

卤水配方（一）

刘厨卤水

原料：

A、八角 50 克，白豆蔻 50 克，甘草 50 克，沙姜 50 克，花椒 15 克，小茴香 10 克，香茅 25 克，白胡椒 10 克，草果 8 个，肉豆蔻 6 个，草豆蔻 6 个，香叶 20 片，丁香 10 克，罗汉果 3 个，蛤蚧 2 只，香菜籽 50 克，白芷 10 克，杜仲 10 克，南姜 10 克，良姜 10 克，砂仁 10 克，桂皮 10 克。

B、老母鸡 3000 克，金华火腿 3000 克，干贝 250 克，里脊肉 10 斤，猪棒骨 10 斤。

C、清水 60 斤。

D、小洋葱 750 克，南姜 400 克，大蒜 150 克。

E、色拉油 1500 克。

F、广州米酒 800 克，花雕酒 1000 克，冰糖 1000 克，海天金标生抽王 1500 克，美极鲜酱油 170 克，鱼露 300 克，老抽 500 克，蚝油 250 克，味精 150 克，盐 250 克，鸡粉 150 克。

制作：

1、A 料用纱布包锅，放入沸水中大火煮 10 分钟捞出备用；B 料中除干贝外，其余的原料均放入放入沸水中大火煮 20 分钟，捞出洗净备用。

2、将 C 料放入不锈钢桶中，放入汆水后的 B 料、干贝小火煲 12 小时，将 B 料取出，把原汤过滤后重新放入不锈钢桶中，加入 A 料小火煲 2 小时，放入 F 料后小火煮 30 分钟。

3、D 料洗净后切成厚片，放入烧至六成热的色拉油中小火浸炸 5 分钟至出香，捞出 D 料后把色拉油倒入汤料中调匀即可。

特点：口味咸鲜微甜，色泽红亮。

适用范围：可以用来卤制牛下货、猪下货、牛肉、野兔等。

王厨卤水

原料：

A、八角 50 克，花椒 20 克，香叶 30 克，陈皮 25 克，草果 30 克，丁香 10 克，甘草 15 克，罗汉果 3 个，沙姜 25 克，白豆蔻 25 克，肉豆蔻 25 克。

B、葱 200 克，姜 300 克，蒜瓣 300 克，洋葱 250 克，胡萝卜 250 克，西芹 200 克，青椒 150 克，红椒 100 克，整棵香菜 600 克，干辣椒丝 25 克。

C、冰糖 1000 克，白酱油 500 克，鱼露 150 克，山西陈醋 150 克，李锦记生抽 2000 克，桂花口急汁 250 克，龟甲万酱油 300 克，花雕酒 500 克，玫瑰露酒 150 克，草菇老抽 100 克，精盐 400 克，味精 300 克，鸡粉 250 克。

D、猪大骨 5000 克，老猪肘子 1500 克，老母鸡 2000 克，老鸭子 4500 克。E. 料

包 2 个，色拉油 2000 克。

制作：

- 1、将 A 料包入料包种备用；将 B 料中所有原料的一半包入料包（干辣椒丝全部）备用。
- 2、汤桶加水 50 斤，放 D 料大火煮 30 分钟转小火，熬至汤桶中汤中剩 1/3 时，将原料全部捞出，汤汁用细漏网过滤。打捞汤油备用。
- 3、将色拉油放入炒锅内烧至三成热时，将 B 料中剩余的原料放入小火煸炒 10 分钟至香味出尽时打出原料制成料油，将料油、两个包好的料包、C 料一起放入汤桶内小火熬 30 分钟后便可卤制原料。

特点：色泽红亮，口味香醇。

适用范围：乳鸽、猪耳朵、鹅掌、猪肚、牛肚、鸡蛋、豆腐等。

顾厨卤水

原料：

- A、草豆蔻 20 克，肉豆蔻 20 克，丁香 5 克，小茴香 35 克，白芷 5 克，良姜 30 克，八角 20 克，桂皮 25 克，山楂片（成熟鲜山楂切片晾干），香叶 35 克，甘草 10 克，草果 25 克，陈皮 15 克，上等红曲米 150 克。
- B、生抽 200 克，雀巢美极鲜酱油 50 克，蚝油 200 克，冰糖 1500 克，盐 750 克，味精 350 克，料酒 500 克。
- C、鸡架骨 1500 克，猪大骨 1500 克，清水 25 斤。
- D、生姜片 150 克，生葱 100 克，香菜、香芹、青椒、洋葱各 50 克。E. 色拉油 100 克。

制作：

- 1、锅内放入色拉油，烧制七成热时放入 D 料小火煸炒 30 分钟至出香，放入 C 料大火烧开后小火熬 20 分钟，取出 D 料。
- 2、将 A 料用纱布包起制成料包，放入步骤一熬后的汤中小火再熬 2 小时，用笊篱捞出料包、鸡架骨、猪大骨，放入 B 料调味即成。

特点：色泽红亮，口味咸中微甜。适用范围：可以用来卤制鸭头、鸭脖子、猪蹄、猪肚、乳鸽、兔子头等。

李厨卤水

原料：

- A、汤骨 15 斤，火腿骨 10 斤，猪爪 5 斤，鸡爪 3 斤，老母鸡 3 只，凤爪 3 斤，肉皮 3 斤，（可放水 120 斤）吊汤中可放陈皮丝 50 克。
- B、干贝、虾米各 1000 克。

C、八角 185 克，苹果 185 克，花椒 100 克，小茴香 40 克，桂皮 185 克，沙姜 150 克，白胡椒粒 120 克，甘草 80 克，陈皮 135 克，罗汉果 2 只，丁香 60 克，当归 60 克，香叶 40 克，南姜 500 克。

D、生抽 2400 克，鱼露 1100 克，冰糖 3 斤，玫瑰露酒 1000 克，味精 2000 克，盐 5000 克，鸡精 2000 克，广东米酒 500 克。

E、①蒜泥油：葱2 斤，蒜泥 3 斤，洋葱片 1 斤。②蔬菜包：香葱、生姜、西芹、胡萝卜、洋葱、南姜片。

制作：

将 A 吊汤二天后，捞出成高汤，放 B 和 C 在小火上熬出香味，将 D 调味，放 E

(1) (2) 即好

制作：不能卤豆制品和腥味较重的东西，如大肠，卤水豆腐，可另设卤水桶（如白卤水或分开卤）经常清理，保持干净，做到缺味加味，缺油可加蒜油。

张厨卤水

汤料：老母鸡 2 只（重约 3000 克），老鸭 1 只（重约 2000 克），猪肘子 1 个（重约 1500 克），牛骨（重约 2000 克），蛤蚧 4 个，五花肉 1000 克。

