

071
中等商业学校试用教材

烹饪技术

上海市饮食福利公司編

中国财政经济出版社

烹飪技術

上海市飲食福利公司編

中國財政經濟出版社

1962年•北京

編 写 说 明

本書經初步审定，可供中等商业学校烹飪专业作为技术課試用教材，也可以作为飲食行业职工进行业务学习的参考用書。

本書从1959年7月以后，在上海市飲食福利公司的主持下，陸續邀請上海、北京、天津、重庆、广州、西安、沈阳、黑龙江、河南等省、市的名廚师和有关学校的教师，进行了多次座談，并向有关方面收集材料，整理出初稿，編成“烹飪学講义”，进行試教。1961年6~9月，由上海市飲食福利公司俞国熊、上海市財經学院于狮、上海市商业学校李天予等同志以这本講义为基础，結合試教中提出的修正补充意見，并参考有关書籍，編成本書。商业部在审查过程中，曾約請在北京的各地名廚师黃少清、赵常斌、陈胜等举行几次座談，征求对本書的意見，又根据他們的意見作了一些修改，出版前，經我們最后审查定稿。全書除緒言外，共分八章，包括烹飪原料及其加工、菜肴烹調、主食品烹調三大部分，并有主副食品烹制实例近百个，供教学实验参考。

由于編审人員水平所限，編写時間又比較緊迫，因此免不了有很多疏漏和錯誤的地方，希望各校教师和讀者多予批評指正，以便再版时改进。

中华人民共和国商业部
教材編审委员会

1961年11月

目 录

緒言	(5)
第一章 烹飪原料	(8)
第一节 烹飪原料的种类	(8)
第二节 原料檢驗与选择	(18)
第三节 原料的保藏与活养	(33)
第二章 原料的初步加工	(41)
第一节 原料初步加工的意义、目的和要求	(41)
第二节 植物性原料的初步加工	(42)
第三节 动物性原料的初步加工	(45)
第四节 干貨原料的初步加工	(59)
第三章 刀工	(72)
第一节 刀工的意义与基本要求	(72)
第二节 刀工的设备与基本操作姿势	(74)
第三节 刀法	(76)
第四节 刀法的具体运用——原料成形	(90)
第四章 配料	(95)
第一节 配料的意义与基本关键	(95)
第二节 若干菜肴的配形方法	(103)
第五章 烹調的基础知識	(107)
第一节 烹調的一般概念	(107)
第二节 烹調设备及基本操作姿势	(118)
第三节 挂糊、上漿、勾芡	(126)
第六章 烹調方法及其运用	(136)
第一节 氽、涮、熬、燴	(136)

第二节	拌、炆、醃	(142)
第三节	煎、爆、貼	(150)
第四节	炸、熘、爆、炒、烹	(153)
第五节	燉、焖、滷、醬	(171)
第六节	烧、扒	(177)
第七节	煮	(182)
第八节	蒸	(185)
第九节	烤、熏、盐焗、泥烤	(188)
第十节	拔絲、挂霜、蜜汁	(197)
第七章	面粉制品	(202)
第一节	和面及制餡	(202)
第二节	成形与烹煮	(211)
第八章	米及杂粮制品	(219)
第一节	飯食	(219)
第二节	糕、糰、米粉	(226)

緒 言

我国的烹飪技术，有悠久的历史，精湛的功夫，丰富多彩，別树风格。名厨师們精心烹調的飲食品，做到“色”、“香”、“味”、“形”俱美，并且注意与盛器的配合，犹如优秀的艺术品，不仅受到广大人民的讚賞，而且享有国际的盛誉。这种高超的烹飪技术，是我国劳动人民几千年来勤劳的成果和智慧的結晶，成为祖国珍貴的文化遺產中一个組成部分。

根据考証，我国烹飪技术的历史，可以上溯到三千多年以前。在新石器时代后期的龙山文化中，有一种叫陶甗的炊具，其使用的方法是先把米放在鬲里煮一下，然后捞在甗里蒸成飯，可見当时我国人民已在使用两度手續的方法来蒸飯了。河南安阳“殷墟”出土有銅鍋、銅俎（案板）、銅鏟、銅刀等，可以推想殷代人民已經懂得炒菜的技术。“礼記”的内則篇記錄了“八珍”的烹調方法，其中的“炮”——烧燉乳猪，应用了枣、酱、醋、香料等調味品，要經過十二道工序才制成，說明周代的烹飪技术，已經达到了相当高的水平。

