



【2】天妇罗糊

调制方法：跟脆皮糊的调制方法差不多，只是采用天妇罗粉为主要原料制作而成。一般的调制方法是天妇罗粉 50 克、冰水 90 克、蛋黄 15 克、盐 2 克调匀。制作时也可以不加蛋黄，直接用水来调制天妇罗粉。

不加蛋的调制方法是：天妇罗粉 50 克、冰水 110 克、盐 2 克混合均匀。

特性：色泽白中带有淡淡的黄色或者雪白，质地非常松脆，而且炸好的菜肴“外衣”非常轻薄，可以清晰看到内在的原料。

应用：比较适合制作高端的炸菜，比如日式天妇罗炸大虾、天妇罗炸什锦。



【4】蛋泡糊(雪丽糊、高丽糊)

调制方法：

- 1、将 5 个鸡蛋的蛋清放入不锈钢容器内，用打蛋器或竹筷朝着一个方向搅打(搅打时要用力，先快后慢，不能乱打，3-5 分钟就可以打成蛋泡)。
- 2、将筷子放在蛋泡里一插，筷子能够直立时说明蛋泡已经成功，再加干淀粉 20 克、面粉 10 克搅匀。

特性：

跟蛋清糊的不同在于鸡蛋清要提前打发，然后加入其他原料调制。所以与蛋清糊相比，它的颜色更加洁白，质地松而嫩，做好菜肴也比用蛋清糊包裹的原料更加饱满。

应用：

成品要求色泽雪白的松炸菜，比如夹沙豆沙、夹沙香蕉、高丽明虾。



【6】蛋黄糊

调制方法：

鸡蛋黄 50 克朝一个方向搅打均匀，加入面粉和淀粉的混合粉 50 克、清水 30 克、色拉油 5 克调匀即可。

特性：

色泽更金黄，口感相对比较脆硬。

应用：

如黄金三文鱼、黄金鸡排这样要求成品色泽金黄的炸菜。



【8】全蛋糊

调制方法：

鸡蛋 50 克朝一个方向搅打均匀，加入混合粉(面粉和生粉按照 7 : 3 的比例混合)50 克、清水 30 克、色拉油 5 克调匀。

特性：

外形酥脆，颜色金黄，但不如用蛋黄糊浸炸的菜肴黄亮。

应用：

一般的炸菜均可，多用来制作家常类的炸菜，比如炸茄盒、炸藕盒。



【17】啤酒糊

所用原料：

面粉、淀粉（面粉与淀粉的比例为 1 : 2）、清油、啤酒各适量 调制方法：

把啤酒纳盆，加入清油、淀粉搅匀，再加入面粉调匀，静置 15 分钟 即可。



【19】蛋清粉浆

所用原料：

蛋清、湿淀粉、味精、料酒、盐各适量（用量标准一般是主料 500 克、蛋清 35 克、淀粉 25 克）

调制方法：

一种是先将主料用调味品腌渍入味，然后加入蛋清、湿淀粉拌匀即可。

另一种方法是先将蛋清加湿淀粉调成浆，再把事先用调味品腌渍后的主料放入蛋清粉浆内拌匀。

注意：

调制时蛋清和湿淀粉用量要少，以主料表面出现一层薄浆为宜。适用范围：

适于特别细嫩且要求成菜色泽洁白的原料上浆，如鱼片、虾仁等。

【20】全蛋粉浆

所用原料：

全蛋液、湿淀粉、盐、料酒、胡椒粉各适量

调制方法：

将主料用调味品腌渍入味后，加入全蛋液和淀粉充分拌匀（或先把淀粉与鸡蛋调成浆），即可。

适用范围：

多用于炒、爆、熘等且带一定色泽的菜肴，如辣子肉丁、酱爆鸡丁等。

【21】苏打浆（又称苏打粉浆）

所用原料：蛋清、淀粉、小苏打、盐、水、白糖等（用料标准：主料 500 克蛋清 30 克淀粉 30 克小苏打 5 克盐 10 克水、白糖各适量）

调制方法：

先用少量的清水把小苏打化开搅匀后，加入蛋清充分地搅拌均匀，再

加淀粉、白糖和少许盐搅匀成浆。使用时加入到事先用调味品腌渍入味的主料中即可。

适用范围：

多用于质地较老、肌纤维含量较多、韧性较强的烹饪原料，如牛肉、羊肉等。

【22】水粉浆（干粉浆）

所用原料：

干淀粉、清水、料酒、盐各适量

调制方法：

先将主料用调料腌渍入味，再加干淀粉与水（比例为 1 : 2）调匀，以能在主料表面形成一层薄浆为度。

注意：

浆的稀稠度应根据主料水分含量的多少来定，以浆能够均匀地将主料包裹为宜。

适用范围：

多用于含水量较多的动物性原料，如肝、腰、肚，以及鸡、鱼、虾、鱿鱼等。