

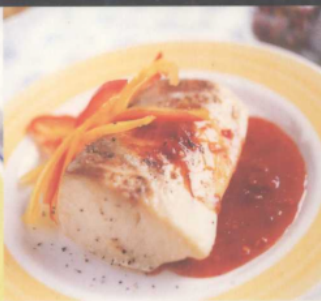
SAUCE AND COOKBOOK

500

酱料大全

| 王景茹、陈鸿源、倪心仪、萧富臣、庄芷仪◎著 |

500种绝妙好酱 · 100道美味菜品



中式酱料

南洋酱料

日式酱料

韩式酱料

西式酱料

制作秘诀

美味菜品



图书在版编目(CIP)数据

500 酱料大全 / 王景茹等编. — 青岛: 青岛出版社,

2009.1

ISBN 978-7-5436-5076-3

I. 5... II. 王... III. 调料酱-制作 IV. TS264.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 192982 号

本书中文简体出版权由台湾人类文化事业股份有限公司授权

山东省版权局著作权合同登记号 图字: 15-2008-126

SAUCE AND COOKBOOK 500 酱料大全



-
- 书 名 500 酱料大全
编 著 王景茹 陈鸿源 倪心仪 萧富臣 庄芷仪
出版发行 青岛出版社
社 址 青岛市徐州路 77 号(266071)
本社网址 <http://www.qdpub.com>
邮购电话 13335059110 0532-85814750 (传真) 0532-80998664
策划编辑 张化新
责任编辑 周鸿媛
特邀编辑 贺 林
制 版 青岛艺鑫制版有限公司
印 刷 青岛海尔丰彩印刷有限公司
出版日期 2009 年 1 月第 1 版 2009 年 1 月第 1 次印刷
开 本 16 开(720 × 1020 毫米)
印 张 15.5
书 号 ISBN 978-7-5436-5076-3
定 价 29.80 元

编校质量、盗版监督免费服务电话 8009186216

(青岛版图书售出后如有发现印装质量问题, 请寄回青岛出版社印刷物资处调换。电话: 0532-80998826)

建议陈列类别: 美食类

SAUCE AND COOKBOOK

500

酱料大全

| 王景茹、陈鸿源、倪心仪、萧富臣、庄芷仪◎著 |



青島出版社

Foreword 推荐序



正所谓“长江后浪推前浪”，当我看完这本书，真是感慨万千。我从事餐饮业近40年，也在高雄餐饮学院任教8年了，各种大大小小的美食比赛、美食展览也看过了不少，我也注意到了国内外的各种菜系，林林总总所用的酱汁酱料各有特色，但从没想到、也没时间去探讨其酱汁、酱料是如何调制出来的。

今天，我很欣慰地看到我曾经教过的两位学生，能通过各种渠道，突破各种困难，做出品种如此繁多的酱汁、酱料。这不仅仅让一般家庭主妇们如获至宝，也能让各菜系专业的厨师们能够方便地加以应用。希望这本书能够帮助各界美食家以及家庭主妇们可以更方便、更轻松地做出美味的菜肴。

——何建彬

第一次见到鸿源，是在三年前的“稻香料理米酒比赛”。那时，见他一个人从高雄到台北来比赛，就觉得他对料理有一定的热忱和坚持。现在，他出了这本书，我一点儿也不意外，希望他不要因此而自满，毕竟厨艺是没有止境的，在此也预祝他成功。

——谢义灿

当食材遇上酱料，就好似一场美丽的邂逅，其所产生的化学变化，如原子裂变般美妙动人。每一种食材，都有其最原始的味道，在调和的过程中，如果没有适当地加以调味，菜品将会是单调而无味的。酱料在饮食中所扮演的角色，就具有这般画龙点睛的魔力。烹调过程中，只要稍加运用，美味马上加分。

开启烹饪世界美味的金钥匙，正是充满了奥妙和魅力的各式调味酱料！美味佳肴能够带来味蕾的喜悦，提升生活的质量。通过酱料装点的食材，总能变得丰富而活泼，充满生命力的感动。在每一次料理过程中，都会让我觉得烹饪真的是一门艺术。其实，味道是可以很多变的，只要多一点点的变化，就可以通过料理传达出令人叫绝的讯息。

