

中国大厨

系列图书



主编 钱蕾蕾

中餐常用酱汁

齐鲁电子音像出版社

主 编：钱蕾蕾

责任编辑：陈长芳

撰 文：钱蕾蕾 陈长芳 辛燕 张宗财 于传峰 毛年华 张可丹 李金曼

美术编辑：汝 静

中餐常用酱汁

出版发行：齐鲁电子音像出版社

印 刷：北京盛通印刷股份有限公司

版 次：2017年7月第1版第1次印刷

开 本：889×1194毫米 1/32 印张：17

字 数：70千字

出版编码：ISBN 978-7-89396-461-9

购买咨询：0531-87065151

定 价：68.00元

ISBN 978-7-89396-461-9



版权所有 翻印必究

（本书与网络视频配套发行）

如发现本书质量问题，请与公司联系调换。

©说明

定价含20元的网络视频文件工本费，购买时默认同时购买网络视频文件。

视频文件请自行关注微信公众号zgdc666666，提交观看申请，未购买者无下载权限。

序言

“酱汁”的概念在中西餐均早有涉及，它是西式佳肴的灵魂担当，也是中式菜品的点睛之笔，既可以直接佐餐，也可在烹饪过程中加入，既能提高上菜速度，又能保持菜品口味的统一；除有提鲜增香的作用外，还可以提升菜品的色泽和卖相。

近年来，随着国内餐饮行业对“标准化”的重视，按标准配方调制的酱料、酱汁在中式烹调中的地位也水涨船高；手握几款秘制酱汁，往往就能成为大厨们跳槽或晋升时抬高身价的法宝和筹码。

《中国大厨》专业传媒的编辑在多年的探店过程中，搜集了数百款自制酱料、酱汁，现精选其中一百三十余款集结成册，分“凉菜酱汁”和“热菜酱汁”两部分，下设酸辣复合味、酸甜复合味、咸鲜复合味、甜辣复合味、香辣味、麻辣味、甜辣味等共 12 大类，这些配方中，既囊括了经典的椒麻汁、宫保汁、三杯汁、香辣酱、剁椒酱、嗜嗜酱等，又收录了市场上的当红单品所用酱汁，如旺锅汁、醉鹅酱、美蛙鱼头酱等，而绝大多数则是凝聚了大厨们智慧结晶的创意酱汁：用天麻熬制的酱料带有淡淡的药香；曾经流行一时的黑蒜焙干绞碎后制成酱，风味独特；烤鱼酱中添入萧山萝卜干，口感清脆……除了每种酱汁均有详细配方外，我们还为每款汁酱列举了一道应用实例，餐厅中常见的食材，几乎均能找到与之匹配的汁酱，拥有此书，相当于拥有自己的一部酱汁秘笈，可以借鉴调汁思路，获得搭配灵感。

