

QIAOTIAO JIANGZHI
CHUXINCAI

100种另类酱汁的调配方法
300道运用酱汁做出的菜例

巧调酱汁 出新菜

牛国平 牛翔◎主编



山西出版集团
山西科学技术出版社

QIAOTIAO JIANGZHI 100种另类酱汁的调配方法

300道运用酱汁做出的菜例

巧调酱汁 出新菜

主编 牛国平 牛翔

参编 牛国强 郭大伟 杜建英 杜东亮

杜新刚 仇金刚 班建英 杨姣连

牛全书 王书菊 牛志红 郭全忠

山西出版集团
山西科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

巧调酱汁出新菜/牛国平,牛翔主编. —太原:山西科学技术出版社,2008. 1

ISBN 978 - 7 - 5377 - 3089 - 1

I. 巧… II. ①牛…②牛… III. 菜谱 IV. TS972. 12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 178231 号

巧调酱汁出新菜

牛国平 牛翔 主编

出 版 山西出版集团·山西科学技术出版社

(太原建设南路 21 号 邮编:030012)

发 行 山西出版集团·山西科学技术出版社(电话:0351—4922121)

印 刷 太原兴庆印刷有限公司

邮 箱 sxkjs_gys@126.com

电 话 0351—4922063(编辑室)

开 本 850mm × 1168mm 1/32

印 张 7.875

字 数 184 千字

版 次 2008 年 1 月第 1 版

印 次 2008 年 1 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978 - 7 - 5377 - 3089 - 1

定 价 15.00 元

如发现印、装质量问题,影响阅读,请与发行部联系调换。



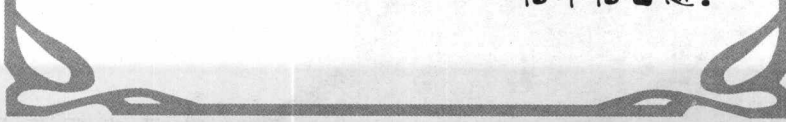
100种另类蘸汁 300道菜肴实例

巧调酱汁出新菜

本书介绍了 100 种另类酱汁的调配方法和运用菜肴实例 300 道。每一道酱汁都用详细的文字介绍,以原料、制法、关键和运用组成。每一道菜肴实例除介绍操作方法外,还有贴心提示,告诉您怎么做,怎么做才好。

朋友,有幸捧读此小书,香肉酱卤汁、蛋黄银杏酱、辣甜番茄汁、新派糖醋汁、怪味麻酱汁、奇妙酱、奇味汁、五味豆瓣汁……这些口味新奇的另类酱汁,如您是厨师,可以让您快速出菜,带红您的菜肴,为老板“刷新”经营业绩;如是家庭主妇,即便是没有烹饪基础,照本操作,定能在锅还是那口锅、原料还是那种原料的情况下,变化出风味各异的菜肴来,让全家吃得开开心心,快乐生活每一天。

信不信由您!





CONTENTS 目录

一、咸香味类(20种)

- (一) 蒜味油汁的调制及菜例 (1)
 - 蒜味油汁的用料及调制 (1)
 - 蒜味菠菜(1) 蒜香蒸草鱼(2) 纸包蒜味鸡(2)
- (二) 沙姜油汁的调制及菜例 (3)
 - 沙姜油汁的用料及调制 (3)
 - 沙姜油鸡(3) 沙姜油拌干丝(4) 沙姜油拌白条参(4)
- (三) 松花榨菜汁的调制及菜例 (5)
 - 松花榨菜汁的用料及调制 (5)
 - 翡翠鸡片(5) 瓜环虾仁(6) 青笋拌羊脸(6)
- (四) 秘制烧汁的调制及菜例 (7)
 - 秘制烧汁的用料及调制 (7)
 - 秘制烧汁鲢鱼(8) 秘制烧汁麻枣(8) 秘制烧汁焖笋尖(9)
- (五) 椒油鲜汤汁的调制及菜例 (9)
 - 椒油鲜汤汁的用料及调制 (9)
 - 椒油鲜汤鸡(10) 椒油鲜汤虾(10) 椒油鲜汤肚(11)
- (六) 招牌盐焗鸡汁的调制及菜例 (11)



