



雷东◎编著

厨 师 必 备 调 味 宝 典

# 烹饪调味 配方大全

下册

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



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

下册

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



化学工业出版社

·北京·

本书为《烹饪调味配方大全》的下册，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。本册包括味道浓厚、多滋的双复合味调味品，分为“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。

味道较为清淡、鲜醇，及浅辛辣、重辛辣的调味品，在上册分“本味花香篇”、“叶香植脂篇”、“乳脂糟酒篇”、“葱姜蒜香篇”、“芥辣椒篇”5篇讲述。

### 图书在版编目 (CIP) 数据

烹饪调味配方大全. 下册/雷东编著. —北京: 化学工业出版社, 2011. 6  
ISBN 978-7-122-10839-5

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 047736 号

---

责任编辑: 李娜 马骄

文字编辑: 李锦侠

责任校对: 陶燕华

装帧设计: 部落艺族

---

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: 三河市延风印装厂

装订: 三河市万龙印装有限公司

787mm × 1092mm 1/16 印张 44½ 字数 800 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

## 目 录

### 第六部分 异香金属篇

#### 十四、麻香类/693

##### (一) 麻香味型/693

##### (二) 麻香味单复合型汁料制作/693

麻盐/693

川椒酒/693

花椒水/693

花椒汁/693

花椒酱/693

花椒绍酒/694

##### (三) 麻香味双复合及多复合型汁料制作/694

##### 〈1〉麻香孜然味型/694

花椒孜然素上汤/694

花椒水孜然汁/694

花椒孜然烧汁/694

花椒粉孜然汁/695

##### 〈2〉麻香金属味型/695

花椒水金箔汁/695

花椒油金箔芡汁/695

花椒酒银箔烧汁/695

花椒粉银箔汁/696

##### 〈3〉麻味豉香味型/696

花椒粉豉料/696

花椒粉豉蒸酱/696

花椒酒豉爆汁/696

花椒豉烧汁/697

##### 〈4〉麻味酱香味型/697

花椒水老虎酱/697

花椒油沪式甜酱/697

花椒粉京式烤鸭酱/697

花椒酒京式甜面酱/697

花椒水滇式甜酱汁/698

花椒复合酱烧汁/698

鲜花椒复合酱烧汁/698

花椒粉柱侯酱烧汁/698

鲜花椒日式“田乐”酱/699

花椒酒清酱爆汁/699

##### 〈5〉麻香腐乳味型/699

花椒水红腐乳酱汁/699

花椒酒红腐乳爆汁/699

花椒油白腐乳爆汁/700

鲜花椒腐乳烧汁/700

##### 〈6〉麻香酱酯味型/700

花椒豉油皇(食鱼)汁/700

花椒酱酯红烧汁/700

花椒粉酱酯味汁/701

花椒水酱酯味汁/701

##### 〈7〉麻香海鲜味型/701

花椒粉淮式蟹粉/701

麻香淮式蟹油/701

花椒粉粤式XO酱/701

麻香蚝油鲜味汁/702

花椒蚝皇汁/702

麻香虾油鲜味汁/702

花椒水虾籽鲜味汁/702

花椒酒海鲜鲍烧汁/702

花椒海皇汁/703

花椒海鲜烧汁/703

花椒虾脑红油/703

花椒广东翅汤/703

鲜花椒鲜鱼汤/704

鲜花椒西式鱼清汤/704

花椒油日式木鱼汤/704

##### 〈8〉麻香腊鲜味型/704

花椒火腿烧汁/705

鲜花椒腊味烧汁/705

花椒水火腿腊汁/705

##### 〈9〉麻香酱腌味型/705

花椒酒天源酱菜爆汁/705

麻香六必居酱菜爆汁/706

花椒水雪菜汁/706

花椒粉宜宾芽菜汁料/706

鲜花椒榨菜烧汁/706

花椒菜甫烧汁/706

##### 〈10〉麻香咖喱味型/707

花椒粉咖喱酱/707

花椒油咖喱酱/707

花椒粉咖喱少司/707

花椒水咖喱汁/708

##### 〈11〉麻香沙茶味型/708

花椒粉潮式沙茶酱/708

花椒油闽式沙茶酱/708

花椒酒沙茶酱汁/708

花椒水沙茶汁/709

##### 〈12〉麻香怪味味型/709

鲜花椒川式怪味汁/709

花椒水怪味汁/709

麻香怪味汁/709

花椒酒怪味烧汁/710

##### 〈13〉麻味五香味型/710

花椒广东精卤水/710

花椒酒五香烧烤汁/710

麻椒潮式卤水/710

花椒川鲁红卤汤/711

花椒油五香烧汁/711

鲜花椒白卤烧汁/711

花椒粤式油鸡水/712

花椒水十三香汁/712

麻味五香油/712

##### 〈14〉麻味烟香味型/712

花椒水木熏味调制/712

鲜花椒草熏味调制/713

花椒油米熏味调制/713

花椒粉糖熏味调制/713

花椒盐樟茶味调制/713

花椒水米茶味调制/714

干花椒多木味调制/714

麻椒多熏味调制/714

- 〈15〉麻味鱼香味型/715  
花椒酒川式鱼香汁/715  
鲜花椒鱼香烧汁/715  
花椒水清鲜鱼香汁/715  
花椒粉清鲜鱼香汁/715  
鲜花椒清鲜鱼香汁/716  
花椒油清鲜鱼香汁/716  
花椒水京式鱼香汁/716  
花椒水爽口鱼香汁/716  
鲜花椒西式泡菜汤/716
- 〈16〉麻香麻辣味型/716  
鲜花椒麻辣味汁/717  
花椒油麻辣清爽汁/717  
花椒油麻辣味汁/717  
鲜花椒香浓麻辣汁/717  
花椒水麻辣爽口汁/717  
鲜花椒麻辣烧汁/718  
花椒酒麻辣爆汁/718  
花椒油麻辣爽口汁/718
- 〈17〉麻香葱椒味型/718  
花椒油川椒爆汁/718  
花椒水川式椒麻汁/718  
花椒油葱椒泥/719  
花椒酒鲁式葱椒汁/719  
鲜花椒鲁式葱椒酒/719  
花椒酒葱椒烧汁/719  
麻椒葱椒盐/719
- 〈18〉麻香葱姜味型/720  
花椒葱姜油/720  
鲜花椒葱姜酒/720  
花椒油葱姜汁/720  
花椒粉葱姜汁/720  
花椒油葱姜烧汁/721
- 〈19〉麻香甜酸味型/721  
花椒脆皮水/721  
花椒油川鲁甜酸汁/721  
花椒水淮式甜酸汁/721  
花椒酒芒果味汁/722  
鲜花椒菠萝味汁/722  
花椒油葡萄汁/722  
花椒水茄味甜酸汁/722  
花椒酒苹果少司/722
- 〈20〉麻香酸甜味型/723  
花椒酸甜脆皮水/723  
花椒水粤式糖醋汁/723  
花椒酒粤式糖醋汁/723  
花椒酒酸甜果味汁/723  
花椒粉京都排骨汁/724  
花椒油粤式西汁/724  
鲜花椒粤式柠汁/724  
花椒水清爽香橙汁/724  
鲜花椒清爽香橙汁/724  
花椒酒橙味芡汁/725  
花椒油川式酸甜爆汁/725  
鲜花椒潮式酸甜汁/725  
花椒水沪式糖醋汁/725  
花椒粉酸甜干煎汁/725  
花椒油西式醋油少司/726  
花椒红果结力/726
- 〈21〉麻香酸辣味型/726  
花椒水清爽酸辣汁/726  
花椒油酸辣汁/726  
花椒粉酸辣汁/727  
花椒水腊八醋酸辣汁/727  
花椒水番茄酸辣汁/727  
花椒酸辣泡菜汤/727  
花椒粉粤式煎封汁/727  
花椒油酸辣汤汁/728  
花椒粉川式酸辣汁/728  
鲜花椒酸辣少司/728  
花椒粉番茄少司/728
- 〈22〉麻香咸甜味型/728  
花椒复制红酱油/729  
花椒咸甜红烧汁/729  
鲜花椒可乐烧汁/729  
麻椒日式“田不拉”汁/729  
花椒水咸甜味汁/729  
花椒油咸甜味汁/730
- 〈23〉麻香甜辣味型/730  
花椒油甜辣酱/730  
花椒粉复合甜辣汁/730  
鲜花椒甜辣酱/730  
花椒甜辣烧汁/730
- 〈24〉麻香咸酸味型/731  
麻香三合油汁/731  
花椒油咸酸爆汁/731  
花椒咸酸腌渍汁/731  
鲜花椒中式酸菜汤/731  
鲜花椒清爽咸酸汁/731  
花椒粉少司肉汁/732  
花椒酒比萨番茄少司/732  
花椒油红汁少司/732
- 〈25〉麻香药理味型/732  
①麻香补气型/733  
花椒油参芪黄鳝汤/733  
②麻香补血型/733  
花椒酒圆杞乳鸽汤/733  
③麻香补阴型/733  
花椒水参竹仔鸭汤/733  
④麻香补阳型/733  
鲜花椒戟肉鸡肠汤/733  
⑤麻香抗衰老/734  
花椒酒山苓猪肚汤/734
- 〈26〉麻味甜香味型/734  
花椒水木瓜汁/734  
花椒油红枣汁/734  
鲜花椒南瓜汁/734  
花椒油糊糖少司/735  
花椒酒西式糖水/735  
花椒粉翻砂糖酱/735
- 十五、孜然类/736  
(一) 孜然味型/736  
(二) 孜然味单复合型汁料制作/736  
孜然盐/736  
孜然素上汤/736  
孜然汁/736  
孜然烧汁/736  
(三) 孜然味双复合及多复合型汁料制作/736  
〈1〉孜然金属味型/737  
孜然粉金属汁/737  
孜然香金属芡汁/737  
孜然籽银箔烧汁/737  
孜然香银箔汁/737  
〈2〉孜然豉香味型/738