在此书编辑过程中，酱汁高手谢昌勇、林弟先、刘全刚、符继仁等在审阅书稿和试制酱汁后均提出了中肯建议，在此深表谢意。

当然，金无足赤，疏漏难免，本书如有不准确、不全面之处，欢迎批评指正，便于我们修改订正，使其日臻完善。

交流电话：0531-87181010。

2017 年 7 月



《西北风味菜》
价值58元



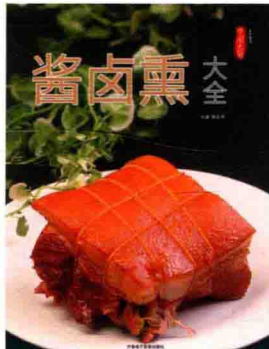
《创意盘饰100·厨房里的
美学革命》 价值58元



《香料包里的秘密》
价值58元



《味道春秋》
价值98元



《酱卤熏大全》
价值58元



《川菜十八翁技艺典藏》
价值58元

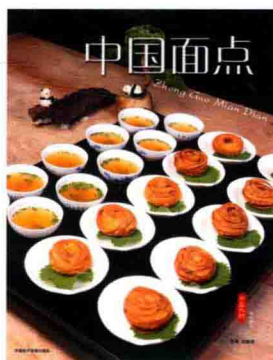


微信号
zgdc666666

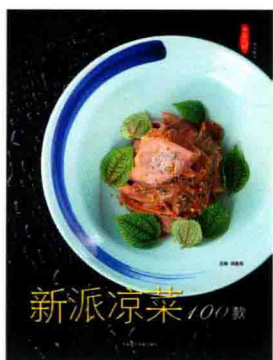


淘宝手机
客户端
扫一扫

淘宝购买
进入中国大厨淘宝店，
<http://jydc.taobao.com>



《中国面点》
价值58元



《新派凉菜100款》
价值58元

酸辣复合口味

酸辣拌虾汁	6
芝麻酸辣汁	8
醋椒汁	10
喃咪汁	12
当归蘸汁	14
酸辣山黄皮汁	16
泰式酸辣汁	18
海鲜汁	20
自制黄金酱	22

酸甜复合口味

油醋汁	24
油酱汁	26
糖醋汁	28
番茄糖汁	30
蓝莓桂花汁	32
蓝莓酱	34
酸甜味汁	36
巴蛸汁	38
番茄肉汁酱	40

酒香口味

自调醉汁	42
酒香料汁	44

麻味

椒麻酱	46
椒麻汁	48
麻辣汁	50
葱椒酱	52

热菜酱汁

咸鲜复合口味

蔬香火腿汁	54
和田樱花汁	56
海味蒜香汁	58
鲥鱼汁	60
葱烧汁	62
自制豉汁	64
炒鸡汁	66
蒸鱼汁	68
酥鱼汁	70
蔬香咖喱汁	72
酱香烧烤汁	74
黑蒜豆豉酱	75
黑蒜酱	76
天麻酱	78
骨香酱	80
香菇酱	82
紫菜酱	84
鹅肝酱	86

干葱牛肉酱	88
傣味香草酱	90
火腿干贝酱	92
海米沙茶酱	94
高邮蛋黄酱	96
咸蛋黄酱	98
永川豆豉酱	100
扬美豆豉酱	102
自制牛蛙酱	104
干煸酱	106
金银蒜酱	108
醉鹅酱	110
自制咸肉酱	112
花菇酱	114
美蛙鱼头酱	116

CONTENTS

目录

热菜酱汁

酸甜复合口味

甜酒烧鱼汁	118
蒜茸梅子酱	120
山楂蜜汁	122
宫保汁	124
酥锅汁	126
老妈干捞汁	130
锅包汁	132
黑醋汁	134

甜辣复合口味

番茄辣酱汁	136
红酒酱汁	138
辣酱焦糖汁	140
自制三杯汁	142
秘制凤爪酱	145
韩式排骨酱	148
韩式春川酱	150
黑椒牛肉酱	152
自制黑胡椒酱	154
黑椒汁	156

香辣口味

秘制香辣酱	158
秘制蔬香辣酱	160
香辣蟹料	162
怪味辣酱	164
三仁辣酱	166
蒜茸孜然辣酱	168
自制香口鱼酱	170
自制鱼头酱	172
萝卜干烤鱼酱	173
萝卜干蒸鱼酱	174
自制牛肉酱	176
秘制炒鸭酱	178
焖鱼酱	180
汗蒸鱼酱	182
自制葱头酱	184
荆沙酱	186
香辣扣肉酱	188
印尼桑巴酱	190
黄焖酱	192
五仁辣汁	194
蒜茸辣椒酱	197
盐焗蒜茸酱	200
鱼籽酱	202
擂椒酱	204
自制干锅酱	206
泰国咖喱汁	208
辣鱼酱	210
红椒酱	212

麻辣口味

八仙汁	214
口水汁	216
三椒麻辣酱	218
自制麻辣酱	220

酸辣口味

自制剁椒	222
清香黄椒酱	224
自制黄椒酱	226
自制金椒酱	228
自制野山椒酱	230
自制番茄辣酱	232
山黄皮酸椒酱	234
酸辣蒜头汁	236
老友酱	238
花椒芥辣汁	240
泡椒盐菜酱	242
柠蜜黄辣汁	244

