

四川麻辣烫核心

所有配方均有视频讲解教程

原料：秘制香料（山奈 15 克，八角 20 克，桂皮 15 克，草果 10 克，香叶 8 克，丁香 3 克），干辣椒 50 克，郫县豆瓣 50 克，姜 30 克，大蒜 45 克，牛油 50 克，菜籽油 100 克，冰糖 30 克，鲜汤 2 千克，胡椒粉 10 克，鸡精 15 克，葱节 30 克，醪糟 20 克

制作方法：

(1) 干辣椒入锅中煮沸 5 分钟，倒盆中浸泡 30 分钟，沥干水，剁细；香料绞细，姜、蒜切成 3 厘米大小的丁菜子油炼熟。

(2) 净锅置小火上，放入牛油和菜子油，烧至五成热时，下入辣椒蓉炒 5 分钟至油呈红色时，下入郫县豆瓣炒 10 分钟，加入香料、姜蒜丁小火慢炒 20 分钟.加入醪糟炒 3 分钟，出锅装在盆中，即成火锅底料，随取随用。

(3) 火锅盆中放入火锅底料，入鲜汤，放盐、鸡精、胡椒粉、料酒、葱节即可上桌，待烧开后即可烫食各种原料。

关键：炒料时火力不能大，要一直用小火，这样才能将各种香料的味道融为一体。牛油一定要先加姜、葱熬，这样才能去除牛油的异味。



酱香干脆肚

所有配方均有视频讲解教程

主料：猪肚 500 克。

调料：自制酱香卤水 1000 克。

自制酱香卤水：锅入大骨汤 50 斤（2 千克猪大骨熬制而成）放入香料包（八角 5 克、桂皮 5 克、生姜 8 克、白芷 2 克、白蔻 8 克、丁香 2 克、草果 5 克、罗汉果 1 个、小茴 3 克、香叶 8 克），放入葱姜各 50 克、胡萝卜、芹菜、洋葱、青椒各 20 克，香菜 10 克大火烧开后，小火熬 2 个小时，熬制过程中需要将熬烂浮在上层的葱叶等捞出去，然后放入美极鲜酱油 100 克、海鲜酱 2 瓶、叉烧酱 2 瓶、排骨酱 1 瓶 盐 150 克就可以直接卤猪肚了。

制作方法：

(1) 猪肚去净肚内的油脂，洗净氽水去腥。放入烧开的卤水中小火浸卤 50 分钟至熟备用。

(2) 将卤熟的猪肚切开成大片，放入烤箱中，烤箱温度调至 110 度，烤 25 分钟后，取出切成小片摆入盘中即可。



新派叫花鸡

所有配方均有视频讲解教程

原料：童子鸡 1 只约 800 克，八宝料 300 克。

调料：秘制香料 2 千克，八宝料 300 克，丁香 2 颗，猪网油 1 张，

八宝料制法（批量）：锅入猪油 500 克烧至四成热，放入葱姜爆香，加入鸡腿肉丁、瘦猪肉丁、虾仁、熟火腿丁、香菇丁、瑶柱丁、海米丁各 300 克翻炒至熟，出锅后与蒸好的糯米 5 斤拌匀。

秘制香料腌汁配方制法（腌 20 只鸡量）：将丁香 25 克、白蔻 50 克、八角 25 克、小茴香 50 克、香叶 50 克、沙姜 50 克、桂皮 25 克、玉果（香味类似白蔻，但比白蔻味道浓郁）50 克碾成粉末混匀，放入腌汁中（花雕酒 1 瓶、生抽 2 瓶、老抽 1 瓶、纯净水 2 斤、冰糖 50 克、葱姜蒜、盐混匀）搅匀。

制作方法：（1）童子鸡 20 只去毛、去内脏洗净，放入秘制香料腌汁中，保证腌汁没过整鸡，约腌 5-6 小时后取出，沥干备用。

（2）取一只整鸡在两腋下各放一颗丁香夹住，在鸡肚子里塞入拌匀的八宝料约 300 克。

（3）先将整鸡包成椭圆形，铺上一层猪网油包紧鸡身，再取荷叶一张包紧鸡身，最后取一张玻璃纸包住整鸡。入蒸箱蒸 3 小时取出放保鲜冰箱保存。

（4）走菜时取一只蒸好的整鸡入蒸笼蒸 15 分钟至热，再揭去玻璃纸、荷叶，淋上烧热的料油，配蘸碟上桌。



爆款鸭头

所有配方均有视频讲解教程

原料：鸭头 7 斤

蔬菜料：大葱 50 克，姜 50 克，紫圆葱 50 克，芹菜 50 克胡萝卜 50 克，香菜 25 克，尖椒 15 克

香料：福建辣椒王 50 克，大红袍花椒 50 克，白芷 30 克，白扣 20 克，香叶 2 片，小茴香 13 克

调料：蚝油 150 克，味达美冰糖老抽 200 克，红曲粉 9 克，黄栀子两个拍碎，味精 75 克，鸡精 85 克，冰糖 180 克

制作：

(1) 鸭头解冻加 5 斤水，半瓶花雕酒，盐 100 克，葱姜少于，花椒半把，小茴香 10 克，八角 5 克，腌一夜，第二天控水

(2) 腌制好的鸭头过油炸，皮硬就可以了（油温高一点 180）

(3) 锅中加入一勺色拉油，下入青菜料炒香加入香料，加入调料，加入水下入鸭头（水莫过鸭头就可以），中小火煮 30 分钟，中间翻动鸭头方便入味，闭火焖 20 分钟即可（打出鸭头和料渣）把剩下的汁，加少于明油，收汁淋在摆好的鸭头上即可。



陕西秦镇米皮

所有配方均有视频讲解教程

原料 (1 份量) : 米皮 100 克, 余熟的黄豆芽、菠菜叶各 20 克。

调料 (1 份量) : 熬制醋 10 克, 蒜水 10 克, 香料水 10 克, 油泼辣子 15 克, 味精 2 克, 盐适量。

香料水 (批量) : 将小茴香粉 5 克, 花椒 20 克, 八角 10 克, 丁香 2 克, 桂皮 2 克, 盐 10 克, 放入 1000 克清水中煮沸 10 分钟关火, 静置 10 小时过滤取水即可。

熬制醋 (批量) : 另起锅, 加水 300 克, 放入草果 2 个、桂皮 2 克、八角 3 个、香叶 1 克, 烧开后倒入 1500 克醋熬约 10 分钟即好。

秘制辣椒油 (批量) :

1、 锅中入菜油 5 克, 将干辣椒 1500 克倒入锅中, 小火焙干炒香约 15 分钟, 出锅放凉后入专用碾槽内碾至粉状入盆内。

2、 辣子面放入磁制罐中, 加入香料粉 80 克和芝麻 20 克搅匀, 锅上火入 2.5 千克菜油, 烧至十成热, 关火静置到不冒油烟时, 分成三次倒入辣子罐油泼辣子面, 每次都要搅动均匀。倒完油后搅动辣子到不冒泡时, 倒入 200 克醋, 马上搅动辣子即可

3、 激香后等辣子不冒泡时, 在辣子中加入 100 克白糖, 搅拌均匀, 使白糖充分利用辣子的余热溶解于油泼辣子中。



串串香核心底料

所有配方均有视频讲解教程

一：香料部份：山楂 15 克、陈皮 15 克、藿香 15 克、香茅草 50 克、八角 100 克、香叶 50 克、毕拔 50 克、山奈 35 克、白蔻 60 克、老蔻 50 克、香果 40 克、千里香 40 克、小茴香 50 克、甘松 25 克、草果 35 克、金砂仁 60 克、甘草 10 克、红蔻 50 克、白芷 25 克、桂皮 100 克、槟榔片 15 克，所有香料打磨成粉，称 60 克备用

二：底料配料：菜油 1500 克、熬好的猪油 250 克、熬好的鸡油 400 克、色拉油 800 克、大葱 1 根、小葱 1 小把、洋葱 1 个、香菜头 1 小把、生姜、大蒜、适量菜油同色拉油烧至九成熟凉 3 成后倒入其他油化开后油再烧至 9 成熟，冷 5 成放入葱类炸干捞出，泡二荆条 75 克、泡姜 40 克、豆瓣酱 75 克、大蒜 70 克、醪糟 25 克、永川豆豉 20 克、老干妈 75 克、老姜 120 克、冰糖 10 克、青花椒 40 克、红花椒 40 克，白酒适量、提前称好的 60 克香料粉两种花椒装容器里倒入适量白酒打湿搅拌均匀封上保鲜膜上气锅蒸 20 分钟，其他食材准备好备用，泡姜和泡二荆条不能多，否者会导致底料变质。



卤水鸡

所有配方均有视频讲解教程

原料：童子鸡 700 克。

调料：A 料 (葱、姜各 25 克, 草菇、干辣椒各 10 克, 洋葱 20 克), 香油 5 克, 卤水 3 千克, 油菜 100 克, 色拉油 1500 克(约耗 20 克)。

重味卤水配方：将盐、味精、白糖、香茅、鱼卤、老抽各 10 克, 草果、陈皮、八角各 3 克, 香叶、白芷、小茴香各 2 克, 薄荷叶、千里香、甘草各 6 克, 老姜 250 克, 精盐 100 克, 清水 50 千克, 鸡汤 2 千克, 广东米酒 150 克熬制即可。

制作方法：

- (1) 将童子鸡宰杀制净, 固定好造型, 入 A 料腌制 2 小时。
- (2) 起锅将油烧至四成热, 入鸡浸炸, 然后将炸好的鸡入卤水, 卤制 2 小时左右拿出, 上桌前淋 5 克香油, 放入摆盘即可。