- 孜然粉豆豉料/738  
 孜然粉豉蒸酱/738  
 孜然香豉爆汁/738  
 孜然豉烧汁/738  
 〈3〉孜然酱香味型/739  
 孜然籽酱烧汁/739  
 孜然香沪式甜酱/739  
 孜然粉京式烤鸭酱/739  
 孜然香京式甜面酱/739  
 孜然粉滇式甜酱汁/740  
 孜然籽复合酱烧汁/740  
 孜然粉复合酱烧汁/740  
 孜然香柱侯酱烧汁/740  
 孜然粉日式“田乐”酱/741  
 孜然香清酱爆汁/741  
 〈4〉孜然腐乳味型/741  
 孜然香红腐乳酱汁/741  
 孜然粉红乳爆汁/741  
 孜然香白腐乳爆汁/741  
 孜然籽腐乳烧汁/742  
 〈5〉孜然酱酯味型/742  
 孜然豉油皇(食鱼)汁/742  
 孜然酱酯红烧汁/742  
 孜然粉酱酯味汁/742  
 孜然香酱酯味汁/743  
 〈6〉孜然海鲜味型/743  
 孜然粉粤式方鱼末/743  
 孜然粉淮式蟹粉/743  
 孜然香淮式蟹油/743  
 孜然粉粤式 XO 酱/744  
 孜然香蚝油鲜味汁/744  
 孜然蚝皇汁/744  
 孜然香虾油鲜味汁/744  
 孜然香虾籽鲜味汁/744  
 孜然海鲜鲍烧汁/745  
 孜然海鲜烧汁/745  
 孜然虾脑红油/745  
 孜然广东翅汤/745  
 孜然鲜鱼汤/746  
 孜然西式鱼清汤/746  
 孜然香日式木鱼汤/746  
 〈7〉孜然腊鲜味型/746  
 孜然火腿烧汁/747  
 孜然香腊味烧汁/747  
 孜然粉火腿腊汁/747  
 〈8〉孜然酱腌味型/747  
 孜然香天源酱菜爆汁/747  
 孜然粉六必居酱菜爆汁/748  
 孜然香雪菜汁/748  
 孜然粉宜宾芽菜汁料/748  
 孜然榨菜烧汁/748  
 孜然粉酱瓜爆汁/748  
 〈9〉孜然咖喱味型/749  
 孜然粉咖喱酱/749  
 孜然香咖喱酱/749  
 孜然粉咖喱少司/749  
 孜然香咖喱汁/750  
 〈10〉孜然沙茶味型/750  
 孜然粉潮式沙茶酱/750  
 孜然香闽式沙茶酱/750  
 孜然粉沙茶酱烧汁/750  
 孜然香沙茶烧汁/751  
 〈11〉孜然怪味味型/751  
 孜然粉川式怪味汁/751  
 孜然香怪味汁/751  
 孜然粉怪味汁/751  
 孜然怪味烧汁/752  
 〈12〉孜然五香味型/752  
 孜然广东精卤水/752  
 孜然粉五香烧烤汁/752  
 孜然潮式卤水/753  
 孜然川鲁红卤汤/753  
 孜然粉五香烧汁/753  
 孜然香白卤烧汁/753  
 孜然香粤式油鸡水/754  
 孜然味十三香汁/754  
 孜然粉五香盐(淮盐)/754  
 〈13〉孜然烟香味型/754  
 孜然香木熏味调制/754  
 孜然香草熏味调制/755  
 孜然籽米熏味调制/755  
 孜然粉糖熏味调制/755  
 孜然粉樟茶味调制/756  
 孜然香米茶味调制/756  
 孜然籽多木味调制/756  
 孜然籽多熏味调制/756  
 〈14〉孜然鱼香味型/757  
 孜然香川式鱼香汁/757  
 孜然粉鱼香烧汁/757  
 孜然香清鲜鱼香汁/757  
 孜然粉清鲜鱼香汁/758  
 孜然籽清鲜鱼香汁/758  
 孜然粉尖椒鱼香汁/758  
 孜然香京式鱼香汁/758  
 孜然粉爽口鱼香汁/758  
 孜然香西式泡菜汤/758  
 〈15〉孜然麻辣味型/759  
 孜然香麻辣味汁/759  
 孜然籽麻辣清爽汁/759  
 孜然粉麻辣香浓汁/759  
 孜然籽香浓麻辣汁/759  
 孜然香麻辣爽口汁/759  
 孜然籽麻辣烧汁/760  
 孜然香麻辣爆汁/760  
 孜然籽麻辣爽口汁/760  
 〈16〉孜然葱椒味型/760  
 孜然粉川椒爆汁/760  
 孜然籽葱椒泥/761  
 孜然香鲁式葱椒汁/761  
 孜然香鲁式葱椒酒/761  
 孜然籽葱椒油/761  
 孜然籽葱椒烧汁/761  
 孜然粉葱椒盐/762  
 〈17〉孜然葱姜味型/762  
 孜然籽葱姜油/762  
 孜然香葱姜/762  
 孜然香清爽葱姜汁/762  
 孜然粉葱姜汁/763  
 孜然籽葱姜烧汁/763  
 〈18〉孜然甜酸味型/763  
 孜然香脆皮水/763  
 孜然香川鲁甜酸汁/763  
 孜然香茄味甜酸汁/763  
 孜然香芒果味汁/764  
 孜然粉菠萝味汁/764  
 孜然粉葡萄汁/764

