

日期: 2021年9月26日

§1. 腌菜配料: 按日配洗净重量计.

① 菜心/芥菜: 80把, 约重 25 ~ 31 Kg. ① 盐: 3.32%

② Ginger : 2.56%

③ 糖 : 0.27%

④ chilli : 1.5%

⑤ 花椒 : 0.4% (干/颗粒)

⑥ Wine (54° ~ 38°): 116g/Kg (菜)
(120 ml)

§2. 粉发制水温:

2021. 10. 30.

① DXY 粉: 60°C.

② WA 粉: 70°C.

§3. Dumpling 馅料:

① MR & Eg: $\begin{cases} M:E = 1:1 \text{ (NW)} \\ \text{onion } 20\% \times M \\ \text{"粉"} = \text{选重 (GW)} 2\% \end{cases}$ + Soy: 2.5%.
+ 油: 10%

② P & Scaf : $\begin{cases} \text{油} = 20\% \\ \text{葱} = 20\% \\ \text{Ginger} = 0.35\% \\ \text{"粉"} = 2\% \\ \text{soy-s} = 1.5\% \\ \text{egg} : \begin{cases} \text{P \& S} : 16\% \\ \text{C \& S} : 6\% \end{cases} \end{cases}$ + 油: 1%

2021-10-30.

* 猪肉粉线 Pork Mince 制备:

PM2300g (GW) : 粉 19.8g ~ 20g
(皮重 80g/头)
(... 40g/头)
S. Sauce = 粉重 $\times 2$ (39.6 ~ 40g)
油 300g ~ 305g.

PM2400g (GW) : 粉 20.7 ~ 21g. (a)
(皮重 80g)
S. Sauce 41.5 ~ 42g.
油 310 ~ 315g.

⊗

(0.89%/粉, 酱油 1.78%, 油 13.75%)

→ 1 : 2 : 15 : 45 ← 或 (1a → 2a → 7.72/25a)

* 饲料粉 A : CP : MSG = 1 : 1 (饲料用)

... B : 2kg 为粉 + $\frac{100g}{100}$ CP (粉线饲料)
MSG.

2021-12-26

新增凉米线配方:

① 凉米线姜蒜水: $\frac{\text{水 } 200g}{\text{姜 } 20g \quad \text{蒜 } 12g} \quad W$
 $AG = 10\% W$
 $AL = 6\% W$

② 酱油(Soy) : 100g (SY)
糖 30g = 30% SY
醋 20g = 20% SY
(白粉) 20g = 20% pdr.
十三香 2g = 2% SY.

2022-2-3. 滚鸡蛋/卤料/汁配方:

Water: 2Kg (2000g) vs {
100g 盐油
60g 老抽
50g 糖
粉 50g.
10g 十三香.
料包: { 蒜 50g.
八角 30g.
草果 = 10g.
八角 5g.
花椒 10g.

2022-2-8. 肉肉配方: - Mince. 400g-450g.

- Water: 250g.

- ginger: 80g.

- garlic: 120g (左右)

- 干辣椒: 40g.

- 花椒: 20g.

- 老抽: 125g x 4

- 生抽: 125g x 6

- 鸡精: 80g.

- 味精: 50g.

↳ 水开后. 小火慢炖 50m