

职业技术学院烹饪专业教材




广东省职业教育特色教材

黄明超 编著

# 中式烹饪 工艺 (粤菜)

ZHONGSHI PENGREN  
GONGYI

 中国劳动社会保障出版社

职业技术院校烹饪专业教材  
广东省职业教育特色教材

# 中式烹饪工艺

(粤菜)

黄明超 编著

中国劳动社会保障出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

中式烹饪工艺(粤菜)/黄明超编著. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2011  
职业技术院校烹饪专业教材 广东省职业教育特色教材  
ISBN 978-7-5045-9255-2

I. ①中… II. ①黄… III. ①粤菜-烹饪-方法-高等职业教育-教材 IV. ①TS972.117  
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 186385 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)

出版人:张梦欣

\*

北京北苑印刷有限责任公司印刷装订 新华书店经销  
787毫米×1092毫米 16开本 21.75印张 498千字  
2012年2月第1版 2012年2月第1次印刷

定价:45.00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

举报电话:010-64954652

如有印装差错,请与本社联系调换:010-80497374

广东省职业技术学院烹饪专业教材  
编写委员会名单

黄明超 周发茂 江海强 何世晃 徐丽卿  
谭小敏 张杰棠 江镇球 谢飞明 郑慧敏  
王 刚 江永丰 区景峰

# 前 言

广东省历来以饮食业发达而闻名，粤菜以其独特的烹饪原料、烹制技术和风味而独树一帜、广受青睐。为了更好地适应广东省职业技术学院烹饪专业的教学要求，人力资源和社会保障部教材办公室与广东省职业技术教研室共同组织开发了具有广东省职业教育特色的烹饪专业教材，首批推出《中式烹饪工艺（粤菜）》《中式烹饪工艺实训（粤菜）》《中式面点工艺（广式面点）》《中式面点工艺实训（广式面点）》《西餐烹饪工艺》《西餐烹饪工艺实训》《西点制作工艺》《西点制作工艺实训》《烹饪原料与初加工技术》，其他教材将根据教学需要陆续开发出版。

本套教材由广东省有关职业技术学院的教学研究人员、一线教师和行业专家共同编写和审定，具有以下特点：

1. 突出职业教育特色，以满足企业对技能型人才的需求为依据，并结合广东省职业技术学院烹饪专业教学的要求，合理确定教材的结构体系，降低理论知识的难度，加强实践性教学内容。

2. 贯彻职业资格证书与学历证书并重的精神，教材内容力求涵盖国家有关职业标准及中式烹调师职业技能鉴定考试的需要。

3. 继承与创新相结合，注重将新原料、新工艺、新技术、新菜品等融入教材，使教材具有鲜明的时代特征。

4. 在教材编写方面，力求文字表述通俗易懂，并尽可能多地使用图片和图表，重点教材还配有视频光盘，以增强教学的直观性，为学生营造良好的认知环境。

本套教材的编写得到了广东省人力资源和社会保障厅的高度重视，并得到了广东省职业技能鉴定指导中心、广东商学院、广东省贸易职业技术学校、湛江市商业技工学校、广州白云工商高级技工学校、肇庆市高级技工学校、深圳第二高级技工学校、深圳市第二职业学校、江门市高级技工学校、佛山市高级技工学校、肇庆商业技工学校、潮州市技工学校、暨南大学深圳旅游学院、珠海市南屏中学、广东厨艺技工学校、湛江市高级技工学校、东莞市高级技工学校、广东省华立高级技工学校、阳江市技工学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

人力资源和社会保障部教材办公室

广东省职业技术教研室

2011年8月

## 简介

《中式烹饪工艺（粤菜）》主要介绍了粤菜的发展历程与特色、烹饪原料、鲜活原料的初步加工工艺、干货涨发加工工艺、刀工技术、配菜工艺、烹制前的预制、烹调基础、烹调方法、菜品的造型艺术、筵席菜单与菜品成本核算等内容。

本书从烹饪原料的选择到成菜的全部烹饪工艺过程以及菜品的成本核算都做了详细的讲解，编写中充分吸收广东、香港、澳门和其他地区生产实践中出现的成熟新工艺，突出了理论与实践的结合，对烹饪工艺的规范化操作、量化分析和体系建立等方面都作了一定的创新。此外，本书对中国烹饪的发展历程和粤菜、鲁菜、川菜、淮扬菜（江苏菜）四个主要菜系的特点也进行了分析和介绍，对粤菜的发展做了专章讲解。本书配有90分钟工艺实操视频光盘1张。