随着生产的发展，逐漸发生了商品交換，出現了商业和集市，于是飲食业也就因客觀的需要而产生了。根据有关資料的記載，最迟在东周时就已有了飲食业。孔子曾說：“沽酒市脯不食”，史記“刺客列传”記述：“荆軻嗜酒，日与狗屠及高漸离飲于燕市”。飲食业的产生和发展，把原来散布在民間和宫廷、官邸的各种烹飪技术，加以集中，广泛应用来供应社会的需要。这就使我国的烹飪技术，得到了更多的发展和提高的机会。由于我国是一个多民族的国家，各地人民口味嗜好不同，而飲食业又必須就地取材来解决大部分原料問題，因此，就逐步地发展出多种多样具有地方风味的

特色菜肴和与之相适应的各种烹調方法，从而使我国烹飪技术的内容日益丰富。飲食业的厨师，在我国烹飪技术的发展和提高的过程中，起了主要的作用。

但是，由于旧社会私营飲食业主要是为少数剥削阶级服务的，在經營上是以盈利为唯一目的，由于飲食业职工生活沒有保障、社会地位卑下，就在一定程度上障碍了烹飪技术的进一步发展和提高。这种情况，直到中华人民共和国成立，特别是飲食业經過社会主义改造之后，才得到了彻底的改变。

党向来关心人民生活，对于与广大人民生活有密切关系的飲食业，一直給予极大的重視。解放以来，除改造了原有飲食业之外，还在全国范围内建設了不少新型的飲食企业，在各地的机关、厂矿、学校等单位举办了集体食堂，在城乡人民公社也建立了許多居民食堂，形成了相当普遍的公共飲食网。經過社会主义改造的飲食业，确立了“面向广大群众，兼顧多种需要”的經營方針，改进了服务方式，提高了服务质量，千方百计地为生产和人民生活服务，力求做到讓广大群众“吃得飽、吃得好、吃得省、吃得干淨卫生”。党和人民重視飲食业职工的劳动，有的被評为先进工作者、被选为人民代表、被邀出席政治协商會議，有的还被授予技师等光荣称号。飲食业面貌的彻底改变，飲食业职工思想觉悟的提高和积极性的发挥，特别是大跃进以来广大职工大搞技术革新，使我国的烹飪技术有了更加迅速的发展和提高。現在，不仅一些負有盛名、独具风格的特色菜肴烹調方法，因广泛交流而有所提高，許多大众化的食譜也因获得整理而重揚光輝。

烹飪技术是历代厨师辛勤劳动的經驗积累，已从长期生产实践中不断丰富成为一門实用科学。掌握精湛的烹飪技术，决不是簡單的事情。要真正地掌握烹飪技术，首先要懂

得它的科学性。烹飪原料来自千百种动植物，烹調之前要了解它們的性質特点、可食用的部分及其营养成分等等；烹調时要講究加热方法、配料方法，研究如何使其既保持营养成分而又为人們所喜欢食用；烹調出来的菜肴，要做到色、香、味、形、器都比較好，以达到增加食欲、吸收养分、增进健康的目的。其次，是要掌握多方面的工艺特点。烹飪技术包括选料、初步加工、細加工、配料、烹調、装盘等一系列的工序，不同的飲食品又有不同的加工工序和不同的技术、規格要求。如在初步加工的工序里，就有鮮活品整理加工、干貨发料加工、初步熟处理等技术規格的要求；在細加工的工序里，有各式各样的刀法等技术要求；在烹調的工序里，有各种火候、烹調方法和調味处理等要求。这样繁复的内容，要全面地掌握它，显然是要不断努力，付出巨大的劳动的，而且客觀形势还要求我們去更进一步地丰富它、提高它。

我国自进入社会主义建設时期以来，生产建設一日千里，人民生活日益改善，广大群众对于飲食业的需要与日俱增，因而烹飪技术不仅为用日广，而且要求也日高。我国古典書籍中有关烹飪技术的著作不下数十种，較著名的如晋代何曾的“安平公食单”、唐代韦巨沔的“食譜”、清代袁枚的“随园食单”等，其中有很多内容至今还值得我們参考。因此，如何把历代先輩們的劳动与智慧結晶、現代名廚師們毕生钻研的心得——祖国丰富的烹飪技术，以科学的观点和方法，有系統地加以总结与闡述，就成为一項重要的任务。

