

粤菜常用自配酱汁

粤菜经常运用现成的调味品加入一些香料原料制成独特的调味酱汁，既方便了调味，又稳定统一了菜肴风味，而且颇独特色。酱汁可分为酱、汁与卤三类。

（一）酱类

1. 豉汁酱（又称豉汁，实质是酱）

原料：豆豉 500 克、老抽 100 克、白糖 100 克、鸡精 15 克、蒜蓉 150 克、生油 150 克

制法：1. 将铁镬烧热，把制成茸的豆豉放入，中慢火把豆豉茸炒至透，干爽并香。

2. 用油起镬，加入蒜蓉，爆至微黄色，放入炒过的豆豉茸、加入老抽，白糖鸡精拌匀，铲至绵软，盛装后用生油封面，可较长久放置。

2. 煲仔酱（红烧酱）

原料：柱候酱 500 克、磨豉酱 250 克、海鲜酱 100 克、花生酱 75 克、芝麻酱 75 克、蚝油 50 克、白腐乳 50 克、冰糖 50 克、蒜蓉 50 克、干葱头 100 克、陈皮末 10 克、五香粉 20 克、味精 25 克、生油 250 克

制法：1. 将各种酱按配方份量备齐、和匀。

2. 用油起镬，爆香蒜蓉、干葱头至微黄色，加入各种已和匀的酱料，冰糖味精、香料、油等，加热调匀便成。

3. 百搭酱（XO 酱）

原料：豆瓣酱 500 克、白糖 50 克、味精 50 克、鸡精 50 克、蒜蓉 500 克、干葱头茸 500 克、指天椒粒 500 克、火腿茸 250 克、瑶柱碎 250 克、虾米碎 250 克、咸鱼碎 250 克、虾子 50 克、红辣椒干碎 50 克、生油 250 克

制法：先用油将蒜蓉、干葱头爆香，依次加入各种原料、味料、生油加热铲匀便可

（二）汁类

1. 芡汤

原料方 A：上汤 500 克、味精 35 克、精盐 25 克、白糖 10 克

方 B：淡汤 500 克、味精 35 克、精盐 30 克、白糖 15 克

方 C：清水 500 克、鸡精 20 克、味精 35 克、精盐 25 克、白糖 15 克

制法：以上原料混合加热煮溶便成。

2. 糖醋汁

原料方 A：白醋 500 克、片糖 300 克、茄汁 35 克、喼汁 35 克、精盐 18 克

方 B：白醋 500 克、片糖 300 克、茄汁 75 克、喼汁 35 克、山楂片 50 克、精盐 18 克

制法：以上原料混合加热煮溶便成。（山楂片要浸软）

3. 果汁

原料：茄汁 1500 克、喼汁 500 克、白糖 150 克、味精 50 克、精盐 10 克、清水 500 克

制法：以上原料混合加热煮溶便成

4. 香橙汁

原料：浓缩橙汁 500 克、白醋 500 克、白糖 500 克、精盐 50 克、清水 1500 克、鲜榨橙汁 250 克

制法：以上原料混合加热煮溶再加入鲜榨橙汁便成。

5. 柠汁

原料：浓缩柠檬汁 500 克、白醋 500 克、白糖 600 克、精盐 50 克、清水 600 克、鲜榨柠檬汁 300 克

制法：以上原料混合加热煮溶，再加入鲜榨柠檬汁便成。

6. 煎封汁

原料：芡汤 500 克、喼汁 400 克、生抽 60 克、老抽 5 克、精盐 10 克、白糖 25 克、味精 10 克

制法：以上原料混合加热煮溶便成

7. 京都汁

原料：茄汁 1000 克、陈醋 500 克、浙醋 50 克、白糖 900 克、精盐 15 克、味精 5 克、山楂糕 100 克

制法：以上原料混合加热煮溶便成。

8. 西汁

原料：洋葱、茺茜、香芹、茨仔、红萝卜各 500 克、番茄 7500 克、猪骨 1500 克、干葱头 125 克、蒜头 125 克、清水 1.5 千克、味精 200 克、白糖 150 克、茄汁 1250 克、喼汁 300 克、果汁 300 克、精盐 100 克。

制法：①先用洋葱、香芹、茺茜、茨仔、红萝卜、干葱头、蒜头猪骨等加入清水熬制约 2 小时，滤去汤渣，成汤约 5000 克

②将熬好的汤加入鸡精、白糖、精盐、茄汁、喼汁、果子汁等调均匀加热煮溶便成。