巧调酱汁出新菜

QIAOTIAOJIANGZHICHUXINCAI

- 招牌盐焗鸡汁的用料及调制 (11)
- 鸡汁白菜心(12) 鸡汁煎鸭脯(12) 鸡汁爆花螺(13)
- (七) 生抽鱼露汁的调制及菜例** (13)
- 生抽鱼露汁的调制 (13)
- 拌菜心头肉(14) 三色黄豆芽(14) 五彩螺肉(15)
- (八) 蒸鱼豉油汁的调制及菜例** (16)
- 蒸鱼豉油汁的用料及调制 (16)
- 豉汁蒸带鱼(16) 豉汁蒸鲈鱼(17) 豉油麒麟黑鱼(17)
- (九) 烧肉酱汁的调制及菜例** (18)
- 烧肉酱汁的调制 (18)
- 烧肉酱拌空心菜(19) 烧肉酱拌墨鱼仔(19) 脱水青笋蘸酱(20)
- (十) 香肉酱卤汁的调制及菜例** (20)
- 香肉酱卤汁的制法 (20)
- 肉酱卤烧海参(21) 肉酱卤烧茄子(22) 肉酱卤烧鱼(22)
- (十一) 松花麻酱汁的调制及菜例** (23)
- 松花麻酱汁的用料及调制 (23)
- 松花麻酱马齿苋(24) 什锦羊肚菌(24) 金钩挂银条(25)
- (十二) 咸鱼豆豉酱的调制及菜例** (25)
- 咸鱼豆豉酱的用料及调制 (25)
- 咸鱼豉蒸肉饼(26) 咸鱼豆豉白菜(27) 咸鱼豆豉鸭(27)
- (十三) 苦瓜豆豉酱的调制及菜例** (28)
- 苦瓜豆豉酱的用料及调制 (28)
- 蛋皮牛肉卷(28) 脆爽香螺(29) 木耳墨鱼片(29)
- (十四) 乳香美极酱的调制及菜例** (30)
- 乳香美极酱的调制 (30)
- 乳酱嫩笋鸡(30) 乳酱鱼煎饼(31) 乳酱烧双菇(31)
- (十五) 蒜香橄榄酱的调制及菜例** (32)



- 蒜香橄榄酱的调制 (32)
- 橄榄酱爆鸡柳(33) 蒜香橄榄凉瓜(33) 蒜香橄榄蒸虾(34)
- (十六) 蛋黄银杏酱的调制及菜例 (34)
- 蛋黄银杏酱的调制 (34)
- 银杏炖嫩鸡(35) 银杏蒸冬瓜(35) 金汤鱼片(36)
- (十七) 香椿韭花酱的调制及菜例 (36)
- 香椿韭花酱的调制 (36)
- 银丝鱼球(37) 椿韭酱拌莜面(38) 椿韭酱熘肉丝(38)
- (十八) 鸡骨酱的调制及菜例 (39)
- 鸡骨酱的调制 (39)
- 鸡骨酱拌豆腐(40) 鸡骨酱烧鱼肚(40) 美人椒蘸酱(41)
- (十九) 香菇牛肉酱的调制及菜例 (41)
- 香菇牛肉酱的调制 (41)
- 生拌白菜心(42) 香菇牛肉酱蒸茄子(42) 香菇牛肉酱烧丝瓜(43)
- (二十) 海鲜豉油汁的调制及菜例 (43)
- 海鲜豉油汁的调制 (43)
- 豉鲜蕨根粉(44) 锅巴鸭舌煲(45) 茶树菇鳝丝(45)

二、纯甜味类(3种)

- (一) 葡萄蜂蜜汁的调制及菜例 (46)
- 葡萄蜂蜜汁的调制 (46)
- 葡萄藕片(47) 葡萄蜂蜜玉米(47) 葡汁山药墩(48)
- (二) 南瓜甜酱的调制及菜例 (48)





- (12) 南瓜甜酱的调制 (48)
炸火腿粒(49) 枣馅黍米丸(49) 烤南瓜小排(50)
- (三) 枣香葡萄酒酱的调制及菜例 (50)
枣香葡萄酒酱的用料及调制 (50)
枣酱煮南瓜(51) 枣香仙人掌(52) 香脆土豆饼(52)

