

<http://aijiao125.taobao.com> 爱娇 125 专业致富项目旗舰店

味碟蘸料配方制作技术

THE RECIPE TECHNOLOGY OF CONDIMENT

密级：(机) (密)

SECURITYCLASS: **CLASSIFIED**



<http://aijiao125.taobao.com> 爱娇 125 专业致富项目旗舰店

<http://aijiao125.taobao.com> 爱娇 125 专业致富项目旗舰店



INTRO TO JOIN WILL SEE |

【蘸料味碟料汁配方】

共 100 种蘸料、味碟、小料、腌料、料汁、
香辣料、味料粉、干料、调味汁、卤水等。

<http://aijiao125.taobao.com> 爱娇 125 专业致富项目旗舰店

本配方包含以下内容：

生油味碟、油醋味碟、香油味碟、豆瓣味碟、口水味碟、烧椒味碟、酸辣味碟、蒜末味碟、蒜香干油味碟、糊辣姜汁味碟、麻酱味碟、红油味碟、芝麻酱味碟、腐乳酱蘸料、沙茶酱蘸料、麻酱蘸料、芝麻酱蘸料、花生酱蘸料、辣油蘸料、XO酱蘸料、辣椒酱蘸料、麻辣酱蘸料、烧烤酱蘸料、海鲜酱油碟、蒜泥香油碟、麻酱腐乳碟、香醋葱油碟、麻酱小料、蒜泥小料、海鲜汁小料、孜然香料小料、鲜椒小料、海鲜味碟、海鲜汁、香辣XO酱、港式海鲜汁、香辣酱、肥牛汁、玫瑰辣椒、五味辣酱、香菌玉米酱、复合黑椒酱、海鲜豉油汁、香辣牛肉酱、梅子茄汁酱、青一色小料、香辣小料、特制红油、海鲜汁、海鲜汁蘸料、肥牛沙茶酱蘸料、沙茶酱味碟、豆捞菌王酱、特级海鲜汁、东来顺火锅蘸料金牌麻酱、东来顺调料双拼、刘一手火锅美味蘸料、刘一手火锅调味专用油、花溪清汤鹅专用蘸水料、自制椒盐味碟、老干妈味碟、香油腐乳味碟、蒜蓉味碟、烧烤蘸料、蘸料油、柠檬蘸碟、蜜汁味蘸碟、原味蘸碟、家常味汁、秘制鸡汤味汁、秘制豆瓣红油、干烧味汁、自制海鲜味汁、麻辣味汁、百味汁、鲜花椒油、鲜味汁、秘制香料粉、鲜辣豆瓣辣味汁、生拌味汁、五香豆瓣酱味汁、豉椒蚝味汁、烤肉香料粉、特制香料粉、沙锅米线专用酱料、自制老卤水、秘制香料粉、复合飘香粉料、秘制十三香粉料等。



RECIPE CLASSIFIED

序号	蘸料味碟名称	做法
1	生油味碟	蒜末（不用太碎，下同）10克+盐3克+熟花生油50克+花生碎5克，调拌均匀即成。
2	油醋味碟	香菜末20克+美极鲜酱油5克+蒜蓉10克+红油15克+陈醋10克，调拌均匀即成。
3	香油味碟	盐3克蒜末5克+香油10克+浓汤20克+红油5克，调匀即成。
4	干香味碟	香菜末5克+花生碎5克+刀口辣椒10克+蒜蓉5克+盐3克+鸡精5克，调匀即成。
5	豆瓣味碟	熟郫县豆瓣5克+白糖3克+鸡精3克+麻油10克+香葱末5克，调匀即成。
6	口水味碟	美乐香辣酱3克+老干妈油辣椒3克+麻油5克+红油10克+美极鲜3克+香葱末10克+白糖3克，调匀即成。
7	烧椒味碟	青辣椒（用火烧2分钟，去掉外衣，切小粒）1个+陈醋5克+美极鲜3克+香油10克+盐2克+麻油5克，调匀即成。
8	酸辣味碟	香菜末10克+蒜蓉10克+红油50克+熟芝麻5克+芝麻酱10克+美极鲜味汁5克，调匀即成。
9	蒜末味碟	蒜末10克+香油20克+美极鲜10克+食醋20克，调匀即成。

<http://aijiao125.taobao.com> 爱娇 125 专业致富项目旗舰店

10	蒜香干油味碟	香菜末 10 克+香葱末 10 克+蒜末 10 克+芽菜碎 5 克+红油 10 克+辛黄豆碎 8 克，调匀即成。
11	糊辣姜汁味碟	刀口辣椒 10 克+姜末 5 克+红油 15 克+陈醋 10 克+美极 3 克+鸡粉 3 克+麻油 5 克+芝麻 3 克，调匀即成。
12	麻酱味碟	芝麻酱 10 克+浓汤 10 克，调匀成酱，豆腐乳 5 克压成泥+韭花 3 克+麻油 3 克+味精 3 克，调匀即成
13	红油味碟	红油 100 克+白芝麻 10 克+味精各 10 克+白糖 2 克+鸡粉 8 克，调匀即可。
14	京味麻芝酱味碟	豆腐乳 40 块+韭菜花 500 克+芝麻酱 1 千克+大料水 2500 克+味精、味极鲜各 50 克+白糖 20 克，调匀即可
15	腐乳酱蘸料	广合腐乳 5600 克，双增米酒 250 克，芝麻油 150 克，白糖 500 克，调匀即可。
16	沙茶酱蘸料 (1)	统牛牌台湾沙茶酱 1 桶(4 千克)，红星沙茶酱 300 克，莺歌芝麻酱 1 瓶 (315 克)，莺歌花生酱 600 克，盐 15 克，味精 50 克，鸡精 45 克，芝麻油 100 克，清水 1200 克，老抽 60 克，调匀即可。

