

烹饪调味 配方大全



雷东◎编著

清淡、鲜醇、浓厚、多滋、千种双复合味
调味艺术，满足你的感官和味蕾

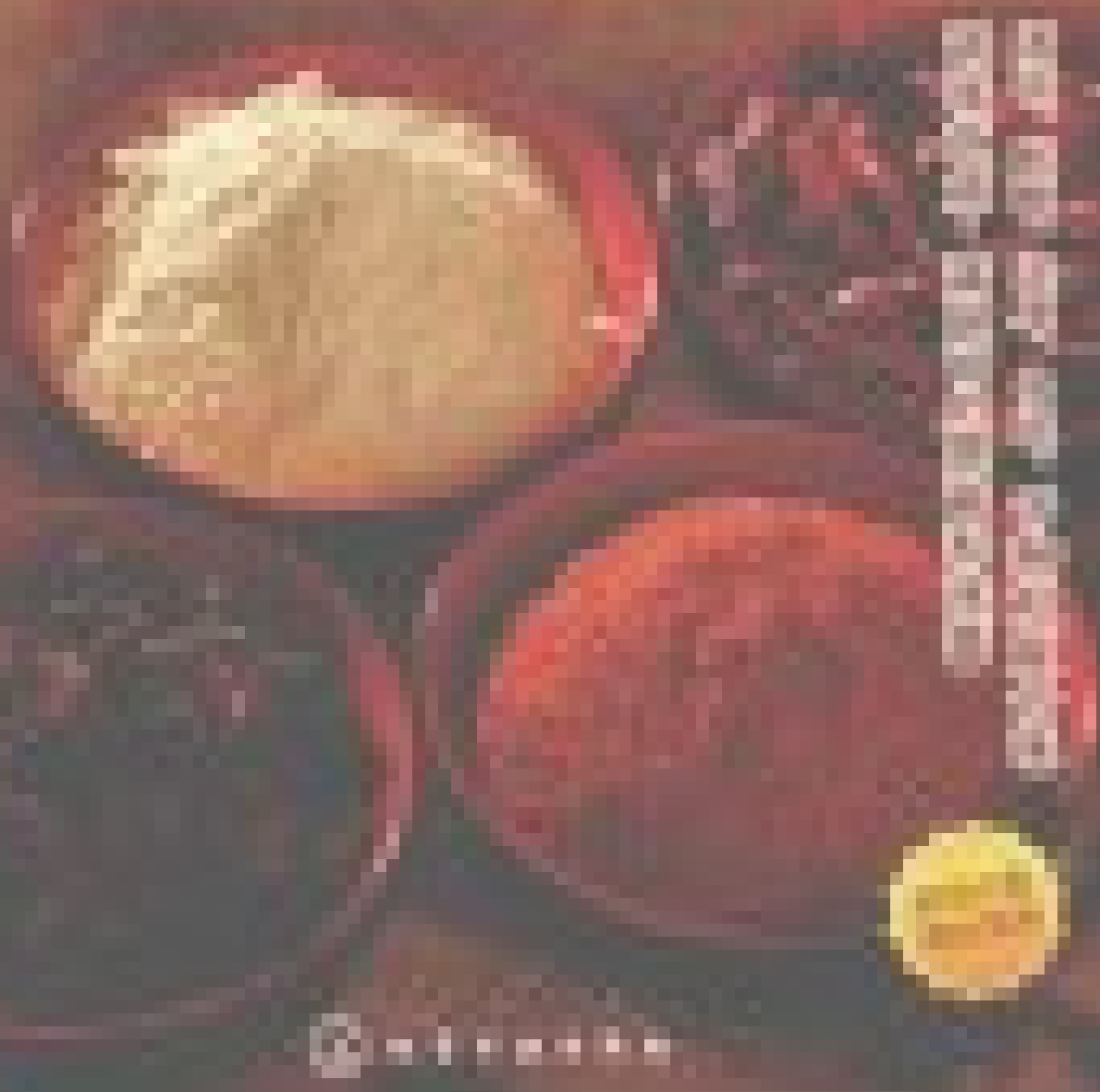
厨师必备
调味宝典



化学工业出版社

烹饪调味 配方大全

中国轻工业出版社



中国轻工业出版社

烹饪调味 配方大全

下册

雷东◎编著

清淡、鲜醇、浓厚、多滋、千种双复合味
调味艺术，满足你的感官和味蕾

厨师必备
调味宝典

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, 2009. 4
ISBN 978-7-122-04857-8