三、甜辣味类(7种)

- (一) 泡椒桂花酱的调制及菜例 (53)
泡椒桂花酱的调制 (53)
椒桂鸡腿(53) 椒桂猪脆骨(54) 椒桂土豆丸(54)
- (二) 辣甜番茄汁的调制及菜例 (55)
辣甜番茄汁的调制 (55)
辣甜菜花(56) 辣甜荸荠(56) 番茄煎土豆(57)
- (三) 甜辣面酱的调制及菜例 (57)
甜辣面酱的用料及调制 (57)
甜辣酱爆鸭块(58) 萝卜皮拌花生米(59) 京酱爆面筋(59)
- (四) 豉椒香蕉酱的调制及菜例 (60)
豉椒香蕉酱的调制 (60)
冰镇洋葱(60) 水晶耳片(61) 松炸葡萄(61)
- (五) 飘香豆瓣酱的调制及菜例 (62)
飘香豆瓣酱的调制 (62)
飘香茄子(63) 飘香豆腐泥鳅(64) 豆瓣盘龙鳗(64)
- (六) 红柿辣酱的调制及菜例 (65)



- 红柿辣酱的调制 (65)
- 红柿酱炒蟹(65) 红柿酱烧鲫鱼(66) 红柿酱焖茄子(66)
- (七) 瓜香辣酱的调制及菜例 (67)
- 瓜香辣酱的调制 (67)
- 瓜香煎鳕鱼(68) 瓜香酱爆虾仁(68) 瓜香酱拌腐竹(69)

四、酸辣味菜(5种)

- (一) 红果酸辣汁的调制及菜例 (69)
- 红果酸辣汁的调制 (69)
- 凉拌米豆腐(70) 酸辣白菜帮(70) 酸辣卷粉(71)
- (二) 泡椒浆水味汁的调制及菜例 (72)
- 泡椒浆水味汁 (72)
- 泡椒浆水酥肉扣(72) 泡椒浆水牛蛙(73) 浆水豆花鸡(73)
- (三) 红油醋汁的调制及菜例 (74)
- 红油醋汁的调制 (74)
- 酸辣三丝鱿鱼(75) 酸辣菊花海蜇(75) 酸辣粉皮(76)
- (四) 芥酱酸香汁的调制及菜例 (76)
- 芥酱酸香汁的调制 (76)
- 芥酱酸拉皮(77) 芥酱酸鱼皮(77) 芥酱酸三丝(78)
- (五) 蒜茸麻酱汁的调制及菜例 (78)
- 蒜茸麻酱汁的调制 (78)
- 蒜茸麻酱凤尾(79) 蒜茸麻酱肚串(80) 蒜茸麻酱玻璃鱿(80)



五、酸甜味类(12种)

- (一) 梅子酱的调制及菜例 (81)
 - 梅子酱的调制 (81)
 - 月亮虾饼(82) 脆炸香菇(82) 干炸瓢馅油条(83)
- (二) 新派糖醋汁的调制及菜例 (83)
 - 新派糖醋汁的调制 (83)
 - 糖醋大虾(84) 糖醋脆里脊(84) 糖醋酥香菇(85)
- (三) 菠萝番茄汁的调制及菜例 (86)
 - 菠萝番茄汁的调制 (86)
 - 酸甜兰花虾仁(86) 菠萝番茄煎鸡脯(87) 菠萝番茄冬瓜(87)
- (四) 腌玫瑰蒜汁的调制及菜例 (88)
 - 腌玫瑰蒜汁的调制 (88)
 - 玫瑰蒜汁煮虾段(89) 玫瑰蒜汁熘嫩鸡(89) 腌蒜汁煎茄条(90)
- (五) 腌洋葱味汁的调制及菜例 (90)
 - 腌洋葱味汁的调制 (90)
 - 洋葱素沙拉(91) 洋葱拌牛肉(91) 萝卜凉瓜(92)
- (六) 猕猴桃汁的调制及菜例 (92)
 - 猕猴桃汁的用料及调制 (92)
 - 猕猴桃汁银耳(93) 猕猴桃汁瓜条(93) 猕猴桃汁煎鸡柳(94)
- (七) 话梅糖醋汁的调制及菜例 (94)
 - 话梅糖醋汁的调制 (94)



