

居家享用真材实料 开店致富财源滚滚



★★★★★  
**品味生活系列**

蔡万利 著  
福建科学技术出版社

# 秘制卤味 90道

著作权合同登记号: 图字 13-2003-49

书名/作者 《一本万利卤味 90 道》/蔡万利

中文繁体字版于 2003 年由台湾大境/出版菊文化事业有限公司

(www.ecook.com.tw) 出版

中文简体字版于 2003 年经台湾大境/出版菊文化事业有限公司

(T.K./P.C.Publishing Co.,) 授权福建科学技术出版社出版

## 图书在版编目(CIP)数据

秘制卤味 90 道 / 蔡万利著. —福州: 福建科学技术出版社, 2004.9

(品味生活系列)

ISBN 7-5335-2362-8

I. 秘… II. 蔡… III. 凉菜·菜谱—台湾省

IV. TS972.121

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 011969 号

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| 书 名  | 秘制卤味 90 道<br>品味生活系列                |
| 作 者  | 蔡万利                                |
| 出版发行 | 福建科学技术出版社 (福州市东水路 76 号, 邮编 350001) |
| 经 销  | 各地新华书店                             |
| 制 作  | 视觉 21 设计工作室                        |
| 印 刷  | 深圳森广源 (印刷) 有限公司                    |
| 开 本  | 889 毫米 × 1194 毫米 1/24              |
| 印 张  | 4                                  |
| 图 文  | 92 码                               |
| 版 次  | 2004 年 9 月第 1 版                    |
| 印 次  | 2004 年 9 月第 1 次印刷                  |
| 书 号  | ISBN 7-5335-2362-8 / TS · 227      |
| 定 价  | 18.80 元                            |

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换

居家享用真材实料 开店致富财源滚滚



★★★★★

品味生活系列

# 秘制卤味

## 90道



福建科学技术出版社



## 目 录

|                        |   |
|------------------------|---|
| ◆经营秘技——基本卤汁 .....      | 4 |
| ◆卤汁的保存 .....           | 6 |
| ◆卤制食材处理重点 .....        | 6 |
| ◆卤味菜的食用方法 .....        | 7 |
| ◆搭配卤味的蘸酱、泡菜 14 种 ..... | 8 |



## ◆ 小 吃 卤 味 ◆

|                   |    |
|-------------------|----|
| 梅子鸡翅 .....        | 13 |
| 白云猪手 .....        | 14 |
| 卤大肠 .....         | 15 |
| 葱卤香鱼 .....        | 16 |
| 卤箭笋 .....         | 17 |
| 卤猪尾 .....         | 18 |
| 麻辣鸭翅 .....        | 19 |
| 东山鸭头、百里香 .....    | 20 |
| 卤猪舌—酸甜舌片 .....    | 21 |
| 香卤鲭鱼 .....        | 22 |
| 麻辣鸭舌 .....        | 23 |
| 红茶卤鲜鱿 .....       | 24 |
| 卤牛肚—凉拌牛肚丝 .....   | 25 |
| 卤素肚、卤素鸡 .....     | 26 |
| 糖心卤蛋 .....        | 27 |
| 卤百叶、卤香菇、卤海带 ..... | 28 |
| 卤旗鱼肠—黑胡椒鱼肠 .....  | 29 |
| 卤乳鸽—酥炸乳鸽 .....    | 30 |
| 盐水鸭 .....         | 31 |
| 卤猪腱—红曲拌猪腱 .....   | 32 |
| 卤猪肚、红油肚丁 .....    | 33 |
| 卤甜不辣、卤花枝丸 .....   | 34 |
| 金黄鲍鱼 .....        | 35 |
| 卤鸭肠—酸菜拌鸭肠 .....   | 36 |
| 当归茶叶蛋 .....       | 37 |
| 排骨卤笋 .....        | 38 |
| 卤米血糕 .....        | 39 |
| 三味鸡腿 .....        | 40 |



|                 |    |
|-----------------|----|
| 卤鸡爪、沙茶拌鸡爪 ..... | 41 |
| 香炒卤鸭杂 .....     | 42 |
| 卤鸭心、卤豆干 .....   | 43 |
| 卤猪皮、卤花生 .....   | 45 |

