**备餐流程表**

1. **炒料备用：姜/蒜片，姜/蒜末，大/小葱花，泡仔姜沫，小米辣沫。**
2. **炒料备用：料酒，大豆油，葱油，红油。**
3. **炒料备用：洋葱丝，洋葱圈**
4. **豆豉：家乡豆豉包，洋葱块/红椒块/青椒块（切菱形块 ）。**
5. **黑椒：炸蒜子，青椒条/红椒条。**
6. **酸辣：泡菜（水挤干）。**
7. **咖喱：炸土豆块，红椒块。**
8. **豆瓣：醋，新一代辣椒段，荔枝罐头。**
9. **麻辣：麻椒，辣椒段混合物（比例：新一代7，印度辣2，辣椒王1）。**
10. **鸡汤：泡人参片，香菜末，泡枸杞子，洋葱块 /芹菜块（切菱形块 ）。**
11. **孜然：子弹头辣椒。**
12. **十八香：泡好脱水菜心。**
13. **柠檬：藤椒油，黄桃罐头切三角形 。**
14. **油泼：粗辣椒沫。**
15. **配菜：青笋（切菱形块），油麦菜（切段），鱼豆腐（解冻），木耳（泡好），海带（切菱形块），豆皮（切菱形块），金针菇（去尾），魔芋丝结。**
16. **凉菜：黄瓜，熟芝麻，烘焙芝麻酱，海藻丝（解冻泡好），福神渍，皮蛋，盒豆腐，玉米罐头，沙拉酱，蕨根粉（泡好），蕨根粉料，老醋花生料，红椒粒，青椒粒，大葱花。**