<http://aijiao125.taobao.com> 爱娇 125 专业致富项目旗舰店

序号	蘸料味碟名称	做法
17	沙茶酱蘸料 (2)	统牛沙茶酱 7 千克、芝麻酱 500 克、花生酱 250 克、色拉油 50 克，调匀即可。
18	京味麻酱蘸料	花生酱 1250 克、清水 2 千克，芝麻酱 750 克，芝麻油 50 克、韭花 150 克，鸡粉、花椒油、味精各 20 克，花雕酒 30 克，鱼露、鸡精各 40 克，调匀即可。
19	芝麻酱蘸料	芝麻酱、雪碧各 2 千克、芝麻油 5 克，盐 30 克，鸡粉 40 克，味精 15 克，白糖 10 克，调匀即可。
20	花生酱蘸料	花生酱、雪碧各 2 千克、芝麻油 5 克，牛奶 60 克，盐 30 克，鸡粉 40 克，味精 15 克，调匀即可。
21	辣油蘸料	粗辣椒面 750 克，色拉油 5 千克，紫草 2 克，八角 6 片，香叶 8 片，香葱 5 克，姜片 3 克，过油炸香即可。
22	XO 酱蘸料	红甜椒、朝天椒、蒜子各 1500 克（绞碎），辣椒酱 1 千克，肉松 1000 克，盐、白糖各 600 克，鸡粉、大地鱼各 400 克，虾米、火腿末 500 克，瑶柱、咸鱼各 250 克，调匀即可。
23	辣椒酱蘸料	红甜椒 3500 克（绞碎），蒜子 1 千克（绞碎），辣椒酱 4 千克，白糖 400 克，黄酒 300 克，番茄沙司 1250 克，沙茶酱 900 克，老干妈 750 克，鸡粉、花生碎各 500 克，调匀即可。
24	麻辣酱蘸料	辣椒干 2 个（绞碎），花椒面、八角粉、蒜蓉各 100 克，辣椒油 2 千克，豆豉 250 克，花椒油 3 瓶，炸香即可。

25	烧烤酱蘸料	豆粉（黄豆炒香压面）4克、花生粉（花生干炒压面）2克、鲜辣粉2克、瓜子粉1克、脱皮芝麻仁1克、椒盐0.5克、孜然粉0.5克、苏子粉0.5克、香菜粉0.5克、速溶味精0.5克、鸡粉0.5克，按以上比例配成蘸料，适用于各种烧烤的蘸料。
26	海鲜酱油碟	海鲜酱95克、柱侯酱3克、沙茶酱8克、海鲜酱油10克、美极鲜酱油5克调匀，加入清汤100克，放火上煮沸，晾凉即可。
27	蒜泥香油碟	蒜瓣15克剁成蓉，加入香油25克、味精2克搅拌均匀，撒熟芝麻1克即成。
28	麻酱腐乳碟	花椒5克、八角8克加水200克烧开，晾凉后取水15克加芝麻酱15克调匀，依次加入韭菜花3克，腐乳2克，酱油、蚝油、虾酱各1克，搅拌均匀后加入色拉油5克搅匀，加入味精1克、白糖2克，撒上熟芝麻、香菜末、葱末各2克，淋辣椒油5克即可。
29	麻酱小料	麻酱汁500克（先用高汤化开搅成麻汁酱），生抽王100克，辣椒油50克，花椒油10克，卤虾油70克，豆腐乳汁75克，鸡粉30克，花生酱50克，味精、鸡汁各20克，精盐15克。上述原料混合搅匀即可。

序号	蘸料味碟名称	做法
30	香醋葱油碟	葱白切成细丝，放入小碗中，加陈醋10克、美极鲜酱油5克、蒸鱼豉油5克，接着将色拉油10克烧热，淋入碗中，放香菜段5克即可。
31	蒜泥小料	蒜泥300克，鸡精5克，精盐8克，鸡粉3克，芝麻油75克，高汤100克。上述原料混合搅匀即可
32	海鲜汁小料	高汤1.2千克，味精200克，鸡精85克，冰糖、海鲜酱油各180克，生抽400克，果仁蓉200克，海鲜酱460克，枣花蜜汁50克，姜汁30克，蒜蓉、葱蓉各50克，混合放入锅中烧开小火熬10分钟即可。

33	海鲜味碟	<p>原料组成配方（以 20 碟为例）</p> <p>主要调味原料：大葱 300 克，老姜 100 克，洋葱块 50 克。</p> <p>辅助调味原料：蒜瓣 15 克，香菜 20 克，鲜青椒 15 克，鲜甜椒 20 克，胡萝卜 10 克，红萝卜 15 克，芹菜 20 克，精盐 3 克，美极鲜酱油 5 克，老抽 5 克，生抽 2 克，冰糖 3 克，胡椒粉 1 克，鸡精 1 克，味精 1 克，豆豉酱 30 克，蚝油 3 克，鲜红小米椒粒 100 克，蒜泥 50 克。</p> <p>制作程序：</p> <p>（1）大葱挽结。老姜切成片。洋葱切成块。香菜去黄叶、老叶洗净。鲜青椒去蒂，去籽，洗净，切成块。鲜甜椒去蒂，去籽，洗净，改成块。胡萝卜去皮洗净改成块。广红萝卜去皮，洗净，切成块。芹菜去黄叶，改成节。冰糖敲成黄豆大小。</p> <p>（2）锅置中火上，注入清水，投入老姜、大葱、大蒜、洋葱，放入芹菜、香菜、青椒块、甜椒块，胡萝卜、广红萝卜、胡椒粉、冰糖，烧沸，撇净浮沫，改小火熬至汤鲜味浓时，滤去料渣，即得时蔬水。</p> <p>（3）味碟调制：待时蔬水冷却后，调入精盐、美极鲜酱油、老抽、生抽、蚝油、鸡精、味精，调匀后放入 20 个专用碟中，再均匀放入蒜泥、豆豉酱、鲜红小米椒粒即可。</p> <p>适用范围：海鲜火锅、肥牛火锅。</p> <p>技术揭秘：生抽、老抽、美极鲜酱油、蚝油等用量不宜多，以时蔬水色泽调至浅褐色时为佳。</p>
34	鲜椒小料	<p>锅上火，加色拉油 350 克、辣椒油 50 克，烧至四成热时，放鲜红椒蓉 500 克、蒜泥 100 克、葱蓉 75 克。炒香时间约 15 分钟，再加海鲜酱 50 克炒匀，接着加入高汤 200 克、白糖 50 克、味精 30 克、精盐 20 克，炒匀且原料相溶后即可出锅。</p>