这部教材，就是抱着上述的愿望，以培养大量的烹飪技术人材、更好地滿足广大人民日益增长的飲食需要为目的而試編的。絕大多数的材料直接从实际中蒐集，希望能对我国烹飪技术的普及与提高，起到一定的作用。

第一章 烹飪原料

第一节 烹飪原料的种类

我国疆域辽阔，地跨温、热两带，可供食用的烹飪原料非常丰富。

烹飪原料的种类，按照自然界来源划分，有动物性、植物性和矿物性等三种。在动物性与植物性原料中，按照加工与否，又可分为鲜活原料与干货原料。鲜活原料系指新鲜的果品，蔬菜，肉品，脏器品，蛋品，乳品以及水产类等。干货原料系指经过脱水、晒干可贮藏的果品、蔬菜等，或经过干燥加工的动物性原料。下面将日常采用的主要烹飪原料的特点、性质，分别加以说明。

一、植物性原料

禾谷类：禾谷类通称粮食，是我国人民的主要食物。我国是盛产禾谷类农作物的国家，所产的品种主要有：稻米（包括粳米、籼米和糯米等三种）、小麦、小米、高粱、玉蜀黍等。

去皮的禾谷类，主要的营养成分是醣，也有些蛋白质，但维生素、无机盐类甚少。谷皮中的营养成分较高，含有少量的甲、乙、戊三种维生素和较多的无机盐类。由于禾谷类原料是我国人民主要的食粮，是日常营养的主要来源，因此不断改进禾谷类原料的加工和烹飪方法，以保持营养成分，是值得研究的问题。

豆类：全国种植豆类的品种很多，产量也很丰富。主要

种类有大豆、赤豆、綠豆、蚕豆、豌豆、刀豆、扁豆等。通常食用是以鮮豆和豆莢作为副食品，干豆作副食品的有加工品如豆腐、豆芽等，一般則用于主食的較多。豆类及豆制品在烹飪原料中占有重要地位，不但可充主料，而且也可充輔料和調料。如新鮮的豆类可充作主料炒食、煮食，也可充輔料与肉品或其他主料一同烹制。干豆类作为主料可以卤制、油酥。豆制品中的豆腐、豆腐干、豆腐衣、百頁等，既可作主料，也可作輔料；而豆粉、豆醬、豆豉、豆油、醬油等，則又是烹調中的調料。

豆类与豆制品的营养成分和禾谷类大致相同，但蛋白質和脂肪成分比禾谷类高，所含乙种維生素、鉄質及其他无机盐类亦較丰富。豆类发芽后，如黃豆芽、綠豆芽、发芽豆（即蚕豆芽），丙种維生素的含量增加。豆浆的营养成分很高，可与牛奶媲美；豆腐則含有多量鈣質。豆类是植物蛋白質的重要来源，与禾谷类掺杂食用，可以补偿禾谷类蛋白質的不足。

叶菜类：叶菜是指以肥嫩菜叶作为烹飪原料的蔬菜。叶菜的品种很多，常見的有大白菜、小白菜、菠菜、油菜、芹菜、韭菜、卷心菜、雪里蕻、盖菜、塔古菜、蕪菜、莧菜、茴香菜、薺菜、香椿、豆苗等。

叶菜含大量叶綠素、維生素和无机盐类，但蛋白質、脂肪和醣的含量較少，而纖維質的比数相当高。叶菜与禾谷类和动物性原料掺杂食用，可以互相补偿营养成分，并促进消化。

茎根类：茎根类中的茎菜，是指以菜的細嫩茎秆和变态茎为烹飪原料的蔬菜。茎菜的种类很多，生长在地上的有茼蒿、茼蒿苗、蒜苗、紫台菜等；生长在泥土中的有馬鈴薯、白

薯、芋艿、荸薺、慈姑、竹筍、藕、百合、茭白、洋葱、大葱、大蒜、姜等。

茎根类中的根菜是指以变态的肥大直根为烹饪原料的蔬菜，有蘿蔔、胡蘿蔔、山藥等。

茎根类菜大都含有淀粉；也有些含有揮发的芳香油，具有鮮美辣味，如葱、蒜、姜之类，可作烹饪中的調料。茎根类含水較少，适于貯藏。

花菜类：花菜类是指以花作为烹饪原料的蔬菜。花菜品种不多，常見的有黄花、茼菜花和菜花等。花菜是植物最嫩和最容易消化的部分，营养丰富。以菜花为例，所含甲、乙、丙三种維生素及无机盐等均很丰富。