香料：香芋 100 克，香草 50 克，槟榔片 50 克，荜拨 50 克，草果 50 克，八角 75 克，花椒 30 克，桂皮 150 克，草豆蔻 50 克，丁香 10 克，良姜 50 克，肉豆蔻 50 克，白芷 30 克，大茴香 75 克，香叶 30 克，桂花 30 克，枝支 300 克单放。

原料：大葱 1000 克，姜 500 克，香菜 400 克，西芹 500 克，去皮鲜南姜 1500 克，胡萝卜 500 克，干葱 500 克，洋葱 300 克，蒜瓣 1000 克，青红椒各 30 克。

调料：南乳汁 500 克，泰国鱼露 1000 克，李锦记生抽 2500 克，李锦记蚝油 600，李锦记海鲜酱 480 克，玫瑰露酒 500 克，香油 2000 克，色拉油 500 克，绍兴黄酒 2250 克，广东米酒 500 克，花雕酒 500 克，苹果醋 500 克，冰糖 2500 克，盐 1000 克。

制作：

1、把老母鸡、老鸭、肘子、五花肉、牛骨加水25 千克大火烧开后用小火煮至 5 小时成清汤，捞出原料后放入大葱、姜、香菜、西芹、鲜南姜、蛤蚧；另起锅把南乳汁、蚝油、海鲜酱小火煸炒 10 分钟，倒入汤桶内煮出味后捞出葱、姜用细布过滤取汁。

2、枝支洗净，单独放一个包；其余香料放入沸水中大火氽 5 分钟，取出用水洗净，放入干锅中煸干水分，用料包包上放入汤桶中，再放入生抽、冰糖、鱼露、黄酒、花雕酒、玫瑰露酒。

3、锅里放入香油、色拉油，烧至六成热时放入胡萝卜、鲜南姜、香菜、蒜瓣、洋葱、干葱制成料油后晾凉放入卤桶内。4、把青红椒、蒜切成小粒，用水泡 2 分钟，挤干水分后放入一盛器内放入苹果醋、玫瑰露酒、冰糖少许一些凉白开、制成卤水汁跟成品上桌。

白卤水

原料：

- A、清水 25000 克，猪脊椎骨 5000 克，老母鸡 2000 克，棒子骨 5000 克，
B、甘草 35 克，香叶 10 克，桂皮 20 克，草果 6.5 克，陈皮 10 克，沙姜片 10 克，大料 5 克，花椒 5 克，白胡椒 15 克。
C、冰糖 200 克，精盐 1000 克，味精 25 克，花雕酒 500 克，白酱油 50 克，瑶柱 10 克

制作：

- 1、将猪脊椎骨，老母鸡，棒子骨一同放入冷水锅中，烧开撇去浮末。捞出放入不锈钢桶中，加入清水大火烧开，改用小火煮 3 个小时，捞出原料，留汤汁。
- 2、将 B 料用纱布包好，放进干净水盆中洗干净，烧开锅以后，把 C 料加入煮开锅即成。

特点：色泽浅黄，口感咸鲜微甜。

应用：适合卤制乳鸽、肠头、凤爪、鸡肘骨

卤水配方（二）

桂林米粉卤水

原料：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、猪头骨、牛骨洗净，入沸水中大火氽 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。

特点：色泽酱红，口味咸鲜。

应用：为桂林米粉的专用卤水，不能用来卤制鸡、鸭，可以卤牛肉、猪肉、驴肉、马肉、内脏。

北方酱汤

原料：

A 色拉油 1500 克。

B 牛腿骨 2500 克，猪腿骨 3000 克，老鸭 2000 克，老母鸡 2500 克。

C 甜面酱 750 克，冰糖 300 克。

D 葱 1000 克，姜 500 克，罗汉果 3 个，大蒜 500 克，八角、花椒、香叶、香菜、白芷、良姜、山楂片各 50 克，小茴香、肉豆蔻、山奈、桂皮各 75 克，罂粟壳 100 克，丁香 30 克。

E 料酒 300 克，老抽 200 克，生抽 350 克。

制作：

1、500 克色拉油放入炒锅内，烧至五成热时放入砸碎的冰糖小火炒 4 分钟，放入甜面酱小火煸炒 2 分钟后取出备用。2、放入剩余的色拉油，烧至五成热时放入 D 小火翻炒 20 分钟，捞出放入料包内。

3、牛腿骨、猪腿骨、老鸭、老母鸡洗净，切重 500 克的块，放入沸水中大火氽 5 分钟，捞出入不锈钢桶中，加清水 25 千克大火烧开，撇去浮沫后加步骤 1、步骤 2 炒好的料和 E 料调味后用小火熬 4 小时，离火过滤。

特点：色泽枣红，咸鲜浓郁。

应用：适合用来卤制各种肉制品、豆制品。

腊味白卤

原料：腊鸡、腊肉、腊鸭各 2000 克，猪大骨、鸡骨各 2000 克，葱、姜各 100 克，八角 15 克，草果、桂皮、花椒各 10 克，干辣椒 30 克，鸡精 50 克，味精 10 克，胡椒粉、白糖各 15 克。

制作：

1、葱、姜、八角、草果、桂皮、花椒、干辣椒洗净，用纱布包起成香料包。

2、腊鸡、腊肉、腊鸭、猪大骨、鸡骨洗净，入沸水中大火氽 5 分钟，撇去浮沫后洗净，放入不锈钢桶中加清水 25 千克大火烧开，改小火煮 5 小时，放入香料包、鸡精、味精、胡椒粉、白糖调味后过滤即可。

特点：色泽浅黄，腊味浓郁。

应用：适合卤制各类肉制品。

卤水配方（三）

原料：葱油 250 克，香油 200 克，清水 15 千克。

A、胡萝卜、西芹各 150 克，蒜头 100 克，干辣椒 10 克，香菜 25 克，青辣椒、生姜、大葱、洋葱各 50 克。

B、猪筒骨 4000 克，老母鸡 1200 克，火腿、猪皮各 400 克。

C、八角、桂皮各 15 克，香叶、花椒、小茴香各 10 克，陈皮、草果、良姜、肉豆蔻各 20 克，豆蔻、荜拨各 10 克，罗汉果 3 只，丁香、香茅各 5 克，山奈、砂仁各 8 克。

