

## 椒麻鸡

### 所有配方均有视频讲解教程

**混合油：**熬好的鸡油 7 斤、色拉油 3 斤、辣椒王 300 克、荆条 450 克、干葱头 500 克、姜片 400 克、大蒜子 400 克、花椒 400 克

**椒麻油：**混合油 1500 克、盐 250 克、椒麻油 120 克、芝麻油 60 克、鸡精 360 克、白糖 12 克（20 斤汤的量比例）

**浇面鸡汤：**煮好的 20 公斤鸡汤放 250 克辣椒段煮 10 分钟，出味道捞出放 1500 克混合油。

**油的制作：**锅少许的油开始炼油，以上辅料熬出香味捞出，熬好的油一分为二，一份熬辣椒一份熬花椒两份油，1：1 兑好藤椒油和芝麻油放在一起。

**鸡的腌制：**大葱段 650 克盐 12 克拌匀腌 45 分钟

**鸡的制作：**3 只鸡清洗干净，沸水放入烧开的水的不锈钢桶面水淹末鸡为准，煮大概 45 分钟，浸泡煮熟捞出控干水分挂风扇，让鸡的表面自然风干即可

**出菜：**鸡肉撕丝，骨头垫底，大葱 100 克，椒麻鸡汤 250 克、拌均匀，浇在鸡上即可完成。



## 串串香核心配方

### 所有配方均有视频讲解教程

**调料:**牛油 20 斤;油 5 斤;郫县酱 4 斤;(朝天椒>辣椒 2.5 斤;花椒 2 斤;冰糖 2 两;姜 1 斤;葱 0.5 斤 : 八角 0.1 斤;甘草 0.5 两;山奈 0.5 两;桂皮 1 两;香叶 1 两;草蓼 20 克;白扣 0.8 两 : 香果 0.5 两 : 沙姜 0.5 两 : 紫草 0.7 两;丁香 0.3 两;栀子 0.5 两;草果 0.6 两;醪糟 2 瓶;豆豉 1 袋 100 克;胡椒 0.5 两。

#### 制法 :

**1:** 将郫县酱剁细,干辣椒去蒂切成节用清水洗干净并且用清水泡透,将姜去外皮拍松和干辣椒一起泡,然后用绞肉机绞成茸,绞时将姜加入绞成茸,冰糖拍碎备用。葱姜切块备用;紫草泡透切成小块备用;各种香料均清水泡透备用;两种油混合均匀烧至八成热时端离火口降至四成热时备用;豆豉剁成茸,将豆瓣酱,辣椒茸,豆豉茸调匀既成香辣酱备用。

**2:** 净锅加油烧至四成热时放入泡好的紫草浸炸出色时捞出不用,加入葱姜块炸香并且发干时加入冰糖熬化出糖色加香辣酱用小火加热 1.5 ~ 2 小时左右,加香料继续加热 0.5 小时,加入花椒粉末加热 15 分钟,等麻辣味出来加醪糟推匀,水分将尽时端离火口,降至常温时既得底料。



## 卤猪头肉

### 所有配方均有视频讲解教程

**配方：**八角 6 克、草果 6 克、小茴香 5 克、香叶 3 克、桂皮 3 克、陈皮 5 克、荜拔 4 克、木香 4 克、草豆蔻 3 克、丁香 1 克、甘草 2 克、白豆蔻 3 克、肉豆蔻 4 克、白芷 3 克、花椒 10 克、干辣椒 10 克、当归 2 克。

**食材：**老母鸡半只、猪骨 500 克、猪皮 200 克、食用油 200 克、大葱 2 段、姜片 5 片、食盐、胡椒、糖色适量、卤制食材 7 斤。

**制作：**1.先将上述的香料用纱布包好，用温热水泡制 30 分钟。2.将老母鸡半只、猪骨 500 克、猪皮 200 克，进行焯水，然后加入清水 10 斤，大火煮开，小火煮制 2 小时，即可成为鲜汤。3.接着把卤料包放入到鲜汤中，进行小火煮制 2 小时，然后加入葱段、姜片调料即可成为卤水（如有人喜欢吃酱的，可以加入甜面酱 40 克）。4.卤制猪下货需要用醋进行反复搓洗，并进行焯水，才开下锅卤制。一般猪下货卤制 40 分钟即可完成，接着冷卤 6 小时即可食用。





## 百年饺子店

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**面粉 500 克，牛羊肋条、脂盖肉共 400 克，白菜、西葫芦各 75 克，酱油 15 克，花椒水 30 克，葱末、姜末各 15 克，香油 20 克，精盐 3 克。

#### 制作：

**(1)** 将牛羊肋条、脂盖肉剔去软骨、筋膜，剁成茸泥状，放入容器内，分两次搅入酱油、花椒水再加入葱末、姜末、香油调匀入味。

**(2)** 面粉放入容器加入清水和成软硬适度的面团，盖上净湿布略汤。

**(3)** 白菜、西葫芦均洗净，切成细末，加入精盐拌匀略腌，挤去水分，放入肉馅中调匀成馅。

**(4)** 面团放在案上，揉匀，搓成长条，揪成均匀的小剂子，擀成直径约 5 厘米的圆薄皮，抹上调好的馅心，包捏成月牙形的饺子。

**(5)** 锅内加入清水烧开，下入饺子，用手勺推搅使其转动，加盖烧开后，点入冷水，再烧开，再点一次水，去掉盖，再烧开即熟，捞出装盘即成。



## 陈皮老鸭汤

### 所有配方均有视频讲解教程

#### 原料：

老母鸭 1 只(约重 2 千克)，酸泡萝卜 300 克(在泡菜坛泡上 1 年以上为好)，陈皮 30 克。

#### 调料：

猪油 30 克，食盐 3 克，味精 20 克，大葱段 10 克，姜片 5 克，野山椒 20 克，胡椒 2 克，白酒 3 克。

#### 制作方法：

(1) 刀工处理：老母鸭洗净，宰成一字条（重约 20 克）；酸泡萝卜切成一字条；陈皮切成粗丝。

(2) 熬汤：老母鸭段入沸水大火氽约 2 分钟，用清水洗净；炒锅洗净，上火烧热后下猪油中火炒香，依次放入酸泡萝卜、老母鸭、陈皮、野山椒、白酒、姜片、大葱段（炒好后大葱段不用，主要取其味）煸炒，将炒好的原料放入不锈钢汤锅内（也可用沙锅），加清水，调入食盐、胡椒小火炖约 5 小时，调入味精即可上桌食用。



## 淮南牛肉汤

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**牛肉 750 克，牛骨 500 克。

**调料：**香料袋 1 个（20 克），牛油辣子 10 克，香菜段 3 克，清水 2500 克，盐、味精、鸡精各 2 克，胡椒粉 3 克。

**香料配比：**山奈 5 克，桂皮 2 克，八角 3 克，草果 1 个，香叶 3 片，香砂 2 个，甘草 0.5 克，花椒 10 粒，干辣椒 3 个。

**牛油辣子制作工艺：**将牛油炼至没有腥味，放葱姜炸香捞出，下辣椒粉一炸即成牛油辣子。

#### 制作方法：

**（1）**将牛骨、牛肉洗净，香料装袋备用。

**（2）**取一汤锅，放入牛骨、牛肉、香料袋，注入清水 2500 克大火烧开，撇去浮末，中火熬至汤色浓白，肉熟透时取出，冷却后将肉切片，留汤备用。

**（3）**净锅上火，加入牛肉汤烧开，加盐、味精、胡椒粉、鸡精、牛油辣子调味后，出锅倒入盛牛肉片的碗中，撒香菜段或葱花即成。



## 新式臭鲈鱼

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**鲈鱼 1 条约 500 克，芦笋 150 克，金瓜半个。

**调料：**自制臭豆腐乳 150 克，盐 5 克，味精 2 克，白糖 10 克，生姜、蒜子、香菜各 20 克，酱油、黄酒、美极鲜各 30 克，色拉油 30 克，高汤 50 克。

**臭豆腐乳的制作：**选皖南山区豆腐（一般老豆腐也可以），改 5 厘米长、1 厘米厚的块，放在稻草上撒盐（豆腐和盐的比例是 20 : 3），保持在 25℃，经过 6-7 天自然发酵即成臭豆腐生坯，再加调制的卤汁（蔬菜汁、白酒、味精、盐，比例为 500 : 5 : 1 : 2）浸泡三天即可。也可以用成品臭豆腐代替，比如王致和臭豆腐等，口味差不多，但是香味不如自制的。

**制作方法：**（1）将活鲈鱼放入调好的臭豆腐乳水里腌渍 48 小时，取出风干 24 小时，即成臭桂鱼生坯，然后去内脏、去鳞，清洗干净。（2）色拉油烧至五成热，下鲈鱼小火煎 6 分钟左右至两面发黄，放入生姜、蒜子偏香，加入酱油、盐、味精、白糖、美极鲜，加入高汤，大火烧开转小火焖 15 分钟，烹黄酒，旺火收汁，淋明油装盘，芦笋、金瓜、香菜点缀装饰即可。





## 特色牛肉粉

### 所有配方均有视频讲解教程

#### 牛肉粉配方（以 20 斤牛肉为标准）

山楂 25 克，桅子 8 克，灵香草 8 克，霍香 20 克，丁香 25 克：良姜 30 克，枳壳 25 克，小茴香 40 克，白芷 25 克，白蔻 25 克，香叶 25 克，木香 25 克，八角 50 克，五加皮 25 克，毛桃 25 克，沙仁 25 克，草果 25 克，桂枝 50 克，花椒 20 克，辣椒粉适量。

其中辣椒粉单加，花椒不磨粉，其余 18 种原料按所需量磨成粉混合。以上配方不要随意改动。

**牛肉的腌制：**用适量盐将新鲜牛肉均匀的抹上一层，腌制 30 分钟即可。牛肉断生撮水，将腌制过的牛肉改成块状，放入锅中，加水，加姜片煮开 15 分钟出水断生，要求牛肉无红心后捞出，切成小片或小块状。

**牛肉的加工：**（1）锅中加入适量的色拉油，油八成熟后，放适量的桂枝、花椒、八角放在锅里油炸，等锅中散发出香味后把桂枝、花椒、八角捞出。（2）放适量牛油放入油中，待牛油化后加入切好的牛肉和生姜片放在锅中炒。（3）放入适量白糖、白酒、盐、味精、辣椒粉、药材粉，炒一段时间后，加水煎熬。（4）放辣椒红色素（变色，也可加紫草油）用小火熬 30 分钟左右，加入适量超级鲜味王，直到熬熟为止。

**紫草油的制作：**先将油放在锅里加热，把紫草 5 克放在漏勺里放入油中油炸，油变成紫红色，将红油倒入牛肉汤中即可。

**红油的制作方法：**配料：色拉油 2 斤，清水 2 斤，辣椒片适量，辣椒粉 1 斤，紫草 5 克。制作：先将油、水加入锅内再打开火加入辣椒片及粉，搅匀，将锅内水熬干后捞出辣椒，入紫草，炒出色汁即可。



# 牛骨高汤麻辣烫

## 所有配方均有视频讲解教程

**底料熬制方法:香料:**小茴香 20 克;八角 16 克;孜然 14 克;白松 14 克;桂皮 14 克;千里香 12 克;灵草 12 克;陈皮 12 克;香叶 12 克;香茅草 12 克;白扣 12 克;草寇 12 克;草果 10 克;砂仁 10 克;香果 10 克;甘草 10 克;排草 10 克;年拨 10 克;山奈 10 克;栀子 6 克;丁香 6 克;全部打碎备用