本书为职业院校烹饪专业教材，也可作为职业技能鉴定考核参考用书，还可作为职工培训用书。

本书由黄明超编著，谭小敏、沈启平、谢飞明、单济贤、张江、邓谦审稿。

# 目 录

第一章 绪论	( 1 )
复习思考题	( 9 )
第二章 粤菜的发展历程与特色	( 10 )
第 1 节 粤菜的形成与发展	( 10 )
第 2 节 广东名菜总体特征的量化分析	( 15 )
第 3 节 粤菜的组成	( 23 )
第 4 节 粤菜的特点	( 26 )
复习思考题	( 28 )
第三章 烹饪原料	( 30 )
第 1 节 烹饪原料概述	( 30 )
第 2 节 烹饪原料的保管	( 32 )
第 3 节 畜类原料	( 34 )
第 4 节 禽类原料	( 38 )
第 5 节 水产类原料	( 41 )
第 6 节 野生类原料	( 46 )
第 7 节 蔬果类原料	( 49 )
第 8 节 干货原料	( 54 )
第 9 节 粮食类原料	( 59 )
第 10 节 调辅原料	( 62 )
复习思考题	( 64 )
第四章 鲜活原料的初步加工工艺	( 67 )
第 1 节 鲜活原料初步加工的原则	( 67 )
第 2 节 蔬菜的初步加工工艺	( 69 )
第 3 节 水产品的初步加工工艺	( 74 )
第 4 节 禽类的初步加工工艺	( 79 )
第 5 节 畜兽类的初步加工工艺	( 81 )
复习思考题	( 83 )

<b>第五章 干货涨发加工工艺</b> .....	( 84 )
第 1 节 干货涨发加工的目的与基本要求 .....	( 84 )
第 2 节 干货涨发加工的方法及原理 .....	( 86 )
第 3 节 干货涨发加工实例 .....	( 90 )
复习思考题 .....	( 99 )
<b>第六章 刀工技术</b> .....	( 101 )
第 1 节 刀工的意义、作用与基本要求 .....	( 101 )
第 2 节 刀工工具的使用与保养 .....	( 103 )
第 3 节 刀法的运用 .....	( 106 )
第 4 节 原料的成形 .....	( 115 )
第 5 节 原料的分档与整料出骨 .....	( 121 )
复习思考题 .....	( 129 )
<b>第七章 配菜工艺</b> .....	( 130 )
第 1 节 配菜的作用、类型与技能要求 .....	( 130 )
第 2 节 配菜的方法 .....	( 133 )
第 3 节 料头 .....	( 136 )
第 4 节 菜品的命名 .....	( 139 )
复习思考题 .....	( 141 )
<b>第八章 烹制前的预制</b> .....	( 142 )
第 1 节 馅料 .....	( 142 )
第 2 节 烹饪原料的初步熟处理 .....	( 151 )
第 3 节 上浆、上粉、拌粉 .....	( 158 )
第 4 节 烹制前的原料造型基本工艺 .....	( 165 )
第 5 节 排菜 .....	( 168 )
复习思考题 .....	( 169 )
<b>第九章 烹调基础</b> .....	( 171 )
第 1 节 烹与调 .....	( 171 )
第 2 节 火候 .....	( 175 )
第 3 节 调味 .....	( 186 )
复习思考题 .....	( 202 )
<b>第十章 烹调方法</b> .....	( 204 )
第 1 节 烹调技法 .....	( 204 )



---

第2节 烹调法·····	(211)
第3节 主食的烹调方法·····	(282)
复习思考题·····	(286)
<b>第十一章 菜品的造型艺术</b> ·····	<b>(287)</b>
第1节 菜品造型艺术的特点及造型的一般要求·····	(287)
第2节 热菜造型艺术·····	(290)
第3节 冷菜造型艺术·····	(297)
第4节 菜品造型艺术设计·····	(300)
第5节 食品雕刻·····	(302)
复习思考题·····	(308)
<b>第十二章 筵席菜单与菜品成本核算</b> ·····	<b>(310)</b>
第1节 筵席菜单的编写·····	(310)
第2节 净毛料量的计算·····	(316)
第3节 成本核算·····	(327)
第4节 售价计算·····	(330)
复习思考题·····	(337)