秘制卤鹅头

所有配方均有视频讲解教程

原料：老鹅头 4 只（重约 750 克）。

调料：A 料（姜块、葱段各 50 克，料酒 5 克），优质陈年卤水 2 千克。

优质陈年卤水配方：锅入盐 400 克，葱段、姜块各 500 克，八角 100 克，清水 50 千克大火烧开，才撇去浮沫即可。用时烧开，放入处理好的鹅头卤熟捞出，每次用完后过滤烧开，用时再添加调料，日复一日，卤水越陈越香。

制作方法：

(1) 将鹅头去净毛，去掉鹅嘴中的异物，入加有 A 料的沸水中 氽去异味，捞出洗净，放入锅中，入优质陈年卤水大火烧至微微沸腾，改小火卤制 35 分钟后关火。

(2) 待卤水冷透后取出，放入保鲜冰箱中冷藏 1 小时取出，一劈两半，用锡纸包好，系上红丝带上桌即可。



大枣开花馒头

所有配方均有视频讲解教程

材料：面粉 1 斤 酵母 6 克 黑红糖 150 克 黑米面 2 克 红枣香精 2 克 温水 5 两 泡好的大枣 2 两

做法：把所有料放入面粉中，黑红糖放入温水中化开，倒入面粉中搅拌均匀，和好面团，醒发一倍大（大约 20 分钟）发好后放入 2 克面碱（碱用少许温水化开）倒入面团中和一会，加入豆油 1 两，用手怼均匀，揉成面团，剂子下成 3 两一个（也可自己随意）做好型上锅，开锅上气 20--25 分钟熟。（自己吃可以不放大枣香精）



兰州拉面

所有配方均有视频讲解教程

和面配方比例：面粉 5 斤，清水 2500 克，蓬灰 15 克，盐 25 克

辣椒油炒制：菜籽油 2 千克，玉米油 500 克香葱 100 克，姜片 20 克，蒜片 50 克，熟芝麻 20 克，秦椒细粉 200-300 宽，子弹头辣椒中细粉 90 克，紫草适量，秘制香料粉 10 克

秘制香料粉：八角 40 克、花椒 20 克、桂皮 15 克、丁香 6 克、草果 20 克、肉蔻 20 克、白芷 10 克、茴香 20 克、甘草 10 克、香叶 10 克，凉姜 10 克、毛桃 8 克、孜然 30 克、陈皮 10 克，红寇 10 克、砂仁 15 克、白寇 10 克、香砂 20 克、木香 10 克

拉面汤料香料配比：黑胡椒 120 克，小茴香 120 克，草果 60 克，荜拔 20 克，肉蔻 60 克，草寇 30 克，干姜粉 60 克，花椒 100 克，八角 40 克，公丁香 5 克，山奈 20 克

拉面汤的熬制：香料粉 60 克，盐 250 克，鹤鑫源油脂香精 20 克，大喜大牛肉粉 20 克，瑞可莱牛肉鲜香稿 20 克，干姜片 30 克，清水 40 斤，牛筒子骨 3 斤，牛肉 5 斤，牛腰窝油 2 斤

成品拉面：味精 1.5 克、白萝卜、牛肉、辣椒油、香菜



羊蝎子火锅

所有配方均有视频讲解教程

原料：羊脊椎骨 6 根，花椒 450 克，白萝卜 500 克、胡萝卜 200 克，盐 40 克、味精 15 克、鸡精 10 克、胡椒粉 5 克，调料包 1 个

调味料包配方：大枣 6 枚、党参 3 根（约 6 克）、泡好枸杞 6 克、葱白段 15 克、去皮姜片 10 克，白芷 1 克。

制作方法：

吊汤：以 35 千克的水为例，需用羊脊椎骨 6 根，每根长约 50 厘米，用刀剁成两段。先将其用沸水氽透，用细铁丝捆起来。羊骨头氽透后，用刀剁成小段，使骨头的骨髓能够露出来，其它羊骨头的用量约 5 千克。450 克花椒，用加有白酒的清水浸泡 30 分钟，捞出装入洁净的纱布中包裹起来。洗净的白萝卜 500 克、胡萝卜 200 克都切小块，也用纱布包起来。卤桶底部垫入竹算子，上放花椒包，再放竹算子，依次放羊碎骨，捆好的脊推骨，注入 35 千克清水，大火烧 45 分钟，待羊椎骨六成熟时，捞出来，用中火继续熬 1.5 小时至汤色浓白，捞出羊碎骨及纱布包，此时汤剩约 21 千克左右。

火锅的调配：用容量 4 千克的火锅盆，加调味料包 1 个，盐 40 克、味精 15 克、鸡精 10 克、胡椒粉 5 克、注入吊好的汤，取一根煮好的脊椎骨，用刀顺椎骨缝切成小节，放入火锅盆，烧开后上桌，上桌时可跟泡好的粉丝、白菜叶、冻豆腐、鸭血、豆腐各一盘，将锅中的羊椎骨食完后即可涮食青菜之类的原料。



阜阳撒汤鸡蛋汤

所有配方均有视频讲解教程

1.所需材料：（90L 的汤桶，150 斤水）老母鸡一只

香料包：香叶，草果，八角，丁香，白芷，山奈，桂皮，党参，肉蔻，花椒粒。良姜，莲子，香草（以上料各 8 克左右）用纱布包裹

调味料：盐 250g、味精和鸡精各 90g，胡椒粉 15 克，鲜味宝 15 克玉米淀粉 6-7 斤（用水化开）

2.熬汤过程：老母鸡和香料包一起放汤桶里先大火烧开，小火煮 30 分钟左右，以后放入调味料调味，加入水淀粉勾芡，在加入淀粉勾芡，看汤的粘稠度分批次加入淀粉，直到粘稠度适当为止，再充分搅拌几分钟即可！

3.冲鸡蛋汤：碗中打入鸡蛋一个，搅拌开，用熬好的鸡汤冲入，再加上香菜适量，虾米适量，紫菜适量即可！



红扒肘子

所有配方均有视频讲解教程

原料：肘子（3 斤左右）。

卤水料（批量）：高汤 20 斤，盐 150 克，味精 50 克，冰糖 50 克，红曲米 25 克，大葱、大姜各 100 克，香葱、香菜各 100 克，料酒 50 克，白酒 50 克，鸡粉 30 克，郫县豆瓣酱 50 克，糖色 50 克，香料包。香料包白蔻、花椒、干辣椒、砂仁、罗汉果、白芷、公丁香、母丁香各 20 克，八角、桂皮、香叶甘草各 32 克，草果、肉蔻、小茴香、良姜、香茅草各 40 克。

配料（一份量）：葱丝 10 克、自制甜面酱 20 克、糖蒜 15 克、荷叶饼 10 个、生菜 20 克、青鲜辣椒圈 20 克。

青鲜辣椒圈：将 2.5 千克青鲜辣椒洗后控水，切成 0.5 厘米厚的圈放入罐中，放白糖 1.5 千克、白醋 1.5 千克、凉白开 2.5 千克、野山椒 250 克、盐 50 克、冰糖 500 克，浸泡 2 个小时即可。

自制甜面酱：将北京牌甜面酱 2500 克，海鲜酱 500 克、排骨酱半斤、叉烧酱半斤、芝麻酱 150 克、白糖 150 克、蚝油 250 克、放入 1000 克清水中熬至溶开，煮沸即可。



馋嘴鸭头

所有配方均有视频讲解教程

原料：鸭头 4 袋 8 斤

辅料：小香葱 60 克，姜片 100 克，洋葱 100 克，胡萝卜 50 克，辣椒王 200 克，色拉油 150 克
香料：香叶 4 克，八角 30 克，草果 8 克，丁香 2 克，青花椒 80 克，白扣 10 克，桂皮 8 克，白芷 25 克，小茴香 8 克，陈皮 10 克

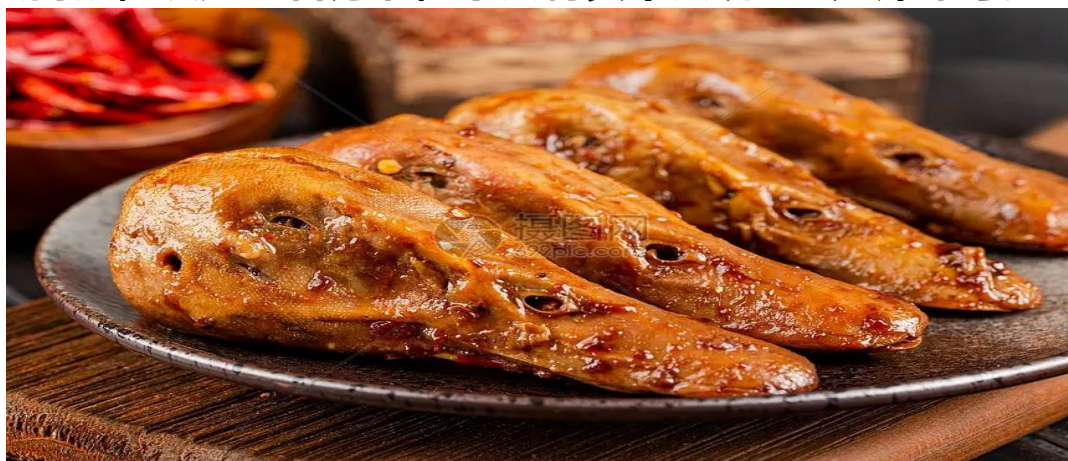
调料：干锅酱 180 克，排骨酱 240 克，红油 200 克，海鲜酱 500 克，鲜露 200 克，东古一品鲜 350 克，麦芽糖 380 克，红曲米 120 克，黄酒 150 克，十三香 10 克，味精 25 克，鸡精 25 克

