

红红火火年节菜
最时尚的年节佳肴
最缜密的技术参数



中国年节 菜肴实战秘方

大师教做创新年节菜

主编 潘东潮 眭红卫



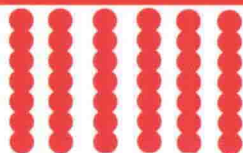
长江出版传媒
湖北科学技术出版社

红红火火年节菜

中国年节 菜肴实战秘方

大师教做创新年节菜

主编 潘东潮 眭红卫



 长江出版传媒
 湖北科学技术出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

中国年节菜肴实战秘方: 大师教做创新年节菜 / 潘东潮, 眭红卫 主编.

— 武汉: 湖北科学技术出版社, 2014.4

(红红火火年节菜 / 潘东潮主编)

ISBN 978-7-5352-6550-0

I. ①中… II. ①潘… ②眭… III. ①菜谱—中国
IV. ①TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 036142 号

策 划 / 王 梅

责任编辑 / 王 梅

封面设计 / 王 梅

出版发行 / 湖北科学技术出版社

地 址 / 武汉市雄楚大街 268 号湖北出版文化城

B 座 13-14 层

网 址 / <http://www.hbstp.com.cn>

电 话 / 87679468

邮 编 / 430070

印 刷 / 湖北新华印务有限公司

出版日期 / 2014 年 4 月第 1 版

2014 年 4 月第 1 次印刷

定 价 / 39.80 元

本书如有印装质量问题可找承印厂更换

《中国年节菜肴实战秘方》 编委会

主 审 魏 峰 鲁永超

主 编 潘东潮 眭红卫

副 主 编 刘 琥 杨孝刘 肖 康 甘凌峰

编 委 (按姓氏笔画)

