



国家级职业教育规划教材
人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐
全国中等职业技术学校烹饪专业教材

现代厨具

(第三版)

及设备

XIANDAI CHUJU JI SHEBEI

人力资源和社会保障部教材办公室组织编写

GUOJIA ZHIYE JIAOYU GUIHUA JIAOCAI
RENLI ZIYUAN HE SHEHUI BAOZHANGBU ZHIYE NENGLI JIANSHEJI TUIJIAN
QUANGUO ZHONGDENG ZHIYE JISHU XUEXIAO PENGREN ZHUANYE JIAOCAI



中国劳动社会保障出版社



国家级职业教育规划教材
人力资源和社会保障部职业能力建设司推荐
全国中等职业技术学校烹饪专业教材

现代厨具 (第三版) 及设备

XIANDAI CHUJU JI SHEBEI

朱长征 主编

GUOJIA ZHIYE JIAOYU GUIHUA JIAOCAI
RENLI ZIYUAN HE SHEHUI BAOZHANGBU ZHIYE NENGLI JIANSHEJI TUIJIAN
QUANGUO ZHONGDENG ZHIYE JISHU XUEXIAO PENGREN ZHUANYE JIAOCAI

 中国劳动社会保障出版社

简介

本教材为全国中等职业技术学校烹饪专业国家级规划教材，由人力资源和社会保障部教材办公室组织编写。

本教材共分为八章，分别介绍了中式厨房器具、中式烹饪机械、烹饪加热设备、厨房制冷设备、西餐厨房主要设备、面点加工器具及设备、厨房其他设备，以及厨房设备的管理与发展。教材在每章后安排了“思考与练习”，帮助学生巩固所学内容，加深对理论知识的理解。

本教材由朱长征主编，尹贺伟、胡爱娟、赵春波、王标、尹涛、李茂华参加编写，李金华审稿。

图书在版编目(CIP)数据

现代厨具及设备/朱长征主编. —3版. —北京：中国劳动社会保障出版社，2015
全国中等职业技术学校烹饪专业教材

ISBN 978-7-5167-1842-1

I. ①现… II. ①朱… III. ①炊具-中等专业学校-教材 IV. ①TS972.21

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 110286 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码：100029)

*

中青印刷厂印刷装订 新华书店经销

787 毫米×1092 毫米 16 开本 8.5 印张 148 千字

2015 年 6 月第 3 版 2015 年 6 月第 1 次印刷

定价：16.00 元

读者服务部电话：(010) 64929211/64921644/84643933

发行部电话：(010) 64961894

出版社网址：<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

如有印装差错，请与本社联系调换：(010) 80497374

我社将与版权执法机关配合，大力打击盗印、销售和使用盗版图书活动，敬请广大读者协助举报，经查实将给予举报者奖励。

举报电话：(010) 64954652

前言

全国中等职业技术学校烹饪专业教材出版至今已有十五年，其间，根据行业的发展以及职业学校教学需求的变化，我们先后对教材进行了两次修订和增补，使得教材内容不断更新，体系逐步完善。

在新一轮教材修订工作中，我们收集了餐饮企业对技能型人才的具体要求及学校对教材使用的反馈意见，并组织一线骨干教师和行业专家进行充分研讨，确定重点做好以下几方面工作：

第一，更新教材内容。对上一版教材中的部分内容进行了调整、补充和更新，体现当今餐饮行业发展的新标准、新技术、新设备和新方法。为加强学生职业素质的培养，本版教材更加强强调食品安全和卫生法律法规以及厨房安全操作规范，同时增加了饮食文化、食疗保健等内容。

第二，加大技能训练比重。技能课教材更新和增加了大量的操作案例，工艺过程讲解更加详细，方便教师开展一体化教学。

第三，改进教材的表现形式。增加了图、表的运用、彩色插页以及四色印刷教材的数量，使烹饪原料的识别、工艺过程的描述、设备工具的使用等更加直观生动。

第四，加强教材立体化资源建设。同步修订了配套习题册；补充开发了与教材配套的电子课件，可登录 www.class.com.cn 在相应的书目下载。

本套教材的修订工作得到了北京、江苏、浙江、山东、河南、广东、四川等省、市人力资源和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，教材的编审人员做了大量的工作，在此，我们表示诚挚的谢意！