D、味精 250 克，海天生抽王、盐、冰糖、花雕酒、鱼露各 200 克。

制作：

1、B 料放入沸水中大火氽 10 分钟捞出，再入 15 千克清水中大火煮沸后改小火，连续煮 2 小时过滤取清汤。

2、A 料洗净，用纱布包扎好待用；C 料放入清水中浸泡 10 分钟，洗净、捞出用纱布袋包好待用。

3、将包好的 A 原料和 C 原料放入已煮好的清汤中大火烧开，改用小火煮 40 分钟至汤中有香料味溢出，再调入 D 料，加入葱油、香油调味即可。

特点：色泽红亮，鲜咸香微甜微辣。

应用：在卤水使用过程中，应交替卤制鸡爪、牛肉、猪爪、鹅翅、兔腿等，这样以便使卤水口味更佳。

制作关键：C 原料需浸泡清洗，以除杂质。再加入 D 原料时，需认真调味，口味不能偏，不能在 C 原料中用过多香茅。由于香料经烧煮有苦涩味，对冰糖的量可适当增加或减少。在卤制牛肉、兔腿等大件，应将牛肉、兔腿等提前用盐、味精、料酒腌制。

味型：香辣、鲜咸、微甜。

原料：

A、老鸡、五花肉、金华火腿各 1500 克，肘骨 2500 克。

B、干尖椒 250 克，广合香、白芷、沙姜、淡香木各 30 克，八角 70 克，桂皮 35 克，鲜南姜、香叶、甘草各 50 克，陈皮、小茴香、香菜籽各 20 克，草果 10 个，丁香 5 克，黑胡椒粒、辛夷各 10 克，罗汉果 2 个，香茅 4 克。

C、李锦记豆瓣酱 2 瓶，湖南辣妹子 2 瓶，财神蚝油 500 克，大葱、生姜各 100 克，蒜、洋葱、洋葱头各 50 克。

D、精盐 70 克，大桥味精 150 克，美极鸡粉 200 克，李锦记生抽 500 克，美极鲜酱油 550 克，绍兴花雕酒 600 克，红曲米 30 克，冰糖 100 克，玫瑰露酒 50 克。

E、色拉油 500 克。

制作：

1、A 料洗净，放入沸水中大火氽 10 分钟，取出放入大汤桶内加净水 30 千克大火烧开，改小火煮 5 小时后滤渣留汁。2、B 料入干锅中小火炒 10 分钟（火不易太大，以免香料焦），用纱布扎紧放入桶中小火熬煮 30 分钟后。

3、锅内放入色拉油，烧至五成热时放入 C 料小火炒 10 分钟，取出用纱布扎紧，放入桶中加入 D 料（红曲米需要单独用纱布扎紧），将油烧至 5 成时放入冰糖浸炸 20-30 分钟成糖色，倒入桶内，小火熬 40 分钟即可。

特点：色泽棕红，味道香醇。

应用：适合卤鸭、乳鸽、雏鸡等。

原料：清水 50 千克，色拉油 5000 克。

A、生姜 250 克，干蒜头 500 克，鲜沙姜 250 克，蒜瓣 250 克，香芹 300 克，芫须菜 150 克，洋葱 150 克，干虾米 1 斤，干贝 1 斤，大地鱼 2 条，香叶 15 克。

B、老母鸡 2 只，火腿 6 斤，汤骨 6 斤，猪蹄 5 只。

C、香茅草 50 克，花椒 50 克，草果 20 克，罗汉果 4 个，山奈 25 克，白豆蔻 50 克，砂仁 20 克，陈皮 100 克，八角 200 克，桂皮 250 克，香叶 20 克，丁香 10 克，肉桂 15 克，毛桃 20 克，蛤蚧 2 对。

D、花雕酒、片糖各 1500 克，鸡粉 500 克，味精 600 克，玫瑰露酒 150 克，广东米酒 1000 克，白酒 250 克，美极鲜酱油 250 克，生抽 750 克。

制作：

1、将A 料切碎放入烧至三成热的 5000 克色拉油中小火熬 30 分钟成香料油，取油备用；C 料放入干锅中小火煸炒 10 分钟取出后凉透，用纱布包成香料包。2、用不锈钢吊桶将 B 料加入 50 千克水大火烧开后小火熬 4 小时，放入 C 料香料包再用小火熬 3 小时后把 D 料和 A 料熬成的香料油放入调匀即成。

特点：咸鲜微甜。

应用：适合卤制鹅掌、鹅翅、猪蹄、条豆腐、鸡蛋。

海鲜卤水

原料：草果、花椒、干辣椒各 5 克，当归、甘草、小茴香各 3 克，白豆蔻 4 克，香叶 10 克，八角 8 克，桂皮 2 克，胡萝卜、精盐、芹菜段、香菜段、青红椒、广东米酒各 50 克，姜、葱各 20 克，味达美酱油 100 克，虾油、冰糖各 10 克，海鲜生抽 75 克，泰国鱼露 25 克，蔻嘉卤水汁 3 克，香糟卤 15 克，鸡汁 5 克，特级汤王 20 克。

制作：

1、将草果、当归、白蔻、香叶、小茴、花椒、八角、甘草、桂皮、干辣椒洗净晾干，用纱布包裹成香料包。

2、芹菜段、青红椒（去蒂去籽后切片）、姜（拍破）、葱（拍松）、胡萝卜切片均备用。

3、汤锅内放入清水 20 公斤，加入料包、精盐、冰糖、味达美酱油、虾油、海鲜生抽、泰国鱼露、广东米酒、冠佳卤水汁、香糟卤、鸡汁、芹菜段、香菜段、青红椒、姜、葱、胡萝卜大火烧开后，小火加盖熬半小时，放凉后过滤即成。

特点：色泽棕红，咸鲜微甜、微辣。

应用：适合卤制海鲜软体类、贝壳类，如鲜鱿鱼、虾蛄、基围虾、海螺、香螺、海瓜子、蛤蜊、膏蟹。

注意事项：

- 1、培植海鲜卤水时用料要齐备，否则难以形成卤水特有的风味，香料投放比例可根据食客口味略作加减，卤水卤制的是海鲜原料，海鲜以清淡为主，故香料选用的比例一定要前后统一，以免产生过浓或过淡的现象。
- 2、此卤水卤制海鲜原料的时间不易过长，以免海鲜变老，其方法是将所卤制的原料经过初步处理，治净内脏及泥沙，经汆水后再放入卤水锅内，上火烧开后立刻端锅离火，放凉后浸泡约 2 小时，捞出即可。
- 3、此卤水以清淡味鲜为主，在熬制过程中不需加油，但要将出锅的菜肴拌上适量的葱油，以增加成品香味、光泽。
- 4、因为海鲜的腥味较重，所以此卤水不宜长期反复使用，使用两次以后，即要更换新卤水。

潮州卤水

汤料：老母鸡 3 只，老鸭子 2 只，猪前肘 10 斤，煮脊椎骨 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：适合卤制鸡翅、猪肘、猪大肠、鹅头等。

