

湖南卤菜

湖南卤菜材料：

精盐 250 克，生抽 1500 克，老抽 500 克，糖色 150 克，料酒 200 克，鱼露 50 克，冰糖 100 克，味精 75 克，鸡精 25 克，卤菜专用料(好火计) 60 克，八角 60 克，桂皮 50 克，干草 45 克，陈皮 50 克，鲜姜 200 克，香茅草 75 克，蛤蚧 1 对，丁香 10 克，草果 30 克，小茴 35 克，花椒 25 克，花旗参 30 克，党参 15 克，阴阳贝[中药店有售]25 克，罗汉果 4 个，枸杞 20 克，红枣 50 克，干葱头 100 克，生姜 30 克。老母鸡 2 只，猪棒子骨 3000 克，桂圆[带壳]300 克，化猪油 500 克，芹菜 300 克，香菜 50 克，青，红椒各 75 克。

湖南卤菜做法：

(1) 老母鸡，棒子骨敲破，一起放入汤锅中，再放入磕破的桂圆掺入清水约 20 公斤：用大火烧开后，撇净浮沫，转用中火熬成一锅原汤，捞出老母鸡，鸭子，棒子骨待用。

(2) 原汤倒入卤水锅中，另将八角，桂皮，干草，陈皮，蛤蚧，丁香，草果，小茴，花椒，花旗参，党参，阴阳贝，枸杞等用纱布包成香料包，放入卤锅中，再放入鲜南姜，香茅草，磕破的罗汉果，红枣，干葱头，拍破的生姜，调入精盐，生抽，老抽，糖色，料酒，鱼露，冰糖等，然后上火熬约 1 小时，待充分入味后，调入味精，鸡精，即成卤水。

(3) 先把要卤制的原料治净，经过初步处理后，放入卤水锅中，另将芹菜切段，香菜切节，青红椒去籽切块，一起和化猪油放入炒锅中炒香后，起锅倒入卤水锅中，然后端卤水锅上火，直接将锅中原料卤熟即可

这款卤水的亮点在于：改变传统汤锅熬制的方式，将药材按配比熬成浓药料水，根据卤制原料的多少添加，不需要每次加入香料包，非常方便，效果醇香浓郁，香气诱人。这款卤水配方公布给大家，希望能给大家带来帮助。

卤水药料配方：

小茴香 50 克，肉蔻(别名玉果) 60 克，草蔻 50 克，陈皮 50 克，肉桂 75 克，山奈 50 克，砂仁 45 克，木香 50 克，甘草 50 克，香籽(五味子) 30 克，当归 60 克，毛桃 50 克，沉香 40 克，荜拔 50 克，白蔻 50 克，良姜 50 克，白芷 75 克，山楂 60 克，红蔻 60 克，草果 50 克，穿山甲 70 克，丁香 80 克，甘松 50 克，千里香 50 克，檀香 50 克，花椒 200 克，八角 200 克。

卤水调制方法：

药料水制法：

将水 45-50 千克大火烧开，投入以上药材小火熬煮 4 小时后过滤(此时水约剩 40 千克)，另起锅加清水 45-50 千克把过滤好的药材再煮一次(约 4 小时)，再次过滤后把两汤混合装入干净桶里，药料水即成。

关键点：以上药材要求用无潮无霉的上好药材，煮时最好盖盖子；熬好的药料水应与原味鸡汤老卤配合使用；熬好的药料水要用专用勺盛取，以免油污、生水带入汤中，致使其酸腐变质；药料水应避免高温，可长期保存。

卤汤制作工艺：

将老母鸡 1 只、筒子骨(敲破) 3 千克、带皮五花肉或蹄膀 2 千克投入 40 千克清水中大火烧开，打去血沫污水，改小火直至炖烂(约 5-6 小时)，用纱布过滤掉渣子留浓汤(大约损失 5 斤水)，然后加入盐 1.5 千克、味精 1 千克、绍兴花雕酒 6 瓶、药料水约 1500 克、生姜片 500 克、适量辣椒(视各地口味而定)、乙基麦芽酚 30 克、炒好的糖色 400 克，再次烧开即成老卤。

卤水操作要领：

专卤专用，将调好的原味鸡汤老卤分锅备用，一般分为卤牛羊肉类一锅；猪鸡鸭为一锅；豆筋、花生、素食为一次性卤水(因卤豆制品的汤易坏，所以每次只舀出一点来，用完后就倒掉)。

B、分锅后，不管哪种卤制品原料下入原味卤汤，都必须补充药料水和各种调料(这样卤出的味道才足)，而且不同原料的药料水、调味料添加比例各不相通，例如：

鸡肉类(包括鸡、鸡翅、鸡爪、鸡胗、鸡腿等)按 5 千克计：盐 80 克，味精 30 克，花雕酒 1/4 瓶，乙基麦芽酚 3 克，辣椒 50 克，姜 400 克(可以多放以增香)，药料水 300 克。

鸭、猪肉(包括卤鸭、鸭掌、鸭翅、猪耳、猪手、猪蹄膀等)按 5 千克计：盐 90 克，味精 30 克，花雕酒 1/2 瓶，八角 25 克，花椒 75 克，辣椒 60 克，乙基麦芽酚 3 克，姜 300 克，药料水 300 克。

菜例：

滋味卤牛尾

做法：冻牛尾 1 件在清水中冲漂净血水，放入卤汤中，加入十三香 1 包、盐、姜、葱、花雕酒、干辣椒、花椒，汁水一定要淹过牛尾。

卤制关键：干辣椒、姜、花雕酒要给重些，加重麻辣味；还可以加入鲜红小米椒、烧腊香味素、牛肉浸膏、火腿汁、冰片糖调味。

我按此配方试做后效果很好，但在交流时张师傅就说，卤水味道虽然好，但用着用着就发黑了。按照我平时的经验，卤水中如果放了生抽、糖色，反复卤制原料后就易发黑，所以我在加工过程中，将糖色换成了南乳汁，这样可以使卤制品颜色漂亮，又能避免卤水长期使用颜色发黑。另外我将配方中的花雕酒改成自己调制的五香酒，效果也很好。现在这款卤水已经在店里用了一个多月了，出品口味很标准，原料分锅卤制也便于调味。

五香酒的做法：将甘草、小茴香、八角、桂皮、沙姜各500克磨成粉拌匀，取每300克的复合粉加白酒1千克浸泡，使粉沉底，粉香与酒香充分融合后倒出酒留用，重复此动作三次，每300克粉约出五香酒3千克。

烧烤撒料配方

茴香100克，孜然120克，肉寇10克，八角10克，花椒20克，陈皮20克，黑胡椒40克，粉碎，乙基麦芽酚5克，鸡精30克，味精30克，焦盐150克。

四川卤料绝密配方试用绝了

卤菜，是将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的卤汁中煮制或浸熟而成的菜肴，如平时我们经常吃到的卤鸡、卤鸭、卤猪肚、卤豆干、卤鸡蛋等。虽然这些卤菜红、黄、白等色泽不同，但其甘香味美的特色让消费者百吃不厌，然而卤菜特别是卤禽类的价钱不非常叫消费者挠头，因此，有的人到超市买来卤汁或自己勾兑卤汁做卤菜，可是卤出的卤味品都是色泽单一的黑红色，根本做不出酒店中的那种黄色和白色的卤味品来。究其原因，行家说这是没有掌握好红、黄、白卤汁的调配秘诀。故此，本期介绍红、黄、白卤的制作方法。

卤汁的配制是做好卤菜的首要关键。卤汁配制的好坏，将直接影响到卤菜的色泽和口味质量。卤汁一般可分为红卤汁、黄卤汁、白卤汁三大类。

红卤汁

原料：八角20克，桂皮20克，陈皮50克，丁香8克，山奈20克，花椒20克，茴香15克，香叶20克，良姜20克，草果5个，甘草15克，干红辣椒100克，香葱150克，生姜150克，片糖250克，黄酒1000克，优质酱油500克，糖色50克，精盐200克，热花生油250克，味精100克，骨汤12千克。

制法：

- ①草果用刀拍裂，桂皮用刀背敲成小块，甘草切成厚片，香葱挽结，生姜用刀拍松，红辣椒干切成段。
- ②将八角、桂皮、陈皮、丁香、山奈、花椒、茴香、香叶、草果，良姜、甘草、红辣椒干一起装入香料袋内，袋口扎牢。
- ③将香料袋、葱结、姜块、片糖、黄酒、酱油、糖色、精盐、熟花生油、味精、骨汤一起放入卤锅内，调匀即可。

黄卤汁

原料：黄栀子150克，香叶100克，山奈50克，花椒25克，良姜50克，砂仁25克，油炸蒜仁150克，油炸鲜桔皮150克，芹菜150克，生姜150克，沙嗲酱1瓶，黄酒1000克，熟菜籽油250克，油咖喱150克，味精200克，精盐230克，骨汤12千克。