果菜类：果菜类是指以菜的果实为烹饪原料的蔬菜。茄果类有番茄（西紅柿）、茄子、辣椒等；瓜果类有冬瓜、南瓜、倭瓜、西胡蘆、絲瓜、苦瓜、黃瓜等。

果菜含水分多，营养成分不一。其中番茄含胡蘿蔔素和乙、丙两种維生素較多；南瓜含胡蘿蔔素也不少；倭瓜含胡蘿蔔素丰富，且发热量很高，可以代替一部分粮食；茄子也有少量胡蘿蔔素；黃瓜含丙种維生素較多。

鮮果类：常用作烹饪原料的有櫻桃、菠蘿、梨、枣、桔、柚、橙、苹果、紅果、香蕉等。

干果类：干果常見的有核桃仁、花生仁、瓜子、杏仁、松子、蓮子、枣子、栗子、桂元、荔枝、葡萄干等。干果蛋白質、脂肪、无机盐、乙种維生素一般含量都很高，但缺少甲、丙种維生素。

干果因含多量脂肪，且質硬不易咀嚼，較难消化，在烹饪中作为輔料較多。为使干果易于消化，可搗碎或磨浆烹制成花生醬、杏仁茶、核桃酪等。

菌类：如口蘑、香菇、鷄棕、羊肚菌、黑木耳等。菌类富于纖維素、鈣、磷、鉄等无机盐及丙种維生素。

海菜类：如海带、紫菜等。海菜富于碘、鈣、鉄等无机盐类。

油脂类：植物性油脂作烹飪用的有花生油、豆油、芝麻油、菜籽油、茶油、棉籽油、椰子油等，它可以在人体內产生热量，既是烹飪加热的导体，又是烹飪調料，能增加食物的香味。

調味品类：糖、醋、酱油、酱、酒等，大都来自植物性原料。

糖在調味品中占有重要地位。常用的有冰糖、白糖、紅糖、麦芽糖等。糖主要是供給人体热力，麦芽糖含有少量的鉄質及其他无机盐与乙种維生素。

醋在調味品中有广泛的用途，并能在食物加热过程中使維生素少受或不受破坏。醋对人体仅供給极少的醣与热力。

酱油是烹飪应用最广的調味品。酱油中含少量蛋白質、乙种維生素及鈣、鉄等。

酱为某些烹調制品必不可少的調味品。植物性的酱有黄酱、甜面酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、番茄酱等，一般都含有蛋白質、无机盐及乙种維生素。黄酱、豆瓣酱用于烹調的較多，芝麻酱、花生酱、番茄酱則用于冷盘或已烹調好的热菜肴作为調味品，也作某些主食品的原料。

酒既是飲料，又是調味品。酒都是由醱发酵制成的，含有酒精与糖分。酒的种类很多，作为日常調味用的有紹兴酒、白干酒，有时也用白兰地酒。酒在烹調中对除腥、增味起很大作用。

其他如大料（又名八角、大茴）、花椒、胡椒、桂皮、

丁香、石落子、砂仁、陈皮、芥菜、茶等香料和某些中药材，也是常见的植物性调味品。

干货果菜与腌渍果蔬：果蔬大都有季节性，为了延长它的食用时间，必须用脱水干燥或腌渍方法，加以保藏。有时为了变化食品的口味，也采用腌渍方法。常见的干货品如笋干、菜干、果干；腌渍品如腌雪里蕻、酱蘿蔔、酱黄瓜、冬菜、榨菜；果类则有糖渍水果、蜜饯水果等。咸菜含有少量乙种维生素，但大都缺少胡蘿蔔素及丙种维生素。榨菜、腌雪里蕻和酱蘿蔔等富于钙和铁质，腌雪里蕻并含有多量的胡蘿蔔素。

淀粉制品：淀粉制品作为烹饪原料最常见的是粉絲（又称粉条）。粉絲主要是由豆类、高粱、玉蜀黍、馬鈴薯、白薯等提炼淀粉制成的。

团粉（芡粉）是烹饪的重要调料之一。团粉较好的是豆类的淀粉，含淀粉量较多，粘力也大，色泽也较鲜明。

二、动物性原料

动物肉品及脏腑品，一般来自家畜、家禽、水产品的躯体，营养成分很高，在烹饪中占重要地位。肉品主要成分是蛋白质、脂肪和少量的无机盐、乙种维生素，一般都缺髓。脏腑品所含的维生素、无机盐较肉品丰富。肉品及脏腑品不但富于营养，与蔬菜同食，还可以互相抵偿某些营养成分的不足。