I. 烹… II. 雷… III. 调味法 IV. TS972.112

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 024407 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)

印装: 三河市延风印装厂

787mm×1092mm 1/16 印张 42½ 字数 800 千字 2009 年 10 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: 99.80 元

版权所有 违者必究

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
- 花椒酒葱姜烧汁/721

〈19〉麻香甜酸味型/721

- 花椒脆皮水/721
- 花椒油川鲁甜酸汁/721
- 花椒水准式甜酸汁/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麻香抗衰老型/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

- 孜然粉金箔汁/737
- 孜然香金箔芡汁/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
 孜然粉京式烧鸭酱/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
 孜然香葱姜酒/762
 孜然香清爽葱姜汁/762
 孜然粉葱姜汁/763
 孜然籽葱姜汁/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

孜然黄精枸杞鳝汤/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

孜然香樱仲猪尾汤/775

⑤孜然抗衰老/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

银箔碎普烧汁/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

金箔碎复合普烧汁/781

银箔碎复合普烧汁/781

金箔碎柱侯普烧汁/782

银箔碎日式“田乐”酱/782

金箔碎清普爆汁/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

金箔碎歧油皇(食鱼)汁/783

银箔碎普酯红烧汁/784

金箔碎普酯味汁/784

银箔碎普酯味汁/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〉金属酱脆味型/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
 银箔碎菜莆烧汁/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
 金箔碎辣椒鱼香汁/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
 金箔碎麻辣刺椒汁/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
 金箔碎橙味芥汁/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
 银箔莼肉菟丝麻雀汤/818
 ⑤金属抗衰老型/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
 阳江豉粤式油鸡水/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
磨豉酸甜干煎汁/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
 豆酱番茄酸辣汁/894
 豆酱酸辣泡菜汤/895
 大酱粤式煎封汁/895
 豆酱酸辣汤汁/895
 黄酱川式酸辣汁/895
 豆酱酸辣少司/895
 柱侯酱番茄少司/896
 〈18〉酱香咸甜味型/896
 大酱复制红酱油/896
 甜面酱可乐烧汁/896
 柱侯酱“田不拉”汁/897
 大酱咸甜味汁/897
 豆酱咸甜味汁/897
 豆酱咸甜白汁/897
 〈19〉酱香甜辣味型/897
 柱侯甜辣酱/897
 甜面酱复合甜辣汁/898
 豆酱泰式甜辣酱/898
 大酱甜辣烧汁/898
 〈20〉酱香咸酸味型/898
 大酱三合油汁/898
 柱侯酱咸酸爆汁/898
 干酱咸酸腌渍汁/899
 豆酱中式酸菜汤/899
 柱侯酱咸酸汁/899
 黄酱少司肉汁/899
 豆酱比萨番茄少司/899
 黄酱红汁少司/900
 〈21〉酱香药理味型/900
 ①酱香补气型/900
 甜面酱黄芪鱼烧汁/900
 ②酱香补血型/900
 干酱三七蒸鸡汁/900
 ③酱香补阴型/901
 大酱生地乌鸡汤/901
 ④酱香补阳型/901
