

雷东◎编著

厨 师 必 备 调 味 宝 典

# 烹饪调味

## 配方大全

上册

清淡、鲜醇、浓厚、多滋，  
千种双复合味调味方法，纯天然配料，  
不加任何食品添加剂，厨师及家庭调味必备

葱椒类 葱姜类 葱蒜类 葱油类  
咸酸类 咸甜类 咸辣类 咸香类  
酸甜类 酸辣类 酸香类 酸麻类  
甜辣类 甜香类 甜麻类 甜怪类  
鱼香类 五香类 沙茶类 酱腌类  
海味类 腐乳类 致香类 孜然类  
胡椒类 芥末类 蒜香类 糟香类  
乳脂类 叶香类 本鲜类 花香味  
药理类 葱姜类 葱蒜类 葱油类  
咸酸类 咸甜类 咸辣类 咸香类  
酸甜类 酸辣类 酸香类 酸麻类  
甜辣类 甜香类 甜麻类 甜怪类  
鱼香类 五香类 沙茶类 酱腌类  
海味类 腐乳类 致香类 孜然类  
胡椒类 芥末类 蒜香类 糟香类  
乳脂类 叶香类 本鲜类 花香味  
药理类 葱姜类 葱蒜类 葱油类  
咸酸类 咸甜类 咸辣类 咸香类  
酸甜类 酸辣类 酸香类 酸麻类  
甜辣类 甜香类 甜麻类 甜怪类  
鱼香类 五香类 沙茶类 酱腌类  
海味类 腐乳类 致香类 孜然类  
胡椒类 芥末类 蒜香类 糟香类  
乳脂类 叶香类 本鲜类 花香味

化学工业出版社



雷东◎编著

厨 师 必 备 调 味 宝 典

# 烹饪调味 配方大全

上册

清淡、鲜醇、浓厚、多滋，  
千种双复合味调味方法，纯天然配料，  
不加任何食品添加剂，厨师及家庭调味必备

本鲜类 花香类  
叶香类 植脂类  
乳脂类 酒香类  
槽香类 葱香类  
蒜香类 姜香类  
芥末类 香辣类  
胡椒类 麻香类  
孜然类 金屑类  
孜香类 酱香类  
腐乳类 酱类  
海鲜类 腊鲜类  
酱腌类 咖啡类  
沙茶类 怪味类  
五香类 烟香类  
鱼香类 麻辣类  
甜辣类 酸辣类  
甜酸类 甜酸类  
咸酸类 咸甜类  
葱椒类 葱姜类  
药理类 模糊类



化学工业出版社

·北京·

本书为《烹饪调味配方大全》的上册，将不同味型的调料配方以“主味调料”和“辅味调料”的形式进行复合，形成“单一复合味型”、“双复合味型”以及“多复合味型”的上千种可以灵活变化的调味品。根据调味品味道的清淡浓烈程度，划分其类别。本册包括味道较为清淡、鲜醇，及浅辛辣、重辛辣的调味品，分为“本味花香篇”、“叶香植脂篇”、“乳脂糟酒篇”、“葱姜蒜香篇”、“芥辣胡椒篇”5篇。

味道浓厚、多滋的双复合味调味品，将在下册分“异香金属篇”、“豉酱腐乳篇”、“酱鲜咖喱篇”、“多香复合篇”、“百味中国篇”5篇讲述。

### 图书在版编目 (CIP) 数据

烹饪调味配方大全·上册/雷东编著. —北京: 化学工业出版社, 2011. 6  
ISBN 978-7-122-10838-8

I. 烹… II. 雷… III. 调味法 IV. TS 972. 112

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 047735 号

---

责任编辑: 李娜 马 骄

文字编辑: 李锦侠

责任校对: 吴 静

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

---

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印 刷: 大厂聚鑫印刷有限责任公司

装 订: 三河市万龙印装有限公司

787mm × 1092mm 1/16 印张 45¼ 字数 1000 千字 2011 年 7 月北京第 1 版第 1 次印刷

---

购书咨询: 010 - 64518888 (传真: 010 - 64519686) 售后服务: 010 - 64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

---

定 价: 128.00 元

版权所有 违者必究

# 前 言

中国的饮食文化，是以菜肴的“调味”著名于世的，我们说，菜肴的“味道”是菜肴的灵魂，并不为过。西方人性格外向者居多，在餐饮上讲究外在的原料搭配；东方人性格内向者居多，在餐饮上看重内在的五味调和，这使得中餐以“调味”雄居于世界之首。本书作者作为一名烹饪大师，在多年的烹饪学习和工作中，刻苦钻研业务技术，潜心于对“调味”的钻研。在中国四川、山东、广东、江苏、海南等地学习、工作、调研；在德国工作期间，又得到了外籍西餐高级厨师的亲自传授。多年来不断取各家之长，在餐饮调味方面，掌握了各地区、各种风味菜肴的实践操作经验。将中国各地区各大菜系及西餐调味进行了归纳总结，使得中西合璧、菜系合璧，使各地区菜肴的口味在理论上达到了标准化、系统化；使“调味”形成了一种体系，使菜肴的“调味”，通过“味型”的形式得到了统一。使厨者在了解各种味型特点的基础上，可以灵活运用各种调味品，在调味上走到一种出神入化的境地，使“调味”作为一种“艺术”，达到了一种更高的境界。此外，在实际运用中，还为现代菜肴的评判、鉴别、鉴定等工作以及小到饭馆、大到酒楼、饭店，每月、每季度的菜品更新提供了良好的依据。使各地区、各菜系在菜肴味道的复合创新上走出了一条新路，使厨者在新的时代为创造出新派中国菜走出了坚实的一步，从而引领现代餐饮“调味”市场的新时尚。

本书作者的第一部书《烹饪调味秘述》主要侧重于对前人烹饪文化的“继承”；总结出了40种“复合味型”的调和理论，在国内深受众多专业人士的青睐，曾荣获国家优秀科技图书奖，并多次再版。第二部书《烹饪调味秘方800例》，则主要侧重于对当代烹饪事业的“发展”；其是以前一本书为基础，通过排列组合，总结出了40类820种“双复合味型”的调和理论，为现代复合调味的创新与提高奠定了坚实的基础。第三部《烹饪调味配方大全》一书，则主要侧重对现代烹饪调味的复合“创新”。其分上、下两册。由浅入深地从清淡、鲜醇，到浓厚、多滋，讲述了40类近千种双复合味，共涉及近万个创意型调料配方。并通过各个实例，将每种味型的各种创意型调料配方以“主味调料”和“辅味调料”的形式，分成了两个部分进行复合。好像一副中药良方要安排好其中各味药的“君、臣、佐、使”一样。使同一种复合味型内部的主味调料可以相互转换，累加，各种不同味型之间可以相互复合，所用调味方法简单易行，所用原料绿色环保。讲的是一种新型的、有章法的、

可以随心所欲进行复合调味的方式方法。使用者在运用中，应首先看清所用调味品的属性，看其是属于哪一类复合味型的主味调料，尝其口味，看其成分表，将其分类，再通过这种方法，进行相应的调味复合。在各单一复合味型的主味调料的运用上，一定要根据不同地区、不同人的口味，酌情增减。即：“以适口者珍为原则，以各味型的口味特点为指导思想，注意比例，调整用量，有所侧重，活学活用，开阔思路，勇于创新。”以此方法，还可以将所有菜肴的调料配方以主味调料和辅味调料的形式，进行分析，将其转换变异、复合更新，不断提高，以满足各地区不同人期待新口味菜肴出现的消费心理。各地区、各菜系在对于本书中所介绍的各种“味型”的选择与运用上，应选择适合自己地方口味的味型加以调制，以适应当地的气候、水土、风俗习惯，以及年龄差别等，以达到适地、适人、与时俱进的目的。本书前后呼应，环环相扣、扣扣相联，根据各类调味品的特性，不同味型的调味形式、烹调方法、口味特点，灵活运用各种调味品，由浅入深地总结了中餐调味及西餐调味的一些规律，以便于专业人士学习，了解各种新型双复合味的口味特点，从而将调味品进行合理的融合、创新。希望对厨者在调味创新及继承与发展各地区烹饪事业上有所帮助，同时也适合各类烹饪爱好者，选择各种适合自己地方口味的调味配方，对各种原料进行调味烹制，从而制作出各种新型口味的菜肴来。