序号	蘸料味碟名称	做法
35	孜然香辣小料	锅上火注入色拉油 3 千克、红油 2 千克烧至四成热下入三蓉（葱、姜、蒜各 150 克）小火炒出香味，然后放入三五香辣酱蓉 1 千克，老干妈辣酱、果仁蓉各 500 克，孜然粉 300 克，焙香的面包糠 1 千克炒香，至水汽干时再倒入味汁 2 千克，继续炒 30 分钟，至油水相溶时加入鸡粉、白糖各 50 克，味精 75 克，精盐 35 克，搅匀即熄火。
36	海鲜汁	美家牌老抽王 1 升，生抽 1.9 升，广东一品汤王 600 克，花雕酒 500 克，浓香型玉泉大曲酒 500 克，阳江豆豉 100 克（剁细）红杭椒圈 300 克，葱末 150 克，香菜 100 克，加水 30 千克，熬 20-30 分钟即可。
37	自制海鲜汁	<p>1、主要调料（以 25 千克海鲜汁为例）： 胡萝卜、圆葱各 2 千克，芹菜 1 千克，海米 200 克，小米辣或袋装野山椒 250 克，海天生抽 300 克，龟甲万酱油、美极鲜味汁各 400 克，海天老抽 150 克，黄酒、蚝油、鱼露各 100 克，辣鲜露 150 克，鸡粉 80 克。</p> <p>2、汤料的熬制：取一不锈钢锅，放入水 25 千克、胡萝卜、圆葱、芹菜、海米，用大火烧开，改用小火熬制 30 分钟，至香味浓厚时关火，过滤再次加入开水让其保持 25 千克的重量（以便调味）放入泡小米辣或袋装野山椒切成的末，大火烧沸 5 分钟即可。</p> <p>3、汤料调制：等上面熬好的汤冷至 60℃时，调入美极鲜味汁、海天生抽、龟甲万酱油、海天老抽、黄酒、鱼露、辣鲜露、鸡粉、蚝油用力搅拌均匀即可。</p> <p>4、分装：将调制好的海鲜汁分装到小碟（60 克 / 碟）配合沙茶酱碟一起上桌即可食用。</p> <p>5、保管：没有分装完的海鲜汁，应立刻用容器装好，放于冰箱低温冷藏以免变味，次日取出放锅里烧沸即可使用。</p>

38	自制香辣 XO 酱	<p>原料: A 料 (香辣酱 40 克, 油豆瓣 20 克, 姜蓉 10 克, 炆香辣椒面 8 克, 白酒 2 克, 红油 50 克) B 料 (花生酱 10 克, 沙茶酱、炸蒜蓉各 30 克, 沙嗲酱、芝麻酱、酥花生仁碎各 10 克, 十三香 1 克, 花椒面 2 克) C 料 (美极鲜辣汁 12 克, 美极香蒜辣椒酱 10 克美极鸡粉、糖各 2 克), D 料 (XO 酱 40 克)。</p> <p>制作: 油烧热放 A 料炒香, 至出色, 再下 B 料煸香, 然后用 C 料调好口味最后放入 D 料调匀, 即成香辣 XO 酱。</p>
----	-----------	---

序号	蘸料味碟名称	做法
39	自制麻酱	<p>原料: 芝麻酱、五香料水各 5 千克, 花生酱、甜面酱各 2500 克. 红豆腐乳、韭菜花酱各 1500 克, 白醋 50 克, 美极番茄辣椒酱、美极鲜鸡粉各 200 克, 鱼露 100 克。</p> <p>制作: 将以上原料混合, 用打蛋器搅打均匀即可。</p>
40	港式海鲜汁	<p>蔬菜水原料: 西芹、香菜梗、圆葱各 200 克, 干香菇 30 克, 青尖椒 250 克, 红椒、胡萝卜各 100 克, 香葱 300 克清水 4 千克。</p> <p>调料: 生抽 500 克, 味露 75 克, 冰糖 80 克, 美极鲜味汁 250 克, 美极鸡汁 50 克, 美极鲜鸡粉 15 克, 美极上汤 25 克, 胡椒粉 5 克, 老抽 2 克。</p> <p>制作: 将蔬菜水原料分别洗净放入清水 4 千克中, 入笼蒸约 30 分钟去渣调入所有调料, 小火烧至微滚即可。</p>
41	香辣酱	<p>原料: 姜碎、豆腐酱碎各 300 克。葱白碎、熟花生米碎、白芝麻、韩式辣椒面各 500 克, 圆葱碎、尖椒碎、白砂糖、美极鸡粉各 250 克, 松仁碎 150 克, 泡椒碎 1 袋. 豆豉碎 50 克, 美极牛肉粉 1 桶, 鲜辣汁 1 瓶菜子油 2 千克。</p> <p>制法: 炒制成品即可。</p>
42	肥牛汁	<p>胡萝卜、圆葱、青椒、香菜各 1 千克, 姜 200 克加水 17.5 千克煮半小时将菜捞净, 向其中加入冰糖 1 千克, 美极鲜 100 克, 海天生抽 2 瓶, 老抽 1.5 瓶, 鱼露 250 克, 东古 1 瓶, 鲜辣汁 150 克, 香菇粉 100 克, 牛肉粉 50 克, 鸡粉 200 克充分搅拌加椒圈点缀, 分装即可。</p>

43	玫瑰辣酱	<p>调料: 美极鲜鸡粉 20 克, 美极鲜辣汁、姜、蒜各 70 克, 红尖椒 700 克, 鲜小玫瑰、盐各 13 克, 圆葱 53 克, 鱼露 40 克, 白酒 7 克, 白糖 10 克, 红油 80 克。</p> <p>制作方法: 1、将红尖椒、姜、蒜绞成细蓉; 圆葱切成粒; 玫瑰花瓣切碎。 2、放入美极鲜鸡粉、美极鲜辣汁、鱼露、白酒、盐、白糖拌匀, 加入红油淹没发酵 3 天即可。</p> <p>提示: 1、此款蘸料密封冷藏, 可保存一个月。 2、玫瑰辣酱适宜用于清淡口味的锅底 (如猪骨浓汤锅底、三鲜白汤锅底), 可以搭配海鲜料、葱花、香菜食用。</p>
----	------	---

序号	蘸料味碟名称	做法
44	五味辣酱	<p>调料: 美极鲜味汁、美极鲜辣汁、米醋、姜蓉、蒜蓉各 60 克, 美极鲜鸡粉、辣妹子酱各 40 克, 美极番茄辣椒酱 600 克, 色拉油 100 克, 圆葱碎、泰椒碎、香菜碎各 30 克。</p> <p>制作:</p> <ol style="list-style-type: none">1、将色拉油烧热放入姜蒜蓉、圆葱碎、泰椒碎、香菜碎炒干水汽。2、后用美极番茄辣椒酱和辣妹子酱炒香至色红, 放入美极鲜鸡粉、美极鲜辣汁、美极鲜味汁、米醋即可。 <p>提示: 1、此款酱料密封冷藏, 可保存 7 天。 2、五味辣酱适用于鲜辣锅底、剁椒锅底、番茄锅底等, 也可搭配花生仁、葱酥、芝麻、榨菜末、葱花等。</p>
45	香菌玉米酱	<p>调料: 美极鲜辣汁 45 克, 美极香菇粉、美极浓缩鸡汁各 18 克, 盐 9 克, 色拉油、鸡腿菇各 180 克, 凤尾菇 360 克, 玉米粒 270 克, 青尖椒、红泰椒各 45 克, 香葱 27 克。</p> <p>制作:</p> <ol style="list-style-type: none">1、将凤尾菇、鸡腿菇焯水后绞成蓉; 青尖椒和红泰椒切碎; 玉米粒煮熟后也绞打碎。2、锅烧油下入绞碎的凤尾菇、鸡腿菇、青尖椒、红泰椒、玉米碎小火炒 20 分钟。3、调入盐, 美极浓缩鸡汁, 美极鲜辣汁和美极香菇粉炒 5 分钟即可。 <p>提示: 1、此款蘸料密封冷藏, 可保存 3 天。 2、香菌玉米酱适宜用于菌菇锅底、海鲜锅底、番茄锅底等。可以搭配花生仁、芝麻、小米椒末、葱花等。</p>