味型：咸甜干香。

原料：

A、八角、沙姜、草果、陈皮各 25 克，桂皮、党参各 15 克，花椒、千里香、枸杞、砂仁、去壳桂圆各 20 克，甘草 40 克，罗汉果 1 个，蛤蚧 2 只，丁香 5 克，黑胡椒粒 40 克，香叶 10 片，花旗参 30 克，红枣 50 克，鲜南姜 50 克，小茴香、良姜、香茅草、山奈、草豆蔻各 10 克。

B、柱侯酱 1 瓶，蚝油 400 克，鱼露 50 克，酒酿 250 克，咖喱酱 20 克，郫县豆瓣酱、老抽各 15 克，生抽 500 克，味精 50 克，鸡精 20 克，冰糖 500 克，花生油 300 克，香油 75 克，白酒 5 克。

C、葱须 250 克，生姜 150 克（拍碎），独蒜粉、甘笋各 100 克，药芹 15 克，青红椒各 10 克，洋葱 150 克。

D、老母鸡 3000 克，老麻鸭、金华火腿各 1500 克，腿筋骨 2000 克，野生甲鱼 750 克，清水 50 千克。

制作：

1、D 料洗净放入微开的水中中火氽 10 分钟，取出冲洗干净控水，放入 50 千克的清水中上火烧沸撇去浮沫，转中火煮 10 小时后过滤留汤汁，放入卤锅中。

2、A 料洗净放入沸水锅中氽 5 分钟，捞出装入料袋中扎系好放入卤锅中煮 30 分钟。

3、锅中放入花生油烧至 5 成热时，放入所有 C 料倒入卤锅中。放入 B 料小火煮 20 分钟即可。

特色：色红味浓。

应用：适用卤制猪肚、牛肚、牛肉、鸡、鸭、豆制品类等。

曹厨卤水

味型：咸鲜醇厚，五香味浓。

原料：

A、清水 50 千克，老母鸡、老鸭、五花肉各 1500 克，猪棒骨 2000 克，鸡爪骨 1000 克。

B、红曲米 100 克，味精、料酒各 200 克，碎冰糖、自贡井盐、老姜、鸡油各 500 克。

C、花椒、小茴香各 50 克，八角、山奈、桂皮、干姜、草果、香果、香叶各 30 克，丁香、灵草、排草各 20 克，砂仁、白豆蔻、胡椒各 50 克。

制作：

1、A 料洗净，放入沸水中大火烧开后撇去浮沫，捞出放入装有 50 千克水的大汤桶里，用大火烧开再用小火煮 12 小时，过滤去渣。

2、B 料中的碎冰糖用小火熬成糖色，红曲米用纱布包好，老姜切成小块，自贡井盐用小火炒烫，再把 B 料放入大汤桶里面调色调味。

3、C 料用小火炒香起锅用打碎机打碎装入布袋扎紧，放进大汤桶里面，小火熬 8 小时即成。

特点：色泽微红，香味突出。

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菲常叫消费者挠头，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，熟花生油 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。

川味卤水制作新技术

川味卤菜自形成之日起，便被广大群众所认可，由于卤菜具备的其他烹制法所

达不到的优势而历经千年，经久不衰。卤菜不是单一的烹制法，而是集烹制（加热）与调味二者于一身，由于卤菜在火候上的要求比其他抢火菜好掌握，所以产生便得到很多朋友的热情追捧，特别是一些不会做菜的家庭主妇。他的特点十分明显。

第一，取材方便，可丰可俭

由于四川出产丰富，故用于卤制的原料十分广泛，这样给厨师们提供了更大的选择机会和方面。

第二质地适口，味感丰富

卤制原料时，可根据原料的质地和食者对卤菜口感的要求，可耙则耙，可软则软，该脆则脆……卤菜中五香料是川菜使用最多的一种味型，他给人的口感最丰富，最适口，五香味中任何一种味型都可以根据自己的喜好而增减。

第三香气宜人，润而不腻

由于卤菜中加入了一定量的具有各自辛香味和香气的调料，所以卤制出来的菜品除了有醇厚的五香味感外，还有特别的香气。这些香气可提神，醒脑，所以在品尝卤菜时，既可以达到良好的味觉感官，还可以产生良好的嗅觉感官，是佐酒的上乘菜肴。

第四，携带方便，易于保管

卤制菜品时，因受热会使原料中的蛋白质发生变性，进而产生脱水现象，使所卤制原料的含水减少，这样就增加了原料的存放期和保管期，卤菜原料由于无汁水，故便于携带，使外出旅游的首选食品。

第五，增加食欲，有益营养。

卤制原料的取材众多，荤素皆有，且卤制调味品大多具有开胃健脾健裨，消食化滞等功效。所以使用卤制原料，除了满足人体对蛋白质及维生素等的需求外，还能达到开胃，增加食欲的目的。

川味卤菜使川菜饮食文化的重要组成部分之一，从问世以来，便与广大群众接下了不解之缘，它在川菜王国里，历经上千年的历史，至今仍然魅力依旧，当我们举筷品尝那美味可口的卤菜时，竟然会那么芳香扑鼻，香味悠长的奇特风味所陶醉，竟会使天下有如此美味而赞不绝口，愿我们的川菜韵味永存，香飘万里。

接下来我们讲卤水的分类：

卤水分为两大类：即红卤和白卤。其味型基本相同，属复合味型，味咸鲜，具有浓郁的五香味（所用味料，香料基本相同）。

红卤，加糖色卤制的食品呈金黄色（咖啡色，如卤牛肉，金黄色，如卤肥肠等）白卤，不加糖色卤制食品呈无色或者本色（白卤鸡，白卤牛肚猪肚等）

卤的特点：

无论白卤还是红卤，它基本属于煮的范畴，由于卤比煮的时间稍长，便属于单独的烹饪法存在于川菜中了，所以卤菜是川菜烹制方法的一种方法。是川菜冷

菜运用最广泛的一种方法。将调味料加香料多种制成卤水，将原料粗加工入卤成菜，适用于，肉类，家禽野味，水产，蔬菜，豆制品等原料，川味卤菜就是把经过红白卤制好的食品，做成川味热菜，冷菜的过程适用于家庭，餐厅，酒楼做菜。

红白卤的制作过程及注意事项

一。红白卤的制作过程

卤水的调味料及香料，制一锅标准 12,5 千克的卤水

调味料：川盐 300 克 冰糖 250 克 老姜 500 克 大葱 300 克 料酒 100 克 鸡精味精适量

香料：山奈 30 克 八角 20 克 丁香 10 克 白蔻 50 克 茴香 20 克 香叶 100 克 白芷 50 克 草果 50 克 香草 60 克 橘皮 30 克 桂皮 80 克 箬笋 50 克 千里香 30 克 香茅草 40 克 排草 50 克 干辣椒 50 克

