

时尚菜肴调味料配方

SHISHANG CAIYAO TIAOWEILIAO PEIFANG

赵国梁 编著



上海科学技术文献出版社

时尚菜肴调味料配方

赵国梁 编著

上海科学技术文献出版社

图书在版编目(CIP)数据

时尚菜肴调味料配方/赵国梁编著. —上海: 上海科学技术文献出版社, 2002.9

ISBN 7-5439-2019-0

I. 时… II. 赵… III. 调味法 IV. TS972.112

中国版本图书馆CIP数据核字(2002)第059873号

责任编辑: 沈美新 何银莲

封面设计: 徐 利

时尚菜肴调味料配方

赵国梁 编著

*

上海科学技术文献出版社出版发行

(上海市武康路2号 邮政编码200031)

全国新华书店经销

江苏常熟人民印刷厂印刷

*

开本787×1092 1/32 印张4.625 字数71 000

2002年9月第1版 2002年9月第1次印刷

印数: 1-5 100

ISBN 7-5439-2019-0/T·705

定价: 10.00 元

前 言

中国烹饪有着悠久的历史,在漫长的岁月中,一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化作出了积极的贡献。随着饮食文化的快速发展,人们对饮食提出了越来越高的要求。“民以食为天,食以味为先”,“一个口味卖三年”的时代早已过去,随着企业竞争压力和人们日益提高的生活品味,人们对个性化的口味要求越来越注重,因而新口味的调制迫在眉睫。本书本着服务于厨师、服务于广大烹饪爱好者,特搜集了大量的调味料配方,并根据多年的经验重新加以整理,形成这本《时尚菜肴调味料配方》。愿在日常菜肴烹制中,本书能使你的烹调变得更简单、口味变得更统一。

编 者



目 录

蒜椒汁	(1)	日式芥末酱	(8)
青椒乳汁	(1)	香辣汁	(8)
口香汁	(1)	话梅汁	(9)
榨菜香辣汁	(2)	香糟汁	(9)
怪味凤爪汁	(3)	苏式卤汁	(10)
口水汁	(3)	鲜潮姜乐汁	(10)
红油新制(用于冷菜)		五香辣子汁	(11)
.....	(4)	辣豉汁	(11)
炆虾汁	(4)	十三香豆瓣酱汁	
沙姜葱油汁	(5)		(12)
蒜香汾蹄汁	(5)	啤酒豆瓣酱汁	
生泡汁(用于冷菜)			(12)
.....	(5)	老虎酱汁	(13)
花椒油	(6)	五酱汁	(13)
咖喱油	(6)	麻婆汁	(14)
叉烧汁	(7)	生泡汁	(14)
新派虾卤汁	(7)	奇香臭乳汁	(15)
复制酱油汁	(8)	美极蒜姜汁	(15)



调味料配方

豉蚝汁	(16)		(27)
牛柳汁(一)	(16)	日式冰镇醉蟹汁	
牛柳汁(二)	(17)		(27)
牛柳汁(三)	(17)	啤酒鸭卤	(28)
牛柳汁(四)	(18)	明炉浓汤汁	(28)
豉香汁	(19)	剁椒	(29)
沙茶辣酱	(19)	豉椒蚝味汁	(29)
黑椒酱	(20)	啤酒豆瓣酱味汁	
黑椒汁(一)	(20)		(30)
黑椒汁(二)	(21)	五香豆瓣酱味汁	
煲仔酱	(21)		(30)
椒梅酱	(22)	豆瓣味汁	(31)
辣甜沙司	(22)	浓香豆瓣酱味汁	
印度咖喱酱	(23)		(31)
港式酱皇	(23)	复合腐乳酱	(32)
美味酱	(24)	辣香臭乳汁	(32)
特制明炉鱼汁		麻辣蒸鱼汁	(33)
.....	(24)	特制酱料	(33)
港式宫保汁	(25)	香乳鱼酱汁	(34)
川式豆酱	(25)	香辣蚝汁	(34)
美极鲜辣酱	(26)	甜酸辣汁	(35)
泰式沙爹酱(一)		辣爆汁	(35)
.....	(26)	咖喱汁	(36)
泰式沙爹酱(二)		薄荷汁	(36)