**油料:**牛油 4000 克;豆油 1200 克;猪油 2400 克;羊油 400 克

**辅料:**郫县红油豆瓣酱 3200 克 (搅碎);子弹头辣椒面 400 克;花椒面 1000 克;花椒面 1000 克;老干妈豆豉 800 克;冰糖 800 克 (搅碎) 花雕酒 600 克;生姜 400 克 (切片);大葱 200 克;大蒜 200 克;

**熬制:**

**1.**将豆油倒入锅中,大火烧至冒烟,加入牛油、羊油化开后,再加入猪油化开。倒入豆瓣酱、豆豉、葱、姜、蒜等,大火烧沸 5 分钟,转小火熬制 20 分钟,在熬制过程中要不断搅拌,以免糊锅。

**2.**下入打碎的香料、辣椒面、花椒面、冰糖、花雕酒,大火烧沸 5 分钟,转小火熬制 30 分钟,要不断的搅拌,火一定要小,保持油微沸即可。

**3.**底料炒好后,放凉就可以使用了。包好,只要别潮了、别晒了,放 3 个月都没问题

## 鸡蛋灌饼

### 所有配方均有视频讲解教程

#### 酱料配方一

**1：**甜面酱 500g 蒜 20g 姜 20g 鸡精适量 盐适量 水适量，十三香适量，味精适量

#### 制作方法：

**一：**把少许大蒜和姜洗净切成碎片二;倒油入锅烧热，按着倒入刚刚切好的姜蒜，爆香。然后捞出姜蒜碎片。

**二：**再加入甜面酱翻炒均匀起锅即可。

**三：**加入适量的清水，使酱汁变稀，便于刷酱。如果感到味淡，可加入适量的盐，味精，鸡精，十三香调味即成。熬制时注意直搅动避免糊锅。



## 河南烩面

### 所有配方均有视频讲解教程

#### 原料：

熟羊肉 1000 克，豆腐皮 400 克，水发粉丝 400 克，水发黄花 400 克，水发木耳 400 克，香菜 200 克，当归、枸杞各 20 克，羊肉汤、盐、鸡精、味精、香油各适量。

#### 羊肉汤熬制：

原料：羊肉 3000 克，羊骨架 6000 克，羊油 750 克，生姜 100 克，大葱 250 克，，盐、料酒各适量。

**香料：**花椒 10 克，八角 15 克，山奈 5 克，桂皮 5 克，小茴香 5 克，草果 5 克，良姜 5 克，丁香 2 克。

#### 制法：

将肉切成大块，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；各种香料用纱布包住，制成香料包；将羊骨架放不锈钢桶中，加入适量清水，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，放入香料包，煮约 1 小时至香味溢出时，放入羊肉块，改用小火煮约 5 小时，调入盐，将羊肉捞出晾凉，另将汤面上的浮油撇净（留用），即成羊肉汤。

#### 制面工艺：

**原料：**高筋面粉 10 千克，盐 200 克，色拉油适量。

**制法：**将面粉加盐拌匀，加入清水揉成稍硬的面团，盖上湿纱布场约 10 分钟；将面团反复揉搓，再盖湿布场约 10 分钟；将面团揉至表面光滑，搓成直径约 6 厘米粗的长条，下剂子，搓成长 15 厘米、直径约 3 厘米的圆条，盖湿布场约 5 分钟，再用擀面杖擀成长方形面片，在面片上均匀涂抹少许色拉油，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。

餐饮美食  
商用配方

**制作方法：**

- 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；
- 2：**将羊肉丁、豆皮丝、粉丝、黄花、木耳分成数份；
- 3：**锅内加清水，入当归、枸杞熬出味，分别装大碗内，再分别往碗中放少许盐、鸡精、味精及羊油；
- 4：**锅内加羊肉汤烧开，取一块烩面面片，将面片抻拉成约 3 米长、8 厘米宽、0.1 厘米厚的面片，再将面片横着抻成约 3 厘米宽的面条，入羊肉汤锅中，汤再次烧开后，下入一份羊肉丁、豆皮丝、粉丝、黄花、木耳，与面片一同煮至成熟，起锅装入碗中，再舀入锅中汤汁，淋少许香油，撒香菜，上桌即成



## 香酥鸡

### 所有配方均有视频讲解教程

**卤汤料：**大茴 3 两，小茴 6 两，红蔻 3 两，白蔻 2 两，肉蔻 3 两，丁香 3 两，白芷 3 两，良姜 3 两，草蔻 3 两，草果 3 两，花椒 6 两，三奈 3 两，荜拔 3 两，砂仁 6 两，干姜 6 两，香叶 3 两。每一种分 9 包，3 天后不用取出，放第 2 包，6 天后取出第一包，放入第三包，以此循环。

**卤鸡过程：**把鸡毛拔净后，盘好，将卤汤烧沸后，将盘好的鸡放至锅内，用篦子压在鸡上，再压上一块净的石头，再放入调料（白糖、盐、料酒、糖色、水适量），放至锅内即可（注：按 50 斤汤计算：2 斤盐，1 斤糖，1 斤料酒，烧开后 1 小时，再卤）。

**卤鸡时间：**1、蛋鸡：一般 3—4 小时。2、公鸡：一般 30 分钟左右。



## 干锅排骨

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**猪排骨 1000 克，青尖椒节 50 克，干辣椒节 5 克，姜片 5 克，蒜瓣 5 克，香葱节 15 克，精盐 3 克，味精 2 克，蚝油 10 克，豆瓣酱 10 克，辣妹子酱 5 克，干锅香辣油 200 克，色拉油 500

**干锅香辣油配方：****原料及香料：**胡萝卜片 100 克，香葱 50 克，香菜梗 50 克，姜片 20 克，蒜瓣 20 克，辣椒面 500 克，桂皮 10 克，香叶 3 克，草果 5 克，丁香 2 克，白蔻 2 克，陈皮 5 克，紫草 5 克，八角 5 克，罗汉果 2 个，芝麻 50 克，豆瓣酱 200 克，永丰辣酱 100 克，麻辣鲜酱 100 克，辣妹子酱 100 克，鸡油 100 克，香油 500 克，花生油 5000 克。

**制法：**净锅上小火，注入花生油，香油和鸡油烧热，下胡萝卜片、姜片、香葱、蒜瓣、香菜梗、辣椒面以及所有的香料和酱料，待油温升至七成热时，马上离火，静置约 24 小时以后，再上火收干水分，捞出料渣，即得干锅香辣油。

#### 制作方法：

(1) 猪排骨斩成 5 厘米长的段，用高压锅压煮 5 分钟，青尖椒节入油锅拉一下后，捞入干锅里垫底。

(2) 净锅上火，注入干锅香辣油烧热，接着下姜片、蒜瓣、干辣椒节、豆瓣酱炒香上色，随后下排骨段煽干水分，烹入啤酒，调入精盐、味精、蚝油和辣妹子酱，转小火焖 5 分钟以后，起锅盛入干锅内，撒上香葱段随酒精炉上桌。

## 飘香毛肚

### 所有配方均有视频讲解教程

**调料（5份）：**菜籽油 2.5 千克，牛油 1.5 千克，郫县豆瓣 1.5 千克，干辣椒 250 克，生姜 100 克，大蒜子 200 克，大葱 300 克，冰糖 150 克，醪糟 500 克。

**香料：**八角 100 克，山奈 50 克，桂皮 50 克，小茴香 50 克，草果 25 克，紫草 25 克，香叶 10 克，香草 10 克，丁香 5 克。

**初加工：**菜籽油炼熟，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，捞出剁成蓉即成糍粑辣椒。生姜拍破，大葱挽结，冰糖敲碎，八角、山奈、桂皮掰成小块，草果拍破

**炒底料：**炒锅置中火上，倒入菜籽油烧热，放入牛油熬化，入生姜、蒜瓣、葱结爆香，接着下入郫县豆瓣和糍粑辣椒，转用微火慢慢炒约 1-1.5 小时，至豆瓣炒干、辣椒微微发白时，拣出锅中葱结不用，随即下入用酒泡过的香料小火炒约 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，加盖焙至锅中原料冷却即成火锅底料。

**调汤底：**锅入菜籽油，入干辣椒 150 克，花椒 25 克炒香备用。另起锅放入炒好的火锅底料 100 克，倒入鲜汤 2500 克，调入鸡精、味精，撒上炒香的干辣椒和花椒，倒入火锅专用锅中即可。

## 炸串

### 所有配方均有视频讲解教程

#### 秘制撒料：

熟花生粉 500 克、熟芝麻 50 克、熟黄豆粉 300 克、苏子粉 30 克、孜然粉 100 克、红葱酥 50 克、蒜酥 70 克、蒜泥 30 克、香菜籽粉 20 克、辣椒粉 60 克、鸡粉 30 克。把以上这些食材混合在一起，然后用打粉机打成细粉即可。装入撒料瓶口大一些的，没有的话找个大的饮料瓶，扎上几个空，稍微大一些，不然遇潮容易堵。

#### 酱料熬制：

酱料配方豆瓣酱 100 克、花椒粉 50 克、五香粉 150 克、辣椒面 100 克（不辣的辣椒粉上色用）、鸡精 40 克、味精 40 克、十三香，红烧酱油 100 克、食用油 600 克、玉米淀粉 100 克、清水 1200 克。制作方法油烧制 50 度中火下豆瓣酱，熬至 4 分钟捞起豆瓣渣滓后开始加清水 40 克、大火烧开后转小火放五香粉、辣椒面、花椒粉、味精、鸡精、红烧酱油在锅里稍微搅拌后熬至 10 分钟（要不停慢慢搅拌防止糊锅）最后加淀粉熬至 2 分钟起锅即可





## 单县羊肉汤

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**羊肉 500 克、花椒 5 克、桂皮 5 克、陈皮 5 克、香菜 50 克、草果 5 克、良姜 10 克、白芷 5 克、葱 10 克、精盐 15 克、红油 25 克、花椒水 15 克、丁香面 5 克、桂子面 5 克、酱油 5 克、芝麻油 25 克

- 1：**将羊肉洗净切成长 10 厘米、宽 3.3 厘米、厚 3.3 厘米的块，羊骨砸断铺在锅底，上面放上羊肉，加水至过肉，旺火烧沸，撇净血沫，将汤灌出不用；
- 2：**另加清水，用旺火烧沸，撇去浮沫；再加上适量清水，沸后再撇去浮沫，随后把羊油放入稍煮片刻，再撇去一次浮沫；
- 3：**将花椒、桂皮、陈皮、草果、良姜、白芷等用纱布包起成香料包，一同与姜片、葱段、精盐放入锅内，继续用旺火煮至羊肉八成熟时，加入红油、花椒水，煮约二小时左右即成；
- 4：**此时汤锅要始终保持滚沸，捞出煮熟的羊肉顶丝切成薄片，放入碗内，撒上香菜末即成肉汤
- 5：**可将辣椒油、大葱段装味碟，荷叶饼装大盘，一并随羊肉汤上桌；食用时放少许辣椒油，荷叶饼夹大葱段，可与羊肉汤同食。

羊汤配上泡饼是最好吃的了，满满一大碗吃的过瘾的很，饼也可以在家做的哦，还是自己做的味道足的。

# 大素包子

## 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**面粉 350 克，酵面 150 克，粉条 200 克，白菜 200 克，大葱 100 克，酱油 15 克，精盐 4 克，味精、胡椒粉各 1.5 克，姜末 5 克，花生油 30 克，食用碱 2 克。