如今，随着社会的发展，人们的生活水平大大提高。在各地可以吃到各种不同的原料。在此种大环境下，菜肴的“味道”就成了大到饭店，小到餐馆提高生意的“杀手锏”。所以在当代提高菜肴的口味档次、对现代菜肴进行口味上的复合创新，就成为餐饮业的时尚命题。随着交通的便利，各国各地区之间在原有调味品的运用上，常常相互融合，同时，中国及国际上的各种新型调味品也越来越多地出现，在其中不乏“双复合味型”和“多复合味型”的调味品。在此种形势下，新旧各种调味品在运用于新口味菜肴的创新调制的同时，更应首先看清每种调味品的属性，看其是属于哪一类“复合味型”的主味调料，再与以相应的调味复合。在本书中所介绍的各种“单一复合味型”内部，在各“主味调料”之间的相互转换，累加过程中；以及在各种“单一复合味型”之间，在各“主味调料”之间的双复合及多复合调味中；各单一复合味型中的“主味调料”及其复合汁、酱料，在与其他“主味调料”及其复合汁、酱料的复合之后，可形成多种类型的单复合、双复合或多复合味型。在双复合味型及多复合味型的创新上，一定要走出“在一个菜肴中所用不同品种的调味品越多越复杂，越让人尝不出是什么味越好；以及初学者以所用调味品量越多，味越浓重越好”的误区。在新口味菜肴的创新上，要注意应突出一种或两种复合味，即本书中所提到的“单一复合味型”及

“双复合味型”所体现的味道。其他味只作为“辅味”，与以相应地衬托。要注意味的层次，使之有主有次，像交响乐一样要有韵律。从而避免产生杂乱无章与不和谐的味道。此外，在单复合、双复合及多复合汁料的调制上，应根据所用主味调料的味、色、态〔液（汁、油）、酱、粉、粒、末等〕、干鲜等，予以相应适当地复合调制。这样才可以灵活运用各种新、旧型调味品，跟上时代的潮流，创造出更多新型口味的菜肴来。

本书中所介绍的各种“单一复合味型”之中的调味复合，以及各“单一复合味型”之间的“双复合味型”及“多复合味型”的调制，在调料的选择、调料的配比及调料的使用等方面还有很大的创新空间，是厨者应该潜心研究的，对它的掌握程度，可以体现出一位司厨者在“调味艺术”上的修养。厨者在学习应主要学习创新的方法，注意“个人的悟性”，“修行在个人”。此外，根据调味要求，各味型在复合之后，通过改变烹调方法、改变操作手法、改变加工工艺、改变烹饪原料、改变盘饰等，可达到举一反三、灵活多变、不断创新的效果，从而可制作出各类创新菜肴。在各种高档宴席及各类烹饪大赛中，可达到各种不同的意境。厨者在新口味菜肴的命名上，双复合及多复合味型，可用味型名称、调料及原料名称、地区名称，以及典故等以命其名。

在烹调器具的选择上，应本着“干净、轻便、快捷、效率高”的原则，可选用中国广东地区台式煤气鼓风灶、中国粤式单底焗锅和手勺。手勺的容积为港称10两（375克）。灶的优点在于上下水方便，容易调节火力，干净无污染；焗锅的优点在于体轻，受热快，容量大；手勺的优点在于便于计量所用调料的份量。在调味方法上，可采用中国四川地区的“递进式”调味。在烹调方法上，选择简便易行，容易掌握操作的烹调方法，如“飞水”（中国南方叫法，北方叫“出水”），“拉油”（中国南方叫法，北方叫“滑油”）。在菜肴的外观“形”的参评上，以广东地区的“明汁亮芡”为标准，与山东、四川等中国北方地区的“抱汁亮油”和“明油亮芡”相比，减少了油的用量，与江苏等中国南方地区的“汁浓油亮”相比，口味偏淡，色泽偏浅，油量较少，有利于人体的保健。在创新菜肴的口味上，以中国四川地区菜肴的口味特点为主流，要求“百菜百味”、“一菜一格”。在突出中、外各地区菜肴的口味特点的基础上，应将不同地区、各种不同调料进行合理地融合与复合，使得中西合璧、菜系合璧。在新的时代，创作出更多更好的适合自己地区的新型复合口味的菜肴来。

雷东

2009年9月于北京

# 总 目 录

- 第一部分〈本味花香篇〉 一、本鲜类 二、花香类  
第二部分〈叶香植脂篇〉 三、叶香类 四、植脂类  
第三部分〈乳脂糟酒篇〉 五、乳脂类 六、酒香类 七、糟香类  
第四部分〈葱姜蒜香篇〉 八、葱香类 九、蒜香类 十、姜香类  
第五部分〈芥辣胡椒篇〉 十一、芥末类 十二、香辣类 十三、胡椒类  
第六部分〈异香金属篇〉 十四、麻香类 十五、孜然类 十六、金属类  
第七部分〈豉酱腐乳篇〉 十七、豉香类 十八、酱香类 十九、腐乳类  
第八部分〈酱鲜咖喱篇〉 二十、酱酯类 二十一、海鲜类 二十二、腊鲜类  
二十三、酱腌类 二十四、咖喱类  
第九部分〈多香复合篇〉 二十五、沙茶类 二十六、怪味类 二十七、五香类  
二十八、烟香类 二十九、鱼香类  
第十部分〈百味中国篇〉 三十、麻辣类 三十一、甜辣类 三十二、酸辣类  
三十三、酸甜类 三十四、甜酸类 三十五、咸酸类  
三十六、咸甜类 三十七、葱椒类 三十八、葱姜类  
三十九、药理类 四十、模糊类