# 第一章

## 绪 论

### 学习目标

- 了解中国烹饪工艺的形成与发展过程
- 了解中国各地方菜系的主要特点
- 了解中式烹饪包含的内容、工艺流程及基本的学习方法

### 一、烹饪、烹调与烹制

#### 1. 烹饪

烹饪一词始见于《周易·鼎》，文中说道：“以木巽火，亨饪也。”亨即烹，作加热解。饪的意思就是使食物致熟。两字合成烹饪一词，其最早的含义是指运用加热的方法使生的食材变成熟的食物。

后来出现了两个与“烹饪”含义基本相同的词，其中一个是在唐代出现的“料理”。“料理”不久便东渡日本，保留其基本含义，成为制作熟食的专用词。中国使用该词的地方主要在台湾。另一个是宋代出现的“烹调”，该词与“烹饪”并存，混用了较长时间。

社会的进步促进餐饮业的发展，而餐饮业的发展又使得“烹饪”的含义日益丰富。烹饪学科的发展，要求其名词术语必须科学化、规范化，因此学术界将“烹饪”与“烹调”分开，并明确了各自的含义。

烹饪被赋予一个较广泛的含义，成为学科的冠名词，叫烹饪学。烹饪是菜肴点心等熟制食品的供食系统，包括菜肴点心的制作和生产、菜肴点心的价值实现、消费菜肴点心的功用及系统运作中所体现的文化等方面的内容。

菜肴点心的制作和生产是指从原料到成品的加工过程，它可能是一个生产性的加工过程，也可能是非生产性的个别制作过程。菜肴点心的价值实现的途径主要是销售。消费菜肴点心的功用指消费者由品尝菜肴点心所获得的包括生理上和心理上的满足感。烹饪文化则是在这个系统运作中形成的观念、习俗和价值观等的总和。

由于学科名称由烹饪冠名，因此本学科内广义的、泛指的概念也都加上烹饪作为定语，如烹饪原料、烹饪工艺、烹饪文化等。

#### 2. 烹调

烹调被赋予一个中等范围的含义，指制作菜肴点心的专门技术。根据菜肴点心制作的一般过程可以知道，这项专门技术包括选料技术、初加工技术、刀工技术、预制技术、调味技术、加热技术、造型技术等多项分支技术，每项技术都有其工艺方法、技术要领和技术标

准。烹调研究的是菜肴点心制作的所有技术问题及质量影响因素。烹调是研究食物原料的特性、用途、初加工、切配、火候、调味、烹调方法、成菜技艺等，使菜肴点心具有特定的色、香、味、形、口感和营养卫生标准的一门学问。烹调研究的目的是向人们提供形式多样的名菜美点。

除凉菜外，菜肴的烹调以加热技术为核心，其他各项技术或是满足加热的要求，或是辅助顺利加热，或是通过加热达到成品的最佳效果。因此，烹调方法（烹调技法和烹调法）的定义与划分就与加热关系十分密切。

点心的烹调也是以加热技术为核心的。点心的加热方式已成为其分类的一个依据，而其生产的工作岗位分工也是按加热方式来确定的。

### 3. 烹制

相对于烹饪、烹调，烹制的含义范围较小。烹制是指菜肴点心的具体制作方法和过程。广义的烹制指某个具体的菜肴或点心从选料到制成成品的方法和过程，而狭义的烹制仅指菜肴点心成形、加热的方法和过程。

烹制是产生具体成品的工艺过程，是食品最后成形的工艺技术。从工艺技术运用的稳定性来看，烹制可分为标准化烹制和随意性烹制两大类。

标准化烹制是指每次的工艺流程、每道工序以及每项工艺方法都十分规范，工艺结果的再现性十分强的烹制。标准化烹制能使生产加工效率大大提高，产品质量非常稳定。标准化烹制是技术成熟的表现，也是工艺技术发展的方向。

随意性烹制是指由操作者根据个人的经验、体会和想法，运用工艺技术的烹制。随意性烹制是工艺技术尚未成熟、工艺设备尚不先进时期的必然存在，是产品创新、技术改革、新产品开发的必然过程，有其存在的合理性，一旦时机成熟，便要将其转化为标准化烹制。