制法：

- ①黄栀子用刀拍裂，芹菜打成结，生姜用刀拍松。
- ②将黄栀子、香叶、山奈、花椒、良姜、砂仁、油炸蒜仁、油炸鲜桔皮装入香料袋内，袋口扎牢。
- ③将香料袋、芹菜结、生姜块、沙嗲酱、黄酒、热菜籽油、油咖喱、精盐、骨汤一起放入卤锅内，调匀即可。

白卤汁

原料：八角60克，山奈50克，花椒25克，白豆蔻25克、陈皮50克，香叶50克，白芷25克，香葱150克，生姜150克，水酒1000克，白酱油1000克，精盐120克，味精100克，骨汤12千克。

制法：

- ①香葱挽结，生姜用刀拍松。将八角、山奈、花椒、白豆蔻、陈皮、香叶、白芷装入香料袋内，袋口扎牢。
- ②将香料袋、葱结、姜块、水酒、白酱油、精盐、味精、骨汤一起放入卤锅内，调匀即可。此配方适宜于卤制10~12千克的生鲜原料(家庭可按比例减少调味料的数量)。

卤汁配制三秘诀

一、香料、食盐、酱油的用量要适当：香料过多，成菜药味大，色泽偏黑；香料太少，成菜香味不足。食盐过多，成菜除口味“死咸”外，还会使成菜紧缩、干瘪；食盐太少，成菜鲜香味不突出。酱油太多，成品色黑难看；酱油太少，口味不够鲜美。

二、原料的选用：黄卤汁、白卤汁不宜使用酱油或别的带色的调味品，也不要使用容易褪色的香料。

三、卤汁不宜事先熬煮：卤汁应现配现用，这样既可避免调味品中的芳香气味白白地挥发掉，还能节省燃料和时间。

卤汁的保存

卤过菜肴的卤汁，应注意保存，留作下次用。卤汁用的次数越多，保存时间越长，质量越佳，味道越美。这是因为卤汁内所含的可溶性蛋白质等成分越来越多的缘故。

卤汁的保存，应注意以下几点：1、撇除浮油、浮沫。卤汁的浮油、浮沫要经常撇除，并经常过滤去渣。2、要定时加热消毒。夏秋季每天早晚各烧沸消毒1次，春冬季可每日或隔日烧沸消毒1次，烧沸后的卤汁应放消毒过的盛器内。3、盛器必须用陶器或白搪瓷器皿。绝不能用铁、锡、铝、铜等金属器皿，否则卤汁中的盐等物质会与金属发生化学反应，使卤汁变色变味，乃至变质不能使用。4、注意存放位置。卤汁应放在阴凉、通风、防尘处，加上纱罩，防止蝇虫等落入卤汁中。5、原料的添加。香料袋一般只用2次就应更换。其它调味料则应每卤一次原料，即添加一次。

附注：有了老卤后，调制卤汁则不必非用骨汤，用清水亦可，也可不加油。

原料卤制前的准备

清洗处理。动物原料在宰杀处理后，必须将余毛污物清除干净。

初步刀工处理。肉、肠、肝应改刀成块。家禽及豆腐干等不需再改刀。

焯水处理。凡是需要卤制的动物性原料，都应先进行焯水处理后，才能用于卤制。

卤制原料时的关键

卤锅的选用。最好选用生铁锅，若卤制的原料不太多时，选用砂锅为好。这两种锅壁厚导热性较差，汤汁不易蒸发。食物与此锅不易发生化学变化。不宜用铜锅或铝锅，因此锅导热性很强，汤汁气化快。铜锅还易与卤汁中的盐等发生化学反应，从而影响成品的色泽、口味、卫生质量。

要掌握好火力。一般是采用中小火或微火，使汤汁保持小开或微开状态。不能使用旺火，否则，汤汁沸腾，不断溅在锅壁上，形成薄膜，最后焦化落入卤汁中，成碳末状黑色物，有的粘附于原料上，影响到成品和卤汁的色泽、口味。大火卤煮，原料既不易软烂，卤汁又会因快速气化而严重减少。

要掌握好原料的成熟度。原料的卤制，不管质地老嫩、成熟时间长短，其成熟度都应掌握在软化时或软化前出锅或离火。

鉴别的方法是：用手捏一捏卤制的原料，如感觉很硬，说明火候未到；一捏即碎烂，则是过火了(属烂化阶段)；捏之软而略有弹性，而且不碎，说明火候正好，即软化阶段。

八珍卤肉配方

八珍卤肉配方:白芷 25G 、砂仁 25G 、白蔻 25G 、八角 25G 、玉果 15G 、草果 15G 、肉桂 15G 、甘草 15G 、小茴香 15G 、孜然 15G 、山奈 15G 、良姜 15G 、草寇 15G 、丁香 8G 、香叶 8G 、当归 8G 、黄芪 8G 、陈皮 8G 、筴拔 8G.

卤味烧腊坊配方

香叶 3 两、小茴香 1 斤、干草 1 斤、罗汉果 10 只、草果 1 斤、桂皮 2 斤、八角 2 斤、花椒 1 斤、陈皮 2 斤、南姜(良姜) 2 两、豆扣(白扣) 5 两、三奈 3 两、百芷 4 两、辛夷化 3 两、红扣 5 两、沙仁 5 两、益智仁 5 两、肉果 4 两、胡椒 5 两、公丁 1——2 两、木丁 1——2 两、欲露 2 瓶、美极鲜酱 1 瓶、顶好花生酱 2 瓶、干瑶 5 两、干虾米 3 两、龙大骨 6 斤、干鸡 2 只、日落黄色素 1 瓶、大红色素一瓶。

香脆烧烤的全部资料教材

脆香烧烤重点应掌握好调料配方，烤制等两个重点，其它易于学会。下面就其工艺介绍如下：

一、选料

凡无病无毒无腐烂，颜色新鲜的猪、牛、羊、鸡、蛙、菜、水果等各类食品都能用此法腌泡烤制。

二、配方

1、肉串类(以 5 公斤鲜肉计算应加入香料的份量)

配方①：新疆羊肉串(武汉产)料 1.5 色、味精(鲜度 99%)70-90 克、精盐 36 克、特鲜 1 号(武汉产)，姜、香葱(剁细)各 40 克、白糖 7 克、松肉粉 25 克、红薯淀粉 250 克。将上述原料放在切好的肉条中拌和均匀，腌泡 10 分钟即可用竹签穿串待烤。

配方②十三香 100 克、味精(鲜度 99% ，以下全用此鲜度)70-90 克、特鲜 1 号 1 包，生姜香葱各 40 克、白糖 7 克、松肉粉 25 克、红薯淀粉 250 克。将以上各种原料放在切好的肉条中拌匀，腌泡 15 分钟即可穿串待烤。(注意：以上两法调料的肉品干湿度为肉串能吸附香料不落，流水不宜，有水流出就稀了，不易保持风味，干了耗油，应掌握在手握一把肉觉得湿润但不出水为佳。(这两种配方任你选，调出串食品上千个)

2、鸡翅、鸡尖、鸡腿、鸭翅等所有鸡、鹅、山鸡、鹌鹑、乳鸽等食品。其配方如下：(5 公斤食品需加入

麻辣臭干料(武汉产)2 色、精盐 60 克、味精 90 克、特鲜 1 号 1 包、生姜、香葱剁细各 30 克、松肉粉 20 克、红薯淀粉 150 克。(将上述原料和 5 公斤食品充分拌匀，腌制 20 分钟穿成串。如果拌合时干燥、料沾不上，应适当加水，让其调料完全沾在肉食上面，不宜过稀。这些都是生料烤制。

3、鸡、鸭、鹅爪类多个品种，配方为：5 公斤食品洗净后放入盆中，加水淹没为止，放入精盐 110 克、生姜(拍破)80 克，特鲜 1 号 1 包、生姜、香葱(剁细)各 40 克，飘香酱 60 克(调制方法见附 1)，红薯淀粉 150 克。(将上述原料食品充分拌匀，干湿度掌握与肉串相同，腌泡 30 分钟穿串待烤。

4、排骨类：所有动物排骨都按以下配方调制：5 公斤鲜排骨加入：十三香 110 克、五香粉 20 克、精盐 36 克、松肉粉 30 克、白糖 8 克、特鲜 1 号 1 包，生姜、香葱(剁细)各 40 克，红薯淀粉 150 克。(上述原料和排骨同肉串拌匀后腌 20 分钟穿串待烤。