# 目 录

## 第一部分 本味花香篇

### 一、本鲜类/3

#### (一) 本鲜味型/3

#### (二) 本鲜味单复合型汁料制作/3

中式清汤/3

中式奶汤/4

中式金汤/4

中式广东顶汤/4

中式素上汤/5

中式猪肉清汤/5

中式牛肉清汤/5

中式羊肉汤/5

中式高汤胶冻汁/6

中式广东芡汤/6

中式广东潮州熟鸡油/6

中式熟红根油/6

中式蛋黄粉/6

西式素上汤/6

西餐少司/7

西式牛肉汤/7

西式鸡清汤/7

中式玉米汁/8

西式胶冻汁/8

#### (三) 本鲜味双复合及多复合型汁料制作/8

#### 〈1〉本鲜花香味型/8

桂花清汤/8

菊花奶汤/9

玫瑰金汤/9

茉莉猪肉清汤/9

金花牛肉清汤/9

冬梅羊肉汤/9

荷花素上汤/10

玫瑰高汤胶冻汁/10

花香熟鸡油/10

花香红根油/10

玫瑰蛋黄粉/10

西式香玉素上汤/10

西餐花香少司/11

西式玫瑰牛肉汤/11

西式花香鸡清汤/11

西式花香胶冻汁/11

#### 〈2〉本鲜叶香味型/11

荷香清汤/12

紫苏奶汤/12

碧玉金汤/12

竹香猪肉清汤/12

韭香羊肉清汤/12

芫荽素上汤/13

茶香高汤胶冻汁/13

中式叶香芡汤/13

中式叶香熟鸡油/13

中式叶香红根油/13

香草蛋黄粉/13

西式薄荷素上汤/14

西餐叶香少司/14

西式叶香牛肉汤/14

西式九层塔鸡清汤/14

西式香草胶冻汁/14

#### 〈3〉本鲜植脂味型/15

鸡鲜麻酱汁/15

牛味花生酱汁/15

鲜香沪式色拉酱/15

鲜鲜汁律酱/15

鲜鲜千岛汁/15

鲜鲜西式马乃司少司/16

鲜浓西式靛粒少司/16

#### 〈4〉本鲜乳脂味型/16

鲜浓乳香味汁/16

鸡汁乳脂蛋黄酱/16

鲜浓白汁少司/17

鸡汁奶油少司/17

鸡汁奶油结力蛋黄少司/17

鹅香黄汁少司(鹅香蛋黄少司)/17

超鲜荷兰少司/18

清鲜波兰少司/18

本鲜牛奶蛋黄汁/18

#### 〈5〉本鲜酒香味型/18

超鲜香槟酒汁/18

牛鲜黄酒汁/18

鲜浓酒香醉汁/19

本鲜啤酒烧汁/19

回鲜白兰地汁/19

#### 〈6〉本鲜糟香味型/19

清鲜香糟汁/19

增鲜糟糊/19

苏式特鲜糟油/20

闽式特鲜红糟酱/20

闽式特鲜红糟卤/20

#### 〈7〉本鲜葱香味型/20

清鲜葱香味汁/20

肉香葱油/21

特鲜葱香油/21

鸡鲜葱油味汁/21

牛鲜葱油烧汁/21

#### 〈8〉本鲜蒜香味型/21

肉香蒜头油/21

鹅鲜蒜头米/22

牛汁蒜泥汁/22

鸡汁蒜泥汁/22

超鲜蒜蓉蒸酱/22

鲜浓蒜香烧汁/22

#### 〈9〉本鲜姜香味型/23

超鲜牛腩沙姜盐/23

鲜浓姜汁米酒/23

鲜醇毛姜水/23

#### 〈10〉本鲜芥末味型/23

本鲜芥末糊/23

超鲜中式辣根汁/23



- 牛鲜川式芥末汁/24  
鸡汁粤式芥末酱/24  
鲜浓日本芥辣汁/24  
加鲜西式芥末少司(酱)/24  
肉鲜西式辣根少司/24  
鲜味西式红菜头辣根少司/25  
〈11〉本鲜香辣味型/25  
荤香红油辣椒/25  
肉香糊辣油/25  
超鲜川式榨辣椒/25  
鸡鲜川式红油汁/26  
鲜浓青辣汁/26  
高鲜湘式剁红辣椒/26  
鲜浓剁青辣椒酱/26  
鲜味剁椒汁/26  
鹅鲜香辣味汁/27  
清鲜香辣味汁/27  
〈12〉本鲜胡椒味型/27  
牛鲜黑胡椒酱/27  
肉香胡椒油/27  
鸡鲜胡椒汁/28  
鸡鲜胡椒盐/28  
〈13〉本鲜麻香味型/28  
牛鲜麻盐/28  
鲜浓粤式川椒酒/28  
鲜味花椒水/28  
鲜浓京式花椒绍酒/29  
鸡汁鲜花椒酱/29  
〈14〉本鲜孜然味型/29  
鹅香孜然粉/29  
孜然西式素上汤/29  
超鲜牛香孜然汁/29  
鲜爽孜然烧烤料/30  
〈15〉本鲜金属味型/30  
超鲜金箔汁/30  
清鲜银箔汁/30  
〈16〉本鲜豉香味型/30  
荤香粤式豆豉料/30  
牛鲜潮粤式豆豉汁/30  
鹅鲜粤式豉汁/31  
〈17〉本鲜酱香味型/31  
鸡汁鲁式老虎酱/31  
特鲜鲁式酱烧汁/31  
肉鲜京式烤鸭酱/31  
鹅鲜京式甜面酱/32  
牛鲜复合酱烧料/32  
鲜浓复合酱烧汁/32  
超鲜柱侯酱烧汁/32  
增鲜日式“田乐”酱/32  
〈18〉本鲜腐乳味型/33  
鸡鲜腐乳爆汁/33  
清鲜腐乳爆汁/33  
特鲜腐乳烧汁/33  
〈19〉本鲜酱酯味型/33  
超鲜豉油皇汁/34  
荤香酱酯烧汁/34  
鸡鲜酱酯味汁/34  
牛鲜酱酯烧汁/34  
〈20〉本鲜海鲜味型/34  
鸡鲜粤式方鱼末/35  
超鲜淮式蟹粉/35  
肉香淮式蟹油/35  
鹅鲜粤式XO酱/35  
本鲜蚝油海味汁/35  
本鲜蚝皇汁/36  
肉香虾脑红油/36  
本鲜虾油鲜味汁/36  
高鲜虾籽鲜味汁/36  
肉鲜海皇汁/36  
特浓海鲜汁/37  
本鲜浓醇广东翅汤/37  
本鲜浓醇奶白鱼汤/37  
清鲜西式鱼清汤/37  
鲜醇日本木鱼汤/38  
〈21〉本鲜腊鲜味型/38  
中式牛鲜火腿蓉/38  
鸡鲜火腿汁/38  
清鲜腊肉汁/38  
〈22〉本鲜酱腌味型/39  
牛鲜天源酱菜汁/39  
鹅鲜六必居酱菜汁/39  
清鲜雪菜味汁/39  
鸡鲜宜宾芽菜汁料/39  
〈23〉本鲜咖喱味型/39  
荤香中式油咖喱/40  
特鲜咖喱汁/40  
牛鲜咖喱味汁/40  
清鲜咖喱味汁/40  
鸡鲜咖喱味汁/40  
超鲜西式咖喱少司/41  
〈24〉本鲜沙茶味型/41  
肉鲜闽式沙茶酱/41  
牛鲜沙茶酱汁/41  
清鲜沙茶酱汁/42  
鹅鲜沙茶酱料/42  
鸡鲜沙茶味汁/42  
〈25〉本鲜怪味味型/42  
鸡鲜川式怪味汁/42  
鹅鲜川式怪味汁/43  
清鲜怪味汁/43  
牛鲜怪味烧汁/43  
〈26〉本鲜五香味型/43  
超鲜五香烧烤汁/43  
鹅鲜广东潮式卤水/44  
特鲜川鲁式红卤汤/44  
清鲜五香卤汤/44  
鸡鲜淮盐(五香盐)/44  
牛鲜粤式白卤水/45  
鸡鲜粤式油鸡水(红卤水)/45  
荤香川式五香油/45  
〈27〉本鲜烟香味型/45  
鸡鲜茶熏味调制/45  
清鲜木熏味调制/46  
牛鲜草熏味调制/46  
鲜浓米熏味调制/46  
特鲜糖熏味调制/46  
超鲜樟茶味调制/47  
鹅鲜米茶味调制/47  
荤香多木味调制/47  
〈28〉本鲜鱼香味型/47  
牛鲜新式鱼香味汁/48  
清鲜鱼香味汁/48  
鸡鲜鱼香味汁/48  
肉鲜鱼香味汁/48  
鹅鲜鱼香味汁/48  
特鲜鱼香味汁/49

