

與此同理，我們捨棄傳統的大匙混和小匙調味的方法，創新使用讓人「一目了然」的「調味比例法」。

我們以鹽或醬油——為調味的基準，再明白寫出其他調味料的份量，譬如：滷豆乾1斤的滷汁調味料為水7(杯)醬油1(杯)冰糖1/5(杯)味精少許；炒毛豆筴1斤半的調味料為鹽1(大匙)糖1/4(大匙)味精少許；糖醋生香菇3兩的調味料為水2(大匙)醬油2(大匙)蕃茄醬2(大匙)，糖2(大匙)白醋2(大匙)。

如此一來，我們只要找出鹽或醬油所需的份量，其餘的一切都會迎刃而解。  
煮一人份、十人份、一百人份，都變成一樣簡單。

而且每一個人每一個家庭的鹹淡口味不同，如果隨便改變，您的家人可能會馬上反應「媽媽今天的菜太淡了」或「太太今天的鹽不要錢？」讓煮菜的人吃力不討好。

雖然為了初學者的方便，我們在書中也標明了材料和調味料彼此的份量，但是我們仍然希望初學者能夠儘量自己練習試出適合自己的鹹淡口味，相信只要善用這套方法，不去看食譜中的調味單位如「杯」或者「大匙」、「小匙」只看調味料之間的比率，相信您很快的也會成為烹調高手。