出锅料：花椒油 200 克，干辣椒籽（干炒过的）50 克

制作流程：

1，将鸭头放点辣鲜露腌一下拌均匀，五成油温下锅炸至金黄色捞出

2，锅上火下入色拉油、红油炒香辅料、香料，下入调料加入高汤，没过主料为准，下入鸭头中火烧 30 分钟即可。



正宗凉菜红油配方

所有配方均有视频讲解教程

原料：菜籽油 25 千克，芝麻 100 克，花椒面 200 克，姜片 300 克，葱段 1000 克，色拉油 200 克，二金条辣椒 5000 克，辣椒 2500 克。香料八角 50 克，山奈 30 克，白蔻 25 克，桂皮 40 克，草果 20 克，香果 50 克，砂仁 30 克，干草 20 克。香料千里香 30 克，玉兰香 40 克，小茴香 50 克。

制作方法：

(1) 将菜籽油烧到九成热，关火降到八成热时，下入姜片、葱段炸干后捞出，下入芝麻炸约 1 分钟至干香，捞出芝麻待用，再从其中盛出 15 千克油，放在一边待用。

(2) 锅中倒入色拉油 100 克，烧到四成热后下入二金条辣椒小火翻炒 3-5 分钟后盛出；锅中倒入色拉油 100 克，烧到四成热后下入辣椒小火炒 3-5 分钟出香后捞出，将炒好的两种辣椒放入粉碎机中打成粉末。

(4) 取一个空桶放入 A 香料和打成粉末的二金条辣椒、辣椒，当步骤 1 中锅内剩下的 10 千克油的温度降到五成热时，将其倒入桶中，待油温降到四成热时下入 B 香料，待油温降到一成热时下入花椒面，等油温完全冷却后将第 1 步中盛出的 15 千克菜籽油和炸好的芝麻倒入，盖上盖子静置 48 小时即可使用

秘制红焖羊肉

所有配方均有视频讲解教程

材料：10 斤羊肉

香料包用量：良姜.肉寇.桂皮.白芷.八角各 6 克. 草果.白寇各 4 克.草寇.小茴香.香叶.山奈各 2 克.砂仁.花椒.麻椒.荜拔各 1 克!

制作：

第一步：把羊肉凉水下锅，大火烧开把血沫捞干净，然后把羊肉捞出用凉水把血沫冲干净。

第二部：炒糖色，10 斤肉放 200 克色拉油，糖 100 克，小火把油放下去然后把糖放入翻炒，直到糖气泡了就把羊肉放入翻炒均匀炒香待用!

第三部：放色拉油 200 克，牛油 200 克，菜籽油 200 克，烧热了葱姜蒜各 50 克炒香，下红油豆瓣酱 600 克小火慢炒，把水分炒干，炒出香味，倒入焖羊肉的桶里放入羊肉，然后放入秘制料包，倒入高度白酒增加香味，鸡粉 80 克，盐适量，加入水，大火烧开后小火慢炖，大概炖 50 分钟即可!

第四部：打锅，准备一个锅加入，味精 8 克，孜然 4 克，胡椒粉 2 克，然后加入羊肉搅拌下洒下香菜就可以出锅了!



砂锅土豆粉

所有配方均有视频讲解教程

秘制麻辣料：

- 1、花椒 1500 克，干辣椒 3500 克，山奈 50 克，八角 30 克，香叶、草果各 20 克，白豆蔻、小茴香各 25 克，加工成细粉。
- 2、郫县豆瓣酱 5 千克，豆豉 200 克，冰糖 500 克磨碎，用 5 千克牛油。3 千克葱油，加 2 千克水一起熬制 1 小时，最后放入炒熟磨碎的花生米和黄豆，放入白钢方盘内自然冷却即可。

自制鲜汤制法：猪棒骨 15 千克，老母鸡 1500 克，猪肘 2 千克，老姜 300 克，大葱 500 克，白胡椒 3 克，料酒 500 克。

制作程序：

(1) 将鸡宰杀后剖腹，治净。猪肘刮洗至净。猪棒骨洗净，敲破。将猪棒骨、老母鸡、猪肘入沸水锅中求一水，取出用清水冲洗，沥净水。老姜拍破，大葱挽结。

(2) 将猪棒骨、老母鸡、猪肘、老姜、大葱、白胡椒、料酒入汤桶中，注入清水，旺火烧沸，撇净浮沫，用中火熬至汤色乳白、鲜香味浓时即可

酱汤卤水配方：水 2 千克，蚝油 10 克，豆瓣酱 30 克，辣妹子 10 克，孜然粉 5 克，盐、味精各 6 克，鸡精 4 克，葱、姜各 20 克调匀即可。



铁板酸菜肥牛五花肉

所有配方均有视频讲解教程

原料：东北酸菜 500 克，肥牛片，五花肉片各 150 克。

调料：色拉油 80 克，秘制烤肉汁 100 克，干辣椒、葱末、姜末、蒜末各 8 克。

秘制烤肉汁配方：白梨 5 千克，蒜瓣，姜末各 2500 克，柠檬 1500 克，放入榨汁机内榨成汁，加入东古一品鲜 5 瓶、黑椒碎 100 克，曲酒 500 克、朝鲜辣酱 1 千克调匀即可。蘸料配方朝鲜辣酱 1 千克、蚝油 500 克、东古一品鲜 1 瓶、乡村豆瓣酱 2500 克、清水 1500 克调匀。锅内放入色拉油 500 克烧至六成热时，放入毛葱粒、姜末各 200 克爆香，下入调好的酱料，小火慢熬 30 分钟即可。

制作方法：

1. 酸菜切成长丝铁板烧热放入色拉油 30 克，烧至七成热时，放入葱末、姜末、蒜末、干辣椒爆香，下入酸菜中火炒香，淋入自制烤肉汁，中火炒至酸菜充分吸收汤汁，离火。
2. 客人点菜时取铁板烧热，放入剩余的色拉油，烧至五成热时下入肥牛和五花肉，小火煸炒 1 分钟，放入酸菜，中火边烤边炒 2-3 分钟离火上桌。



发面金丝饼

所有配方均有视频讲解教程

材料：面粉 1 斤 酵母 5 克 泡打粉 4 克 改良剂 2 克 盐 5 克 白糖 6 克 小苏打 1 克 温水 6 两

油酥：面粉 1 斤 豆油 1.5 斤（熟凉油和成粘稠状）

做法：把所有料放入面粉中，搅拌均匀，和成面团，醒 5 分钟，擀成长方形薄一点，刷油抹油酥，从一边折三折，从中间切开，把切开的两条竖起盘起来，做成饼型下锅，反面喷水，烙至两面金黄色出锅，锅温上铛 160 下成 170 度



盐水乳鸽

所有配方均有视频讲解教程

原料：净乳鸽 10 只（净重 400 克/只）。

调料：特制盐水老卤 1 大桶。

特制盐水老卤配方制作：吊好的鸡汤 10 千克放外不锈钢桶内，加入葱段、姜片各 500 克，八角 20 克，草果 5 克，花椒 50 克，大火熬至香料的风味溢出，用盐、味精、冰糖、鸡粉调味，淋少量鸡油，这是第一次制作盐 水乳鸽的卤水。之后每天将乳鸽放入卤水中焖制，半个月后才能 有浓郁的香味。

制作方法

(1) 乳鸽去内脏，放入清水中浸泡 1 夜，去掉肌肉中含有的血水，捞出放入沸水中，大火焯 3 分钟至表皮收紧，捞出控水。

(2) 将乳鸽放入盐水老卤中，大火烧开后，改小火焖 40 分钟，捞出乳鸽，用冰水浸泡 5 分钟，捞出控水，改刀成大块，按照 原形摆入盘中，淋上烧热的老卤 50 克上桌。



冒菜（开店）

所有配方均有视频讲解教程

原料选择：

- 1：花椒选择色青籽少的青花椒，手抓不粘手（红花椒增加麻味，青花椒增清香味）
- 2：辣椒用内黄新一代，四川二荆条，贵州灯笼椒，重庆石柱红 5 号
- 3：一定用鹃城牌红油豆瓣，火锅豆瓣（没有可以用丹丹牌）
- 4：牛油用金牧哥或俏老五（增加厚味）
- 5：鸡精必用火锅鸡精（不限品牌）

制作 50 斤底料为比例：

牛油 7-10 斤，菜籽油 43-40 斤，干辣椒 16 斤，花椒 1.5-2 斤，香料粉 1.5-1.7 斤，火锅豆瓣 4-5 斤，红油豆瓣 1-2 斤，豆豉 150 克，冰糖 100-110 克，小黄姜 1 斤，蒜籽 250-300 克，大葱，小葱，圆葱各一斤，白酒一斤

香料粉：

白扣，草果，丁香，香砂，香果，孜然，桂皮，甘草，黄栀子，排草，甘松，香茅草，香叶，千里香，老寇各 5 克，白芷 2 克，三奈 3 克，小茴香 10 克（打粗粉）

原材料处理：

- 1，花椒用白酒打湿
- 2，香料用开水打湿

3, 干辣椒 (内黄新一代 10 斤, 四川二荆条 2 斤, 贵州灯笼椒 2 斤, 重庆石柱红 5 号 2 斤) 水煮 15-30 分钟打碎 (糍粑辣椒)

餐饮美食
商用配方

4, 姜切厚片

制作流程：锅放牛油→清油→大葱，小葱，圆葱 (炸黄捞出) →姜片，蒜籽 (炸黄) →糍粑辣椒→豆瓣酱 (约 15 分钟) →豆豉→冰糖→香料 (约 10-15 分钟) →花椒 (约 5 分钟) →白酒 (约 1 分钟)

辣椒油制作：内黄新一代 10 斤, 四川二荆条 2 斤, 贵州灯笼椒 2 斤, 重庆石柱红 5 号 2 斤微火炒干, 制成粗粉, 菜籽油炸干大葱，小葱，圆葱捞出放芝麻 4 两倒在做好的辣椒上面即可。菜籽油 3 : 1 辣椒面