### 制作方法：

**(1)** 将酵面团用温水懈开，倒在面粉内和成面团，静置发酵。粉条放在沸水锅中煮软，投凉，剁碎，用花生油、精盐 3 克拌匀。白菜切末，用精盐 1 克拌匀。葱顶刀切成圆薄片。

**(2)** 发好的面团加入食用碱，充分揉匀，略畅。

**(3)** 白菜挤去水分，同葱片、粉条放在一起，加入酱油、味精、胡椒粉、姜末拌匀成馅。

**(3)** 面团搓成条，揪成 10 个剂子，逐个按扁，擀成圆饼皮，逐个包入馅料，面、馅的比例要一致，收口提褶，包成包子，摆入蒸锅内，旺火蒸熟即成。



## 咸鱼花生米

**主料：**花生米 1000 克，自制咸鱼干 100 克。

**调料：**海鲜酱 120 克，排骨酱 120 克，蜂蜜 120 克，甜面酱 15 克，酱油 10 克。

**咸鱼干的制法：**取草鱼（约 2000 克）去骨，切片，加盐 30 克、白酒 20 克、白糖 20 克、葱段 25 克、姜片 25 克、花椒 30 克、八角 10 克、白胡椒粉 2 克拌匀，腌制 2 小时，挂在通风处晾约 2 天至风干，即可使用。

### 制作方法：

**(1)** 将花生米洗净，入烧至四成热的油中浸炸 5 分钟，至花生米九成熟时捞出沥油，晾凉备用。

**(2)** 将自制咸鱼先入笼蒸熟，再改刀切成 1 厘米方丁，入烧至六成热的油中略炸一下定形，浸炸 1 分钟至干香，捞出沥油备用；

**(3)** 锅内留底油烧热，下入海鲜酱、排骨酱、甜面酱、蜂蜜、酱油用小火熬至黏稠，下入炸好的花生米、咸鱼丁，离火翻炒均匀，倒入不锈钢方盘中，晾凉装盘即可。



## 重庆鸡公煲

### 所有配方均有视频讲解教程

**调味的制作香料：**小茴香 1 克，香叶 0.5 克，桂皮 1.2 克，八角 0.75 克，白寇 0.5 克，丁香 0.25 克，山楂 0.8 克，香茅草 0.25 克，草果 0.55 克，香砂仁 0.45 克，干红辣椒适量，花椒适量，郫县豆瓣酱 50 克（切碎，如果当地不吃的话可以减少或不加），生姜片 25 克，蒜子 15 克，洋葱片 30 克；

**油脂：**色拉油 300 克，鸡化油少许，菜籽油 45 克

**秘制香红油制作步骤：**1、中草药用清水稍微清洗一遍，千万不要用水洗太久；2、砂锅洗净烧红后加调和油，鸡化油，菜油下锅，大火烧至鸡化油融化即可改成微火，即可加入姜，蒜和洋葱片、洗过的中草药，待姜块、蒜子、葱块等开始变色时，加入郫县豆瓣酱，不停搅动，待姜块，蒜子，洋葱块变成黄金色时关火，用漏勺打去料渣。

**鸡公煲秘制酱料：**海鲜酱 20 克，柱候酱 7 克，甜面酱 8 克，芝麻酱 15 克，花生酱 7 克，番茄酱 20 克，特鲜一号 15 克，生抽 60 克，鸡精 5 克，味精 15 克，盐适量，料酒 30 克，乙基麦芽酚 0.5 克，鸡肉浸膏 5 克，沙姜粉 2 克，白胡椒粉 1 克。

**鸡公煲制作方法：**1、鸡的腌制方法：把宰杀好的鸡斩成块“飞水”冷却后备用；2、盘内放入鸡块，加入鸡煲秘制酱料腌制 3-10 分钟不等；3、炒制过程 A.施制好的鸡肉过油锅后备用；B.锅内加入红油，下三斤左右的鸡块加入干辣椒，蒜瓣，姜片，豆瓣酱炒香放入鸡肉爆炒调入胡椒粉，十三香少许，孜然粉少许，盐，鸡精，味精和清水；煮 3-5 分钟。鸡肉倒入事先垫好的白菜、豆芽或其它材料的锅里，撒上孜然，熟芝麻加上葱段，香菜即可上桌；



## 新式烧羊腩

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**羊腰窝肉 500 克，荷叶饼 12 张，黄瓜条 50 克。

**调料：**香料（小茴香 10 克，八角 8 克，孜然、桂皮、豆蔻、白蔻、香叶、陈皮各 5 克，丁香 3 克，罗汉果 1 个，红曲米 6 克，香芹 50 克，胡萝卜、洋葱各 25 克，大蒜 30 克，葱、姜末各 20 克），A 料（米酒、黄酱各 10 克，盐 6 克），老汤 10 千克，蒜蓉辣酱 15 克，椒盐 10 克、香葱段 50 克。

### 制作方法：

**(1)** 羊肉经排酸、浸泡、焯水后，改刀成长 6 厘米、宽 4 厘米的长条;然后将香料放入老汤内，烧开后调入 A 料，入羊肉，酱熟捞出。

**(2)** 起锅将油烧制八成热，将羊排炸制外皮略焦，取出后剁一字条，码香葱，将瓜条、荷叶饼铺在上面，外带蒜蓉辣酱，椒盐各一份。



## 鸭血粉丝汤

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**光鸭 2500 克，猪棒骨 5 千克，清水 20 千克，盐 08 克%，味精 250 克，鸡粉 00 克。

**香料：**八角、花椒、草果、砂各 15 克，桂皮、肉桂、陈皮、沙参各 20 克，甘草、小茴香、肉蔻各 10 克，沙姜 25 克，香叶 5 克，豆蔻 8 克，良姜 20 克，生姜 100 克，辛夷 6 克，丁香 5 克，玉竹 50 克，大葱 150 克。

#### 制作方法：

**1：**将光鸭洗净，取出内脏后切块；猪棒骨用锯骨刀锯断，，一起放冷水烧至水开后捞出，用水洗去血污。将鸭块放入锅中偏炒一下，收干水汽，不用放底油。

**2：**将上述香料用纱布包好，用开水煮 5 分钟捞出。

**3：**干净不锈钢桶中加入清水 20 千克上火，放入鸭块、棒骨以及香料袋，大火烧开后改用小火烧 1 小时左右，直到香料的香味溶于汤中，汤色呈淡黄色为好，然后用网筛滤去骨头和残渣，加入盐、味精、鸡粉，待完全溶解后即可使用。



## 陕西油泼面

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**扯面 200 克，豆腐 50 克，绿豆芽、油菜各 50 克。

**调料：**酱油 1 克，香醋 3 克，鸡精 2 克，芝麻酱 5 克，热鲜汤 400 克，葱花、蒜末各 15 克，植物油 20 克，八角 1 颗、花椒粒 20 克，辣椒面 15 克，茼蒿 5 克。制作

#### 方法：

(1) 豆腐 50 克切 1 厘米厚的片，过油，晾凉后切 0.8 厘米粗的条；绿豆芽、油菜各 50 克淘洗一下。

(2) 将酱油 1 克、香醋 3 克、鸡精 2 克、芝麻酱 5 克放入碗中，用热鲜汤 400 克冲开。

(3) 将制好的扯面 200 克，投入开水锅，随后加豆芽、青菜叶同煮，捞出放汤碗中，上撒葱花、蒜末各 15 克。

(4) 锅上火，加植物油 20 克，同时加入八角 1 颗、花椒粒 20 克中火炸香，待油温升至七成热，倒入辣椒面 15 克，撒上茼蒿 5 克即可。



# 牛肉板面

## 所有配方均有视频讲解教程

### 熬油

**1:** 锅内加入熟猪油、牛油各 5 千克，色拉油 7.5 千克，油温升至 150℃时，先放入香叶 7 克、花椒 15 克、小茴香 10 克、丁香 5 克，小火熬出香味，滤出香料，然后下入小料（葱 1 千克，姜块 300 克，胡萝卜条 200 克）熬制 5 分钟，再下入香料（八角 25 克，桂皮 15 克，良姜、砂仁、木香各 5 克，白芷、草果各 3 克，肉豆蔻、甘草、白豆蔻各 2 克，红豆蔻 4 克）熬至香料味非常浓郁时滤出料渣，把油分开两份（一半做辣油，一半做不辣的）。

**2:** 将河南新一代辣椒 2.5 千克放入一半料油中，小火慢慢加热，待辣椒快要变焦黄时（取出 500 克辣油用来制作汤卤），再放入牛肉丁（大小在 1 厘米）1.5 千克，待牛肉快熟时加入郫县豆瓣酱 450 克、番茄酱 200 克，小火慢熬 40 分钟即成肉臊子。

### 汤卤

**1:** 取熬好的辣油 500 克、牛骨清汤 1.5 千克倒入大锅内加热，开锅后加入盐 30 克，味精、鸡精各 50 克，适量白胡椒粉、孜然粉（根据当地的口味添加）调味。

**2:** 舀出调好的汤卤 500 克单独存放，用来卤制煮好的鸡蛋和炸好的豆腐片。



## 灌汤包

所有配方均有视频讲解教程

### 馅料配比：

新鲜猪五花肉（三肥七瘦）500 克，猪皮冻 500 克（切丁），葱蓉（大葱 50 克、小葱 20 克），盐 5 克，味精 3 克，鸡精 3 克，搅拌均匀即可。

### 猪皮冻的制作：

(1) 500 克肉皮洗净待用，锅入清水，放入姜片、料酒、大葱，大火烧开，入肉皮氽水捞出。

(2) 猪肉皮置净锅中，加清水（皮与水的比例为 1：2）、葱姜，大火煮开改小火，煮一小时左右至酥烂，加盐 5 克，味精 2 克，鸡精 2 克调味

(3) 将肉皮捞出，用绞肉机打碎，再入原汤，中火煮开，过滤留汤，晾凉后入冰箱即可。



## 钵钵鸡

**原料：**白花藕 50 克，土豆 50 克，花菜 50 克，老土公鸡鸡心 30 克，鸡脯 40 克，鸡爪 70 克，熟芝麻 5 克。

**调料：**秘制红油 300 克，鸡汤 750 克，劲霸鸡汁 5 克，鸡精 5 克，味精 5 克，白糖 3 克，精盐 5 克，姜、葱适量。

### 秘制红油的制法：

1、贵州的朝天椒 500 克，川西坝子特产的二金条 500 克，渝黔一带的小米椒 250 克，将以上原料以微火烘干，捣成辣椒面（这样的辣椒面，有朝天椒的红润、二金条的香醇、小米椒的烈劲，入眼亮，入鼻香，入口之后辣味层层叠叠）。

2、将菜油 5 千克入锅中炼熟，放入葱头 100 克、姜块 100 克、花椒 10 克，炸至焦黄后，捞出不用，等到油温降至五成热时，再倒入辣椒面 1250 克，放入紫草 100 克、草果 50 克、八角 10 克、豆蔻 10 克，炼制，其间要用铲子不停地搅动，以让温油慢慢浸烫出辣椒和香料里面的味与色。待到色泽红透、椒香扑鼻时，离火晾凉即得秘制红油。