46	复合黑椒酱	<p>调料: 美极鲜辣汁、美极鲜味汁、黄油各 30 克, 美极牛肉粉、黑椒碎、老抽各 20 克, 姜蓉、蒜蓉、圆葱碎、百里香碎各 15 克, 面粉 50 克, 蚝油 40 克, 二汤 800 克。</p> <p>制作:</p> <p>1、用黄油炒香面粉后放入姜蒜蓉, 圆葱碎和百里香碎炒香, 然后下黑椒碎略炒, 加入二汤烧沸。</p> <p>2、放入美极牛肉粉、美极鲜辣汁、美极鲜味汁和蚝油调味, 老抽调色即可。</p> <p>提示:</p> <p>1、此款蘸料密封冷藏, 可保存 3 天。</p> <p>2、复合黑椒酱适宜用于肥牛锅底、浓汤锅底、白汤锅底、番茄锅底等。可以搭配牛肉碎、蒜酥、芝麻、芽菜、葱花等食用。</p>
----	-------	---

序号	蘸料味碟名称	做法
47	香辣牛肉酱	<p>调料: 美极鲜辣汁、香辣酱各 100 克, 美极香蒜辣椒酱 60 克, 美极牛肉粉 10 克, 姜蓉 30 克, 炆香辣椒面 20 克, 白酒 5 克, 红油 125 克, 花生酱、沙嗲酱、芝麻酱各 25 克, 沙茶酱、炸蒜蓉各 75 克, 十三香 2.5 克, 花椒面 5 克, 酥花生碎 40 克, 卤牛肉末 300 克。</p> <p>制作:</p> <p>1、油烧热放入香辣酱、姜蓉、炆香辣椒面、白酒、红油炒香出色。</p> <p>2、再下花生酱、沙茶酱、沙嗲酱、芝麻酱、十三香、花椒面、酥花生碎、炸蒜蓉微炒至香。</p> <p>3、然后加入美极鲜辣汁、美极香蒜辣椒酱、美极牛肉粉进行调味, 最后放入卤牛肉末调匀即可。</p> <p>提示:</p> <p>1、此款蘸料密封冷藏, 可保存半个月。</p> <p>2、香辣牛肉酱适宜用于肥牛锅底、海鲜锅底、鲜辣锅底等。可以搭配海鲜豉油、芝麻、小米椒末、葱花、香菜末等食用。</p>
48	梅子茄汁酱	<p>调料: 韩国辣酱 20 克, 蚝汁 5 克, 雪碧 10 克, 青梅酱 3 克, 白糖 6 克。</p> <p>制作: 将所有调料混合均匀即可。</p>

49	XO 酱	<p>调料: 牛油 10 克, 鲜鱿鱼丁 5 克, 蒜末、圆葱末各 3 克, 金华火腿粒、泡好的干贝丁各 8 克, 辣椒油 7 克, 豆瓣酱 4 克。</p> <p>制作:</p> <p>1、起锅入牛油烧热, 入蒜末、圆葱末爆香, 入豆瓣酱翻炒。</p> <p>2、入鱿鱼丁火腿粒、干贝丁, 翻炒均匀, 淋辣椒油出锅。</p>
50	青一色小料	<p>调料: 花生碎 10 克, 香菜末 8 克, 青椒末 7 克, 白芝麻 5 克, 榨菜末 20 克, 葱花末 6 克。</p> <p>制作: 将所有调料混合即可, 可搭配辣椒油、橄榄油或者芝麻油食用。</p>
51	牛肉酱	<p>调料: 牛肉末 10 克, 豆瓣酱 20 克, 色拉油 15 克, 辣椒酱 5 克, 蒜末 8 克, 盐 3 克, 白糖 6 克。</p> <p>制作: 起锅入色拉油烧热, 入蒜末爆香, 入牛肉末煸炒, 入豆瓣酱、辣椒酱、盐、白糖, 翻炒均匀即可。</p>
52	指天椒酱	<p>调料: 指天椒酱 50 克, 姜末、蒜末各 10 克, 盐 8 克, 白糖 6 克, 孜然 5 克, 色拉油 15 克。</p> <p>制作: 起锅入色拉油烧热, 入姜末、蒜末爆香, 入指天椒酱、盐、白糖、孜然, 翻炒均匀即可。</p>

序号	蘸料味碟名称	做法
53	香辣小料	1、香菇小丁 20 克，清水笋丁 25 克，蒜子丁 10 克，京葱小丁 15 克，五香花生米（成品）20 克。 2、猪大油 100 克烧四成热时，下小料煸炒，出香味后再倒花生米出锅，花生米有盐味不用加调料。
54	香辣酱	炼过的菜子油 2.5 千克，猪油 850 克，色拉油 2.5 千克，郫县豆瓣酱 3.5 千克，番茄沙司 500 克，老干妈豆豉 350 克，五香粉 50 克，辣椒粉 200 克，高度白酒 500 克，孜然粉 100 克，冰糖 800 克。猪大油烧至四成热下豆瓣酱、老干妈豆豉，小火煸 20 分钟煸干，再飞番茄沙司出色。再倒菜籽油、色拉油，搅匀，加五香粉、辣椒粉、孜然粉、冰糖、白酒，小火熬制 3 个小时。要勤搅动，冷凉沉淀后即可用。番茄沙司是提色的，白酒和冰糖起中和作用。
55	特制红油	炼过的菜籽油 5 千克，猪油 2 千克，牛油 500 克，色拉油 8 千克，郫县豆瓣酱 4 千克，干辣椒 4.5 千克，八角、香叶、小茴香、桂皮、丁香各 80 克，豆蔻 150 克，花椒 2 千克，白芷 3 千克，（1）洋葱、西芹、姜、胡萝卜切块、香葱、香菜、蒜子各 250 克。干辣椒用水泡 20 分钟，锅下猪油四成热倒入豆瓣酱煸香，加牛油、菜籽油、色拉油，小火，加（1）炸金黄色捞出，油温四成时再加大料和泡过的干辣椒关火浸泡，一天后可用。主要是突出白芷和豆瓣的香味。