俗话说：“民以食为天。”我认为，能够亲手制作调料，让别人因为品尝美味的菜品而感动，是一种能够传达爱的温暖感觉。看着别人脸上满足的笑容，是一种暖暖的幸福！

最后，还要感谢温秀玮、余诗思、吕延欢以及倪心仪师傅的鼎力支持。

——王景茹

从事餐饮工作的这些年，我一直相信，食物的美味除食材本身的味道外，酱汁同样能增加食材的色泽度、香气，并保持其湿润度，使口感更加丰富。在菜品的色、香、味方面，酱汁无疑扮演着举足轻重的角色。

迷恋这些酱汁的你，一定很想知道这些美味的酱汁如何调制的吧？

其实，这一点都不难。在此，我与各位分享我的经验。针对西餐料理，介绍多种前菜沙拉蘸酱、主餐佐酱以及餐后甜点制作的小秘诀。外出用餐时，也可以尝出酱料，道出酱料，展现更丰富的美食知识，让人刮目相看。

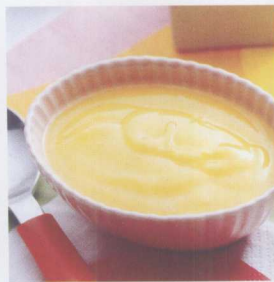
也希望这本简单易懂的酱料工具书，能让你在品尝健康好味道的同时，轻松完成餐厅级的豪华餐宴，在家也能体验酱料所带来的美味感觉。

最后，要感谢我的好友景茹、品监文化以及摄影大哥和编辑们，在大家用心投入与配合下，顺利完成这本实用的食谱工具书。从现在开始，让我们一起来制作美味酱料吧！

——陈鸿源

目录

CONTENTS



- 02 推荐序
- 03 作者序
- 04 目录

PART 1

酱料基础知识

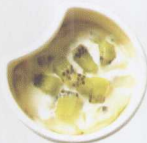
- 18 ◆酱料知多少~酱料种类介绍
- 20 ◆油盐酱醋~基本调味料介绍
- 22 ◆吃香喝辣~辛香料介绍
- 24 ◆调酱工具&酱料保存
- 25 ◆调酱秘诀

PART 2

45 种旗舰级经典美味酱料

◎最受欢迎的 12 种东西方经典酱料

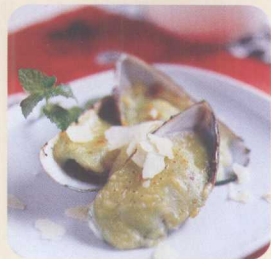
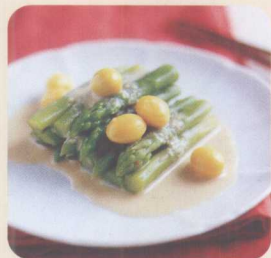
- 28 五味酱 五味扇贝
蟹肉蘸酱 白灼鲜蟹
- 29 麻婆酱 麻婆豆腐
炸酱 炸酱面
- 30 XO酱 XO酱炒饭
咖喱酱 咖喱猪排
- 31 南洋虾酱 虾酱空心菜
意式番茄肉酱 意式肉酱面
- 32 凯萨酱 凯萨沙拉
意式油醋汁 油醋沙拉
- 33 蜂蜜芥末酱 德国猪脚
香草酱 雪花蛋奶





◎最简单方便的 12 种中西式菜肴酱料

- 34 蒜蓉酱油 蒜蓉白肉
玫瑰沙茶酱 沙茶羊肉片
- 35 京式凉拌酱 凉拌鸡丝
泰式甜鸡酱 金牌鸡翅
- 36 寿司醋 虾卵寿司
芥麦面汁 日式芥麦面
- 37 黑胡椒酱汁 铁扒牛小排
鲜薄荷酱 香煎羊排
- 38 法式芥末美乃滋 法式潜艇堡
日式芥末美乃滋 香烤淡菜
- 39 咖喱酸奶酱 冰镇水果酸奶
百香果腌酱 百香果青木瓜