孜然香爽口甜酸汁/764

孜然香苹果少司/764

## 〈19〉孜然酸甜味型/765

孜然香酸甜脆皮水/765

孜然香粤式糖醋汁/765

孜然籽粤式糖醋汁/765

孜然香酸甜果味汁/766

孜然粉京都排骨汁/766

孜然粉粤式柠汁/766

孜然粉酸梅汁/766

孜然香清爽香橙汁/766

孜然香橙味芡汁/766

孜然香川式酸甜爆汁/767

孜然粉潮式酸甜汁/767

孜然籽沪式糖醋汁/767

孜然粉酸甜干煎汁/767

孜然粉西式醋油少司/768

孜然香红果结力/768

## 〈20〉孜然酸辣味型/768

孜然粉清爽酸辣汁/768

孜然香酸辣汁/768

孜然粉酸辣汁/769

孜然香腊八醋酸辣汁/769

孜然籽尖椒酸辣汁/769

孜然香番茄酸辣汁/769

孜然香酸辣泡菜汤/769

孜然香酸辣汤汁/770

孜然粉川式酸辣汁/770

孜然籽酸辣少司/770

孜然粉番茄少司/770

## 〈21〉孜然咸甜味型/770

孜然籽复制红酱油/771

孜然籽可乐烧汁/771

孜然籽日式“田不拉”汁/771

孜然粉咸甜味汁/771

孜然香咸甜味汁/771

孜然水咸甜味汁/772

## 〈22〉孜然甜辣味型/772

孜然粉甜辣酱/772

孜然粉复合甜辣汁/772

孜然香甜辣酱/772

孜然籽甜辣烧汁/772

## 〈23〉孜然咸酸味型/773

孜然香三合油汁/773

孜然籽咸酸腌渍汁/773

孜然籽中式酸菜汤/773

孜然香清爽咸酸汁/773

孜然粉咸酸汁/773

孜然粉少司肉汁/774

孜然粉比萨番茄少司/774

孜然香红汁少司/774

## 〈24〉孜然药理味型/774

①孜然补气型/775

孜然黄精枸杞鳃汤/775

②孜然补血型/775

孜然首乌寄生汤/775

③孜然补阴型/775

孜然香冬地猪清汤/775

④孜然补阳型/775

孜然香櫻仲猪尾汤/775

⑤孜然抗衰型/776

孜然籽巴桂清汤/776

## 〈25〉孜然甜香味型/776

孜然香木瓜汁/776

孜然籽红枣汁/776

孜然粉糊糖少司/776

孜然香西式糖水/776

孜然粉翻砂糖酱/777

孜然香甜冻汁/777

## 十六、金属类/778

### (一) 金属味型/778

### (二) 金属味单复合型汁料制作/778

金箔汁/778

金箔芡汁/778

银箔烧汁/778

银箔汁/778

### (三) 金属味双复合及多复合型汁料制作/779

#### 〈1〉金属豉香味型/779

金箔碎豆豉料/779

银箔碎豉蒸酱/779

金箔碎豉爆汁/779

银箔碎豉烧汁/780

#### 〈2〉金属酱香味型/780

金箔碎老虎酱/780

银箔碎酱烧汁/780

银箔碎京式烤鸭酱/780

金箔碎京式甜面酱/781

银箔碎滇式甜酱汁/781

金箔碎复合酱烧汁/781

银箔碎复合酱烧汁/781

金箔碎柱侯酱烧汁/782

银箔碎日式“田乐”酱/782

金箔碎清酱爆汁/782

#### 〈3〉金属腐乳味型/782

金箔碎红腐乳酱汁/782

金箔碎红乳爆汁/782

银箔碎白腐乳爆汁/783

银箔碎腐乳烧汁/783

#### 〈4〉金属酱酯味型/783

金箔碎豉油皇(食鱼)汁/783

银箔碎酱酯红烧汁/784

金箔碎酱酯味汁/784

银箔碎酱酯味汁/784

#### 〈5〉金属海鲜味型/784

金箔碎粤式方鱼末/784

金箔碎淮式蟹粉/784

金箔碎粤式XO酱/785

银箔碎蚝油鲜味汁/785

银箔碎蚝皇汁/785

银箔碎虾油鲜味汁/785

银箔碎虾籽鲜味汁/786

金箔碎海鲜鲍烧汁/786

银箔碎海皇汁/786

银箔碎海鲜烧汁/786

金箔碎虾脑红油/786

金箔碎广东翅汤/787

银箔碎鲜鱼汤/787

金箔碎西式鱼清汤/787

银箔碎日式木鱼汤/788

#### 〈6〉金属腊鲜味型/788

金箔碎火腿烧汁/788

银箔碎腊味烧汁/788

金箔碎火腿腊汁/788

#### 〈7〉金属酱腌味型/789

- 金箔碎天源酱菜爆汁/789  
 银箔碎六必居酱菜爆汁/789  
 银箔碎雪菜汁/789  
 金箔碎宜宾芽菜汁料/789  
 银箔碎榨菜烧汁/790  
 银箔碎菜甫烧汁/790  
 〈8〉 金属咖喱味型/790  
 金箔碎咖喱酱/790  
 银箔碎咖喱酱/790  
 金箔碎咖喱少司/791  
 银箔碎咖喱汁/791  
 〈9〉 金属沙茶味型/791  
 金箔碎潮式沙茶酱/791  
 银箔碎闽式沙茶酱/792  
 金箔碎沙茶酱烧汁/792  
 银箔碎沙茶烧汁/792  
 〈10〉 金属怪味味型/792  
 金箔碎怪味汁/793  
 银箔碎怪味汁/793  
 金箔碎川式怪味汁/793  
 银箔碎怪味烧汁/793  
 〈11〉 金属五香味型/794  
 银箔碎广东精卤水/794  
 金箔碎五香烧烤汁/794  
 银箔碎潮式卤水/794  
 金箔碎川鲁红卤汤/794  
 金箔碎五香烧汁/795  
 银箔碎白卤烧汁/795  
 金箔碎粤式油鸡水/795  
 银箔碎十三香汁/796  
 银箔碎五香油/796  
 〈12〉 金属烟香味型/796  
 金箔碎茶熏味调制/796  
 银箔碎木熏味调制/796  
 金箔碎草熏味调制/797  
 银箔碎米熏味调制/797  
 金箔粉樟茶味调制/797  
 银箔碎米茶味调制/797  
 银箔碎多木味调制/798  
 金箔碎多熏味调制/798  
 〈13〉 金属鱼香味型/798  
 银箔碎鱼香烧汁/798  
 金箔碎鱼香烧汁/799  
 金箔碎米椒鱼香汁/799  
 金箔碎辣仔鱼香汁/799  
 银箔碎山椒鱼香汁/799  
 金箔碎尖椒鱼香汁/799  
 银箔碎京式鱼香汁/800  
 金箔碎爽口鱼香汁/800  
 金箔碎西式泡菜汤/800  
 〈14〉 金属麻辣味型/800  
 金箔碎麻辣味汁/800  
 银箔碎麻辣味汁/801  
 银箔碎麻辣清爽汁/801  
 银箔碎香浓麻辣汁/801  
 金箔碎麻辣爽口汁/801  
 金箔碎麻辣烧汁/801  
 银箔碎麻辣爆汁/802  
 金箔碎麻辣剁椒汁/802  
 〈15〉 金属葱椒味型/802  
 金箔碎川椒爆汁/802  
 银箔碎川式椒麻汁/802  
 金箔碎葱椒泥/803  
 银箔碎鲁式葱椒汁/803  
 金箔碎鲁式葱椒酒/803  
 金箔碎葱椒油/803  
 银箔粉葱椒盐/803  
 〈16〉 金属葱姜味型/804  
 金箔碎葱姜汁/804  
 金箔碎葱姜油/804  
 银箔碎葱姜酒/804  
 银箔碎葱姜汁/804  
 金箔碎葱姜烧汁/804  
 〈17〉 金属甜酸味型/805  
 金箔碎脆皮水/805  
 金箔碎川鲁甜酸汁/805  
 金箔碎茄味甜酸汁/805  
 银箔碎淮式甜酸汁/805  
 银箔碎菠萝味汁/806  
 金箔碎葡萄汁/806  
 金箔碎爽口甜酸汁/806  
 银箔碎苹果少司/806  
 〈18〉 金属酸甜味型/806  
 银箔碎酸脆腌皮水/807  
 金箔碎粤式糖醋汁/807  
 银箔碎粤式糖醋汁/807  
 银箔碎京都排骨汁/807  
 金箔碎粤式西汁/807  
 银箔碎粤式柠汁/808  
 金箔碎酸梅汁/808  
 银箔碎清爽香橙汁/808  
 金箔碎蜜味香橙汁/808  
 金箔碎橙味芡汁/808  
 金箔碎川式酸甜爆汁/809  
 银箔碎潮式酸甜汁/809  
 金箔碎沪式糖醋汁/809  
 银箔碎酸甜干煎汁/809  
 金箔碎西式醋油少司/810  
 银箔碎红果结力/810  
 〈19〉 金属酸辣味型/810  
 银箔碎清爽酸辣汁/810  
 金箔碎酸辣汁/810  
 银箔碎腊八醋酸辣汁/811  
 银箔碎尖椒酸辣汁/811  
 金箔碎番茄酸辣汁/811  
 银箔碎酸辣泡菜汤/811  
 银箔碎粤式煎封汁/811  
 金箔碎酸辣汤汁/812  
 金箔碎川式酸辣汁/812  
 银箔碎酸辣少司/812  
 金箔碎番茄少司/812  
 〈20〉 金属咸甜味型/813  
 银箔碎复制红酱油/813  
 金箔碎咸甜红烧汁/813  
 银箔碎可乐烧汁/813  
 金箔碎日式“田不拉”汁/813  
 银箔碎咸甜味汁/814  
 银箔碎咸甜白汁/814  
 〈21〉 金属甜辣味型/814  
 金箔碎甜辣酱/814  
 银箔碎复合甜辣汁/814  
 金箔碎泰式甜辣酱/814  
 银箔碎甜辣烧汁/815  
 〈22〉 金属咸酸味型/815  
 金箔碎三合油汁/815  
 金箔碎咸酸爆汁/815



银箔碎咸酸腌渍汁/815  
 银箔碎中式酸菜汤/816  
 银箔碎咸酸汁/816  
 银箔碎少司肉汁/816  
 金箔碎比萨番茄少司/816  
 金箔碎红汁少司/816  
 〈23〉金属药理味型/817  
 ①金属补气型/817  
 金箔碎归参猪心汤/817  
 ②金属补血型/817  
 银箔碎三籽腰片汤/817  
 ③金属补阴型/817  
 金箔虫草枸杞甲鱼汤/817  
 ④金属补阳型/818  
 银箔茭肉菟丝麻雀汤/818  
 ⑤金属抗衰老/818  
 银箔碎枸杞羊脑汤/818  
 〈24〉金属甜香味型/818  
 银箔碎红枣汁/818  
 金箔碎南瓜汁/818  
 银箔碎糊糖少司/819  
 金箔碎西式糖水/819  
 金箔碎翻砂糖酱/819  
 银箔碎甜冻汁/819