调味料配方



高粱酒香辣汁	(36)	蒜香辣汁	(47)
胡辣汁	(37)	蟹红南喱汁	(48)
柱候川椒汁	(37)	姜椒辣汁	(48)
亚新奇妙酱	(38)	西椒汁(一)	(49)
豆豉洋葱汁	(38)	西椒汁(二)	(49)
尖椒茸汁	(39)	百搭酱(一)	(50)
XO 鲜酱	(40)	百搭酱(二)	(50)
乳香豆瓣汁	(40)	XO 酱(一)	(51)
复合豆瓣汁	(41)	XO 酱(二)	(51)
蒜茸豆瓣汁	(41)	复合咖喱酱	(52)
海鲜豆瓣汁	(42)	虾酱辣汁	(52)
牛肉豆瓣汁	(42)	复合虾酱	(53)
青椒豆瓣汁	(43)	黑椒酱(一)	(53)
香辣蚝汁	(43)	黑椒酱(二)	(54)
鱼香酱	(43)	薄荷汁	(54)
黑香酱	(44)	鲜辣汁	(55)
美味酱	(44)	美味奇妙汁	(55)
泰国虾酱	(45)	豆豉洋葱汁	(56)
新味沙嗲汁	(45)	尖椒茸汁	(56)
豆豉酱	(46)	沙嗲酱	(57)
十三香辣汁	(46)	南洋沙嗲酱(一)	
新派咖喱酱	(47)		(57)
新港式肉酱	(47)	南洋沙嗲酱(二)	
			(58)



调味料配方

南洋沙爹酱(三)(西餐)	鱼香汁	(68)
..... (58)	家常味汁	(69)
酱皇(XO汁)..... (59)	怪味汁	(69)
川汁(一)..... (59)	糊辣味汁	(69)
川汁(二)..... (60)	椒梅酱	(70)
南洋咖喱汁(一)	辣甜豆豉酱	(70)
..... (60)	甜辣酱	(71)
南洋咖喱汁(二)	川酱	(71)
..... (61)	蜜椒汁	(72)
咖喱酱	锅烧汁	(72)
..... (61)	酒酿汁	(73)
豉汁	美味咸香汁	(73)
..... (62)	泰式咖喱酱	(74)
八宝酱	四川香辣汁	(74)
..... (62)	豉香汁	(75)
青红椒孜然汁	韭菜花汁	(75)
..... (63)	鲜皇汁	(76)
茄汁孜然汁	沙爹酱汁	(76)
..... (63)	鱼露汁	(77)
咖喱孜然汁	沙咖汁	(77)
..... (64)	陈芹汁	(78)
辣香榨菜酱	候酱卤汁	(78)
..... (64)	煎封汁	(79)
三泡酱	干煎虾汁	(79)
..... (65)		
飘香酱		
..... (65)		
江湖酱		
..... (66)		
浓香麻辣酱		
..... (66)		
海味鱼香酱		
..... (67)		
川香极品酱		
..... (67)		
香豉酱		
..... (68)		

调味料配方



海鲜豉油汁	(80)	上海甜酱	(90)
海鲜鱼汁	(80)	烟熏鲳鱼汁	(90)
新派烧烤酱	(81)	南瓜酱	(91)
南乳花生酱	(81)	蛋黄汁	(91)
味皇粉	(82)	烤鳗腌料	(91)
印度葡汁	(82)	法式汁	(92)
招牌盐焗鸡汁 ...	(83)	葡汁	(92)
新派鱼香酱	(83)	椰酱汁	(93)
新派生嗜酱	(84)	意式炒酱	(93)
腐乳扣肉汁	(84)	味极鲜汁	(94)
乳韭汁	(85)	海鲜鹅肝汁	(94)
奇香臭乳汁	(85)	鲍鱼汁	(95)
豉油皇鱼汁(一)	(86)	田螺酱	(95)
豉油皇鱼汁(二)	(86)	磨豉酱	(96)
红烧酱(一)	(87)	柱候酱汁(红烧酱 汁、煲仔酱汁)	(96)
红烧酱(二)	(87)	柱候酱	(97)
红烧酱(三)	(87)	柱候酱(复合性)	(97)
红烧酱(煲仔酱)	(88)	复合沙茶酱(一)	(98)
香乳鱼酱汁	(88)	复合沙茶酱(二)	(98)
炒炒酱	(89)		
贝黄酱	(89)		