丁 辉 万 斌 王益铭 王辉亚

王 权 王启明 方元法 毛军林

占林霞 帅业义 刘念清 刘 琥

关 樊 李明晨 李茂顺 陈俊渊

陈顺刚 陈群兵 肖 康 何 杨

何四云 吴正清 吴 胜 严 涛

范声春 杨孝刘 杨 刚 柯尊元

郑道飞 郑 明 郑芑园 罗林安

胡必荣 胡亚平 钟 军 贺习耀

高道勤 徐劲峰 谈朝辉 袁德华

姚洪斌 张 晖 张 楠 张 韵

涂建国 聂 伟 黄 伟 黄 剑

眭红卫 谢守松 盛 娟 龚守义

梅朝清 鲁永超 董红兵 韩志清

潘 鼎 潘东潮 戴 涛 魏 峰



潘东潮简历

潘东潮，1963年10月18日出生，本科学历，副教授，高级技师，中国烹饪大师，鄂菜大师，武汉商学院烹饪与食品工程学院副院长。

1986年至今，在武汉商学院从事烹饪教学及教学管理工作。

1993年参加第三届全国烹饪大奖赛，获热菜金牌，冷菜银牌。

1997年被武汉市人民政府授予首届“武汉市技术能手”称号。

1997年11月和2001年11月，两次赴日本进行技术交流，代表武汉市人民政府，成功举办了“武汉市美食节”和“武汉市豆皮节”。

1998年获武汉市优秀商业青年奖。

2004年获鄂菜烹饪大师称号。

2006年获中国烹饪大师称号。

2007年4月荣获中国烹饪协会颁发的全国餐饮业科技创新奖。

2008年4月荣获武汉市教育局授予“企业锻炼优秀个人”称号。

2008-2009年度“最受学生欢迎的十佳教师”。

2009年6月荣获全国职业院校技能大赛优秀指导教师奖。

2010年9月被学院评为校级名师。



目录

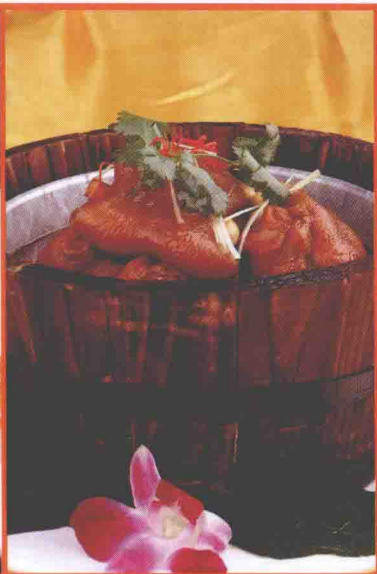
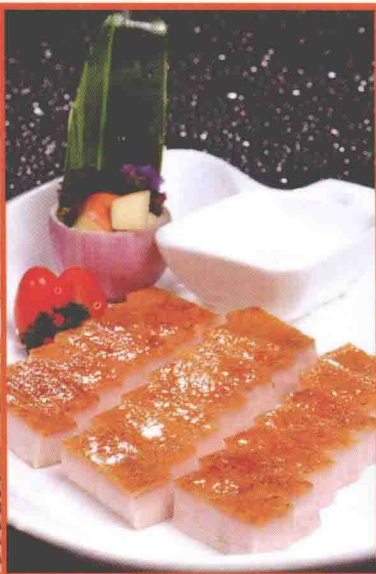
ZHONGGUO NIANJIE CAIYAO SHIZHAN MIFANG / 中国年节菜肴实战秘方

菜肴秘方

- ① 卤水配方 / 002
- ② 烧腊配方 / 007
- ③ 腌制配方 / 010
- ④ 酱料配方 / 024
- ⑤ 味水配方 / 035
- ⑥ 浆糊配方 / 055
- ⑦ 味粉配方 / 057

菜肴秘方实战案例

- ① 卤水制品 / 060
- ② 烧腊制品 / 067
- ③ 腌制制品 / 072
- ④ 酱料制品 / 081
- ⑤ 味水制品 / 089
- ⑥ 浆糊制品 / 097
- ⑦ 味粉制品 / 100





菜肴秘方

CANYAO MIFANG



1 卤水配方

一、豉油卤水

配方一

【调料】

老抽 1/5 瓶、李锦记豉油卤水 5 瓶、玫瑰露酒 1/5 瓶、生抽半瓶、冰糖 150 克、花雕酒 1/5 瓶、麦芽糖 25 克、味精 50 克。

【佐料】

干葱头、姜、芹菜、香菜、胡萝卜、青椒、红椒、干制蛤蚧适量。

【香料】

八角 5 克、丁香 1 克、草果 3 克、香叶 1 克、桂皮 3 克、香茅草 50 克、甘草 25 克、红曲米 15 克。

配方二

【调料】

清水 2 000 克、老抽 4 000 克、绍酒 400 克、冰糖 4 500 克、生抽 6 000 克。

【应用】

豉油鸡、豉油鸭等。

二、香糟卤水

【调料】

水 5 000 克、味精 150 克、香糟卤 3 瓶、永和花雕酒 2 瓶、生抽 1 瓶、美极鲜 1/3 瓶、冰糖 250 克、香菜 50 克、姜片 100 克、葱结 100 克。

【香料】

八角 15 克、香叶 25 克、桂皮 10 克、白芷 25 克、香砂仁 15 克、白蔻 15 克、干辣椒 100 克。

【应用】

香糟小黄鱼、香糟带鱼、香糟文蛤等。

三、潮州卤水

配方一

【制汤】

水 30 000 克、干海马一对、干蛤蚧一对、猪骨 7 500 克、老鸡 4 500 克、火腿 500 克、瑶柱 250 克、干鱿鱼 2 只、大地鱼 3 只。

【调料】

海天生抽 2 500 克、美极鲜 1 500 克、冰糖 1 000 克、片糖 1 000 克、金松牌泰国原汁鱼露 750 克、双鹤牌玫瑰露酒 450 克、粤山牌花雕酒 600 克、家乐牌鸡精 900 克、盐 500 克、味精 500 克。

【香料】

干南姜片 750 克、鲜南姜片 750 克、八角 15 克、草果 8 只、香茅草 300 克、香叶 15 克、草果 5 只、白豆蔻 5 粒、白芷 15 克、白蔻 20 克、花椒 10 克、罗汉果 2 只、小茴香 30 克、枝枳果 25 克。



【佐料】

生姜 500 克、香菜 250 克、小葱 900 克、蒜瓣 1 000 克、干葱头 150 克、芹菜 150 克、胡萝卜 500 克。

【配方二】

【汤料】

清水 25 000 克、汤骨（鸡骨架、猪大骨均可）2 500 克。

【香料】

干南姜 1 000 克、香茅草 400 克、香菜 100 克、八角 50 克、沙姜 50 克、草果 50 克、甘草 100 克、小茴香 75 克、桂皮 100 克、香叶 25 克、丁香 25 克。