56	沙茶酱	炸干贝末、酥牛肉末、熟白芝麻各 250 克，金华火腿末 300 克，去皮熟花生碎 500 克，熟腰果末、炸熟的松仁、三五牌沙茶辣酱、桂林辣椒酱、阿香婆香辣牛肉酱各 200 克，色拉油 10 千克，小火翻炒 1 小时，晾凉即可。
57	海鲜汁	美家牌老抽王 1 升，生抽 1.9 升，广东一品汤王 600 克，花雕酒 500 克，浓香型玉泉大曲酒 500 克，阳江豆豉 100 克（剁细）红杭椒圈 300 克，葱末 150 克，香菜 100 克，加水 30 千克，熬 20-30 分钟即可。
58	花溪清汤鹅专用蘸水料	花溪清汤鹅专用蘸水料（以 10 碟计）： 糊辣椒面 150 克，山胡椒油（即木姜子油）50 克，西红柿酱 150 克，白糖 100 克，李锦记蒸鱼豉油汁 300 克，鲜柠檬草 20 克，在搅拌机中搅匀即可。 注： 鲜柠檬草也称柠檬香茅，是热带的芳香草，原产于亚洲、印度、斯里兰卡、印尼、非洲等热带地区。叶子有很浓的柠檬味，灰色圆锥形的花整株植物散发出沁人心脾的柠檬香味。

序号	蘸料味碟名称	做法
59	肥牛沙茶酱蘸料	用料： 瑶柱 400 克，香茅粉 100 克，顶好花生酱 1000 克，咸虾干 1000 克，大地鱼 500 克，胡椒粉 200 克，虾子粉 250 克，沙茶辣（产自厦门，比酱略干，用时磨碎成粉状）250 克，黄姜粉 120 克，咖喱粉 100 克，盐 200 克，白糖 50 克，色拉油 10 千克，蒜蓉 1000 克，干葱蓉 200 克，西汁水 1000 克，紫草 10 克。 做法： 将瑶柱、虾干、大地鱼切成小粒后炸酥磨细，加入花生酱和各种调味料加西汁水搅打均匀、和开，将蒜蓉、干葱蓉分别炸至酥香倒入，其中，色拉油加紫草浇至六成热后捞出紫草，将油缓缓倒入调好的酱中，边倒边搅，直至调匀即可。 西汁水的制法： 清水 1500 克加入洗净的胡萝卜片 100 克、西芹根 100 克、香菜根 50 克、尖椒 20 克、罗汉果 2 个，小火熬 20 分钟即可。

60	秘制沙茶酱	<p>用料: 花生酱 3 瓶, 八珍桂侯酱 3 瓶, 沙茶酱 3 瓶, 沙爹酱 3 瓶, 海鲜酱 3 瓶, 芝麻酱 1.5 斤, 色拉油 12 斤, 豆瓣酱 1.5 斤, 咖喱粉 50 克, 清水 12 斤, 鸡精 150 克, 鸡粉 150 克, 味精 200 克, 冰糖 150 克, 干虾仁 180 克, 大蒜末 120 克, 野山椒 150 克, 花椒 120 克, 海椒 300 克, 蚝油 9 两, 美极鲜 9 两。</p> <p>制法: 1.将清水加入锅中, 加入鸡精, 鸡粉, 味精, 咖喱粉, 蚝油, 美极鲜, 冰糖。 2.用 3 斤油炸豆瓣酱, 炸干水分炸香后, 取油加入 1 中, (分步进行, 2 放 1 料中) 3.用 3 斤油炸干虾仁, 大蒜末, 野山椒, 炸干水分后, 取油加入 1 中, (分步进行, 3 放 1 料中) 4.把海椒和花椒用水煮涨, 用 6 斤油先炸花椒, 炸至水汽快干时, 花椒快变色时, 再加入海椒继续炸, 炸至海椒全变白后, 取油加入 1 中 (分步进行, 把 4 料放 1 料中) 5.把 1 料烧开, 加入花生酱, 柱候酱, 沙茶酱, 海鲜酱, 沙爹酱, 芝麻酱。 6.把混合后的 1 料用慢火熬至锅中基本开时即可完成。(注: 熬制过程中, 必须不停搅动)</p>
61	豆捞菌王酱	<p>平菇 159 克, 鲜蘑菇 150 克, 豆瓣酱 350 克, 香辣酱 330 克, 色拉油 2 千克, 冰糖 80 克, 味精 20 克, 蘑菇精 30 克, 干香菇、沙司各 100 克, 鸡油、麻油各 50 克。</p>

序号	蘸料味碟名称	做法
62	沙茶酱味碟	<p>1. 花生仁 5 千克入色拉油中小火浸炸 3 分钟，取出磨成花生酱。</p> <p>2. 取铁锅一只，倒入花生油 2 千克，烧至七成热时放入蒜头碎 1250 克、干葱头碎 1 千克小火爆香，加入切碎的红辣椒干 500 克，炒香后放入沙茶粉 1500 克、全脂牛奶粉 150 克、单晶冰糖 1100 克小火烧化，最后加入磨好的花生酱调匀即成沙茶酱。</p>
63	特级海鲜汁	<p>用料： 清水 20 斤，黄瓜 1 斤，尖椒 1 斤，香菜半斤，洋葱 1 斤，胡萝卜半斤，姜 2 两，芹菜半斤，鸡精 90 克，味精 120 克，鸡粉 90 克，冰糖 150 克，盐 130 克，生抽 350 克，老抽 600 克，蚝油 400 克，美极鲜 300 克，料酒 300 克，鱼露 250 克。</p> <p>香料： 桂皮 4 克，丁香 18 克，茴香 20 克，香叶 5 克，白蔻 3 克，砂仁 5 克，草果 5 克，草寇 10 克，肉蔻 6 克，八角 4 克，槟榔片 12 克，干姜 8 克，良姜 6 克，陈皮 8 克（全用纱布包严）。</p> <p>制法： 将清水，黄瓜，尖椒，香菜，洋葱，胡萝卜，姜，芹菜，香料一同放进锅内浸泡透，泡完水丢掉，然后再加入 20 斤水，开水熬开后 5 到 10 分钟，捞出用料和香料留汁，再加入生抽，老抽，蚝油，美极鲜，料酒，鱼露，鸡精，味精，鸡粉，冰糖，盐熬开即可。</p>

64	香辣酱	花生米 2 斤，黄豆 3 两，瓜子仁半斤，腰果半斤（炸熟），牛肉干半斤，虾仁 3 两，芝麻 3 两（混合粉碎），蒜蓉半斤（炸成黄色），豆瓣酱 2 斤（切碎细些），和辣椒面炒 10 到 15 分钟，慢火炒 15 分钟左右，倒入粉碎后的料，蒜蓉一起倒入，麻酱 1 斤加 2 斤水，加 1 两蚝油，加 1 罐炼乳，倒入锅中炒 15 到 20 分钟，加味精 1 两半，鸡精 1 两半，白糖 1 两半，牛香粉，猪香粉，七香粉，奶香粉，香毛粉各少许（共 3 两）。
65	东来顺火锅蘸料金牌麻酱	调料： A 料（芝麻酱 15 克，花生酱 2 克，韭菜花、豆腐乳、孜然各 3 克，盐 1 克），鲜香菇末、虾蓉各 5 克，芝麻油 3 克，白芝麻 2 克，花生碎 1 克。 制作： 1、将 A 料和制均匀，用工具制成，圆球，放入碗中。 2、起锅，入芝麻油烧热，入香菇末、虾蓉炒香，浇在碗中，撒白芝麻、花生碎即可。

