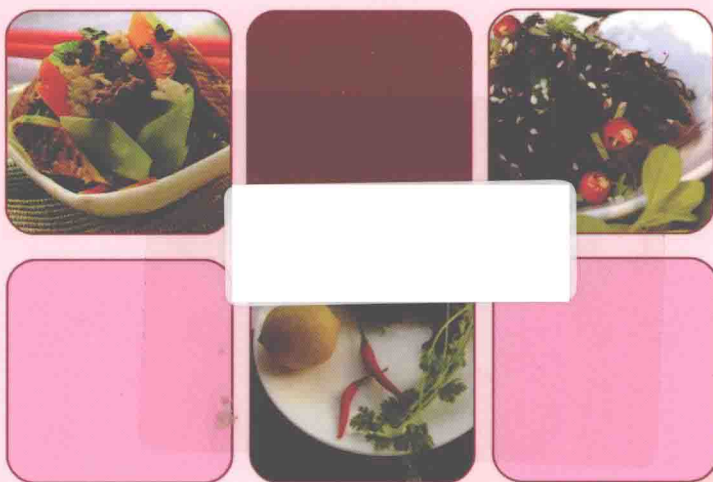




旅游服务类“十二五”规划教材

饭店烹饪基础

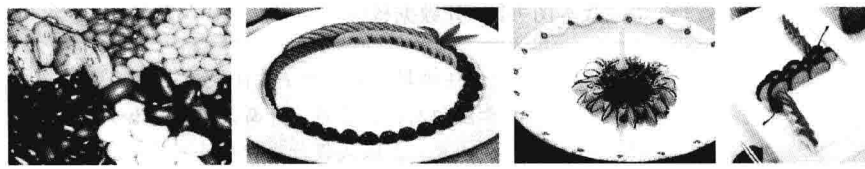
◎ 主编 吴晓伟 刘海轶



科学出版社

旅游服务类“十二五”规划教材

饭店烹饪基础



吴晓伟 刘海轶 主 编
李 毅 副主编

科 学 出 版 社

北 京

内 容 简 介

在本书编写过程中,参照了行业部颁中级工人技术等级标准。全书注重理论与实践的结合,体系完整、框架清晰、循序渐进、文字流畅、图文并茂。

全书由饭店烹饪原料基础、饭店烹饪原料加工基础、饭店烹饪美学基础、饭店肴馔美化基础、饭店烹调基础、饭店烹饪预熟基础、饭店餐具基础、饭店热菜烹调基础、饭店冷菜烹调基础、饭店中式面点制作基础、饭店烹饪设备基础和饭店烹饪安全生产 12 单元内容组成,主要从理论上论述了饭店烹饪的基础知识,为旅游服务与管理专业学生日后从业打下良好的基础。

本书可作为旅游服务与管理、酒店服务与管理专业、烹饪营养与教育专业教材,还可以作为厨师岗前培训的教材和烹饪爱好者的自学读物。

图书在版编目(CIP)数据

饭店烹饪基础 / 吴晓伟, 刘海轶主编. —北京: 科学出版社, 2012
ISBN 978-7-03-034459-5

I. ①饭… II. ①吴… ②刘… III. ①烹饪—专业学校—教材
IV. ① TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 107879 号

责任编辑: 毕光跃 / 责任校对: 刘玉靖

责任印制: 吕春珉 / 封面设计: 艺和天下

版式设计: 金舵手

科学出版社 出版

北京东黄城根北街 16 号

邮政编码: 100717

<http://www.sciencep.com>

北京路局票据印刷厂印刷

科学出版社发行 各地新华书店经销

*

2012 年 7 月第 一 版 开本: 787 × 1092 1/16

2012 年 7 月第一次印刷 印张: 17 1/4

字数: 409 000

定价: 29.50 元

(如有印装质量问题, 我社负责调换<路局票据>)