话梅嫩姜(95)	话梅黄瓜(95)	话梅冬瓜(96)
(八)酸甜草莓酱的调制及菜例 (96)		
酸甜草莓酱的用料及调制		(96)
莓酱马蹄(97)	莓酱菜花(97)	莓酱苕蓝(98)
(九)酒酿柚子汁的调制及菜例 (99)		
酒酿柚子汁的用料及调制		(99)
藕然巧合(99)	粉丝西芹(100)	酒酿柚子荸荠(100)
(十)复制奇妙酱的调制及菜例 (101)		
复制奇妙酱的调制		(101)
冰镇草莓剑兰(101)		奇妙水晶萝卜(102)
		奇妙洋葱(102)
(十一)菊香梨汁的调制及菜例 (103)		
菊香梨汁的用料及调制		(103)
锅巴鲜贝煲(104)	菊梨瓦块鱼(104)	白衣红娘(105)
(十二)新派烧烤酱的调制及菜例 (105)		
新派烧烤酱的调制		(105)
椒香牛肉(106)		烤蛋黄肉片(106)
		干炸鸡腿(107)

六、酸甜辣味类(4种)

(一)辣酱草莓汁的调制及菜例 (108)	
辣酱草莓汁的用料及调制 (108)	
辣酱草莓土豆(108)	
辣酱脆长鱼(109)	
爆炒绿豆芽(109)	
(二)泡椒果味汁的调制及菜例 (110)	
泡椒果味汁的调制 (110)	



泡椒果味瓜卷(111) 泡椒果味洋葱(111) 荸荠雪梨夹(112)

(三) 蛋黄芥酱汁的调制及菜例 (112)

蛋黄芥酱汁的调制 (112)

蛋黄芥酱甜豆(113) 蛋黄芥酱掐菜(113) 蛋黄芥酱银鱼(114)

(四) 橘香豆酱的调制及菜例 (114)

橘香豆腐的调制 (114)

橘香酱鸡丝(115) 橘香虾球(116) 橘香酱拌木瓜(116)

七、麻辣味类(5种)

(一) 涮烫麻辣汁的调制及菜例 (117)

涮烫麻辣汁的调制 (117)

涮什锦肚串(118) 锅仔麻辣鸡(118) 麻辣鲶鱼茄(119)

(二) 麻辣卤汁的调制及菜例 (119)

麻辣卤汁的调制 (119)

麻辣鹅头(120) 麻辣卤腐竹(121) 麻辣卤八爪鱼(121)

(三) 红汤麻酱汁的调制及菜例 (122)

红汤麻酱汁的用料及调制 (122)

白肉萝卜卷(122) 菜帮风干肉(123) 红汤麻酱荆芥(123)

(四) 麻辣味粉的调制及菜例 (124)

麻辣味粉的调制 (124)

干拌麻辣牛肚(125) 干拌麻辣鸡胗(125) 麻辣土豆片(126)

(五) 长生牛肉辣酱的调制及菜例 (126)

长生牛肉辣酱的调制 (126)



牛肉辣酱柿椒盖(127) 长生麻辣蟹(127) 辣酱爆螺片(128)

八、怪味类(6种)

- (一) 飘香多味汁的调制及菜例 (129)
 - 飘香多味汁的调制 (129)
 - 多味黄瓜肥肠(130) 多味彩椒地耳(130) 多味碧绿虾仁(130)
- (二) 五味豆瓣汁的调制及菜例 (131)
 - 五味豆瓣汁的调制 (131)
 - 五味凤冠(132) 五味茄泥(132) 五味鸡脆骨(133)
- (三) 怪味麻酱汁的调制及菜例 (133)
 - 怪味麻酱汁的调制 (133)
 - 银芽海蜇(135) 麻香粉条肉(135) 木瓜花枝片(136)
- (四) 奇味汁的调制及菜例 (136)
 - 奇味汁的调制 (136)
 - 奇味大虾(137) 奇味里脊(138) 奇味西芹肚丝(138)
- (五) 海味鱼香酱的调制及菜例 (139)
 - 海味鱼香酱的调制 (139)
 - 海味鱼香白菜(139) 海味鱼香鸡翅(140) 海味鱼香鸭丝(140)
- (六) 泰国鱼香味汁的调制及菜例 (141)
 - 泰国鱼香味汁的调制 (141)
 - 滑溜鱼香虾球(142) 鱼香煎鲷鱼(142) 鱼香爆花螺(143)