汤底制作：6 斤水 1.6-2 斤底料，菜烫好放上辣椒油，香葱葱香菜即可

青椒味冒菜：蒜末 200 克, 小米辣末 100 克, 青红美人椒圈 2 斤, 么麻子藤椒油一瓶, 花椒面 25 克, 耗油, 盐, 鸡精适量搅匀静置 30 分钟



橙汁烤小羊排

所有配方均有视频讲解教程

原料：小羊排 350 克，橙汁果酱 40 克，解百纳干红酒 100 克。

调料：红砂糖 50 克，麦芽醋 50 克，姜碎 20 克，奶油 40 克，盐 3 克。

麦芽醋调制：用麦芽糖和大红浙醋调成一般一瓶大红浙醋加 150 克麦芽糖。

制作方法：

- (1)** 小羊排冲净血水用毛巾吸干水分备用。
- (2)** 取一铁锅把橙汁果酱、解百纳干红酒、红砂糖、麦芽醋、姜碎、奶油、盐小火加热慢煮，直到橙汁果酱融化变浓为好把熬好的酱汁刷在小羊排上备用。
- (3)** 把刷好酱的羊排放入 180 度的烤箱内烤 20 分钟至熟（烤的时候必须 3-4 分钟翻转一次同时不断涂上酱汁），取出装盘，点缀围边即可。



东北酱骨头

所有配方均有视频讲解教程

原料：猪脊骨（或猪棒骨）10 千克，卤汤 20 千克。

卤汤配制：先将东北大酱 150 克用少许热油炒一下，连同香料包放入 20 千克高汤中，放入拍裂的老姜块、炸黄的干葱块各 50 克，放入汤中，用慢火煲 4 个小时，再加生抽王 300 克、美极鲜 200 克、盐 100 克、味精 80 克、乙基麦芽酚 10 克、冰糖碎 1 千克、蚝油 100 克，煮开调味即可。

香料包配比：草果、八角、良姜各 30 克，肉蔻红曲米、沙姜、花椒各 20 克，豆蔻、小茴香各 25 克，甘草、白芷、白胡椒、陈皮各 15 克，肉桂 35 克，香叶 30 克，丁香、百里香各 10 克。

酱制大骨过程：

(1) 将猪脊骨 10 千克剁成大块（每块约 200 克），烧开水下锅焯水，目的是去掉血沫。

(2) 将骨头捞出，沥净水分，然后放入 20 千克的卤汤锅中大火烧开，转小火煮 45 分钟，离火，放在热汤中浸泡 30 分钟即可。



干锅大虾酱料

所有配方均有视频讲解教程

香料：

八角 50 克，小茴香 50 克，三奈 50 克，草果 20 克，桂皮 20 克，白蔻 20 克，丁香 5 克，香叶 10 克，良姜 5 克，灵草 10 克，甘草 5 克，甘松 5 克（提前打成粉）油酱料：鸡油 5 斤，菜籽油 10 斤，色拉油 20 斤，郫县豆瓣酱剁细 2 斤，糍粑辣椒 5 斤，干豆豉 250 克，姜末蒜蓉各 1 斤，花椒 250 克，醪糟 250 克，蚝油 1 斤，泡二荆条 1 斤剁细

制作：

三种油混合入锅炒香，豆瓣酱，糍粑辣椒下入香料粉、小火炒约 30 分钟下豆豉姜、蒜末炒 5 分钟，下入花椒炒 5 分钟，下入剩余料即可。（焖一天在使用）



麻辣牛杂面制作

所有配方均有视频讲解教程

香料粉的制作：小茴香 150 克，八角 50 克，草果 25 克，白蔻 25 克，山柰 15 克，丁香 10 克。把以上打成中粗粉待用。

酱料的熬制：菜籽油 6 斤，熟牛油 3 斤。辅料，印度辣椒 300 克，满天星 280，新一代辣椒 190 克，豆瓣酱 500 克，花椒 250 克，洋葱 400 克，姜 400 克，葱 300 克，蒜 250 克，冰糖 70 克，鸡精 100 克，米酒 50 克，鲜味宝 75 克，麦芽酚 6 克，香料粉 140 克

制作方法：

把香料粉花椒用白酒浸湿就可以了，把三中辣椒用水煮 5 分钟泡 5 分钟控干水份绞成糍粑辣椒代用。锅里做油烧制 120 度依次下入姜片，大葱，蒜子，洋葱丝，炸制金黄捞出，然后把油倒在绞细的糍粑辣椒上在到在锅里，小火炒制 30 分钟放入豆瓣酱继续炒 20 分钟一定要把辣椒炒干，放入冰糖，米酒和一大半香料和花椒在炒制 10 分钟关火后在把剩余的香料粉鸡精。鲜味宝，麦芽酚即可。下一步烧至牛杂，鸡精 30 克，味精 30 克，米酒 42 克，蒜 10 克，鸡汁 20 克，高汤 1500 克，炒制的料 300 克在放入煮好的牛杂即可



道口烧鸡

所有配方均有视频讲解教程

调料：清水 40 斤、盐 700 克、味精 120 克、鸡精 120 克、练好的鸡油 3.5 斤香料草果 20 克、八角 23 克、丁香 15 克、黄栀子 20 克、桂丁 18 克、玉果 2 个、陈皮 30 克、毛桃 15 克、桂皮 30 克、砂仁 20 克白扣 10 克、良姜 30 克、小茴香 20 克、草寇 10 克、香叶 15 克、42 白芷 30 克、香砂 30 克、花椒 25 克

糖色：冰糖 3 斤、清水 2 斤、色拉油 100 克

制作流程：

- 1，**桶中加水，调料及料包、糖色，加香葱 150 克、姜片 120 克，熬 30 分钟出味。
- 2，**将炸好的鸡放入桶内开小火卤 30 分钟后关火，泡 8 个小时即可。



五香酥鱼

所有配方均有视频讲解教程

主料：鲤鱼 10 条（1.2 斤-14 斤/每条） 辅料干荷叶 10 张，香料八角 20 克、花椒 15 克、桂皮 15 克、香叶 3 克、小茴香 5 克、姜片 150 克、大葱 150 克、蒜子 150 克

调料：白糖 850 克、陈醋 1100 克、料酒 750 克、味达美 400 克、伊利家酱油 250 克、味精 75 克、盐 125 克、蚝油 250 克、高汤 3500 克

制作：

- 1, 鲤鱼宰杀干净, 用泡好的干荷叶包住放入高压锅整齐码好。
- 2, 将色拉油下锅烧热, 下入葱姜蒜、香料炒香, 放入高汤、调料调味。
- 3, 高压锅上气压 60 分钟, 焖一夜, 第二天晾晾取出即可。



烤五花肉

所有配方均有视频讲解教程

原料：五花肉 5 千克。

调料：秘制香料粉 100 克，甜面酱 60 克，辣椒酱 1 盘，

秘制香料粉配方：八角 500 克、山奈 150 克、丁香 100 克、香叶 500 克、白蔻 400 克、草果 500 克、桂皮 300 克、排草 350 克。

放在锅内小火翻炒香，待放置冷却后磨成细粉。加香粉的同时也可根据当地人的口味加入花椒、干辣椒、胡椒等。

制作方法：

- 1.五花肉洗净，切成大块，加入香料粉、甜面酱抓匀，腌渍 3-4 小时。
- 2.泥瓦缸内放入无烟木炭，将腌好的五花肉用钩子挂好，再将肉挂在泥瓦缸内，先用微火烤制 2-3 个小时，然后用大火烤 30 分钟。
- 3.五花肉烤好后，继续放在泥瓦缸内，并使木炭保持微微的火，以起到保温的作用。
- 4.客人点菜时，取五花肉切成厚 0.6 厘米的大块放入烧烫的铁盘内，继续加热 2 分钟，配辣椒酱桌，蘸食即可



排骨米饭（配方）

所有配方均有视频讲解教程

药料粉:大料 25 克丁香 5 克香叶 30 克山奈 70 克小茴香 50 克草果 40 克甘草 40 克良姜 15 克桂皮 100 克白扣 80 克香茅草 50 克, 香草籽 65 克 白芷 65 克十三香 1 袋味精 2 克

调汤:龙骨汤 500 克盐 2-4 克鸡精 8 克白胡椒粉 0.4 克猪肉香膏 1 克药料粉 药料粉 0.2 克猪肉香精粉 2 克白糖 0.5 克料酒 2 克姜片 5 克葱段 5 克蚝油 2 克.

腌肉:龙骨 250 克酱油 2 克盐 1 克腌制 20 分钟

煮制: 将龙骨放入高压锅 10 分钟, 将调好汤水放入龙骨大火烧开, 小火 30 分钟左右, 至肉松软即可用托盘装 1 碗, 米饭 1 碗, 排骨汤 1 碗, 排骨撒上香菜, 葱花可赠送小咸菜即可



杂粮脆皮煎饼

所有配方均有视频讲解教程

面糊:

玉米熟面 300 克 白面 500 克 玉米面 200 克
黄豆面 100 克 绿豆面 100 克 小米面 100 克

酱料:

甜面酱 300 克 黄豆酱 200 克 葱 10 克 姜 10 克
八角 8 克 香料粉 20 克 油 60 克 鸡精 15 克 食盐 45 克
味精 30 克 白糖 30 克 水 500 克

香料粉比例:

香砂 25 克 肉蔻 10 克 小茴香 30 克 砂仁 25 克 八角 30 克
桂皮 20 克 丁香 5 克 香叶 20 克 白芷 10 克 草果 1 个 花
椒 5 克



手工凉皮

所有配方均有视频讲解教程

和面：超精面粉 500 克+凉水 270 克、+盐 10 克、活好面后醒半小时、然后揉一遍、开始洗。

洗凉皮：凉水腌住面的一半，开始洗，洗白后用过滤到桶里在接水洗白，再过滤直到水清为止，凉皮浆需静置 8-10 小时才能蒸，剩余面筋加 5 克酵母，揉匀醒发一个小时，上笼蒸 25 分钟即可。