销售部电话 010-62134988 编辑部电话 010-62135120-8802

版权所有, 侵权必究

举报电话: 010-64030229; 010-64034315; 13501151303



前言

Preface

在编写过程中,作者从实际出发,紧密结合饭店工作实况,结合饭店的服务、经营、管理理念,顺应专业知识的发展需求,坚持实用的编写原则,力争做到理论知识扎实、条理清晰、结构合理、循序渐进。同时,本书注重体系的完整性,遵循职业教育规律,坚持持续发展性,从而培养学生的专业学习能力。

本书计划总授课时约为60学时,机动课约为4学时。教师在具体讲授时,可根据学生基础和专业培养方向的具体要求等调整讲授内容及课时数。

本书由安徽科技学院食品药品学院吴晓伟、包头服务管理职业学校刘海轶任主编,黄山学院旅游学院李毅任副主编,具体分工:吴晓伟负责大纲的编写和统稿工作,并编写单元1、单元2、单元4~单元8,单元11;刘海轶编写单元12,李毅编写单元3、单元9、单元10。司萍老师和郝志阔老师对本书进行了多次修改和文字润色;安徽科技学院食品药品学院院长李先保教授和内蒙古科技大学冯正弘教授通审了全稿,并提出了许多修改意见。本书在编写过程中,得到了安徽科技学院有关领导、老师的大力支持,在此向他们的辛勤付出表示衷心的感谢。

本书在编写过程中还借鉴了《中国烹饪》等杂志中的论述,同时参考了相关著作,享用了网络图片资源,在此谨向相关作者表示诚挚的感谢。

由于作者水平有限,时间仓促,书中难免有不足之处,诚请广大读者批评指正,以便再版时充实完善。

吴晓伟
2011年12月



目 录

Contents

单元 / 饭店烹饪原料基础	1
1.1 烹饪原料的概述	2
1.1.1 烹饪原料的概念	2
1.1.2 烹饪原料的特点	2
1.1.3 烹饪原料的品质鉴别方法	4
1.1.4 烹饪原料的分类	4
1.1.5 烹饪原料的管理	5
1.2 动物性烹饪原料介绍	7
1.2.1 禽类	7
1.2.2 畜类	8
1.2.3 水产品	11
1.2.4 蛋奶品	17
1.3 植物性烹饪原料介绍	18
1.3.1 蔬菜	18
1.3.2 粮食	25
1.3.3 果品	26
1.3.4 菌藻类	29
1.4 加工性烹饪原料介绍	29
1.4.1 调味原料	29
1.4.2 半成品烹饪原料	34
1.4.3 其他烹饪原料	40
思考与练习	43



单元 2 饭店烹饪原料加工基础..... 44

2.1 烹饪原料加工概述	45
2.1.1 烹饪原料加工的概念	45
2.1.2 影响烹饪原料加工的因素	45
2.1.3 烹饪原料加工的原则	47
2.1.4 烹饪原料加工的意义	48
2.2 植物性原料的加工	49
2.2.1 植物性原料的加工原则	49
2.2.2 植物性原料加工的方法	50
2.3 动物性原料的加工	54
2.3.1 动物性原料的加工原则	54
2.3.2 动物性原料的加工方法	55
2.4 加工性原料的加工	60
2.4.1 加工性原料的加工原则	60
2.4.2 加工性原料的加工方法	61
思考与练习	64

单元 3 饭店烹饪美学基础

3.1 饭店烹饪美	66
3.1.1 烹饪美的特征	66
3.1.2 烹饪美同真、善、丑的关系	68
3.1.3 烹饪美的形态	69
3.2 烹饪色彩	70
3.2.1 色彩的基本知识	71
3.2.2 烹饪色彩	73
3.3 烹饪艺术形体及其表现形式	75
3.3.1 烹饪艺术形体的构成元素	75
3.3.2 烹饪艺术形体的表现形式	77
3.4 烹饪形式美及其法则	79
3.4.1 烹饪艺术形式美	79
3.4.2 烹饪中常用的形式美法则	80
思考与练习	83