调味料配方

马拉盏酱	(99)	葱香虾汁	(109)
芋香虾酱	(99)	鲜味皇汁	(110)
沙律酱(又名生汁)	(100)	槟榔汁	(110)
酱皇汁	(100)	韭花铁板汁	(111)
干煎虾汁	(100)	肉排汁	(111)
煎封汁	(101)	啤酒汁	(112)
镇江骨汁	(101)	霉菜汁	(112)
串烧汁	(102)	咸蛋黄汁	(112)
海鲜鱼汁	(102)	冬菜酱	(113)
千里酱	(103)	芝士黄油汁	(113)
五香汁	(103)	苦香汁	(114)
煎封汁	(104)	果汁	(114)
豆豉油	(104)	新派糖醋汁	(115)
南乳酱	(105)	新派京都汁	(115)
肉酱	(105)	果仁糖粉	(116)
富贵汁	(106)	港式凤梨汁	(116)
狗仔鸭酱	(106)	粤式千岛汁	(117)
鱼酱	(107)	甜酒姜汁	(117)
南瓜酱	(107)	生酱汁	(117)
翡翠酱	(108)	蛋黄酱汁	(118)
芒奶汁	(108)	杏乳果汁	(118)
血糯汁	(108)	富贵汁	(119)
新潮噌汁	(109)	蔗菠吉祥汁	(119)
		粤式OK酱	(119)

调味料配方



哈葡吉祥汁	(120)	果味汁	(127)
梅香柠贵汁	(120)	西汁(一)	(127)
菊梨王汁	(121)	西汁(二)(牛柳汁)	
猕猴桃味汁	(121)		(128)
美味汁	(122)	西汁(三)	(128)
蔗菠富贵汁	(122)	西汁(四)	(129)
京都汁(一)	(123)	复合奇妙酱	(129)
京都汁(二)	(123)	果仁果酱	(130)
京都汁(三)	(123)	复合橙汁	(130)
西柠汁(一)	(124)	千岛汁	(131)
西柠汁(二)	(124)	芒果汁	(131)
西柠汁(三)	(125)	酸梅汁	(131)
糖醋汁(一)	(125)	椰奶汁	(132)
糖醋汁(二)	(126)	橙汁	(132)
糖醋汁(三)	(126)	香橙汁	(133)
糖醋汁(四)	(127)	橙花汁	(133)



蒜 椒 汁

配方 蒜泥 20 克,花椒面 1.5 克,蒜油 10 克,香菜末 3 克,花椒油 5 克,芝麻油 15 克,复制酱油 10 克,精盐 3 克,白糖 2 克,味精 3 克,鸡精 1 克,鲜汤 30 克。

特点 微辛麻香,不失咸鲜。

用途 适用于蒜椒皮片等菜肴的烹制。

青 椒 乳 汁

配方 腐乳 30 克,青辣椒茸、青椒茸、姜茸、蒜茸各 15 克,芝麻油 20 克,美极鲜酱油 10 克,精盐 2 克,白糖 2 克,味精 3 克,鸡精 2 克,鲜汤 30 克。

特点 清香微辣,乳浓鲜醇。

用途 适用于椒乳拌爽肚等菜肴的烹制。

口 香 汁

配方 油酥豆瓣茸 10 克,酥豆豉末 5 克,辣椒



调味料配方

面 8 克,香菜末 5 克,芝麻酱、花生酱各 10 克,海鲜酱 5 克,姜、蒜茸各 15 克,美极鲜酱 20 克,咖喱酱 5 克,皮蛋茸 10 克,五香粉 2 克,胡椒粉 1 克,花椒粉 2 克,孜然粉 2 克,沙姜粉 3 克,酥蒜粉、芝麻粉、花生仁粉、腰果粉、酥洋葱粉各 5 克,红油 15 克,芝麻油 20 克,葱花 15 克,醋 4 克,复制酱油 10 克,白糖 6 克,鲜汤 60 克。