序号	蘸料味碟名称	做法
66	东来顺调料双拼	调料： A 料（花生酱 10 克，芝麻酱 20 克，韭菜花酱 8 克，豆腐乳 5 克，白芝麻 3 克）。 B 料（老抽 3 克，生抽 20 克，辣根 2 克，虾油 5 克，料酒 8 克，辣椒油 7 克，白芝麻 4 克）。 制作： 将 A 料混合均匀，另将 B 料混合均匀，分别装盘即可。
67	刘一手火锅美味蘸料	调料： 芝麻油 30 克，蒜末 5 克，辣鲜露 3 克，日式肥牛鲜露 2 克，柱候酱 4 克，排骨酱 7 克，香菜末 6 克。 制作： 将所有调味料搅拌均匀即可。
68	刘一手火锅调味专用油	调料： 橄榄油 30 克，辣椒油 8 克，孜然 5 克，芝麻油 10 克，香叶、小茴香、豆蔻各 1 克，黑胡椒 2 克。 制作： 将所有调料入锅中大火熬制 5 分钟，转小火，熬制 3 分钟，滤渣即可。

69	海鲜汁蘸料	<p>1、主要调料（以 25 千克海鲜汁为例）： 胡萝卜、圆葱各 2 千克，芹菜 1 千克，海米 200 克，小米辣或袋装野山椒 250 克，海天生抽 300 克，龟甲万酱油、美极鲜味汁各 400 克，海天老抽 150 克，黄酒、蚝油、鱼露各 100 克，辣鲜露 150 克，鸡粉 80 克。</p> <p>2、汤料的熬制： 取一不锈钢锅，放入水 25 千克、胡萝卜、圆葱、芹菜、海米，用大火烧开，改小火熬制 30 分钟，至香味浓厚时关火，过滤再次加入开水让其保持 25 千克的重量（以便调味）放入泡小米辣或袋装野山椒切成的末，大火烧沸 5 分钟即可。</p> <p>3、汤料调制： 等上面熬好的汤冷至 60℃时，调入美极鲜味汁、海天生抽、龟甲万酱油、海天老抽、黄酒、鱼露、辣鲜露、鸡粉、蚝油用力搅拌均匀即可。</p> <p>4、分装： 将调制好的海鲜汁分装到小碟(60 克 / 碟) 配合沙茶酱碟一起上桌即可食用。</p> <p>5、保管： 没有分装完的海鲜汁，应立刻用容器装好，放于冰箱低温冷藏以免变味，次日取出放锅里烧沸即可使用。</p>
70	自制椒盐味碟	<p>精制碘盐 150 克入锅、内，中火翻炒至颜色微黄稍凉，加干特姜粉 10 克、花椒面 20 克、王守义十三香 10 克翻炒均匀即可。</p>

序号	蘸料味碟名称	做法
71	老干妈味碟	<p>原料: 老干妈的豆豉 50 克, 葱花 2 克, 吞菜末 2 克, 味精 0.5 克, 酥碎花生仁 1 克, 榨菜末 0.5 克。</p> <p>制法:</p> <ol style="list-style-type: none">1、将原料全部放入制作味碟的碗中备用。2、待火锅红汤烧沸后舀入适量的汤卤入碗中即成, 汤卤和其配料的容量有大半碗即可。
72	香油腐乳味碟	<p>原料: 桥牌豆腐乳 1/4 块, 清汤 10 克, 香油 40 克, 味精 0.5 克, 蒜泥 1 克。</p> <p>制作:</p> <ol style="list-style-type: none">1、将豆腐乳用刀压成泥状后放入鲜汤中调匀。2、将调匀的豆腐乳放入味碟碗中, 再放入蒜泥、味精和香油。 <p>制作关键:</p> <p>豆腐乳只是稍取其味即可, 不能过多, 否则会适得其反。蒜泥应适可而止, 否则会压住番茄酸味。</p>
73	蒜蓉味碟	<p>蒜瓣切成蓉, 取其中的 2/3 放入六成热的色拉油中, 小火浸炸至色泽金黄捞出, 用吸油纸吸干油分, 放凉后与剩余的 1/3 生蒜蓉混合均匀。取 50 克混合均匀的蒜蓉放入味碟内, 将烧至 80-100 度的色拉油 100 克趁热倒入味碟内, 此时蒜香味随之溢出。最后在味碟内加入盐 5 克, 鸡精 3 克, 调味即可。</p>

74	烧烤蘸料	豆粉（黄豆炒香压面）4克、花生粉（花生干炒压面）2克、鲜辣粉2克、瓜子粉1克、脱皮芝麻仁1克、椒盐0.5克、孜然粉0.5克、苏子粉0.5克、香菜粉0.5克、速溶味精0.5克、鸡粉0.5克、按以上比例配比配成蘸料，适用于各种烧烤的蘸料。
75	蘸料油	糊辣麻油、豆瓣油、味精、鸡精各10克，香醋100克，糖50克，盐、姜泥、蒜泥各20克，小葱5克，芝麻7克。
76	柠檬蘸碟	鲜香茅草3克，洋葱10克（将以上两种料绞碎成酱泥），鲜姜汁10克，鲜柠檬汁20克，盐3克，味精5克，白糖5克，香醋10克，鸡粉3克，柠檬香精一滴。将以上所有配料兑成汁蘸食。
77	蜜汁味蘸碟	蜂蜜30克，柠檬汁10克，白糖10克，李锦记烤肉酱10克，香油5克。将以上所有配料调成汁。
78	原味蘸碟	盐2克，美极鲜味汁20克，香醋（或陈醋）10克，鸡粉3克，香油3克，辣椒油3克，味精2克，鲜姜汁10克，小米椒末15克，葱末3克，香菜末5克，白糖1克。将以上所有配料兑成汁，即成。