汤原料：鸡骨架 3500 克和筒子骨 1500 克

二。红白卤水制作

(1) 将鸡骨架。猪筒子骨(锤断)用冷水氽煮至开，去其血沫，用清水清洗干净，重新加水，放老姜(拍破)，大葱(留根全长)，烧开后，应用小火慢慢熬，不能用猛火(用小火熬是清汤，猛火熬的为浓汤)熬成卤汤待用。

(2) 糖色的炒法：用油炒制。冰糖先处理成细粉状，锅中放少许油，下冰糖粉，用中火慢炒，待糖由白变黄时，改用小火，糖油呈黄色起大泡时，端离火口继续炒(这个时间一定要快，否则易变苦，要掌握好，自己可以先多试几次)，再上火，由黄变深褐色。由大泡变小泡时，加冷水少许，再用小火炒至去糊味时，即为糖色(糖色要求不甜，不苦，色泽金黄)

(3) 香料拍破或者改刀(千万不能弄细，稍微改下，以免影响效果)用香料袋包好打结。先单独用开水煮 5 分钟，捞出放到卤汤里面，加盐和适量糖色，辣椒，用中小火煮出香味，制成卤水初胚红卤(白卤不放辣椒和糖色，其他和香料都相同)。

制作红白卤水过程中的注意事项

由于卤水是用水导热介质的烹饪法，它在处理调味料与香料的过程中，以及卤汤中的基本技术要求。

一、掌握好香料的用量：新卤水 12.5 千克，用 600-700 克香料为宜(6 千克水用 300 克，3000 克用 150 克左右)

二、包好香料：香料应用洁净的纱布包好扎好，不宜扎的太紧，应略有松动。

香料袋包扎好后，应该用开水浸泡半个小时，再进行使用，使棋目的是去沙

砾和减少药味。

三、糖色用量：红卤糖色应该分次加入，避免汤汁伤色。应以卤制的食品呈金黄色为宜。

四、熬制原汤：用鸡骨架和猪铜子骨熬制原汤时，应用小火，避免大火冲酳汤汁。

五、适时更换香料袋：由于卤水经过一定原料的卤制后，会使卤水中的香味逐渐减弱，因此在香料已经不浓郁时，要及时的更换香料袋，以保持其始终浓郁的香味。

六、不断试：卤水中的香料经过水溶后，会产生各自的香味，但香味却有棋易挥发和不易挥发之差异，为了使香料益出，就要不断的尝试卤水的香味，待认为已经符合卤制原料的香味后，方能进行卤制。在试味过程中应随时作好香料投放量的记录，以便及时增减各种香料（这一点不好掌握，但是只要你经常做，慢慢的有经验了，就好掌握了）。

七 离不开咸味：“盐为百味之本”，这就是说任何川菜都必须有一定的底味，卤制原料也是一样，因为卤水中的香料只能产生五香味的味感，却不能使原料产生咸味，因此，在每天投放原料时都必须尝试卤水的咸味，看其咸味是否合适，差多少咸味加多少盐，只有在盐味适宜后才能进行卤制。在具体操作上，卤一定的原料就应该加一定的盐及时补充盐量，使卤水始终保持味感醇正的咸味。

八、勤加汤汁：在卤制过程中，因卤水沸腾而产生蒸汽，会使卤水逐渐减少，这就需要及时补充水分，

加水的方法有两种：

一是事先准备一定量的原汁卤水，边卤制边加入，这样卤制的原料能够保持其五香味正，醇厚可口。

二是事先熬制好鲜汤，在卤制前加入原卤汁中，稍熬后再进行卤制原料。由于鲜汤中含有大量蛋白质，可使入卤原料鲜味浓郁。切忌在卤制原料时加入冷水，这样会减弱香味，鲜味和咸味。

九、卤水中忌加入酱油：红卤中的金黄色是*糖色来产生的，千万不能以酱油来代替，加糖色卤制的原料色泽金黄，不易变黑，而加入酱油的卤水，时间稍长，经氧化后便会使色泽发黑发暗，时间越长，色泽越黑越深，所以，有的朋友卤制的原料是黑色的不是金黄色，就是哪个道理。

十、就是熬好的卤水，应该妥善保管，不宜搅动：这点做餐饮的朋友都是知道的，大家也懂我就不多说了，比如夏天，如果经常搅动而不烧开，就会滋生细菌，而使卤汁变酸变味。

十一、是卤汁中应该加入一定量的鸡精和味精：现在由于人民对鲜味的要求都比较高，还有就是味精的主要成分为谷氨酸钠，但是谷氨酸钠在 160。C 才能分解为焦谷氨酸钠，所以在卤汁中加入味精不会对人体产生任何影响，请大家放

心加入。

卤水的保管与存放：

前辈的经验告诉我们，卤水的时间越长越好，即成年卤水（如，宾馆，餐厅，饭店的卤水都是永远保存的）。应该妥善的保管好卤水，才能保证卤水经久不坏，质量不受影响，所以，应该重视卤水的保管与存放，储存卤水，忌用铁桶和木器，而应该用土陶盛装，因为陶器体身较厚，可避免外界热量的影响，铁器容易生锈，木器有异味。卤水上面有一层浮油，对卤水起一定保护作用，但是物都是有两重性的，浮油多了对卤水也会起到破坏作用。因此，恰当处理好浮油，也是管理中的一个关键。实践证明，浮油多少应该适当，既不能多也不能少，故浮油以卤水之上有薄薄的一层为宜。若无浮油，则香味容易挥发，卤水容易坏，卤制时也不易保持锅内恒温，若浮油过多，则卤制的汁热不易散失冷却，热气闷在里面而致卤水发臭，翻泡，长久还容易发生霉变。卤水一般分为四层，上面一层为浮油二层为浮沫，三层为卤水，四层为料渣。