九、香辣味类(38种)

- (一)牛肉豆瓣酱的调制及菜例 (143)
- 牛肉豆瓣酱的调制 (143)
- 干苦瓜炒花肉(144) 牛肉豆瓣QQ面(144) 牛肉豆瓣基围虾(145)
- (二)海鲜红烧酱的调制及菜例 (146)
- 海鲜红烧酱的调制 (146)
- 牙签鲜辣里脊(146) 粉蒸鲜辣羊排(147) 海鲜红烧猪蹄(148)
- (三)飘香鲜辣酱的调制及菜例 (148)
- 飘香鲜辣酱的调制 (148)
- 飘香鲜辣草鱼(149) 飘香鲜辣里脊(150) 盐焗飘香鳕鱼(150)
- (四)孜辣肉末的调制及菜例 (151)
- 孜辣肉末的调制 (151)
- 肉末烧地三鲜(152) 肉末蒸鲢鱼(153) 肉末炖粉条(153)
- (五)香辣豆豉酱的调制及菜例 (154)
- 香辣豆豉酱的调制 (154)
- 香辣豆豉骨(155) 香辣豆豉青鳉(156) 香辣豆豉蹄筋(156)
- (六)香辣双椒酱的调制及菜例 (157)
- 香辣双椒酱的调制 (157)
- 香辣双椒耳丝(158) 香辣双椒蒸鱼头(158) 香辣双椒鸡(159)
- (七)鱼露双椒酱的调制及菜例(160)
- 鱼露双椒酱的调制 (160)



- (八) 双椒土豆回锅肉(160) 鱼露双椒茄饼(161) 鱼露双椒蟹(162)
- (八) 三仁辣酱的调制及菜例(162)
- 三仁辣酱的调制 (162)
- 三仁辣酱鸡丁(163) 三仁辣酱豆腐(164) 三仁辣酱白肉(165)
- (九) 豉椒香辣味汁的调制及菜例(165)
- 豉椒香辣味汁的调制 (165)
- 豉椒香辣鲳鱼(166) 豉椒香辣三宝(166) 豉椒香辣鱿鱼(167)
- (十) 乳香豆瓣汁的调制及菜例(168)
- 乳香豆瓣汁的调制 (168)
- 乳香豆瓣茄子(168) 乳香豆瓣茭白(169) 乳香日本豆腐(169)
- (十一) 香椿辣酱的调制及菜例(170)
- 香椿辣酱的调制 (170)
- 香椿辣酱豆腐(171) 三生蘸椿酱(171) 香椿辣酱鸡腿(172)
- (十二) 红油鲜汤汁的调制及菜例 (172)
- 红油鲜汤汁的调制 (172)
- 红油鲜汤猪手(173) 田园鸡片(173) 红汤嫩牛肝(174)
- (十三) 小米椒味汁的调制及菜例 (174)
- 小米椒味汁的调制 (174)
- 白切牛肉(175) 跳水鸡翅(176) 蘸水嫩兔(176)
- (十四) 一品鲜辣汁的调制及菜例 (177)
- 一品鲜辣汁的调制 (177)
- 鲜辣墨鱼仔(177) 鲜辣青虾(178) 鲜辣蛭子(178)
- (十五) 双椒豆瓣酱的调制及菜例 (179)
- 双椒豆瓣酱的调制 (179)
- 双椒酱炒蟹柳(180) 大虾吐司托(180) 双椒酱爆土豆(181)
- (十六) 叉烧豆瓣酱的调制及菜例 (181)
- 叉烧豆瓣酱的调制 (181)