蒸五彩凉皮：

- 1、澄好的浆上面的一层水倒干净，然后分成 4 份，四种颜色，
- 2、旋子清干净——张——勺浆，待蒸笼烧开放入盖盖蒸 3 分钟起泡后放入冷水盆中冰一下，上面涂层油，揭起来晾凉叠起来备用，

颜色比例：

白色：原浆 500 克+盐 2 克+水-50 克

黄色：原浆 500 克+梔子水 60 克+盐 2 克，

红色：原浆 500 克+火龙果（红葱盐 2 克加少许水），

绿色：原浆 500 克+菠菜汁 60 克+盐 2 克，

调凉皮：

辅料：面筋，绿豆芽，黄瓜丝，芝麻酱调一碗

比例：大料水 90 克，蒜汁 30 克，辣椒油 30 克，花生碎适量



重庆麻辣烤鱼

所有配方均有视频讲解教程

香料:白扣 200 克、桂皮 150 克、丁香 50 克、八角 400 克香叶 150 克、小茴香 100 克、草果 150 克、香茅草 50 克、砂仁 150 克、草寇 100 克、山奈 100 克、孜然 50 克、良姜 100 克
(以上香料打成细粉)

原料:色拉油 15 斤、菜籽油 5 斤、牛油 5 斤、泡椒 1.5 斤、青花椒 100 克、红花椒 150 克、冰糖 150 克、高度白酒 400 克、豆瓣酱 4 斤、干辣椒 1 斤

辅料:大葱 1 斤、洋葱 1.5 斤、芹菜 400 克、胡萝卜 100 克、生姜 250 克、香菜 150 克

制作:把干辣椒、青红花椒用高度白酒泡一小时备用，三种油下锅，炼制辅料炸香捞出，放入豆瓣酱熬制半小时，放入泡好的辣椒、青红麻椒、泡椒小火熬制泡椒发白后放入冰糖和香料粉熬制 5 分钟即可。



老北京卤煮

所有配方均有视频讲解教程

主料：水 60 斤 肥肠 30 斤猪肝 5 个猪肺 5 个猪心 3 个

酱料：干黄酱 250 克 阳江豆豉 60 克王致和豆腐乳 2000 克黄豆酱 1000 克盐 200 克味精 150 克白糖 220 克 胡椒粉 50 克
香料白芷 10 克 砂仁 10 克花椒 5 克肉蔻 3 个 大料 20 克草果 3 个丁香 8 粒 小茴香 20 克

制作：

- 1.首先将肥肠加入淀粉白醋洗干净 不能使劲洗不然就出不了味道了然后将猪心肝肺洗干净了凉水下入沸水
- 2.将沸好水的主料冲洗干净备用起锅烧油下入 250 克大葱 250 克姜爆香下入香料炒香加入 60 斤水携出料渣用鲍鱼袋装起来
- 3.把以上所有酱料加去 调制均匀下入主料小火慢炖 45 分钟
- 4.上菜前一半老汤一半清水加入韭菜花装盘加入蒜末香菜即可



香辣兔头

所有配方均有视频讲解教程

原料：生兔头 10 个。

调料：干辣椒 40 克花 6 克生姜 30 克，大葱 35 克大蒜着 25 克，孜然粉 15 克老干妈互政 15 克料酒 30 克白糖 20 克鸡精 15 克。味精 15 克花椒 15 克、辣椒而 15 克花椒油 5 克香油 5 克熟芝麻 15 克盐 50 克。精炼油 2 千克香料包（八角 10 克、桂皮 5 克香叶 3 片、草果 2 克、山奈 5 克、丁香 1 克、小茴香 3 克紫草 2 克砂仁 5 克白豆寇 5 克、排草 2 克、灵草 2 克，鲜汤，色拉油各 2 千克。

制作流程：

- 1，将兔头整理干净，去掉兔嘴角的茸毛，冲洗干净。
- 2.生姜洗净切末，大葱洗净挽成结锅内放入鲜汤、香料包、干辣椒、花椒、生姜、葱结、料酒，盐中火烧开改小火熬出香味，放入洗净的兔头小火卤制 45 分钟至熟离火后放凉，取出兔头一剖为二。
- 3，锅内放入色拉油烧至七成热时放入兔头小火浸炸 3 分钟至表而棕红取出备用。
- 4，锅内留油 30 克烧至七成热放入大蒜瓣小火煽炒 2 分钟至表皮微黄，下入干辣椒、花椒小火炒 2 分钟入姜末、孜然粉、白糖、料酒、老干妈豆豉小火炒香，放入炸好的兔头淋入清水 50 克小火翻匀，吸干水分后加鸡精、味精、辣椒而、花椒油、香油、熟芝麻小火翻匀即可。



柠檬鹌鹑蛋

所有配方均有视频讲解教程

材料：东古 700 克，辣鲜露 200 克，纯净水 600 克，白糖 200 克，陈醋 200 克，腾椒 80 克，蒜片 150 克，青红尖椒丁 200 克，味精 50 克，柠檬 180 克，黄栀子 2 个，把以上调料放在一起调制即可。

注意黄栀子拍开放进汁水里，泡出自己想要的颜色，再把黄板子捞出，再把鹌鹑蛋放进汁水里开始泡制，把以上调料放在一起调制即可

制作：螺丝椒两面煎开六成油温炸 3 秒捞出控油炸好的辣椒 5 斤加入 1000 克汁水泡制 3 分钟捞出即可装盘，剩余汁水可泡鹌鹑蛋 20 分钟即可！汁水可以反复使用。【汁水可减小比例配比】



小炒黄牛肉

所有配方均有视频讲解教程

主料：黄牛肉 400 克

辅料：香菜 150 克青红美人椒 100 克小米辣 50 克野山椒 50 克

制作：

1.首先将牛肉切成薄片加入盐鸡蛋老抽腌上色起锅烧油下入牛肉炒熟倒出备用

2.锅留底油下入拍蒜姜片小米辣美人椒团山椒爆香下入炒好的牛肉调味盐 1 克味精 2 克鸡粉 2 克胡椒粉 1 克美极鲜酱油蒸鱼豉油辣鲜露各 3 克烹入锅内翻炒均匀下入香菜爆锅烹入米醋 3 克即可

备注：牛肉别炒火大了不然就老了



酥烤包子

所有配方均有视频讲解教程

原料配方 (100 只量)：

上白面粉 2.25 公斤 醇种 375 克 熟野鸭肉 500 克猪瘦肉 1 公斤 绵白糖 150 克 白酱油 150 克味精 7.5 克 虾籽 10 克 精盐 25 克 绍酒 75 克白胡椒粉 1.5 克姜末 25 克 香葱末 50 克食碱 30 克 (夏季 50 克) 湿淀粉 200 克野鸭汤 750 克猪皮冻 250 克芝麻油 100 克熟猪油 150 克

制作方法

(1) 将猪瘦肉洗净，放锅内，加清水煮至七成熟，取出冷却后切成 6.7 毫米见方的肉丁，再将熟鸭肉切成同样大小的丁，一起放锅内并放入野鸭汤和绵白糖、虾籽、姜末、葱末、绍酒、白胡椒粉、精盐、白酱油。烧沸后，用湿淀粉调稀匀芡，炒和均匀，待汤汁起稠时出锅，盛入容器内冷却，临用时再加味精、芝麻油、熟猪油和绞碎的皮冻，拌匀成馅。

(2) 在面粉 (2.15 公斤) 内加 85 它热水 1.25 公斤，与醇种一起和匀，按揉成面团放入木盆内，用棉被盖好，成为发面。



手撕风干鸡

所有配方均有视频讲解教程

原料：小笨鸡

花椒盐制作：盐 10 斤、香叶碎 20 克、红花椒 300 克、八角 150 克、首先把盐炒成微黄色，下入花椒、八角、香叶，炒出香味即可。

腌制：鸡背部开刀，清洗干净，一斤花椒盐腌制三只鸡，搓搅匀腌制两天。

蔬菜水：清水 50 斤、大葱 2 斤、生姜 1 斤、芹菜 1 斤、洋葱 2 斤、香菜 2 斤、胡萝卜 2 斤、青椒 1 斤、盐 1500 克

制作：烧开冷水放入四瓶古越龙山，放入蔬菜料，施制好的鸡在蔬菜水里泡制三天，用水稍微清洗干净，摆在托盘里，上面放少许的葱姜，酒一些古越龙山，蒸 50 分钟即可。



油焖小龙虾配方

所有配方均有视频讲解教程

炼香油（40 斤大豆油）起锅油：桂皮 80 克，白芷 100 克，花椒 250 克，山柰 50 克，辣椒皮 2 斤，白蔻 30 克，，紫草 30 克，八角 50 克，良姜 80 克，草果 50 克，香叶 20 克，沙仁 50 克，丁香 10 克，玉果 50 克，大葱 5 根，小葱 1 斤，洋葱 5 个，生姜 1 斤（香料用温水泡 15 分钟）

3 斤虾的香料：

白芷 11 克 山柰 2 克 沙仁 2 克 桂皮 5 克 八角 2 克 草果半个 良姜 3 克 白蔻 5 颗 丁香 2 个 香叶 2 片 玉果半个 茴香 20 粒 花椒 5 克 小香果 1 个

操作小料：

复合酱 27 克 盐 9 克 味精 7 克 鸡精 10 克 胡椒粉 6 克 十三香 5 克 花椒粉 3 克 海鲜酱 22 克 白糖 12--13 炒糖色用第二次加白糖 13-14 克 陈醋 24 克

油焖大虾味粉：

油焖大虾膏（2：1（花生酱）增香，两样起锅前一分钟放入，淋入香油，勾芡起锅

复合酱配方：

丹丹豆瓣酱 4 斤，辣酱 4 斤、油焖大虾膏 70 克、啤酒 500 克，-一起搅匀静置 2 天。

制作流程:

选用 678 钱的虾，剪去虾头取出虾脑，抽去虾线、尾部壳上剪两刀方便入味虾都过油，油温烧至 8 成，下龙虾炸 10 秒捞出，放半炒勺干净油，下 14 克白糖炒浅糖色，下入配好的香料、和蒜子 150 克，生姜 35 克、复和酱小火炒至香料出香味，大约半分钟，放入炸好后龙虾喷入白酒 5 克大火炒一会，放入啤酒 500 克，小火烧五分钟，放入大葱一根和油焖大虾回味粉和油焖大虾增香膏，大火收汁，起锅前加入我们熬制好的起锅油和香油少许、捞出香料渣，装盘即可。



粉蒸牛肉

所有配方均有视频讲解教程

原料:牛腱肉 200 克,自制干炒米粉 40 克,红薯 500 克,香菜 8 克。

调料:家乐牛肉汁 10 克,蚝油 8 克,白糖 5 克,胡椒粉 3 克,炒好的郫县豆瓣油 35 克,豆瓣酱 10 克,蛋清 1 个。

自制干炒米粉制法:这里说的蒸肉米粉与传统的米粉不同,普通米粉蒸肉时间长且容易使肉软烂不成形,我们用的蒸肉米粉需要提前用微火干炒出香,糯米和大米配比以 1:5 为宜,加入香料(香叶、山奈、八角、砂仁、草果)、红曲米(增色)、干辣椒节 50 克、大红袍 25 克,放入炒锅中用微火干炒,至米呈金红色,约 90 分钟,捞出晾凉,用打碎机打成粉末状,放在干燥处,用保鲜盒密封即可。

制作方法:

(1) 生红薯洗净,切 3 厘米见方的块,裹一层薄薄的米粉,加白糖,放入小蒸笼中垫底

(2) 将牛腱子肉切菱形片,加入干炒米粉和剩余调料腌渍半小时,放在红薯上面,再将蒸笼放入电磁炉专用锅中,用猛火蒸 5 分钟,点缀香菜即可。



地锅鸡酱料制作

所有配方均有视频讲解教程

调味部分:色拉油 3 斤、猪油 3 斤、菜籽油 1 斤、海天黄豆酱 300 克、红剁椒碎 200 克、甜面酱 100 克、郫县红油豆瓣酱 250 克、香其酱 100 克

五香料粉:沙姜 50 克、肉桂皮 50、克草果 25 克、毛砂仁 20 克、香叶 30 克、八角 50 克、肉寇 20 克、白芷 60 克、孜然 50 克、陈皮 50 克、以上香料混合粉碎备用。

开始制作: 复合油下锅、炼制葱香菜姜沫炸出香味炸干捞出下入 1 号料的所有酱料部分用酱料分炒香后下入-2 号料部分炒制 1 分钟后即可使用。



凉拌菜万能红油

所有配方均有视频讲解教程

材料：菜籽油 5 斤.色拉油 20 斤 葱段 250 克洋葱 150 克姜片 150 克香菜 100 克熟芝麻 150 克芹菜 150 克花生碎 160 克高度白酒 30 克红萝卜 100 克

3 种复合辣椒：二荆条 500 克，秦椒 500 克新一代 500 克粉碎中备用八角 20 克、山奈 20 克香叶 20 克茴香 20 克桂皮 60 克草果 5 个。

开始制作：2 种油下锅，把白酒浸温水后的香料先下锅小火慢炸后下入 3 种蔬菜炸金黄捞出后准备不够钢桶把辣椒粉和花生碎拌匀后油温 7 成分各次倒入辣椒上边搅边倒油，最后倒入白酒增香撒入芝麻盖上盖子静置 2 小时即可使用。



简阳羊肉汤

所有配方均有视频讲解教程

原料:羊肉 6000 克, 羊杂 1 套, 猪棒子骨 2500 克, 羊骨头 5000 克香料包 1 个。

香料包配比:白蔻 5 个、八角 3 个、小茴香 10 克、香叶 4 片、山奈 2 颗、丁香 2 颗、陈皮 15 克、干辣椒节 12 克、桂皮 5 克、白胡椒粒 15 克。

制作方法:

(1) 羊肉、羊骨头和猪棒子骨用清水浸泡去血水, 羊杂清洗干净香料包用清水浸泡 2 小时待用。

(2) 大锅里掺入 30 千克清水, 冷水就下入漂净的羊肉、羊杂、羊骨头、猪骨头和香料包, 烧开后撇去浮沫, 用大火熬至汤汁浓白, 待羊肉和羊杂煮至软然时, 捞出特用, 再转小火保持汤面微沸继续熬制。



山东炒鸡

所有配方均有视频讲解教程

香料粉:八角 90 克花椒 45 小茴香 20 克白芷 30 克麻椒 10 克香叶 10 克陈皮 10 克所有香料打粉 (福炒鸡油
猪大油 1 斤色拉油严汽芒花生油 2 斤葱段 50 克老姜片 50 克八角 10 克花椒 10 克白芷 5 克所有油一起下锅把料炸至金黄色, 去掉渣子留油备用

复合酱汁 蚝油 600 克老抽 300 克生抽 400 克味达美 600 克海鲜酱 100 克排骨酱 100 克伊利家红烧酱料 200 克

出锅料:

- 1.酱香口味青椒块 50 克红椒块 50 克紫葱头 50 克
- 2.香辣口味蒜子 100 克罗丝椒 100 克小米椒 60 克香油 20 克葱丁 50 克



麻辣龙虾尾

所有配方均有视频讲解教程

主料：龙虾尾 3 件、一件 10 斤左右

调料：蚝油 100 克味达美 200 克紫林陈醋 200 克红油 150 克花椒油 50 克藤椒油 50 克蒸鱼鼓油 500 克辣鲜露 200 克麻辣鲜露 100 克白糖 100 克鸡精 30 克纯净水 500 克

配料：小米椒花椒美人椒蒜拍破

制作：龙虾尾要拍一下，轻拍便入味龙虾尾过油会亮、有色泽好，口味也能好。腌制 6 小时即可食用冻得龙虾尾要沸水、不用过油所有配料装在一个袋子里，不要直接放汁水中，走菜时拿出来加入适量的红油和白糖拌一下装盘即可。



老醋花生

所有配方均有视频讲解教程

调料：

陈醋 500 克

蜂蜜 60 克

冰糖 15 克

恒顺香醋 400 克

白糖 600 克

劲霸橙汁 150 克

蚝油 380 克

制作：

橙汁、蜂蜜熬好后放入不锈钢桶，小火慢熬熬制粘利即可



老洛阳牛肉汤配方

所有配方均有视频讲解教程

汤料：牛腿骨 50 斤牛脊骨（牛大梁） 50 斤，水 150 斤。

香料：小茴香 10 克 白芷 10 克 香砂 5 克 白扣 5 克肉蔻 8 克甘草 8 克 花椒 10 克 八角 15 克陈皮 8 克丁香 5 克山奈 10 克 肉桂 15 克良姜 10 克桑叶 5 克 草蔻 8 克丁香 3 克花

牛肉汤辣椒香料：葱姜 500 克炸香 小茴香 20 克良姜 18 克， 陈皮 10 克香果 10 克白蔻 25 克白芷 15 克桂皮 20 克八角 20 克肉蔻 15 克香叶 10 克花椒 30 克白芝麻半斤辣椒面 4 斤菜籽油 20 斤



狗不理包子

所有配方均有视频讲解教程

主料：面粉 600 克

配料：酵面 375 克，猪肉（肥 3 瘦 7）425 克

调料：葱末 55 克，姜末 5 克，酱油 85 克，味精 5 克，芝麻油 60 克，碱面 5 克，骨头汤适量

用料：猪肉 300 克、切碎的皮冻 150 克、水面 150 克、发面 150 克、盐 5 克、嫩姜丝 100 克、葱姜水 45 毫升、淡色酱油 30 毫升、麻油 15 毫升、猪油 15 毫升、酒 30 毫升、醋 30 毫升、酱油 15 毫升

做法：

- 1.在猪肉中加葱、姜水、淡色酱油、盐、麻油、猪油、用力搅拌均匀，将皮冻切成小粒放入，仔细调匀，放并行冷冻 1 小时。
- 2) 将水面和发面混合揉好，分成 50 粒（份）。每个擀成薄皮，包进肉馅少许，摆在小笼屉内，上过大火开蒸



自制皮冻

所有配方均有视频讲解教程

材料：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。



私房红烧肉

所有配方均有视频讲解教程

比例配方：熟五花肉 10 斤（用水煮 35 分钟）左右，改成 3 厘米见方大块，大葱段 150 克，姜片 100 克，普通的啤酒 1.5 瓶，古越龙山花雕酒 0.5 瓶。海天金标生抽 260 克，盐 28 克，味精 30 克，红曲米粉 10 克，冰糖 500 克，八角 40 克，白芷 13 克，香叶 3 克

糖色配比：兹冰糖 150 克加水 90 克熬制，开水 130 克冲开即可，

制作流程：

所有料放入高压锅，上气中小火压制，17 分钟，关火焖 4-5 分钟，开盖撇油，450 克 1 份，取汁 250 克，焯至粘稠光亮挂汁，淋入 20 色拉油增加亮度翻炒几下出锅即可。



毛血旺底料

所有配方均有视频讲解教程

原料：菜籽油 10 斤、牛油 6 斤、郫县豆瓣酱 6 斤、干辣椒 500 克、生姜 200 克、大蒜 200 克、大葱 500 克、冰糖 250 克、醪糟 500 克

香料：八角 100 克、良姜 30 克、山奈 50 克、桂皮 50 克、白扣 30 克、小茴香 50 克、山奈 30 克、草果 30 克、紫草 25 克、草寇 20 克、香叶 10 克、香砂 30 克、香草 20 克、丁香 10 克、香果 30