5、蔬菜类：南瓜、茄子、藕片、土豆、玉米棒、白菜骨等配方：红薯淀粉 500 克、精盐 1500 克、味精(细粉)400 克、特鲜 1 号 2 包、十三香 420 克、白糖 30 克、芝麻仁 150 克。紫草粉(食用和香料)50 克，将上述混合均匀即成香精粉装袋备用。烤制时先将穿好的蔬菜串平放在炉上，再用汤匙装上香粉倒在蔬菜块上，每串放 1 克左右，两边放。再用毛刷沾油刷湿均匀烤制。放多少香料根据当地口味而定。

三、烤制：1、生火：先将烤炉清理干净放好，加入木炭点燃，让炭充分燃烧，再把炭火用火钳刨开铺成厚度为 1.5-2 厘米高的火层。

2、烤制：将食品串放在炉面土，凡是肉、排骨类的直接刷油(两面刷)烤制，再翻复地烤，串子看上去油泡翻滚，颜色变白黄表示即将成熟，鸡爪等应烤到有炸响声，鸡翅烤成焦黄沧泡大，鸡腿边烤边用小刀破口刷油烤至焦黄，里面没有血水溢出表示成熟。烤制时间长短根据火候大小，串子品种而定，但千万不能烤焦，边烤边刷油，等食物烤到九成熟时及时撒上辣椒面、孜然粉。刷上油，稍烤一下即可起炉。

3、蔬菜类的应将串放在炉上，再加入蔬菜香粉，用油刷刷湿刷匀，翻采复去把茄子等烤软烤黄即可撒上辣椒粉、孜然粉，刷油再烤几秒钟起炉。（注意：①用菜油、色拉油，禁用香油、猪油等。②刷子上沾上油后应在油缸上擦去多余的油，刷在串上不落入火中冒油烟为准。

附 1：飘香酱的制作

配料：泡椒 500 克、芝麻酱 150 克、花生酱 200 克、辣椒油 40 克、大蒜仁 100 克、花椒粉 30 克、味精 80 克特鲜 1 号 1 包、鸡精 100 克、白糖 20 克、精盐 40 克。先将泡椒剁细，大蒜捣烂。用一瓷器装入芝麻酱、花生酱、辣椒酱、大蒜细末、花椒粉、特鲜 1 号、鸡精、白糖、精盐等拌合均匀。把菜油烧到八成熟后放入泡椒细末炸香，然后放入瓷器调好的料中，盖上盖子，让其冷却后再尝一下，如果咸了。适当加点白糖味精，淡了加点盐即成飘香酱。

卤菜粗加工及如何出水率高，自己开店的经验，给有用的朋友！

自己开店，做卤味和凉菜的，配方就不说了，不好意思，呵呵，别减我分啊，在坛子里看到这么多贴子，发现还没有一些制作上的经验的，我来说一下我的经验，对于粗加工来说，可能很多朋友喜欢自己卤着吃或者开小店什么的，我的建议是余水的时候多放葱姜和酒（用白酒即可，料酒成本高了一点，呵呵）在余水时小件的东西如（鸡翅，鸭翅等）下锅后稍时即需捞出，余久了就熟透了，再卤制就进不了味了，我是重庆的，外地的很多朋友喜欢直接在卤制的时候放入葱姜酒等，这对卤水是极为不好的，要想形成老卤水，切记不可在卤水中放入这些，在家里吃就另谈了，呵呵！

余水大家一定要记住，这是做卤味的一个比较重要的环节，原材料余水好的，最终做出来卤制品是没有任何异味和腥臭毛臭味的！

要想卤味好吃（重庆人的习惯是耙，就是比较软的意思），而且回味足，就必须多卤制，但卤制的时间太久会导致原材料缩水率较高，成本增高，利润降低，我做的时候的原则是少卤制，多泡制，具体时间大家可以自己摸索，一般卤水烧开后放入余好水的原料，卤水再烧开后，立即关小火卤制，用鸭脚来说，我是从关小火卤制 8 分钟，然后立即关火进行浸泡，我的浸泡时间是 30 分钟，这样做基本上是泡熟的，出品率高，而且回味足，菜品不易干，吃起来也好吃，某些卤制时间较长的，如牛肚等，我是直接用高压锅上汽后压十分钟（高压锅中也是卤水），然后捞出放入烧开的卤水中再浸泡，这样做出的牛肚又软，出品率又高，而且味也足！

不足之处大家见谅啊，我只是抛砖引玉，希望大家都能把自己的一些好的经验写出来，比我做的还好的不要 B 视我，呵呵，你们经验足啊，这只是我的一些小经验！

烤羊肉串的做法

烤羊肉串的制作材料：羊肉 1000 克（穿 20 串），葱头 250 克，鸡蛋 3 个，精盐 5 克，胡椒粉 2.5 克，玉米粉 50 克，孜然 5 克，辣椒粉 5 克。烤羊肉串的特色：肉质鲜嫩，香味扑鼻，引人食欲。教您烤羊肉串怎么做，如何做烤羊肉串 1. 将羊肉洗净去筋膜，切成抹刀小象眼块。

2. 葱头洗净切末，鸡蛋磕入碗内，加入葱头末、胡椒粉、玉米粉等调匀，再放入羊肉块拌匀，腌渍入味，用肉扦子穿成 20 串。

3. 木炭放入烤炉点燃，摊匀，将羊肉串放在烤炉上（一个挨一个摆放）。先烤一面，边烤边撒上辣椒粉、精盐和孜然，稍烤一会儿后，翻过来再撒些精盐、辣椒粉和孜然烤另一面。烤几分钟后，翻过来再烤另一面至熟即成。烤羊肉串的制作要领：1. 羊肉块要切均匀

上炉烤时火不宜太旺，烤至羊肉不出血即可。

（串串香）麻辣烫的制作方法 & 配方

容易出现的问题及解决方法：

烫制的成品不熟。麻辣烫使用的主料应是比较容易成熟的。不能采用象鸡翅、鸡爪、鸭掌、牛肉等不容易烫熟的原料。鳝鱼、带鱼一类的菜肴，烫制的时间也应长一些，烫制这类原料时不要摆动过多、过快，掌握好火候，就不会出现不熟的问题了

荤菜：

兔腰 50 克 毛肚 50 克 鳝鱼 50 克 猪环喉 50 克 午餐肉 50 克 鸭肠 30 克

素菜：

藕片 80 克 莴笋 80 克 冬瓜 50 克 香菌 50 克 豆腐干 50 克 白菜 80 克

花菜 50 克 青菜头 80 克

调料：

牛油 250 克 菜油 100 克 郫县豆瓣 150 克 永川豆豉 50 克 冰糖 10 克 花椒 5 克

胡椒 2 克 干辣椒 30 克 醪糟汁 20 克 绍酒 20 克 姜米 10 克 精盐 100 克

草果 10 克 桂皮 10 克 排草 10 克 白菌 10 克 辣椒面 250 克 鲜汤 1500 克

制卤水。炒锅置旺火上，下菜油烧到 6 成熟后，下郫县豆瓣（先朵细）煸酥，速放入姜米、花椒炒香后立即下鲜汤。再放入舂茸的豆豉、研细的冰糖、牛油、醪糟汁、料酒、精盐、胡椒粉、干辣椒、草果等佐料。熬开后打去泡沫即成卤水。

2、制主料。将荤菜洗净、兔腰、鳝鱼、鸭肠切成 2 厘米长宽的方块；毛肚、猪环喉切成 4 厘米左右见方。午餐肉切成 4 厘米左右见方的薄片；素菜切成 3 厘米左右的薄片。用洗净的竹签，将看穿成约三四十克一串。

3、烫制。卤水锅置旺火上，使之保持小沸，将各类菜用串好的竹签烫制，根据不同菜肴的火候烫制成熟。

4、蘸食。烫制成熟的菜肴放在装有辣椒面和炒盐的盘内，根据自己的口味需要蘸辣椒和盐后食用。或蘸或不蘸，或多或少由自己决定。

毛血旺的批量制法

“毛血旺”是前几年川渝地区较为流行的一款菜肴。可不知什么原因，“毛血旺”在川渝地区流行的时间并不长，然而如今它却在江浙一

带卖得异常火爆，甚至成了当地一些餐馆的主打菜。

传统“毛血旺”多为单锅制作，不过我现在因为是在江浙事厨，加上餐厅每天生意特别好，此菜的销量又很大，所以传统制法的缓慢节奏已经不适应我们这里的快节奏厨房运作了，于是我们便在传统制法基础上，把川味火锅的制法与水煮菜的技法相结合，摸索出了这种批量制作方法。用这一方法制作出来的“毛血旺”，既保持了原有的麻辣风格，又使厨房出菜的速度得到了提高。