单元 4 饭店肴饌美化基础

4.1 饭店肴饌美化概述	85
--------------------	----

4.1.1	肴饌美化的概念	85
4.1.2	肴饌美化的特点	85
4.1.3	肴饌美化原料的选择标准	86
4.1.4	肴饌美化常用原料	86
4.2	肴饌美化的原则和方法	87
4.2.1	肴饌美化的原则	87
4.2.2	肴饌美化的方法	88
4.3	肴饌美化的步骤和注意事项	90
4.3.1	肴饌美化的步骤	91
4.3.2	肴饌美化注意事项	92
4.4	肴饌美化的构图	93
4.4.1	平面构图	93
4.4.2	立体构图	95
4.4.3	套盘构图	96
4.4.4	肴饌互饰构图	97
	思考与练习	97

单元 5 饭店烹调基础 98

5.1	刀工基础	99
5.1.1	刀工概述	99
5.1.2	刀工常用设备及保养	101
5.1.3	常用刀法	102
5.1.4	刀工成形规格	105
5.1.5	分档取肉、出骨、整料脱骨	107
5.2	勺工基础	109
5.2.1	勺工概述	109
5.2.2	勺工操作的基本要求	110
5.2.3	勺工用具介绍及保养	111
5.2.4	勺工技术种类	112
5.3	烹调优化工艺基础	114
5.3.1	着衣工艺	115
5.3.2	调色工艺	119
5.3.3	制嫩工艺	121
5.3.4	组配工艺	122
5.3.5	润饰工艺	125
5.4	烹调基础	127
5.4.1	调味工艺	127
5.4.2	火候工艺	130



5.4.3 制汤工艺	132
思考与练习	134

单元 6 饭店烹饪预熟基础 135

6.1 烹饪预熟概述	136
6.1.1 饭店烹饪预熟的含义	136
6.1.2 烹饪预熟的作用	137
6.1.3 烹饪预熟的分类方法	138
6.2 以水为介质的预熟方法	140
6.2.1 焯水	140
6.2.2 白煮	141
6.2.3 红煮	141
6.3 以油为介质的预熟方法	142
6.3.1 油温基础知识	142
6.3.2 过油	143
6.3.3 油浸	145
6.4 其他预熟方法	146
6.4.1 汽蒸预熟	146
6.4.2 盐焗、沙焗预熟	148
6.4.3 烧烤预熟	149
思考与练习	150

单元 7 饭店餐具基础 151

7.1 饭店餐具概述	152
7.1.1 饭店餐具的概念	152
7.1.2 餐具发展简史	153
7.1.3 饭店餐具的发展趋势	155
7.2 餐具的分类及搭配	156
7.2.1 餐具的分类	156
7.2.2 餐具的搭配	160
7.3 常用餐具种类和功能介绍	162
7.3.1 食具类	162
7.3.2 盛具类	165
7.3.3 饮具类	167
7.3.4 炊食具类	170
7.4 餐具保养	170
7.4.1 餐具的选用	171



7.4.2 餐具的清洗	172
7.4.3 餐具的消毒	173
7.4.4 餐具的日常保养	173
思考与练习	174
单元 8 饭店热菜烹调基础	175
8.1 饭店热菜烹调概述	176
8.1.1 热菜烹调方法的概念	176
8.1.2 热菜烹调方法的分类	176
8.2 以油为介质的热菜烹调方法	178
8.2.1 炸	178
8.2.2 炒	179
8.2.3 爆	181
8.2.4 熘	182
8.2.5 烹	183
8.2.6 拔丝	183
8.2.7 煎	183
8.2.8 贴	183
8.2.9 挂霜	183
8.3 以水为介质的热菜烹调方法	184
8.3.1 烧	184
8.3.2 汆	185
8.3.3 涮	185
8.3.4 煮	186
8.3.5 炖、煨	186
8.3.6 扒	186
8.3.7 烩、焖	187
8.3.8 蜜汁	187
8.4 其他介质的烹调方法及装盘方法	187
8.4.1 其他介质的烹调方法	188
8.4.2 热菜的装盘方法	190
思考与练习	191
单元 9 饭店冷菜烹调基础	192
9.1 饭店冷菜概述	193
9.1.1 冷菜的概念	193
9.1.2 冷菜的地位与作用	194