## 第七部分 豉酱腐乳篇

### 十七、豉香类/823

#### (一) 豉香味型/823

#### (二) 豉香味单复合型汁料制作/823

粤式豆豉料/823

粤式豉蒸酱/823

豆豉爆汁/823

豆豉烧汁/823

#### (三) 豉香味双复合及多复合型汁料制作/824

##### 〈1〉豉味酱香味型/824

磨豉老虎酱/824

磨豉沪式甜酱/824

磨豉京式烤鸭酱/824

磨豉京式甜面酱/825

磨豉滇式甜酱汁/825

阳江豉复合酱烧汁/825

豆豉料复合酱烧汁/825

永川豉柱侯酱烧汁/826

磨豉日式“田乐”酱/826

磨豉清酱爆汁/826

##### 〈2〉豉香腐乳味型/826

磨豉红腐乳酱汁/826

豉料红乳爆汁/826

永川豉白腐乳爆汁/827

浏阳豉腐乳烧汁/827

##### 〈3〉豉香酱酯味型/827

阳江豉油皇(食鱼)汁/827

永川豉酱酯红烧汁/827

豉料酱酯味汁/828

浏阳豉酱酯味汁/828

##### 〈4〉豉香海鲜味型/828

豉料粤式方鱼末/828

豉料淮式蟹粉/828

永川豉淮式蟹油/829

豉料粤式 XO 酱/829

永川豉蚝皇汁/829

永川豉虾油鲜味汁/829

浏阳豉虾籽鲜味汁/830

阳江豉海鲜鲍烧汁/830

永川豉海皇汁/830

磨豉海鲜烧汁/830

浏阳豉虾脑红油/830

阳江豉广东翅汤/831

浏阳豉鲜鱼汤/831

永川豉西式鱼清汤/831

阳江豉日式木鱼汤/832

##### 〈5〉豉香腊鲜味型/832

永川豉火腿烧汁/832

浏阳豉腊味烧汁/832

阳江豉火腿腊汁/832

##### 〈6〉豉香酱腌味型/833

阳江豉六必居酱菜爆汁/833

浏阳豉雪菜汁/833

永川豉芽菜汁料/833

磨豉榨菜烧汁/833

豉料酱瓜爆汁/834

阳江豉菜甫烧汁/834

##### 〈7〉豉香咖喱味型/834

磨豉咖喱酱/834

浏阳豉咖喱爆汁/834

豉料咖喱酱/835

磨豉咖喱少司/835

##### 〈8〉豉香沙茶味型/835

磨豉潮式沙茶酱/835

豉料闽式沙茶酱/836

永川豉沙茶酱烧汁/836

浏阳豉沙茶汁/836

##### 〈9〉豉香怪味味型/836

磨豉川式怪味汁/836

豉料怪味汁/837

浏阳豉怪味汁/837

永川豉怪味烧汁/837

##### 〈10〉豉味五香味型/837

阳江豉广东精卤水/838

浏阳豉潮式卤水/838

永川豉川鲁红卤汤/838

永川豉五香烧汁/838

浏阳豉白卤烧汁/839

阳江豉粤式陆鸡水/839

浏阳豉十三香汁/839

豉料五香盐(淮盐)/839

浏阳豉五香油/840

##### 〈11〉豉味烟香味型/840

豉料茶熏味调制/840

豉料木熏味调制/840

浏阳豉草熏味调制/840

永川豉米熏味调制/841

磨豉糖熏味调制/841

磨豉樟茶味调制/841

永川豉多木味调制/842

浏阳豉多熏味调制/842

##### 〈12〉豉味鱼香味型/842

浏阳豉川式鱼香汁/842

永川豉鱼香烧汁/843

浏阳豉米椒鱼香汁/843

豉料辣仔鱼香汁/843

阳江豉山椒鱼香汁/843

浏阳豉尖椒鱼香汁/844

磨豉京式鱼香汁/844

- 磨豉辣酱鱼香汁/844  
浏阳豉西式泡菜汤/844  
〈13〉豉香麻辣味型/844  
磨豉麻辣味汁/844  
浏阳豉麻辣味汁/845  
阳江豉麻辣清爽汁/845  
豉料香浓麻辣汁/845  
永川豉清爽麻辣汁/845  
磨豉麻辣爽口汁/845  
磨豉麻辣烧汁/846  
阳江豉麻辣爆汁/846  
〈14〉豉香葱椒味型/846  
磨豉川式椒麻汁/846  
永川豉葱椒泥/846  
浏阳豉鲁式葱椒汁/847  
阳江豉鲁式葱椒酒/847  
永川豉葱椒油/847  
浏阳豉葱椒烧汁/847  
豉料葱椒盐/848  
〈15〉豉香葱姜味型/848  
浏阳豉葱姜油/848  
阳江豉葱姜酒/848  
豉料清爽葱姜汁/848  
浏阳豉葱姜汁/848  
磨豉葱姜烧汁/849  
〈16〉豉香甜酸味型/849  
磨豉脆皮水/849  
磨豉茄味甜酸汁/849  
阳江豉淮式甜酸汁/849  
浏阳豉芒果味汁/850  
浏阳豉菠萝味汁/850  
永川豉葡萄汁/850  
阳江豉爽口甜酸汁/850  
磨豉苹果少司/850  
〈17〉豉香酸甜味型/851  
磨豉酸甜脆皮水/851  
阳江豉粤式糖醋汁/851  
浏阳豉粤式糖醋汁/851  
永川豉酸甜果味汁/851  
阳江豉粤式西汁/852  
浏阳豉粤式柠汁/852  
永川豉酸梅汁/852  
浏阳豉清爽香橙汁/852  
阳江豉蜜味香橙汁/852  
永川豉橙味芡汁/853  
永川豉川式酸甜爆汁/853  
阳江豉潮式酸甜汁/853  
浏阳豉沪式糖醋汁/853  
磨豉酸甜千煎汁/854  
磨豉西式醋油少司/854  
豉料红果结力/854  
〈18〉豉香酸辣味型/854  
豉料清爽酸辣汁/854  
永川豉酸辣汁/855  
阳江豉腊八醋酸辣汁/855  
豉料尖椒酸辣汁/855  
浏阳豉番茄酸辣汁/855  
阳江豉酸辣泡菜汤/855  
磨豉粤式煎封汁/856  
磨豉酸辣汤汁/856  
磨豉川式酸辣汁/856  
浏阳豉酸辣少司/856  
磨豉番茄少司/856  
〈19〉豉香咸甜味型/857  
磨豉复制红酱油/857  
永川豉咸甜红烧汁/857  
磨豉日式“田不拉”汁/857  
浏阳豉咸甜味汁/857  
豉料咸甜味汁/858  
浏阳豉咸甜白汁/858  
〈20〉豉香甜辣味型/858  
磨豉甜辣酱/858  
浏阳豉复合甜辣汁/858  
阳江豉泰式甜辣酱/858  
永川豉甜辣烧汁/859  
〈21〉豉香咸酸味型/859  
磨豉三合油汁/859  
磨豉咸酸腌渍汁/859  
浏阳豉中式酸菜汤/859  
阳江豉清爽咸酸汁/859  
永川豉咸酸汁/860  
磨豉少司肉汁/860  
浏阳豉比萨番茄少司/860  
磨豉红汁少司/860  
〈22〉豉香药理味型/861  
①豉香补气型/861  
永川豉人参排骨汤/861  
②豉香补血型/861  
阳江豉杞子羊骨汤/861  
③豉香补阴型/861  
浏阳豉参冬老鸭汤/861  
④豉香补阳型/861  
浏阳豉杜仲公鸡汤/861  
⑤磨豉抗衰老型/862  
磨豉首乌肝片汤/862  
〈23〉豉味甜香味型/862  
磨豉木瓜汁/862  
磨豉南瓜汁/862  
磨豉糊糖少司/862  
磨豉西式糖水/863  
豉料翻砂糖酱/863  
豉料甜冻汁/863  
十八、酱香类/864  
(一) 酱香味型/864  
(二) 酱香味单复合型汁料制作/864  
老虎酱/864  
鲁式酱烧汁/864  
沪式甜酱/864  
京式烤鸭酱/864  
京式甜面酱/864  
滇式甜酱汁/865  
柱侯酱烧汁/865  
日式“田乐”酱/865  
清酱爆汁/865  
(三) 酱香味双复合及多复合型汁料制作/865  
〈1〉酱香腐乳味型/866  
柱侯酱红乳酱汁/866  
甜面酱红乳爆汁/866  
豆酱白腐乳爆汁/866  
黄酱腐乳烧汁/866  
〈2〉酱香酱酯味型/867  
干酱豉油皇(食鱼)汁/867  
日本大酱酱酯红烧汁/867  
甜面酱酱酯味汁/867