序号	蘸料味碟名称	做法
79	家常味汁	1、净锅入豆瓣油 30 克，加入豆瓣酱 10 克，葱、姜各 5 克煸炒出香，加入味精、鸡精各 2 克，胡椒粉 1 克，鲜汤 200 克熬开。 2、将汤汁过滤后用湿淀粉 5 克勾芡，加芝麻油、花椒油各 2 克即可。
80	秘制鸡汤味汁	锅下菜籽油 150 克烧至五成热，下洋葱丝 500 克、蒜片 250 克、沙姜 10 克、香叶 10 片、八角 10 颗炒香，倒入去渣的鸡汤（第一步骤中煮鸡后得鸡汤约 20 斤撇油、去渣留用），大火烧开后转小火熬 15 分钟，调入蚝油 300 克、蒸鱼豉油 250 克、生抽 300 克、鸡精 50 克、盐 50 克搅匀，关火晾凉即可。
81	秘制豆瓣红油	锅滑透，下菜籽油、猪油各 10 斤，下剁成蓉的红油豆瓣 5 斤、糍粑辣椒 1 斤、泡好的干青花椒（用加有少许料酒的清水泡透，防止浸炸时焦糊）200 克，上中火不断搅动，浸炸至香味溢出，下入蒜末和姜末各半斤、酒酿 400 克搅匀，下入十三香粉 30 克，离火继续浸炸 15 分钟，呈酒红色后过滤，沉淀后上层清油即为豆瓣红油，香味浓郁。
82	鲜花椒油	鲜花椒 2500 克，烧老姜 250 克（拍破的姜在火上烧干表面水分），炒香叶 50 克，干葱头、香芹各 100 克（放入烤箱烤干水分），一起放入坛子中，加生菜子油 1500 克，再加入花生油 7500 克，烧至二成热，密封（坛子周围抹上泥巴），存放 10 天即成。

83	自制海鲜味汁	盆内下美极鲜 700 克、海鲜汁（锅内下鲜香茅草 500 克、基围虾 2000 克、胡萝卜 2000 克、西芹 2000 克、干虾米 500 克、河豚鱼干 10 片、啤酒 10 千克、清水 40 千克，小火熬 1 小时，离火后滤去料渣，自然晾凉即可）7 千克、香醋 4 千克、苹果醋 3 千克、冰糖水（盆内下洗净的鸡蛋壳 50 个、冰糖 1600 克、清水 4 千克调匀，封上保鲜膜，上笼蒸至冰糖完全融化后取出备用）4 千克、泰椒 400 克、蒜片 400 克、芥末油 100 克、柠檬 20 片调匀即可。
84	麻辣味汁	盆内下红油辣椒 600 克、辣妹子酱 450 克、孜然粉 100 克、生抽 4 千克、白糖 1400 克、料酒 500 克、姜末 100 克、香油 100 克、鲜麻辣鲜露 100 克、清水 5 千克调匀烧开，自然晾凉即可。
85	百味汁	将美极鲜味汁 50 克、美极鲜辣汁 200 克、美极上汤鸡粉 30 克、美极番茄辣椒酱 400 克、雀巢 1+2 咖啡 20 克、唵汁 200 克、海鲜酱油 100 克、白糖 150 克、水 150 克，充分调匀制成百味汁。

序号	蘸料味碟名称	做法
86	干烧味汁	香醋 5 克, 白糖 2 克, 鸡汁 10 克, 鱼露 10 克, 海鲜酱 5 克, 蒸鱼豉油 5 克, 生抽 5 克, 老抽 2 克, 高汤 100 克。将以上调料混合均匀即成。
87	鲜味汁	净锅下李锦记生抽 1000 克、家乐鲜麻辣鲜露 2000 克、美极鲜味汁 200 克、东古一品鲜酱油 500 克、蚝油 200 克、家乐鸡汁 150 克、冰糖 100 克中火熬开, 下入姜片 150 克、蒜片 300 克、小米辣节 300 克, 起锅倒入不锈钢桶, 自然冷却后盖上盖子, 入保鲜冰箱冷藏, 24 小时后取出, 打渣留汤即成。
88	秘制香料粉	八角 100 克, 桂皮 70 克, 小茴香 35 克, 香叶、花椒各 30 克, 草果 20 克, 白蔻、良姜、白芷、砂仁、丁香各 15 克, 荜拨、香茅草、甘草、肉蔻、陈皮各 10 克洗净, 晾干磨成粉, 炒香即可
89	鲜辣豆瓣辣味汁	将豆瓣酱 50 克炒香, 放入美极鲜味汁 15 克, 美极鲜辣汁 20 克, 姜末、蒜末、蚝油各 10 克, 再放入白糖 3 克和美极鲜鸡粉 4 克调味即可。
90	生拌味汁	美极鲜 10 克, 鲁味鲜酱油 15 克, 苹果醋 6 克, 白糖 6 克, 青芥辣 3 克, 辣鲜露 10 克, 蔬菜汁 20 克, 青红椒末 5 克。

91	五香豆瓣酱味 汁	<p>配方（以 500 克净料计）： 豆瓣酱蓉 50 克，香菜末 20 克，番茄沙司 10 克，野山椒蓉 5 克，辣椒油 15 克，五香粉 20 克，花椒油 5 克，蒜泥、姜蓉、葱蓉各 10 克，香油 10 克，色拉油 50 克，白糖 50 克，盐 15 克，味精 10 克。</p> <p>制法： 锅置火上倒油烧热，加入蒜泥、姜蓉、葱蓉、五香粉炒香，接着加入豆瓣酱蓉、野山椒蓉用小火炒香，倒入番茄沙司继续翻炒，调入盐、白糖、味精调拌均匀，淋入辣椒油、花椒油、香油，撒香菜末即可。</p> <p>注意事项： 选用的五香粉必须味道纯正浓郁，一般使用北方地区生产的五香粉为佳，因北方产的五香粉主要成分以药香料为主，这样才能体现此味汁的主要特性；此味汁含有较多的油质，在烹制菜肴时应尽量少使用油，否则菜肴有油腻感。</p>
92	烤肉香料粉	<p>原料：孜然粒 100 克，五香粉 75 克，十三香粉 2 小包，桂皮、八角、草果、白豆蔻各 50 克。</p> <p>做法：一起放入粉碎机内充分粉碎。</p>

序号	蘸料味碟名称	做法
93	豉椒蚝味汁	<p>适用广泛，一般用于炒、烧、炖等技法烹制菜肴。</p> <p>配方（以 1000 克净料计）： 八宝豆豉 500 克，蚝油 220 克，橘皮 20 克，豆瓣酱 50 克，干红辣椒 100 克，泡红辣椒 100 克，老姜 75 克，蒜 50 克，海米 50 克，黄酒 100 克，啤酒 200 克，花椒粉 30 克，红油 50 克，花生油 1500 克，老抽 150 克，酱油 100 克，白糖 50 克，味精 50 克。</p> <p>制法：姜、蒜切片；将豆豉、海米、泡红辣椒、橘皮分别剁成细蓉；锅置火上倒花生油烧热，将干红辣椒、姜片、蒜片用小火慢慢加热出香，加入豆豉蓉、泡红辣椒蓉、豆瓣酱用小火继续加热，加蚝油、海米蓉、橘皮蓉翻炒，烹入黄酒、啤酒，调入花椒粉、老抽、酱油烧开，加入白糖、味精、红油调好口味，翻炒均匀，盛放盘中即可。</p> <p>注意事项：此汁选用的调味料比较多，注意投放顺序，先放固态调味料，后放液态调味料，耐热不易挥发的调料先放；在加热过程中随时用手勺翻动调味料，使其完全融合，并防止浓稠调味料粘锅；啤酒需分次慢慢调入，否则因锅内温度较高，使啤酒产生外溢现象。</p>