### 制作方法：

1：白花藕去皮，切成 0.5 厘米厚的片，余熟备用；土豆去皮，切成 0.5 厘米厚的片，余熟备用；花菜改刀成小块，余熟备用。

2：老土公鸡余水后加姜、葱、料酒，煮熟晾凉。鸡心、鸡脯、鸡爪余水后加姜、葱煮熟，晾凉，鸡爪去骨。

3：将鸡脯片片，鸡爪对切为二，将白花藕、土豆、花菜、鸡心分别用竹签串起装钵中。

4：将鸡汤中加入劲霸鸡汁、鸡精、味精、白糖、盐调匀后，淋入钵中，再淋上秘制红油，撒上熟芝麻即可。

## 张飞牛肉

### 原料（15 份量）

牛腱子肉 10 斤（烤后大约剩 5 斤多），姜、葱、胡萝卜各 50 克，葱油 1500 克。

**调料：**美极鲜味汁 30 克，老抽 25 克，白糖 30 克，味精 15 克，鸡精 10 克，十三香半袋，孜然面 15 克，海鲜酱 50 克，胡椒粉 5 克。

### 制作方法：

**(1)** 将牛肉冲尽血水，放入盛器，在上面撒上姜、葱、胡萝卜碎，旺火蒸 40 分钟至熟，取出用水冲凉，入冰箱冻下，再改成一字条。

**(2)** 锅上火加少许油滑锅，再把油倒掉，加海鲜酱炒匀，下高汤 400 克（清水也可），放入牛肉，加以上所有调料（其中十三香和孜然只放一半），小火炒匀，待调料裹在牛肉上时，出锅装入烤盘中，入烤箱（上火 180 度、下火 200 度）烤 5 分钟取出，再加入剩下的十三香和孜然拌匀后继续烤，每隔三四分钟翻动一下牛肉，直至烤干水分（约需半小时），装入盆中，此时大约剩下 5 斤左右的牛肉。

**(3)** 锅下葱油，烧三成热，起锅倒入装有牛肉的盆中即可。

# 牛肉干

## 所有配方均有视频讲解教程

**食材：**黄牛肉 2 斤。

**配方：**八角 3 克、香叶 2 克、桂皮 2 克、三奈 2 克、草果 6 克、黑胡椒 2 克、小茴香 2 克。

**调料：**老姜片 30 克、大葱段 20 克、洋葱块 10 克、料酒 30ml、色拉油 250 克，食盐、熟辣椒粉、熟花椒粉、鸡精、白芝麻适量。

**做法：**

- 1.先把黄牛肉切成 1.5 厘米宽 5 厘米长的条状，然后用清水浸泡 3 小时，中途需要换水一次。
- 2.把上述所有的香料洗净，然后用清水浸泡 30 分钟，完全去除香料里面的杂质。
- 3.锅底给适量水，然后放入所有的香料和老姜片、大葱段、洋葱块、料酒、食盐、牛肉条，然后大火煮开，改小火煮，直到牛肉煮熟煮软（中途需要去除水上面的浮沫）。
- 4.牛肉煮熟就可以捞出香料包和其他杂质和多余的汁水，然后另起油锅，加入色拉油 250 克，放入煮好的牛肉，不断的炸制。
- 5.直到牛肉吐油的时候，就把剩余的油添出锅，然后放入辣椒粉、白砂糖、花椒粉、熟芝麻、鸡精等其他爱吃的调料拌匀，就可以起锅了。



## 干锅虾

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**养殖虾 450 克，鸡腿肉 200 克，洗净的银杏叶 10 克，红干椒节 5 克，洋葱丝 10 克，葱姜各 10 克。调料：秘制料 10 克，锦珍蚝油 4 克，黄油 3 克，九江双蒸酒 5 克，味粉 4 克，糖 3 克。

**秘制料制作：**用色拉油 1000 克炸香香菜籽 600 克，调入老干妈豆豉酱 1 瓶、辣妹子酱 1 瓶、海鲜酱 1 瓶、瑶柱汁 10 克、桂林辣椒酱半瓶、柱侯酱 1/3 瓶，调入糖 100 克、味粉 30 克、胡椒粉 15 克小火炒匀即可。

#### 制作方法：

**1：**将鸡腿肉改刀成小块，码味、拍粉入油中炸熟（六成热油温浸炸捞出，升至七成热后冲炸去油）控油，成 A 料。

**2：**将虾去虾须改刀（开背）码味拍粉，入油中炸熟控油待用，成 B 料。

**3：**将净锅放黄油烧热，放入洋葱丝调入蚝油翻炒均匀成 C 料。

**4：**锅放热油爆香葱姜，调入秘制料炒香，放入红干椒节煸出香后放入银杏叶炒透，下入 A 料和 B 料炒匀，调入味粉和糖，翻炒匀成 D 料。

**5：**将干锅烧热，放上 C 料铺底，放入 D 料，烹入双蒸酒，撒少许香葱碎即可。

## 武汉热干面

### 所有配方均有视频讲解教程

**芝麻酱调料：**取上好芝麻酱油 500 克放入炒锅，小火加热至 110 度 120 度离火倒入 500 克芝麻酱（边倒边搅）搅均即可

**香料水制作：**水 100 克八角 3 克桂皮 3 克香叶 1 克，小茴香 3 克、香果 1 克、花椒 5 克、草果 1 克、陈皮 3 克、肉蔻 1 克、良姜 1 克、白蔻 1 克、香料冲洗后倒入水中煮十分钟即可。

**酱油调制：**生抽 3 斤，老抽 1 斤.调好备用

**辣椒油制作：**（香料）（打成粉）草果 5 克、香砂 2 克、砂仁 2 克、草蔻 4 克、毕拔 3 克、丁香 4 克、白蔻 5 克、白芷 1 克、三奈 1 克、香果 2 克、良姜 2 克、小茴香 4 克、肉蔻 4 克、甘草 1 克、肉桂 1.5 克、丁香 1 克、花椒 1 克、毛桃 1 克、香叶 4 克，陈皮 2 克

**制作方法** 辣椒粉 30 克香料粉 5 克芝麻少许油 250 克烧至 200 度泼到三香混合料上 面粉 200 克放香料水  $25+25=50$  克，放胡萝卜丁 5 克榨菜豆角 4 克 芝麻油小 味精各 3 克黑胡椒 0.5 克酱油 5 克 香醋 3 克最后 淋入 30 克芝麻酱即可。



## 毛氏红烧肉

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**带皮五花肉 750 克。

**调料：**葱头、生姜各 10 克，整辣椒、蒜子各 60 克，肉汤 1 千克，八角 15 克，A 料（精盐 5 克，味精 3 克老抽、糖色、腐乳汁各 2 克），冰糖 4 克，绍酒 15 克，葱花 2 克，色拉油 800 克（约耗 50 克）。

#### 制作方法：

**1：**五花肉加清水煮沸，捞出，洗净，滤干，改成 15 厘米见方的大块，与八角 8 克、姜 5 克、冰糖一起放入盘中，上笼蒸至八成熟，斩成 2 厘米见方的小块。

**2：**将色拉油烧至六成热时，将肉块放入锅内小火炸成浅黄色时捞出，控干油。

**3：**锅内烧油 50 克，分别下入葱头、生姜 5 克八角 7 克、整辣椒炒香，然后下入肉块，加肉汤下 A 料，用小火慢慢烧制 1 小时，至肉酥烂时，下蒜子稍煨，收汁，用筷子挑出整辣椒和八角不用，撒葱花即可出锅。



## 炒鸡

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**一年仔鸡 1 只（约 800 克）。

**调料：**混合油 75 克（色拉油、熟猪油、菜子油各 25 克 A 料（姜片 45 克，干朝天椒、花椒各 30 克），B 料（秘制炒鸡酱 40 克，肉香王 5 克），C 料（葱段 50 克，杭椒 80 克，红油 30 克）。

**炒鸡酱熬制配方** 锅入猪油烧热，下入民间晒制的豆酱 500 克（市场有卖）煽香，入唯一斋老酱油 20 克，花椒油 15 克，蜂蜜 1 克，红油 18 克，鸡汁 10 克，炒鸡料 30 克（八角、丁香、良姜、花椒、肉蔻各 10 克砂仁各 30 克，辛夷 5 克，小茴香 50 克，草果 20 克桂皮、香叶各 5 克，将以上香辛料磨成粉，焙干即可）熬香，炒出酱香味，冷却即可。

### 制作方法：

**(1)** 将仔鸡宰杀治净，切成小块备用。

**(2)** 锅入混合油烧至六成热，下入鸡块、A 料大火炒至鸡块脱水，下入 B 料翻炒出香，入 C 料旺火收汁出锅即可。  
**关键：**要旺火快炒，才能防止鸡块不粘锅。



## 卤羊蹄

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**生羊蹄 500 克（羊蹄表皮完整）。

**麻辣焯水配方：**绿茶 1 克，大蒜、白酒各 5 克，盐 7 克，百里香 1 克。

**卤水配方：**大料 1.5 克，桂皮、丁香、黑胡椒、草果、孜然各 5 克，盐 20 克 白糖 5 克，白芷 2.5 克，小茴香 麻椒、草蔻各 2 克，辣椒 大蒜各 10 克，花椒 3 克，红曲米 5 克，木子黄 0.5 克，， 生姜、大葱各 15 克，鸡油 20 克，料酒 30 克，清水 1 千克。

### 制作方法：

**去毛：**羊蹄去毛有两种方法。一种是用火烤去蹄上的羊毛；一种用热碱水烫去羊毛。

**去蹄甲：**用刀背将羊蹄甲逐个砸掉，动作要轻，不要破坏其形状

**刮洗：**用刀将羊蹄上的毛茬刮净后，用水将羊蹄洗净。

**焯水祛腥：**把大蒜爆香后，加入适量的清水，放入其余的焯水用料，倒入羊蹄大火烧开后，转小火煮 15 分钟左右，捞出放在清水中冲洗。

**熟制：**将煮制用的香料装入料包，放入汤锅中，加入清水和其他的调料调成卤水，放入羊蹄，大火烧开后煮制 20 分钟左右，转小火煨熟然后关火自然冷却至常温即成。

## 纸皮包子

### 包子馅香料配比：

八角 20 克，桂枝 5 克，大红袍花椒 10 克，香菜籽 10 克，油桂皮 8 克，烟桂 6 克，山奈 5 克，香叶 10 克，小茴香 15 克，蒔萝子 10 克，千里香 10 克，孜然粒 6 克，香砂仁 7 克，豆蔻 5 克，肉扣 5 克，陈皮 6 克，丁香 5 克，木香 6 克，以上所有香料混合一起粉碎成末，

### 纸皮包子馅：

泡好的粉条碎 500 克（正亮牌，加入冰糖老抽 15 克拌匀，加入葱油 30 克，），盐 3 克，鸡粉 4 克，味精 3 克，熟鸡蛋碎 100 克，韭菜末 100 克，葱油 30 克，芝麻油 10 克，香料粉 1.5 克，以上所有料混合一起搅拌均匀即可。

### 面皮粉配比：

- 1：面粉 100 克，开水 60 克混合一起和成面团，
- 2：面粉 400 克，纯净水 170 克，盐 5 克，猪油 5 克，蛋清 15 克混合一起和成面团，

**以上两种面团混合一起用压面机压十八遍**



## 秘制卤水

**原料：**八角、肉桂各 10 克，山奈 12 克，川花椒 30 克，丁香 5 克，香叶 15 克，砂仁 5 克，草豆蔻、草果、小茴香各 8 克，良姜 12 克，白胡椒粒 40 克，陈皮 15 克，罗汉果 2 个，郫县豆瓣、糍粑辣椒各 200 克，咖喱粉 30 克泰国鱼露 80 克，绍兴黄酒 200 克，香葱、洋葱、生姜、大蒜籽、干野山椒、甜糯米酒汁各 150 克，土芹菜 100 克，红曲米、精盐各 50 克，生抽王 350 克，蚝油 150 克，永川豆豉 1 包，冰糖、味精各 100 克，鲜汤 25 公斤，猪油 200 克，花生油 450 克。