从烹制的适应对象来看，烹制还可以分为规范性烹制和个性化烹制两大类。

规范性烹制就是按规定的工艺流程进行烹制加工，获得规定的成品品质。它满足的是大多数消费者的需求。规范性烹制是在标准化烹制的基础上进行的，它可以进行规模化生产，因此可以提高生产速度，降低生产成本。规范性烹制最重要的是把握好消费者的需求。

个性化烹制就是按消费者的个别要求进行烹制加工，它满足的是消费者的个别需求。尽管个性化烹制的成品可能会各不相同，但是，它不等于随意性烹制。随着人们对饮食需求的提高，个性化需求必然呈上升的趋势。

烹制是烹调技术中的主要内容，烹制的核心内容是工艺。烹制工艺源自民间，被专业厨师加以改进，并不断吸收全国各地及国外技术精华使之得以发展与完善。随着烹饪科学研究的不断深入，烹制工艺将继续发展。今后的发展方向是充分利用现代科研成果和理论指导工艺的革新，抛弃不合理、不科学的旧工艺，完善传统工艺，开发新工艺，满足人们对安全、健康、好滋味饮食的需求。

## 二、中国烹饪的形成与发展

### 1. 中国烹饪的诞生

中国烹饪的诞生以用火熟食为标志，大致经历了萌芽期、形成期、发展期和繁荣期四个历史阶段。

(1) 萌芽期(火烹时期)。人类在何时开始用火熟食,目前尚无定论,但考古证明,早在北京猿人时期人类已经经常使用火了。从人类开始用火烧熟食物来食用起,中国烹饪就进入了萌芽期。

烹饪的起源是人类进化过程中的里程碑。人类自觉用火烧熟食物的饮食方式是人类与其他动物的区别之一。烹饪起源时,人类大致处于只能制造和使用石器工具和木棒的石器时代,当时人类以食用植物性原料为主、动物性原料为辅。熟制肉料的方法是把肉料直接放在火堆里烧,用木棒穿起来烤(即炙),用黏土包裹起来烧(即所谓“炮”,也称泥烤),放在烧热的石块上烙等。

(2) 形成期(陶烹时期)。在长期的泥烤食物过程中,古人发现黏土具有经火烧成陶的特性,慢慢地做出了一些简单的烹饪工具和生活用具。迄今发现的最早的陶器是在8000年以前制造的,用于烹制的有煮食物用的陶鬲、陶鼎、陶釜和蒸食物用的陶甑、陶瓶等。我国的农业大国地位以及人们以谷物为主的饮食结构和模式基本上在这一时期奠定和形成。

(3) 发展期(铜烹时期)。青铜器的出现使烹饪获得更大的发展机会。青铜炊具比陶器灵巧、牢固,使用更方便,而且青铜炊具款式多样,有鼎、鬲、甑等。青铜炊具的出现使油炸和锅煎的烹调技术得以诞生。这个时期青铜刀具开始应用,原料可被分割后烹制。

(4) 繁荣期(铁烹时期)。铁制炊具的出现进一步改善了烹调的条件,烹调方法逐渐增多。铁制的刀具比铜制的锋利,使原料的刀工加工工艺逐步变得精细。在唐代有鸡蛋肉糜做的丸子,块、片、丝、丁等形状菜品原料已经经常使用。宋代出现了刮刀技术,菜点品种明显增多,筵席逐步丰盛华贵。清代出现的满汉全席集当时我国名菜佳肴之大成,是我国古代烹饪精华的体现。这一时期不断引进外来原料,面食、小吃的加工工艺也获得了很大的发展。烹调技术的发展和菜点品种的繁荣使烹饪理论逐步成熟,著名的食疗、烹饪或与烹饪有关的书籍不断涌现。

新中国成立后,特别是改革开放以来,烹饪业迅猛发展,除了工艺继承与创新并举,菜点发掘与开发结合外,还将烹饪科学的研究提到了重要的位置。随着烹饪教育持续发展,现代科学成果和理论的不引入,中国烹饪正走向现代化、科学化。