◎单一酱料调出百变菜肴

- 40 糖醋酱 糖醋软排、糖醋豆腐煲
- 41 辣糊泡菜酱 韩式凉拌海鲜、韩式泡菜糕
- 42 茄汁酱 茄汁鸡片、茄汁炸鱼片
- 43 椰浆 椰香沙拉、椰香咖喱锅
- 44 奶油蘑菇酱汁 奶油蘑菇佐面包、海鲜奶油蘑菇浓汤、奶油蘑菇蔬菜
- 45 基本白酱 起司意大利面、起司焗虾仁、起司烤生蚝



◎不同酱料彩绘单一食材

- | | | | |
|-------|--------------|-------|---------------|
| 46 鸡腿 | 缅甸辣炒鸡腿 | 52 虾子 | 干烧虾 |
| 47 | 海南鸡腿、吊烧蒜头鸡 | 53 | 柠檬奶油鲜虾、红酒松露明虾 |
| 48 牛肋 | 红酒牛肋 | 54 豆腐 | 日式味噌烤酱 |
| 49 | 红烧牛肋、无锡牛肋 | 55 | 咸鱼烧豆腐、和风豆腐 |
| 50 墨鱼 | 宫保墨鱼 | | |
| 51 | 墨鱼叻沙面、越式凉拌海鲜 | | |

PART 3

世界各国酱料精选

中式酱料

【蘸酱】

- 60 小笼汤包蘸酱
水饺蘸酱
萝卜糕蘸酱

- 61 春卷蘸酱
云南大薄片蘸酱
烤鸭蘸酱

- 62 油淋鸡蘸酱
鹅肉蘸酱

示范料理◆白片鹅肉

- 63 卤猪脚蘸酱
烤乳猪蘸酱
蟹肉蘸酱（姜醋汁）

- 64 咸猪肉蘸酱
烫鱿鱼蘸酱
墨鱼蘸酱

- 65 炸鸡蘸酱
酸甜酱
海山酱

- 66 五味酱
冰梅酱

示范料理◆冰梅酱红糟鸡

- 67 镇江汁
怪味蘸酱
客家橘酱

- 68 蒜蓉酱油
肠粉酱油
腐乳辣蒜酱

- 69 桂花蘸酱
冰镇番茄蘸酱

示范料理◆番茄切片



【锅类蘸酱】

- 70 羊肉炉蘸酱
姜母鸭蘸酱
酸菜白肉锅蘸酱

- 71 牛杂蘸酱
清炖红肉蘸酱
素锅蘸酱

- 72 花生味蘸酱
蛋黄蘸酱
醋香蘸酱

- 73 白豆酱
除油腻蘸酱

示范料理◆韭黄虾卷

【淋酱】

- 74 茄汁淋酱
蚝油淋酱
醋鱼淋酱

- 75 肉圆淋酱
碗粿淋酱
蚵仔煎淋酱

- 76 天妇罗淋酱
北部棕淋酱
南部棕淋酱

- 77 京都淋酱
百花淋酱
蜜汁桂花淋酱

- 78 橙味香槟淋酱
翡翠淋酱

示范料理◆香槟肥蟹

- 79 咖喱淋酱
蒙古酱
云南椒麻酱



【拌酱】

- 80 炸酱
芝麻酱
红葱油
-
- 81 红油拌酱
卤肉酱
示范料理◆卤肉饭
-
- 82 红曲沙拉酱
肉燥酱
担担面酱
-
- 83 棒棒鸡酱
油饭拌酱
客家鱿鱼酱
-
- 84 素肉燥酱
蒜泥凉拌酱
酱露凉拌酱
-
- 85 酸醋凉拌酱
芝香凉拌酱
京式凉拌酱
-
- 86 川味麻辣酱
豆豉辣椒酱
示范料理◆川味凉面
-
- 87 咸鱼鸡末酱
雪菜肉末酱
榨菜肉丝酱
-
- 88 沙律馅拌酱
小米酒沙拉醋
云南米干拌酱