目录

绪论	1
第一章 中式厨房器具	5
第一节 烹饪切割工具	7
第二节 烹饪炊具	10
第三节 案台辅助器具	16
第四节 分子美食器具	19
第二章 中式烹饪机械	23
第一节 切割加工机械	25
第二节 搅拌机械	29
第三节 其他加工机械	33
第三章 烹饪加热设备	37
第一节 以燃煤为能源的灶具	39
第二节 以燃气为能源的灶具	41
第三节 以燃油为能源的灶具	44
第四节 以电为能源的灶具	46
第四章 厨房制冷设备	53
第一节 制冷设备的基本构成	55
第二节 厨房常用的制冷设备	57
第五章 西餐厨房主要设备	65
第一节 西餐厨房的设备配备要求	67
第二节 西餐加工常用器具和设备	69
第三节 糖艺器具	81
第四节 其他类型设备	85



第六章 面点加工器具及设备	89
第一节 面点加工常用器具	91
第二节 面点加工常用机械	99
第三节 小型面食制品加工机械	110
第七章 厨房其他设备	115
第一节 排油烟设备	117
第二节 清洁和消毒设备	118
第三节 其他方面的设备	120
第八章 厨房设备的管理与发展	123
第一节 厨房设备管理	125
第二节 我国烹饪设备的发展	127

绪 论

饮食活动是中国传统文化的重要组成部分，而饮食器具一直伴随着饮食活动的发展而发展，在饮食活动中具有重要的作用。随着我国经济的飞速发展和科技的日益进步，现代化的厨具和设备也不断出现，为中国饮食文化的繁荣提供了保障。

一、厨房厨具及设备的历史

人类进入卫生文明的熟食时代，源于火的使用和烹饪器具的发明。烹饪器具的每一次创新和改进，都为中国烹饪向新的高度发展奠定了基础。早在七八千年前的新石器时代，我们的祖先就开始用陶器作为炊具，商周时期出现了青铜器炊具。到了隋唐五代时期，铁制炊具在前朝的基础上得到进一步发展，生铁釜、三足铁锅的使用更加广泛，由垒砌灶与铁釜、铁甑组成的复合炊具至明清也没有发生本质变化，是隋唐至明清时期的主要炊具。在食具方面，隋唐时期瓷器开始兴盛，宋代的瓷业达到历史上的高峰。隋唐至明清的食具与习俗也未发生大的变化。早期的烹饪器具如图 0—1 所示。



图 0—1 早期的烹饪器具

a) 新石器时代的红陶折肩壶 b) 青铜汽柱甑 c) 提梁虎形青铜灶 d) 刻花赤金碗

二、我国烹饪厨具及设备发展现状

随着我国经济的飞速发展,人民生活水平逐步改善,饮食结构不断调整,人们对饮食文化越来越关注,传统的烹饪行业迎来了发展的新机遇。为了改善烹饪从业人员的劳动条件,提高劳动生产率,国家多次在饮食业开展技术革新活动,逐步改变了烹饪设备发展缓慢的局面,现代厨具及设备逐步进入厨房的生产活动中。

厨房的厨具及设备是厨房进行食品生产的物质基础,是制作菜肴的物质条件。所谓现代厨具及设备,就是利用现代化的技术和手段生产和制造的厨具和设备,以满足现代条件的餐饮生产和加工。

我国烹饪设备的发展水平与世界上先进工业国家相比,依然存在着不小的差距,主要表现在以下几个方面:

(1) 设备配套性差,自动化程度低,自控技术等现代科学手段在烹饪设备中很少使用。

(2) 烹饪设备的设计主要是“经验”设计,很少进行优化设计和可靠性设计,产品比较落后。

(3) 烹饪机械的技术鉴定无完整统一的标准可循。

(4) 烹饪设备制造用材落后,现阶段我国烹饪设备材料主要是不锈钢,这种材料价格高且抗腐蚀性不佳。先进的烹饪设备多用复合材料,基层是普通钢板,表面是薄不锈钢板或无毒塑料喷涂层。