特点 微辣久香,留口味长。

用途 适用于熟制口香汁的白切鸡等菜肴。

榨菜香辣汁

- 2 **配方** 榨菜茸 30 克,酥辣椒粉 2 克,酥豆瓣酱 10 克,花生酱 4 克,五香粉 1 克,姜、蒜各 8 克,葱花 5 克,熟芝麻 3 克,酥花生末 5 克,腰果末 5 克,芝麻油 6 克,红油 10 克,复制酱油 20 克,白糖 3 克,味精 2 克,鸡精 1 克,鲜汤 40 克。

特点 鲜艳榨色,醇厚香辣,风味独特。

用途 适用于榨菜香辣鸡丝等菜肴的烹制。



怪味凤爪汁

配方 大红浙醋 50 克,蒜末、姜末各 50 克,麻油 50 克,芝麻酱 150 克,花椒粉 150 克,红椒粒 150 克,炒熟芝麻 100 克,滚油 100 克,红油少许,精盐 300 克,味精 250 克,上汤 500 克。

特点 怪味突出,回味悠长。

用途 适用于怪味凤爪、怪味鹅翅等菜肴的烹制。

口水汁

配方 豆瓣酱 100 克,豆豉 20 克,芝麻酱 10 克,海椒、花椒各 50 克,复制红油 20 克,复制酱油 5 克,醋 5 克,味精 2 克,香油 10 克,梗姜葱 20 克,花生粉、芝麻粉 10 克,胡椒粉 10 克。

特点 口味厚实,香味突出。

用途 适用于口水鸡、口水蛇等菜肴的烹制。



红油新制(用于冷菜)

配方 辣椒粉 500 克,色拉油 500 克,胡萝卜 1 根,青椒 3 个,红椒 2 个,独头大蒜 50 克,芹菜 250 克,洋葱 250 克,香菜 100 克,生姜 150 克,大葱 150 克,草果 2 个,白蔻 10 克,香叶 5 克,山柰 5 克,八角 10 克,小茴香 5 克。

特点 借鉴了西餐中常用的以蔬菜来增加香味的方法,故辣而不燥,香味独特。

用途 适用于动物性原料,特别对异味较重的原料(如猪内脏、牛内脏等)效果更佳。

炆 虾 汁

配方 生抽 500 克,老抽 250 克,南乳汁 500 克,蚝油 500 克,苍州糟油 250 克,新的橙汁 750 克,鱼露 250 克,加饭酒 500 克,盐、味精、鸡精、糖适量,香菜末、蒜末、葱末各 20 克,海鲜酱 2500 克,红油 50 克,芝麻 5 克,芥末 25 克,香水汁(香叶、草果、



茴香、花椒、白蔻、桂皮等制成)50 克。

特点 口味醇厚,多样口味并存。

用途 适用于炆白虾、炆仔虾等菜肴的烹制。

沙姜葱油汁

配方 沙姜粉 50 克,姜粒 10 克,葱末 20 克,蒜子油 5 克,盐 5 克,味精 5 克,鲜汤 20 克。

特点 香辣鲜美,姜葱味浓。

用途 适用于沙姜葱油鸽等家禽肉类等菜式。

蒜香汾蹄汁

配方 玫瑰露酒 18 克,醋精 10 克,青、红尖椒粒各 8 克,蒜粒 2.5 克,白糖 2 克,精盐 6 克。

特点 酸辣鲜咸,蒜香浓郁。

用途 适用于制作香港春花汾蹄、蒜香豆腐等菜。

生泡汁(用于冷菜)

配方 辣子 30 克,辣油 20 克,花椒油 10 克,白



调味料配方

糖 40 克,花椒粒 10 克,胡椒粒 5 克,生姜 40 克,大蒜瓣 20 克,香醋 40 克,生抽 40 克,精盐 10 克,味精 5 克,清汤 1000 克,香油少许。

特点 口味别致,甜酸辣麻咸鲜,五味俱全。

用途 适用于生泡黄瓜等菜肴。

花 椒 油

配方 植物油 500 克,大蒜头 30 克,花椒 25 克,八角 5 克,葱、姜各 100 克。

特点 花椒香味浓厚。

用途 适用于冷菜的拌和热菜的淋油。

咖 喱 油

配方 咖喱粉 750 克,植物油 500 克,洋葱末 250 克,香叶 6 片,生姜末 150 克,蒜泥 150 克,胡椒粉、干辣椒少许。

特点 辛、香、辣并存。

用途 适用于咖喱拌茭白、咖喱拌青笋等菜肴的制作。