【调料】

冰糖 1 500 克、片糖 1 500 克、精盐 1 500 克、生抽 1 000 克、味精 750 克、绍酒 1 瓶、玫瑰露酒 200 克、蚝油 500 克、鱼露 200 克、色拉油 200 克。

【佐料】

生姜片 150 克、小葱 150 克、香菜 100 克、香芹 100 克、蒜 100 克。

【方法】

将香料放入烧至 7 成热的色拉油爆香出锅放入汤桶中，加入汤料大火烧沸后改用小火熬 2 小时，待香料和汤骨出味后将全部材料捞出，汤骨及香料弃去，其余材料用鱼篓或布袋重新装好后放回汤桶中。将调料加入汤桶中和汤料一起用小火煲 20 分钟，待冰糖和盐溶解后熄火即成。

【应用】

金钱肚、口条、牛肉、藕、卤鹅、鸡蛋、鹅掌、鹅翼、豆腐等。

四、药膳卤水

【药料】

水发小人参 50 克、天麻、当归各 15 克、



甘草 30 克、蛤蚧 1 对、红枣 500 克。

【汤料】

水 20 000 克、油 500 克、龙骨 2 000 克、老鸭 3 000 克、金华火腿 1 000 克、猪蹄 2 000 克。

【调料】

鱼露 400 克、冰糖 1 500 克、黄酒 1 000 克、味精 150 克、李锦记卤水汁 1 200 克、生抽 500 克、美极鲜 1 000 克、白胡椒 20 克。

【香料】

香茅草 30 克、八角 60 克、白芷、砂仁各 20 克、陈皮、桂皮、香叶、小茴香、豆蔻各 25 克、丁香 10 克。

【应用】

甲鱼仔、鸭子、鸭胗等。

五、荆沙酱香卤水

【酱料】

郫县豆瓣酱 50 克、三五火锅底料 50 克、豆豉香辣酱 50 克、辣妹子 30 克、花生酱 10 克。

【香料】

桂皮、八角、甘草、丁香、陈皮各 5 克、草果 1 个。

【汤料】

鸡架 500 克、筒子骨 500 克（用高压锅制汤）。

【应用】

牛排、羊排、羊腿等。

六、十三香麻辣卤水

【调料】

鲜汤 12 500 克、鸡油 25 克、糖色 250 克、干尖椒 250 克、花椒 100 克、盐、味精、鸡精、冰糖、生抽适量。

【佐料】

葱、姜、洋葱头（干葱头）各 500 克。

【香料】

王守义十三香 2 包、山葵 250 克、八角 150 克、桂皮 250 克、丁香 10 克、草果 250 克。

【应用】

鸭子、鸭胗、鸡子、鸭脖子、牛肉、牛肚、猪肚等。

七、湘味卤水

【调料】

冰糖 200 克、海天金标生抽 2 000 克、美极鲜 100 克、鱼露 200 克、味精 150 克、鸡粉 300 克、姜片 1 000 克、蒜粉 500 克、香菜 2 000 克、鸡油 500 克、糖色适量。

【香料】

干尖椒 2 500 克、八角 50 克、桂皮 10 克、白豆蔻 50 克、甘草 30 克、沙姜 45 克、陈皮 20 克、花椒 15 克、小茴香 10 克、香茅草 25 克、丁香 10 克、罗汉果 6 个、白芷 10 克、南姜 10 克、砂仁 10 克、杜仲、香叶少许。