- 豆酱酱酯味汁/867  
 〈3〉 酱香海鲜味型/868  
 酱粉粤式方鱼末/868  
 酱香淮式蟹粉/868  
 酱粉淮式蟹油/868  
 酱粉粤式 XO 酱/868  
 柱侯酱蚝油鲜味汁/869  
 干酱蚝皇汁/869  
 黄酱虾籽鲜味汁/869  
 大酱海鲜鲍烧汁/869  
 干酱海皇汁/869  
 柱侯酱海鲜烧汁/870  
 干酱虾脑红油/870  
 豆酱广东翅汤/870  
 豆酱鲜鱼汤/870  
 豆酱西式鱼清汤/871  
 大酱日式木鱼汤/871  
 〈4〉 酱香腊鲜味型/871  
 柱侯酱火腿烧汁/871  
 甜面酱腊味烧汁/872  
 豆酱火腿腊汁/872  
 〈5〉 酱香酱腌味型/872  
 黄酱天源酱菜爆汁/872  
 甜面酱六必居酱菜爆汁/872  
 豆酱雪菜汁/873  
 日本大酱芽菜汁料/873  
 柱侯酱榨菜烧汁/873  
 甜面酱瓜爆汁/873  
 〈6〉 酱香咖喱味型/874  
 咖喱甜面酱/874  
 酱粉咖喱酱/874  
 柱侯酱咖喱少司/874  
 黄酱咖喱汁/874  
 〈7〉 酱香沙茶味型/875  
 大酱潮式沙茶酱/875  
 柱侯酱闽式沙茶酱/875  
 黄酱沙茶烧汁/875  
 甜面酱沙茶烧汁/876  
 〈8〉 酱香怪味味型/876  
 柱侯酱川式怪味汁/876  
 甜面酱怪味汁/876  
 豆酱怪味汁/876  
 大酱怪味烧汁/877  
 〈9〉 酱味五香味型/877  
 干酱广东精卤水/877  
 柱侯酱五香烧烤汁/877  
 干酱潮式卤水/877  
 干酱川鲁红卤汤/878  
 甜面酱五香烧汁/878  
 豆酱白卤烧汁/878  
 大酱粤式油鸡水/879  
 豆酱十三香汁/879  
 酱粉五香盐(淮盐)/879  
 干酱五香油/879  
 〈10〉 酱味烟香味型/879  
 甜面酱茶熏味调制/880  
 柱侯酱木熏味调制/880  
 干酱草熏味调制/880  
 大酱米熏味调制/880  
 黄酱糖熏味调制/881  
 豆酱米茶味调制/881  
 甜面酱多木味调制/881  
 大酱多熏味调制/882  
 〈11〉 酱味鱼香味型/882  
 柱侯酱川式鱼香汁/882  
 大酱鱼香烧汁/882  
 黄酱米椒鱼香汁/882  
 豆酱辣仔鱼香汁/883  
 酱粉山椒鱼香汁/883  
 柱侯酱尖椒鱼香汁/883  
 甜面酱京式鱼香汁/883  
 大酱香辣鱼香汁/883  
 豆酱西式泡菜汤/884  
 〈12〉 酱香麻辣味型/884  
 柱侯酱麻辣味汁/884  
 豆酱麻辣清爽汁/884  
 甜面酱香浓麻辣汁/884  
 黄酱清爽麻辣汁/884  
 甜面酱麻辣爽口汁/885  
 大酱麻辣烧汁/885  
 柱侯酱麻辣爆汁/885  
 豆酱麻辣剁椒汁/885  
 〈13〉 酱香葱椒味型/886  
 柱侯酱川椒爆汁/886  
 大酱葱椒泥/886  
 黄酱鲁式葱椒汁/886  
 面酱鲁式葱椒酒/886  
 干酱葱椒油/887  
 甜面酱葱椒烧汁/887  
 酱粉葱椒盐/887  
 〈14〉 酱香葱姜味型/887  
 柱侯酱葱姜汁/887  
 干酱葱姜油/887  
 豆酱葱姜酒/888  
 豆酱清爽葱姜汁/888  
 甜面酱葱姜汁/888  
 〈15〉 酱香甜酸味型/888  
 干酱脆皮水/888  
 大酱川鲁甜酸汁/888  
 柱侯酱茄味甜酸汁/889  
 黄酱淮式甜酸汁/889  
 豆酱芒果味汁/889  
 豆酱菠萝味汁/889  
 甜面酱葡萄汁/890  
 豆酱苹果少司/890  
 〈16〉 酱香酸甜味型/890  
 干酱酸甜脆皮水/890  
 柱侯酱粤式糖醋汁/890  
 豆酱粤式糖醋汁/891  
 甜面酱酸甜果味汁/891  
 大酱京都排骨汁/891  
 黄酱粤式西汁/891  
 豆酱粤式柠汁/891  
 豆酱清爽香橙汁/892  
 豆酱蜜味香橙汁/892  
 豆酱橙味芡汁/892  
 柱侯酱川式酸甜爆汁/892  
 黄酱潮式酸甜汁/892  
 甜面酱沪式糖醋汁/893  
 大酱酸甜干煎汁/893  
 豆酱西式醋油少司/893  
 甜面酱红果结力/893  
 〈17〉 酱香酸辣味型/894  
 柱侯酱清爽酸辣汁/894  
 黄酱辣仔酸辣汁/894  
 大酱腊八醋辣汁/894

柱侯酱尖椒酸辣汁/894	干酱红枣汁/902	青腐乳六必居酱菜爆汁/911
豆酱番茄酸辣汁/894	黄酱南瓜汁/902	青腐乳雪菜汁/911
豆酱酸辣泡菜汤/895	甜面酱糊糖少司/902	油方腐乳芽菜汁料/911
大酱粤式煎封汁/895	酱粉翻砂糖酱/902	红腐乳榨菜烧汁/911
豆酱酸辣汤汁/895	柱侯酱甜冻汁/903	红腐乳酱瓜爆汁/912
黄酱川式酸辣汁/895	<b>十九、腐乳类/904</b>	白腐乳菜甫烧汁/912
豆酱酸辣少司/895	(一) 腐乳味型/904	〈5〉腐乳咖喱味型/912
柱侯酱番茄少司/896	(二) 腐乳味单复合型汁料	红腐乳咖喱酱/912
〈18〉酱香咸甜味型/896	制作/904	白腐乳咖喱爆汁/912
大酱复制红酱油/896	腐乳酱汁/904	青腐乳咖喱酱/913
甜面酱可乐烧汁/896	红乳爆汁/904	红腐乳咖喱少司/913
柱侯酱“田不拉”汁/897	白腐乳爆汁/904	油方腐乳咖喱汁/913
大酱咸甜味汁/897	腐乳烧汁/904	〈6〉腐乳沙茶味型/913
豆酱咸甜味汁/897	(三) 腐乳味双复合及多复	红腐乳潮式沙茶酱/913
豆酱咸甜白汁/897	合型汁料制作/905	青腐乳闽式沙茶酱/914
〈19〉酱香甜辣味型/897	〈1〉腐乳酱酯味型/905	油方腐乳沙茶烧汁/914
柱侯甜辣酱/897	油方腐乳豉油皇汁/905	白腐乳沙茶烧汁/914
甜面酱复合甜辣汁/898	红方腐乳酱酯烧汁/905	红腐乳沙茶汁/915
豆酱泰式甜辣酱/898	青方腐乳酱酯味汁/905	〈7〉腐乳怪味味型/915
大酱甜辣烧汁/898	白腐乳酱酯味汁/906	红腐乳川式怪味汁/915
〈20〉酱香咸酸味型/898	〈2〉腐乳海鲜味型/906	青腐乳怪味汁/915
大酱三合油汁/898	红腐乳粤式方鱼末/906	白腐乳怪味汁/915
柱侯酱咸酸爆汁/898	油方腐乳淮式蟹粉/906	油方腐乳怪味烧汁/916
干酱咸酸腌渍汁/899	红腐乳淮式蟹油/906	〈8〉腐乳五香味型/916
豆酱中式酸菜汤/899	油方腐乳粤式 XO 酱/906	油方腐乳广东精卤水/916
柱侯酱咸酸汁/899	青腐乳蚝油鲜味汁/907	红腐乳五香烧烤汁/916
黄酱少司肉汁/899	油方腐乳蚝皇汁/907	油方腐乳潮式卤水/917
豆酱比萨番茄少司/899	青腐乳虾油鲜味汁/907	红腐乳川鲁红卤汤/917
黄酱红汁少司/900	红腐乳海鲜鲍烧汁/907	青腐乳五香烧汁/917
〈21〉酱香药理味型/900	油方腐乳海皇汁/908	白腐乳白卤烧汁/917
①酱香补气型/900	青腐乳海鲜烧汁/908	油方腐乳油鸡水/918
甜面酱黄芪鱼烧汁/900	红腐乳虾脑红油/908	青腐乳五香盐(淮盐)/918
②酱香补血型/900	白腐乳广东翅汤/908	油方腐乳五香油/918
干酱三七蒸鸡汁/900	白腐乳鲜鱼汤/909	〈9〉腐乳烟香味型/918
③酱香补阴型/901	油方腐乳西式鱼清汤/909	红腐乳茶熏味调制/918
大酱生地乌鸡汤/901	油方腐乳日式木鱼汤/909	红腐乳木熏味调制/919
④酱香补阳型/901	〈3〉腐乳腊鲜味型/909	青腐乳米熏味调制/919
豆酱参桂茸乌鸡汤/901	红腐乳火腿烧汁/910	红腐乳糖熏味调制/919
⑤酱香抗衰型/901	油方腐乳腊味烧汁/910	红腐乳樟茶味调制/920
柱侯杞味加皮猪肝汤/901	白腐乳火腿腊汁/910	白腐乳米茶味调制/920
〈22〉酱味甜香味型/901	〈4〉腐乳酱腌味型/910	油方腐乳多木味调制/920
豆酱木瓜汁/901	油方腐乳天源酱菜爆汁/910	油方腐乳多熏味调制/921