## 2. 中国菜的特点

中国菜是中国烹饪工艺技术发展的结果,地方菜的总代表。中国菜与法国菜、土耳其菜(清真菜)为世界饮食三大风味流派的代表。中国菜属于以农业为基础的东方流派,法国菜属于以畜牧业为基础的西方流派,土耳其菜属于遵循伊斯兰教教规的清真流派。

中国菜具有以粮为主、合理膳食、用料广泛、加工精细、重视火候、讲究调味、品种多变、风味繁多、注重养生等特点。

## 3. 中国菜地方风味特色

选用本地特有的烹饪原料,以本地惯用的烹调方法,制作出适合本地人口味的菜肴风味,称为地方风味。中国烹饪经过漫长的发展历程,形成了鲜明的地方风味特色。

一般来说,各地菜肴风味特色的形成与不同地区的物产、气候、风俗习惯、历史传统、经济发展状况、文化风尚等因素有着密切关系。

学术界对地方风味有多种划分方法,如菜系说、饮食文化圈说、流派说等,或直接按省级行政区划分地方菜系。所谓菜系,是指地方菜肴风味体系。中国四大菜系是指粤菜、川

## 中式烹饪工艺（粤菜）

菜、鲁菜、淮扬菜。还有八大菜系、十大菜系之分。但是，除四大菜系外，其他菜系的划分都没有定论。饮食文化圈是“由于地域、民族、习俗以及宗教等原因，历史地形成的不同风格的饮食文化区域性类型”。饮食文化圈说将中国菜分为东北、京津、黄河下游、长江下游、东南、中北、黄河中游、长江中游、西南、西北、青藏高原以及素菜 12 个部分。烹饪风味流派说则把中国菜分为以广东菜为主的岭南风味流派、巴蜀风味流派、齐鲁风味流派、淮扬风味流派和秦陇风味流派。

中国菜中影响比较大的是川菜、鲁菜、粤菜、淮扬菜（江苏菜），这四个地方菜系不仅风味特色十分鲜明，而且在地理位置上恰好分布在中国东南西北四个方位，具有一定的代表性。这里简单介绍川菜、鲁菜、淮扬菜（江苏菜）的主要特点，粤菜的特点将专章论述。

（1）川菜的主要特点。川菜以成都菜、重庆菜、自贡菜等地方风味菜为主体，其特点是：

- 1) 尚滋味，好辛香，味型多变，变化精妙，麻辣香烫，调味离不开三椒（辣椒、花椒、胡椒）。
- 2) 烹调方法划分细致，尤其精于小炒、小煎、干煸、干烧。
- 3) 炒制菜肴习惯不过油、不换锅，急火短炒。芡液现炒现兑，一锅成菜。
- 4) 原料广泛选用当地特产，擅长禽畜，多用山珍野味。
- 5) 菜品的地方特色、乡土风味十分浓厚。

川菜的代表菜有“鱼香肉丝”“水煮牛肉”“毛肚火锅”“麻婆豆腐”“回锅肉”“家常海参”“小煎鸡”“毛血旺”“酸菜鱼”“灯影牛肉”“夫妻肺片”“蒜泥白肉”“怪味兔丁”“干煸牛肉丝”“麻辣子鸡”“甜烧白”等。

（2）鲁菜的主要特点。鲁菜以济南菜、胶东菜两地方风味菜为主体，在北方享有很高的声誉，影响较广，被称为北方菜的代表，其特点是：

- 1) 选料以畜禽、水产为主，善烹海产。
- 2) 调味极重，纯正醇浓，以咸为主，擅用酱料，多用葱、蒜。
- 3) 重视火候，形成滑、香、脆、嫩、鲜的风格。
- 4) 精于制汤和用汤。
- 5) 烹调技法以爆、炒、烧、扒、炸、熘、蒸、拔最具特色。

鲁菜的代表菜有“清蒸加吉鱼”“黄焖鱼翅”“九转大肠”“葱烧海参”“油爆双脆”“糖醋黄河鲤鱼”“原壳鲍鱼”“酱爆肉丁”“锅烧肘子”“炸熘肝尖”“奶汤蒲菜”“拔丝苹果”等。

（3）江苏菜与淮扬菜的主要特点。江苏菜简称苏菜，以淮扬菜、金陵（南京）菜、苏锡（苏州、无锡）菜、徐海（徐州、连云港）菜为主体，其中以扬州、淮安、镇江三个地方风味所组成的淮扬菜成名最早，最具特色，影响最为深远。