卤水在保管时应注意以下几点：

1. 用卤水时必须烧开，把上面多余的浮油打去，再把泡沫打干净，用纱布过滤沉淀，保持卤水干净。
2. 保存老卤水必须做到要用清洁的器皿和良好的存放条件（环境卫生，温度调节），才能保证卤水及卤制品的质量。
3. 春节温度逐渐上升，因此要求每天早晚都必须要将卤水烧开，放在固定地方不动。
4. 夏天气候炎热，是卤水极易变质的多发期，发泡，变酸现象频繁出现，因此，每天必须将卤水烧开两次（早上一次，下午一次，并且固定不动）
5. 虽然秋季温度逐渐下降。，但是暑热未完，俗话说的好七霉，八烂，九生蛆，因此，卤水还是应该烧开最少 2 至 3 次，放在固定的地方不动
6. 冬季温度逐步下降，卤水应该每天烧开一次，放在固定的地方不动。
7. 卤水每次卤完食物后必须烧开保存，如果卤水越来越酊的时候，就必须用鸡血（一只鸡的血加 1 千克水）与水搅散倒进卤水内搅转起旋涡，待静止后再烧沸腾后用纱布滤去杂质。
8. 经常检查卤水中的咸味，并稍情调正，以免过咸过淡，或者香气过重过弱。卤水要在遮光，透风，地面平整，干燥，不易碰撞的环境存放，以便更好的保存。
- 9 冰箱保管法。冰箱在酒楼和家庭的使用，给卤水的保管带来了方便，股可以用冰箱来保管卤水，具体做法是，把卤水烧开，用纱布滤去杂质，然后再烧开，静止冷却，用保鲜膜封口后即可放入冰箱保管。
10. 餐厅中的卤水必须有专人负责，并制定相应的规章制度，每天添加的汤汁及卤制原料的数量必须进行登记，以保持卤水的香味香气的持久性，即便是家庭中的卤水也要定期检查，以免变质。

现在教大家几特色卤制品：

1、五香牛肉

一级牛肉 5 斤，改成 500 克左右的块，要均匀，主要好切片或者你认为满意的大小为度，先用料酒，姜，大葱，川盐码制 1 个小时，然后放入加适量盐的冷水锅中，用中火慢慢烧沸，捞出牛肉，直至牛肉断生，捞出用清水清洗干净。然后放入卤水中用小火慢慢卤制（不能用大火，一是卤水挥发快，二是牛肉不容易煮耙）1 个小时左右可，起锅即可。

要求色泽金黄，五香味浓郁，香软可口，可用与拼盘，凉拌等。

2、五香鹅肠

要点是，鹅肠由于水分足，不利于氽水，所以，必须单独用卤水进行卤制，切勿把鹅肠放进卤水汤锅里面卤制，以免影响卤水质量，容易引起卤水变质。先把鹅肠清洗干净，改成筷子长的节，用料酒，精盐生姜片码制 10 分钟，单独用卤水 500 克左右加适量盐味精和鲜汤适量，把卤味调好，待卤水沸腾后，把鹅肠放入卤汁里面，并不断的用筷子不断搅动大约 10 秒左右，起锅即成，可拌，也可以直接食用。

应用：适合卤制各类肉制品。

羊肉卤水（味型：鲜咸味香）

原料：A 羊腿骨 2000 克，鸡架骨 2000 克，生姜 50 克，大葱 100 克，清水 15 千克，花椒 15 克，花雕酒 150 克。B 色拉油（或菜子油）750 克，干辣椒 100 克，香菜籽、小茴香各 25 克，孜然 50 克，白胡椒、香叶各 20 克，八角 30 克，罗汉果 2 个（拍破），肉豆蔻 1 个，紫草 10 克，白豆蔻、良姜、桂皮各 15 克，草果 5 个，丁香、木香、白芷各 5 克，槟榔 10 克。C 冰糖 50 克，精盐 250 克，生抽 100 克，味达美 200 克，花雕酒 150 克，老抽 50 克，葱段、生姜（拍破）各 100 克。

制作：1、A 料放入锅中大火烧沸，撇净浮沫，转用小火熬 3 小时后过滤料渣即得鲜汤，倒入卤水锅中待用。2、锅内放入色拉油，烧至五成热时放入剩余的 B 料小火煸炒 15 分钟至出香，取出香料后控油，装入香料包中。3、将香料包、炒香料时用的油、C 料一同放入卤水锅中，小火煮 15 分钟过滤即可

特点：口味咸鲜，色泽浅红。

海鲜卤水（味型：咸鲜、五香微甜）

原料：A 清水 25 千克，老鸡 1500 克，猪棒子骨 2500 克。B 八角、花椒、桂皮各 30 克，白芷、丁香各 10 克，小茴香 25 克，砂仁 15 克。C 生抽、蚝油、味极鲜各 500 克，鱼露、碘盐、米酒各 250 克，冰糖 1000 克，味精 25 克。D 生姜片、葱段、香菜各 100 克，蒜片 200 克。E 红曲米 300 克，色拉油 200 克，料酒 30 克

制作：1、B 料用纱布包好；老鸡、猪棒子骨入沸水中大火烧开，撇浮沫捞出。2、红曲米放冷水锅中小火煮 10 分钟，捞出米渣，红曲米水留用。3、另起锅放色拉油烧至四成热，投入 D 料小火浸炸 3 分钟，烹入料酒，放入处理好的 A 料，一起放入红曲米水中，大火烧开，改用小火熬 2.5 小时，加入 C 料小火熬 25 分钟即成。

特点：鲜香、色淡红。

应用：适用卤制带壳海鲜及小海水鱼类

制作/江苏南京焦国云

潮式卤水（味型：咸鲜微甜稍辣

原料：A 杂骨汤 10 千克。B 八角、沙姜、砂仁各 15 克，桂皮 5 克，小茴香 12 克，陈皮 20 克，良姜、花椒、大茴香、草豆蔻各 10 克，草果 25 克，丁香 6 克。C 香葱、洋葱各 150 克，芹菜 100 克，干红椒 50 克。D 醪糟 300 克，豆瓣酱 360 克，沙茶酱 200 克，咖喱粉 30 克，红曲米 150 克。E 盐 60 克，鸡精 50 克，冰糖 400 克，老抽王 500 克，生抽王 600 克，柱侯酱 480 克，泰国鱼露 60 克，花雕酒 300 克，香油 60 克，生姜、干葱各 150 克。F 牛油 100 克，花生油 300 克，糖色 60 克

制作：1、花生油 150 克烧至五成热，放入 B 料（陈皮用水稍泡）小火翻炒 10 分钟至出香，取出放入香料袋中备用。2、花生油 150 克烧至五成热，放入 C 料 小火煸炒 5 分钟至出香，捞出和 D 料一起放入香料袋中。3、将 A 料放入卤水桶，桶底铺竹网，放两个香料袋，加 E 料大火烧开后转小火熬 1 小时，放入糖色调色后 加牛油调匀即可特点：色红味香，味浓芬芳

应用：适合卤制牛蹄、猪肚、牛肉、鸡、鸭。

香鲜卤水（味型：咸鲜

香料：八角、陈皮各 50 克，桂皮 55 克，甘草 45 克，干姜 100 克，香茅草 80 克，蛤蚧 1 对（用火烤香），丁香 10 克，草果 20 个，小茴香 30 克，党参、花椒、阴阳贝（药店有售）各 20 克，罗汉果 3 个