9.1.3	冷菜的特点	194
9.1.4	冷菜的分类	195
9.1.5	冷菜的装盘	195
9.2	冷菜常用的烹调方法	196
9.2.1	拌	196
9.2.2	炆	196
9.2.3	腌	197
9.2.4	泡	197
9.2.5	酱、卤	198
9.2.6	熏	198
9.2.7	腊	198
9.2.8	冻	199
9.3	艺术冷盘	199
9.3.1	艺术冷盘的特点	199
9.3.2	艺术冷盘的构图与表现手法	200
9.3.3	艺术冷盘的拼摆技巧与要求	201
9.4	宴席冷菜	202
9.4.1	宴席冷菜设计的原则	203
9.4.2	宴席冷菜设计的要求	204
9.4.3	不同宴席对冷菜的要求	205
9.4.4	宴席冷菜的组织实施	206
	思考与练习	207

单元 10 饭店中式面点制作基础 208

10.1	饭店中式面点制作概述	209
10.1.1	面点的概念	209
10.1.2	面点的分类	209
10.1.3	面点主要流派	209
10.1.4	面点常用的原料	210
10.2	中式面点制作基本技能	211
10.2.1	和面、揉面、搓条、下剂	212
10.2.2	制皮、上馅	213
10.2.3	成形、熟制	214
10.3	馅心的调制	215
10.3.1	咸馅的调制	215
10.3.2	甜馅的调制	216
10.4	各式面点制品的特点	217
10.4.1	实面类制品	218

10.4.2	膨松类制品	219
10.4.3	酥松类制品	220
10.4.4	米类及米粉制品	220
10.4.5	其他原料制品	221
思考与练习		222

单元 11 饭店烹饪设备基础 223

11.1	饭店烹饪设备概述	224
11.1.1	饭店烹饪设备的概念	224
11.1.2	饭店烹饪设备的基本要求	224
11.1.3	饭店烹饪设备的分类	225
11.1.4	饭店烹饪设备的特点	226
11.2	饭店烹饪设备选购	227
11.2.1	烹饪设备的选购方法	227
11.2.2	烹饪设备的发展趋势	228
11.3	饭店烹饪主要设备	228
11.3.1	中餐常用烹饪设备	228
11.3.2	西餐烹饪常用设备	234
11.4	饭店烹饪设备管理	235
11.4.1	饭店烹饪设备管理的重要性	236
11.4.2	饭店烹饪设备管理措施	236
11.4.3	饭店烹饪设备管理的原则	237
11.4.4	饭店烹饪的日常维护要点	237
思考与练习		240

单元 12 饭店烹饪安全生产 241

12.1	饭店烹饪安全生产概述	242
12.1.1	饭店烹饪安全生产的意义	242
12.1.2	预防饭店安全生产中的工作事故和意外伤害	243
12.2	饭店烹饪卫生安全管理	247
12.2.1	厨房卫生管理	247
12.2.2	烹饪原料卫生管理	249
12.2.3	烹饪产品生产卫生管理	251
12.2.4	个人卫生管理	252
12.3	安全用电管理	253
12.3.1	厨房安全用电基础	253
12.3.2	安全用电措施	256



12.3.3	饭店安全用电管理制度	257
12.3.4	安全用电原则	258
12.4	防火及其他安全管理	258
12.4.1	火灾的概念	258
12.4.2	引起火灾的原因	259
12.4.3	厨房应配备的消防设备	259
12.4.4	防火管理措施	260
12.4.5	其他安全管理	260
	思考与练习	260