【腌酱】

- 89 红糟腌酱
西宁腌鸡料
示范料理◆红糟鸡
-
- 90 酸白菜腌酱
广式泡菜腌酱
四川麻辣泡菜酱
-
- 91 剥皮辣椒腌酱
蒜头鸡腌酱
盐酥鸡腌酱
-
- 92 中式牛排腌酱
牛肉丸腌酱
烤牛(羊)腌酱
-
- 93 烤猪肉腌酱
粉蒸排骨腌酱
示范料理◆粉蒸肉
-
- 94 香酥炸排腌酱
豆豉腌排骨酱
辣味蒸排骨腌酱
-
- 95 腌蚬仔酱
虾仁腌酱
凤爪腌酱
-
- 96 叉烧腌酱
烤鸭腌酱
南乳腌酱
-
- 97 客家咸猪肉腌酱
鹿柳腌酱
示范料理◆客家咸猪肉



【卤汁】

- 98 冰醉鸡卤汁
酱排骨卤汁
四川麻辣卤汁

- 99 酱卤蹄膀汁
卤鸡水
白卤汁

【高汤】

- 100 上汤
大骨高汤
鱼高汤

- 101 羊高汤
蔬菜高汤
酸白菜高汤

- 102 番茄牛肉高汤
红烧牛肉高汤
示范料理 ◆ 红烧牛肉面

- 103 清炖牛肉高汤
麻油汤头
麻辣火锅汤头

- 104 当归汤头
十全药材炖汤
神仙鸭汤

【蒸酱】

- 105 蒜蓉蒸酱
豆豉蒸酱
示范料理 ◆ 蒜蓉酱汁小龙虾

- 106 红糟蒸酱
甘露蒸酱
豆酱蒸汁

- 107 树子蒸酱
脆瓜蒸酱
腌冬瓜蒸酱



【做菜酱】

- 108 京都酱
无锡酱
宫保酱

- 109 中式烧汁
麻婆酱
糖醋酱

- 110 三杯酱
红烧酱
示范料理 ◆ 三杯鸡

- 111 酱爆酱
中式黑椒酱
干烧酱

- 112 茄汁酱
XO 酱
蚝油酱

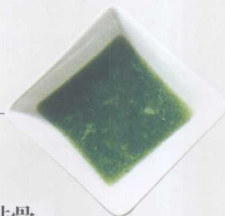
- 113 柱侯酱
豆酥酱
蜜椒汁

- 114 鱼香酱
西柠汁
示范料理 ◆ 鱼香茄子

- 115 牛柳酱
奶黄酱
回锅炒肉酱

- 116 海瓜子酱
豆瓣烧酱
叉烧酱

- 117 橙汁炒酱
玫瑰沙茶酱
示范料理 ◆ 橙汁排骨



【烧烤酱】

- 118 梅子烤肉粉
蜜汁烤肉酱
蒜味烤肉酱
-
- 119 辣味烤肉酱
四川麻辣烤肉酱
芝麻烧烤酱
-
- 120 沙茶烤肉酱
桂花蜂蜜烤酱
金橘烤酱
-

日式酱料

【拌酱】

- 122 黑芝麻拌酱
白芝麻拌酱
- 示范料理 ◆ 凉拌芦笋
-
- 123 豆腐拌酱
梅肉拌酱
海胆拌酱
-

【蘸酱】

- 124 芥末酱油
姜汁酱油
土佐酱油
-
- 125 橘醋酱油
炸猪排蘸酱
天妇罗蘸汁
-

【腌酱】

- 126 红味噌腌酱
腌渍鲑鱼卵酱油
- 示范料理 ◆ 腌渍鲑鱼卵

【淋酱】

- 127 山药淋酱
秋葵淋酱
纳豆淋酱
-

【烧烤酱】

- 128 鳗鱼汁
照烧酱
葱烧酱
-

【井酱类】

- 129 亲子井酱汁
牛井酱汁
天井酱汁
-

【煮汁】

- 130 稻荷煮汁
香菇煮汁
- 示范料理 ◆ 煮香菇
-
- 131 干瓢煮汁