【汤料】

老母鸡 3 500 克、筒子骨 5 000 克、水 25 000 克，用小火煲 6 小时。

【应用】

湘味卤鸡、湘味卤鸭、湘味卤牛肉。

八、白卤水

【汤料】

鸡架 1 500 克、筒子骨 2 500 克。

【调料】

生抽、生姜、盐、味精、冰糖、绍兴黄酒。

【香料】

八角、沙姜、桂皮、草果、香叶、甘草、丁香。

【应用】

鸡子、猪肚等。

九、香茅卤水

【调料】

生抽 500 克、老抽 500 克、盐 30 克、味精 10 克、白酒 150 克、冰糖 600 克、清水 5 000 克。

【香料】

香茅草 500 克（香茅要茎部，用锅炒干切粗粒）、花椒、甘草、陈皮、沙姜、草果 750 克、丁香 25 克、姜片 2 片。

【应用】

鸭子、鸡子、顺风、猪蹄等。

十、红卤水

【调料】

生抽 500 克、鸡精 25 克、玫瑰露酒 350 克、美极鲜 250 克、冰糖 250 克、干辣椒 300 克、三五火锅底料 350 克、红油豆瓣酱 200 克、李锦记辣椒酱 800 克、辣妹子 250 克、菜籽油 500 克、花生油 500 克。

【香料】

花椒 150 克、八角、桂皮、香叶、山葵各 5 克、丁香、砂仁、豆蔻各 15 克、陈皮 10 克、

罗汉果2个、甘草30克、小茴香、草果15克、千里香、淫羊藿各10克、红曲米30克。

【佐料】

干葱、洋葱、大葱、香葱各250克、生姜、大蒜各200克、西芹、香菜各100克。

【汤料】

龙骨500克、鸡250克、鸡爪250克、蛤蚧1对、猪蹄250克、火腿250克、熬制10000克汤。

【应用】

鸭子、鸭胗、鸡子、鸭脖子、牛肉、牛肚、猪肚等。

十一、四川卤水

【汤料】

水25000克、土鸡2只、筒子骨5000克、干虾米150克、火腿500克、干贝150克。

【调料】

花雕2瓶、生抽125克、海鲜酱2瓶、辣妹子2瓶、美极鲜250克、李锦记蚝油1瓶、鱼露50克、乙基麦芽酚25克、冰糖250克、辣椒粉500克、辣椒精200克。

【香料】

八角20克、桂皮10克、砂仁15克、白芷5克、草果10克、肉蔻10克、千里香5克、茴香5克、木香5克、柴胡5克、红蔻5克、花椒500克、陈皮25克、罗汉果2个、荜拔25克、桔壳50克、甘草15克、丁香5克、香茅草250克、良姜250克、香果5克、辣椒王750克。

【佐料】

干葱头1250克、蒜瓣1250克、土芹菜250克、香菜150克、胡萝卜1000克、生姜500克、大葱500克。

【应用】

鸭爪、鹅掌、鸭子、鸭胗、鸡子、鸡翅、

鸡爪、鸭脖子、牛肉、牛肚、猪肚等。

十二、秘制卤水

配方一

【调料】

干辣椒碎50克、花椒碎100克、食品添加剂(亚硝酸钠)(按照国家规定的食品添加剂投放标准)、辣椒精、花椒精、甜面酱50克、辣妹子50克、冰糖50克、味精30克、老抽30克、豉油皇300克。

【香料】

八角、桂皮、香沙仁、香叶、小茴香、丁香、白芷、草果、白蔻适量。

【方法】

1. 牛腱子洗净去除表面筋膜，解刀成块，冲漂去血水，加入亚硝酸钠(按照国家规定的食品添加剂投放标准)、花椒盐、老抽，腌制12小时以上。

2. 取出冲水，冲漂2小时以上。

3. 锅上火，加入清水，下入腌好的牛腱，给适量料酒，小火煮至牛肉完全成熟，捞出待用。

4. 下入烧开的卤水中浸泡8小时以上，捞出沥干水分，风干。锅再次上水，加入少量卤水，辣椒精、花椒、花椒精、少许冰糖烧开，再下入卤好的牛腱子，大火收汁，待汁水浓稠后，倒入盘中，放置吹干表面水分即可装盘。

【应用】

秘制牛腱。

配方二

【香料】

桂皮50克、八角25克、香叶10克、白蔻10克、红蔻5克、草蔻10克、草果10克、香果10克、五加皮25克、木香5克、白芷40

克、山奈 20 克、良姜 30 克、陈皮 25 克、毕波 10 克、毛桃 10 克、甘草 25 克、黄枝果 10 克、小茴香 25 克、干山楂片 5 克、干辣椒、花椒适量。

【调料】

海天生抽 0.5 桶、海天老抽 2 桶、盐 600 克、味精 1 250 克、冰糖 500 克、冰片糖 1 000 克、蜂蜜 600 克、鸡粉 250 克、红曲米 400 克（不下卤水）、白砂糖 400 克（熬糖色用）。