参考文献	262
------	-----

单元

饭店烹饪原料基础

烹饪原料是饭店烹饪的基础，所谓“巧妇难为无米之炊”就是此理。众所周知，烹饪原料与人们的日常饮食活动息息相关，是大众身体健康的保障，其品质优劣直接影响到烹饪生产和肴馔的质量。因此，掌握一些烹饪原料基础知识十分重要。

学习目标

- ◎ 了解饭店烹饪原料的含义、品质鉴别方法、分类和管理。
- ◎ 了解动物性烹饪原料的品质、特点和产地。
- ◎ 了解植物性烹饪原料的品质、特点和产地。
- ◎ 了解加工性烹饪原料的品质、特点和产地。



1.1 烹饪原料的概述

烹饪原料是烹饪的物质基础,其品质优劣直接影响到烹饪生产和肴饌的质量。

1.1.1 烹饪原料的概念

1. 食品

食品,《现代汉语词典》中的解释:商店出售的经过加工制作的食物,如罐头食品等。词典中的食品专指由商店销售的规模化生产的工业化食物。

《中华人民共和国食品安全法》规定:“食品,指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品,但不包括以治疗为目的的物品。”

由此看来,食品的范围和内涵是比较广泛的,既包含了工业食物,也包含了手工烹饪食物,同时包含了饮品和食药兼用等原材料。因此,烹饪原料及其加工肴饌均属于食品范畴。

2. 烹饪原料

烹饪原料,指能够提供给烹饪加工应用的具有一定食用价值的物质材料。它既包含了主、副食所需要的动植物性原材料,也包含了可直接进行烹饪食用的加工原料,如香肠、火腿、锅巴等。

大自然中可作为烹饪原料的动植物资源十分丰富,天上飞的、地下跑的、水中游的、土中生的,为烹饪原料提供了充足的来源。同时,随着高科技的不断运用,人们开发出了许多现代烹饪食品,如转基因食品、无土栽培食品、太空食品、有机食品、绿色食品、无公害食品等,丰富了人们的饮食生活。

1.1.2 烹饪原料的特点

1. 食用的安全性

所谓食用的安全性,指烹饪原料必须符合食品食用卫生要求,必须是无毒、无害的,或经过合理烹饪后符合肴饌食用要求,食用后能够为人体提供生长发育所需的各种营养。

食用安全性的含义有两层:一是食物本身必须是无毒、无害的,即食物本身不含任何毒性物质,或在其生长过程中不曾被任何有害、有毒物污染,或收获、运输、保管过程中不曾被有害物质污染;二是烹饪环节必须是科学合理的,符合烹饪规范的,即在烹饪过程中不能产生任何有毒有害成分。食用安全性的第一层含义是食品的内因,也是保障人民健康的基础,如野生河豚鱼具有一定的营养价值和相对良好的口感和口味,但其血液、眼睛等部位含有有毒物质,处理不当会对人的健康构成威胁,故应慎重使用;毒蕈含有有害物质,是绝对不能进行烹饪的;另外,动植物



在生长过程中受有毒物质的污染，在机体中会产生富集作用，故被污染的食物和不明死因的动物以及过期食物都不能作为烹饪原料使用。食用安全性的第二层含义则是食品的外因，受人为因素影响比较大，如为使肴馔具有好看的外观而违反烹饪操作规程，超量添加人工合成的食品添加剂，使肴馔含有一些有害物质，或因烹饪使食品含有毒性。由此看来，餐饮工作者一方面要提高烹饪技艺，另一方面也要提高自身修养，严格按照烹饪规程操作。

2. 营养的丰富性

所谓营养的丰富性，指所有烹饪原料必须含有一定的营养素，能够为人体提供一定的营养。也就是说，烹饪原料中所含营养有效物质的数量要尽量多，营养物质的多少是衡量该烹饪原料食用价值高低的重要指标。