## ◆ 卤 味 菜 ◆

|                  |    |
|------------------|----|
| 萝卜牛小排 .....      | 47 |
| 卤黄瓜酿肉 .....      | 48 |
| 客家冬瓜封、包心菜封 ..... | 49 |
| 陈皮卤肉 .....       | 51 |
| 沙锅肉丸 .....       | 52 |
| 红卤腩排 .....       | 53 |
| 咸冬瓜鲜鱼 .....      | 54 |
| 紫包心菜卤鸡腿 .....    | 55 |
| 芋头卤章鱼 .....      | 56 |
| 肉骨茶 .....        | 57 |
| 卤三菇拼盘 .....      | 58 |
| 葱油腐竹 .....       | 59 |
| 鸡汁猴菇 .....       | 60 |
| 何首乌牛腩 .....      | 61 |
| 大枣白果卤味 .....     | 62 |
| 炒什锦卤味 .....      | 63 |
| 卤汁烧芥菜 .....      | 64 |
| 故乡卤肉酱 .....      | 65 |
| 红豆汉堡肉 .....      | 66 |

## ◆ 百 变 卤 味 ◆

|            |    |
|------------|----|
| 卤猪脚尖 ..... | 68 |
|------------|----|

|             |    |
|-------------|----|
| 猪脚冻 .....   | 68 |
| 香卤排骨 .....  | 69 |
| 卤牛筋 .....   | 69 |
| 五香拌排骨 ..... | 71 |
| 烤芝麻排骨 ..... | 71 |
| 椒香牛筋 .....  | 73 |
| 牛筋面 .....   | 73 |
| 熏鸡 .....    | 74 |
| 卤猪肘子 .....  | 75 |
| 家乡屈鸡 .....  | 77 |
| 泰式鸡丝 .....  | 77 |
| 凉拌肘子 .....  | 79 |
| 鱼香肘子 .....  | 79 |
| 香卤牛腱 .....  | 80 |
| 牛腱炒饭 .....  | 81 |
| 牛肉夹饼 .....  | 83 |
| 川味牛腱 .....  | 83 |
| 墨鱼炒双椒 ..... | 85 |
| 色拉墨鱼 .....  | 85 |
| 茴香耳丝 .....  | 87 |
| 千层耳片 .....  | 87 |
| 山药羊肉 .....  | 88 |
| 沙锅羊肉汤 ..... | 89 |
| 卤豆干 .....   | 91 |
| 香根干丝 .....  | 91 |
| 榨菜拌干丁 ..... | 93 |
| 小鱼炒豆干 ..... | 93 |
| 发菜烧猪脚 ..... | 95 |
| 猪脚线面 .....  | 95 |

# 经营秘技——基本卤汁

## 红卤汁

### 材料

#### 家庭量：

A爆香料：葱2根、姜2片、蒜头8粒、辣椒1根、洋葱1/2个

B调味料：高汤6kg、酱油400ml、冰糖1/3碗、酒1/3瓶、盐1/3大匙

C卤包料：陈皮3g、桂皮20g、甘松2g、三奈20g、沙仁5g、甘草7.5g、花椒3g、八角茴香25g、草果10g（拍裂）、丁香5g、良姜5g、小茴香3g

#### 开店量：

A爆香料：葱6根、姜8片、蒜头25粒、辣椒3根、洋葱2个

B调味料：高汤20kg、酱油1200ml、冰糖1碗、酒1瓶、盐1大匙

C卤包料：陈皮9g、桂皮60g、甘松6g、三奈60g、沙仁15g、甘草22g、花椒9g、八角茴香75g、草果30g（拍裂）、丁香15g、良姜15g、小茴香9g

### 做法

1. 将爆香料切段、蒜头略拍，锅中入色拉油爆香，炒至焦黄捞出用纱布袋包裹，成卤包。
2. 将调味料煮滚后加入卤包及爆香料，以小火煮至入味即成新卤汁。

### 胜出宝典

※ 上述的高汤是用鸡肉或鸡骨、猪肉或猪骨汆烫后洗净，加清水煮滚、慢慢熬制而成。

※ 为使卤汁颜色漂亮，可以用糖来增色，具体做法如下：

1. 锅中倒入色拉油（1/2杯），再加入白砂糖或冰糖（1杯），用炒勺不断搅；
2. 待糖融化至冒大泡泡渐渐变成小泡泡，此时糖和油会渐渐分离，糖汁的颜色开始由白变黄，再变成褐色；
3. 待糖色变成浅黑色时马上加入适量水熬煮一下，即为糖色。