### 做法：

- 1、朝天椒剪成段，香葱、洋葱、生姜、大蒜籽、土芹菜洗净后切碎；红曲米研成粉状备用。
- 2、将八角、肉桂、山奈、丁香、草果、香叶、砂仁、草豆蔻、小茴香、良姜、陈皮、罗汉果用打碎机打成胡椒般大小的碎粒，然后与川花椒、白胡椒粒用纱布扎紧，置冷水中浸泡 20 分钟捞出，控水。
- 3、冰糖加水 600 克小火熬至汤汁起泡制成糖色备用。
- 4、净锅内放猪油，烧至七成热时下浸泡好的香料用小火炒香，放朝天椒段、永川豆豉小火炒 2 分钟，再放进郫县豆瓣、糍粑辣椒、红曲米粉。咖喱粉小火炒 5 分钟至油红香浓时，盛入盆内放凉，用香料袋装好扎紧。
- 5、净锅内放花生油，烧至七成热，下处理后香葱、洋葱、生姜、大蒜籽、土芹菜小火煸炒 5 分钟至香，盛入盆内放凉，用一个香料袋装好扎紧。

## 酱驴肉

**原料：**新鲜驴肉 10 千克。

**调料：**花椒水（水与花椒的比例为 50：1，水沸后放入花椒煮开后放凉）10 千克，酱油 2000 克。

**酱汤配方制作（以 10 千克的驴肉量调配酱汤）：**

**原料：**用 20 千克高汤，精盐 100 克，郫县豆瓣酱 60 克，干黄酱 50 克，白酒 70 克，味精 35 克，用油炒好的甜面酱 200 克，姜块 50 克，葱段 75 克，白糖 100 克。

**制法：**将高汤烧沸加入上述调料，再倒入腌制驴肉时的酱油 1000 克，大火烧开打去浮沫，然后放入香料包，熬煮 30 分钟即成。

**香料包配比：**花椒 20 克，八角、桂皮、香叶各 15 克，良姜、丁香、山奈、砂仁、陈皮、木香、草果、草蔻各 10 克，千里香 5 克，白蔻 12 克，甘草 6 克，香料用水稍泡，再用洁净的纱布包起来。

**制作方法：**

**(1)** 将驴肉切成拳头大的块，再用花椒水浸泡 2 小时，经这样处理过的驴肉很容易入味，同时血污很容易被逼出来，在酱制时驴肉的腥味就会被祛除，本身的香味就会凸显出来。

**(2)** 将浸泡过的驴肉块捞出沥尽水分，放入盆中注入酱油（以能淹没驴肉块为度）。最后再加入姜块 150 克、葱段 120 克，腌渍 8 小时，期间要上下翻动三至四次，能够使驴肉均匀地腌透。

**(3)** 将浸泡过的驴肉块掉透水，放入酱汤中，用大火烧开转小火，保持汤面微开，煮约 75 分钟且熟时，用平头筷子能够插进去为好，端离火口，待晾凉后将驴肉块捞出，放入保鲜盒中再倒入原汤浸泡随用随取。

**(4)** 将驴肉从酱汤中捞出，四边修齐整不需冷藏，用保鲜膜将驴肉密封即可。



## 腊汁肉

### 所有配方均有视频讲解教程

**选料与刀工：**腊汁肉要选用猪肋排下面五层以上的带皮五花肉。这样的五花肉肥瘦相间，在卤制好了以后，口感肥腴软。

**腌渍风干：**这里以 5 千克猪五花肉为例。先将其治净放入瓷缸里，倒入 2 千克纯净水，然后用干锅将加有香料（香叶、桂皮、大料）的粗盐 750 克炒干水分，加入促硝 2 克后，撒在肉上面腌制。

**卤熟：**将腌好的腊肉放温水中浸泡回软，然后用开水氽烫一下，放入卤桶中，掺入高汤 12 千克，加葱节 85 克、姜块 70 克、白酒 30 克、精盐 200 克、味精 750 克、冰糖 25 克、黄酒 15 克、干辣椒 5 克和香料包（肉桂 3 克、八角 3 克、小茴香 5 克、甘草 2 克、丁香 2 克、白芷 2 克、山柰 2 克、花椒 3 克、广桂 2 克、白蔻 5 克、香叶 3 克、草果 3 克），大火烧开后打去浮沫，再转小火卤煮 2 小时，这样腊汁肉就算做成了。



## 胡老六酱大骨

### 所有配方均有视频讲解教程

**香料：**甘草 10 克、花椒 10 克、良姜 20 克、白芷 10 克、草寇 40 克、白蔻 30 克、桂皮 40 克、丁香 10 克、肉蔻 15 克、香料 25 克、草架去籽 20 克、山柰 35 克、八角 80 克、小茴香 40 克、肉蔻 15 克、香叶 25 克

**调料：**姜 400 克、葱 400 克、料酒 1 瓶、盐 500 克、生抽 500 克、高汤 60 斤、味精 50 克、鸡精 50 克、糖色 100 克、红曲米水 350 克

**做法：**香料拍破，用水浸泡 10 分钟，捞出装入煲鱼袋，不锈钢桶加入高汤，加入调料及香料包，葱姜炸一下，加入桶里小火熬 30 分钟即可卤制大骨头



## 豫翁炒鸡

**原料：**三黄鸡块 2 斤，鲜粘玉米段 200 克。

**调料：**秘制香辣酱 40 克，糖色 25 克，香料粉 15 克，葱段 15 克，干辣椒段 15 克，老抽 10 克，姜片、蒜粒各 10 克，麻椒粉、鸡粉、盐各 6 克，香叶 5 片。

**制作：**锅入底油烧至七成热，下姜片、葱段、蒜粒、香叶煽香，下入秘制香辣酱、干辣椒段炒香后倒入鸡块，烹老抽调色，小火继续翻炒至五成熟，加入清水没过鸡块，调入糖色大火煮开，下香料粉、麻椒粉、鸡粉、盐，转小火炖 5 分钟，待鸡块断生后下入玉米段，小火继续炖 8 分钟，转中火收汁，至汤汁浓稠发亮、紧紧包裹鸡块，关火加盖焖半分钟，盛入平锅，撒上青、红辣椒圈、香菜即可点火上桌。

**香料粉的调制：**八角、香叶、桂皮、陈皮各 100 克、麻椒 50 克、白蔻、草果、白芷、肉蔻、小茴香、罗汉果各 40 克研磨成粉。

**秘制香辣酱：**1、泡椒洗净后剁成丁备用。2、锅入色拉油 500 克烧至五成热，下葱段 80 克、姜片 40 克小火熬香，打出料渣，放入郫县豆瓣酱 1000 克、辣妹子酱 400 克、黄豆酱 300 克中火翻炒均匀，下入泡椒末 600 克、调好的香料粉 40 克小火熬 15 分钟至出香，淋少许蚝油翻匀即成。



## 关东酱牛肉

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**牛前腿腱子肉 1500 克。

**调料：**葱段 50 克，姜块 30 克，盐 25 克，味精 10 克，鸡粉 10 克，糖 10 克，花雕酒 30 克，红烧酱油 30 克，东北大酱（黄豆酱）250 克，五香粉 15 克，香料包 1 个，猪骨汤（或牛骨汤）适量，豆油 200 克。

**香料包配比：**小茴香 3 克、花椒 5 克、香叶 4 片、丁香 2 克、陈皮 2 克、甘草 5 克、桂皮 5 克、八角 6 个。

### 制作方法：

- 1：**将牛肉横着纹路切成大块，下锅焯水后捞出来，放入装有冷水的盆里浸泡 30 分钟，备用。
- 2：**选一口大砂锅，烧热后先用凉油滑锅，然后把油倒出来，随后铺入两张竹篾备用。
- 3：**锅入豆油烧热，下东北大酱小火煸香后，添入猪骨汤（或牛骨汤），接着把香料包、葱段、姜块、花雕酒、盐、糖、红烧酱油、五香粉、味精、鸡粉放入，烧开后小火熬出香味，即成酱汤。
- 4：**酱汤倒入大砂锅内，把牛肉放进去先大火烧开，再转小火煮 90 分钟至牛肉熟透。
- 5：**把牛肉捞出来，待其凉透再切成薄片，上桌前浇少许原汤上去便可。



## 庄户小炒鸡

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**一年仔鸡 1 只（约 800 克），青红椒 60 克。

**调料：**A 料（姜片、蒜子各 60 克，小米辣椒 40 克，花椒 30 克，八角 10 克），B 料（味达美酱油 18 克，盐 6 克，鸡精 8 克，味精 4 克），炒鸡酱 40 克，混合油 200 克（色拉油 50 克，熟猪油 70 克，豆油 80 克）。

**炒鸡酱熬制配方：**用财神蚝油 100 克，味达美酱油、欣和豆瓣酱各 30 克，辣妹子酱、柱侯酱各 15 克，鲍鱼汁、老抽各 10 克，小火熬香即可。

#### 制作方法：

**(1)** 将仔鸡宰杀治净，切成小丁备用。

**(3)** 锅入混合油烧至六成热，下入鸡丁翻炒至脱水，入 A 料继续翻炒 1 分钟，再入 B 料翻炒 1 分钟，下入青红椒翻匀，最后入炒鸡酱翻炒 1 分钟出锅即可。



## 香酥油条

### 所有配方均有视频讲解教程

#### 和面：

- 1.泡打粉 10 克、酵母 5 克、盐 5 克纳入盆中，添冷水 300-350 克搅匀融化，倒入高筋面粉 500 克，用搅面机搅打成团，淋入化猪油 60 克继续搅打至“三光”（盆光、手光、面光）状态，取出放在案板上揉成长方块，盖上保鲜膜汤发 1 小时。
- 2.揭开保鲜膜，将面团顺筋度用手慢慢推成 1.5 厘米厚的长方形面饼，然后顶刀切成 4 厘米宽的长条（重量为 100 克/条）。
- 3.用筷子沾水，顺长在面块中间摺压上一条水线，接着在上面叠放一条面块。
- 4.用刀背沿中线摺压结实，使之粘连变成一块油条生坯，总重量为 200 克。

#### 炸制：

电炸炉内加宽油，待油温升至 180℃，放入生坯浸炸至定型，然后翻面，用手勺舀起热油，不停地浇淋在两根面块的接缝处，将油条的各个侧面都炸至均匀成熟，待其金黄酥脆时捞出（炸制时间约 3 分钟），趁热切成段，摆入盘中即可上桌。



## 老婆饼

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**面粉 500 克，糖冬瓜、冰肉各 150 克，白糖 375 克，潮州粉 100 克，玫瑰糖 35 克，化猪油 175 克鸡蛋 1 个。

#### 制作方法：

**(1)** 将面粉 200 克放在案板上，加猪油 100 克拌匀，搓成油酥面团。余下的面粉加入白糖 125 克猪油 50 克及适量清水和匀成光滑的水油面团。

**(2)** 糖冬瓜搅成蓉，冰肉切成米粒大小的丁，同放入容器内，加入榄肉、玫瑰糖、潮州粉、余下的猪油、白糖、清水约 75 克拌匀，揉叠成馅分成 20 份。

**(3)** 将水油面团、油酥面团均下成 20 个剂子，用水油面包入油酥面，擀成长条面，卷成卷，对折后，按扁，包入 1 份馅心，收口捏严，擀成圆饼坯，全部包好。

**(4)** 鸡蛋磕入容器内搅散，刷在饼坯表面，摆入烤盘，入烤炉以中火烤熟，取出即成。



## 药膳鸡

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**小公鸡 1 只，青红椒片 20 克，洋葱丝 150 克。