鲜浓鱼香味汁/49  
 本鲜鱼香味汁/49  
 〈29〉本鲜麻辣味型/49  
 葷香麻辣油/49  
 鸡鲜浓麻辣味汁/49  
 清鲜麻辣味汁/50  
 高鲜麻辣清香汁/50  
 鹅鲜麻辣味汁/50  
 牛鲜麻辣味汁/50  
 特鲜麻辣味汁/50  
 〈30〉本鲜葱椒味型/51  
 葷香潮式川椒粉/51  
 牛鲜潮式川椒汁/51  
 鸡鲜川式椒麻汁/51  
 鹅鲜川式椒麻汁/51  
 超鲜鲁式葱椒泥/51  
 特鲜鲁式葱椒酒/52  
 葷香鲁式葱椒油/52  
 肉鲜鲁式葱椒汁/52  
 〈31〉本鲜葱姜味型/52  
 葷香葱姜油/52  
 鲜浓葱姜水/52  
 超鲜葱姜汁/53  
 特鲜葱姜酒/53  
 〈32〉本鲜甜酸味型/53  
 鹅鲜脆皮水/53  
 超鲜甜酸味汁/53  
 鸡鲜茄味甜酸汁/54  
 鲜浓芒果味汁/54  
 清鲜菠萝味汁/54  
 牛鲜葡萄味汁/54  
 特鲜苹果少司/54  
 〈33〉本鲜酸甜味型/55  
 提鲜脆皮水/55  
 特鲜粤式糖醋汁/55  
 肉鲜粤式糖醋汁/55  
 超鲜酸甜果味汁/55  
 鲜浓粤式京都排骨汁/56  
 清鲜粤式西汁/56  
 鸡鲜粤式柠汁/56  
 鹅鲜酸梅味汁/56  
 清鲜香橙味汁/56

牛鲜川式酸甜味汁/57  
 鲜爽潮式酸甜浆/57  
 鲜香沪式糖醋卤/57  
 鸡味酸甜干煎汁/57  
 特鲜西式醋油少司/57  
 清鲜西式红果结力/58  
 〈34〉本鲜酸辣味型/58  
 清鲜酸辣味汁/58  
 鹅鲜酸辣味汁/58  
 牛鲜酸辣味汁/58  
 鸡鲜酸辣味汁/59  
 超鲜酸辣味汁/59  
 清鲜酸辣泡菜汤/59  
 葷鲜粤式煎封汁/59  
 中式牛鲜酸辣汤汁/59  
 川式鹅鲜酸辣汁/60  
 清鲜西式蔬菜酸辣少司/60  
 鸡汁西式番茄辣酱少司/60  
 〈35〉本鲜咸甜味型/60  
 鸡鲜复制红酱油/60  
 牛鲜咸甜味汁/61  
 鹅鲜可乐味汁/61  
 肉鲜“田不拉”汁/61  
 〈36〉本鲜甜辣味型/61  
 清鲜甜辣酱/61  
 鸡鲜甜辣汁/61  
 特鲜甜辣汁/62  
 牛鲜甜辣烧汁/62  
 〈37〉本鲜咸酸味型/62  
 鸡鲜中式三合油/62  
 超鲜中式咸酸味汁/62  
 清鲜咸酸腌渍汁/63  
 清鲜中式清酸菜汤/63  
 鲜浓西式少司肉汁/63  
 肉鲜西式红汁少司/63  
 特鲜比萨饼番茄少司/64  
 〈38〉本鲜药理味型/64  
 ①本鲜补气型/64  
 羊鲜人参汤/64  
 ②本鲜补血型/64  
 鸡鲜当归汤/64  
 ③本鲜补阴型/64

超鲜枸杞汤/64  
 ④本鲜补阳型/65  
 鸡汁杜仲汤/65  
 ⑤本鲜抗衰老型/65  
 鸡鲜何首乌汤/65  
 〈39〉本鲜甜香味型/65  
 清鲜红枣汁/65  
 清鲜桂花汁/65  
 醇鲜玫瑰汁/66  
 醇鲜南瓜汁/66  
 清鲜西式糊糖少司/66  
 清鲜翻砂糖酱/66  
**二、花香类/67**  
 (一) 花香味型/67  
 (二) 花香味单复合型汁料制作/67  
 中式花皇汁/67  
 中式桂花汁/67  
 中式玫瑰汁/67  
 (三) 花香味双复合及多复合型汁料制作/67  
 〈1〉花香叶香味型/68  
 花香茶皇汁/68  
 桂花荷香汁/68  
 玫瑰竹香汁/68  
 秋菊香味汁/68  
 〈2〉花香植脂味型/68  
 桂花芝麻盐/69  
 桂花麻香味汁/69  
 秋菊沪式色拉酱/69  
 茉莉沙律酱/69  
 玫瑰千岛酱/69  
 花香西式马乃司少司/70  
 花香西式糙粒少司/70  
 〈3〉花香乳脂味型/70  
 桂花中式乳香味汁/70  
 茉莉芝士黄油汁/70

- 花香西式白汁少司/71  
 玫瑰西式奶油少司(奶汁少司)/71  
 花香奶油结力蛋黄少司/71  
 金针花黄汁少司(蛋黄少司)/71  
 桂花荷兰少司/72  
 玫瑰牛奶蛋黄汁/72  
 <4> 花香酒香味型/72  
 桂花黄酒烧汁/72  
 玫瑰酒香醉汁/72  
 玫瑰红酒烧汁/72  
 桂花啤酒烧汁/73  
 菊花白兰地汁/73  
 <5> 花香糟香味型/73  
 桂花香糟汁/73  
 玫瑰糟糊/73  
 花香苏式糟油/74  
 玫瑰闽式红糟酱/74  
 桂花闽式红糟卤/74  
 菊花醪糟/74  
 <6> 花香葱香味型/75  
 菊花青葱味汁/75  
 茉莉葱香油/75  
 桂花葱油味汁/75  
 桂花葱油烧汁/75  
 玫瑰葱油烧汁/75  
 <7> 花香蒜香味型/76  
 菊花蒜泥汁/76  
 玫瑰蒜泥味汁/76  
 桂花蒜蓉蒸酱/76  
 玫瑰蒜香烧汁/76  
 <8> 花香姜香味型/77  
 花香毛姜水/77  
 茉莉姜味汁/77  
 桂花姜味汁/77  
 玫瑰姜味烧汁/77  
 桂花沙姜盐/77  
 <9> 花香芥末味型/78  
 花香芥末糊/78  
 菊花中式辣根汁/78  
 玫瑰川式芥末汁/78  
 桂花粤式芥末酱/78  
 花香中式芥末油汁/78  
 桂花西式芥末少司(酱)/79  
 花香西式辣根少司/79  
 玫瑰西式红菜头辣根少司/79  
 <10> 花香香辣味型/79  
 桂花川式 辣椒/79  
 菊花青辣汁/80  
 茉莉湘式剁红辣椒/80  
 春兰剁青辣椒酱/80  
 桂花剁椒汁/80  
 玫瑰中式香辣烧汁/81  
 花香香辣味汁/81  
 菊花香辣味汁/81  
 <11> 花香胡椒味型/81  
 玫瑰黑胡椒汁/81  
 桂花黑胡椒酱/82  
 菊花胡椒味汁/82  
 桂花胡椒盐/82  
 <12> 花香麻香味型/82  
 桂花麻盐/82  
 玫瑰粤式川椒酒/83  
 桂花京式花椒绍酒/83  
 桂花鲜花椒酱/83  
 <13> 花香孜然味型/83  
 桂花孜然粉/83  
 花香孜然素上汤/83  
 玫瑰孜然汁/84  
 <14> 花香金属味型/84  
 桂花金箔汁/84  
 玫瑰银箔汁/84  
 金针花金箔汁/84  
 菊花银箔汁/84  
 <15> 花香豉香味型/84  
 花香粤式豆豉料/85  
 桂花潮式豆豉汁/85  
 玫瑰粤式豉汁/85  
 菊花豆豉烧汁/85  
 <16> 花香酱香味型/86  
 玫瑰鲁式酱烧汁/86  
 桂花沪式甜酱/86  
 玫瑰京式烤鸭酱/86  
 桂花京式甜面酱/86  
 花香滇式甜酱汁/86  
 玫瑰复合酱烧料/87  
 桂花复合酱烧汁/87  
 玫瑰柱侯酱烧汁/87  
 桂花日式“田乐”酱/87  
 花香清酱味汁/87  
 <17> 花香腐乳味型/88  
 玫瑰腐乳爆汁/88  
 菊花腐乳爆汁/88  
 桂花腐乳烧汁/88  
 <18> 花香酱酯味型/89  
 花香豉油皇汁/89  
 玫瑰酱酯烧汁/89  
 菊花酱酯味汁/89  
 春兰酱酯烧汁/89  
 <19> 花香海鲜味型/90  
 桂花粤式方鱼末/90  
 桂花淮式蟹粉/90  
 桂花淮式蟹油/90  
 桂花粤式 XO 酱/90  
 菊花蚝油海味汁/91  
 玫瑰蚝皇汁/91  
 桂花虾脑红油/91  
 玫瑰虾籽鲜味汁/91  
 桂花海鲜鲍烧汁/91  
 玫瑰海皇汁/92  
 桂花海鲜烧汁/92  
 金针花广东翅汤/92  
 菊花奶白鱼汤/92  
 茉莉西式鱼清汤/93  
 白兰日本木鱼汤/93  
 <20> 花香腊鲜味型/93  
 桂花火腿蓉/93  
 桂花火腿汁/94  
 玫瑰腊肉汁/94  
 菊花腊味汁/94  
 <21> 花香酱腌味型/94  
 玫瑰天源酱菜汁/94  
 桂花六必居酱菜汁/94  
 菊花雪菜味汁/95  
 金针花宜宾芽菜汁/95  
 <22> 花香咖喱味型/95