※ 糖也不能太早加入。若要让卤味的颜色更加漂亮，又能节省糖的用量，可添加一点食用色素（须为食品卫生法规所准许的）。调制比例如下：黄色5号：红色6号=5：1，以此比例加少许米酒调匀，如果用水调较易结块。不要调得太稀，否则加入量就会增加，以浓缩为宜，做完可装于瓶罐中方便随时取用。和糖一样，食用色素加入卤汁内的时间不宜过早。





## 白卤汁

### 材料

#### 家庭量:

葱2根、姜3片、花椒粒1/4茶匙、甘草3片、月桂叶3片、酒1茶匙、盐1/2大匙、高汤2000ml、鸡精1/4茶匙(可不放)

#### 开店量:

葱6根、姜8片、花椒粒1/2茶匙、甘草6片、月桂叶6片、酒2大匙、盐3大匙、高汤10L、鸡精1茶匙(可不放)

### 做法

将高汤加入上列香料及调味料煮出味来,即成白卤(盐水卤)汁。



## 胜出宝典

- ※ 香料要以纱布袋包裹。
- ※ 第一次的卤汁较无鲜味,所以要用鸡、鸭或鸡骨,以小火慢慢熬至软烂再捞除,如此卤汁才有咸鲜的味道。再将需卤制的食材加入即可。和红卤汁一样,卤制次数多了,味道会更加美味。
- ※ 白卤汁的盐用量要恰到好处。过量会使食材过咸;过少会使食材的鲜香味不易突出。
- ※ 白卤汁的香料不宜过量,这样会使食材本身的原味及鲜味被香料掩盖,还会使卤汁变色。

## 茶卤汁

### 材料

#### 家庭量:

红茶包3包、酱油1大匙、酒1茶匙、糖1茶匙、胡椒粉少许、盐1/4茶匙、清水1000ml

#### 开店量:

红茶包6包、酱油2大匙、酒2茶匙、糖2茶匙、胡椒粉少许、盐1/2茶匙、清水2000ml

### 做法

将全部材料煮至茶叶味道释出即成卤汁,再将卤制材料放入即可,如红茶卤鲜鱿。

## 胜出宝典

- ※ 茶叶可选择多个种类,如乌龙茶、铁观音等,因红茶的卤汁较为鲜红。但此卤汁不能像红卤汁一样一直重复使用,因为熬煮次数多了会有苦涩味。

## 麻辣卤汁

### 材料

#### 家庭量:

A老卤汁(红卤汁)1000ml、清水200ml  
B花椒粒1/2茶匙、干辣椒(或朝天椒)3根、辣椒末1大匙

#### 开店量:

A老卤汁(红卤汁)5000ml、清水500ml  
B花椒粒2茶匙、干辣椒(或朝天椒)10根、辣椒末5大匙

### 做法

将调味料B用油爆香后倒入老卤汁中,加入清水煮滚后即成麻辣卤汁。

## 胜出宝典

- ※ 辣椒末也可以辣椒粉1/2大匙替代。

# 卤汁的保存

制成的卤汁用的次数越多，保存的时间越长，品质越好、味道越美。这是因为卤汁内含有越来越多可溶性蛋白质等鲜味物质的缘故。特别是红卤汁，将各种不同食材放入卤锅中卤制，味道会相互补充，也才形成卤味的特有风味。下列几点必须特别注意：