江苏菜的特点是：

- 1) 注重选用鲜活原料，善烹江鲜家禽。
- 2) 刀工精细多变，花式菜点突出。
- 3) 因料加工施艺，讲究烹制火候。
- 4) 调味清淡适口，务求突出本味。

5) 烹调技法以炖、焖、蒸、烧、煨、焐、炸为主。

江苏菜的代表菜有“清蒸鲥鱼”“盐水鸭”“无锡脆鳝”“水晶肴蹄”“软兜长鱼”“美人肝”“卤鸭肫肝”“凤尾对虾”“常熟叫化鸡”“霸王别姬”“沛公狗肉”等。

淮扬菜的特点与江苏菜的特点相近：

- 1) 选料以鲜活为主，制作精细。
- 2) 刀工运用灵巧，菜肴拼摆华丽，花式菜点突出。
- 3) 调味重原汁原味，清淡适口，醇和宜人，口味讲究清、鲜、甜、香。
- 4) 烹调技法擅长炖、焖、烧、煮、炒。

淮扬菜的代表菜有“清炖蟹粉狮子头”“三套鸭”“松鼠鳜鱼”“原焖鱼翅”“鲥鱼焖鱼翅”“荷叶粉蒸肉”“油淋子鸡”“拆烩鲢鱼头”“鸡汤煮干丝”“雪花蟹斗”等。

#### 4. 中国烹饪食品的分类

中国烹饪工艺的成品就是餐饮食品。按食品属性分类，餐饮食品分为主食和副食两大类。分类内容如图 1—1 所示。

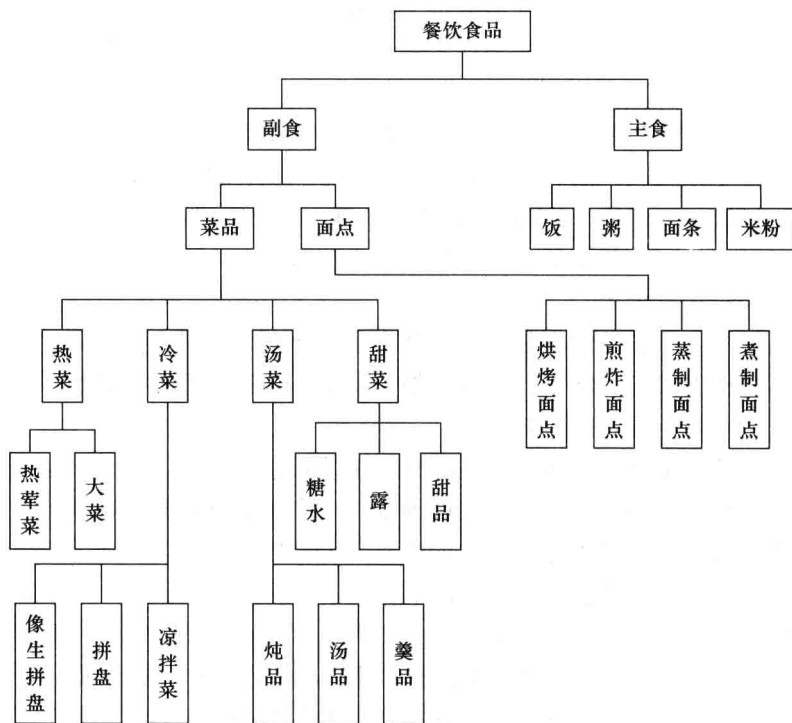


图 1—1 餐饮食品分类图

本书主要介绍的是菜品，此外，也介绍部分主食的深加工，如炒饭、炒粉面和汤粉面等。

热荤菜是一种选料名贵或精华、制作精心、口味鲜美、口感脆嫩的精细菜品，是高档筵席的一个组成部分，能够反映筵席的主题或规格。大菜是指用各种烹调法制作而成的菜品。凉拌菜是调料与食材拌匀加以简单摆砌的冷菜。拼盘要将食材摆砌成图案。像生拼盘则要将食材摆砌成景物。汤品用煲法或滚法烹制而成，汤水不调入芡粉。羹品则要在汤水中调入芡