牛蒡煮汁
寿司姜煮汁
-

【面食类高汤】

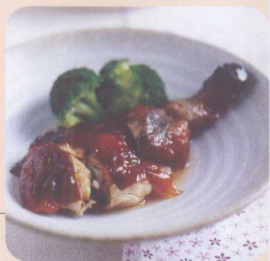
- 132 柴鱼高汤
海带高汤
小鱼干高汤
-

【火锅汤汁】

- 133 关东煮煮汁
寿喜烧煮汁
味噌锅煮汁
-

【日式醋酱】

- 134 寿司醋
甜醋
- 示范料理 ◆ 凉拌莲藕





- 135 二杯醋
三杯醋
萝卜泥醋

- 136 橘醋
山葵醋
芝麻醋



- 137 蛋黄醋
芥末醋
南蛮醋

- 138 山椒芽醋
土佐醋

示范料理 ◆ 土佐酱黄凉面

【味噌酱】

- 139 芝麻味噌
醋味噌
山椒芽味噌

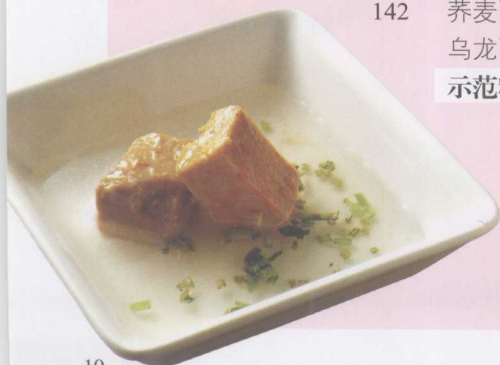
- 140 芥末味噌
玉味噌
红玉味噌

- 141 铁火味噌
田乐味噌
紫苏味噌

【汤面汁】

- 142 荞麦面汁
乌龙面汁

示范料理 ◆ 七彩泉蛋凉面



韩式酱料

【拌酱】

- 144 传统拌饭酱
韩式海苔饭拌酱
韩式炸酱

- 145 韩式拌面酱
凉拌冷面酱
凉拌海鲜酱

- 146 姜葱沙拉醋
双味凉拌辣酱
松子凉拌酱

- 147 醋酱油拌酱
辣味油醋汁

示范料理 ◆ 油豆腐沙拉

【腌酱】

- 148 腌肉酱
苹果腌肉酱
辣粉腌肉酱

- 149 芝麻辣味腌酱
枸杞腌肉酱
人参红枣腌肉酱

【蘸酱】

- 150 冷豆腐蘸酱
煎饼蘸酱
人参酱油

- 151 辣酱油
烧烤蘸酱
糖醋蘸酱

- 152 味噌蘸酱
柠檬蘸酱

示范料理 ◆ 柠檬鸡片

【烧烤酱】

- 153 烤肉腌酱
海鲜烧烤腌酱
酱味烧烤酱

- 154 盐味烧烤酱
水梨烧烤酱
味噌烤肉酱

【泡菜酱】

- 155 香辣水泡菜酱
辣味泡菜酱

示范料理◆辣味泡菜

- 156 辣糊泡菜酱
辣粉泡菜酱
鱼露泡菜酱

【做菜酱】

- 157 年糕炒酱
韩式炒面酱
煎饼调味酱

- 158 姜汁辣酱
味噌辣酱
味咻辣酱

- 159 洋葱醋淋酱
韩式烧汁

示范料理◆烧汁章鱼

【汤头】

- 160 韩式豆浆汤
人参鸡汤
韩式牛肉汤



南洋酱料

【做菜酱】

- 162 南洋虾酱
南洋黄辣酱
南洋绿咖喱酱

- 163 南洋红咖喱酱
南洋酸辣海鲜炒酱
南洋姜味炒汁

- 164 南洋香茅蒸鱼酱
南洋香茅鱼醋汁

示范料理◆香茅蒸鱼

- 165 南洋橙汁鱼露汁
南洋豆蔻酱
南洋福建炒面酱

- 166 印度咖喱酱
缅式海鲜煲烧酱
缅式蚝油炒酱

- 167 缅式咖喱酱
缅式红黄咖喱酱
缅式辣炒酱

- 168 泰式柠檬蒸鱼汁
泰式铁板酱

示范料理◆泰式铁板海鲜

- 169 泰式传统炒面汁
泰式椒麻酱
印尼家常炒面酱

- 170 印尼辣酱
马来蜂蜜糖醋酱