- 1.** 卤汁卤制的原料很多，无论何种食材，卤制时都会对卤汁带来影响，特别是肉食类，入锅前的初步处理不能马虎，该洗净的、该切除的、该氽烫去除血水的都不能偷懒。
  - 2.** 卤汁每使用一次，其中的调味料都会减少，连续多次使用减少更多，为了卤汁的口味长久不变，就必须不断对卤汁进行补充，加入适量的调味料（辛香料），如葱、姜、蒜、辣椒、洋葱（爆香后加入）、卤包等。以色、香、味为基础，做到缺什么补什么，缺多少补多少。
  - 3.** 每次卤制食材，特别是荤料，难免血污、浮沫，应即时捞净，卤制后会有杂质沉淀及肉渣，都应捞除干净或过滤。
  - 4.** 建议应准备另一个卤锅，平日可卤腥膻味较重的食材，如羊肉、牛杂、猪肠、海带及豆制品等，以免破坏老卤汁纯正的风味。因为豆制品很容易让老卤汁变酸变质，以至于不能使用。
  - 5.** 为了使卤汁长期不变质，应在每天早晚各烧开煮沸一次，若短期内不使用，可存放冰箱冷冻3~5个月不变质。等到下次使用前先退冰，再依制作新卤的步骤1重新添加辛香料或卤包即可。
- 总之，卤汁是卤味的灵魂，必须好好妥善照顾它。

## 卤制食材处理重点

**牛：**如牛腱、牛肚等，卤制前要先用滚水氽烫去除血水，洗干净，再进行卤制。

**猪：**如猪肚、猪肠等要先用面粉、盐、酒和醋仔细搓揉并冲洗干净，入滚水中氽烫并再一次洗净。

**鸡、鸭：**必须先將全身毛拔除干净，并挖除肚内的脾脏，胗、肝必须先去除血块及油脂部分，再仔细清洗氽烫过。

**海鲜：**

**A** 鱼要先刮除鱼鳞，取出鳃及内脏。

**B** 鲍鱼、墨鱼先将头部拔出，墨鱼撕除内脏、外表等薄膜并割开墨汁袋、挤出墨汁清洗干净，用葱、姜、酒和水氽烫去除腥味，再进行卤制。



### 蔬菜：

**A** 金针菇切除根部黑色部位并清洗干净。

**B** 白萝卜先削除外皮再切块。

**C** 干香菇、红枣等必须洗净后用水泡软。

**D** 箭笋根部较老部分可切除，再氽烫处理。

**E** 酸菜切片后氽烫，去除多余的咸味。

### 罐头类：

如猴头菇、白果等需先氽烫去除铁罐味。

### 其他类：

**A** 海带洗净后用牙签穿好，较易于卤制。

**B** 花生洗净后先用水泡约2小时，节省卤制时间。

**C** 豆干、素鸡、百叶豆腐等只要清洗干净就可以卤制。

**D** 干腐竹要先放入水中泡软，剪成适当的长度再卤。

## 卤味菜的食用方法

卤味菜有两种冷却方法，一是将卤制好的成品捞出放凉，表面涂上一层香油，以防止变硬、干缩及变色。二是将卤制好的食材熄火浸在原卤汁中自然冷却，随吃随取，以保持卤菜的鲜嫩。

卤味的食用方法常见有以下几种：

1. 放凉后切块食用，或不切直接食用。
2. 放凉后切块并浇淋原卤汁或拌其他调味汁食用。
3. 卤味菜切块后再放入煮滚的卤汁中略烫热食用，即市面上流行的“加热卤味”。
4. 有的成品需再入锅炸酥、炸香，再切块食用。
5. 卤味切块后加入蔬菜与酱汁凉拌食用，或炒热食用等等。

# 搭配卤味的蘸酱、泡菜 14 种

## 辣 油

### 材 料

**家庭量：**辣椒酱 1 罐（约 230g）、辣椒粉 1 杯（量米杯）、葱 3 根、芹菜 150g、色拉油 800ml

**开店量：**辣椒酱 2300g、辣椒粉 10 杯、葱 30 根、芹菜 1500g、色拉油 8000ml

### 做 法

1. 葱与芹菜洗净，沥干水分切大段备用。
2. 将辣椒酱、辣椒粉、葱和芹菜放入深锅中。
3. 起油锅，倒入色拉油烧热至 160~180℃，再慢慢倒入深锅中，稍微搅拌后静置至辣椒酱和辣椒粉沉淀，倒出表面的油即是辣油。