粉，使汤水变得稍稠带滑。羹用烩的方法烹制而成。甜菜是以甜味为主味的菜品。露是在甜液体里调入淀粉，使其质稠而柔滑。糖水不调入淀粉。通常糖水是清甜而滋润的。除露和糖水外，所有非面点的甜味食品都属于甜品，如“双皮奶”“杏汁炖官燕”“雪蛤炖木瓜”等。

### 三、中式烹饪工艺学包含的内容及烹调工艺流程

#### 1. 中式烹饪工艺学包含的主要内容

烹饪工艺的任务是向人们提供更多安全、健康、味美的食品，其主要内容有以下八个方面：

(1) 原料的选用。烹饪原料是烹饪工艺的物质基础。烹饪原料的选用是为烹饪工艺做物质准备，包括对烹饪原料的认识、粗选及细选三个方面。对烹饪原料的认识就是要了解原料的自然特性、滋味、产地、季节性、用途、营养成分及卫生安全等。烹饪原料的粗选是根据菜点设计的风味、烹调方法的选用和食用者的年龄、性别、习惯、身体状况等方面的要求来确定的。烹饪原料的细选就是对原料的具体选取，善于分辨原料的品质质量（如新鲜度、成熟度、纯度、真伪等）和规格质量（如大小、形状、干湿度等）。

(2) 原料的初步加工。原料的初步加工是烹饪工艺的开始，包括鲜料的整理、活料的宰杀、干料的涨发等。

鲜料的整理具体指肉料的整料出骨、分档取料，蔬菜的择洗，原料整理后的妥善保管。

活料的宰杀主要是指水产品、禽类和畜类原料中的狗、猫、兔的宰杀，不包括猪和牛等的宰杀。宰杀包括放血、褪毛（去鳞）、取脏和整理（躯体整理和内脏整理）四方面工艺。

干料的涨发是烹饪工艺技术的一个大类，要求能根据干料的特性选用恰当的涨发工艺，使干料满足烹调 and 食用的要求。

(3) 原料的切配。原料的切配是烹饪工艺中的重要环节，是菜点质量三大决定性因素的首要因素，包括原料的刀工、腌制、馅料制作、配菜等内容。原料的切配中每一个步骤、每一个结果对下道工序都有重要的影响。

(4) 菜品的烹调。菜品的烹调是烹饪的核心工艺，包括预制、火候的运用及调味三个方面，而火候和调味则是影响菜品质量的关键因素。一个菜品烹制是否成功就要看菜品烹调过程中工艺的运用。因此，烹饪工艺流程中的所有环节都应配合、支持菜品烹调这一环节。

(5) 菜品的造型。菜品的造型就是对菜品的美化，是烹饪工艺必不可少的环节。菜品具有良好的造型能提高菜点的档次，使食用者获得美的享受，增加食用者的愉悦感。菜品制作完成之后需要对其进行造型，但造型的工作并不是此时才开始，而是在第一道工序时就已经开始了。

(6) 菜品的卫生保证。菜品的卫生保证是烹饪工艺中的特别内容，是为了保障食用者的健康而必须做到的，包括原料卫生、制作环境卫生、炊具卫生、科学烹饪、餐具卫生和操作者个人卫生等内容。原料和环境的清洁卫生是使菜品具有好滋味的重要保证。

(7) 菜品的核算。菜品的核算包括用料量核算、成本核算、售价计算和营养成分含量计算等四方面的内容。

用料量核算指需用毛料量和可得净料量的核算。成本核算包含菜品总成本核算、毛利率、净料率、净料单价、成本分析、毛利率分析、两种毛利率之间换算等内容。

售价计算要求掌握在不同条件下菜品的理论售价。营养成分含量计算主要是蛋白质含

量、热量及营养素需要量的计算。

(8) 外来烹饪工艺和外来菜肴的风味特点。熟悉和了解外来烹饪工艺和菜肴的风味特点,能够丰富本地烹饪工艺方法,对发展本地菜肴风味有着重要的意义。借鉴外来的先进技术,启发创新的思路,对发展本地菜肴风味也很有帮助。

## 2. 烹调工艺流程

烹调工艺流程是指从选择烹饪原料开始到菜品完成的整个工艺过程。烹调工艺流程是菜品形成过程和责任岗位的准确反映,是学习烹调工艺的重要内容,是生产组织与管理的基础。烹调工艺流程如图 1—2 和图 1—3 所示。图 1—2 是一般烹调工艺流程图,它描述的是菜品形成的全过程。图 1—3 附加了每道工序对应的烹调方法、所属阶段和生产责任岗位。

