

佐料知识之佐料的跟法（下）

11.冬瓜盅

佐料：盐饼/盐瓶：

* 尝过冬瓜盅的滋味，都知道冬瓜的水分甚多，瓜味清淡。餐厅烹制冬瓜盅的时候，用鲜汤和酸味扣炖。但由于瓜的体积厚大，味道不容易渗透，所以，冬瓜盅食了第一轮后，便有味淡的感觉，食每二轮，顾客都喜欢加点味。跟精盐上席，正是为了补充咸味的需要，如冬瓜加入酱油是会产生酸味的。所以，在餐厅出售的冬瓜盅、扒瓜脯等，一般有跟精盐上席的。整成盐饼型起到了加强宴会的气氛作用。

12.螺片

佐料：蚝油、虾酱；

（外购的虾酱要用味粉、汤煮沸）

* 这道佐料，首先要从烹调方法讲起。因为‘灼’的烹调方法是旺火急煮，以沸水将生料快速熟为炎‘灼’。这种烹调方法的特点，是保持物料的鲜、香、爽、脆。但是，由于物料在烹制中没有加入任何味料，因此，在上席时就要跟蚝油、虾酱，客人选择蘸食，更感味鲜可口。又如白灼鲜鱿鱼，白灼肾片等菜的烹制也是一样，但其佐料则是用老抽代替虾酱而已。白灼鲜鱿鱼、肾片，如配虾酱，便失其原味。

13.蛇羹

佐料：菊花、薄脆、胡椒粉、柠檬叶丝；

14.炸鸡、碎炸鸡、麻辣鸡、炸生蚝、炸牛丸、炸咸牛奶条、锅贴、虾盒、煎虾碌、炸珍肝、吉列鸡球、吉列鱼球.....等酥炸、脆炸食品。

佐料：淮盐、隐汁；

15.鸡子窝炸、杏酪凝脂、豆腐窝炸

佐料：蚝油、白糖；

* 鸡子窝炸是用上汤、粟粉、鸡蛋煮糊冷冻后切开，上粉，油炸上席，配料以蚝油、白糖蘸食，起到香酥软骨的作用。

16.猓狸、黄京脯

佐料：柠檬叶丝、椒丝、腐乳。蒜汁、油推成的酱，再加滴麻油、酒

* 一瓶腐乳需落一匙羹熟油，一平匙羹沙糖，半匙羹麻油，再落三分之一匙羹味精，将它全部搅混便可使用。

* 因为猓狸、黄京脯特别腥、膻臭，所以吃时蘸用这些酱料就能辟腥膻臭味。

17.菠萝

佐料：盐水

* 因为菠萝的果肉含有许多苹果酸、柠檬酸和菠萝酶等有机酸。吃菠萝如不蘸盐水口腔嘴唇就有麻木刺疼的感觉。菠萝酶是一种蛋白酶，对口腔粘膜和嘴唇的幼嫩表皮具有强烈的刺激性，食菠萝先蘸盐水就可以减少菠萝酶对口腔粘膜和嘴唇的刺激。

18.炸花生、炸蚕豆、炸腰果、炸核桃、炒杏仁

* 用五香粉 2 钱、八角末 1 钱、盐 7 两、白糖 3 两。做法同淮盐一样。

19.胡椒油

* 用作跟酿、炸、卤肠肚类、汤泡腰球，主要是辟腥、去尿酸味。

20.蚌芥

制作：生开的蚌肉、汾酒、姜丝、果皮丝、麻油、味精、胡椒粉制作而成

* 用作蘸白切鸡等。

21.皮蛋伴边的菜类

佐料：跟酸姜或酥姜、幼沙糖；

因皮蛋碱性大、灰味重。用酸姜进行中和。（浙醋可不跟）