咸甜口味

自制烧汁	246
海派炆拌汁	248
豉油糖汁	250
自制海味汁	252
自制烤肉酱	254
烧鹅酱	256
啫啫酱	258
梅菜酱	260

奶香口味

风范汁	262
咖啡酱	264
芝士沙拉酱	266
黄袍酱	268
黯然销魂酱	270
自制蜗牛酱	272

酸辣复合口味

酸辣拌虾汁	6
芝麻酸辣汁	8
醋椒汁	10
喃咪汁	12
当归蘸汁	14
酸辣山黄皮汁	16
泰式酸辣汁	18
海鲜汁	20
自制黄金酱	22

酸甜复合口味

油醋汁	24
油酱汁	26
糖醋汁	28
番茄糖汁	30
蓝莓桂花汁	32
蓝莓酱	34
酸甜味汁	36
巴蛸汁	38
番茄肉汁酱	40

酒香口味

自调醉汁	42
酒香料汁	44

麻味

椒麻酱	46
椒麻汁	48
麻辣汁	50
葱椒酱	52

热菜酱汁

咸鲜复合口味

蔬香火腿汁	54
和田樱花汁	56
海味蒜香汁	58
鲥鱼汁	60
葱烧汁	62
自制豉汁	64
炒鸡汁	66
蒸鱼汁	68
酥鱼汁	70
蔬香咖喱汁	72
酱香烧烤汁	74
黑蒜豆豉酱	75
黑蒜酱	76
天麻酱	78
骨香酱	80
香菇酱	82
紫菜酱	84
鹅肝酱	86

干葱牛肉酱	88
傣味香草酱	90
火腿干贝酱	92
海米沙茶酱	94
高邮蛋黄酱	96
咸蛋黄酱	98
永川豆豉酱	100
扬美豆豉酱	102
自制牛蛙酱	104
干煸酱	106
金银蒜酱	108
醉鹅酱	110
自制咸肉酱	112
花菇酱	114
美蛙鱼头酱	116

CONTENTS

目录

热菜酱汁

酸甜复合口味

甜酒烧鱼汁	118
蒜茸梅子酱	120
山楂蜜汁	122
宫保汁	124
酥锅汁	126
老妈干捞汁	130
锅包汁	132
黑醋汁	134

甜辣复合口味

番茄辣酱汁	136
红酒酱汁	138
辣酱焦糖汁	140
自制三杯汁	142
秘制凤爪酱	145
韩式排骨酱	148
韩式春川酱	150
黑椒牛肉酱	152
自制黑胡椒酱	154
黑椒汁	156

香辣口味

秘制香辣酱	158
秘制蔬香辣酱	160
香辣蟹料	162
怪味辣酱	164
三仁辣酱	166
蒜茸孜然辣酱	168
自制香口鱼酱	170
自制鱼头酱	172
萝卜干烤鱼酱	173
萝卜干蒸鱼酱	174
自制牛肉酱	176
秘制炒鸭酱	178
焖鱼酱	180
汗蒸鱼酱	182
自制葱头酱	184
荆沙酱	186
香辣扣肉酱	188
印尼桑巴酱	190
黄焖酱	192
五仁辣汁	194
蒜茸辣椒酱	197
盐焗蒜茸酱	200
鱼籽酱	202
擂椒酱	204
自制干锅酱	206
泰国咖喱汁	208
辣鱼酱	210
红椒酱	212

麻辣口味

八仙汁	214
口水汁	216
三椒麻辣酱	218
自制麻辣酱	220

酸辣口味

自制剁椒	222
清香黄椒酱	224
自制黄椒酱	226
自制金椒酱	228
自制野山椒酱	230
自制番茄辣酱	232
山黄皮酸椒酱	234
酸辣蒜头汁	236
老友酱	238
花椒芥辣汁	240
泡椒盐菜酱	242
柠蜜黄辣汁	244