制作：

1.菜籽油炼熟，牛油切成小块，郫县豆瓣酱剁细，干辣椒入沸水锅中煮 5 分钟捞出打蓉即成糍粑辣椒，生姜、大蒜、大葱、拍碎备用。

2.炒锅开中火，倒入菜籽油烧热放入牛油熬化，下入生姜、大蒜、大葱炸香炸干捞出，下入郫县豆瓣酱、糍粑辣椒，小火熬制 1 小时，下入香料小火熬 20 分钟，下入冰糖、醪糟熬制水分完全蒸发，关火加盖冷却后即成。



安徽牛肉板面

所有配方均有视频讲解教程

卤牛肉汤配比：牛肉 10 斤，水 50 斤，盐 300，味精 50 克，酱油 200 克，料油 500 克，炼制的牛油 1000 克，干红辣椒 500 克

香料：（桂皮 50 克、肉蔻 20 克、砂仁：30 克、山奈 40 克、草果 30 克八角 20 克、良姜 20 克白扣 50 克、干姜 60 克白芷 40 克草扣 30 克毛桃 40 克、甘草 30 克丁香 5 克）大葱 300 克大姜 100 克

制作：

- 1，将牛肉切成 2 厘米的小块，用刀拍烈姜、葱段、干辣椒从中间切断，香料用清水浸泡 30 分钟，冲洗干净，用干净的纱布包起来，
- 2，净锅上火加料油、炼制好的牛油烧热，投入葱姜炸香，再投入干辣椒炸至半糊时倒入牛肉煽炒，加入清水，调入调料排骨酱 80 克甜面酱 100 克柱侯酱 130 克海鲜酱 100 个蚝油 100 克豆豉酱 100 克盐 500 克番茄酱 1000 克鲜味宝 200 克牛肉粉 100 克味精 300 克鸡精 300 克

面比例：高筋面粉 500 克盐 4 克面碱 5 克鸡蛋半个水 150 克辣椒油：菜籽油 5 斤葱段 250 克香菜 100 克洋葱 150 克姜片 150 克白酒 30 克朝天椒 1 斤二荆条 1 斤小米辣 1 斤



私房锅包肉

所有配方均有视频讲解教程

锅包肉粉料：生粉 500 克，糯米粉 300 克，澄面 200 克，地炸粉 100 克，泡打粉 8 克（并匀）

新醋汁：白糖 3500 克上海白醋 1250 克兹老抽 60 到 70 克，橙汁 800 克 9 度米醋 500 克，苹果醋 500 克，蜂蜜 150 克（摇匀熬制一下）

制作：

- 1.猪里脊 400 克（去筋膜。切厚片，大的 24 到 26 片
- 2.粉料 200 到 250 克。加水调成稀糊加豆油打匀
- 3.五成油温炸制，反复炸制 3 次
- 4.锅留少许底油，下糖醋汁 350 到 400 克，熬制汁水粘稠，下肉挂汁，淋油出锅，香菜叶点缀。



哈尔滨红肠

所有配方均有视频讲解教程

原料：八路肠衣 1 捆，猪精肉 10 斤，肥肉 2 斤，玉米淀粉 1 斤，胡椒粉 15 克肉桂粉 10 克白芷粉 10 克，八角粉 10 克味精 30 克，鸡粉 20 克，精盐 160 克白糖 50 克，蒜末 150 克清水 2200 克红曲米粉 25 克肉皮末 1000 克（去净油后绞末）

制作流程：

- 1.首先把肠衣套在水龙头上面冲洗干净检查有无漏眼后剪成 1 米长
- 2.取一个大盆先放入猪精肉，肥肉丁，红曲米粉，肉皮末，胡椒粉，肉桂粉，白芷粉，八角粉，味精，鸡粉，精盐，白糖和蒜末放到一起顺一个方向拌均。
- 3.把清水和玉米淀粉拌均后分三次倒入肉馅里顺一个方向上劲。
- 4.取灌肠机将拌好肉馅灌入肠衣里（灌入 9 分满）23 厘米一段。
- 5.不锈钢大桶里加入水烧开放入灌好的肠煮 40-45 分钟至熟注水温控制 90 度。熟后放入熏锅加白糖熏冒黄烟即可）。



皮蛋瘦肉粥

所有配方均有视频讲解教程

配料：皮蛋、大米、纯瘦肉、盐、骨粒香调料，母鸡鲜香膏

制作：

- 1、水烧开后先放大米 12 斤水 8 两大米，小火煮 30 分钟左右（不要超过 30 分钟，大米开花就行），
- 2、放切好的皮蛋（要先把皮蛋用开水煮下），12 斤水 2 个皮蛋，瘦肉适量（50 到 100 左右）放盐 15 克骨粒香 15 克老母鸡鲜香膏 5 至 8 克
- 3、大火勾木薯粉并且要不停的搅拌，预防糊锅底。大约水沸腾 3 分钟左右把化好的木薯粉和水，米完全融合在起。感觉粥有粘稠度就好了，
- 4、粥好后放入小白菜适量。



五香油焖大虾

所有配方均有视频讲解教程

原料：大龙虾 2 千克

调料：白糖 30 克姜片 50 克大蒜 50 克鸡精 20 克食盐 30 克啤酒 2 瓶白酒 30 克香菜 20 克色拉油 600

卤料包：八角 8 克山奈 5 克甘草 6 克白蔻 10 克桂皮 8 克草果 2 个白芷 12 克香叶 10 克小茴香 6 克丁香 10 克砂仁 5 克花椒 15 克辣椒 30 克

制作流程：

- 1、抽出沙线，剪掉头部 1/5 的部位，拉出内脏，保留虾黄。
- 2、将龙虾反复换水漂洗，至水质清澈为止。方法为：用清水浸泡，不得用流动水冲洗，防止脑壳内有“虾黄”被洗掉。
- 3、热锅下倒入 600 克色拉油，烧至七分热，下入卤料包炒 10 秒钟，再下姜片、大蒜炒香，将洗净的龙虾倒入锅中旺火生炒至虾壳变红，烹高度白酒祛腥，倒入啤酒增香，加水 250 克作为溶剂，再放入鸡精和食盐调味，加盖，中火焖 15 分钟至汤汁收干，出锅时放入白糖和香菜。



土家酱香饼

所有配方均有视频讲解教程

和面原料：高筋面粉 1000 克 泡打粉 2 克 白糖 20 克 菜籽油 5 克 温水 600 克

撒料粉：十三香 100 克 盐 40 克 白糖 40 克 白胡椒粉 60 克 鸡精 20 克 味精 20 克

酱料：洋葱粒 500 克 大豆油 250 克 蒜末 50 克豆瓣酱 160 克 姜末 50 克 蚝油 120 克 蒜蓉酱 30 克 海鲜酱 30 克 白糖 20 克 鸡精 30 克 酱料专用粉 12 克 番茄酱 50 克

香料粉配比：花椒粉 15 克 孜然粉 10 克 丁香粉 5 克 小茴香 10 克 八角粉 20 克 迷迭香 60 克



荷叶叫花鸡

所有配方均有视频讲解教程

腌制:三黄鸡 10 只 美味鲜 250 克 草菇老抽 250 克 味精 200 克 盐 150 克 花雕酒 150 克 泡 40 分钟即可 香料 50 克

香料:甘草 25 克 香茅草 13 克 丁香 5 克 良姜 270 克 八角 45 克 桂皮 45 克 草果 45 克 陈皮 45 克 罗汉果 40 克

拌馅料:取不锈钢盆，放里脊肉丁、香菇、冬笋、火腿丁、秘制香料、板栗 50 克、海米 20 克、盐 5 克、味精 5 克、酱油 10 克、色拉油 40 克、搅拌均匀腌 3 分钟加鸡爪蹄骨宽熬制的浓汤胶汁 250 克。拌匀成为有黏性的鸡肚料

烤制:将鸡肉放入自制烤炉炉口，开火在 70 度 15 分钟进行第一翻动 10 分钟后第二翻动 7 分钟后第三次翻动。开火盖上炉盖儿温。小火焖至 25 分钟即可，将鸡包上鲜荷叶包上泥去烤至即可完成。



凉菜料油

所有配方均有视频讲解教程

香料配比:

花椒 200 克八角 100 克良姜 75 克 孜然 75 克白芷 75 克 草
果 25 克丁香 25 克 小茴香 100 克桂皮 100 克 香叶 50 克
合计 825 克粉碎大颗粒

制作:

色拉油 1 斤烧 150 度下入大葱 1 斤、姜片、150 克、洋葱
150 克、香菜 100 克、香料 100 克、全程小火炸 50 分钟
即成切记 10 斤油香料 100 克



蒜蓉小龙虾

所有配方均有视频讲解教程

主料：小龙虾 1000 克

调料：菜籽油 100 克、猪油 100 克、蒜蓉 200 克、黄椒酱 25 克、高汤 800 克、鸡精 5 克、味精 8 克、鸡汁 5 克、白糖 10 克、蒜蓉龙虾料 3 克，小米辣碎 10 克

制作：小龙虾治净过油，锅中放菜籽油、猪油、黄椒酱、小米辣碎、蒜蓉熬香加入高汤、小龙虾、盐、味精、鸡精、鸡汁、白糖，大火煮 3 分钟，焖 4 分钟放入龙虾料，收汁即可出锅。



驴肉火烧

所有配方均有视频讲解教程

制作驴肉：驴肉 15 千克切成大块后，先用清水浸泡 30 分钟，汤桶垫入篦子，加入清水 20 千克，加入糖色 100 克，下入掉水后的驴肉，加入香料包八角 20 克花椒 25 克，桂皮 30 克，丁香 5 克，香叶 20 克，小茴香 50 克，甘草 10 克，白芷 10 克，白豆扣 15 克，草扣 10 克，沙姜 20 克，陈皮 15 克，草果 4 个去籽，罗汉果 2 个，红枝子 10 克，华拨 5 克，干辣椒 50 克