“毛血旺”的批量制法可分为炒底料、对汤料和烹制菜肴三个步骤。下面，我就来分别做介绍。

一. 炒底料

原料：色拉油 10 千克 熟菜油 10 千克 牛油 5 千克 郫县豆瓣 3 千克 糍粑辣椒 4 千克 泡辣椒茸 2 千克 干朝天椒节 1.5 千克 阳江豆豉 5 盒 姜块 2 千克 大蒜 2 千克 花椒 1 千克 八角 120 克 桂皮 180 克 丁香 40 克 草果 200 克 香果 150 克 三奈 100 克 白豆蔻 200 克 香叶 50 克 草蔻 100 克 茴香 100 克 砂仁 100 克 冰糖 750 克 胡椒 500 克 豆腐乳 4 瓶

制法：先把色拉油、熟菜油、牛油入锅烧至四成热，放入郫县豆瓣、糍粑辣椒、泡辣椒茸，用小火慢慢炒香，接着下入干朝天椒节、阳江豆豉、冰糖、胡椒（拍破）、姜块、大蒜、花椒，翻炒约半小时，最后下入各种香料及豆腐乳，慢火炒约15 分钟，即制成底料。

说明：底料一般可保存五至七天。

二. 对汤料

原料：底料 3 千克 二汤 15 千克

制法：取炒好的底料放入不锈钢桶，掺入二汤，上火烧开后，改用小火熬制约 2.5 小时，离火，用密漏勺打去料渣，即成汤料。

说明：汤料应在每次开餐前提前制好。

三. 烹制毛血旺

原料：汤料 750 克 鸭血条 500 克 毛肚片 100 克 黄豆芽 150 克 熟牛腱子肉片 50 克 泥鳅片 50 克 午餐肉片 50 克 花椒油 8 克 红油 100 克 干辣椒节 10 克 花椒 3 克 蒜苗节 30 克 精炼油 80 克 精盐、胡椒粉、白糖、味精各适量

制法：

1. 净锅上火，掺入汤料烧开，下入鸭血条、黄豆芽、熟牛腱子肉片、泥鳅片、午餐肉片，调入精盐、胡椒粉、白糖、味精，稍煮入味，再下入毛肚片，淋入花椒油及红油，煮至滚开，把黄豆芽舀入汤中垫底，接着舀入鸭血、牛肉片、泥鳅片、毛肚片和午餐肉，撒上干辣椒节、花椒及蒜苗节。

2. 另锅上火，放入精炼油烧至滚热，起锅浇淋在汤中即成。

说明：根据每天的销量预测，各种配料均可提前准备。

七星岗毛血旺

用料：鸭血旺 500 克，鳝片 100 克，猪肉 100 克，火腿肠 150 克，鲜黄花 50 克，黄豆芽 150 克，水发木耳 50 克，莴笋头 100 克，大葱 50 克，精盐 1 克，干辣椒 15 克，花椒 5 克，料酒 10 克，味精 50 克，火锅底料 3 包，混合油 50 克。

制作方法：

1、将鸭血切成条块，入沸水氽煮后捞出；黄豆芽切去须根，火腿肠切成大片，猪肉(肥瘦各半)切成片，莴笋头切成条，黄花抽去雌蕊，干辣椒切节。

2、火锅底料用水化开，放入锅内烧沸熬味，下精盐、味精，放入血旺、鳝片、火腿肠、肉片、黄豆芽、水发木耳、大葱及各种蔬菜共煮。等黄豆芽断生后起锅转入盆内。

3、炒锅置旺火上，倒混合油烧至六成热，放入辣椒节炸呈棕红色，下花椒炸香，淋在盆内上桌。

特点：成菜汤汁红亮，麻辣烫嫩鲜，味浓味厚。透骨香卤水制作工艺

一、透骨香药材配料：

√1、小茴 50 克 √2、肉叩（玉果）60 克 √3、草蔻 50 克

4 陈皮 50 克

5、√肉桂 80 克

6、√山奈 50 克 √7、砂仁 50 克

50 克木香

9、√甘草 50 克

10、香籽（五味子）30 克

11、当归 80 克

12、毛桃 50 克 √13、B50 克（毕拔） √14、C50 克甘松

15、白蔻 50 克

16、良姜 50 克

17、白芷 80 克

18、D50 克五加皮 √19、冬楂 60 克（或山楂）

20、红叩 60 克 √21、草果 50 克

22、穿山甲 60 克（可不加） √23、丁香 80 克 24、F50 北沙参 √25、G50 克沉香 √26、千里香 50 √27、乙 50 克檀香 √28、花椒 200 克 √29、大茴 300 克（八角）。

说明：以上药料要求无潮无霉变的上好药材，药水应与原味鸡汤按 2：1 比例配料

（3）、豆制品、花生、鸡蛋类：制品 10 斤，味精 20 克，花雕 1 / 4 瓶，药水 3 两，蚝油 1 / 5 瓶，老抽，增香剂 1.5 克，辣椒，姜少许。增香香精

3、可熬少许鸡油，鸭油倒入原味鸡汤老卤中，可防干增鲜。

4、原味鸡汤老卤如色重，可加三瓢水（大约 6 斤），1 / 4 瓢药，2 两盐及二两味精，1 / 4 瓶花雕酒。老卤配合使用，煮好的药水用勺要专勺专用，严禁污油及生水带入汤中，以防酸腐变质。药水避免高温可长期保存。

制作方法：用水 90—100 斤，大火烧开，投入以上药料，小煮 4 小时过滤，再加 90—100 斤清水把过滤好的药材重煮一次，再过滤后把两汤混合装在干净的桶里，药料即成。

二、卤汤制作工艺

将老母鸡 1 只、汤骨 3—5 斤、五花肉或蹄膀 3 斤，肉皮 2 斤，投入 60 斤清水中烧开，然后转小火直至炖烂，用纱布过滤好汤后，加盐 3 斤，味精 2 斤，绍兴花雕酒 10 瓶，药水一瓢（2 斤左右药包）尘姜片 500 克，适量辣椒，乙基麦芽酚 30 克，炒好的糖色（4.5 两）后，原味鸡汤老卤即成。

三、操作要求要领：

1、专卤专用，将调好的原味鸡汤老卤分锅备用，一般分为卤鸡类为一锅：猪、鸭、牛类为一锅：豆筋、花生为一次性卤水。

2、分锅后，任何卤制品原料进入原味鸡汤老卤后，都必须补充药水及调味料。添加药水调料的详细用量比例分为：

（1）鸡肉类（鸡、鸡翅、鸡爪、鸡腿）10 斤计，盐 1.7 两，味精 9 钱，花雕酒 1 / 4 瓶，乙基麦芽酚 3 克，辣椒 2-3 把，姜 400 克（卤鸡时多放生姜可增鲜、增香）X0.1 克，药水 1 / 4 瓢（约 0.5 斤）。X = 猪肉香精

（2）鸭、猪肉（卤鸭、鸭掌、鸭翅、猪耳、猪手、猪蹄膀）类 10 斤计：盐 1.7 两，味精 9 钱，老抽 1 / 4 瓶，花雕酒 1 / 4 瓶，蚝油 1 / 5 瓶，八角 25 克，花椒 75 克，辣椒 2-3 把，乙基麦芽酚 3 克

（7）鸡蛋煮一下，敲裂姜 300 克，X0.1 克，药水 1 / 4 瓶（约 0.5 斤）。

X = 猪肉香精

5、肉制品卤制参考时间为：

（1）、蹄膀大火烧开，转小火，卤约 1 小时，倒入少许花雕酒闷 20-30 分钟；

（2）、鸡胗、鸡爪、鸡翅根、翅中、翅类、鸡腿、鸡胗、鸡爪先下锅，烧开后放其它件卤 20 分钟，倒入少许花雕，闷 5 分钟

（3）、牛肚、牛肉卤 1 小时、倒入少许花雕，闷半小时

（4）、鸭掌、鸭脖卤 30 分钟，倒入少许花雕，闷 10 多分钟

（5）、烤鸭，烤好后卤 20 分钟，倒入少许花雕，闷 10 分钟

（6）、烤鸡烤好后卤 1 小时，倒入许花雕，闷 15 分钟：，放入鸡汤卤水、蚝油，加入酱油：逍遥镇胡辣汤大公开。高价购买!!!