【腌料】

盐 1 000 克、味精 900 克、白砂糖 1 000 克、白胡椒半袋、沙姜粉半袋、亚硝酸钠（按照国家规定的食品添加剂投放标准）少量。

【方法】

1. 用色拉油把香料炒香加入烧开后的 40 000 克高汤内，熬出香味，加入调料和糖色。

2. 把腌制过后的鸭子焯水，下入卤水烧开 10 分钟闭火，泡制 3 小时后捞出，挂在通风处，风干 10 小时即可。

【应用】

绝味黑鸭。

十三、十三姨卤水

【调料】

盐 500 克、味精 250 克、白糖 2 000 克、清水 17 500 克、海天生抽 2 000 克、李锦记财神蚝油 200 克、海天老抽 1 000 克、花雕酒 1 瓶、鱼露 200 克、美极鲜 1 200 克、王守义十三香 1 包、乙基麦芽酚 15 克、红曲米水 300 克。

【方法】

原料白卤，冷却，放入十三姨卤水浸泡上色并入味。

【应用】

凡带皮原料：猪手、猪尾、顺风、蹄髈、鸡、鸭等。

十四、精武卤水

【调料】

辣椒王 2 000 克、花椒王 500 克、色拉油 2 500 克、盐 750 克、味精 500 克、鸡精 500 克、辣妹子 500 克、食用碱 10 克、红油 1 000 克、冰糖 500 克、红曲粉 30 克、水 50 000 克。

【香料】

南姜 20 克、八角 100 克、小茴香 50 克、草蔻 20 克、槟榔 90 克、桂皮 50 克、川沙仁 50 克、甘松 30 克、香叶 30 克、丁香 10 克、肉蔻 50 克、草果 20 克、薄荷叶 50 克、白芷 30 克、香草 200 克、沙姜 30 克。

【佐料】

生姜、大葱、小葱、洋葱头、香菜适量。

【方法】

1. 锅中加入色拉油，将生姜块、大葱段、小葱节、洋葱头、香菜入锅中用小火炒香，用小布袋装好。

2. 锅中加入色拉油，将辣椒王、花椒王入锅用小火炒香后，连油一起倒入卤水桶中，加 50 000 克水、加香料（香料用小布袋装）和佐



料袋，熬4小时后加调料即成。

3. 将原料进行初加工后，放入卤水中加热即可。

【应用】

鸭子、鸭脖、鸭掌、鸭胗、鸡腿、鸡翅、鸡爪、五花肉、猪蹄、猪耳、牛肚、牛百叶、藕、干子、素鸡、千张、腐竹、海带等。

十五、新农卤水

【调料】

盐1000克、生抽1500克、白糖1500克、味精(99%)1500克、八角250克、桂皮250克、水35000克。

【方法】

1. 卤桶加水、盐、生抽、白糖、味精、八角、桂皮加热冷却。
2. 将原料放入冷水中煮至断生，捞起晾一

天。

3. 将原料放入卤水中煮40分钟关火焖至第二天。

4. 将卤水煮开，把牛肉捞起，冷却后切片。

【要领】

1. 每一次卤完原料后，撇去卤水上面的牛油。
2. 每一次卤完原料后，时适加调料、香料。

【应用】

新农牛肉、新农牛骨头、新农牛筋、新农鸭胗、新农鸭翅等。



② 烧腊配方

一、烧鹅

【原料】

乌棕鹅(3000~3500克/只)。

【调料】

1. 腌制：围盐(盐、糖、味精、沙姜粉、五香粉、玉桂粉、胡椒粉)。
2. 鹅酱：海鲜酱、磨豉酱、芝麻酱、花生酱、八角、香叶、姜、蒜、油。
3. 脆皮水料：麦芽糖400克、白醋5000克、浙醋400克、橙红水。