**调料：**药膳水 1 千克，A 料（料酒、味精各 2 克，东古一品鲜 10 克，盐 5 克，高汤 400 克），葱段、姜块各 15 克，香菜根 5 个，色拉油 60 克。

**药膳水配方制作：**将白芷、玉竹各 10 克，当归、八角各 4 克洗净，晾干水分，放入沙锅，加清水 2 千克小火熬香即可。

#### 制作方法：

**(1)** 将小公鸡宰杀治净，斩成重约 30 克的块，控干水分，放入药膳水中浸泡 2 小时。

**(2)** 锅入色拉油 50 克，烧至七成热，入葱段、姜块爆香，下鸡肉块煸炒至断生，加 A 料小火焖至汤汁浓稠，入香菜根、青红椒片炒匀，拣出葱段、姜块。

**(3)** 另起锅，入色拉油 10 克，烧至五成热，入洋葱丝炒香，出锅装入锅仔内，上面放上炒好的鸡肉块，带风箱上桌即可。

## 卤大肠

### 所有配方均有视频讲解教程

**汤料：**老母鸡 3 只，老鸭子 2 只，猪前肘 10 斤，脊椎骨 10 斤，水 100 斤

**香料：**良姜 20 克，南姜 50 克，肉蔻 10 克，白蔻 10 克，香叶 15 克，茴香 10 克，草果 10 克，罗汉果 3 个，香茅草 10 克，砂仁 10 克，白芷 10 克，肉桂 10 克，豆蔻 10 克，蛤蚧 3 只

**调料：**美极鲜酱油 1 瓶，鱼露 1 瓶，广东米酒 1 瓶，花椒酒 2 瓶，桂花急汁 1 瓶，加饭酒 1 瓶，玫瑰露酒适量，片糖（或冰糖）50 克，鸡粉适量，味精适量，生抽适量，蚝油适量。

**料酒：**香菜，香葱，葱，姜，洋葱，西芹

#### 制作：

**1、**老鸭、老母鸡、猪前肘、猪脊椎骨放入冷水锅中大火烧开，撇净浮沫捞出，放入不锈钢桶中，加清水大火烧开后改用小火烧 10 小时捞出原料留汤汁。

**2、**香料洗净用纱布包起，放入汤汁中小火煮 3 小时捞出。放入调料、广东米酒、加饭酒、生抽等调味。香菜、葱、姜、西芹、香蕉、洋葱，用油炸，倒入桶内即可。

**特点：**香味浓郁。应用：猪肘、猪大肠等



## 鱼头火锅底料

### 所有配方均有视频讲解教程

#### 原料：

菜子油 2500 克，牛油、郫县豆瓣酱各 1500 克，干辣椒 250 克，大蒜 200 克，大葱 300 克，冰糖 150 克，醪糟汁 500 克，生姜、八角各 100 克，山柰、桂皮、小茴香各 50 克，草果、紫草各 25 克，香叶、香草各 10 克，公丁香 5 克。

#### 制作方法：

(1) 菜子油先炼熟，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，捞出绞成蓉，即成糍粑辣椒；生姜拍破；大蒜剥成瓣；大葱挽结；冰糖敲碎；八角、山柰、桂皮掰成小块；草果拍破。

(2) 炒锅置中火上，炙锅后倒入菜子油烧热，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 60-75 分钟，至豆瓣水汽炒干，香气四溢且辣椒微微发白时，拣出锅中葱结。

(3) 随即下入以上香料，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、糟汁，用小火慢慢熬至醪糟汁中的水分完全蒸发，将锅端离火口，加盖焙至锅中原料冷却，即成火锅底料。

## 四川麻辣鸡

所有配方均有视频讲解教程

### 原料：

土仔鸡 400 克，圆葱 20 克。

### 调料：

复合麻辣料汁 110 克，老姜 10 克，大葱、蒜各 8 克，料酒 40 克，黄桅子 15 克。

### 复合麻辣料汁配比：

手搓干辣椒 15 克，青花椒面 8 克，盐 3 克，特制酱油 10 克，味精、芝麻酱、辣鲜露、白糖各 6 克，醋、花生酱各 5 克，大蒜、老姜水各 6 克，红油 30 克。

### 制作方法：

(1) 将土鸡宰杀洗净备用;圆葱切丝垫入盘底。

(2) 锅内烧水，加入老姜、大葱、蒜、料酒、黄桅子，烧开后 5 分钟，将鸡放在锅内，用微火煮 5 分钟，再离火浸 10 分钟，晾凉后改刀，装入垫有圆葱丝的盘中。

(3) 将复合麻辣料汁均匀调好，淋在鸡上面即可。

## 锦州烤鱼

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**秋刀鱼 4 条（共约 600 克）。

**调料：**烧烤腌料 20 克，干料 15 克，烧烤酱料 10 克，油料 8 克，色拉油 1 千克（约耗 60 克）。

**烧烤腌料配方：**将花雕酒 1 瓶（约 600 克）、李锦记蒜蓉辣酱 120 克、葱段 50 克、姜（拍碎即可） 45 克、香茅 5 克、香草 40 克、草果 42 克、沙姜 45 克、罗汉果 43 克、丁香 50 克、牛栏山二锅头 25 克、啤酒 50 克。东古酱油 70 克、家乐鸡汁 10 克、美国肉宝王 3 克、味精 8 克调和在一起，拌匀即成。

**烧烤酱料配方：**将甜面酱 50 克、白酒 10 克、东古酱油 48 克、蚝油 46 克、李锦记蒜蓉辣酱 240 克、白糖 20 克调和均匀即可。

**烧烤油料配方：**将鸡油 200 克、色拉油 300 克、香油 50 克下入锅中，一边用小火进行加热，一边慢慢搅动，使几种油脂混合均匀即成。



## 石锅拌饭酱

### 所有配方均有视频讲解教程

**配料：**小伙子辣椒酱 3.5 千克，炒熟的牛肉末 1 千克，白糖 380 克，葡萄酒 200 克，牛棒汤 1 千克，蒜末 250 克，盐 50 克，香油 250 克，低聚糖 600 克，熟芝麻 75 克，味精 100 克

**制作方法：**除白糖和低聚糖以外将所有调料混合均匀放入锅内小火慢熬，冒泡即可，熄火后再加入白糖和低聚糖，注意勤翻小心糊锅。

**拌饭菜：**煎蛋 1 枚，蕨菜，香菇，豆芽，菠菜，角瓜，胡萝卜，生菜叶，海苔丝

**做法：**石锅涂抹香油，加热备用，盛入米饭放上拌饭菜开火加热 3 分钟左右，听到滋滋作响香气四溢即可，放上煎蛋海苔丝配上拌饭酱



## 火爆鱿鱼

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**净鱿鱼花 500 克，黑木耳 75 克，红绿尖椒（菱形块）、圆葱圈各 30 克。

**调料：**葱末、蒜片、姜片各 2 克，花雕酒 5 克，火爆鱿鱼酱 20 克，美极鲜酱油 3 克，蚝油 5 克，味精 7 克，砂糖 8 克，胡椒粉 2 克，红油 25 克。

**火爆鱿鱼酱料配比：**郫县豆瓣酱 4 千克，四川泡椒 8 袋，原椒酱 7.5 千克，李锦记蒜蓉辣椒酱 5 瓶，李锦记桂林辣椒酱 3 瓶，番茄酱 2500 克，糟椒 1 袋，顶好花生酱 1 千克，香滑蘑菇酱 2 瓶，柱侯酱 4 瓶，王致和腐乳 220 克，沙爹酱 900 克，芝麻酱 750 克，味精 100 克，糖、蒜蓉、干葱各 500 克。

**制作：**锅放色拉油 2.5 千克，烧热后放入蒜蓉和干葱头爆香，随后放入以上酱料熬制半小时即可。

#### 制作方法：

**1：**炒勺内置水，烧至 90℃ 左右，放入净鱿鱼花焯水，待其卷成麦穗状，迅速捞出备用。

**2：**锅放底油，烧至三四成热时，下入葱、姜、蒜炆锅，烹花雕酒，下入秘制辣椒酱及黑木耳、尖椒块、圆葱圈，然后依次调入美极鲜酱油、蚝油、味精、砂糖、胡椒粉，最后下入烫好的鱿鱼花旺火快炒，淋红油，出锅即可。



## 香酥葱油饼

所有配方均有视频讲解教程

**原料：** 鸡精 1 克 味精 1 克小香葱 40 克盐 4 克猪油 15 克

- 1.**先开始和面我们选用高精面粉一斤合出来的面有劲道面不要和的太硬，面要柔透。
- 2.**把面揉光滑后把它盖上湿毛巾醒个二十分钟 面醒发好后开始擀然后先把它柔透尽量的擀薄一点大概两厘米左右。
- 3.**干好以后现在开始抹猪油抹均匀猪油抹过以后里面会比较酥上面撒上味精鸡精盐小香葱可以多放。
- 4.**然后切成一小块中间不可以切断 切完以后对折 包起来再把它压平 擀薄以后就可以上锅，锅面上要抹油 饼上也要抹上五分钟以后翻身盖上锅盖三分钟以后就可以出锅了。

**注：** 锅温度 200



## 万能卤水配方

所有配方均有视频讲解教程

东古一品鲜 200 克

耗油 150 克

葱油 200 克

白糖 60 克

美极鲜 100 克

鸡粉 25 克

蒜泥 20 克

麻油 10 克

蒸鱼豉豉 100 克

香油 50 克

鸡精 20 克

水 10 克

香米醋 200 克

红油 100 克

味精 30 克

精盐 (适量)

将以上调料调制成汁浇在凉菜搅拌均匀即可 (可配制  
20-30 分左右凉菜)



## 豆腐脑

### 所有配方均有视频讲解教程

**做法：**1 斤豆浆放 1.5-1.7 克豆腐王，3 克淀粉，黄豆泡 10 个小时，泡好后多洗几次，1 斤黄豆加 10 斤水磨豆浆，磨 2 遍，磨出豆浆烧开后加少许杀泡剂，烧开关火，豆腐王、淀粉放入盆中，用少许温水化开，把烧开的豆浆七八成热倒入盆中，盖好别动，15 分钟定型。

**如果做豆浆卖，1 斤豆可加 15--20 斤水（可放点豆浆香精）**

## 豆腐脑汁

锅中倒水加 2 个鸡架，熬开后多熬一会，在加黄花菜末，木耳末，在加食盐、十三香、鸡精、味精、酱油、（上色加水适量），用少许的土豆淀粉勾芡（淀粉 110 克 水 400 克）商业版的可以放猪肉香精，鸡肉香精、鸡粉一定要多放点把豆腐脑打在碗里，加上汁，再放香菜，辣椒油，（香油、蒜泥，根据个人口味放）



## 酸梅汤（商业版）

所有配方均有视频讲解教程

山楂干：70 克

乌梅：250 克

甘草：5 克

陈皮：5 克

山楂片：90 克

冰糖：150 克

盐：3 克

所有材料需要泡水一个小时，这是按照 6 斤水的量，然后熬制 2 小时自然放凉加入冰块。

**注意事项：**大家一定不要用铁锅去熬制



# 北京烤鸭

## 所有配方均有视频讲解教程

**飘香辅助料：**水 10 千克、50 倍蛋白糖 2 克、味特鲜 20 克、麦芽酚 6 克、肉类护色剂 20 克、烤鸭香精 (5115) 30 克、肉香王 (2082) 20 克、蜂蜜 60 克、猪肉精油 (2221) 10 克、单倍焦糖色素 10 克、亚硝酸钠 3 克

**腌料卤水：**锅内加入清水 150 千克，先加入八角 300 克，桂皮 200 克，香砂 200 克，白芷 100 克，草果 100 克，花椒 100 克，小茴香 100 克，千里香 100 克，白扣 100 克，红椒 100 克，火烧至沸，在有压力状态下保温 2 小时，然后加入盐 10 千克，料酒 2 千克，啤酒 20 千克，味精 4 千克，鸡精 500 克，葱 2 千克，姜 1500 克，然后加入所有飘香辅助料，充分搅匀、冷却至室温。