(5) 烹饪设备科技含量低,综合利用率低,设计功能简单,样式笨重。

(6) 烹饪设备质量不高,使用寿命短,耗能大,不易维护。

(7) 量化观念不强,导致具体操作过程中原料投放量不准确,不统一,烹饪设备标准化进程缓慢。

三、现代厨具及设备的构成和特点

凡与饮食活动有关的器具都可归入饮食器具的范畴,具有不同用途的所有这些器具涉及了完整饮食活动的每一个环节。

1. 现代厨具及设备的构成

现代厨房的生产工具一般是由烹饪器具和烹饪设备两大部分组成。烹饪器具是指烹饪过程中所使用的手工工具和器皿,如刀具、模具和容器等。烹饪设备是指烹饪过程中需要设置的机器和装置。

在工作中,厨房设备占有比较大的比重,按用途可划分为食品加工机械、加热设备和制冷设备等,如图0—2所示。

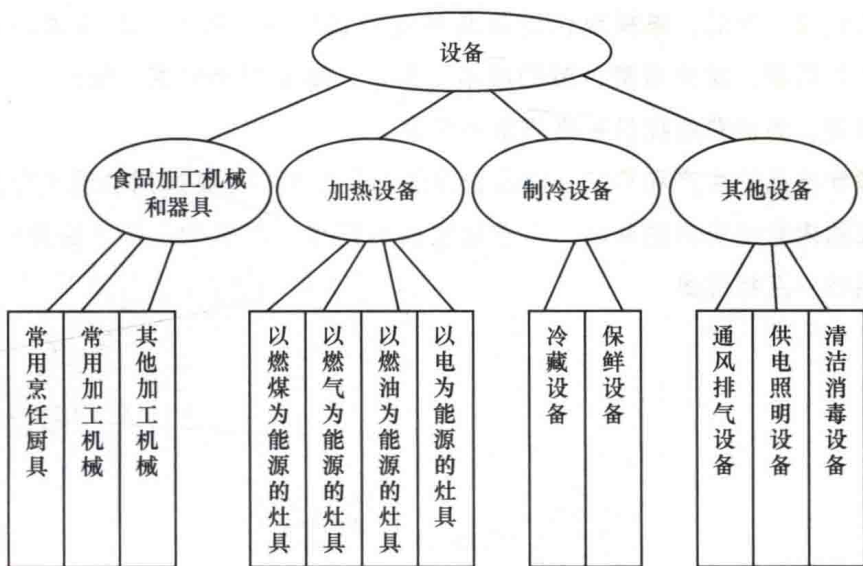


图 0—2 现代厨具及设备的构成

2. 现代厨具及设备的特点

烹饪过程中的特殊条件，对烹饪厨具及设备提出了特别要求，形成了现代厨具及设备自身的特点，见表 0—1 和表 0—2。

表 0—1 对烹饪厨具及设备的要求

要求	目 的
耐磨	避免金属微粒落入被加工制品
耐腐蚀	避免产生化学反应，生成有害物质
构造简单	便于清理和保洁
安全系数高	防止漏电，保护操作者人身安全
小型多功能	满足工艺多样化的需要
标准化程度高	推进标准化操作

表 0—2 现代厨具及设备的特点

特点	内 容
种类多	烹饪工艺多样化，决定了烹饪设备种类繁多
造价高	制造厨具及设备的材料要求质量好，所以成本高
更新快	设备损耗快，所以更新速度快

四、掌握现代厨具及设备知识的意义

现代厨具及设备的应用、维护和更新直接关系到饭店的服务质量，也直接关系到

饭店的经济效益,因此,掌握现代厨具及设备知识的意义重大,具体表现在:第一,确保加工工艺质量,减少浪费,节约成本;第二,降低劳动强度;第三,提高餐饮产品的出品质量,为消费者提供更高质量的服务。

现代餐饮产品的生产和加工,需要合理的加工工艺和完善适用的现代厨具及设备,这两个方面的内容是有机的整体。工艺是装备的前提,而机械设备及厨具是工艺的保证,相辅相成,互相促进。