调味：盐（适量），味精 100 克，鸡精 100 克，胡椒粉 15 克，料酒 250 克，大葱 100 克，生姜 100 克白酒 100 克，在驴肉上面放盘子压住，大火烧开转小火煮制 2 小时，视驴肉色泽红润、鲜嫩酥烂时关火即可。

火烧制作比例：面粉 500 克，盐 3 克水 300 克左右油酥：面粉 200 克，色拉油 100 克十三香（少许）



麻辣羊蹄

所有配方均有视频讲解教程

卤油和底料的制作：色拉油 10 斤，烧至九成热，加入生姜 20 大葱 200 克、香菜 50 克，小火炸至焦黄捞出不用，等油温降至六成热时下入豆瓣酱 100 克花椒 200 克熬香关火冷却后过滤既得卤油和底料

卤水调制：取 20 斤高汤，加入卤油 2 斤、底料 400 克、干辣椒段 100 克、麻椒 30 克、盐 250 克、味精 50 克、鸡精 30 克、酱油 100 克

香料配方：香叶 10 克、桂皮 20 克、八角 10 克、肉扣 5 克、豆蔻 5 克、香砂 5 克良姜 10 克、白芷 10 克

制作：

1、取羊蹄 30 个洗净冲净血水，焯水备用

2，卤水桶烧开下入羊蹄，加入大葱段 200 克，姜块 100 克，香料包，煮制 2.5 个小时至羊蹄软烂即可。



风干肠（配方）

所有配方均有视频讲解教程

主料：猪前槽肉 8 斤五花肉 2 斤

辅料：盐 2 两白糖 6 两酱油 2 两洋葱末 1 两世一堂干肠料
1 袋味素 1.5 两白酒 3 两姜末 1 两腐乳汁 1 两肠衣适量

制作：把肉切成丁状，加入所有的料搅拌，均匀后砌制 40 分钟，灌入肠衣在通风时，在阴凉的地方晾晒 3 天，然后上锅蒸 20 分钟，取出晾干即可食用



十三香小龙虾

所有配方均有视频讲解教程

香料粉：白芷 100 克，白蔻 100 克，肉桂 50 克，肉豆蔻 5 克，草寇 50 克，草果 30 克，高良姜 20 克，毕拔 20 克，八角 15 克，花椒 15 克，香叶 15 克，小茴香 15 克（以上香料混合打成细沫即可）

麻辣酱：将豆瓣酱 1500 克，花椒粉 150 克，辣板面 300 克，香料粉 150 克，混合一起搅拌均匀，用菜籽油 1000 克炒香冷却后放入容器密封 24 小时即可使用

制作：锅入宽油烧至八成热，下入小龙虾四斤炸至变色捞出控油，锅留底油少许，放入生姜、洋葱各 15 克。炒香后加入十三香麻辣酱 100 克，小火炒至油色红亮后放 800 克啤酒，倒入龙虾，放入香料粉 30 克调匀，小火焖 15 分钟，放青椒块 50 克，大火烧一分钟至汤汁略稠，调入适量盐、味精、鸡精、白糖即可出锅，



韩国泡菜

所有配方均有视频讲解教程

主料：娃娃菜 10 斤，娃娃菜用 3 斤盐腌制 3 小时，冲水至淡口，沥干水分备用。

泡菜酱：蒜蓉 500 克，辣椒粉 1000 克，蒜蓉辣椒酱 1500 克，海天白米醋 400 克，苹果香醋 100 克，两只柠檬带皮一起榨汁，番茄汁 500 克，二锅头 100 克鸡粉 50 克，砂糖 250 克，口味调制酸甜适中，在放泰椒 100 克切碎。

做法：10 斤娃娃菜用 500 克的泡菜酱腌制 8 小时以上可食用，注意腌制的时候，每片菜叶子上都要有酱。上菜用麻油少许拌拌再切好装盘



麻辣香锅核心酱料

所有配方均有视频讲解教程

香料：白寇 10 罗汉果 1 个、山奈 8 克、桂皮 10 克、小茴香 10 克、陈皮 5 克、草果 10 克、甘果 12 克、良姜 10 克、甘松 5 克丁、香 3 克、八角 10 克、千里香 10 克、灵草 5 克、香叶 20 克、香砂 10 克当归 8 克、红扣 5 克、香茅草 6 克朝天香锅底料 1 斤，色拉油 10 斤，牛油 1 斤、泡椒 2 斤（去水），麻椒 30 克，花椒 50 克，蒜、姜末各 3 两，热油、菜料油各 1 斤，白酒适量，麦芽粉 60 克，辣椒段 8 两与香料起煮。辣椒王 1 两半与香料一起煮。

操作步骤：色拉油--圆葱（捞出）--牛油--香料-（麻椒+花椒）豆瓣酱--泡椒--（蒜、姜、豆豉）--火锅底料--热油+菜籽油）烧热分开浇--白酒--麦芽粉



特色辣子鸡

所有配方均有视频讲解教程

原料：上鸡腿 40 熟芝麻 5 克，酥花生米 25 克

腌肉料：料酒、盐、味精各 7 克，自制香料粉 5 克。

调料：干辣椒 150 克，干花椒 100 克，老干妈豆豉 20 克姜片 4 克，蒜子 10 克，色拉油 1 千克（约耗 60 克），老抽 3 克，花椒油、芝麻油各 5 克。

自制香料粉配方：将孜然 50 克，白泡 10 克，山奈、排草各 15 克，草果、千里香各 20 克研制成粉，混合拌匀即可。

制作方法：

(1) 将土鸡腿肉剁成 2 厘米见方的小，漂去血水，用料酒盐、味精、自制香料粉腌清 10 分钟备用。

(2) 锅上火，入油烧至六成热，下入腌制好的鸡块炸至棕红色，起锅控油，待油温升至七成热时，迅速复炸次，捞出备用。

(3) 锅上火，下入适量的色拉油烧热，放入干辣椒、干花椒、姜片、蒜子，炒至干辣椒成棕红色时，放入炸好的鸡块，调入盐、味精、老抽、老干妈豆豉炒均起锅，放入花椒油、芝麻油、花生米、熟芝麻即成。



德州扒鸡核心配方

所有配方均有视频讲解教程

原料：蛋母鸡十只，水 30 斤

香料：香料粉 100 克

香料比例：桂皮 125 克，白芷 125 克，八角 100 克，山奈 75 克，陈皮 50 克，肉蔻 50 克，草果 50 克，小茴香 50 克，花椒 50 克，桂枝 50 克，丁香 50 克，毛桃 25 克，砂仁 10 克，香叶 25 克，良姜 100 克，（茯苓 25 克，红根根 25 克，党参 25 克，山捻子 25 克，当归 25 克）。括号内可不放。打成粗粉

制作：

- 1.**鸡泡净血水冲洗干净，焯水十分钟，晾晒半小时，抹蜂蜜水，捞出洗净，控干水分，晾晒半小时蜂蜜水的比例 6：4，晾干。
- 2.**锅中放宽油。带油温烧至 180 至 220 度，放入上好蜂蜜水的鸡，炸制金黄捞出。
- 3.**卤桶放入高汤 30 斤。烧开放入香料包 100 克，姜 250 克，鸡精 200 克，煮 20 分钟到半个小时，然后放入炸好的鸡，开锅大火煮十分钟，改中小火煮六至 60 至 80 分钟，关火焖一夜即可。第一锅一只鸡 1.3 两盐，以后每只鸡一两盐。



铁锅大炖鹅

所有配方均有视频讲解教程

香料粉：八角 100 克，花椒 300 克，香叶 50 克，南姜 30 克，草果 150 克，砂仁 150 克，肉扣 150 克，白胡椒粉 250 克，十三香 1 盒，肉香粉 100 克，小茴香 150 克，白扣 10 克，

混合油：猪大油 5 斤，熟鹅油 10 斤，豆油 6 斤

酱油汁：美极鲜 100 克，老抽少许，大豆酱油 60 克，生抽 150 克，一品鲜 200 克，味美达 150 克，

酱料：香其酱 50 克，泡椒酱 200 克，排骨酱 150 克，甜面酱 120 克，柱侯酱 200 克，叉烧酱 100 克，



周黑鸭技术配方

所有配方均有视频讲解教程

3 斤鸭肉的腌制:盐 30 克, 鸡精 30 克, 味精 30 克, 白糖 50 克, 烤鸭香味素 15 克, 乙基多芽粉 15 克, 麻椒粉 10 克, 辣椒面 20 克, 花椒油 10 克, 料酒或高度白酒 15 克, 生抽 30 克, 老抽 30-40 克, 腌制 5 小时以上。

香料的配比:花椒 50 克, 山奈 10 克, 八角 15 克, 丁香 1 克, 小茴香 10 克, 香叶 15 片, 草果 2 个 (拍碎), 陈皮 10 克, 白芷 5 克, 罗汉果 2-3 个, 桂皮 7 克, 毕卜 5 克, 千里香 5 克, 红辣椒 30-80 个, 葱姜适量。

酱料的熬制:食用油 200 克, 海鲜酱 200 克, 甜面酱 200 克, 干黄酱 200 克, 开火熬 5 分钟, 出香味后出锅备用。

糖色的做法:植物油 250 克, 凉油放入白糖 200 克, 不停搅拌, 熬成老红色, 起泡, 一勺一勺加入锅中即可。

卤制方法:锅中加水 15 斤, 凉水下入香料包, 加入糖色, 水开后煮 5 分钟, 加入酱料, 再煮 5 分钟后, 加入腌制好的鸭杂, 加盐 (大约 150 克) 调咸, 加老抽 100 克, 加白糖半斤至一斤, 卤 15 分钟后加入鸡精味精各 50 克, 关火, 泡 40 分钟左右



