

大家好，我是大厨阿斗。一个从厨25年的国家一级厨师，高级中式烹饪技师。关注我，分享健康美食烹饪技巧和食材小知识，呵护家人健康。希望得到各位的支持，祝您阖家安康。

为什么面馆的炸酱，那么香，那么好吃呢？当然是有秘诀的，那么今天，给您分享一个详细商业版的做法。该老板靠这个配方，开了十几家分店，买了好几套房子，在我们当地非常有名（其它信息不能透露了）。



肯定有朋友要问了，可不可以，用新鲜的香菇，代替干香菇呢？

答案是，不可以，这是因为，干香菇在晒干的过程中，内部氨基酸会发生变化，才会产生大量的芳香物质，其主要成分为香菇素，会带来浓郁迷人的香味。这便是炸酱好吃的秘诀之一。

等香菇的表面，涨发开，变得光滑起来，这样才便于清洗。

我们朝碗中，加入一勺食用盐，加入一大勺面粉，用手搓洗干香菇，特别是菌伞的位置，里面的脏东西不少，一定要仔细搓洗。



接下来，准备2斤五花肉，原则上，选三肥七瘦最好。五花肉肥瘦相间，不腥不柴，是做炸酱的首选。除了五花肉之外，火腿肉也特别适合做炸酱吗，它的筋膜更少。



去除的猪皮，我们先放入冰箱冷冻保存，以后可以做肉皮冻。

接下来，我们先把五花肉，切小一点，切的时候一定要切断筋膜，剁的时候也要注意这一点。



如果您怕麻烦的话，用绞肉机，选择低速键，绞一下，停一下，只要不绞得太细就行。现在绞肉机是分体式设计，不会把电机温度传给肉馅，所以，绞肉效果和刀切差别不是很大。

接下来，我们准备一个大葱，去掉根部后，我们取三分之二的葱白，大约100克的样子，然后切去葱绿部分。

葱白，我们先改刀，切成三段。这个炸酱的葱香味，是复合型的，我们同时需要生熟两种香味。



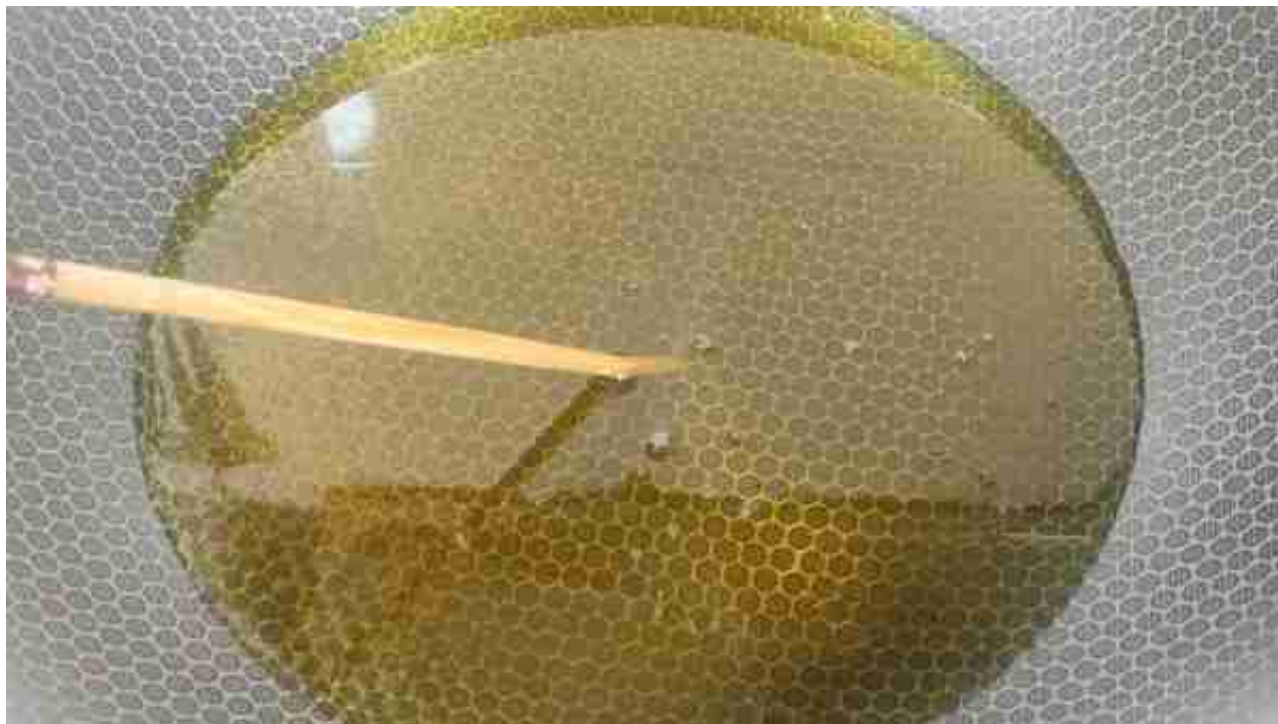
表面的葱白，我们要改刀成葱末，但是这个葱末不能随便切，切得不好会塞牙。

我们要先这样，斜着45度，切成条，再直刀切成葱末，这样切出大葱末，香味浓郁又不塞牙，全部切好后，放入一个盘中备用。





这个时候，香菇也差不多泡好了，先切成丝，再切成香菇小丁，切完之后，再剁一下。我这里剁得比较细，黄豆大小，这样炒熟后和肉丁大小差不多。当然了，您可以根据自己的习惯，调整香菇丁的大小。