<10> 腐乳鱼香味型/921  
油方腐乳鱼香烧汁/921  
青腐乳鱼香豆瓣汁/921  
油方腐乳米椒鱼香汁/922  
白腐乳辣仔鱼香汁/922  
青腐乳山椒鱼香汁/922  
红腐乳尖椒鱼香汁/922  
红腐乳京式鱼香汁/922  
油方腐乳香辣鱼香汁/922  
白腐乳西式泡菜汤/923  
<11> 腐乳麻辣味型/923  
红腐乳麻辣味汁/923  
白腐乳麻辣清爽汁/923  
青腐乳香浓麻辣汁/923  
油方腐乳清爽麻辣汁/923  
红腐乳麻辣爽口汁/924  
青腐乳麻辣烧汁/924  
油方腐乳麻辣爆汁/924  
白腐乳麻辣剁椒汁/924  
<12> 腐乳葱椒味型/925  
青腐乳川椒爆汁/925  
油方腐乳葱椒泥/925  
红腐乳鲁式葱椒汁/925  
油方腐乳鲁式葱椒酒/925  
红腐乳葱椒油/926  
青腐乳葱椒烧汁/926  
白腐乳葱椒盐/926  
<13> 腐乳葱姜味型/926  
青腐乳葱姜油/926  
白腐乳葱姜酒/927  
白腐乳清爽葱姜汁/927  
红腐乳葱姜汁/927  
油方腐乳葱姜烧汁/927  
<14> 腐乳甜酸味型/927  
油方腐乳脆皮水/927  
青腐乳川鲁甜酸汁/928  
红腐乳茄味甜酸汁/928  
油方腐乳淮式甜酸汁/928  
白腐乳芒果味汁/928  
白腐乳菠萝味汁/929  
青腐乳葡萄汁/929  
油方腐乳苹果少司/929

<15> 腐乳酸甜味型/929  
油方腐乳酸甜脆皮水/929  
红腐乳粤式糖醋汁/930  
油方腐乳粤式糖醋汁/930  
红腐乳酸甜果味汁/930  
青腐乳京都排骨汁/930  
红腐乳粤式西汁/930  
青腐乳酸梅汁/931  
油方腐乳清爽香橙汁/931  
白腐乳蜜味香橙汁/931  
白腐乳橙味芡汁/931  
油方腐乳川式酸甜爆汁/931  
红腐乳潮式酸甜汁/932  
红腐乳沪式糖醋汁/932  
油方腐乳酸甜干煎汁/932  
红腐乳西式醋油少司/932  
红腐乳红果结力/933  
<16> 腐乳酸辣味型/933  
白腐乳酸辣汁/933  
红腐乳辣仔酸辣汁/933  
油方腐乳腊八醋酸辣汁/933  
青腐乳尖椒酸辣汁/933  
红腐乳番茄酸辣汁/934  
白腐乳酸辣泡菜汤/934  
红腐乳粤式煎封汁/934  
白腐乳酸辣汤汁/934  
油方腐乳川式酸辣汁/934  
白腐乳酸辣少司/935  
红腐乳番茄少司/935  
<17> 腐乳咸甜味型/935  
青腐乳复制红酱油/935  
青腐乳咸甜红烧汁/935  
油方腐乳“田不拉”汁/936  
青腐乳咸甜味汁/936  
白腐乳咸甜味汁/936  
红腐乳咸甜味汁/936  
<18> 腐乳甜辣味型/936  
红腐乳甜辣酱/937  
油方腐乳复合甜辣汁/937  
白腐乳泰式甜辣酱/937  
青腐乳甜辣烧汁/937  
<19> 腐乳咸酸味型/937

青腐乳三合油汁/937  
青腐乳咸酸爆汁/938  
青腐乳咸酸腌渍汁/938  
白腐乳中式酸菜汤/938  
白腐乳清爽咸酸汁/938  
油方腐乳少司肉汁/938  
红腐乳比萨番茄少司/939  
红腐乳红汁少司/939

## <20> 腐乳药理味型/939

①腐乳补气型/939  
油方腐乳黄芪烧汁/939  
②腐乳补血型/940  
青腐乳首乌烧汁/940  
③腐乳补阴型/940  
红腐乳杞子麦冬烧汁/940  
④腐乳补阳型/940  
白腐乳海马公鸡汤/940  
⑤腐乳抗衰型/940  
红腐乳红枣棒骨汤/940

## <21> 腐乳甜香味型/941

红腐乳红枣汁/941  
油方腐乳南瓜汁/941  
油方腐乳糊糖少司/941  
白腐乳西式糖水/941  
青腐乳翻砂糖酱/942  
白腐乳甜冻汁/942

## 第八部分 酱鲜咖喱篇

### 二十、酱酯类/945

(一) 酱酯味型/945  
(二) 酱酯味单复合型汁料制作/945

豉油皇汁/945  
酱酯烧汁/945  
酱酯红汁/945  
酱酯白汁/945

(三) 酱酯味双复合及多复合型汁料制作/946

<1> 酱酯海鲜味型/946  
酱油粉粤式方鱼末/946  
酱油粉淮式蟹粉/946  
美极鲜淮式蟹油/946

- 超鲜红烧牛粉 XO 酱/947  
 “万字” 酱油蚝皇汁/947  
 口蘑酱油虾油鲜味汁/947  
 晒油虾籽鲜味汁/947  
 浓口酱油海鲜鲍烧汁/948  
 酱油膏海皇汁/948  
 鸡汁酱油海鲜烧汁/948  
 酱油膏虾脑红油/948  
 白酱油广东翅汤/948  
 白酱油鲜鱼汤/949  
 白酱油西式鱼清汤/949  
 白酱油日式木鱼汤/949  
 〈2〉 酱酯腊鲜味型/950  
 高鲜酱油火腿烧汁/950  
 口蘑酱油腊味烧汁/950  
 美极鲜火腿腊汁/950  
 〈3〉 酱酯酱腌味型/950  
 浓口酱油天源酱菜爆汁/951  
 高鲜母油六必居酱菜爆汁/951  
 白酱油雪菜汁/951  
 酱油膏榨菜烧汁/951  
 口蘑酱油酱瓜爆汁/951  
 豉油菜甫烧汁/952  
 〈4〉 酱酯咖喱味型/952  
 “万字” 酱油咖喱酱/952  
 生抽酱油咖喱爆汁/952  
 豉油鸡汁咖喱酱/952  
 高鲜酱油咖喱少司/953  
 〈5〉 酱酯沙茶味型/953  
 浓口酱油潮式沙茶酱/953  
 鸡汁酱油闽式沙茶酱/953  
 美极鲜沙茶烧汁/954  
 蘑菇酱油沙茶烧汁/954  
 〈6〉 酱酯怪味味型/954  
 高鲜母油川式怪味汁/954  
 浓口酱油怪味汁/954  
 白酱油怪味汁/955  
 蒸鱼豉油怪味烧汁/955  
 〈7〉 酱酯五香味型/955  
 晒油广东精卤水/955  
 老抽母油潮式卤水/956  
 口蘑酱油川鲁红卤汤/956  
 酱油膏五香烧汁/956  
 白酱油白卤烧汁/956  
 豉油鸡汁油鸡水/957  
 白酱油十三香汁/957  
 酱油粉五香盐（淮盐）/957  
 蒸鱼豉油五香油/957  
 〈8〉 酱酯烟香味型/958  
 “万字” 酱油木熏味调制/958  
 口蘑酱油草熏味调制/958  
 黄豆酱油米熏味调制/958  
 浓口酱油糖熏味调制/958  
 酱油粉樟茶味调制/959  
 蒸鱼豉油米茶味调制/959  
 酱油膏多木味调制/959  
 高鲜酱油多熏味调制/960  
 〈9〉 酱酯鱼香味型/960  
 高鲜母油川式鱼香汁/960  
 豉油鸡汁鱼香烧汁/960  
 蒸鱼豉油鱼香豆瓣汁/961  
 浓口酱油米椒鱼香汁/961  
 口蘑酱油辣仔鱼香汁/961  
 美极鲜山椒鱼香汁/961  
 “万字” 酱油尖椒鱼香汁/961  
 白酱油京式鱼香汁/962  
 白酱油西式泡菜汤/962  
 〈10〉 酱酯麻辣味型/962  
 酱油膏麻辣味汁/962  
 美极鲜麻辣味汁/962  
 浓口酱油香浓麻辣汁/962  
 黄豆酱油清爽麻辣汁/963  
 高鲜母油麻辣爽口汁/963  
 鸡汁酱油麻辣烧汁/963  
 “万字” 酱油麻辣爆汁/963  
 白酱油麻辣辣椒汁/964  
 〈11〉 酱酯葱椒味型/964  
 晒油川椒爆汁/964  
 美极鲜川式椒麻汁/964  
 酱油膏葱椒泥/964  
 口蘑酱油鲁式葱椒汁/965  
 黄豆酱油鲁式葱椒酒/965  
 高鲜酱油葱椒油/965  
 酱油粉葱椒盐/965  
 〈12〉 酱酯葱姜味型/965  
 美极鲜葱姜汁/965  
 蘑菇酱油葱姜油/966  
 白酱油葱姜酒/966  
 鸡汁酱油清爽葱姜汁/966  
 高鲜酱油葱姜汁/966  
 〈13〉 酱酯甜酸味型/966  
 晒油脆皮水/966  
 美极鲜茄味甜酸汁/967  
 母油淮式甜酸汁/967  
 白酱油芒果味汁/967  
 白酱油菠萝味汁/967  
 口蘑酱油葡萄汁/967  
 鸡汁酱油爽口甜酸汁/968  
 酱油膏苹果少司/968  
 〈14〉 酱酯酸甜味型/968  
 生抽酸甜脆皮水/968  
 白酱油粤式糖醋汁/968  
 母油粤式糖醋汁/969  
 浓口酱油酸甜果味汁/969  
 蘑菇酱油京都排骨汁/969  
 高鲜酱油粤式西汁/969  
 白酱油粤式柠汁/969  
 美极鲜酸梅汁/970  
 豉油鸡汁清爽香橙汁/970  
 白酱油橙味芡汁/970  
 “万字” 酱油川式酸甜爆汁/970  
 口蘑酱油潮式酸甜汁/970  
 蒸鱼豉油沪式糖醋汁/971  
 晒油酸甜干煎汁/971  
 酱油膏西式醋油少司/971  
 白酱油红果结力/971  
 〈15〉 酱酯酸辣味型/972  
 浓口酱油酸辣汁/972  
 口蘑酱油辣仔酸辣汁/972  
 美极鲜腊八醋酸辣汁/972  
 晒油尖椒酸辣汁/972  
 白酱油番茄酸辣汁/972  
 白酱油酸辣泡菜汤/973  
 生抽粤式煎封汁/973  
 蒸鱼豉油酸辣汤汁/973  
 鸡汁酱油川式酸辣汁/973