巧调酱汁出新菜

QIAOTIAOJIANGZHICHUXINCAI

- 叉烧豆瓣鸡爪(182) 香炸海蛎子(182) 砂锅腐竹羊肉(183)
- (十七)酒香辣酱汁的调制及菜例 (184)
- 酒香辣酱汁的调制 (184)
- 酒香辣仔鸭(184) 酒香辣鸭掌(185) 酒辣酱蒸鱼头(185)
- (十八)花仁辣酱的调制及菜例 (186)
- 花仁辣酱的调制 (186)
- 泡椒花仁酱蒸鱼(186) 花仁辣酱茄子(187) 花仁辣酱鱿鱼卷(187)
- (十九)香辣腐乳汁的调制及菜例 (188)
- 香辣腐乳汁的调制 (188)
- 香辣乳汁肉(189) 过桥猪手(189) 香辣腐乳肠(190)
- (二十)双椒酱的调制及菜例 (190)
- 双椒酱的调制 (190)
- 双椒蒸白鱼(191) 双椒莲藕蒸鸡(191) 双椒酸菜鱼头(192)
- (二十一)港式鱼香酱的调制及菜例 (192)
- 港式鱼香酱的调制 (192)
- 港式鱼香蒸北瓜(193) 港式鱼香酥豆角(194) 港式鱼香鱿鱼(194)
- (二十二)榨菜辣酱的调制及菜例 (195)
- 榨菜辣酱的调制 (195)
- 辣酱烧笋尖(195) 辣酱爆龙藻(196) 辣酱拌素毛肚(196)
- (二十三)豉椒蚝油汁的调制及菜例 (197)
- 豉椒蚝油汁的调制 (197)
- 豉蚝波浪鱼(198) 豉蚝脆皮脑花(198) 豉蚝元宝虾(199)
- (二十四)萝卜辣酱的调制及菜例 (199)
- 萝卜辣酱的调制 (199)
- 蒸武昌鱼(200) 萝卜酱爆羊肉(200) 萝卜酱炒沙蜆(201)
- (二十五)泡椒山椒味汁的调制及菜例 (201)
- 泡椒山椒味汁的调制 (201)



- 泡椒牛舌条(202) 泡椒鸡脆骨(203) 泡椒鱼头(203)
- (二十六)泡椒咖喱味汁的调制及菜例 (204)
- 泡椒咖喱味汁的调制 (204)
- 泡椒咖喱蹄筋(204) 泡椒咖喱鱼头(205) 泡椒咖喱牛扒(205)
- (二十七)尖椒芥酱汁的调制及菜例 (206)
- 尖椒芥酱汁的调制 (206)
- 尖椒芥酱虾腰(207) 尖椒芥酱炒粉皮(207) 尖椒芥酱猪手(208)
- (二十八)黑椒酱的调制及菜例 (208)
- 黑椒酱的调制 (208)
- 黑椒炖肥肠(209) 黑椒炖牛小排(210) 烤黑椒肉脯(210)
- (二十九)泡椒极鲜酱的调制及菜例 (211)
- 泡椒极鲜酱的调制 (211)
- 泡椒极鲜菜卷(212) 穿心莲素什锦(212) 花肉豆皮(213)
- (三十)泡椒海鲜味汁的调制及菜例 (213)
- 泡椒海鲜味汁的调制 (213)
- 泡椒海鲜菇托(214) 泡椒海鲜菜瓜(214) 泡椒海鲜文蛤(215)
- (三十一)泡椒啤酒味汁的调制及菜例 (216)
- 泡椒啤酒味汁的调制 (216)
- 泡椒啤酒鸭(216) 椒啤红柿牛肉(217) 泡椒啤酒鲢鱼(217)
- (三十二)泡椒乳酱味汁的调制及菜例 (218)
- 泡椒乳酱味汁的调制 (218)
- 泡椒乳酱鸡脯(219) 泡椒乳酱鳝筒(219) 泡椒乳酱虾(220)
- (三十三)泡椒三酱汁的调制及菜例 (220)
- 泡椒三酱汁的调制 (220)
- 泡辣三酱腰片(221) 泡椒三酱墨鱼仔(222) 烤大头黄(222)
- (三十四)泡椒麻酱汁的调制及菜例 (223)
- 泡椒麻酱汁的调制 (223)