前些日子，去周口参加一位好友的婚礼。下午临走的时候，被另两位热心的好友生拉硬拽着“挟持”上了开往西华县的班车，说是请我去喝有名的逍遥镇糊辣汤。

在一家约 50 平方米的店子里，黑压压地坐满了早起的吃客。我们一行三人，只得找个人少的地儿站着等位子了。趁着这个间隙，我拿眼溜溜地扫了一圈儿，顿时半天合不拢嘴巴了：好家伙，所有的人都捧着一只绿色的大口瓷碗，或就着油条或就着包子，呼噜呼噜地喝着热气腾腾的糊辣汤。更好玩的是，这桌那桌的人还此起彼伏地叫喊着：再来一碗，再来一碗……只见几个年轻的服务员不停地跑来跑去，犹如一个个快速旋转的陀螺似的。

逍遥镇糊辣汤由 30 多种中药以及精粉面、粉条、鲜牛肉、花生仁、芋头、山药、金针、木耳、葱花、蒜片、面筋泡等熬制而成。我才终于明白：不是正宗的逍遥镇糊辣汤配方，任凭你怎么下工夫去熬，做出来的色、香、味都比不上逍遥镇的糊辣汤。

我随手翻开了桌子上的一本小册子：逍遥镇糊辣汤的起源，最早可追溯到北宋徽宗年间。宫中御膳厨师，以少林寺“醒酒汤”和武当山“消食茶”为基础，做出了一种色香味俱全的汤。该汤消除了茶之苦味，去掉了汤之辣味，且能醒酒提神，开胃健脾。御厨奉与徽宗品尝，龙颜大悦，问之为何汤，御厨回答是“延年益寿汤”。徽宗遂留御厨在宫中，并赐国姓赵。后宋朝遭遇“靖康之乱”，赵御厨因兵乱南逃，落魄于西华县逍遥镇，从此之后逍遥镇糊辣汤普及民间，香泽大河南北。

我有些吃惊，去问身边这位逍遥镇的朋友，他小鸡啄米似的点着头，还说：怎么样，喝了一碗逍遥镇糊辣汤，应该领略到它的色鲜味美了吧？其实呀，逍遥镇糊辣汤还可以防病健身呢，这也是大伙儿普遍喜欢喝逍遥镇糊辣汤的又一个原因！心里又开始吃惊了，正胡思乱想着为啥民间的风味小吃都有这么多弯弯儿的时候，一碗诱人的糊辣汤端了上来，我只好收回脱缰的思绪继续埋头狂喝。走出店门的时候，朋友转身折向了街边的一个小商店，买回来一箱子小包装的水冲式逍遥镇糊辣汤，嘱咐我晚上写作到深夜的时候可以用来解乏治饿。

使劲儿把脖子上的围巾拽了拽，想想在寒冬腊月的大半夜里，有朋友送的逍遥镇糊辣汤可以喝，应该不会再冷了吧？

正宗,西华县,逍遥镇炖肉糊辣汤(胡辣汤)制作,配方,笔者认为桂皮,草果,肉寇应多加一半为好)

八角 3 斤 小茴香 3 斤 大红袍花椒 4.5 斤 桂皮 1 斤 良姜 0.5 斤 干姜 2 斤 草果 0.8 斤 (冬天用 1 斤) 玉果 0.7 斤 (冬天 0.8 斤) 白扣 0.4 斤 (夏天 0.5 斤) 砂仁 0.2 斤 丁香 0.8 斤 黑胡椒 2 斤 白胡椒 1 斤 三奈 0.2 斤 草卜 0.4 斤 总共 20.6 斤 另外的一个配方是不用黑胡椒把白胡椒增大到 4-6 斤笔者认为桂皮, 草果, 肉寇应多加一半为好 每一百碗; 20 元牛肉 红辣椒面 3 小汤勺 羊油 1 斤 粉欠 4-5 斤 大料 0.4-0.6 斤 盐 0.5 斤 味精 0.5 斤 黄花菜 0.5 斤 面筋卷 5 斤 木耳 0.5 斤 粉条 1-1.5 斤 日落黄两掏耳勺 羊骨头底料第一次 30 斤 羊油 2 斤 两天的用量 每天换 2 斤羊骨头 换 1 羊油 粉欠用凉水泡开 不要太稀, 这时用骨头汤和粉欠水浆兑一下在一个单独盆里搅拌一下, 使粉欠浆稍微温一下就行了, 目的是让粉欠浆与骨汤均匀融合, 合让粉欠提前加工成半熟状态,, (粉欠有点温就立刻倒入锅中), 木耳豆腐卷下午 4-5 点洗好泡入凉水中, 备用骨头用凉水泡 4-6 个小时, 羊汤与水的兑的比例是 1:2

素汤 1.5 斤卖牛肉的滚锅油, 豆瓣酱, 辣椒 榨一下,

制作方法; 骨头, 牛肉, 滚汤, 放入木耳, 黄花菜, 一会放入盐, 大料, 粉欠, 再放入面筋卷撒成片, 粉条, 再放入, 辣椒面 味精 日落黄 起锅放入小香葱

花椒 4.5 斤 八角 3 斤
小茴香 3 斤 干姜 2 斤
黑胡椒 2 斤 白胡椒 1 斤
桂皮 1 斤 草果 0.8 斤 (冬天用 1 斤)
丁香 0.8 斤 玉果 0.7 斤 (冬天 0.8 斤)
良姜 0.5 斤 白扣 0.4 斤 (夏天 0.5 斤)
草卜 0.4 斤 三奈 0.2 斤
砂仁 0.2 斤 总共 20.6 斤

另外; 胡椒粉的比例 2:1 是;黑胡椒两份, 白胡椒一份

上面的是原配方是, 本人花大价钱购得, 的

笔者认为桂皮, 草果, 肉寇应多加一半为好

正宗逍遥镇糊辣汤, 绝秘配方, 是我花大价钱购得的, 特此公开

八角 3 斤 小茴香 3 斤 大红袍花椒 4.5 斤 桂皮 1 斤 良姜 0.5 斤 干姜 2 斤 草果 0.8 斤 (冬天用 1 斤) 玉果 0.7 斤 (冬天 0.8 斤) 白扣 0.4 斤 (夏天 0.5 斤) 砂仁 0.2 斤 丁香 0.8 斤 黑胡椒 2 斤 白胡椒 1 斤 三奈 0.2 斤 草卜 0.4 斤 总共 20.6 斤 另外的一个配方是不用黑胡椒把白胡椒增大到 4-6 斤笔者认为桂皮, 草果, 肉寇应多加一半为好。

羊杂碎汤的制作方法

原料:

羊心、羊肝、羊肺、羊肚、羊肠子(肥肠)、羊腰、羊蹄、羊头肉、牛油、食用油(或香油)、蒜苗(青蒜)、香菜、花椒、花椒粉、胡椒粉、干辣椒、大料(八角)、葱、洋葱、姜、盐、鸡精、酱油、食用碱

清洗:

1. 清洗羊肚:

剖开羊肚清理干净附在上面的油和杂物, 清理干净后在羊肚上浇上适量的食用油或香油, 全面反复揉搓, 确定揉搓均匀后用清水洗净, 放入开水锅里烫一下, 捞出后刮去肚毛清洗干净即可。

2. 清洗羊肺:

清理干净附在羊肺和气管上杂物, 用清水冲洗表面直至洗净即可, 这样清洗后的羊肺子煮熟后是黑色的即所谓的“黑肺子”。如果用清水灌洗羊肺子内部直至内外洗净, 这样的清洗后的羊肺子煮熟后是白色的。杂碎汤一般用“黑肺子”。

3. 清洗羊肠:

清理干净附在羊肠子表面杂物, 往羊肠子内灌点温水逐步向下捋就可以把羊肠子里杂物清理出来(羊肠子要用温水清洗), 要注意力度大了羊肠子容易断。将羊肠子表面清洗干净, 在肠子一头打一个结用筷子顶住打结处, 将羊肠子翻过来冲洗干净, 再用适量的碱水反复揉搓, 揉搓均匀后用温水反复浸泡冲洗直至碱味消失。

4. 羊肝、羊心、羊腰都比较容易清洗, 只要自己认为洗干净了就可以。

5. 清洗羊头:

羊头用火烧过后用刀刮掉烧焦的毛, 反复数次直至羊头上的毛刮干净, 耳内、眼睛部位的毛不宜烧干净, 可用铁钎烧红后反复烫烧直至清除干净, 去除羊角, 用清洁球反复擦洗表皮直至洗净。

6. 清洗羊蹄:

羊蹄子用火烧过后用刀刮掉烧焦的毛, 反复数次直至羊蹄子上的毛刮干净, 去除蹄壳, 将蹄指中间清理干净(可用小刀将蹄指中间的部分剔除), 用清洁球反复擦洗表皮直至洗净。

加工:

1. 锅内加水烧开, 将羊心、羊肝、羊肚、羊腰放入锅中大火撇去浮沫煮十分钟左右捞出。

2. 将羊肠子放入锅中直至煮熟(用筷子轻易捅烂即可, 大概十五分钟左右), 涮净捞出, 摊开晾凉(否则会粘连)。

3. 锅内换水烧开，将羊肺放入锅中大火撇去浮沫，加入适量葱、姜、花椒、大料、盐、干辣椒、酱油，煮二十分钟左右，涮净捞出。
4. 锅内换水烧开，将羊心、羊肝、羊肚、羊腰放入锅中，加入适量葱、姜、花椒、大料、盐，小火煮二十分钟左右将羊心、羊腰捞出，半小时左右将羊肝捞出，直至羊肚软烂捞出，原汤不要倒备用。
5. 锅内换水烧开，将羊头羊蹄子放入锅中大火撇去浮沫，改小火炖两个小时左右直至软烂，捞出晾凉去骨，羊头口内和舌头上有一层皮要将其去掉，不好去的话可用小刀削掉。

制作方法：

1. 用热水将干辣椒泡透剁碎、姜切末、羊肚切条、羊心切片、羊肝切片、羊肺切片、羊腰切片、羊肠切段、羊头肉切粗丝、羊舌切片、羊蹄切粗丝、洋葱切丝、蒜苗(青蒜)切碎、香菜切末备用。
2. 调味辣椒酱；在锅中加入适量食用油和牛油，油热后将剁碎的干辣椒倒入锅内煸炒一下，加入适量花椒粉，炒出红油后把姜末倒入锅中炒香后出锅备用（油要适量多一点，这可是杂碎汤调味的关键）。
3. 在锅中加入适量煮羊肚的原汤填入适量清水，水开后将羊肚条、羊肺片、少量的羊肝片、羊心片、羊腰片、羊肠段、羊头肉、羊蹄、羊舌片放入锅中大火撇去浮沫，中火煮两分钟左右加入洋葱丝稍煮片刻，放适量盐（煮羊肚的汤内放过盐）、鸡精、胡椒粉调味，出锅前加入适量刚才做的辣椒酱调匀，放入适量蒜苗或香菜末即可。

备注：如果条件允许尽量去买现成的配料，用多少买多少比较划算，杂碎收拾起来太麻烦。火锅底料的做法和调料的做法底料配方越多越好,原料不同的

汤火锅底料汤料制作方法

一、火锅底料的炒制

原料：菜油 500 克 牛油 300 克 郫县豆瓣 300 克 干辣椒 350 克 生姜 20 克 大蒜 40 克 大葱 60 克 冰糖 30 克 醪糟汁 100 克 八角 20 克 三奈 10 克 桂皮 10 克 小茴 10 克 草果 5 克 紫草 5 克 香叶 2 克 香草 2 克 公丁香 1 克

制法：

- 1、菜油先炼熟；牛油切成小块；郫县豆瓣剁细；干辣椒入沸水锅中煮约 2 分钟后，捞出绞成茸，即成糍粑辣椒；生姜拍破；大蒜去皮剥成瓣；大葱挽结；冰糖敲碎；八角、三奈、桂皮掰成小块；草果拍破。
- 2、炒锅置中火上，炙锅后倒入菜油烧热，放入牛油熬化，投入生姜、蒜瓣、葱结爆香，接着下入郫县豆瓣和糍粑辣椒，转用小火慢慢炒约 1~1.5 小时，至豆瓣水气炒干、香气四溢且辣椒微微发白时，拣出锅中葱结不用。
- 3、随即下入八角、三奈、桂皮、小茴、草果、紫草、香叶、香草、公丁香等，继续用小火炒约 15~20 分钟，至锅中香料色泽变深时，下入冰糖、醪糟汁，用小火慢慢熬至醪糟汁中的水分完全蒸发，这时将锅端离火口，加盖焐至锅中原料冷却，即成火锅底料。

二、火锅汤料的调制

原料：猪棒子骨 300 克 牛棒子骨 300 克 鸡爪骨 100 克 生姜 10 克 大葱 30 克 料酒 20 克 鸡精 30 克 味精 15 克。

制法：

- 1、猪棒子骨、牛棒子骨洗净后敲破；鸡爪骨洗净；生姜拍破；大葱挽结。
- 2、先将猪棒子骨、牛棒子骨、鸡爪骨入沸水锅中焯一水，捞出放入清水锅中，加入生姜、大葱、料酒，用大火烧开后，转用小火熬至汤色乳白，打去料渣不用，即得鲜汤。
- 3、接着调入鸡精、味精，另将干辣椒、花椒投入炒锅内加菜油炒香，随后分别撒入 5 口火锅中 每口火锅撒干辣椒 150 克、花椒 25 克，这时就可将火锅端上桌，待烧沸数分钟后，即可动手涮烫各种原料了。

三、操作时的一些相关问题

- 1、在火锅底料的炒制过程中一定要用小火，这样一是可避免将原料炒糊，二是可使原料内部的香味和色素等充分渗出。
- 2、炒制过程中还要用手勺或锅铲不停地翻动，以使原料受热均匀并避免粘锅。
- 3、火锅底料中加入的郫县豆瓣主要用于提味，而糍粑辣椒则主要用于提色，不过两者均要慢慢炒干水气，这样才能使其味道和色素充分地溶于油中。
- 4、火锅底料中加入冰糖可以起到“亮”汤汁的作用。而加入醪糟汁，则为的是促使豆瓣和辣椒中的辣味、香料中的香味充分渗出并溶入油中。此外，加入醪糟汁还可起到调和诸味并除去某些香料中苦涩味的作用。
- 5、火锅底料中加入香料无疑是为了增香 其中加入的紫草是为了增加红色，但香料的用量不可过大，否则会产生苦涩味。同时，所加香料的种类也不宜过多，以加入八角、三奈、桂皮、小茴等常用香料为主，再加入少量其它香料辅助即可。注意，通常火锅底料中所加入的香料要比调制卤水时所加入的香料为少。
- 6、在调制火锅汤料时，如果口味要求不是太辣，那么其中的干辣椒便不用直接入炒锅用油炒香，而是先入沸水锅中焯一水后 以减其辣味，再捞出撒入火锅中。
- 7、火锅底料大批量的炒制方法和小批量的炒制方法有一定差异。小批量的炒制一般要将其中的香料打成粉末，并减少其用量，同时还要适当地缩短香料的炒制时间。
- 8、火锅底料炒制好以后，面上都浮有一层油。我们可将这层油打出一部分作为老油，以备下次炒制时作“母油”使用，因为这样做可使火锅底料的香味更加浓郁醇厚河南羊肉烩面的制作配方

羊肉烩面”的制作必须经过熬羊肉汤、制作面坯、准备调味料、拉面煮面四道工序，而每道工序中又有若干个小步骤。笔者下面就按四道工序的顺序介绍“羊肉烩面”的制作方法（其中原料用量均以50碗计）。

熬羊肉汤

原料：羊肉3000克 羊骨架6000克 羊油750克 生姜100克 大葱250克 花椒10克 八角15克 三柰5克 桂皮5克 小茴5克 草果5克 良姜5克 丁香2克 精盐、料酒各适量

制法：

1 羊肉切成大块，同羊骨架一起用清水洗净，再放入清水中浸泡约1小时后捞出；

羊油洗净切成丁；生姜拍破；大葱挽结；将花椒、八角、三柰、桂皮、小茴、草果、良姜、丁香用纱布包住，制成香料包。

将羊骨架放不锈钢桶中，掺入清水约60千克，用大火烧沸后，撇净浮沫，再放入羊油丁、生姜、大葱，倒入料酒，用中火煮约2小时后，放入香料包（用羊骨架压住），续煮约1小时至香味溢出时，放入羊肉块，改小火煮约5小时，至羊肉软时，调入精盐，将羊肉捞出晾凉，另将汤面上的浮油撇净（留用），即成羊肉汤（此时桶中汤汁约剩45千克）。

（注）熬羊肉汤时亦可在汤中加入鸡骨架，以增加汤的鲜味。

制作面坯

原料：高筋面粉10千克 精盐200克 色拉油适量

制法：

1 将面粉与精盐和匀，再加入清水约4千克，揉成稍硬的面团后，盖上湿纱布饧约10分钟。将面团反复揉搓，然后再给面团盖上湿纱布饧约10分钟。揭开纱布，再揉搓至面团表面光滑，接着将面团搓成直径约6厘米的长条，然后下成每个重125克（湿重）的剂子。

2 将每个面剂搓成长15厘米、直径约3厘米的圆条，盖上湿纱布饧约5分钟后，再用擀面杖擀成15厘米长、8厘米宽、1.5厘米厚的长方形面片，并在面片上均匀地抹少许色拉油，即成烩面面坯，将其整齐地摆入托盘内，用保鲜膜盖严，约20分钟后即可进行抻拉。

注）夏季可在面团中加入少许食用碱。这样既可防止面团变酸，又可增加面团的筋力。

准备调味料原料：熟羊肉1500克 豆腐皮600克 水发粉丝600克 水发黄花600克 水发木耳600克 香菜300克 当归、枸杞各30克 精盐、鸡精、味精、鲜味王、香油、羊油、糖蒜、油炸辣椒各适量