- 桂花中式油咖喱/95  
 金针花咖喱味汁/95  
 菊花咖喱味汁/96  
 玫瑰咖喱味汁/96  
 玫瑰咖喱酱/96  
 茉莉西式咖喱少司/96  
 〈23〉花香沙茶味型/97  
 桂花潮式沙茶酱/97  
 花香闽式沙茶酱/97  
 玫瑰沙茶酱汁/98  
 桂花沙茶酱汁/98  
 金针花沙茶酱料/98  
 〈24〉花香怪味味型/98  
 桂花川式怪味汁/98  
 玫瑰川式怪味汁/99  
 菊花怪味汁/99  
 桂花怪味烧汁/99  
 〈25〉花香五香味型/99  
 玫瑰五香烧烤汁/99  
 玫瑰广东潮式卤水/100  
 菊花川鲁式红卤汤/100  
 茉莉五香卤汤/100  
 桂花鲜味淮盐(五香盐)/101  
 花香粤式白卤水/101  
 花香粤式油鸡水(红卤水)/101  
 〈26〉花香烟香味型/101  
 金针花木熏味调制/101  
 桂花草熏味调制/102  
 茉莉米熏味调制/102  
 玫瑰糖熏味调制/102  
 春兰樟茶味调制/102  
 花香米茶味调制/103  
 桂花多木味调制/103  
 玫瑰多熏味调制/103  
 〈27〉花香鱼香味型/104  
 桂花川式鱼香味汁/104  
 菊花新式鱼香味汁/104  
 春兰清鲜鱼香味汁/104  
 玫瑰鱼香味汁/104  
 荷花鱼香味汁/105  
 茉莉鱼香味汁/105  
 金针花鱼香味汁/105  
 花香鱼香味汁/105  
 〈28〉花香麻辣味型/105  
 桂花麻辣碎/106  
 桂花麻辣油/106  
 糖桂花麻辣味汁/106  
 菊花麻辣味汁/106  
 茉莉麻辣清香汁/106  
 金针花麻辣味汁/107  
 春兰麻辣味汁/107  
 玫瑰麻辣味汁/107  
 〈29〉花香葱椒味型/107  
 桂花潮式川椒粉/107  
 桂花潮式川椒汁/108  
 菊花川式椒麻汁/108  
 玫瑰鲁式葱椒泥/108  
 桂花鲁式葱椒酒/108  
 糖桂花鲁式葱椒汁/108  
 〈30〉花香葱姜味型/109  
 花香葱姜水/109  
 菊花葱姜汁/109  
 桂花葱姜酒/109  
 玫瑰葱姜汁/109  
 桂花葱姜烧汁/109  
 〈31〉花香甜酸味型/110  
 花香脆皮水/110  
 桂花川鲁式甜酸味汁/110  
 菊花淮式甜酸味汁/110  
 茉莉茄味甜酸汁/110  
 金针花芒果味汁/111  
 花香菠萝味汁/111  
 春兰西式苹果少司/111  
 〈32〉花香酸甜味型/111  
 花香酸脆皮水/112  
 桂花粤式糖醋汁/112  
 玫瑰粤式糖醋汁/112  
 花香酸甜果味汁/112  
 菊花粤式京都排骨汁/112  
 茉莉粤式西汁/113  
 金针花粤式柠汁/113  
 玫瑰酸梅味汁/113  
 桂花香橙味汁/113  
 桂花橙味艾汁/113  
 玫瑰川式酸甜味汁/114  
 春兰潮式酸甜汁/114  
 荷花沪式糖醋汁/114  
 春兰西式醋油少司/114  
 菊花西式红果结力/115  
 〈33〉花香酸辣味型/115  
 菊花酸辣味汁/115  
 桂花酸辣味汁/115  
 茉莉酸辣味汁/115  
 春兰酸辣味汁/116  
 荷花酸辣味汁/116  
 冬梅酸辣泡菜汤/116  
 菊花粤式煎封汁/116  
 菊花酸辣汤汁/116  
 川式桂花酸辣汁/117  
 茉莉西式蔬菜酸辣少司/117  
 桂花西式番茄辣酱少司/117  
 〈34〉花香咸甜味型/117  
 桂花咸甜味汁/117  
 玫瑰可乐味汁/118  
 桂花日式“田不拉”汁/118  
 菊花日式“田不拉”汁/118  
 〈35〉花香甜辣味型/118  
 桂花甜辣酱/118  
 菊花甜辣汁/118  
 春兰甜辣汁/119  
 玫瑰甜辣烧汁/119  
 〈36〉花香咸酸味型/119  
 菊花中式三合油/119  
 桂花咸酸腌渍汁/119  
 金针花中式渍酸菜汤/120  
 花香西式少司肉汁/120  
 茉莉西式红汁少司/120  
 玫瑰比萨饼番茄少司/120  
 〈37〉花香药理味型/121  
 ①花香补气型/121  
 菊花芪参母鸡汤/121  
 ②花香补血型/121  
 桂花三七母鸡汤/121  
 ③花香补阴型/121  
 金针花鳖甲乳鸽汤/121  
 ④花香补阳型/122