【方法】

宰杀→漂冲血污→沥干→腌渍1小时→上针→烫皮→上脆皮水→风干12小时→中火或小火烤制1小时(烧鹅仔45分钟)→油淋。

【要领】

1. 漂冲去血水，沥干。
2. 烫皮时间很短，不能烫出油来。
3. 冲凉冷却。
4. 透气通风防腐败。
5. 皮色深浅，由糖的浓度和火候决定。

二、烤鸭

【原料】

北京填鸭 (2000~2500克/只)。

【调料】

1. 腌制: 淮盐。

2. 脆皮水: 麦芽糖 400 克、白醋 5000 克、浙醋 400 克、橙红水。

【方法】

宰杀→漂冲→沥干→腌渍 1 小时→上针→烫皮→上脆皮水→风干 12 小时→中火或小火烤制 35 分钟→油淋。

三、吊烧鸡

【原料】

文昌鸡 1250 克/只。

【调料】

1. 腌渍: 盐焗鸡粉 250 克、盐 250 克、味精 250 克、糖、鸡粉 100 克、沙姜粉 50 克。

2. 脆皮水: 麦芽糖 50 克、白醋 500 克、浙醋 50 克、橙黄水。

【方法】

宰杀→漂冲→沥干→腌渍 12 小时→烫皮→上脆皮水→风干 12 小时→中火或小火烤制 35 分钟→油淋。

【要领】

同烧鹅。



四、脆皮乳鸽

【原料】

美国王鸽 400~500 克/只。

【调料】

1. 腌渍: 盐、味精、糖、姜、蒜、西芹、蒜香粉、五香粉。

2. 香料: 八角、桂皮、陈皮、沙姜、甘草、良姜、白胡椒粒、当归、党参、盐、味精、糖、鸡精。

3. 脆皮水: 麦芽糖 50 克、白醋 500 克、浙醋 50 克、橙红水。

【方法】

宰杀→漂冲→沥干→腌渍 12 小时→卤→上脆皮水→风干→油淋 (中火或小火)。

【要领】

同烧鹅。

五、叉烧肉 (排骨)

【原料】

梅肉 (猪颈肉、猪直排)。

【调料】

1. 叉烧盐: 糖 1000 克、味精 150 克、盐 100 克、海鲜酱、沙姜粉 10 克、五香粉 10 克、玉桂粉 5 克、胡椒粉 5 克、玫瑰露酒 100 克、花雕酒 100 克、鸡蛋 3 个。

2. 叉烧糖: 麦芽糖 1000 克、白糖 500 克、盐 20 克、味精 20 克、橙红水。

【方法】

改刀→腌渍 2 小时→上钩→烤制 25~30 分钟→挂叉烧糖→再烤制 20 分钟→再挂叉烧糖。

【要领】

同烧鹅。

六、脆皮乳猪

配方一

【原料】

乳猪 3000 克左右 / 头(皮光滑、白净、油厚)。

【调料】

1. 腌渍: 食盐 1000 克、白糖 1000 克、味精 250 克、五香粉 400 克、沙姜粉 75 克、白胡椒粉 250 克。

2. 猪酱: 李锦记海鲜酱 1000 克、李锦记柱侯酱 100 克、花生酱 150 克、芝麻酱 50 克、蚝油 400 克、白砂糖 600 克、味精 100 克、食盐少许、水 500 克、五香粉、沙姜粉少许。

3. 脆皮水: 白醋 1000 克、麦芽糖 75 克(或蜂蜜 250 克、麦芽糖 50 克)、玫瑰露酒 400 克、柠檬片 1 个、大红浙醋 100 克。

【方法】

乳猪改刀→用水冲洗半小时→沥干水分→焯水烫皮→冷水冲凉→沥干水分→抹上腌料及猪酱,腌渍 15 分钟→上钩→上脆皮水→烤制 2.5 小时。

配方二

【原料】

乳猪 4000 克 / 头。

【调料】

五香盐、五香粉、甘草粉、沙姜粉、芫荽粉、黄姜粉各适量、胡椒粉、八角粉、硝少量、盐 2000 克、味精 500 克、糖 250 克。

【方法】

将乳猪沥干水分后加调料拌匀腌渍 12 小时即可(腌渍前先放适量广东米酒)。

【要领】

将乳猪肉较厚部分,用刀划开,便于入味。



【注】

1. 乳猪改刀方法: 将新鲜(或解冻后)去内脏的乳猪放在砧板上,两手轻上掰开猪排。然后将猪脑拉直,取乳猪刀,将乳猪两边的肾去掉,然后沿着猪内脏、脊柱划一下,留下一条线,沿着这条线将脊柱一分为二,但不要伤破猪皮,将猪脑一分为二,去掉脑髓和猪舌,然后去猪排骨前三节,去猪前脚大骨和中骨,将猪脊肉打十字花刀,便于入味,将猪中骨处改一刀便于上叉,猪后腿肉去少许,猪耳朵、猪尾稍加改刀。