## 胜出宝典

※可自行斟酌辣椒酱及辣椒粉的用量。



## 豆豉辣酱

### 材 料

**家庭量：**豆豉 50g、辣椒 100g、色拉油 150ml、香油 1 大匙、味精 1/4 茶匙

**开店量：**豆豉 500g、辣椒 1000g、色拉油 1500ml、香油 10 大匙、味精 2 茶匙

### 做 法

1. 辣椒洗净沥干水分切小圈状。
2. 锅中注入色拉油和香油烧至中温，加入豆豉炒香。
3. 再加入辣椒圈炒熟，放凉后装于罐中即可。



## 麻 辣 酱

### 材 料

**家庭量：**酱油 2 大匙、花椒末 1/6 茶匙、醋 1/4 茶匙、冷开水 1/2 茶匙、糖 1/4 茶匙、辣油 1/2 茶匙、蒜末 1/4 茶匙

**开店量：**酱油 1 杯、花椒末 1/2 茶匙、醋 1 茶匙、冷开水 1/4 杯、糖 1/2 茶匙、辣油 1 茶匙、蒜末 1 茶匙

### 做 法

将所有调味料混合拌匀即可。



## 胜出宝典

※麻辣的辣味来自于花椒末，辣味是来自于辣油。

## 辣豆瓣酱

### 材 料

**家庭量：**辣椒酱 2 大匙、豆瓣酱 4 大匙、糖 1 茶匙、香油 1/4 茶匙

**开店量：**辣椒酱 600g、豆瓣酱 1200g、糖 2 大匙、香油 1 大匙

### 做 法

将所有调味料混合拌匀即可。

## 蒜蓉酱油

### 材料

**家庭量：**蒜头10粒、酱油膏3大匙、冷开水2大匙、糖1/2茶匙、味精1/4茶匙、香油1/4茶匙

**开店量：**蒜头500g、酱油膏1大罐、冷开水400ml、糖2大匙、味精1茶匙、香油1大匙

### 做法

蒜头去除蒜膜后放入果汁机中与所有材料一起打成泥状即可。

### 胜出宝典

※ 开店的分量较多，可先将蒜头加少许水入果汁机中打成泥状，再倒于深盆中与其他调味料拌匀即可。

※ 若制作较少的分量，可直接用刀剁碎蒜头。



## 卤汁酱

### 材料

**家庭量：**红卤汁1碗、太白粉水适量、香油1/2茶匙

**开店量：**红卤汁600ml、太白粉水适量、香油1/2大匙

### 做法

将卤汁煮滚，用太白粉水勾芡，再淋入香油即可。



## 综合调味酱

### 材料

**家庭量：**蒜末1/2茶匙、辣椒末1/2茶匙、葱花1茶匙、香菜末1/2茶匙、酱油膏2大匙、冷开水2茶匙、糖1/2茶匙、香油1/4茶匙

**开店量：**蒜末1大匙、辣椒末1大匙、葱花2茶匙、香菜末1大匙、酱油膏6大匙、冷开水2大匙、糖1茶匙、香油1茶匙

### 做法

将所有材料混合搅拌均匀。

### 胜出宝典

※ 加入葱花在炎炎夏日容易变酸，所以制作量勿太多。

※ 香菜末可改成九层塔末，风味也不错。

## 羊肉蘸酱

### 材料

**家庭量：**红糟豆腐乳（或麻油豆腐乳）2块、豆瓣酱3大匙、糖2茶匙

**开店量：**红糟豆腐乳（或麻油豆腐乳）600g、豆瓣酱900g、糖2大匙

### 做法

将所有材料放入果汁机中打均匀即可。

### 胜出宝典

※ 豆腐乳要连腐乳汁一起加入，如太浓稠可酌量加冷开水。

※ 家庭量较少，可放入碗中用汤匙压碎拌匀即可。



## 麻 酱



### 材 料

**家庭量：**芝麻酱 1 大匙、蒜末 1/2 茶匙、白醋 1/2 茶匙、盐 1/4 茶匙、糖 1/2 茶匙、香油 1/6 茶匙、冷开水 1 茶匙

**开店量：**芝麻酱 600g、蒜末 1 大匙、白醋 1 大匙、盐 1 茶匙、糖 1 大匙、香油 1 大匙、冷开水 3 大匙

### 做 法

芝麻酱先加少许冷开水拌匀后，再加入其他调味料混合搅拌均匀即可，装入容器中入冰箱冷藏。



