

旅游行业职业技能等级培训考核教材



中式烹饪

ZHONGSHI PENGREN

吕新河 主编

国家旅游局人事劳动教育司指定用书

ZHONGSHI PENGREN



旅游教育出版社

中国烹饪大师作品系列



中式烹饪

ZHONGSHI PENGREN

中国烹饪大师作品系列

中国烹饪大师作品系列

ZHONGSHI PENGREN



中国烹饪大师作品系列

- ◎ 旅游行业职业技能等级培训考核教材
- ◎ 国家旅游局人事劳动教育司指定用书

中式烹饪



旅游教育出版社

北京

责任编辑:魏志国

策 划:单丽平 陈 霁

图书在版编目(CIP)数据

中式烹饪/吕新河主编. - 北京:旅游教育出版社, 2002.7

旅游行业职业技能等级培训考核教材

ISBN 7-5637-1012-4

I. 中… II. 吕… III. 烹饪 - 方法 - 中国 - 职业技能鉴定 - 教材 IV. TS972.117

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 027478 号

旅游行业职业技能等级培训考核教材

国家旅游局人事劳动教育司指定用书

中式烹饪

吕新河 主编

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
E-mail	tepx @ fm 365.com
印刷单位	北京中科印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	850 × 1168 1/32
印 张	17.5
字 数	
版 次	2002 年 7 月第 1 版
印 次	
定 价	26.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

主 编：吕新河

编著者：吕新河 王德成

史红根 陆 琴

前 言

为了提高旅游从业人员的技能水平,国家旅游局曾经在 20 世纪 90 年代初组织编写过一套旅游行业工人考核培训教材,以供行业员工培训之用。近十年来,我国旅游业发展迅猛,为适应新形势的需求,我们组织编写了这套“旅游行业职业技能等级培训考核教材”,在新世纪到来之际向全国推出。

这套丛书计划编写 18 本,包括《前厅服务》、《收银审核》、《康乐服务》、《调酒》、《客房服务》、《餐厅服务》、《中式烹饪》、《西式烹饪》、《中式面点》、《西式面点》、《烹饪基础知识》、《旅游服务基础知识》、《宾客行李员》、《餐具清洗》、《公共区域保洁》、《美容》、《美发》、《按摩》等。为保证教材质量,我司多次邀请各方面的专家对编写大纲和书稿进行审定,编写中注意理论联系实际,融知识性、科学性、实用性于一体。经审定,本套教材既可供各旅游企业、各地旅游培训部门对各岗位员工进行岗前或在岗培训,也可供旅游企业各工种工人在参加考核前自学。

本书编写过程中,曾得到许多单位和部门的支持,在此一并表示感谢。

编写旅游行业的工人培训教材有一定的难度,不足之处恳切欢迎各培训单位和教材使用者提出宝贵意见和建议,以便我们再版时修订。

国家旅游局人事劳动教育司

2000 年 7 月

编者的话

为配合烹饪行业工人技术等级培训考核的需要,促进烹调技术的提高,按照劳动和社会保障部颁发的《中式烹调师国家职业标准》特编写了《中式烹饪》。

本书由南京旅游学校吕新河、王德成、史红根、陆琴编写。在编写过程中,参阅了一些相关书籍,先后得到了一些单位和有关同志的支持和帮助,在此我们一并表示感谢!

编 者

目录

初 级

第一部分 烹饪原料基础知识

- 4 第一章 常见烹饪原料的分类
- 7 第二章 常见动物性烹饪原料
- 22 第三章 常见植物性烹饪原料
- 42 第四章 常见果品
- 53 第五章 常见调味原料

第二部分 原料加工技术

- 72 第六章 刀工基础知识
 - 72 第一节 刀工的意义及作用
 - 74 第二节 刀工设备
 - 77 第三节 刀工及常用刀法
- 84 第七章 烹饪原料的初步加工
 - 84 第一节 原料初步加工的意义及基本原则
 - 85 第二节 新鲜蔬菜的初步加工
 - 87 第三节 家禽的初步加工
 - 90 第四节 家畜内脏的初步加工
 - 92 第五节 水产品的初步加工

第六节 原料的分档取料·····	95
第八章 干货原料涨发(一)·····	102
第一节 干货原料涨发的意义及要求·····	102
第二节 干货原料的涨发方法——水发·····	103
第三节 常见干货原料的水发·····	105

第三部分 冷菜制作

第九章 冷菜基础知识·····	109
第一节 冷菜制作的分类、特点及卫生要求·····	109
第二节 冷菜制作过程和装盘的步骤、手法及点缀·····	114

第四部分 中餐烹调技术

第十章 烹调技术的基础知识·····	119
第一节 烹调的概念及作用·····	119
第二节 烹调操作的要求和基本功的训练·····	121
第十一章 糊和浆·····	124
第十二章 勾芡·····	130
第十三章 制汤·····	135
第十四章 调味·····	137
第一节 调味的意义及作用·····	137
第二节 调味的基本程序·····	139
第十五章 常用的热菜烹调方法·····	141

中 级

第一部分 烹饪原料知识

第一章 烹饪原料的选择、保藏与品质检验·····	160
第一节 选择原料的基本原则·····	160

第二节 烹饪原料的品质检验·····	162
第三节 烹饪原料质量的鉴别方法·····	165
第二章 烹饪原料的储藏保管·····	170

第二部分 原料加工技术

第三章 刀工知识·····	179
第一节 厨房常用机具的使用与保养·····	179
第二节 花刀的运用·····	180
第三节 原料的成形·····	186
第四章 禽类、水产类的分档取料·····	191
第一节 禽类原料的分档取料·····	191
第二节 水产类原料的分档取料·····	193
第五章 干货原料涨发(二)·····	194
第一节 干货原料的涨发方法——碱水发·····	194
第二节 干货原料的涨发方法——油发法·····	196
第三节 干货原料的其他涨发方法·····	198
第六章 配菜的基础知识·····	199
第一节 配菜的意义及其重要性·····	199
第二节 配菜的基本原则及方法·····	202