白酱油酸辣少司/973  
 白酱油番茄少司/974  
 〈16〉 酱酯咸甜味型/974  
 复制红酱油/974  
 口蘑酱油咸甜红烧汁/974  
 浓口酱油“田不拉”汁/974  
 豉油鸡汁咸甜味汁/975  
 白酱油咸甜味汁/975  
 美极鲜咸甜味汁/975  
 〈17〉 酱酯甜辣味型/975  
 浓口酱油甜辣酱/975  
 美极鲜复合甜辣汁/975  
 白酱油泰式甜辣酱/976  
 酱油膏甜辣烧汁/976  
 〈18〉 酱酯咸酸味型/976  
 高鲜母油三合油汁/976  
 美极鲜咸酸腌渍汁/976  
 白酱油中式酸菜汤/976  
 白酱油清爽咸酸汁/977  
 蒸鱼豉油咸酸汁/977  
 蘑菇酱油少司肉汁/977  
 白酱油比萨番茄少司/977  
 豉油鸡汁红汁少司/978  
 〈19〉 酱酯药理味型/978  
 ① 酱酯补气型/978  
 母油人参烧汁/978  
 ② 酱酯补血型/978  
 鸡汁酱油虫草烧汁/978  
 ③ 酱酯补阴型/978  
 白酱油枸杞头汤/978  
 ④ 酱酯补阳型/979  
 口蘑酱油双仙烧汁/979  
 ⑤ 酱酯抗衰老型/979  
 酱油膏仲脂烧汁/979  
 〈20〉 酱酯甜香味型/979  
 白酱油木瓜汁/979  
 老抽红枣汁/980  
 “万字”酱油糊糖少司/980  
 豉油汁西式糖水/980  
 酱油粉翻砂糖酱/980  
 高鲜酱油甜冻汁/980

## 二十一、海鲜类/982

### (一) 海鲜味型/982

### (二) 海鲜味型单复合型汁料制作/982

粤式方鱼末/982  
 淮式蟹粉/982  
 淮式蟹油/982  
 粤式 XO 酱/982  
 蚝油鲜汁/983  
 蚝皇汁/983  
 虾油鲜味汁/983  
 虾籽鲜味汁/983  
 海鲜鲍烧汁/983  
 海皇汁/984  
 虾脑红油/984  
 广东翅汤/984  
 鲜鱼汤/984  
 西式鱼清汤/984  
 日式木鱼汤/985

### (三) 海鲜味双复合及多复合型汁料制作/985

#### 〈1〉 海鲜腊鲜味型/985

鲍皇汤火腿烧汁/985  
 海苔酱腊味烧汁/985  
 虾籽火腿腊汁/986

#### 〈2〉 海鲜酱腌味型/986

鲜贝露天源酱菜爆汁/986  
 海米六必居酱爆汁/986  
 红鱼籽雪菜汁/986  
 大蛭油芽菜汁料/987  
 干贝榨菜烧汁/987  
 鱼露菜甫烧汁/987

#### 〈3〉 海鲜咖喱味型/987

方鱼咖喱酱/987  
 蟹黄咖喱酱/988  
 紫菜咖喱少司/988  
 虾卤咖喱汁/988

#### 〈4〉 海鲜沙茶味型/988

鱿鱼潮式沙茶酱/988  
 海苔闽式沙茶酱/989  
 虾酱沙茶烧汁/989  
 蚝油沙茶汁/989

#### 〈5〉 海鲜怪味味型/989

虾籽酱油川式怪味汁/990  
 鱼籽酱怪味汁/990  
 海米怪味汁/990  
 鲍鱼汁怪味烧汁/990

#### 〈6〉 海鲜五香味型/991

干鲍汁广东精卤水/991  
 虾酱油五香烧烤汁/991  
 鱼酱油潮式卤水/991  
 干贝素川鲁红卤汤/991  
 虾虱酱五香烧汁/992  
 海带白卤烧汁/992  
 海鲜油鸡水/992  
 文蛤精十三香汁/992  
 翅皇汤五香油/993

#### 〈7〉 海鲜烟香味型/993

海米汁茶熏味调制/993  
 鲍皇汤木熏味调制/993  
 虾籽酱油米熏味调制/993  
 蟹黄糖熏味调制/994

虾膏樟茶味调制/994

瑶柱米茶味调制/994

大蛭油多木味调制/995

海苔酱多熏味调制/995

#### 〈8〉 海鲜鱼香味型/995

蚝油鱼香烧汁/995  
 鲍鱼酱鱼香豆瓣汁/996  
 虾籽米椒鱼香汁/996  
 红鱼籽辣仔鱼香汁/996  
 黑鱼籽山椒鱼香汁/996  
 虾酱油尖椒鱼香汁/996  
 方鱼京式鱼香汁/997  
 海苔丝香辣鱼香汁/997  
 鱼露西式泡菜汤/997

#### 〈9〉 海鲜麻辣味型/997

虾酱麻辣味汁/997  
 虾油麻辣味汁/997  
 海米香浓麻辣汁/998  
 鱿鱼清爽麻辣汁/998  
 鲍鱼素麻辣爽口汁/998  
 蚝油麻辣烧汁/998  
 鲜贝露麻辣爆汁/999

干贝麻辣剁椒汁/999  
 〈10〉 海鲜葱椒味型/999  
 虾籽酱油川椒爆汁/999  
 虾卤川式椒麻汁/999  
 海苔酱葱椒泥/999  
 鱼露鲁式葱椒汁/1000  
 鲍鱼素鲁式葱椒酒/1000  
 方鱼葱椒油/1000  
 虾膏葱椒盐/1000  
 〈11〉 海鲜葱姜味型/1000  
 鱼翅素葱姜汁/1001  
 海米蓉葱姜油/1001  
 鱼籽酱清爽葱姜汁/1001  
 鲍鱼葱姜汁/1001  
 蚝油葱姜烧汁/1001  
 〈12〉 海鲜甜酸味型/1001  
 海鲜素脆皮水/1002  
 鲜贝露川鲁甜酸汁/1002  
 虾精粉茄味甜酸汁/1002  
 翅皇芒果味汁/1002  
 蟹黄菠萝味汁/1002  
 虾虱酱葡萄汁/1003  
 红鱼籽爽口甜酸汁/1003  
 紫菜苹果少司/1003  
 〈13〉 海鲜酸甜味型/1003  
 虾酱酸甜脆皮水/1003  
 文蛤精粤式糖醋汁/1004  
 虾虱酱粤式糖醋汁/1004  
 海米酸甜果味汁/1004  
 海苔酱京都排骨汁/1004  
 海带粤式西汁/1004  
 鲜鱼精粤式柠汁/1005  
 虾卤酸梅汁/1005  
 鱼翅素清爽香橙汁/1005  
 黑鱼籽蜜味香橙汁/1005  
 瑶珧川式酸甜爆汁/1005  
 鲍香潮式酸甜汁/1006  
 干贝素沪式糖醋汁/1006  
 鱼酱油酸甜干煎汁/1006  
 鱼翅精西式醋油少司/1006  
 鱼籽酱红果结力/1007  
 〈14〉 海鲜酸辣味型/1007