咸甜口味

自制烧汁	246
海派炆拌汁	248
豉油糖汁	250
自制海味汁	252
自制烤肉酱	254
烧鹅酱	256
啫啫酱	258
梅菜酱	260

奶香口味

风范汁	262
咖啡酱	264
芝士沙拉酱	266
黄袍酱	268
黯然销魂酱	270
自制蜗牛酱	272

序言

“酱汁”的概念在中西餐均早有涉及，它是西式佳肴的灵魂担当，也是中式菜品的点睛之笔，既可以直接佐餐，也可在烹饪过程中加入，既能提高上菜速度，又能保持菜品口味的统一；除有提鲜增香的作用外，还可以提升菜品的色泽和卖相。

近年来，随着国内餐饮行业对“标准化”的重视，按标准配方调制的酱料、酱汁在中式烹调中的地位也水涨船高；手握几款秘制酱汁，往往就能成为大厨们跳槽或晋升时抬高身价的法宝和筹码。

《中国大厨》专业传媒的编辑在多年的探店过程中，搜集了数百款自制酱料、酱汁，现精选其中一百三十余款集结成册，分“凉菜酱汁”和“热菜酱汁”两部分，下设酸辣复合味、酸甜复合味、咸鲜复合味、甜辣复合味、香辣味、麻辣味、甜辣味等共 12 大类，这些配方中，既囊括了经典的椒麻汁、宫保汁、三杯汁、香辣酱、剁椒酱、嗜嗜酱等，又收录了市场上的当红单品所用酱汁，如旺锅汁、醉鹅酱、美蛙鱼头酱等，而绝大多数则是凝聚了大厨们智慧结晶的创意酱汁：用天麻熬制的酱料带有淡淡的药香；曾经流行一时的黑蒜焙干绞碎后制成酱，风味独特；烤鱼酱中添入萧山萝卜干，口感清脆……除了每种酱汁均有详细配方外，我们还为每款汁酱列举了一道应用实例，餐厅中常见的食材，几乎均能找到与之匹配的汁酱，拥有此书，相当于拥有自己的一部酱汁秘笈，可以借鉴调汁思路，获得搭配灵感。

在此书编辑过程中，酱汁高手谢昌勇、林弟先、刘全刚、符继仁等在审阅书稿和试制酱汁后均提出了中肯建议，在此深表谢意。

当然，金无足赤，疏漏难免，本书如有不准确、不全面之处，欢迎批评指正，便于我们修改订正，使其日臻完善。

交流电话：0531-87181010。

2017 年 7 月



《西北风味菜》
价值58元



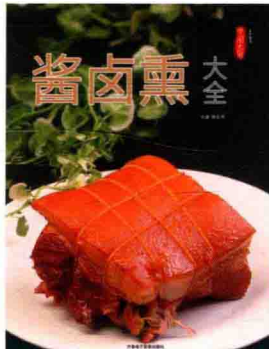
《创意盘饰100·厨房里的
美学革命》 价值58元



《香料包里的秘密》
价值58元



《味道春秋》
价值98元



《酱卤熏大全》
价值58元



《川菜十八翁技艺典藏》
价值58元

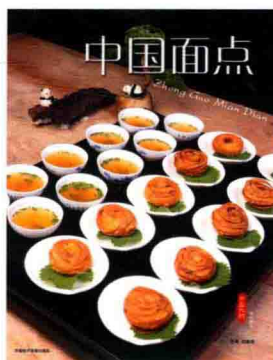


微信号
zgdc666666

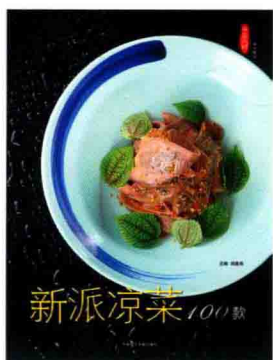


淘宝手机
客户端
扫一扫

淘宝购买
进入中国大厨淘宝店，
<http://jydc.taobao.com>



《中国面点》
价值58元



《新派凉菜100款》
价值58元

京菜

酱汁

酸辣复合口味

酸甜复合口味

酒香口味

麻味



酸辣拌虾汁

制作流程：泡椒70克、小米辣60克、姜末、蒜末各50克、藟头30克全部打碎放入盆中，调入保宁醋50克、镇江香醋30克、鲜柠檬汁、白糖各10克、盐5克、味精3克，搅拌均匀即可。