第三部分 冷菜制作

第七章 冷菜的烹调方法及菜肴举例·····	207
第八章 冷菜装盘的类型、式样及装盘实例·····	228
第九章 食品雕刻基础知识·····	232

第四部分 中餐烹调技术

第十章 原料的初步处理·····	243
第一节 初步熟处理的概念·····	243
第二节 焯水·····	244

第三节	过油·····	246
第四节	走红·····	251
第五节	汽蒸·····	253
第十一章	火候·····	255
第一节	火候的概念、意义及燃烧原理·····	255
第二节	热量在原料内外的传播情况·····	257
第三节	食物受热时的物理与化学变化·····	262
第十二章	调味·····	268
第一节	基本味·····	268
第二节	复合调味品的性能与加工·····	270
第三节	调味的基本原则·····	275
第十三章	制汤·····	278
第十四章	常见热菜的烹调方法·····	281

高 级

第一部分 原料加工技术

第一章	整料去骨·····	304
第一节	整料去骨的意义及作用·····	304
第二节	整鸡(鸭)、整鱼的去骨·····	306
第二章	干货原料的涨发·····	310
第一节	干货原料的涨发原理·····	310
第二节	珍贵干货原料的涨发·····	312
第三章	烹饪原料的切配·····	328
第一节	宴席配菜知识·····	328
第二节	成品菜肴装饰·····	332

第二部分 冷菜设计

第四章	宴席冷菜的设计原则和要求	337
第五章	各种宴会冷菜的设计	341
第六章	大型宴席冷盘的设计与准备	344

第三部分 烹调技术

第七章	装盘的基本要求	348
第八章	盛器的种类	350
第九章	盛器与菜肴的配合原则	353
第十章	热菜装盘的方法	355

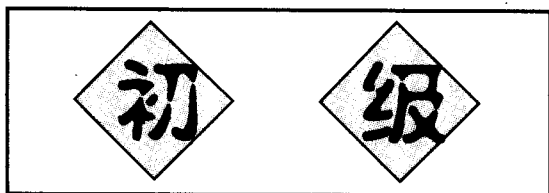
技 师

第一章	中式烹饪概论	361
第一节	中式烹饪风味流派	361
第二节	中式烹饪的特点	383
第二章	切配工艺	388
第一节	茸胶制作工艺	388
第二节	“穿衣”工艺	392
第三节	配制工艺	398
第三章	菜肴造型工艺	406
第一节	食品造型的构图与布局	406
第二节	冷菜造型工艺	408
第三节	热菜造型工艺	416
第四章	宴会菜点设计	420
第一节	宴席概述	420
第二节	宴会菜点设计	427
第三节	宴会菜品的质量控制	430
第五章	厨房管理知识	433

第一节	厨房组织机构设置与人员管理	433
第二节	物品管理	456
第三节	厨房卫生与安全操作管理	469
第四节	厨房设备管理	478

高级技师

第一章	主要客源国的饮食习惯	483
第一节	宗教信仰与饮食的关系	483
第二节	亚洲的饮食习惯	486
第三节	欧洲的饮食习惯	491
第四节	美洲的饮食习惯	496
第五节	大洋洲澳大利亚的饮食习惯	497
第六节	非洲的饮食习惯	498
第二章	中西菜烹调技艺的结合	499
第三章	菜点开发与创新	503
第一节	菜点开发与创新要求	503
第二节	菜点开发与创新方法	504
第四章	宴会促销与菜单制作	508
第一节	宴会促销	508
第二节	菜单制作	514
第五章	厨房管理	519
第一节	厨房的设计与布局	519
第二节	厨房生产管理	528
第三节	餐饮前后台的协调	545
主要参考书目		549



第一部分

烹饪原料基础知识

////////////////////

第一章

////////////////////

常见烹饪原料的分类

我国疆域辽阔,地跨热、温、寒三带,海岸线长,境内高山、平原、高原、丘陵各种地形都有,江河湖泊纵横交错,动植物资源丰富。科学地对中国烹饪原料进行系统的分类是一个十分重要的课题。

一、烹饪原料分类的原则

每一学科都有自身的特点,烹饪也不例外。在对烹饪原料分类的问题研究中,既不能生搬一些相关的学科,也不能盲目胡乱编造,而应根据烹饪自身的特点,在不违背分类学的前提下,来建立烹饪原料的分类系统。具体地讲,应遵循下列原则:

(一)便于我们系统地了解烹饪原料的性质和特点

烹饪原料的分类目的,就在于让广大烹饪工作者较全面、系统地了解各类原料的特征、属性、特点等方面的知识,以便掌握运用。因此,对烹饪原料进行分类的时候,首先考虑的就是是否有利于烹饪业的运用;否则,就失去了分类的意义。

(二)有利于烹饪原料加工技术的掌握和实施

原料加工技术的掌握和实施,有赖于对各种烹饪原料的充分认识和了解。烹饪原料分类科学与否,是原料加工技术实施的基础。因为,性质相同或特征相似的一类原料往往在加工时有一定的相同性或相近性,这就要求原料在分类时必须与之相吻合,才能