茉莉海马公鸡汤/122

⑤花香抗衰老型/122

春兰强补猪肝汤/122

〈38〉花香甜味型/122

玫瑰红枣汁/122

香甜桂花汁/122

香甜玫瑰汁/123

桂花南瓜汁/123

菊花西式糊糖少司/123

花香翻砂糖酱/123

## 第二部分 叶香植脂篇

### 三、叶香类/127

(一) 叶香味型/127

(二) 叶香味单复合型汁料制作/127

中式茶皇汁/127

现代茶皇汁/127

(三) 叶香味双复合及多复合型汁料制作/127

〈1〉叶香植脂味型/128

芹菜芝麻盐/128

九层塔花生酱烧汁/128

香草沪式色拉酱/128

薄荷沙律酱/128

欧芹千岛酱/129

芫荽西式马乃司少司/129

莳萝西式黏粒少司/129

〈2〉叶香乳脂味型/129

香草中式乳香味汁/129

薄荷乳脂蛋黄酱/130

迷迭香西式白汁少司/130

西式菠菜少司/130

茶香西式奶油少司(奶汁沙司)/130

欧芹茶香奶油结力蛋黄少司/131

马祖林叶黄汁少司(蛋黄少司)/131

香菜荷兰少司/131

胡妥叶牛奶蛋黄汁/131

〈3〉叶香酒香味型/131

九层塔香槟酒汁/131

香草黄酒烧汁/132

茶香酒味醉汁/132

枇杷柠檬叶啤酒烧汁/132

迷迭香叶白兰地爆汁/132

〈4〉叶香糟香味型/133

龙井香糟卤/133

香芹茅草糟糊/133

薄荷苏式糟油/133

香草闽式红糟酱/133

薄荷闽式红糟卤/133

迷迭香叶醪糟汁/134

〈5〉叶香葱香味型/134

芹菜葱香油/134

韭菜葱油味汁/134

九层塔葱油味汁/134

香草葱油烧汁/135

薄荷葱油烧汁/135

〈6〉叶香蒜香味型/135

迷迭香叶蒜泥汁/135

香草蒜蓉蒸酱/135

薄荷蒜香烧汁/136

〈7〉叶香姜香味型/136

香草姜汁米酒/136

芹香毛姜水/136

九层塔叶姜味汁/136

迷迭姜味汁/136

香菜川鲁式姜汁/137

薄荷姜味烧汁/137

〈8〉叶香芥末味型/137

芹香芥末糊/137

迷迭香中式辣根汁/137

香菜川式芥末汁/138

九层塔粤式芥末酱/138

香草中式芥末油汁/138

欧芹日本芥辣汁/138

薄荷西式芥末少司(酱)/138

欧芹西式红菜头辣根少司/139

〈9〉叶香香辣味型/139

香菜川式辣辣椒/139

迷迭香川式红油味汁/139

芹香青辣汁/139

欧芹湘式剁红辣椒/140

混合叶香剁青辣椒酱/140

九层塔剁椒汁/140

香草中式香辣烧汁/140

薄荷香辣味汁/141

〈10〉叶香胡椒味型/141

香草黑胡椒汁/141

薄荷黑胡椒酱/141

九层塔胡椒味汁/141

芹菜胡椒盐/142

〈11〉叶香麻香味型/142

罗勒叶花椒油/142

荷香粤式川椒酒/142

清香花椒水/142

茶香京式花椒绍酒/143

迷迭香鲜花椒酱/143

〈12〉叶香孜然味型/143

百里香草孜然粉/143

芹香孜然素上汤/143

香草孜然汁/143

薄荷孜然汁/144

〈13〉叶香金属味型/144

薄荷金箔汁/144

九层塔银箔汁/144

迷迭香金箔粉汁/144

欧芹银箔粉汁/144

〈14〉叶香豉香味型/145

复合香草粤式豉料/145

叶香潮式豆豉汁/145

欧芹莳萝粤式豉汁/145

薄荷豆豉烧汁/146

〈15〉叶香酱香味型/146

迷迭香鲁式老虎酱/146

欧芹香草鲁式酱烧汁/146

香菜沪式甜酱/146

香茅京式甜面酱/146

香草滇式甜酱汁/147

茶香复合酱烧料/147

薄荷复合酱烧汁/147

香芹柱侯酱烧汁/147

竹香日式“田乐”酱/148

九层塔清酱味汁/148

〈16〉叶香腐乳味型/148

- 香草腐乳爆汁/148  
 薄荷腐乳爆汁/148  
 芹香腐乳烧汁/149  
 〈17〉叶香酱酯味型/149  
 叶香粤式豉油皇(食鱼)汁/149  
 薄荷酱酯烧汁/149  
 九层塔酱酯味汁/149  
 香草酱酯烧汁/150  
 〈18〉叶香海鲜味型/150  
 香草粤式方鱼末/150  
 茶香淮式蟹粉/150  
 皮萨草粤式 XO 酱/150  
 迷迭香蚝油海味汁/151  
 香草蚝皇汁/151  
 芹香虾脑红油/151  
 九层塔虾油鲜味汁/151  
 香菜虾籽鲜味汁/152  
 薄荷海鲜鲍烧汁/152  
 叶香海皇汁/152  
 欧芹海鲜烧汁/152  
 九层塔广东翅汤/152  
 迷迭香奶白鱼汤/153  
 薄荷西式鱼清汤/153  
 芫荽日本木鱼汤/153  
 〈19〉叶香腊鲜味型/154  
 香草火腿蓉/154  
 芹香火腿汁/154  
 荷香腊肉汁/154  
 薄荷腊味汁/154  
 〈20〉叶香酱腌味型/154  
 薄荷天源酱菜汁/155  
 香草六必酱菜汁/155  
 九层塔雪菜味汁/155  
 迷迭香潮式咸菜汁/155  
 〈21〉叶香咖喱味型/156  
 香草中式油咖喱/156  
 芹香咖喱汁/156  
 薄荷咖喱味汁/156  
 九层塔咖喱味汁/156  
 迷迭香咖喱味汁/157  
 欧芹西式咖喱少司/157  
 〈22〉叶香沙茶味型/157  
 薄荷潮式沙茶酱/157  
 百里香草闽式沙茶酱/158  
 九层塔沙茶酱汁/158  
 迷迭香沙茶酱汁/158  
 香草沙茶酱料/159  
 〈23〉叶香怪味味型/159  
 薄荷川式怪味汁/159  
 欧芹川式怪味汁/159  
 九层塔怪味汁/159  
 迷迭香怪味烧汁/160  
 〈24〉叶香五香味型/160  
 芹香广东精卤水/160  
 香草五香烧烤汁/160  
 叶香广东潮式卤水/161  
 九层塔川鲁式红卤汤/161  
 迷迭香五香卤汤/161  
 薄荷粤式白卤水/161  
 茶香粤式油鸡水(红卤水)/162  
 芹香鲜味淮盐/162  
 〈25〉叶香烟香味型/162  
 竹香茶熏味调制/162  
 九层塔木熏味调制/162  
 香草草熏味调制/163  
 荷香米熏味调制/163  
 薄荷糖熏味调制/163  
 芦苇米茶味调制/164  
 迷迭香多木味调制/164  
 叶香多熏味调制/164  
 〈26〉叶香鱼香味型/165  
 薄荷川式鱼香味汁/165  
 紫苏鱼香味汁/165  
 香草鱼香味汁/165  
 茶香鱼香味汁/165  
 九层塔清鲜鱼香汁/166  
 迷迭香清鲜鱼香汁/166  
 芹香清鲜鱼香汁/166  
 香草清鲜鱼香汁/166  
 薄荷清鲜鱼香汁/166  
 荷香西式泡菜汤/167  
 〈27〉叶香麻辣味型/167  
 芹香麻辣油/167  
 香草麻辣味汁/167  
 薄荷麻辣味汁/167  
 九层塔麻辣清香汁/168  
 茶香麻辣味汁/168  
 迷迭香麻辣味汁/168  
 芹香麻辣味汁/168  
 薄荷麻辣烧汁/168  
 〈28〉叶香葱椒味型/169  
 香草潮式川椒粉/169  
 香草潮式川椒汁/169  
 九层塔川式椒麻泥/169  
 迷迭香川式椒麻汁/169  
 薄荷鲁式葱椒泥/170  
 芹香葱椒盐/170  
 芹香鲁式葱椒油/170  
 荷香鲁式葱椒汁/170  
 〈29〉叶香葱姜味型/170  
 香草葱姜水/170  
 竹香葱姜酒/171  
 薄荷葱姜汁/171  
 九层塔葱姜汁/171  
 迷迭香葱姜烧汁/171  
 〈30〉叶香甜酸味型/172  
 茶香脆皮水/172  
 薄荷川鲁式甜酸味汁/172  
 香草淮式甜酸味汁/172  
 九层塔茄味甜酸汁/172  
 芫荽芒果味汁/173  
 欧芹菠萝味汁/173  
 迷迭香西式苹果少司/173  
 〈31〉叶香酸甜味型/173  
 茶香酸甜脆皮水/173  
 香草粤式糖醋汁/174  
 薄荷粤式糖醋汁/174  
 欧芹酸甜果味汁/174  
 九层塔京都排骨汁/174  
 芹香粤式西汁/175  
 香草清爽酸梅味汁/175  
 薄荷清爽香橙味汁/175  
 芫荽橙味芡汁/175  
 薄荷川式酸甜味汁/175  
 芹香潮式酸甜汁/176  
 竹香沪式糖醋汁/176