**工艺流程：**将清洗干净的鸭子放入上述卤内浸泡 10 个小时捞出沥水 2 小时，晾干水分，穿针、上挂钩然后速炉，在 250 度—220 度中烤制 2 小时，直至外皮酥香即

**注意：**如需达到外皮更酥脆效果可将水和蜂蜜以 1:2 或 2:5 的比例调制成液，晾干鸭体水分后用刷子涂抹在鸭药表皮上，再次风干后，入炉烘烤。



## 拌面技术配方

### 所有配方均有视频讲解教程

#### 海鲜拌面

**料汁的配比：**盐 12 克，鸡粉 10 克，味精 10 克，生抽，浓缩鸡汁，蚝油各 15 克，鲜贝露，海鲜酱各 10 克白糖 5 克，料酒 10 克，香油 15 克，加开水 1 斤拌匀。

**蒜汁的做法：**150 克大蒜适量切成沫，锅中加入适量食用油，香油 20 克（食用油和香油的总量盖着蒜沫就可以）。开火，加入蒜沫，炒香，加入适量的清水（根据蒜汁的稀稠度来适量加）。加入生抽，蚝油各 10 克，搅拌均匀，等蒜汁煮开即可。

**做法：**1 份面，现在清水中煮熟。另起一锅，锅中加入料汁 130 克，蒜汁 30 克，加入适量海鲜，煮 1-2 分钟，至海鲜入味，再加入适量洋葱和小葱段，翻两下，出锅倒在面上即可。

#### 葱油拌面

**面条：**面粉 500 克，盐 2 克，碱 2 克，水 230 克，鸡蛋五分之一，五斤面粉加一个鸡蛋大葱，香菜，东古一品鲜酱油，

#### 蒸鱼豉油制作方法：

1.将水加入盐，碱，蛋和成面，制作面条，

2.大葱切段炸葱油。。

3.250 克，煮好的面各加 15 克东古，15 克豉油，15 克葱油，少许葱丝香菜拌均匀即可。

## **脆皮糊（商用）**

**所有配方均有视频讲解教程**

**生粉 1.5 斤**

**糯米粉 500 克**

**泡打粉 170 克**

**吉士粉 100 克**

**低筋面粉 3 斤**

**玉米淀粉 1.5 斤**

## 水煎包（配方）

### 所有配方均有视频讲解教程

**主料：**面粉（大富豪）500 克，酵母 5 克，白糖 5 克，水 250 克，泡打粉 3 克

前四样和面发酵半小时.面团发 2 倍时，加泡打粉，手或压面机多压几遍，下剂备用

**馅料：**五花肉丁 500 克，盐 8 克，味精 13 克，老抽 13 克，东古酱油 25 克，鸡粉 1 克，花生油 25.克，生抽 13 克，高汤 150 克

**腌肉：**腌肉丁 500 克，芸豆 1 千克（过水），葱 5 克，姜 5 克，香油 15 克，韭菜 100 克，木耳 900 克。

**制作浆：**小米面 75 克，面粉 75 克，水 250 克，煎包温油下锅，中火煎制，面浆水淹没包子一半即可。



## 烧麦技术

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**面粉 500 克，开水 250 克，（淀粉 75 克做铺面）

**馅：**肉馅 250 克，葱花，酱油，盐，味精，姜，花椒面，熟油，香油适量。

**做法：**

- 1、烫面。
- 2、下剂用走槌将圆片咋成均匀的褶似荷叶。
- 3、手拖住皮上馅边合拢一起，反手放屉上。
- 4、蒸 8 分钟，时间长掉底。调馅的顺序：肉馅放盆里，放入姜、花椒面、盐、香油、味精、料酒搅拌均匀，再分次放入酱油搅拌，放入豆油，最后再分次加入水搅成粘稠状，再放葱花。



## 冰淇淋（商用）

所有配方均有视频讲解教程

**冰淇淋粉：100 克**

**开水：150 克（90 度-100 度）**

**淡奶油：30 克**

**1：硬冰淇淋粉 100 克加开水 150 克用打蛋器打 10 分钟左右，打好放冰箱冷冻。**

**2：把冷冻好的冰淇淋加入 30 克的淡奶油在次打 10 分钟后放入冷冻室。**





## 酱牛肉

### 所有配方均有视频讲解教程

**原料**：牛前腿腱子肉 1500 克。

**调料**：葱段 50 克，姜块 30 克，林 25 克，鸡粉 10 克，糖 10 克，花雕酒 30 克，红烧酱油 30 克，东北大酱（黄豆酱 250 克，五香粉 15 克。香料包 1 个，猪膏汤（或牛骨汤）适量，豆油 200 克

**香料包配比**：小茴香 3 克、花椒 5 克、香叶 4 片、丁香 2 克、陈皮 2 克、甘草 5 克、桂皮 5 克。



## 烧烤撒料

所有配方均有视频讲解教程

新疆孜然炒制 6 成熟 1 斤

小茴香粉 25 克

熟苏籽 25 克

原味熟花生乐 500 克

熟腰果 500 克

白糖 150 克

盐 50 克

凤球迈鸡粉 750 克

太太乐鲜味宝 250 克

以上全部材料粉碎粗颗粒最后加入 500 克

白芝麻拌匀使用

## 锡纸花甲粉

### 所有配方均有视频讲解教程

**材料准备：**鸡或鸡架骨 4 只、大骨 2 根、生姜 150 克、水 50 斤，白酒 100 克；

**制作流程：**鸡架汆水后捞出清洗干净，放入高汤桶里，加入 50 斤水、200 克生姜，50 克白酒，大火烧开转熬 4 小时即可；

#### 熬制鸡油

**材料准备：**鸡油一斤、色拉油一斤，小葱、香菜、洋葱、生姜，八角、桂皮、小茴香、香叶；

**制作流程：**鸡油切小块放入锅中，加入同等的色拉油，开火加入小葱、香菜、生姜、洋葱，八角、桂皮、小茴香、香叶一同熬至洋葱变干，关火捞出锅中油渣，控出油制作完成；

#### 炒花甲

**材料准备：**花甲两斤，蒜末、姜末、鸡精、味精、蚝油、鸡汁

**制作流程：**锅中放鸡油加热，放入蒜末姜末各 50 克，炒出香味、下入花甲炒张壳，加入料酒 50 克，炒匀加入鸡精 10 克、味精 10 克、蚝油 20 克，鸡汁 20 克，翻炒出锅即可。（注：炒制花甲时，一锅不宜下太多，防止炒制时肉壳脱离，下调料时用汤汁融化再翻炒，防止调料炒不均匀）

## 剁椒酱

所有配方均有视频讲解教程

**口味咸鲜香辣**

**制作:**

**1.**将泡美人椒 10.5 千克、泡小米辣 10 千克剁碎;泰椒、鲜红尖椒各 5 千克切小米粒;大蒜 7.5 千克打蓉。

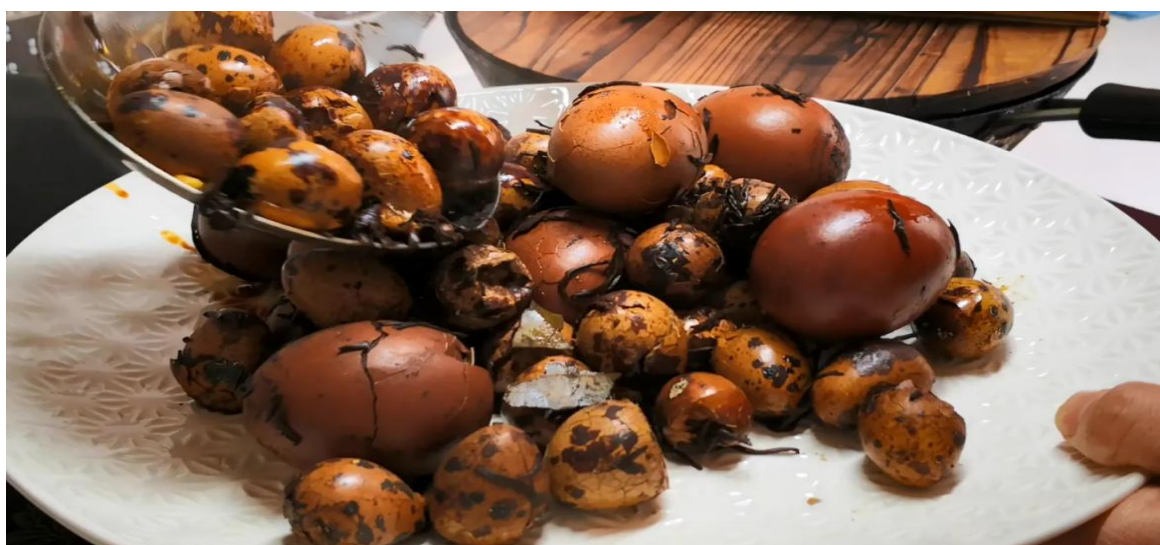
**2.**锅内下色拉油 10 千克、菜子油 20 千克烧至 170°, 闭火, 降温至 110°C-120°C, 下蒜蓉炸香, 下郫县豆瓣酱 5 千克炸至微微金黄色, 下泡姜 2.5 千克, 下泡美人椒、泡小米辣熬香, 下泰椒、鲜红尖椒, 加家乐番茄酱 2.5 千克、麦芽糖 1440 克熬 40 分钟, 至酱黏稠, 下鸡精 900 克, 味精、冰糖各 500 克, 熬 20 分钟, 关火, 倒入熟白芝麻 1.5 千克, 冷却后, 冷藏



## 茶叶蛋

### 所有配方均有视频讲解教程

- 1.准备鸡蛋 50 个做法第一步，把鸡蛋放入锅中。
- 2.锅中加入水满过鸡蛋开锅煮至八分钟捞出过凉水。
- 3.煮好鸡蛋备用敲碎，加入茶叶蛋卤汤料包。
- 4.50 个鸡蛋卤汤料包配方：白糖 25 克，盐 50 克，味精 50 克，鸡精 50 克，味达美 100 克，老抽 100 克，料酒 50 克，桂皮 10 克，，花椒 10 克，八角 10 克，小茴 10 克，大姜切六片，熟茶叶 80 克用料包包起来煮，所有的配料加入煮好的鸡蛋，加水满过鸡蛋烧开即可。