实用
菜例

生拌醉虾

制作流程：鲜活小河虾500克放入碗中，加**酸辣拌虾汁**调匀，撒上鲜红小米辣碎、香菜碎、香葱碎点缀，加盖上桌，腌5分钟后开盖即可食用。

大厨评酱

这款生拌虾的料汁中没有放酒，而是加醋、藟头粒、姜末、蒜末、小米辣、柠檬等十几种材料调制而成，集酸、甜、辣、鲜于一碗。



芝麻酸辣汁

制作流程：码斗中入纯净水50克、红油（干秦椒面油泼而成）50克、芝麻酱30克、大王牌香醋（比镇江香醋酸味更轻，口感更柔）20克、味精5克、辣鲜露5克、美极鲜、盐、姜末、蒜茸各3克、鸡粉、生抽、鸡汁各2克、香油少许拌匀即可。

注：秦椒产于关中八百里秦川，具有体形纤长、表面皱纹均匀、肉厚油大、香味浓郁、辣度适中等特点，干椒研成面油泼后为佐食佳品。

赛凉皮

制作流程：1.山药1根去皮洗净，先修成截面为1厘米宽的长条，再用刮皮刀刮成宽1厘米、厚0.1厘米的长条形薄片，在其表面均匀拍一层生粉，平铺在盘中，入蒸柜蒸1分钟，取出备用。2.蒸好的山药片500克下入沸水中，待锅内水再次烧开时捞出，放入冰水中投凉待用。3.取一罐状盛器，底部铺入余水过凉的土芹段、黄豆芽各30克，放入山药片，浇芝麻酸辣汁50克，撒香葱圈即可上桌。

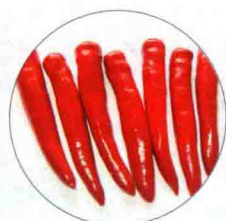
技术关键：1.拍粉的目的是使成菜口感滑软柔韧。2.山药片拍上生粉后先蒸1分钟定型，以免直接余水时生粉脱落。3.余水后应迅速放入冰水中投凉，以保持山药的脆感。



1. 山药刮成宽1厘米、厚0.1厘米的长条形薄片。



2. 在山药片表面拍一层生粉。



秦椒



3. 拍过粉的山药片入蒸柜蒸1分钟。



4. 余好的山药片立即入冰水投凉。

大厨评酱

口味酸辣，芝麻香气浓郁。



醋椒汁

制作流程：盆内放岐山香醋200克、恒顺香醋100克、盐50克、蜂蜜50克、生抽35克、胡椒粉8克，加清鸡汤1000克、青椒圈300克、小米辣圈200克、蒜末100克、姜米50克，倒入香油30克搅匀即成。

实用
菜例

古法醋椒肘子

批量预制：1.猪前肘（每个重1千克）30个燎净毛茬，刮洗干净后入沸水氽透。2.汤桶添清水35千克，下入猪棒骨（拍破）3个、老母鸡2只、鸡架子、鸡脚各1.5千克（以上原料提前氽水），大火烧沸后撇去浮沫，转小火吊3小时，关火后滤掉渣滓，约得底汤25千克。葱段300克、姜片200克、香料包（小茴香50克、花椒35克、良姜、桂皮各30克、甘草、草果各20克、肉桂10克、香叶10片、八角5颗、荜拨5克冲净后包入纱布袋扎紧）一同放入汤桶，调入花雕酒200克、盐150克、白酱油150克、糖色100克、味精、鸡粉各50克、冰糖30克，大火烧开转小火熬10分钟后关火。3.将肘子放入卤水中，大火烧开，转中小火卤40分钟，关火浸泡1小时，卤好的肘子色泽白净，捞出裹上保鲜膜入冰箱冷藏。

走菜流程：从冰箱中取出一只肘子剔去骨头，顶刀切成0.8厘米宽的长条。铜锣中垫入一片荷叶，放肘子骨垫底，把肘子肉整齐码放在骨头上，盖上带肉皮的部分，淋醋椒汁250克，表面撒少许白芝麻即可。

大厨评酱

这款醋椒汁同时放了岐山香醋和恒顺香醋，调制便捷，层次丰富，酸香利口。