

佐料知识之佐料的跟法（上）

1.片皮全乳猪

1) 传统片皮全乳猪

佐料：千层饼、白沙糖、酸菜瓜（红萝卜、瓜英、芥菜、乔头）、葱段花球、元西、海鲜酱；

二度上：跟酸辣汤；（要跟元西）

2) 现代片皮全乳猪

佐料：白沙糖、葱度花球、海鲜酱、千层饼；

* 白沙糖要用幼沙糖，不能用粮粉或粗沙粮。因为糖粉易溶解，粗沙吃上口一口沙，达不到减少腻口的作用，而蘸幼沙糖更加甘香酥化。

* 海鲜酱：（甜酱）带和咸，减少嚼来腻口腻荤的现象。因烤物碱性较重，蘸海鲜酱能达到碱对酸的中和，促进食欲。

葱球：香味、利口。

酸菜瓜：帮助消化。

千层饼：是面制品，一起吃起达到不腻口和避免满口油的作用。

2.片皮鸡

佐料：葱度花球、淮盐、急汁、千层饼、海鲜酱、糖醋芡；

什么时候要跟糖醋芡？鸡的组织纤维对于人体的吃觉有吃多就会反胃的现象，如有鸡芡、淮盐、急汁就会软化鸡的组织纤维，不会

生渣，消除鸡屎味。

3.片皮鹅

佐料：葱段花球、千层饼、海鲜酱、酸梅酱；

* 酸梅酱购回来要在进行加（加盐、味姜、加汤较稀一些）；酸梅酱本身是鲜梅子加生盐腌制，要再加白糖调制。

* 因鹅的组织纤维最粗，不论炸、卤、焖都要用酸性来中各，破坏组织纤维，这就会自然软化，免至吃起来肥腻生渣，同时对解腻消滞有较大的作用。

* 由于饮食的改进及受北方的烤鸭佐料影响，在上“片皮鸭”这道菜时，也有只上葱段花球、千层饼、海鲜酱，而不再跟酸梅酱了。

4.烧鹅

佐料：酸梅酱

5.上汤鸡、白切鸡

佐料：姜茸、葱丝

* 上汤鸡、白切鸡是没有调味或调清淡的味，姜茸是由姜茸、葱丝、熟油、精盐、味粉配制的佐料，跟上姜茸就能调起食品的风味。

有些餐厅售卖白切鸡习惯跟蚬蚧；也有些餐厅什么佐料都不跟。但无论如何，有佐料总比没有的好。因为只佐料才能调起仪器的风味，即使是有足够咸味的盐局鸡，也要哪沙姜、油盐上席。反之，就是美

中不足，达不到调味和谐的效果。

6.鱼肚羹、鱼翅汤

佐料：浙醋或陈醋

* 鱼肚历来是筵席的上品。鱼肚含有丰富的蛋白质和少量的磷、铁、钾，加上烹饪时又以沸油涨发，因此脂肪质极重；用浙醋蘸食是有且消化，容易吸收养分的。喜欢加浙醋，也是这个道理。

另外，有些客人吃鱼翅也喜欢加陈醋。因此，每遇到有这些品种上席，就应该跟上陈醋了（为了不影响翅汤的原味，可以用玻璃杯给客人装上，并提示客人先食完翅，再饮陈醋来帮助消化。

7.蟹

佐料：浙加姜茸（不要姜汁、指老姜）；

* 蟹蘸食浙醋加姜茸不但味道鲜美，而且还可以辟去一些腥味，同时蟹肉蛋白质丰富，调之以醋，也可以帮助消化。

8.白灼虾

佐料：蜡椒丝、葱花、老抽、熟油、味粉（虾抽）

* 南方人都有剥虾拆蟹的习惯。每逢盛产虾蟹的季节，不论是家庭便饭，酒家小酌都有此食法。在家庭的剥虾拆蟹，配食佐料是不甚讲究，多数是以食者的嗜好而定；但在餐厅是有一定的标准：如白灼海虾要配辣椒丝、酱油、熟油、精盐；而吃蟹要配姜茸、浙醋，因为这

些调味对虾蟹的鲜味都有辅助作用。此外，还要跟洗手盅、洁白毛巾上席，以备客人使用。

9.山瑞、水鱼、海狗

佐料：胡椒粉、珠油（酱油王代替）

10.禾花雀

佐料：跟柠檬块（搯汁）

* 禾花雀是一种候鸟。每逢秋季我省有上市。餐厅所烹制的禾花雀有烧、局、屈、炸、卤、酿等几种。一般来说，凡是禾花雀的菜，都有用小碟盛着一块鲜柠檬跟上席。这块柠檬是和作挤汁的。柠檬汁能辟除禾花雀的腥味，松软雀肉脆骨，溶解食物中所含有的钙和铁，帮助人体对营养物质的吸收。

挤汁方法要注意：要手力均匀，以挤出果汁为宜，不要将果皮的馊汁也挤出来，免影响食品质量。