烹饪原料必须具有一定的食用价值，即应含有糖类、脂肪、蛋白质、矿物质、维生素、水和膳食纤维等营养素。不同种类的烹饪原料其营养素的组成比例和含量也不同，各有侧重。例如，粮食类烹饪原料富含淀粉，蔬菜和水果类烹饪原料富含维生素、矿物质和膳食纤维，畜禽类烹饪原料富含蛋白质等。这些烹饪原料的组合都为人类提供了丰富的营养。

3. 食用的可口性

所谓食用的可口性，指烹饪原料必须具有良好的口感和口味。它有三层含义：一是要具有良好的口感，如蔬菜的脆嫩、禽肉的柔嫩、水果的清脆等；二是要具有良好的口味，即正常的食物口味；三是要具有良好的气味，即正常的食物气味。这些良好的口感、口味和气味一方面是食物本身所具有的，另一方面可通过科学合理地运用烹饪技法，使原料具有良好的可口性。

烹饪原料可口性的好坏直接影响到烹饪出来的肴馔质量的好坏，因此可口性越好，其烹饪利用价值就越高。大多数烹饪原料都具有良好的气味，但有时也有反其道而行之的例子，如一些人爱吃的臭豆腐、臭鸡蛋等，但这并不是所有美食（或大众美食）所追求的审美效果。

4. 食源的广泛性

所谓食源的广泛性，指烹饪原料在自然界中的分布十分广泛。如今，人类的食谱几乎已经涵盖了陆、海、空三界。在广东有句戏语：“天上飞的不吃飞机，地下跑的不吃汽车，水中游的不吃轮船，地上长的不吃电线杆。”这也间接说明了烹饪原料的广泛性。

另据有关资料记载，地球上能够食用的动植物数以万计，被人类完全认识并尝试过的食物多达 5000 多种，而且相当一部分烹饪原料的栽培技术和养殖技术已经被人们掌握。为了增加食谱内容，人们还开发出许多新食源，如转基因食物、无土栽培番茄树等。同时，我们也应认识到，还有相当一部分自然界中的食物没有被人们认识，有待进一步开发。

5. 原料的时限性

所谓原料的时限性，指烹饪原料具有一定的时间期限。它有两层含义：一是烹饪原料自身的生长具有季节性和周期性，如水果和蔬菜的收获期，以及猪、牛、羊等的生长周期；二是烹饪原料在发展中也存在着优胜劣汰、物种更替，因此需要不断地发现、开发新原料以替代几近灭绝的



烹饪原料。例如，古代被奉为美食的熊掌、豹胎等随着历史发展及动物保护的需要，已从人类食谱中删除，“炒米”代替了“糗”，醋代替了梅汁，蔗糖代替了蜂蜜等。

1.1.3 烹饪原料的品质鉴别方法

在饮食活动中，人们依据一定的标准，运用一定的方法，对烹饪原料质量的优劣进行有目的的鉴别或检验，选择合乎烹饪要求的优质原料，保证肴馔质量，此为“烹饪原料的品质鉴别”。

烹饪原料的品质鉴别方法主要有感官鉴别、物理鉴别、化学鉴别、生物鉴别四种。其中感官鉴别是烹饪中常用的，也是最经济的鉴别方法。

感官鉴别主要是运用人体灵敏的感觉（如听觉、视觉、触觉、味觉等）对原料进行鉴别。由于食物都具有自身品质（如固有的品质、水分、色泽、成熟度、纯度等），人们可通过感觉器官进行科学判断，择优选用。

物理鉴别，是对烹饪原料的原有物理性状进行评价，一般是借助人体的感觉器官及简单的测试方法来判断原料品质优劣的方法，与感官鉴别相似。

化学鉴别，是借助一些化学药品、试剂、仪器等检测手段烹饪原料中的成分变化、有害成分以及含杂质多少等影响因素进行评价以判定烹饪原料品质优劣的方法。

生物鉴别，是让小生物先进行食用，即借助一些小生物来判断烹饪原料的可食性的一种原料鉴别方法。

1.1.4 烹饪原料的分类

烹饪原料的分类，是指按照一定的标准，对繁多的原料进行分门别类，以研究其特性，便于优化烹饪工艺。目前对烹饪原料分类比较成熟并在烹饪中运用较多的方法主要有属性分类法、烹饪加工分类法、烹饪运用分类法和商品分类法四种。

