	168
(一) 怪味味型的制作 .....	154	烟熏黄花鱼 .....	169
怪味汁 .....	154	毛峰熏鲟鱼 .....	169
(二) 例菜 .....	154	烟熏海虾 .....	170
怪味猪皮丝 .....	154	烟熏鲤鱼条 .....	170
怪味猪腰片 .....	155	西式熏蛎黄 .....	171
◎五香味型		西式熏鳊鱼脊 .....	171

## ◎鱼香味型

### (一) 鱼香味型的制作 ..... 174

热菜鱼香味汁 ..... 174

冷菜鱼香味汁 ..... 175

煊泡红辣椒酱 ..... 175

泡红辣椒酱 ..... 176

西式泡菜汤 ..... 176

### (二) 例菜 ..... 176

鱼香茄饼过江 ..... 176

鱼香金钩烘蛋 ..... 177

鱼香脆龙虾 ..... 177

豆瓣大黄鱼 ..... 178

朝鲜泡菜 ..... 179

## ◎麻辣味型

### (一) 麻辣味型的制作 ..... 181

麻辣碎 ..... 181

麻辣油 ..... 181

陈皮汁 ..... 182

陈皮凉面酱 ..... 182

浓麻辣味汁 ..... 182

清麻辣味汁 ..... 182

### (二) 例菜 ..... 183

麻婆豆腐 ..... 183

麻辣炆莲花白 ..... 183

麻辣胡萝卜 ..... 184

麻辣虾须鹿肉 ..... 184

麻辣炆水龟 ..... 185

水煮白鲢片 ..... 185

麻辣大涮肉 ..... 186

## ◎葱椒味型

### (一) 葱椒味型的制作 ..... 189

川椒粉(粤潮式) ..... 189

川椒汁 ..... 189

椒麻泥(川式) ..... 189

椒麻汁 ..... 189

葱椒泥(鲁式) ..... 189

葱椒盐 ..... 189

葱椒酒(鲁式) ..... 190

葱椒油(鲁式) ..... 190

葱椒汁(鲁式) ..... 190

### (二) 例菜 ..... 190

川椒鸡胗球 ..... 190

椒麻鸭掌 ..... 191

清汤葱椒蒲菜 ..... 191

绣球葱椒墨鱼 ..... 192

## ◎葱姜味型

### (一) 葱姜味型的制作 ..... 193

葱姜油 ..... 193

葱姜水 ..... 193

葱姜酒 ..... 194

葱姜汁 ..... 194

### (二) 例菜 ..... 194

葱姜焗肉蟹 ..... 194

鲁式锅炆鲍鱼盒 ..... 194

鲁式油爆鸡丁 ..... 195

鲁式煎虾饼 ..... 195

## ◎甜酸味型

### (一) 甜酸味型的制作 ..... 198

粤式脆皮鸡(上皮水) ..... 198

川鲁式甜酸味汁(浓甜酸型) ..... 198

淮式甜酸味汁(浓甜酸型) ..... 199

茄味甜酸汁 ..... 199

芒果味汁 ..... 199

菠萝味汁 ..... 199

葡萄味汁 .....	199	潮式酸甜浆 .....	211
西式苹果少司(酱) .....	199	粤式脆皮炸鸡糖醋浆 .....	212
草莓酱 .....	200	沪式糖醋卤 .....	212
杏酱 .....	200	酸甜干煎汁 .....	212
<b>(二) 例菜</b> .....	200	西式醋油少司 .....	212
糖醋河豚肉 .....	200	西式红果结力 .....	213
糖醋菊花草鱼 .....	201	<b>(二) 例菜</b> .....	213
葡萄鳊鱼 .....	202	玻璃酥虾过江 .....	213
糖醋麻花莴笋 .....	203	果汁铁板猪扒 .....	214
糖拌鲜番茄 .....	203	西汁乳鸽煲 .....	214
糖醋白菜丝 .....	203	荔枝蜇头 .....	215
西式泡葡萄 .....	203	锅巴黑鱼片 .....	215
西式焖甜酸牛肉 .....	204	醋熘松花蛋 .....	216
西式焖红菜头 .....	204	炸烹鲚鱼 .....	216
阿根廷桃梨烩牛肉 .....	204	湘式酸泡菜 .....	217
日式醋拌海蛎子 .....	205	西式泡菜 .....	217
日式醋拌萝卜丝 .....	205	西式泡苹果 .....	218
德式苹果焖猪肉 .....	205	西式泡海棠果 .....	218
苹果橙子焖黄羊肉 .....	206	西式腌红白菜 .....	218
<b>◎ 酸甜味型</b>		西式焖酸白菜 .....	218
<b>(一) 酸甜味型的制作</b> .....	209	番茄焖酸白菜 .....	219
粤式酸甜果味汁 .....	209	俄式青鱼 .....	219
粤式糖醋汁 .....	209	德式青鱼 .....	220
粤式京都排骨汁 .....	209	柑橘烫片鸭 .....	220
粤式西汁 .....	210	橘汁煎猪排 .....	221
川式酸甜味汁 .....	210	<b>◎ 酸辣味型</b>	
热菜香橙味汁 .....	210	<b>(一) 酸辣味型的制作</b> .....	223
冷菜香橙味汁 .....	210	中式冷菜酸辣汁 .....	223
酸梅味汁 .....	211	粤式煎封汁 .....	223
粤式柠汁 .....	211	西式蔬菜末酸辣少司(汁) .....	224
潮式脆皮乳鸽上皮水 .....	211	番茄辣酱少司 .....	224
粤式脆皮烤乳猪上皮水 .....	211	西式核桃少司 .....	224