马来椰香咕吗酱



【拌酱】

- 171 南洋凉拌牛肉汁
南洋蒜蓉虾酱
南洋虾米辣酱



- 172 南洋酸辣虾酱
南洋酸辣虾油汁

示范料理 ◆ 香酥炸弹

- 173 南洋虾酱凉拌酱
越式凉拌酱
缅式酱醋凉拌酱

- 174 缅式蔬菜凉拌酱
泰式生虾酱
泰式凉拌酱

- 175 泰式凉面酱
泰式凉拌木瓜酱汁
泰式辣拌酱

【蘸酱】

- 176 南洋棕榈糖酸酱
越式芥末酱
示范料理 ◆ 月亮虾饼

- 177 缅式炸料蘸酱
缅式梅子蘸酱
越式酸辣酱

- 178 泰式火锅蘸酱
泰式酸辣番茄蘸酱
泰式甜鸡酱



- 179 缅式椒麻鸡腌酱
印式串烤腌酱
越式串烤腌酱

【腌酱】

- 180 泰式斑兰包鸡腌汁
泰式串烤腌酱
示范料理 ◆ 斑兰包鸡

【烧烤酱】

- 181 星洲沙嗲酱
缅式串烤酱
印式串烤酱

- 182 泰式串烤酱
马来串烤酱
马来串烤腌酱

【高汤】

- 183 泰式酸辣汤
星马肉骨茶汤
示范料理 ◆ 肉骨茶冬粉

- 184 星马叻沙高汤
越式清炖汤
西贡沙茶汤



- 185 南洋香茅椰奶汤
南洋辣椰海鲜汤
南洋大虾高汤

西式酱料

【面包抹酱】一起司类

- 187 柠檬奶油奶酪
苹果起司抹酱
果仁起司抹酱

- 188 熏鲑起司抹酱
日式抹茶起司抹酱
火腿起司抹酱

- 189 香橙起司抹酱
鲔鱼起司抹酱
示范料理 ◆ 墨鱼面包佐起司抹酱

【面包抹酱】—奶油类

- 190 花生奶油抹酱
核桃奶油抹酱
鱼子酱奶油抹酱

- 191 红椒奶油抹酱
酸黄瓜奶油抹酱
青酱奶油抹酱

- 192 香蒜鳀鱼抹酱
番茄奶油抹酱
蘑菇奶油抹酱

- 193 香蒜奶油抹酱
柠檬奶油抹酱
椰香奶油抹酱



【面包抹酱】—其他类

- 194 黑橄榄抹酱
番茄莎莎酱

示范料理 ◆ 裸麦面包佐番茄莎莎酱

【沙拉酱】—油醋类

- 195 意式油醋汁
法式油醋汁
红酒油醋汁

- 196 巴沙米可油醋汁
芥末子油醋汁
苹果油醋汁

- 197 番茄香醋醋
柠檬油醋汁

示范料理 ◆ 综合生蔬沙拉

【沙拉酱】—美乃滋类

- 198 千岛酱
凯萨酱
薄荷美乃滋



- 199 芒果美乃滋
苣荬美乃滋
辣味美乃滋

- 200 咖喱美乃滋
法式芥末美乃滋
日式芥末美乃滋

【沙拉酱】—酸奶类

- 201 百香果酸奶酱
柠檬酸奶酱
蓝莓酸奶酱

- 202 草莓酸奶酱
香蕉酸奶酱

示范料理 ◆ 蔬果虾仁甜心沙拉

- 203 血橙酸奶酱
苹果酸奶酱
猕猴桃酸奶酱



【沙拉酱】—其他类

- 204 蓝乳酪酱汁
蜂蜜酸奶油酱汁
香芥鳀鱼酱

【前菜调酱】—酱类

- 205 COCKTAIL 酱汁
墨西哥莎莎酱
鳄梨酱

- 206 鳀鱼蒜味酱
塔搭酱

示范料理 ◆ 香酥鱿鱼圈