虾油酸辣汁/1007  
 虾籽辣仔酸辣汁/1007  
 海苔丝腊八醋酸辣汁/1007  
 黑鱼籽尖椒酸辣汁/1007  
 海米番茄酸辣汁/1008  
 鱼露酸辣泡菜汤/1008  
 海鲜素粤式煎封汁/1008  
 文蛤精酸辣汤汁/1008  
 鲍鱼酱川式酸辣汁/1008  
 方鱼酸辣少司/1009  
 鱼翅素番茄少司/1009  
 〈15〉 海鲜咸甜味型/1009  
 干鲍汁复制红酱油/1009  
 鲍皇汤可乐烧汁/1009  
 鲜鱼精“田不拉”汁/1010  
 紫菜咸甜味汁/1010  
 翅皇汤咸甜味汁/1010  
 虾酱油咸甜味汁/1010  
 〈16〉 海鲜甜辣味型/1010  
 鲍鱼汁甜辣酱/1010  
 虾精粉复合甜辣汁/1011  
 鱼翅精泰式甜辣酱/1011  
 鱿鱼甜辣烧汁/1011  
 〈17〉 海鲜咸酸味型/1011  
 虾油咸酸爆汁/1011  
 虾酱咸酸腌渍汁/1012  
 鱼露中式酸菜汤/1012  
 红鱼籽清爽咸酸汁/1012  
 鲜贝露咸酸汁/1012  
 鲍皇汤少司肉汁/1012  
 干贝比萨番茄少司/1013  
 虾精粉红汁少司/1013  
 〈18〉 海鲜药理味型/1013  
 ① 海鲜补气型/1013  
 鲜鱼精芎芷鱼头汤/1013  
 ② 海鲜补血型/1013  
 干贝素归芪母鸡汤/1013  
 ③ 海鲜补阴型/1014  
 鱼翅素虫草老鸭汤/1014  
 ④ 海鲜补阳型/1014  
 文蛤精附子羊肉汤/1014  
 ⑤ 海鲜抗衰老型/1014

紫菜菟丝鸡蛋汤/1014  
 〈19〉 海鲜甜香味型/1014  
 干鲍红枣汁/1015  
 海鲜南瓜汁/1015  
 虾籽糊糖少司/1015  
 鱼籽酱西式糖水/1015  
 紫菜翻砂糖酱/1015  
 海苔丝甜冻汁/1016  
 二十二、腊鲜类/1017  
 (一) 腊鲜味型/1017  
 (二) 腊鲜味单复合型汁料制作/1017  
 火腿烧汁/1017  
 腊味烧汁/1017  
 火腿腊汁/1017  
 腊肉油/1017  
 (三) 腊鲜味双复合及多复合型汁料制作/1018  
 〈1〉 腊鲜酱腌味型/1018  
 腊肉天源酱菜爆汁/1018  
 香肠六必居酱菜爆汁/1018  
 火腿末雪菜汁/1018  
 火腿榨菜烧汁/1019  
 腊肠酱瓜爆汁/1019  
 腊香菜苗烧汁/1019  
 〈2〉 腊鲜咖喱味型/1019  
 腊肉咖喱酱/1019  
 腊肠咖喱酱/1020  
 腊肉咖喱少司/1020  
 火腿咖喱汁/1020  
 〈3〉 腊鲜沙茶味型/1020  
 香肠潮式沙茶酱/1020  
 腊肉闽式沙茶酱/1021  
 腊香沙茶烧汁/1021  
 火腿沙茶烧汁/1021  
 〈4〉 腊鲜怪味味型/1021  
 香肠川式怪味汁/1022  
 火腿怪味汁/1022  
 腊肉怪味汁/1022  
 腊香怪味烧汁/1022  
 〈5〉 腊鲜五香味型/1023



- 火腿广东精卤水/1023  
火腿五香烧烤汁/1023  
腊肉潮式卤水/1023  
腊鸭川鲁红卤汤/1023  
腊肉五香烧汁/1024  
火腿白卤烧汁/1024  
火腿十三香汁/1024  
火腿五香盐(淮盐)/1024  
腊肉五香油/1025  
〈6〉腊鲜烟香味型/1025  
腊肠木熏味调制/1025  
火腿草熏味调制/1025  
腊鲜米熏味调制/1025  
腊香糖熏味调制/1026  
腊肉樟茶味调制/1026  
香肠米茶味调制/1026  
腊汁多木味调制/1027  
火腿多熏味调制/1027  
〈7〉腊鲜鱼香味型/1027  
腊肉川式鱼香汁/1027  
腊味鱼香烧汁/1028  
香肠鱼香豆瓣汁/1028  
腊肠米椒鱼香汁/1028  
火腿辣仔鱼香汁/1028  
腊肉山椒鱼香汁/1029  
火腿尖椒鱼香汁/1029  
腊肠香辣鱼香汁/1029  
火腿西式泡菜汤/1029  
〈8〉腊鲜麻辣味型/1029  
香肠麻辣味汁/1029  
火腿麻辣味汁/1030  
火腿香浓麻辣汁/1030  
火腿清爽麻辣汁/1030  
腊肉麻辣爽口汁/1030  
腊香麻辣烧汁/1030  
火腿麻辣爆汁/1031  
腊肉麻辣剁椒汁/1031  
〈9〉腊鲜葱椒味型/1031  
火腿川椒爆汁/1031  
腊肠川式椒麻汁/1031  
腊肉葱椒泥/1032  
火腿鲁式葱椒汁/1032  
火腿鲁式葱椒酒/1032  
腊味葱椒油/1032  
腊香葱椒烧汁/1032  
〈10〉腊鲜葱姜味型/1033  
火腿葱姜汁/1033  
腊肉葱姜油/1033  
腊肠清爽葱姜汁/1033  
腊味葱姜汁/1033  
香肠葱姜烧汁/1033  
〈11〉腊鲜甜酸味型/1034  
火腿脆皮水/1034  
火腿茄味甜酸汁/1034  
香肠淮式甜酸汁/1034  
火腿芒果味汁/1034  
腊肉菠萝味汁/1035  
腊肠葡萄汁/1035  
香肠爽口甜酸汁/1035  
火腿苹果少司/1035  
〈12〉腊鲜酸甜味型/1035  
火腿酸甜脆皮水/1035  
腊肉粤式糖醋汁/1036  
火腿酸甜果味汁/1036  
腊味京都排骨汁/1036  
腊肉粤式西汁/1036  
腊肠粤式柠汁/1036  
香肠酸梅汁/1037  
火腿清爽香橙汁/1037  
腊肠蜜味香橙汁/1037  
火腿橙味芡汁/1037  
腊肉川式酸甜爆汁/1037  
香肠潮式酸甜汁/1038  
腊肉沪式糖醋汁/1038  
腊味酸甜千煎汁/1038  
腊肠西式醋油少司/1038  
火腿红果结力/1039  
〈13〉腊鲜酸辣味型/1039  
腊肉清爽酸辣汁/1039  
腊肠辣仔酸辣汁/1039  
火腿腊八醋酸辣汁/1039  
腊肉尖椒酸辣汁/1039  
腊肠番茄酸辣汁/1040  
火腿酸辣泡菜汤/1040  
腊味粤式煎封汁/1040  
火腿酸辣汤汁/1040  
腊肠川式酸辣汁/1040  
腊肉酸辣少司/1041  
火腿番茄少司/1041  
〈14〉腊鲜咸甜味型/1041  
腊味复制红酱油/1041  
香肠咸甜红烧汁/1041  
火腿可乐烧汁/1042  
腊肉咸甜味汁/1042  
火腿咸甜味汁/1042  
火腿末咸甜味汁/1042  
〈15〉腊鲜甜辣味型/1042  
腊味甜辣酱/1042  
香肠复合甜辣汁/1043  
火腿泰式甜辣酱/1043  
腊肉甜辣烧汁/1043  
〈16〉腊鲜咸酸味型/1043  
火腿三合油汁/1043  
腊肉咸酸爆汁/1043  
腊肉中式酸菜汤/1044  
腊肠清爽咸酸汁/1044  
腊味咸酸汁/1044  
腊味少司肉汁/1044  
腊肉比萨番茄少司/1045  
腊肠红汁少司/1045  
〈17〉腊鲜药理味型/1045  
①腊鲜补气型/1045  
火腿黄芪猪肉汤/1045  
②腊鲜补血型/1045  
腊肉桂圆仔鸡汤/1045  
③腊鲜补阴型/1046  
腊鸭参肠补阴汤/1046  
④腊鲜补阳型/1046  
腊肠虫草黄雀汤/1046  
⑤腊鲜抗衰老型/1046  
火腿精参母鸡汤/1046  
〈18〉腊鲜甜香味型/1046  
火腿木瓜汁/1047  
腊味红枣汁/1047  
香肠南瓜汁/1047  
火腿糊糖少司/1047