(二) 例菜 .....	225	(一) 甜辣味型的制作 .....	238
烩乌鱼蛋 .....	225	甜辣酱 .....	238
酸菜草鱼卷 .....	225	甜辣汁 .....	238
菜盏乳鸽松 .....	226	(二) 例菜 .....	238
酸辣豆花 .....	227	甜辣炆兔肉 .....	239
醋椒冬瓜 .....	227	甜辣黄羊串 .....	239
核桃少司拌菠菜 .....	227	玫瑰辣牛肉瓣 .....	240
核桃少司鱼片 .....	228	◎咸酸味型 .....	
核桃少司鸡蛋生菜沙拉 .....	228	(一) 咸酸味型的制作 .....	242
俄式铁扒仔鸡 .....	228	中式咸酸汁 .....	242
桑给巴尔式鸡 .....	229	中式三合油 .....	242
板肉焖鹌鹑 .....	230	中式渍酸菜 .....	243
煎牛上脑肉扒 .....	230	滇式乳扇末 .....	243
◎咸甜味型 .....		西式少司肉汁 .....	243
(一) 咸甜味型的制作 .....	231	西式红汁少司 .....	244
复制红酱油 .....	231	西式红酒少司 .....	244
甜酱油 .....	232	西式洋葱少司 .....	244
咸甜味汁 .....	232	比萨饼番茄少司(酱) .....	245
可乐味汁 .....	232	酸牛奶 .....	245
日式“甜不拉”汁 .....	232	(二) 例菜 .....	245
(二) 例菜 .....	232	中式酸菜氽白肉卷 .....	246
油焖大对虾 .....	233	西式腌酸白菜 .....	246
冰糖肘子 .....	233	非洲冷酸鱼 .....	246
熘猪套肠 .....	234	乌克兰式焖猪肉酸菜卷 .....	247
梁溪脆鳝 .....	234	家常焖猪肉 .....	247
焖田螺 .....	235	奥地利式牛肉扒红椒少司 .....	248
腌西瓜 .....	235	瑞士式牛肉扒 .....	248
牛奶燕麦汤 .....	236	高加索里脊丝 .....	248
爱沙尼亚式牛奶啤酒冷汤 .....	236	意式青椒焖鸡 .....	249
日式“甜不拉”虾肉 .....	236	◎药理味型 .....	
日式酱汁煮鱼 .....	236	(一) 中餐药膳中常用的中药 .....	251
◎甜辣味型 .....		补气中药 .....	251



补血中药 .....	251	(二) 例菜 .....	252
补阴中药 .....	252	虫草红枣炖甲鱼 .....	252
补阳中药 .....	252	何首乌烧鸡 .....	253
抗衰中药 .....	252	川贝酿梨 .....	253

### 三、多香型单一味

◎甜香味型		西式巧克力少司 .....	259
(一) 甜香味型的制作 .....		乳香木瓜汁 .....	259
糖色 .....	257	红枣汁 .....	260
红豆沙 .....	257	桂花汁 .....	260
枣泥 .....	257	南瓜汁 .....	260
桂花糖 .....	257	(二) 例菜 .....	260
西式糊糖少司 .....	257	糖蘸玫瑰扇贝 .....	260
西式糖水 .....	258	桂花冰糖明骨 .....	261
翻砂糖酱 .....	258	杏仁椰盅官燕 .....	261
黄油软少司(黄油浆) .....	258	冰糖银耳鳕鱼羹 .....	261
黄油酱 .....	258	奶油慕斯 .....	262
黄油硬少司 .....	259	草莓慕斯 .....	262
西式奶黄少司 .....	259	罗木酒冻 .....	262
打鲜奶油(蓬松奶油) .....	259	水果杯 .....	263
甜冻汁 .....	259	炸香蕉 .....	263

### 四、现代各味型的复合状况

◎现代基本味的复合状况

◎现代复合味的复合状况

### 五、附 录

◎原料腌制		虾球(海虾肉) .....	279
(一) 海鲜类 .....		虾仁 .....	279
冻龙虾肉 .....	279	螺片(鲍鱼) .....	280