我们倒入全部洋葱丝、葱芯和葱绿。这个时候，可以调成小火，让它们慢慢地沁炸，整个过程需要15分钟的时间。让洋葱和大葱的香味炸进油里面。



这个葱油，用来炒饭炒菜都会很香，属于料油的一种。料油的种类很多，在厨房工作时，我们厨师会根据实际使用情况，还会加入八角、桂皮、花椒、香菜以及其它香料的组合。一般厨房至少有3到4种的香料油、可以增香提味。炒菜起锅时，加一点，还能让菜肴闪闪发亮，也就是俗称的明油。

再次开火把油温升高，大约120度，就可以下入全部肉末了。



此时，就可以下入全部黄豆酱和甜面酱了。这里给您展示一下，一个盘子中加入了120克的黄豆酱，另外一个盘子中，则是120克的甜面酱。我用家里常用的汤勺举例，大约4-5勺子的样子。





请您注意不要搞错顺序，要先炒酱料再炒香菇丁，很多人搞错顺序，难怪炒出的炸酱不香。

您注意不要搞错顺序，要先炒酱料再炒香菇丁，很多人搞错顺序，难怪炒出的炸酱不香。

那么，背后的原因是什么呢？因为先前是没有水分的，而油的温度能够轻松的升至一百二十度以上，这样才能更好的激发酱料香味，也能帮助酱料与油脂充分融合。

香菇丁是含水的，下锅后温度会控制在100度以下，酱料的香味就出不来了。

翻炒一会儿后，加入泡香菇的水，通常是足够了，假如您觉得水分不够，还可以加入适量的清水，下面开始熬酱。



再加入白糖8克，增加回甜和提鲜，最后加入鸡精和味精提鲜，各10克。白糖，鸡精、味精，这些如果是开店的朋友是必加的。我家里自己吃，加一点鸡精就够了，您也可以都不加，也很鲜的。

接着加入十三香18克，大约这么多的样子。我们买到小盒装的十三香就是45克，刚好熬5斤杂酱。开店一般都是30斤一锅，根据销售情况看熬几锅。





关火后还要搅拌1分钟，热气会激发葱香味，这样的炸酱具有生熟两种大葱香味，葱香味才会更迷人。



冷却后，用干净的玻璃保鲜罐密封保存，随取随用，特别方便。



如果您也喜欢我的文章，请您关注点赞收藏，转发给更多的人。

最后再次

感谢您在百忙之中

，观看我的文章，祝您万事如意，心

想事成！[如果您想看炸酱的详细制作视频，可以点击这里观看！](#)