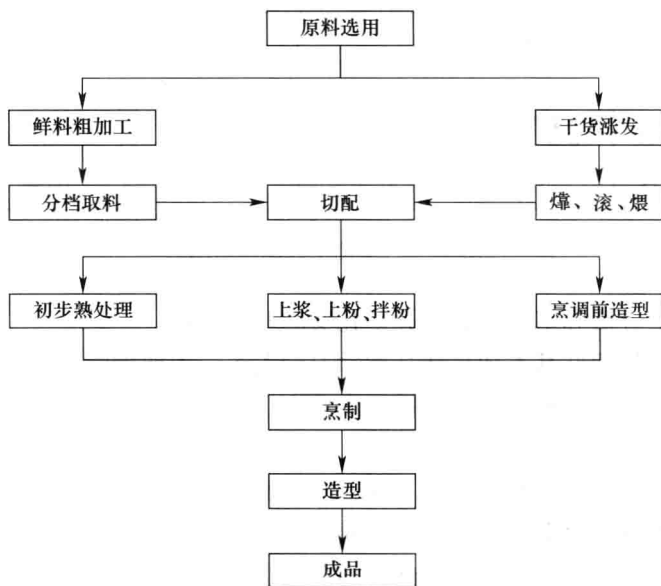


图 1—2 一般烹调工艺流程图

## 四、烹饪学科的学习方法及与烹饪相关的学科

### 1. 烹饪学科的学习方法

学习烹饪学科必须树立实践观、基础观、创新观和扩展观四大观念。

(1) 实践观。烹饪理论源自于烹饪实践,烹饪实践是检验烹饪理论的唯一标准。烹饪理论的总结必须尊重实践,符合客观实际。烹饪理论的学习必须理论联系实际,注重从实际中发现问题、分析和解决问题,重视运用相关理论指导实际操作。此外,要注意克服盲目相信个人经验、个别经验,把个人经验、个别经验当做实践,因而妄自尊大、不思进取的思想,把视野放宽一点。此外,还要注意克服重实操轻理论,不相信理论指导作用的思想。重视运用理论知识去解决实际问题。

(2) 基础观。要掌握一门学科,首先要打好这门学科的基础。学习烹饪同样要先学好烹



## 中式烹饪工艺（粤菜）



图 1—3 烹调工艺流程全图

任的基本原理、基本方法和基本技能，具备扎实的基本功。

基础观要求正确处理好基本功与新品种学习的关系，不要把学会几道潮流品种就看做功底深厚，也不要把学习新品种看成不重视基本功训练。基本功的训练应当结合新品种的学习与开发。

烹饪学习的基础观也是一种发展观。随着时代的发展和科学的进步，烹饪基础的内涵也在提升，原有的基本原理也会有新的认识，原有的基本方法和技能也需要改进或提高。

(3) 创新观。学科发展需要创新。创新是烹饪学科发展的前提与法宝。烹饪经过漫长的发展历程，目前初步形成一门学科，这是前辈们不断创新的结果。虽然烹饪有悠久的历史，但目前仍是一门不十分成熟的学科，需要通过创新求发展。因此，学习烹饪要树立创新观念。

创新就是对原有认识、原有习惯和原有工艺的更新，使其符合现代化的要求。

烹饪创新是一个艰难的过程，它需要知道原有状态的不足，需要充分认识创新的目标和要求，还要有能力实现两者的转换。原有菜品改头换面而成的或随意拼凑的菜品、不科学的加工方法都不属于创新。烹饪创新必须把握好三个要点：

- 1) 创新不能脱离群众的普遍要求。脱离群众的需要是不切实际的做法，不叫创新。
- 2) 创新应尊重科学。创新应该在科学理论指导下进行，不是盲目的行为。
- 3) 创新应讲究效益。没有效益的创新毫无意义。创新既要讲究经济效益，也要讲究社会效益。

(4) 扩展观。当今学科间的相互渗透日益广泛，某一学科受其他学科的影响越来越大。烹饪涉及多个学科，借助其他学科的知识，吸收其他学科的研究成果对烹饪的学习尤为