2. 乳猪烤制方法:

方法一: 将乳猪放入微波炉加热 1 分钟取出,再放入 4~5 成油温的油锅中,淋浇猪的表皮,使其色泽红亮,微微起泡,再改刀装盘。

方法二: 将烤炉下火温度调至 80℃,上火温度调至 140℃,将乳猪放在大烤盘内,进烤炉烤制,隔 5 分钟烤盘换面、刷油,烤制 20 分钟左右即可。

方法三: 将乳猪放在炭炉上,从尾部开始烤制,听到有炸声,有炮眼,要求马上用针将炮眼扎破去气,边烤边刷油,直至表皮红亮为止。

③ 腌制配方

一、乳牛排

【原料】

净牛排 10 000 克。

【调料】

蒜汁、胡萝卜汁、西芹汁、糯米粉 1 000 克、淀粉 1 000 克、面粉 500 克、食用碱 500 克、松肉粉少许、盐 5 克、糖 5 克、鸡精 200 克、味精 200 克。

【方法】

加水刚刚浸没原料，加食用碱、松肉粉浸 3~4 小时后，冲水 4~6 小时，挤干水分，加上调料拌上劲即可。

【要领】

1. 冲水时要闻不到食用碱味为止。
2. 要挤干水分。
3. 色素（按国标）要适中，色素（按国标）：水 = 1 : 300（日落黄 30 克、柠檬黄 70 克加温水调匀）。

二、鸭下巴

【原料】

鸭下巴净料 25 000 克（去脑组织、气管、食管）。

【调料】

美极鲜 1/2 瓶、鱼露 2 瓶、生抽 5 瓶、花雕酒 20 瓶、玫瑰露酒 1 瓶、十三香 2 盒、孜然粉 25 克、辣椒粉 25 克、花生酱 1 瓶（250 克）、南乳酱 1 瓶、腐乳 1 瓶、海鲜酱 1 瓶、芝麻酱 1 瓶、排骨酱 1 瓶、烧鹅香味素少许、柱侯酱 1 瓶、鸡精、味精、糖少许、西芹、干葱头、洋

葱各 500 克、生姜 250 克、蒜米 250 克、香菜 50 克（剁碎、用纱布挤水后，将杂菜用纱布包起来放入调味水中）。

【方法】

将 25 000 克鸭下巴倒入器皿中，加水没过原料，再加食用碱 200 克、松肉粉少许，腌制 2 小时，冲水 4~6 小时，挤干水分，放入调好的味水中浸泡 12 小时以上。

【要领】

鸭下巴要制净，色素（按国标）要适中，色素（按国标）按橙红：柠檬黄 = 1 : 9 配比。

三、蒜香骨

配方一

【原料】

猪直排 20 000 克。

【调料】

蒜汁 1 000 克、西芹、胡萝卜汁少许、盐 50 克、糖 150 克、鸡精 400 克、糯米粉 400 克、筒装生粉 750 克、面粉 1 000 克、色素（按国标）（日落黄 25 克、柠檬黄 75 克），鸡肉香味素少许、食用碱 500 克、松肉粉少许。



【方法】

直排改刀,放食用碱、松肉粉漂水,冲水、沥干水分,放入调料、蒜汁拌匀,放入油锅炸至金黄捞出。

【要领】

腌制3~4小时,冲水4~6小时,水分要挤干。

配方二

【原料】

猪直排 500 克。

【调料】

食用碱 2 克、松肉粉 1.5 克、盐 5 克、味精 12.5 克、糖 25 克、面粉、糯米粉各 20 克、将排骨漂水后沥干,将蒜蓉水放糯米粉、面粉拌匀。

四、烤鸭

【原料】

填鸭 2 250 克。

【调料】

海鲜酱 1 件 (30 瓶)、甜面酱 5 瓶、花雕酒 3 瓶、酸梅酱 10 瓶、唛汁 1 瓶、花生酱 1 瓶、柱侯酱 5 瓶、蚝油 5 瓶、白糖 6 000 克、油 1 500 克。