## 秘制烤羊排

### 所有配方均有视频讲解教程

**主料：**绵羊排 1000 克

**配料：**胡萝卜 30 克、西芹 30 克、苹果一只、香菜 5 克、京葱 10 克、生姜 10 克、小葱 10 克。

**调料：**白蔻 5 克、香叶 4 片、八角 5 克、桂皮 5 克、孜然粉 5 克、白芝麻 5 克、老抽 3 克、生抽 3 克、盐 3 克、味精 5 克、色拉油 2 千克。

#### 制作方法：

(1) 将配料中的所有用料，粉碎后制成蔬菜汁，然后浸入所有香料，调入老抽、生抽、盐、味精调制成汁。

(2) 羊排放入以上调料汁腌渍 12 小时取出，上笼旺汽蒸 35—40 分钟至八成熟。

(3) 锅中放色拉油，油温升至七成熟时，下入羊排炸成金黄色，然后放入 200℃烤箱烤 10 分钟拿出。

(4) 上面撒上孜然粉、白芝麻即可。

注：腌后直接烤，颜色一下定不住，而且烤的时间短了里面可能不熟，炸至八成熟再烤，缩短了制作时间而且色泽自然、表皮光滑。也可在烤制过程中刷点糖色，最后撒辣椒面。



## 口水鸡

### 所有配方均有视频讲解教程

**材料：**三黄鸡（或者乌皮土公鸡）1 只、葱 3 段、姜片 3 片、料酒适量

**调料：**花椒油 10 克、白糖 10 克、芝麻酱 10 克、姜蒜汁 30 克、麻油 30 克、葱花 10 克、料酒 30 克、熟白芝麻 20 克、熟油辣椒 50 克、红酱油 10 克、熟花生末 25 克、醋 10 克、味精 25 克

#### 做法：

- 1、将宰杀好的活鸡收拾干净去掉爪子和头、屁股。
- 2、将整鸡放入滚水中氽烫出血沫，捞出用水冲洗干净。
- 3、锅洗净，再次放入足够清水（没过鸡肉），放入葱段，姜片、料酒，水煮至 70-80 度时放入鸡肉烫 10-20 分钟使鸡肉刚刚断生即可，中间要不断翻动，使各个部位受热均匀。
- 4、捞起鸡肉放入冰水中稍浸，捞出沥干。
- 5、将鸡肉斩块装入深盘中。
- 6、将调料按口味调好淋入装好盘的鸡块中，撒上芝麻、葱花和碎花生仁即可。



## 樟 茶 鸭

### 所有配方均有视频讲解教程

**一、鸭胚的清理与加工：**鸭胚先用清水反复漂洗干净，再用盐水（每 20 斤清水加入精盐 0.6~1 斤、花椒 30 克）腌制 6 个小时以上。腌制好的鸭胚，用清水洗净，在用 90 度左右的开水浸汤鸭身，使鸭皮收紧，挂在通风处晾干表皮水分。

**二、熏：**把晾好的鸭胚挂入熏房，在炉子中点燃樟树枝叶，并撒入锯末面，避免明火，保持熏房内 70~80 度左右的温度，熏制 2 个小时左右，待鸭皮金黄即可出炉。

### 三、卤：

**1、卤汤的调制：**取高汤 50 斤，加入精盐 750 克、味精 500 克、鸡精 300 克、糖色 1500 克、香料一副，小火煮 1 个小时后关火静置一天。

**2、卤制：**按每 500 克食材，加入精盐 6~g 克，味精 5 克、鸡精 3 克、糖色 10~15 克，小火浸卤 40 分钟左右。

**四、炸：**樟茶鸭在上桌前还要进行炸制处理。先把菜籽油烧至 180~200 度左右，把油均匀的淋在卤好的鸭子身上，待鸭皮微焦即可。

**香料配方：**花椒 30 克、辣椒 30 克、桂皮 30 克、白芷 30 克、肉蔻 30 克、当归 20 克、八角 20 克、甘草 20 克、山奈 20 克、草扣 20 克、小茴香 15 克、砂仁 15 克、黄芪 10 克、毛桃 10 克、桂枝 10 克、干姜 10 克、荜拨 10 克、香叶 6 克、香茅草 5 克、红扣 5 克、丁香 5 克、胡椒 20 克

# 老北京炸酱面

## 所有配方均有视频讲解教程

**原料：**手工面条 250 克，炸酱 40 克。

**配料：**绿豆芽、芹菜、橄榄、胡萝卜、木耳、黄瓜各适量。

### 制作方法：

**(1)** 用清水将六必居干黄酱 15 袋 (250 克/袋) 浸泡 12 小时，使得 干黄酱回软，然后用少许清水稀释一下黄酱;去皮五花肉 750 克用刀切成 1 厘米 见方的小丁备用。

**(2)** 净锅上火，加入色拉油 1 千克烧热，倒入肉丁、姜末 10 克用火煽炒，加入生抽 50 克，待肉丁吐油后，用手铲铲出。

**(3)** 接着将黄酱、鼎丰牌甜面酱 6 袋 (200 克/袋) 一并倒入锅中，用小火慢慢推炒，切忌糊锅，期间炒至酱很稠时加清汤 2 千克，这样持续 30 分钟左右时，再加生抽 300 克，视黄酱、水、油完全融合在一起后，再加入肉丁，鸡精 200 克，葱花、芝麻油各 100 克即可出锅。

### 关键：

- 1、**在炸酱时一定要将黄酱泡软.用少许水稀释一下便于炒制。
- 2、**炸酱时用小火，要专人负责用铲或手勺贴锅底推搅，切忌糊锅。
- 3、**葱花、芝麻油在快炒好时加入，这样可以保证炸酱香味充分释放。

## 山西刀削面

### 所有配方均有视频讲解教程

**臊子原料：**肥三瘦七猪肉丁 5000 克.熟猪油 400 克细辣椒面 350 克花椒面 300 克姜米 250 克.葱花蒜片 300 克陈醋 250 克.草菇老抽 300 克盐 400 克.味精 200 克鸡精 100 克高汤 20 千克香感包 1 个

**香料包：**肉桂 35 克草果 30 克八角 30 克良姜 30 克香叶 30 克沙姜 20 克肉蔻 20 克, 花椒 20 克, 小茴香 25 克豆蔻 25 克甘草 15 克.白芷 15 克白胡椒 15 克陈皮 15 克丁香 10 克.百里香 10 克

#### 制作臊子：

- 1.将熟猪油上锅化开下八角炸至变色，下入肉丁，炒至水分至干下入细辣椒面，花椒面继续炒作，再下入葱姜至香。
- 2.下入葱花、蒜炒过程中，放少许陈醋去腥，放老抽上色，加盐味精鸡精
- 3.最后加入高汤，放入香料包





## 乳鸽汤

**所有配方均有视频讲解教程**

### 材料：

鸽子一只，葱 10 克，姜 10 克，鹌鹑蛋 10 个，笋 100 克，当归，参须，黄芪少许，盐 5 克

### 制作：

鸽子杀好后去掉屁股洗净，葱洗净，姜洗净切片备用，鹌鹑蛋煮熟后，去掉外壳，笋洗净后切片，取一只沙锅，将鸽子和葱姜放入，当归，参须，黄芪少许放入，加入适量的水，煮至水开后，将表面的浮沫去掉，鸽子汤煮至 9 成熟时，倒入准备好的，鹌鹑蛋和笋片，笋片熟后，倒入适量的盐调味即可。



## 四喜丸子

### 所有配方均有视频讲解教程

**主料：**猪肥瘦肉 300 克，南荠 50 克，酱油 60 克，清汤 750 克，湿淀粉 50 克，大葱白 3 根，花椒油 10 克，水发玉兰片 50 克，精盐 12 克，绍酒 10 克，鸡蛋清 2 个，葱姜末 10 克，姜片 10 克。

#### 做法：

**1.准备工作：**将猪肥瘦肉切成 4 毫米见方的丁；南荠削皮，与玉兰片均切成 3 毫米见方的丁，一起用沸水余过；大葱白从中劈开，切成长 6 厘米的段。碗内放肉丁、南荠丁、玉兰片丁、葱姜末、酱油 15 克，精盐 5 克，绍酒 5 克搅拌均匀，用手团成 4 个大丸子；鸡蛋清、精盐、湿淀粉 35 克放在另一碗内调成蛋糊待用。

**2.烹调：**炒勺放中火上，加白油烧至五成热，将丸子逐个蘸满蛋糊下油，炸至八成熟时用漏勺捞出。砂锅内放大葱白垫底，丸子放上面，加清汤、酱油、姜片，在中火上烧沸后，撇去浮沫，移至微火上炖至汤剩一半时，取出葱姜不要，把丸子捞至汤盘内。炖丸子的原汤倒入汤勺内，烧沸后用湿淀粉勾芡，加入绍酒、花椒油搅匀，浇在丸子上即成。



## 砂锅炖羊肉

所有配方均有视频讲解教程

### 材料：

带皮羊腿肉 500 克，姜、葱、八角各少许。

### 调料：

盐、味精、生抽、糖、黄酒、水各适量。

### 做法：

- 1、带皮羊腿肉斩块洗净后焯水待用。
- 2、锅内下油，爆香葱、姜片，将羊肉下锅翻炒数下，加黄酒、八角和开水，大火烧开后撇去浮沫后转中小火煲 2 小时左右至酥烂，加入盐、味精、生抽和糖继续用中小火煲 30 分钟左右，火略开大至汤汁浓稠即可倒进已烧热的砂锅中上菜。



## 皇后猪蹄

### 所有配方均有视频讲解教程

- 一：**选购猪的前蹄，泡出血水，用喷火枪将毛烧掉，洗净。
- 二.**将洗净的猪蹄放入清水中浸泡一夜，浸泡水里放少许盐，和料酒（高度白酒和料酒 1：1）去腥。
- 三.**第二天将泡好的猪蹄洗净，放入凉水中焯水开锅煮，5 分钟即可捞出备用。
- 四.**将 11 只猪蹄放入锅中，然后把放入香料，加入干黄豆 400 克，加入大葱 50 克，大蒜 5 颗，大姜 5 片。
- 五.**开始调味加水，加入精盐 32 克，王致和料酒+花雕酒 1：1（共 130 毫升），味达美 20 毫升，王致和豆腐乳打碎 20 克，海天蚝油 20 克，海天老抽 60 毫升，冰糖 8 克，星湖牌乙基麦芽酚加白酒（1：10 放 8 毫升），放（陈醋 20 毫升，开锅 1.5 小时后加入。加清水 4.5-5 斤。
- 六.**开大火烧至黄豆飘起，改最小火盖上盖子（密封好），煮 1.5 小时，然后开盖搅拌猪蹄翻面，盖上盖子继续小火煮 1.5 小时，后打开盖子小火收汁 10-20 分钟即可。（夏天 3.20 分钟，冬天 3.30 分钟）





## 砂锅红焖羊肉

### 所有配方均有视频讲解教程

**材料：**羊肉 500 克，胡萝卜 200 克，苹果一个，姜片、葱段、蒜头、洋葱、干辣椒、八角、豆蔻、孜然各少许。调料：盐、味精、白醋、料酒、老抽各适量。

#### 配方做法：

- 1、**胡萝卜洗净去皮，切成小块，待用。
- 2、**羊肉洗净切小块，投入加了半个苹果的沸水锅中焯水后捞起。
- 3、**起油锅，爆香姜、葱、蒜、洋葱、干辣椒，放入羊肉翻炒数下，舀进开水，加入盐、味精、白醋、老抽调味，把豆蔻、八角、孜然装入汤袋，与另外半个苹果一起放进去，大火烧开后转小火慢炖，约半小时后把苹果捞出扔掉，再过一小时后取出汤袋，放入胡萝卜块继续炖半小时，最后注入少量芡粉勾芡即可装进砂锅内上桌。





## 金银蒜蓉酱（海鲜烧烤）

### 所有配方均有视频讲解教程

**特点：**海鲜烧烤金银蒜蓉酱适用于：（蒸、烤、铁板）等海鲜菜品的制作，口味蒜香滑嫩，因酱内已经有花生油和香油，所以烤时海鲜不会糊。

**原料：**蒜蓉 4 千克，生姜末 1 千克。

**调料：**花生油 2.5 千克香油 500 克，五香粉 20 克，十三香 20 克，盐 150 克，味精 150 克，鸡粉 100 克，白糖 20 克。

#### 制作方法：

**(1)** 将花生油烧至 150 度，倒入蒜蓉 2 千克、生姜末，小火将蒜蓉炸至金黄色。

**(2)** 加入清水半斤，下五香粉、十三香、盐、味精、鸡粉、白糖调味，小火熬至水干后，再放入另一半生蒜蓉，加入香油熬开出锅即可。