家畜肉品：主要指猪、牛、羊等肉品。家畜躯体各部的肌肉分布不同，背部、臀部有较多的肌肉组织，腹部、四肢、头部肌肉组织较少。家畜肉品的质量，决定于它的年龄、性别与品类；而躯体的不同部位和肌肉含结缔组织的多

少，对肉的品质也有影响。家畜肉品含水量约为74~78%，煮熟后约要减少50%的水分，所以熟肉的重量比生肉约少一半。家畜瘦肉及骨骼内含有胶元，加水煮后，可结成冻。猪肉占躯体重量的80%，呈淡红色，肉纤维细，富于脂肪，滋味鲜美，适合于各种烹调要求，并且可以与各种蔬菜配合使用，在荤食菜肴中，用途最广。牛肉占躯体重量60%左右，呈棕红色或暗红色，脂肪为黄色；肉的纤维较粗，与猪肉肉质不同；而不同部位的肉质又有显著的差别，因此烹调方法亦须随部位不同而异。牛肉煮熟后有醇厚的香味。羊肉占躯体重量55%左右，呈砖红色或玫瑰色，脂肪为白色，肉纤维细嫩，有较浓的羶骚味，在烹调中必须以适当调味方法调和之。

此外，尚有马、驴、骆驼、鹿、家兔等以及野生的野猪、黄羊、獐、熊、虎等，这些肉品在菜肴中也有应用。

家畜脏腑品：家畜脏腑品包括可食用的脑、舌、心、肝、腰、肺、肠、肚等。脏腑品在动物性原料中占重要地位，不但在形态、色泽、滋味方面比肉品多样化，而且一般来说，脏腑品的甲、乙种维生素成分比肉品多，并且含有多量的肝淀粉，这是动物性原料中最富于醣的一种成分。肝在脏腑品中营养成分特别高，含多量甲种维生素，又是含多量的磷、铁和乙种维生素的复合体。腰子的营养成分稍逊于肝，而心的营养成分则比腰子又差些。

家禽肉品：包括鸡、鸭、鹅等肉品。家禽肉品较家畜肉品的纤维柔嫩，纤维间脂肪少，味美且易消化。家禽躯体以胸部、臀部肌肉较多，胸部脯肉最为细嫩味美。家禽营养成分较畜肉为高，蛋白质含量特别丰富，食用后易于吸收。钙、磷、铁含量比肉类高。鸡肉纤维细嫩，肉量占躯体的

79%左右。雞肉內含多量谷氨酸類，滋味特別鮮美，為其他家禽所不及。鴨肉纖維較雞肉稍粗，皮下脂肪多，肉味鮮，但略帶羶騷氣味。鵝肉纖維較粗，味略似鴨，但不及鴨肉鮮香。

此外，在菜肴中应用的还有鴿、鵪鶉、山雉、野鴨、大雁等。

家禽臟腑品：家禽臟腑品包括腦、舌、心、肝、肺、腸等，滋味鮮美爽口，可以制作各式菜肴，是高級菜肴的主要原料之一。

水產肉品：水產種類繁多，包括魚、蝦、蟹、蚌、螺等。水產肉的品質與營養成分，按其種類的不不同而有所不同。魚的種類很多，淡水魚有鯉、鯽、鱖、鱔、鰻、鱖、青魚、草魚、粘魚、白魚、刀魚、銀魚等；海水魚有黃魚、帶魚、鱸、魷、鰵、鯊、海蜆、墨魚等。魚肉在水產肉品中占主要地位。魚體的肌肉分布，隨魚的形狀而異，一般是在背部與兩側。魚肉的纖維組織特別松軟，含水量為70~80%，煮熟後所損失的水分僅10~35%，比家畜肉品煮熟後水分損失要少得多。魚的營養成分與家畜、家禽大致相似，但海魚是供給人體碘質的主要來源。蝦的種類常見的有對蝦（又稱明蝦）、白蝦、紅蝦、草蝦、青蝦、蝦米等。蝦肉是烹飪的主要原料之一。蝦的軀體肉量飽滿，皮殼之內，幾乎全部都是可食的肉品，而且肉質均勻，細嫩味美。蝦肉的營養成分與魚相似，而鈣、磷和甲種維生素含量特別高。蟹的種類不多，一般应用的有河蟹、湖蟹、海蟹等。河蟹或湖蟹又稱螃蟹，一般每四斤活蟹可剝肉一斤，特別肥大者每三斤可剝肉一斤。螃蟹的季節性強，一般在中秋時最肥美，肉質鮮嫩，特別以牯蟹所含卵黃最為可口。蟹肉與蟹黃的混合品稱作蟹