94	沙锅米线专用 酱料	<p>1、将二金条干辣椒（辣味香但辣度小）500克、子弹头干辣椒（辣味足）250克分别放入冷水锅内，中火将水烧开，改小火煮20分钟，捞出辣椒后去籽，用绞肉机制成糍粑辣椒。</p> <p>2、香料（白豆蔻15克，八角、香叶各10克，小茴香8克，草豆蔻7克，陈皮、香茅草、砂仁、桂皮各5克，白芷4克，丁香、孜然各2克）放入粉碎机内，打成香料粉。</p> <p>3、锅入菜籽油2500克炼熟，放凉后倒入熟猪油100克，小火熬至三成热时放入糍粑辣椒、郫县老豆瓣（味道香但颜色偏暗）和红油豆瓣（颜色鲜艳）各200克，用小火炒至酱料水分流失，然后调入花椒200克，泡姜粒、白酒、炸香的姜蓉、炸香的蒜蓉各100克，冰糖、豆豉、醪糟各50克，继续小火熬香，起锅时放入香料粉拌匀，离火静置使其冷却，即为底料。</p> <p>4、将底料放入绞肉机中反复绞两遍，使其没渣料，即可使用。</p>
----	--------------	---

序号	蘸料味碟名称	做法
95	特制香料粉	原料：小茴香、花椒、八角、香叶各 100 克、桂皮、草果各 50 克、丁香、白蔻各 40 克、陈皮 30 克。 做法：原料混合均匀，入烤箱(底火 150℃、面火 170℃)烤 20 分钟至出香味，取出入粉碎机打成粉即可。
96	自制老卤水	将牛棒骨 2 千克、鸡骨架 1 千克洗净，放入不锈钢桶中，添清水 30 千克，加入生姜 200 克，大葱 300 克，花椒 30 克，干辣椒 100 克，香菜籽 50 克，白胡椒粒 20 克，八角 60 克，桂皮 30 克，草果 30 克，白蔻 30 克，香叶 20 克，荜拔 15 克，良姜 25 克，丁香 5 克，罗汉果 4 个，冰糖 280 克，花雕酒 500 克，精盐 480 克，红曲米 100 克，李锦记生抽 500 克，美极鲜味汁 200 克，色拉油 1 千克，用大火烧开，撇去浮沫，转小火熬制 3 小时，打去料渣，即得鲜汤，将鲜汤倒入专用牛肉卤水桶中。
97	秘制香料粉	原料： 花椒、小茴香各 100 克，肉桂、桂皮、桂枝、草果、甘草、白芷各 50 克，山奈、陈皮、白蔻、孜然、迷迭香、麻椒、香叶各 30 克，良姜、豆蔻、荜拔各 20 克，香茅、槟榔片、黄芪、当归、党参各 25 克，天麻、淮山各 15 克，白术 10 克，八角 80 克，罗汉果 5 颗。 做法：粉碎成粉即可。

98	特制腌料	<p>原料： 小料（圆葱 1 千克，干葱头、鲜红辣椒各 300 克，姜末 200 克，香菜梗 100 克，香芹 150 克），调料（李锦记面豉酱 1500 克，甜面酱 800 克，花生酱 450 克，芝麻酱 900 克，蚝油 500 克，辣鲜露 300 克，味极鲜酱油、黑胡椒粒各 150 克，李锦记蒜蓉辣椒酱 700 克）。</p> <p>制法： 将小料及调料料拌匀做成腌料。</p>
99	复合飘香粉料	<p>原料： 净花椒 150 克，八角 80 克，山奈、桂皮、小茴香、草果各 75 克，砂仁、白蔻、草蔻、良姜、陈皮、青皮、麦冬、白芷、槟榔、桅子各 50 克，芸香 30 克，香叶 40 克，当归、甘草各 35 克</p> <p>做法： 将上述香料（麦冬、当归除外）用小火稍炒，晾凉，再将全部香料混合打成粉末。</p>

序号	蘸料味碟名称	做法
100	秘制十三香料	<p>浓香型：是十三香调料中最常用的一种，选用草果 1 斤、木香 0.5 斤、香砂 1.5 斤、砂仁 0.8 斤、草蔻 0.5 斤、荜拔 0.5 斤、丁香 0.5 斤、白蔻 2 斤、白芷 0.5 斤、山奈 0.5 斤、香果 0.7 斤、良姜 0.8 斤、小茴香 1.5 斤、肉果 1.5 斤、甘草 1.5 斤、烟桂 0.9 斤（属于桂皮的一种，香味比普通桂皮更重）、肉桂 0.6 斤、桂丁 0.5 斤、干香茅 1 斤、桃草 1 斤（形状类似茅草，味道则接近毛桃，有防腐作用）、桅子 1 斤（可调和汤汁颜色）、毛桃 1 斤（有吸附杂质的作用，能使汤汁清靓）、花椒 0.5 斤、八角 2 斤、香叶 1.5 斤、孜然 1.5 斤、当归 1 斤、党参 0.5 斤、干辣椒 1 斤、陈皮 0.5 斤。将以上香料打磨成粉即可。</p> <p>麻辣型：草果 0.5 斤、木香 0.5 斤、香砂 1.5 斤、砂仁 1 斤、草蔻 0.3 斤、荜拔 0.25 斤、丁香 0.3 斤、白蔻 2 斤、白芷 0.5 斤、山奈 0.5 斤、香果 0.5 斤、良姜 1 斤、小 0.6 斤、肉果 0.9 斤、甘草 2 斤、烟桂 1 斤、肉桂 0.5 斤、桂丁 0.8 斤、干香茅 0.7 斤、桃草 0.5 斤、桅子 0.5 斤、毛桃 1.5 斤、花椒 3.5 斤、八角 1 斤、香叶 1.5 斤、孜然 0.8 斤、当归 0.7 斤、党参 0.5 斤、干辣椒 4.5 斤。以上香料用粉碎机打成粉，麻不伤口、辣不伤胃。</p>

- 注：1、原料用量可根据实际情况需要量按重量比例缩减或增大。
2、配方众多，名称可能相同但做法各异，按实际情况选用。