 豆酱参桂茸乌鸡汤/901
 ⑤酱香抗衰型/901
 柱侯杞味加皮猪肝汤/901
 〈22〉酱味甜香味型/901
 豆酱木瓜汁/901
 干酱红枣汁/902
 黄酱南瓜汁/902
 甜面酱糊糖少司/902
 酱粉翻砂糖酱/902
 柱侯酱甜冻汁/903
十九、腐乳类/904
 (一) 腐乳味型/904
 (二) 腐乳味单复合型汁料制作/904
 腐乳酱汁/904
 红乳爆汁/904
 白腐乳爆汁/904
 腐乳烧汁/904
 (三) 腐乳味双复合及多复合型汁料制作/905
 〈1〉腐乳酱酯味型/905
 油方腐乳豉油皇汁/905
 红方腐乳酱酯烧汁/905
 青方腐乳酱酯味汁/905
 白腐乳酱酯味汁/906
 〈2〉腐乳海鲜味型/906
 红腐乳粤式方鱼末/906
 油方腐乳淮式蟹粉/906
 红腐乳淮式蟹油/906
 油方腐乳粤式 XO 酱/906
 青腐乳蚝油鲜味汁/907
 油方腐乳蚝皇汁/907
 青腐乳虾海鲜味汁/907
 红腐乳海鲜鲍烧汁/907
 油方腐乳海皇汁/908
 青腐乳海鲜烧汁/908
 红腐乳虾脑红油/908
 白腐乳广东翅汤/908
 白腐乳鲜鱼汤/909
 油方腐乳西式鱼清汤/909
 油方腐乳日式木鱼汤/909
 〈3〉腐乳腊鲜味型/909
 红腐乳火腿烧汁/910
 油方腐乳腊味烧汁/910
 白腐乳火腿腊汁/910
 〈4〉腐乳酱腌味型/910
 油方腐乳天源酱菜爆汁/910
 青腐乳六必居酱菜爆汁/911
 青腐乳雪菜汁/911
 油方腐乳芽菜汁料/911
 红腐乳榨菜烧汁/911
 红腐乳酱瓜爆汁/912
 白腐乳茼蒿烧汁/912
 〈5〉腐乳咖喱味型/912
 红腐乳咖喱酱/912
 白腐乳咖喱爆汁/912
 青腐乳咖喱酱/913
 红腐乳咖喱少司/913
 油方腐乳咖喱汁/913
 〈6〉腐乳沙茶味型/913
 红腐乳潮式沙茶酱/913
 青腐乳闽式沙茶酱/914
 油方腐乳沙茶烧汁/914
 白腐乳沙茶烧汁/914
 红腐乳沙茶汁/915
 〈7〉腐乳怪味味型/915
 红腐乳川式怪味汁/915
 青腐乳怪味汁/915
 白腐乳怪味汁/915
 油方腐乳怪味烧汁/916
 〈8〉腐乳五香味型/916
 油方腐乳广东精卤水/916
 红腐乳五香烧烤汁/916
 油方腐乳潮式卤水/917
 红腐乳川鲁红卤汤/917
 青腐乳五香烧汁/917
 白腐乳白卤烧汁/917
 油方腐乳油鸡水/918
 青腐乳五香盐(淮盐)/918
 油方腐乳五香油/918
 〈9〉腐乳烟香味型/918
 红腐乳茶熏味调制/918
 红腐乳木熏味调制/919
 青腐乳米熏味调制/919
 红腐乳糖熏味调制/919
 红腐乳樟茶味调制/920
 白腐乳米茶味调制/920
 油方腐乳多木味调制/920
 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

〈16〉 腐乳酸辣味型/932

- 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

〈17〉 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

〈18〉 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

〈19〉 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

〈20〉 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

〈21〉 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腐乳抗衰老型/940
- 红腐乳红枣棒骨汤/940

〈22〉 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
 虾青樟茶味调制/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
- 瑶柱川式酸甜爆汁/1005
- 鲍鱼潮式酸甜汁/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
- 鲜鱼精芫芷鱼头汤/1013
- ② 海鲜补血型/1013
- 干贝素归芪母鸡汤/1013
- ③ 海鲜滋阴型/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
- 紫菜莼丝鸡蛋汤/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
- 火腿烧汁/1017
- 腊味烧汁/1017
- 火腿腊汁/1017
- 腊肉油/1017
- (二) 腊鲜味单复合型汁料制作/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
- 腊香菜甫烧汁/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