制法：

1 熟羊肉切成丁；豆腐皮洗净切成丝；水发粉丝切长节；水发黄花撕成细丝；水发木耳撕成小块；香菜洗净切节；当归、枸杞用清水浸泡10分钟；糖蒜、油炸辣椒分别装入小碟内。

2 将羊肉丁、豆皮丝、粉丝、黄花、木耳分成50份；将当归、枸杞入锅加清水熬 +

出味后，分别舀入50个大海碗内，再分别往碗中放少许精盐、鸡精、味精、鲜味王及羊油，

即准备好了调味料。

拉面煮面

当上述三道工序完成后，便可以拉面和煮面了。

1 取一块烩面面坯（面片），两只手掌向上托住面片的两头，再用两手的拇指按住面片两头的边缘，然后两只手掌左右抻拉（手臂基本不用力），将面片拉成长约1米的片，接着两只手掌上下晃动，手臂均匀用力，将面片继续抻拉成约3米长、8厘米宽、0.1厘米厚的面片，最后用左手夹住面片的两头，用右手的拇指、食指、中指配合，将面片横着撕成约3厘米宽的面条，即可下锅煮制。

小锅上火，注入羊肉汤1250克，烧开后即下入拉好的面条，并用手勺将面条轻轻拨散，使之受热均匀，待锅中汤汁再开后，下入一份配料（羊肉丁、豆皮丝、粉丝、黄花、木耳），煮至面条、配料均熟后，起锅装入放有调料的碗中，再舀入锅中汤汁，淋少许香油，撒上香菜，随糖蒜、油炸辣椒碟上桌，即成。

注意：羊肉烩面上桌后要尽快食用，以免面条在汤中浸泡过久而不劲道。

实用卤水配方与制作

潮州卤

原料：

A: 龙骨、老母鸡各7500克，去皮五花肉5000克，肉皮1500克，金华火腿2000克，火腿骨25000克，开洋750克，干贝400克，清水75千克。

B: 八角150克，桂皮100克，白豆蔻35克，小茴香40克，砂仁75克，甘草100克，草果、白芷各30克，花椒、香叶各50克，沙姜片70克，丁香28克，当归40克，陈皮25克，香茅75克，干南姜1520克，干蛤蚧1对。

C: 香菜（去叶）500克，香芹200克，洋葱块1500克，香葱750克，干葱头、大蒜瓣各1000克，色拉油1500克。

D: 冰糖1250克，片糖600克，生抽1250克，泰国鱼露300克，味精800克，美极鲜酱油500克，广东米酒500克，绍兴花雕酒120克，玫瑰露酒350克，盐750克。

E: 卤水油1500克。

制作：1、龙骨、老母鸡、去皮五花肉、肉皮、金华火腿、火腿骨入沸水中大火氽5分钟，捞出入不锈钢桶中，加开洋、干贝、清水大火烧开后大火煲2小时，转小火煲5小时，再用大火煲1小时过滤。2、B料放入沸水中小火氽10分钟，捞出用纱布包裹。3、锅入色拉

油，烧至五成热时入剩余的C小火浸炸10分钟，捞出原料用纱布包裹。4、将B料、C料入不锈钢桶中，大火煲0.5小时，改小火煲1.5小时后取出B料、C料，下D料小火熬20分钟，熄火后入E料调匀即可。

特点：色泽金黄，香味浓郁醇厚，口味咸香微甜。

应用：适合卤制鹅掌、鹅头、鹅翼、鸭脖子、猪舌等。

备注：卤水油的制作：

原料：A鸡油2500克，猪板油1500克。B八角50克，白豆蔻25克，沙姜30克，香叶20克，桂皮75克，丁香10克，草果40克，茴香15克。C生姜150克，香葱2000克，干葱头1500克，洋葱1000克，蒜瓣2000克。D色拉油7.5千克。

制作：1、A料切5厘米的块，入沸水中大火氽1分钟捞出；B料洗净，装入香料包中。2、锅内放入色拉油，烧至五成热时放入A料、B料、C料大火烧滚，改小火熬2小时，过滤取油即可。

实例：卤水鹅掌

原料：鹅掌500克，香芹5克。

调料：卤水1000克。

制作：鹅掌洗净，入沸水中大火氽3分钟，捞出放入卤水中小火卤40分钟，捞出装盘，用香芹点缀。

特点：口味醇香，味道鲜美。

飘香卤水

原料：A土母鸡（饲养2年以上）4只，龙骨2000克，鸡爪1000克，清水25千克。B草果8克，桂皮、香叶5克，肉豆蔻10克，良姜8克，陈皮6克，甘草40克，香茅30克，鲜沙姜500克，姜黄2克。C盐焗鸡粉400克，金宝汤100克，鸡粉300克，乙基麦芽酚40克。D炸好的葱、姜各200克。E胡萝卜油400克。

制作：1、土母鸡、龙骨、鸡爪入沸水中大火氽5分钟，捞出洗净，入不锈钢桶中加清水大火烧开，改小火熬5小时，去渣留汤。2、B料、D料用纱布包裹，放入不锈钢桶中小火熬30分钟，放入C料小火煮10分钟，放E料调匀即可。

特点：味道鲜美，色泽金黄。

应用：适合卤制鹅掌、猪肘、内脏、牛肉等原料。

备注：胡萝卜油的制作：胡萝卜500克去皮洗净，搅碎成蓉，放入烧至四成热的1000克色拉油小火炸干水分，过滤取油即可。

实例：美味鸡胗

原料：鸡胗500克，萝卜花1朵，香芹5克。

调料：卤水1000克，香油10克。

制作：鸡胗洗净，放入卤水中小火卤40分钟，关火后浸泡1小时捞出装盘，表面刷香油，用萝卜花、香芹点缀即可。

特点：口味醇香，色泽浅黄。

真味乳鸽卤水

原料：

A：八角15克，香叶10克，桂皮、陈皮各6克，小茴香、草果各20克，白胡椒粒10克，香茅1克，南姜200克。

B：猪大骨4000克，老鸡5000克，里脊肉3000克。

C：干葱头150克，蒜瓣50克，干辣椒2克，香葱20克。

D：花生油、红星二锅头、鸡粉各100克，麦芽糖600克，盐750克，味精300克，普宁豆瓣600克，冰糖50克，鱼露150克，南乳200克。

E：色拉油100克。

制作：1、B料切重500克的块，入沸水中大火氽5分钟捞出，入桶中加清水25千克大火烧开，改小火煮2小时，捞出B料。2、A料包成料包，入桶中。3、锅入色拉油，烧至五成热时放入C料小火炸10分钟，捞出入不锈钢桶中，入D料小火煮30分钟，捞出C料即可。

特点：香味浓郁，色泽红亮。

应用：适合卤制多种肉制品。

广式精卤

原料：

A：清水3500克，美极鲜酱油1500克，江门兰花牌生抽王1500克，玫瑰露酒500克，绍兴产花雕酒1000克，冰糖1500克，盐50克，双桥味精30克，家乐鸡精粉20克。

B：猪骨2500克，老鸡3000克，虾干300克。

C：花椒、八角、茴香、草果各30克，罗汉果2个，甘草、香叶、桂皮、沙姜各20克，香茅、丁香各10克，陈皮8克，当归、干红椒各5克。

D：鸡油500克，葱、姜、干葱头、蒜头各50克，香菜头80克。

制作：1、猪骨、老鸡剁重300克的块，入沸水中大火氽10分钟捞出；C料入沸水中大火氽5分钟，捞出包起成料包；葱、姜、干葱头、蒜头、香菜头入烧至四成热的鸡油内小火煸炒15分钟，捞出原料，入不锈钢桶中，加料包、所有A料、B料大火烧开，转中火烧4小时，过滤即可。

特点：咸中带鲜、微甜，香味浓郁。

应用：适合卤豉油鸡、鹅掌、鹅翼、猪手等。

泰式卤水

原料：

A: 清水 50 千克,老鸭、老鸡、金华火腿各 1500 克,猪蹄 1000 克,猪棒骨 3000 克,活鲫鱼 2500 克,玉兰片(炸制金黄)1000 克。

B: 花椒 150 克,陈皮、丁香、松山(药店有售)、豆蔻、草果各 15 克,罗汉果 2 个,沙姜 30 克,桂皮 10 克,甘草 70 克,当归 100 克,香草 300 克,白胡椒 50 克,八角 30 克。

C: 色拉油 2500 克,姜 150 克,干葱 500 克,大蒜 100 克,香菜 250 克,胡萝卜 150 克。

D: 柱侯酱、沙茶酱各 50 克,泰国鱼露、海鲜酱、生抽各 100 克,豉油、一品汤王、美极鲜酱油、海天鲍鱼酱、盐各 150 克,鲜香剂酵母 200 克,鸡粉、鸡精各 300 克,冰糖、醪糟汁、花雕酒各 500 克,白酱油 400 克。