【脆皮水】

白醋 2 瓶、大红浙醋 2 瓶、麦芽糖 2 瓶、玫瑰露酒 1 瓶、花雕酒 2 瓶、日落黄 3 克、柠檬 1~2 个切片。

【方法】

鸭肚内上盐腌、鸭屁股用针缝合、烧开水、放入鸭子烫皮、再上脆皮水吹 10 小时,将吹好的鸭子上火烤 30~40 分钟,出炉冷却。

【要领】

色素 (按国标) 按大红:橙红=2:1 配比。

五、鸡脆骨

配方一

【原料】

鸡脆骨 (净料 10 000 克)。

【调料】

盐 15 克、辣妹子 100 克、糖 15 克、鸡精 200 克、味精 200 克、面粉 500 克、生粉、糯米粉各 200 克、蒜汁 150 克、西芹、胡萝卜汁少许。

【方法】

原料加上食用碱腌制 2 小时,加少许清水冲水 4 小时,捞出挤干水分,放入调料拌上劲即可。

配方二

【原料】

鸡脆骨 20 000 克。

【调料】

食用碱 500 克、松肉粉少许、盐 5 克、鸡精 400 克、味精 500 克、糖 5 克、生粉 8 筒、糯米粉 1 袋、面粉 1 000 克、蒜汁 500 克。

【方法】

鸡脆骨初步处理,放入食用碱漂 2 小时,冲水 4 小时,加入调料拌匀即可。

【要领】

色素(按国标)(日落黄:柠檬黄=1:3)。

六、竹香武昌鱼

【原料】

武昌鱼净料 30 000 克 (600 克/条, 50 条)。

【佐料】

蒜茸 15 000 克、胡萝卜碎 2 500 克、干葱头碎 2 500 克、西芹碎 1 000 克、生姜 2 500 克。

【调料】

盐 1 000 克、糖 50 克、鸡精 100 克、味精 100 克、花雕酒 3 瓶、生抽 2 瓶、美极鲜 1 瓶、

鱼露 1 瓶、玫瑰露酒 1 瓶、十三香 3 盒、鸡肉香味素少许、孜然粉 50 克、辣椒粉 50 克。

【方法】

将调料、配料拌匀、武昌鱼沥干水分、一层鱼一层料至放完，调料要没过鱼，腌制 72 小时。

【要领】

第一次放调料要比第二次多，鱼的水分一定要沥干。

七、牛肉片(丝)

配方一

【原料】

牛淋 10000 克。

【调料】

食用碱 150 克、糖 625 克、松肉粉 50 克、蚝油 250 克、盐 125 克、味精 100 克、鸡精 50 克、生粉 1000 克。

【方法】

牛肉切片(丝)放入食用碱、糖(500 克)、松肉粉腌 2 小时，放入池水中冲水 4 小时，沥干水分加蚝油、盐、糖(125 克)、味精、鸡精搅拌上劲，用油封存。

【要领】

色素(按国标)大红色素 1/5 瓶、橙红 1 瓶、橙黄 1 瓶配比。



配方二

【原料】

牛肉片(丝)500 克。

【方法】

食用碱 3 克、松肉粉 2.5 克、糖 2.5 克、味精、鸡精各 4 克、生粉 15 克、蛋清 2 个、水 100 克、美极鲜 50 克。

八、猪扒

配方一

【原料】

猪扒 500 克。

【调料】

食用碱 2.5 克、鹰粟粉 150 克、糖 2.5 克、松肉粉 2.5 克、盐 1.5 克、吉士粉 50 克、味精 2.5 克、美极 2.5 克。

配方二

【原料】

猪扒 500 克。

【调料】

食用碱 6 克、味精 5 克、盐 5 克、糖 1.5 克、吉士粉 15 克、生粉 15 克、鸡蛋半个。

配方三

【原料】

猪扒 5000 克。

【调料】

松肉粉 25 克、食用碱 25 克、盐 15 克、味精 75 克、吉士粉、糖少许、玫瑰露酒 100 克、油咖喱半只、蒜茸、椒粒、葱米、芫荽茸适量、生粉 400 克。

【方法】

猪扒刀工处理，调味腌制。