粉，为美味菜肴之一。海蟹肉質較粗，味不及淡水蟹，品質好的壳呈青色。貝壳类常見的有田螺、蚌、蚶子、蛏子、牡蠣等。貝壳肉品富有鮮味，一般多用于湯菜中。

此外，鯊肉、青蛙肉等，也是水产类原料，在菜肴中有所使用。

蛋品：蛋品是烹飪中通常必备的原料。常用的蛋品有雞蛋、鴨蛋、鵝蛋、鵪鶉蛋等，以雞蛋用得最多。蛋品含蛋白質、脂肪和多种重要无机盐，这些养分都很容易被人体吸收，所以雞蛋在烹飪中与其他食品配合使用，营养成分就可以更完善。

乳品：乳品有牛奶、羊奶、馬奶等，所含的营养素比較完全，其中蛋白質、脂肪、醣、无机盐、維生素等，都极易吸收；特别是含有成分十分完整的蛋白質，营养价值很高。禾谷所缺的人类所必需的某些氨基酸，如賴氨酸和色氨酸之类，乳品中含量較丰富。在烹飪中乳品多用于湯菜中。乳制品如羊奶豆腐是菜肴中的高級原料。牛奶的制品如奶油、奶酪等，营养丰富，滋味可口。

动物性原料的制品：常見的家畜肉及脏腑制品有火腿、腊肉、咸肉、熏肉、肉灌腸、肉腊腸、肝腊腸、香肚等；家禽肉及脏腑制品有风鷄、板鴨、咸水鴨、咸鴨肫、鷄肝腊腸等；水产制品有腊魚、腌魚、糟魚、魚籽干、虾干、干虾籽、淡菜以及魚卤、虾酱等；蛋制品有咸鴨蛋、皮蛋、糟蛋等，这些制品給烹飪菜肴及各种主食品增加了很多的花色品种。

动物性油脂，有猪油、羊油、牛油（包括奶油）、鷄油、鴨油、蠔油等。

山珍海味类：这类原料大多是产量較少，取得不易，营

养价值较高；因此价格昂贵，多为名贵菜的主料。常见的种类有燕窝、熊掌、鹿筋、猴头、银耳、鱼翅、鱼唇、鱼骨、鱼肚、鱼皮、鲍鱼、海参、干贝、蟹裙等。其中除猴头、银耳为植物性原料外，余均属动物性原料，且多为干制品。

燕窝是我国福建泉州、广东崖州沿海地区一种金丝燕的巢。这种金丝燕以海里的小鱼、小虾和海藻为食物，牠们用经过胃液消化的一部分食物，变成一种胶状物，象丝一样吐出来，在海边悬崖上营巢——即成所谓燕窝。其品种有血燕（粉红色）、白燕（又称官燕、灰白色）、毛燕（灰黑色）三种。燕窝经过初步加工，去掉毛杂物，将燕丝理顺，仍盘成窝形，即为燕盞。燕窝含有蛋白质50%、醣30%、无机盐10%左右，营养成分较高，古时列为八珍之一。

熊掌即熊的脚掌，又名熊蹯，亦为八珍之一。

鱼翅是用板鳃类鱼鳍制成，各种鲨鱼和少数几种鳍科鱼类的鳍都可作为原料。鱼翅的种类很多，按鳍的部位分：背鳍叫脊翅，臀鳍叫钩翅，尾鳍叫尾翅，胸鳍叫翼翅（又名牙笏翅）；按翅色可分白翅、黑翅两种。白翅色浅灰，由黑缘鲨、双髻鲨、裸鲨、白眼鲨鳍制成，鲨鱼背鳍和形体较大的鳍也都是白翅；黑翅色深灰，由青鲨、苍海鲨、虎鲨等鳍制成。鱼翅含蛋白质83.53%，并有少量脂肪、醣、磷、钙、铁等，以海南岛、台湾、浙闽沿海产量较丰。

鱼唇是黄鱼、鲨鱼的上唇边软肉。

鱼骨又称明骨，是鲟鱼的头骨。

鱼肚为鱼腹中浮沉器官——鱼鳔干制而成，分广肚和小鱼肚两种；广肚即黄鱼肚，广肚以外的其他鱼肚都称为小鱼肚。

鱼皮即鲨鱼的皮，产地与鱼翅相同，有青鱼皮、沙婆