汤料：老母鸡 6000 克，老鸭、里脊肉、猪棒子骨各 2000 克，火腿（去油）3000 克，桂圆 200 克，鲜姜 100 克，陈皮 30 克

调味油料：色拉油 3000 克，鲜姜 200 克（切碎），大蒜（去皮）500 克，八角、芹菜头、香菜头各 50 克，洋葱 300 克，青椒 30 克，香叶 10 克

调料：精盐 300 克，生抽 1000 克，鱼露 500 克，冰糖、老抽各 100 克，鸡精 130 克，糖色 150 克，花雕酒 250 克

制作：1、老母鸡、老鸭剁大块，里脊肉、火腿切块，猪棒子骨敲破，入汤桶里加清水 35 千克，大火烧沸后撇浮沫，转中火加入拍碎的桂圆、鲜姜、陈皮小火熬 5 小时，捞出汤料过滤。2、熬好的浓汤倒入卤锅中，将洗净的香料包成香料包，放入卤锅中，随后放入调料小火熬 40 分钟，加调味油（色拉油 3000 克入锅上火，加八角、鲜姜、大蒜、芹菜头、香菜头、洋葱、青椒、香叶小火浸炸 15 分钟，取油即成），然后将炸过的调味油料用料袋装好放入卤锅中，再小火加热 10 分钟即成。

特点：鲜香色靓，口味醇正。

注意事项：1、如不卤原料夏季 1 天开锅一次，冬季 2-3 天开锅一次。另外，卤水中的香料根据卤制原料的多少隔 6-10 天换一次，调料油根据卤锅香气的变化隔 7-8 天添加一次。2、肉制品应氽水至四成熟时入锅中卤制。

应用：适合卤制家禽、动物内脏、蛋品等。

麻辣卤水（味型：香辣

原料：A 色拉油 2000 克，姜块 120 克，葱段 150 克。B 干川椒 600 克，八角 20 克，山奈、小茴香、草果各 10 克，花椒、豆蔻各 15 克，砂仁、良姜、桂皮各 8 克，沙姜、丁香各 5 克，白芷 6 克，辛里花（中药材，药店有售）、荜拨、香叶、淮山各 3 克，木香 2 克。C 盐 300 克，鸡精 20 克，红曲米 50 克，玫瑰露

酒 100 克，鲜汤 5000 克，生抽 600 克，冰糖 20 克。D 鸡架 2000 克，猪腿骨 1500 克。

制作：1、鸡架、猪腿骨入冷水中大火烧沸，撇去浮沫后洗净待用。2、干川椒剪成节；将所有 B 料放入清水中浸泡 10 分钟，取出备用；红曲米放入沸水中大火煮 1 分钟备用。3、锅放火上，放色拉油烧至三成热，入葱段、姜块、所有 B 料小火翻炒 10 分钟至出香，放入鲜汤、鸡架、猪腿骨、盐、鸡精、冰糖、玫瑰露酒、生抽、红曲米水小火熬 2.5 小时即成。

特点：香辣鲜香。

应用：适合卤制板鸭、鸭爪、鸭脖等。

潮州卤水（味型：咸鲜）

原料：A 老鸡、老鸭、里脊肉各 1500 克，金华火腿 1000 克，大棒骨 2500 克，鸡脚 2000 克，清水 75 千克，色拉油 3000 克。B 桂皮、草果各 400 克，大茴香、白芷、川椒、白胡椒粒、丁香、陈皮、香叶、豆蔻各 50 克，八角 200 克，甘草、肉豆蔻、千里香各 100 克，南姜 2000 克，沙姜 150 克，毛狗（药店有售）500 克，罗汉果 6 个，蛤蚧 2 个，红曲米 400 克。C 生抽 600 克，美极鲜酱油 500 克，味精 1100 克，冰糖、片糖 1000 克，鸡粉 500 克，蚝油 600 克，鱼露 725 克，玫瑰露酒 250 克，花雕酒 500 克，老抽 250 克。D 干葱头 1000 克，大葱、姜、香菜各 500 克。

制作：1、老鸡、老鸭、里脊肉、大棒骨切成重约 300 克一个的块，洗净后与鸡脚一起入沸水中大火氽 10 分钟捞出；金华火腿切重约 200 克的块，与鸡脚分别入烧至五成热的色拉油中小火浸炸 5 分钟捞出。2、取一汤桶，放入处理后的 A 料大火烧沸，改小火熬 5 小时成汤。3、把 B 料洗净，另取一汤桶加水 5000 克，慢火熬 6 小时制成药材水。4、炒锅取色拉油 2000 克，把 D 料投入锅中小火慢熬 30 分钟，成葱油，倒入步骤 2、3 熬好的汤和 C 料小火熬开即可。

特点：鲜香色靓，口味醇正。

应用：卤制鸡翅、猪肘、猪蹄、排骨、整鸡、整鸭、鸡爪、鸡脖等。

烟熏卤水（味型：咸鲜）

原料：A 八角、桂皮各 30 克，花椒、白胡椒粒各 20 克，肉豆蔻、香茅草、小茴香、草果各 15 克，香菜籽、白芷、良姜、香叶各 10 克，干辣椒 25 克，公丁香 8 克，干荷叶（切丝）50 克。B 姜块 150 克，葱段 200 克，蒜瓣、胡萝卜各 100 克，香菜根 50 克。C 白酱油 250 克，料酒 200 克，生抽王 300 克，盐 600 克，鸡精 100 克，白糖 150 克。

制作：1、A 料用流动水冲洗去杂质后用洁净纱布包起；B 料洗净另包一包。2、取一不锈钢桶，注入清水 25 千克大火烧沸，放入 A 料包、B 料包，调入 C 料中小火熬 30 分钟即可。

特点：色泽鹅黄，芳香味醇。

应用：适合卤制乳鸽、鸡头、鸡脖、鸡翅、鸡腿、鸡爪、猪头、仔排、内脏、兔腿、野兔。

秘制红卤水（味型：咸鲜）

原料：A 老母鸡 4000 克，金华火腿 3000 克，猪棒骨 4000 克，干贝 2500 克（各种原料氽水两次，过凉备用）。B 桂皮、八角、丁香、香叶各 15 克，草果 8 克，白芷、花椒各 10 克，小茴香 20 克，罗汉果 6 克，白豆蔻 30 克，山奈 5 克，香茅 25 克，蛤蚧 2 只（香料打碎块用纱布包好，清水泡 30 分钟上笼蒸 15 分钟，取出放凉）。C 土芹菜、胡萝卜各 250 克，鲜尖椒、小葱各 200 克，洋葱 150 克，