1. 属性分类法

按照烹饪原料的属性，一般将烹饪原料分为以下四类。

1) 植物性烹饪原料，指原料细胞具有细胞壁，一般有叶绿素，并多以无机物为养料，没有神经、没有感觉的一类生物，如粮食、水果、蔬菜等。

2) 动物性烹饪原料，指多以有机物为食料，有神经、有感觉、能运动的一类生物，如畜禽、鱼虾、蛋奶等。

3) 矿物性烹饪原料，指地壳中由于地质作用形成的天然化合物和单质的一类烹饪原料，如食盐、明矾、碱等。

4) 加工性烹饪原料，指经过人类加工形成的制品或合成的一类烹饪材料，如火腿、合成香精等。

为了方便教学，本书以属性分类方法为主线，细节上兼顾原料本身学科领域的分类习惯进行讲解。



2. 烹饪加工分类法

按照烹饪加工与否,一般将烹饪原料分为以下三种。

- 1) 鲜活烹饪原料,指新鲜的、具有生命体征的一类原料,如新鲜水果、新鲜蔬菜、鲜肉、活鱼等。
- 2) 干货烹饪原料,指经过脱水干制的一类原料,如鱼翅干制品、干果等。
- 3) 半成品烹饪原料,指经过一定工艺处理的、介于成品与原料之间的一类原料,如糖桂花、火腿肠等。

3. 烹饪运用分类法

按照烹饪的运用,一般将烹饪原料分为以下三类。

- 1) 主料,指在菜肴中的数量占菜肴成品量一半以上的原料,有时是一种主料,有时则是多种主料,如辣子鸡片中的鸡肉等。
- 2) 辅料,也称“配料”、“佐助料”,指在菜肴中的数量占菜肴成品量一半以下的原料,如过油肉片中的配料青、红椒等。
- 3) 调料,指在烹调或食用过程中起调味作用的一类原料,如醋、盐、酱等。

4. 商品分类法

按商品属性,一般将烹饪原料分为以下七类。

- 1) 粮食,指以淀粉为主要成分、用于制作各类主食的一类原料,如大米、面粉等。
- 2) 蔬菜,指用于食用的草本植物的一类原料,如芹菜、菠菜等。
- 3) 果品,指用于烹饪的鲜果、干果及其制品的一类原料,如荔枝、菠萝等。
- 4) 肉类及其制品,指家畜、家禽的肌体及其制品的一类原料,如猪肉、火腿等。
- 5) 水产品,指具有一定食用价值和经济价值的一类水生动物原料,如鱼虾、蟹贝等。
- 6) 干货制品,指将鲜活原料脱水干制后的一类原料,如干蘑菇、干木耳等。
- 7) 调味品,指在肴馔中起定味、上色、除异味、杀菌等作用的一类原料,如酱油、糖等。

1.1.5 | 烹饪原料的管理

饭店每天要从市场上采购许多烹饪原料,由于客源的不确定性,这些原料并不能完全在当天烹饪过程中使用一空,因此就要对这些原料进行科学管理,以减少不必要的浪费。

烹饪原料一般要由专人进行管理,遵循分门别类、区别对待的管理原则,即原材料与半成品分开、半成品与成品分开、生与熟分开、有异味的与易吸收气味的分开、水分含量大的与易吸潮的分开,另外,还要注意存储间的清洁卫生,勤检查原料等。

烹饪原料常用的存储方法有物理存储法和化学存储法两类。

1. 物理存储法

物理存储法,是利用一些物理方法对烹饪原料进行存储管理,以延长原料保质期的方法。常