

问题：可以介绍一下各种调味料的基本用法以及搭配方法吗？

给你们一个基本思路，足以解决烹饪苦手所面临的绝大多数调味问题。

现在的调味料工业是这个样子的：

由专业的研发中心以简化作业流程、标准化调味为中心思想开发各类专业复合调味料，以帮助大型连锁餐厅降低成本和提高效率。

很多连锁餐厅直接用的就是这些方案。

它们拿出自己的经典菜来，委托某家大厂代为研究专利调料包。一碗面直接开一包，一只鸭直接淋一包。

而它们一般都会开发某种菜谱网站推广它们的人自研产品。（委托产品是客户机密）

例如：

联合利华饮食策划-专业厨师掌上菜谱库网站

<https://www.unileverfoodsolutions.com>

精选菜谱 | 太太乐 | 太太乐\_太太乐鸡精\_太太乐官网

<https://www.totole.com.cn>

厨邦美食

<http://m.chubang.cn>

对没学过烹饪的普通人，活用这个工具已经可以做出不少可以镇住场面的大菜了。

了解你的时代，你才能活在你的时代。

编辑于 2022-06-24

<https://www.zhihu.com/answer/1042698063>

---

评论区：

A: 还有啥要更新的。菜谱已经准确到克了，而且调料很多就是专用调料调好了。

---

Q: 联合利华不是美国卖日用品的，怎么又是一个不干正事的

A: 联合利华是世界上最大的调味品集团之一，只是太多牌子你不知道是它旗下的罢了。

它还有个老对手——卡夫集团。

太太乐就是卡夫的。

---

更新于 2023/2/9