第一章

中式厨房器具

学习目标

1. 掌握常用中式厨房器具的使用方法
2. 能正确辨别不同型号的中式厨房器具
3. 掌握中式厨房器具的维护及保养方法



中式厨房器具在中式厨房日常工作中占有较大的比重，是一类常用的工具，它为提高饭菜质量提供了可靠的保证，对减轻员工劳动强度、提高工作效率、丰富菜肴品种等都起到了非常重要的作用。

第一节

烹饪切割工具

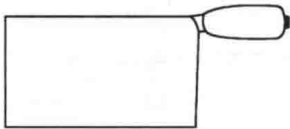
烹饪中的切割器具是指刀具和切割枕器，狭义上也指刀工工艺所使用的刀具和用具。

一、刀具类

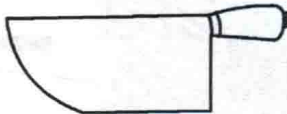
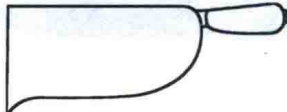
刀具是指专门用于切割食物的工具。刀具的种类繁多，形状各异，但除了一些有特殊用途的刀具外，大多数刀具的外形是比较近似的。常用刀具见表 1—1。

表 1—1

常用刀具

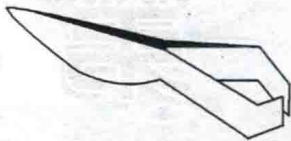
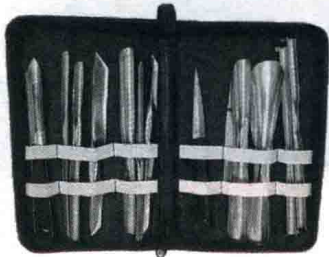
名称	特点	应用	图示
切刀	切刀是切菜、切肉的工具，刀身比片刀略宽，分量较重，刀口锋利，结实耐用	一般用于切丝、条、片、丁、块等，也能用于加工略带碎小骨头或质地稍硬的原料，还可用于砸茸	
片刀	片刀刀身窄而薄，呈长方形，刀口锋利，刀叶较长，分量较轻，使用灵活方便	一般用于切丝、片肉，如片白肉、切黄瓜丝等	

续表

名称	特点	应用	图示
文武刀	文武刀又称前切后剁刀, 此刀刀背较厚, 常用背部敲砸原料, 刀刃薄, 前半部最锋利, 中前部分近似片刀	前面一般用于切脆的原料, 后面主要用于剁稍微带点小骨或较老的原料。此刀在北方地区应用较广	
砍刀	砍刀又称骨刀、劈刀, 刀身厚重, 以长方形和圆形两种类型最常见	主要用于加工带骨的动物性原料, 也常用于带骨原料的分档, 故又称骨刀	
刮刀	刮刀是食物原料粗加工的工具, 为钢制品, 体形较小, 刀刃锋利	用于刮洗肉皮和鱼鳞, 也用于刮菜墩	
剔刀	剔刀刀背平, 刀头尖而圆, 刀身短而轻, 刀把长短适中	常用来剔割肉类原料	
牛角刀	牛角刀刀形似牛角, 前尖后稍宽, 刀背较薄, 刀把长短适中	主要用来剔肉骨, 宰杀鸡、鸭等	
片鸭刀	片鸭刀形状与片刀基本相似, 刀身比片刀窄而短, 刀体较轻, 刀刃锋利	主要用于片烤鸭的熟料	
切涮羊肉片刀	切涮羊肉片刀简称羊肉刀, 此刀刀身长约 50 厘米, 刀头宽约 5 厘米, 往后逐渐加宽, 最宽处约 10 厘米, 刀背为长弓形, 刀刃长而锋利, 体轻而薄	主要用于切制涮羊肉片	



续表

名称	特点	应用	图示
镊子刀	镊子刀刀背平，下有方形刀口，刀柄为两分离的金属片，尾部弯曲，口齿如镊	前刀可铲刮肉类表皮脏污，刀柄部分可拨牛、羊、猪皮上的细毛	
雕刻刀	雕刻刀主要用于雕刻果蔬，种类较多，形状不一，但一般分两大类，即圆口刀和斜口刀	用于雕刻水果和蔬菜	