E: 蛤蚧 1 对,炒香的黄豆、党参、大枣各 500 克,蒜瓣 250 克,枸杞 150 克,花旗参 400 克。

制作：1、老鸭、老鸡、金华火腿、猪蹄、猪棒骨入沸水中大火氽 5 分钟捞出，入不锈钢桶中；活鲫鱼宰杀治净，入沸水中大火氽 1 分钟捞出，同玉兰片一起入不锈钢桶中，加清水大火烧开，小火烧 8 小时。2、B 料包起。3、锅放色拉油，烧至五成热时放 C 料小火煸炒 20 分钟，过滤留油。4、将香料包、熬好的油、D 料、E 料一起放入不锈钢桶中小火熬 2 小时，过滤即可。

特点：色泽金黄，香味浓郁。

应用：适合卤鹅掌、鹅头、甲鱼、梅花参。

闽式白卤水

原料：

A: 八角 3 克,丁香 7 克,甘草、草果、花椒、桂皮各 6 克,白豆蔻 4 克,香叶 2 克,沙姜 9 克,葱、姜各 50 克。

B: 盐 500 克,味精、鸡精各 150 克,冰糖 200 克,鱼露 50 克,料酒 30 克。

C: 大骨 5000 克。

制作：1、大骨入沸水中大火氽 5 分钟捞出。2、A 料用纱布包起入不锈钢桶中，加清水 12.5 千克、大骨大火烧开后改小火煮 2 小时，捞出 A 料，再入 B 料不停搅动至其溶解，过滤即可。

特点：色泽浅黄，香味浓郁。

应用：适合卤制乳鸽、猪肚、大肠等原料。

黔味卤水

原料：

A: 老姜 200 克，小葱 150 克，鲜沙姜 25 克，鲜南姜 50 克，桂皮、白芷、砂仁、八角、小茴香、香叶各 30 克，花椒、干辣椒各 20 克，肉豆蔻、丁香、香果、草果、甘草各 15 克，白豆蔻、山楂各 10 克，罗汉果 2 个。

B: 老母鸡、猪筒子骨、五花肉各 2500 克，排骨 1500 克。

C: 冰糖 300 克，盐 50 克，鸡精 250 克，高度白酒 350 克，红曲米 25 克，鱼露 800 克，玫瑰露酒 500 克，生抽王 600 克。

D: 姜块、葱、蒜瓣、香菜、黄瓜、胡萝卜、芹菜、洋葱各 100 克。E 色拉油 1000 克。

制作：1、桂皮、白芷、砂仁、八角、肉豆蔻、丁香、香果、草果、甘草、山楂、罗汉果入干锅中小火炒 10 分钟，取出与花椒、干辣椒、小茴香、香叶、白豆蔻一起入烧至五成热的色拉油中小火煸炒 5 分钟，取出入料包内。2、D 料入五成热的色拉油中小火浸炸 5 分钟捞出。3、冰糖 200 克入五成热的 350 克色拉油中小火熬成糖色。4、B 料入沸水中大火氽 5 分钟,捞出入卤锅内加水 50 千克大火烧开,改小火熬 8 小时后去掉料渣，放老姜、小葱、鲜沙姜、鲜南姜、香料包、炸后的 D 料小火熬 45 分钟，入剩余的 C 料和熬好的糖色调匀即可。

特点：味道香浓，色泽棕红。

应用：卤鸡、鸭、牛肉、猪耳、猪尾、内脏。

新潮油卤

原料：干辣椒 200 克,花椒 20 克,姜块、葱段各 100 克,八角 60 克,山奈、桂皮、小茴香、草果、砂仁、草豆蔻各 20 克,丁香 5 克,香草 10 克,糖色 300 克,老抽、盐、鸡精各 100 克，鲜汤 1000 克,混合油 6000 克(菜子油、精炼油各 3000 克)。

制作：1、八角、桂皮、草果、丁香、砂仁、香草浸泡 10 小时捞出；鲜汤入卤水锅中大火烧开。2、锅入 2000 克混合油，烧至三成热时入浸泡后的香料、小茴香、山奈、草豆蔻小火炸 30 分钟，捞出入卤水锅中。3、锅内入剩余的混合油，烧至五成热时入姜块、葱段大火爆香，放干辣椒、花椒小火炸 30 分钟，出锅入卤水锅中,再放盐、老抽、鸡精、糖色改小火熬 4 小时(汤汁保持沸而不腾的状态)即可。

特点：色泽红亮，香味浓郁。

应用：适合卤制鸭舌、鸡胗、鹌鹑、翅尖等原料，但不能用来卤制猪蹄、牛肉、牛肚、肥肠等含油量高、腥味大的原料。

米粉做法 卤水配方

米粉的做法

桂林米粉的制作不简单，成品外表洁白光亮、细滑、柔韧，优质米粉往往是一团只有一根。具体的制作方法是：用清纯的漓江水，将桂林优质大米泡涨，研磨化为浆并滤干，揣成粉团煮热，然后压榨出根根米粉，再在水中团成一团，因为经过了反复揣揉，因此筋力极好。

做出来的米粉本身淡而无味，做成美味的桂林米粉关键在卤水。店家熬制的卤水都有各自的绝招，一般每家店都不同，而且一般不将配方外传，作为商业秘密。虽然各家不同，但是制作方法大同小异，一般是用豆豉、八角、桂皮、甘草、草果、小茴香等香料坐锅，放入猪肉、猪骨、牛肉、下水等，再加入三花酒、罗汉果等配料，先用武火，然后用文火精心熬制，方能制出香气扑鼻味道纯美、营养丰富的卤水，与米粉拌和，佐以油炸花生或蒜末、葱花、芫荽、辣椒，那味道堪称好极了，而且吃了一回忘不了。米粉分为米粉(圆的)和切粉(扁的)。

桂林米粉卤水的配方

桂林米粉的精华在于卤水，须将猪肉、牛肉、药材、香料等秘制而成。一般人配制卤水时，往往把握不住各种原料的比例，使得卤水的滋味大打折扣。桂林米粉并没有统一的配料秘方，不同的桂林米粉店做出的米粉味道也各有千秋。甚至靠拢的两家米粉店味道完全不同。因此以下只能介绍大概配方。(各个米粉店的米粉都有各自的风味也是桂林米粉独特韵味的展现和神奇之处)

桂林人口味

原料：特料（水蛇、黄青蛙各一只），猪头骨、牛骨各 4000 克，草果、桂皮、甘草各 20 克，八角、香茅、砂仁各 15 克，小茴香 25 克，丁香 5 克，香叶、花椒各 10 克，陈皮 6 克，阳江豆豉 400 克，干辣椒 50 克，老姜 500 克，干葱头 200 克，桂林豆腐乳 150 克，盐 100 克，美极鸡粉 250 克，味精 100 克，冰糖 200 克，酱油 1000 克，色拉油 500 克。

制作：1、将水蛇、黄青蛙剖开去杂，把猪头骨、牛骨洗净，入沸水中大火余 10 分钟，捞出放入不锈钢桶中，加清水 15 千克大火烧开，小火煮 5 小时，过滤留汤。2、锅内放入色拉油，烧至五成热时放入草果、桂皮、甘草、八角、香茅、砂仁、小茴香、丁香、香叶、花椒、陈皮、阳江豆豉、干辣椒小火煸炒 15 分钟，捞出香料，用纱布包起成香料包，下入汤中小火熬 2 小时。3、锅内留油 30 克，烧至五成热时放入豆腐乳小火翻炒 2 分钟，放盐、味精、鸡粉、冰糖、酱油小火熬开，出锅倒入不锈钢桶中调匀即可。

广州人、南宁人口味

香料：

八角 60 克，桂皮 50 克，干草 45 克，陈皮 50 克，鲜姜 200 克，香茅草 75 克，蛤蚧 1 对，丁香 10 克，草果 30 克，小茴 35 克，花椒 25 克，花旗参 30 克，党参 15 克，阴阳贝[中药店有售]25 克，罗汉果 4 个，枸杞 20 克，红枣 50 克，干葱头 100 克，生姜 30 克。

汤料：

老母鸡 2 只，老鸭 1 只，猪棒子骨 3000 克，桂圆[带壳]300 克，化猪油 500 克，芹菜 300 克，香菜 50 克，青，红椒各 75 克。

调料：

精盐 250 克，生抽 1500 克，老抽 500 克，糖色 150 克，料酒 200 克，鱼露 50 克，冰糖 100 克，味精 75 克，鸡精 25 克。

制法：

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/888120133032007007>