## 酸甜酱

### 材 料

**家庭量：**橄榄油 1 大匙、水果醋 1 茶匙、盐 1/6 茶匙、黑胡椒 1/6 茶匙、细糖 1 茶匙、红番茄末 1 茶匙、洋葱末 1 茶匙、欧芹末 1/4 茶匙

**开店量：**橄榄油 5 大匙、水果醋 2 大匙、盐 1/2 茶匙、黑胡椒 1/2 茶匙、细糖 1 大匙、红番茄末 1 大匙、洋葱末 1 大匙、欧芹末 1/2 茶匙

### 做 法

将所有材料及调味料放入盆中混合拌匀即可。

## 金橘酱

### 材 料

**家庭量：**金橘酱 1 大匙、辣椒酱 1/2 大匙

**开店量：**金橘酱 1 罐（约 600g）、辣椒酱 300g

### 做 法

将材料混合调匀即可，适合蘸烫青菜、包心菜、鹅肉、鸭肉和鸡肉等。



## 酸 菜

### 材 料

**家庭量：**酸菜心 300g、红辣椒 1/2 根、蒜末 1/3 茶匙、盐 1/6 茶匙、糖 1/2 茶匙、醋 1/2 茶匙、味精 1/6 茶匙、香油 1/2 茶匙

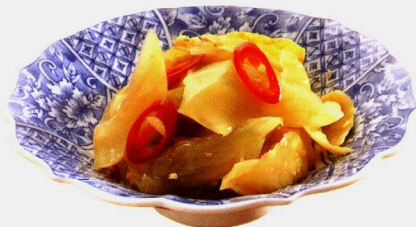
**开店量：**酸菜心 3000g、红辣椒 2 根、蒜末 2 茶匙、盐 1 茶匙、糖 1 大匙、醋 1 大匙、味精 1/2 茶匙、香油 1 大匙

### 做 法

1. 酸菜心切细丝，放入滚水中氽烫后捞出冲冷水至凉，沥干水分备用。
2. 红辣椒去籽切丝加入酸菜丝中，加入所有的调味料及蒜末拌均匀，存放冰箱冰镇入味即可。

## 胜出宝典

※ 因各地酸菜心咸度都有所差异，所以要斟酌调味。





## 酸甜泡菜 (广式泡菜)

### 材料

**家庭量:** 白萝卜1条、胡萝卜1/4条、小黄瓜2条、红辣椒1根、蒜头1粒

**开店量:** 白萝卜4条、胡萝卜1条、小黄瓜6条、红辣椒4根、蒜头4粒

### 调味料

**家庭量:** A盐1茶匙

B糖2大匙、醋1大匙、冷开水200ml

**开店量:** A盐1大匙

B糖4大匙、醋3大匙、冷开水500ml

### 做法

1. 胡萝卜、白萝卜洗净去皮,与小黄瓜、红辣椒均切成菱形,蒜头切片并放入调味料A拌匀,腌约1小时取出挤干水分备用。
2. 将调味料B搅拌均匀成糖醋汁。
3. 将所有材料泡入上述糖醋汁中并存入冰箱,冰镇约1天即可食用。

## 胜出宝典

※ 若放置3~4天后小黄瓜会因为内含醋而变黄,此乃正常现象。

※ 糖醋汁的比例可依个人口味自行增减。



## 韩国泡菜

### 材料

**家庭量:** 大白菜1棵(约600g)、白萝卜1/2条、细葱3根、香菜1小株

**开店量:** 大白菜4棵、白萝卜2条、细葱12根、香菜4小株

### 调味料

**家庭量:** A盐2茶匙

B丁香鱼干50g、水500ml

C辣椒粉1大匙、蜂蜜1大匙、蒜末1茶匙、柠檬汁1大匙、味精1/2茶匙

**开店量:** A盐3大匙

B丁香鱼干200g、水1000ml

C辣椒粉3大匙、蜂蜜3大匙、蒜末3茶匙、柠檬汁3大匙、味精1茶匙

### 做法

1. 大白菜洗净切大块,白萝卜切丝,混合并加入调味料A腌约1小时至软,挤干水分备用。
2. 调味料B煮约20分钟,至鱼干味释出,捞除丁香鱼,待凉加入调味料C搅拌均匀。
3. 葱和香菜切小段后混合1、2拌匀放入容器中,以保鲜膜密封,贮放于阴凉处约2~3天自然发酵即可食用。