- 迷迭香酸甜干煎汁/176  
香草西式醋油少司/176  
叶香西式红果结力/177  
〈32〉叶香酸辣味型/177  
九层塔清爽酸辣汁/177  
芫荽清爽酸辣汁/177  
迷迭香清爽酸辣汁/177  
欧芹清爽酸辣汁/178  
芹香清爽酸辣汁/178  
香草清爽酸辣汁/178  
薄荷酸辣泡菜汤/178  
百里香草煎封汁/178  
薄荷酸辣汤汁/179  
芹香蔬菜酸辣少司/179  
香草番茄辣酱少司/179  
〈33〉叶香咸甜味型/179  
香草复制红酱油/179  
薄荷可乐味汁/180  
九层塔日式“田不拉”汁/180  
迷迭香日式“田不拉”汁/180  
〈34〉叶香甜辣味型/180  
九层塔甜辣酱/180  
芫荽甜辣汁/181  
香草甜辣味汁/181  
薄荷甜辣烧汁/181  
〈35〉叶香咸酸味型/181  
迷迭香中式三合油/181  
薄荷中式咸酸爆汁/181  
香草咸酸腌渍汁/182  
芹香中式渍酸菜汤/182  
百里香草红汁少司/182  
欧芹比萨饼番茄少司/182  
〈36〉叶香药理味型/183  
①叶香补气型/183  
竹香桂圆子鸡汤/183  
②叶香补血型/183  
香茅红枣兔肉汤/183  
③叶香补阴型/183  
九层塔虫草鸭汤/183  
④叶香补阳型/184  
芫荽杜仲公鸡汤/184  
⑤叶香抗衰型/184  
薄荷桂枝木瓜乌鸡汤/184  
〈37〉叶香甜香味型/184  
茶香木瓜汁/184  
香茅红枣汁/184  
薄荷南瓜汁/185  
香草翻砂糖酱/185  
四、植脂类/186  
(一) 植脂味型/186  
(二) 植脂味单复合型汁料制作/186  
炒熟芝麻/186  
中式芝麻盐/186  
中式花生酱味汁/186  
沪式色拉酱/186  
中式沙律酱/187  
中式千岛汁/187  
西式马乃司少司/187  
西式鞑靼少司/187  
(三) 植脂味双复合及多复合型汁料制作/187  
〈1〉植脂乳脂味型/188  
杏仁乳脂蛋黄酱/188  
榄仁芝士黄油汁/188  
花生酱西式白汁少司/188  
芝麻酱西式奶油少司(奶汁少司)/188  
芝麻奶油结力蛋黄少司/189  
松子黄汁少司(蛋黄少司)/189  
腰果西式荷兰少司/189  
夏威夷果仁牛奶蛋黄汁/189  
〈2〉植脂酒香味型/189  
核桃仁黄酒烧汁/190  
杏仁酒味醉汁/190  
瓜子红酒烧汁/190  
花生啤酒烧汁/190  
香榧子仁白兰地爆汁/191  
〈3〉植脂糟香味型/191  
杏仁香糟卤/191  
杏仁香糟汁/191  
杏仁香糟糊/191  
花生闽式红糟酱/191  
榄仁闽式红糟烧汁/192  
杏仁醪糟烧汁/192  
〈4〉植脂葱香味型/192  
芝麻青葱味汁/192  
卡夫葱油调味酱/193  
麻酱葱油味汁/193  
松仁葱油烧汁/193  
花生葱油烧汁/193  
〈5〉植脂蒜香味型/193  
芝麻炸蒜蓉/193  
瓜子仁蒜泥汁/194  
花生鲁式蒜泥汁/194  
核桃蒜泥汁/194  
腰果蒜蓉蒸酱/194  
麻酱蒜香烧汁/194  
〈6〉植脂姜香味型/195  
杏仁姜汁米酒/195  
杏仁毛姜水/195  
桃仁姜味汁/195  
瓜子仁姜味汁/195  
丘比姜味酱/195  
松仁川鲁式姜汁/196  
花生姜味烧汁/196  
〈7〉植脂芥末味型/196  
芝麻芥末糊/196  
香榧子仁川式芥末汁/196  
沙律粤式芥末酱/197  
花生中式芥末油汁/197  
瓜子仁日本芥辣汁/197  
杏仁西式芥末少司(酱)/197  
核桃西式辣根少司/197  
〈8〉植脂香辣味型/198  
麻酱川式樟辣椒/198  
芝麻青辣汁/198  
瓜子仁潮式剁红辣椒/198  
夏威夷果仁剁青辣酱/198  
杏仁剁椒味汁/199  
桃仁中式香辣烧汁/199  
花生香辣烧汁/199  
卡夫香辣味汁/199  
松仁红油辣椒/200  
〈9〉植脂胡椒味型/200  
花生黑胡椒酱/200