【前菜调酱】—腌渍类

- 207 醋渍小洋葱
油渍双色橄榄
意式腌泡菜

- 208 腌渍鲜鲑鱼
油渍栉瓜
醋渍章鱼汁

【主菜酱汁】—白色系酱汁

- 209 基本白酱
莫内酱汁

示范料理 ◆ 香煎鳕鱼佐莫内酱汁

- 210 比查美酱汁
鲜奶油酱汁
奶油蘑菇酱汁

- 211 白酒奶油酱汁
柠檬奶油酱汁
龙虾奶油汁

- 212 白酒酸豆酱汁
曙光酱汁
红花酱汁

- 213 茴香酱汁
奶油蘑菇焗烤汁

示范料理 ◆ 起司焗扇贝

- 214 黄芥末酱汁
奶油百里香酱汁
焗烤翡冷翠汁

- 215 核桃奶油酱汁
南瓜酱汁
法式芥末酱汁



【主菜酱汁】—褐色系酱汁

- 216 牛肉原汁
鸡肝酱汁
红酒松露酱汁

- 217 绿胡椒酱汁
洋葱酱汁
茵陈蒿酱汁

- 218 蘑菇酱汁
黑胡椒酱汁

示范料理 ◆ 黑胡椒牛小排

- 219 马沙拉酒酱汁
杜松子红酒酱汁
牛肝菌酱汁

- 220 香槟酱汁
马德拉酒酱汁
雪利酒酱汁

- 221 罗贝特酱汁
波特酒酱汁

示范料理 ◆ 香煎猪排佐罗贝特酱汁

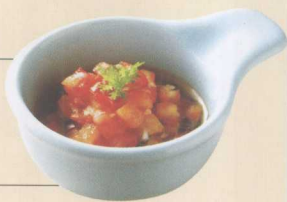
- 222 伯西酱汁
碧加拉地酱汁
猎人式酱汁

【主菜酱汁】—其他类

- 223 蜂蜜芥末酱
墨西哥酱汁
荷兰汁

- 224 烩羊膝汁
橙汁酱汁
红椒酱汁

- 225 黄椒酱汁
红糖巴沙米可酱汁
香芹酱汁



- 226 无花果酱汁
红醋栗酱汁
示范料理◆香煎鸭胸佐红醋栗酱汁

- 227 鲜薄荷酱
苹果酒酱汁
迷迭香酱汁

- 228 匈牙利酱汁
BBQ 酱汁
意式甜菜酱汁

- 229 蓝莓酱汁
酸黄瓜酱汁
夏威夷酱汁



【意大利面酱】

- 230 意式番茄肉酱
青酱
示范料理◆青酱意大利面

- 231 番茄酱汁
白酱
墨鱼酱汁

【腌料】

- 232 牛小排腌料
鸡排腌料
火鸡腌料

- 233 熏猪肋排腌料
鸭胸腌料
示范料理◆烧烤猪肋排

- 234 羊腿腌料
德国猪脚腌料
羊小排腌料

- 235 盐焗香料
春鸡腌料
坚果面包粉



【高汤】

- 236 鸡高汤
鱼高汤
牛肉高汤

- 237 鸭高汤
蔬菜高汤
龙虾高汤

【甜点类】—酱汁

- 238 焦糖
酒渍樱桃酱
示范料理◆焦糖布丁

- 239 红酒酱
香草酱
沙巴翁

- 240 格司馅
巧克力酱汁
红醋栗酱汁

- 241 酸奶坚果酱
焦糖牛奶酱
示范料理◆圣女果起司沙拉

【甜点类】—淋酱

- 242 白巧克力淋酱
蜂蜜香蕉淋酱
兰姆酒淋酱

- 243 枫糖咖啡淋酱
肉桂奶油淋酱
太妃糖淋酱



【甜点类】—其他类

- 244 巧克力锅
起司锅
法国吐司酱
245 常见各国酱料材料一览表
246 料理 VS 酱料对照表