## 胜出宝典

※ 如果做法1的蔬菜腌得过咸,可用冷开水略冲淡盐味。



# 小吃 卤味



在学校、夜市、电影院或 KTV 周围设店  
香气诱人的一锅卤味吸引来一条人龙  
卤鸭舌、东山鸭头、卤大肠、甜不辣、卤鸡翅……  
40 种台湾正宗的“小吃卤味”  
让跃跃欲试的吮指欲望得到满足



# 梅子鸡翅

生财帮手 保鲜盒、卤锅

## 材料

| 材料名称 | 家庭量 | 开店量 |
|------|-----|-----|
| 鸡翅   | 6只  | 12只 |
| 紫苏梅  | 10颗 | 20颗 |
| 蜂蜜   | 1茶匙 | 2茶匙 |

## 调味料

### 家庭量：

梅汁1大匙、水1000ml、盐1/2茶匙、酒1茶匙

### 开店量：

梅汁2大匙、水2000ml、盐1茶匙、酒2茶匙

## 做法

1. 将鸡翅的毛拔除干净，剪去尾端尖锐的部位，放入滚水中汆烫30秒取出洗净。
2. 调味料放入水中煮滚，再把鸡翅放入，小火焖煮约12分钟至熟熄火，捞出水中的浮油。
3. 将紫苏梅和蜂蜜加入2的汤汁中，待汤汁凉后入冰箱冷藏3小时，即可取出食用。

## 贴心促销法

- 此菜肴冷热食用皆适宜。
- 排盘出售时可以1只鸡翅搭配2颗梅子，淋上少许冷汤汁，并以香菜点缀，卖相、口味都相当特别。



## 胜出宝典

※ 紫苏梅如果和鸡翅一起煮，梅子会烂掉，口感及卖相不佳，所以要用浸泡的方式。

# 白云猪手

生财帮手 卤锅

## 材 料

| 材料名称 | 家庭量    | 开店量    |
|------|--------|--------|
| 猪前脚尖 | 2只     | 20只    |
| 葱    | 1根     | 4根     |
| 姜片   | 6片     | 6片     |
| 白卤汁  | 3000ml | 8000ml |

## 胜出宝典

- ※ 脚尖冰过口感更好,也比较好剁。
- ※ 家中如有蒸具,用蒸的也可以。

## 做 法

1. 将猪脚尖从猪蹄部分横剖成两半。
2. 葱、姜加水煮滚放入脚尖氽烫约5分钟去除血水,捞出洗净,将毛拔除干净。
3. 卤汁煮滚,放入脚尖后改小火慢卤至筷子能插入(约1小时15分),捞出待凉。
4. 去除脚尖较大的一根骨头,放入冰箱冷藏30分钟,取出切块即可食用。



# 卤大肠

生财帮手 卤锅

## 材料

| 材料名称 | 家庭量    | 开店量    |
|------|--------|--------|
| 猪大肠  | 600g   | 5kg    |
| 姜丝   | 适量     | 适量     |
| 红卤汁  | 3000ml | 9000ml |
| 葱    | 2根     | 4根     |
| 姜    | 2片     | 4片     |
| 酒    | 1大匙    | 3根     |
| 九层塔  | 适量     | 适量     |

## 做法

1. 将猪大肠外翻用盐、醋和面粉搓洗后，用清水冲洗干净，再用筷子固定一头，将肠子翻回正面。
2. 锅中烧开滚水，加入葱、姜、酒和大肠汆烫3分钟捞出，用清水清洗干净。
3. 卤汁煮滚放入大肠，以小火慢卤约50分钟，捞出切段，配上姜丝、九层塔（或香菜）即可。



## 胜出宝典

※ 冷却的大肠在食用时需再加热，否则肥油会凝结，口感大打折扣。