刀具的使用与保养要求有两点：一是使用时应保持刀具锋利，每隔一段时间要磨刀；二是每次使用后必须擦洗干净，挂在刀架上以免生锈，且刀刃不可碰到硬物上。

二、砧板类

砧板（见图 1—1）属切割枕器，是刀对烹饪原料进行加工时使用的垫托工具，包括砧墩和案板。砧板的种类繁多，主要有天然木质砧板、塑料砧板、天然木质和塑料复合型砧板三类，通常使用天然木质砧板。制作木质砧板通常选用木质坚实、弹性较好的木材，以银杏树、皂角树和橄榄树为最好，常用的有松木和柳木。除了圆木以外，加工压制的木菜板、竹菜板等在厨房中也被广泛使用。国外还生产出一种以耐振的天然橡胶制成的无声砧板，不仅切剁时无声，且不易因刀刃滑动而伤到手指，切完后还可把砧板对折存放，安全且实用。在厨房管理中，常以颜色区别砧板的用途（例如生熟食品用不同颜色的砧板），严防食品交叉污染，使烹饪加工过程更加卫生。



图 1—1 砧板

砧板的使用与维护保养要求如下：

- （1）使用时应保持表面平整，且保证食品的清洁卫生。
- （2）使用后要及时刮洗擦净，晾干水分后用清洁的布罩好。
- （3）新买的砧板在使用前必须用盐水浸泡三天，再用沸水加消毒液消毒，并冲洗干净，这样既可杀菌，又可使木质紧缩致密，结实耐用。
- （4）使用时要防止滑动，保证操作安全。

第二节

烹饪炊具

烹饪炊具在烹调过程中，有的是加热盛器，有的是辅助工具，它们在厨房中是不可或缺的一类器具。

一、锅类

锅主要用于烹制食物，其种类繁多，按质地可分为铁锅（生铁锅、熟铁锅）、铜锅、铝合金锅、不锈钢锅、砂锅、搪瓷锅等；按用途可分为炒锅、蒸锅、卤锅、汤锅、饭锅、烙饼锅、煎锅、笼锅、火锅、压力锅等。下面介绍几种常见的锅。

1. 铁锅

铁锅是烹制菜肴最常用的锅，南方又叫镬子，有生铁锅和熟铁锅之分，也有单柄和双耳之别。如图 1—2 所示是宾馆饭店目前广泛使用的铁锅。

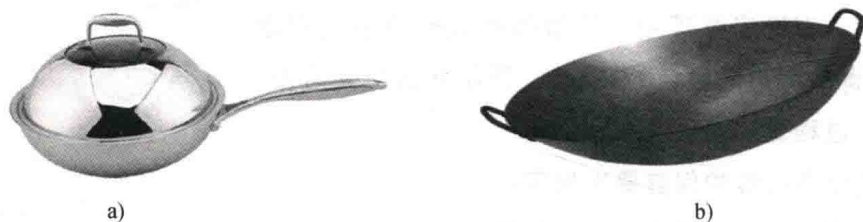


图 1—2 铁锅

a) 单柄熟铁锅 b) 双耳熟铁锅

铁锅的使用与维护保养要求如下：

(1) 新锅使用前要先用专用磨石蘸水轻磨其内面，使之平整光滑。



- (2) 使用时，不可用锅铲乱敲、乱铲。
- (3) 使用后必须洗净擦干，置于干燥通风处。

2. 压力锅

压力锅又称高压锅，其优点是省时、节能、环保，如图 1—3 所示。



图 1—3 压力锅

a) 不锈钢压力锅 b) 电压力锅

压力锅的使用注意事项如下：

- (1) 使用时，食物体积不得超过压力锅容量的 4/5，锅盖合严后方可置于火上。
- (2) 排气孔须通畅。
- (3) 食物烹制好后，先放气降压降温再开盖。

3. 不锈钢蒸锅

此类锅用不锈钢加工而成，有单层和双层之分，如图 1—4 所示。不锈钢蒸锅使用时应将锅盖盖严，锅底加水，避免干烧。

4. 砂锅

砂锅属于陶器制品，是我国特有的一种餐饮用具，常用于炖、焖、煨、煊等烹调方法，如图 1—5 所示。砂锅按规格可分为大、中、小三种类型，见表 1—2。



图 1—4 不锈钢蒸锅



图 1—5 砂锅