- 丘比胡椒沙拉酱/200  
 桃仁胡椒味汁/200  
 芝麻胡椒盐/201  
 〈10〉植脂麻香味型/201  
 芝麻麻盐/201  
 葵花籽花椒油/201  
 杏仁粤式川椒酒/201  
 杏仁花椒水/201  
 杏仁京式花椒绍酒/202  
 〈11〉植脂孜然味型/202  
 芝麻孜然粉/202  
 杏仁孜然素上汤/202  
 色拉孜然酱/202  
 桃仁孜然汁/202  
 〈12〉植脂金属味型/203  
 沙拉银箔酱/203  
 桃仁金箔汁/203  
 夏威夷果仁银箔汁/203  
 杏仁银箔粉汁/203  
 榄仁金箔粉汁/203  
 〈13〉植脂豉香味型/204  
 松仁潮式豆豉蒸酱/204  
 腰果粤式豆豉爆汁/204  
 花生豆豉烧汁/204  
 〈14〉植脂酱香味型/205  
 芝麻鲁式老虎酱/205  
 花生鲁式酱烧汁/205  
 杏仁沪式甜酱/205  
 葵花籽京式烤鸭酱/205  
 松仁京式甜面酱/206  
 麻酱滇式甜酱汁/206  
 夏威夷果复合酱烧汁/206  
 腰果柱侯酱烧汁/206  
 桃仁日式“田乐”酱/206  
 卡夫清爽黄酱/207  
 榄仁清酱爆汁/207  
 〈15〉植脂腐乳味型/207  
 麻酱腐乳酱汁/207  
 松仁红腐乳爆汁/207  
 杏仁白腐乳爆汁/208  
 花生腐乳烧汁/208  
 〈16〉植脂酱酯味型/208  
 芝麻粤式豉油皇(食鱼)汁/208  
 麻酱酱酯味汁/208  
 卡夫酱酯味汁/209  
 核桃酱酯味汁/209  
 〈17〉植脂海鲜味型/209  
 芝麻粤式方鱼末/209  
 花生淮式蟹油/209  
 植脂粤式XO酱/210  
 芝麻蚝油海味汁/210  
 桃仁蚝皇汁/210  
 杏仁虾脑红油/210  
 色拉鱼籽酱/211  
 夏威夷果虾油鲜味汁/211  
 麻酱虾籽鲜味汁/211  
 榄仁海鲜鲍烧汁/211  
 花仁海皇汁/211  
 香榧子仁海鲜烧汁/212  
 杏仁广东翅汤/212  
 核桃奶白鱼汤/212  
 莲子仁西式鱼清汤/212  
 花仁日本木鱼汤/213  
 〈18〉植脂腊鲜味型/213  
 芝麻火腿蓉/213  
 花生火腿烧汁/213  
 麻酱腊肉烧汁/214  
 千岛腊味酱/214  
 〈19〉植脂酱腌味型/214  
 桃仁六必居酱菜爆汁/214  
 花生酱芽菜汁/214  
 卡夫榄菜奇妙酱/215  
 杏仁榨菜爆汁/215  
 〈20〉植脂咖喱味型/215  
 芝麻中式油咖喱/215  
 核桃咖喱味汁/215  
 杏仁咖喱爆汁/216  
 花生咖喱酱/216  
 榄仁西式咖喱少司/216  
 〈21〉植脂沙茶味型/216  
 潮式植脂沙茶酱/216  
 闽式植脂沙茶酱/217  
 核桃沙茶酱汁/217  
 杏仁沙茶酱烧汁/217  
 腰果沙茶酱料/218  
 卡夫榄仁沙茶酱/218  
 〈22〉植脂怪味味型/218  
 花生川式怪味汁/218  
 丘比沙拉怪味酱/219  
 夏果新式怪味汁/219  
 杏仁怪味烧汁/219  
 〈23〉植脂五香味型/219  
 杏仁广东精卤水/219  
 芝麻五香烧烤汁/220  
 芝麻广东潮式卤水/220  
 榄仁川鲁式红卤汤/220  
 花生五香烧汁/220  
 核桃粤式白卤浇汁/221  
 杏仁粤式油鸡水(红卤水)/221  
 香榧鲜味淮盐/221  
 果仁川式五香油/221  
 〈24〉植脂烟香味型/222  
 榄仁茶熏味调制/222  
 千岛沙律木熏味调制/222  
 桃仁草熏味调制/222  
 花生米熏味调制/223  
 松仁糖熏味调制/223  
 沙拉酱樟茶味调制/223  
 芝麻多木味调制/223  
 瓜子多熏味调制/224  
 〈25〉植脂鱼香味型/224  
 榄仁鱼香味汁/224  
 葵花籽仁鱼香味汁/224  
 果仁清鲜鱼香汁/225  
 桃仁清鲜鱼香汁/225  
 瓜子清鲜鱼香汁/225  
 香榧子清鲜鱼香汁/225  
 芝麻清鲜鱼香汁/226  
 卡夫清鲜鱼香汁/226  
 杏仁西式泡菜汤/226  
 〈26〉植脂麻辣味型/226  
 芝麻麻辣碎/226  
 松仁麻辣油/226  
 花生麻辣味汁/227  
 桃仁麻辣味汁/227  
 瓜子仁麻辣清香汁/227



- 千岛麻辣味汁/227  
麻酱麻辣味汁/228  
腰果麻辣烧汁/228  
〈27〉植脂葱椒味型/228  
麻蓉潮式川椒粉/228  
麻蓉潮式川椒汁/228  
卡夫川式椒麻汁/229  
桃仁鲁式葱椒泥/229  
桃仁鲁式葱椒汁/229  
果仁葱椒盐/229  
杏仁鲁式葱椒酒/229  
葵花籽葱椒油/230  
〈28〉植脂葱姜味型/230  
芝麻葱姜油/230  
杏仁葱姜酒/230  
核桃葱姜味汁/230  
沙拉葱姜汁/230  
腰果葱姜烧汁/231  
〈29〉植脂甜酸味型/231  
杏仁脆皮水/231  
榄仁淮式甜酸味汁/231  
松仁茄味甜酸汁/231  
杏仁芒果味汁/231  
核桃菠萝味汁/232  
芝麻葡萄味汁/232  
千岛茄味甜酸酱/232  
瓜子西式苹果少司/232  
〈30〉植脂酸甜味型/233  
杏仁酸甜脆皮水/233  
芝麻粤式糖醋汁/233  
松仁粤式糖醋汁/233  
果仁酸甜果味汁/233  
瓜子粤式京都排骨汁/234  
榄仁粤式西汁/234  
花生清爽酸梅味汁/234  
杏仁清爽香橙味汁/234  
卡夫香橙酱/235  
桃仁橙味芡汁/235  
腰果川式酸甜味汁(荔枝味汁)/235  
榄仁潮式酸甜汁/235  
香榧子沪式糖醋汁/235  
花生酸甜干煎汁/236  
桃仁西式醋油少司/236  
芝麻杏仁红果结力/236  
〈31〉植脂酸辣味型/236  
芝麻清爽酸辣汁/237  
榄仁清爽酸辣汁/237  
千岛清爽酸辣汁/237  
瓜子清爽酸辣汁/237  
桃仁清爽酸辣汁/237  
松仁清爽酸辣汁/237  
杏仁酸辣泡菜汤/238  
腰果粤式煎封汁/238  
果仁酸辣汤汁/238  
香榧子西式蔬菜酸辣少司/238  
芝麻西式番茄辣酱少司/238  
植脂西式核桃少司/239  
〈32〉植脂咸甜味型/239  
芝麻复制红酱油/239  
瓜子咸甜红烧汁/239  
杏仁可乐烧汁/239  
榄仁日式“田不拉”汁/240  
花生咸甜味汁/240  
卡夫咸甜酱/240  
〈33〉植脂甜辣味型/240  
芝麻甜辣酱/240  
桃仁甜辣汁/240  
沙拉甜辣酱/241  
榄仁甜辣烧汁/241  
〈34〉植脂咸酸味型/241  
腰果中式咸酸爆汁/241  
杏仁咸酸腌渍汁/241  
杏仁中式渍酸菜汤/242  
花生咸酸味汁/242  
千岛咸酸酱/242  
果仁西式少司肉汁/242  
瓜子红汁少司/242  
榄仁比萨饼番茄少司/243  
〈35〉植脂药理味型/243  
①植脂补气型/243  
杏仁川芎白芷炖鱼头汤/243  
②植脂补血型/243  
桃仁归芪母鸡汤/243  
③植脂补阴型/244  
莲子生地乌鸡汤/244  
④植脂补阳型/244  
花生参茸海马鸡烧汁/244  
⑤植脂抗衰型/244  
松仁卡夫茯苓酱/244  
〈36〉植脂甜香味型/244  
杏仁木瓜汁/245  
莲子红枣汁/245  
花生西式糊糖少司/245  
芝麻翻砂糖酱/245
- ## 第三部分 乳脂糟酒篇
- ### 五、乳脂类/249
- (一) 乳脂味型/249  
(二) 乳脂味单复合型汁料  
制作/249  
中式乳香味汁/249  
乳脂蛋黄酱/249  
芝士黄油汁/249  
西式黄油面捞/249  
西式白汁少司/249  
奶油结力蛋黄少司/250  
西式黄汁少司(蛋黄少司)/250  
西式荷兰少司/250  
牛奶蛋黄汁/250  
(三) 乳脂味双复合及多复合  
型汁料制作/250  
〈1〉乳脂酒香味型/251  
西式白酒少司/251  
黄汁白酒少司/251  
吉士黄酒烧汁/251  
三花香酒醉汁/251  
黄油红酒烧汁/252  
椰浆啤酒烧汁/252  
奶油葡萄酒烧汁/252  
炼乳白兰地爆汁/252  
淇淋威士忌汁料/253