香菜 100 克,鲜南姜 300 克。D 精盐 150 克,鱼露 180 克,花雕酒 750 克,生抽 500 克,广东米酒 250 克,冰糖、橙汁各 300 克。E 红曲米 350 克(用纱布包好备用)。

制作: A 料放入装有 40 千克清水的汤桶上大火烧开,改用小火熬 3 小时,再将 B、C、D、E 料一次放入桶中用小火熬 30 分钟(B 料经处理还可再用)捞去杂质,过滤即成。

特点:色泽糟红,香味突出。

应用:卤制猪小肚、金钱肚、脆肠、鸭、鹅类。

油卤(味型:鲜咸浓郁,回辣微甜)

原料:干辣椒、大葱各100 克,生姜 50 克,八角 30 克,花椒、山奈、桂皮、小茴香、草果、砂仁各 10 克,丁香、草豆蔻、排草各 5 克,糖色 200 克,老抽 50 克,精盐 10 克,鲜汤 5000 克,混合油 3000 克(蔬菜油、精炼油各 1500 克)。制

作: 1、干辣椒去籽剪成节,生姜拍破,大葱切段,草果拍破去籽;将八角、桂皮、草果、丁香、砂仁、排草一起放入盆中,用清水浸泡 10 小时,捞出沥干水分;鲜汤掺入卤锅中上火烧沸待用。2、炒锅上小火注入混合油 1000 克烧至三成热,将浸泡好的香料和小茴香、山奈、草豆蔻一起入锅中小火浸炸约 30 分钟,出香味时起锅倒入烧沸的卤锅中。3、净锅上火,入剩余的混合油烧至五成热,入姜块、葱段爆香,下干辣椒节和花椒,用小火炸至油色红亮且有香辣味时起锅倒入 卤锅中。4、在卤锅中入精盐、老抽、糖色保持锅中卤汁沸而不腾的状态小火熬 4 小时即成。

特点:色泽红亮,香味浓郁,细嫩油润。

应用:用于卤制鸭舌、鸡肝、兔腰、鹌鹑、鸭心、翅尖、鸭脚板等原料。
羊肉卤水(味型:香辣、孜然味浓)

原料:羊腿骨、鸡架骨各 2000 克,美极鲜酱油、干辣椒、生姜各 100 克,大葱 200 克,桂皮、草果、白豆蔻、花椒、良姜各15 克,香菜籽 25 克,孜然 50 克,八角 30 克,白胡椒、香叶、紫草各 10 克,丁香 5 克,罗汉果 2 个,冰糖 150 克,花雕酒 300 克,精盐、老抽、生抽各 250 克,色拉油 500 克。

制作: 1、羊腿骨、鸡架骨入不锈钢桶中加清水 15 千克、生姜 50 克(拍破),大葱 100 克(挽结),花椒、花雕酒 150 克大火烧开后撇净浮沫,小火熬 2 小时,去料渣得鲜汤入卤锅。2、锅放色拉油烧至五成热,投干辣椒(切节)、香菜籽、孜然、白胡椒(拍破)、八角、桂皮、草果(拍破)、白豆蔻、香叶、紫草、良姜、丁香和罗汉果(拍破)小火慢炒至出香后起锅,将香料装入纱布袋中制成香料包。3、将香料包放入卤锅中,再将炒香料的油也倒入卤锅中,然后在卤锅中放 入冰糖及剩余的生姜(拍破)、大葱(挽结),倒入剩下的花雕酒,调入精盐、生抽、老抽、美极鲜酱油,烧沸并熬出香味后即成。

特点:香辣味突出,孜然味浓郁。

应用:可卤制各种羊肉原料。

卤水 高汤的制作方法

卤水的制作方法

1、传统卤水方法介绍:

香料：八角 25 克 桂皮 15 克 小茴 20 克 甘草 10 克 三奈 10 克 甘菰 4 克 花椒 20 克 砂仁 10 克 草豆蔻 5 克 草果 15 克 丁香 6 克 生姜 150 克 大葱 200 克 绍酒 80 克 冰糖 400 克 味精 20 克 食盐 400 克 鲜汤 6000 克 精炼油 100 克 白纱布袋二只。

制作方法：①将八角、桂皮、小茴、甘草、三奈、甘菰、花椒、砂仁、草豆蔻、草果、丁香等分成两份，分别装入宽松的纱布袋中并用细绳扎紧袋口；姜洗净拍破；葱连根须洗净 挽结。②将大块的冰糖先在火上炙烤一下，然后放在菜板上轻轻敲碎，再与精炼油一同入锅， 用小火炒至呈深红色时，掺入 500 克沸水搅匀，即成糖色。③锅置火上，掺入鲜汤 6000 克， 放入姜葱，调入精盐、味精和糖色，再放入香料包，烧沸后改用小火慢慢地熬至香味四溢时， 即成新鲜卤水。

出品误区：①炒糖色时，没有用小火慢炒，且糖色应稍嫩一些，否则炒出的糖色有苦味。②在按照传统方法调制的卤水时加入味精，(但由于新鲜卤水大都鲜味不足，加之近年来人们对鲜味的要求似乎已越来越高，所以在调制的过程中也可适量加入的味精)。值得提醒的是，在卤水中加入味精并不会起副作用，因为味精在 160℃ 以上的温度中才会产生焦谷酸钠从而失去鲜味，而卤水沸腾时的温度一般不会超过 110℃。③卤水中未加入嫩糖色，而是加入色泽过深之糖色卤水色泽过暗发苦没有回甜味。(在加入了嫩糖色以后，卤水中未加少许 甘草，甘草有调和诸味及提鲜的作用)。④丁香中含有丁香油酚，其味甚浓，使用时未根据实际情况来调整用量。6000 克鲜汤中丁香用量未控制在 10 至 20 克之间。⑤用于制作卤水的大葱未保留其根须，卤水的味道没有葱香。

2、创新卤水方法介绍

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 2 只 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 25 克 罗汉果 4 只 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 带壳桂圆 300 克 化猪油 500 克 芹菜 300 克 香菜 50 克 青椒 75 克 红椒 75 克。

调料：食盐 250 克 生抽 1500 克 老抽 500 克 嫩糖色 150 克 料酒 200 克 鱼露 50 克 冰糖 100 克 特纯乙基麦蚜酚 15 克 味精 75 克 鸡精 25 克。

制作方法：①老母鸡、老鸭治净，棒子骨敲破，放入汤锅中，放入拍破的桂圆掺入清水 40 斤。用大火烧开后撇净浮沫，转用中火熬成原汤去渣待用。②原汤倒入卤水锅中，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