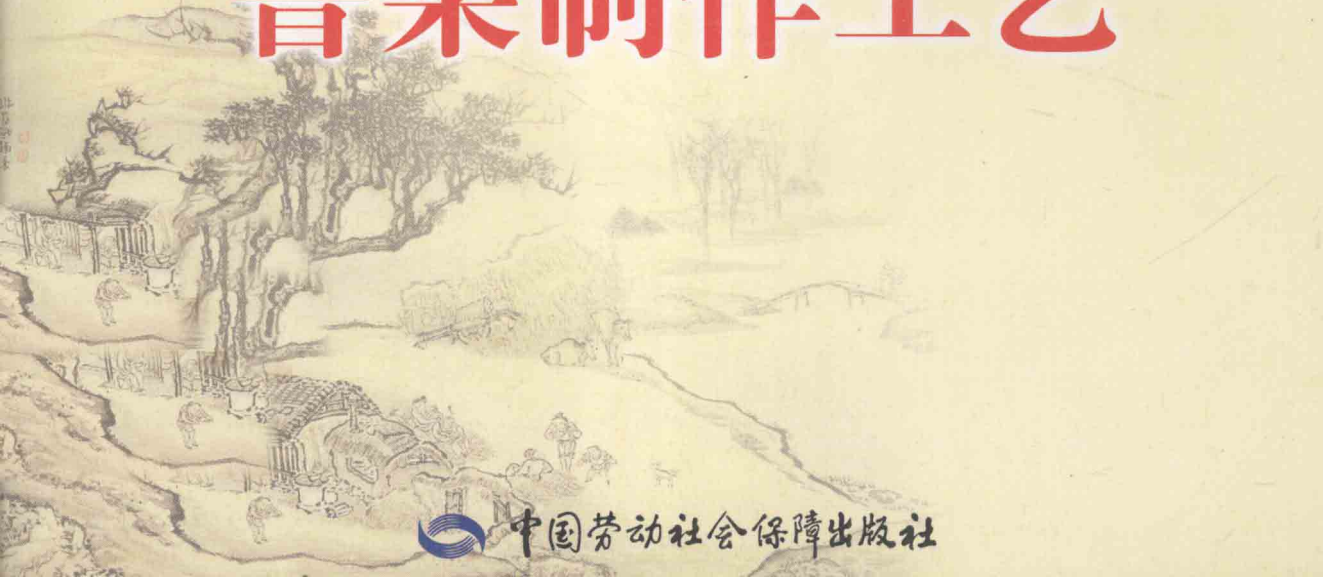





■ 全国高等职业院校烹饪类专业教材

# 鲁菜制作工艺



 中国劳动社会保障出版社

全国高等职业院校烹饪类专业教材

# 鲁菜制作工艺

劳动和社会保障部教材办公室组织编写

中国劳动社会保障出版社

**图书在版编目(CIP)数据**

鲁菜制作工艺/包丕满主编. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2004  
全国高等职业院校烹饪类专业教材

ISBN 7-5045-4703-4

I. 鲁… II. 包… III. 烹饪-方法-山东省 IV. TS972.11

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 106822 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 11.5 印张 287 千字

2004 年 12 月第 1 版 2004 年 12 月第 1 次印刷

印数: 3200 册

定价: 22.00 元(本书附赠光盘)

读者服务部电话: 010-64929211

发行部电话: 010-64911190

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010-64911344

# 前 言

为贯彻落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》，推进高等职业技术教育更好地适应经济结构调整、科技进步和劳动力市场的需要，推动高等职业院校实施职业资格证书制度，加快高技能人才的培养，劳动和社会保障部教材办公室在充分调研和论证的基础上，组织编写了高等职业院校系列教材。从2004年起，陆续推出数控类、电工类、模具设计与制造、电子商务、电子类、烹饪类专业教材，并将根据需要不断开发新的教材，逐步建立起覆盖高等职业院校主要专业的教材体系。

在高等职业院校系列教材的编写过程中，我们始终坚持了以下几个原则：一是坚持高技能人才的培养方向，从职业（岗位）分析入手，强调教材的实用性；二是紧密结合高职院校、技师学院、高级技校的教学实际情况，同时，坚持以国家职业资格标准为依据，力求使教材内容覆盖职业技能鉴定的各项要求；三是突出教材的时代感，力求较多地引进新知识、新技术、新工艺、新方法等方面的内容，较全面地反映行业的技术发展趋势；四是打破传统的教材编写模式，树立以学生为主体的教学理念，力求教材编写有所创新，使教材易教易学，为师生所乐用。

烹饪类专业教材主要包括《烹饪原料及初加工》《中餐烹调工艺》《西餐烹调工艺》《冷拼制作与食品雕刻》《筵席设计与菜点开发》《营养与食疗》《鲁菜制作工艺》《川菜制作工艺》《粤菜制作工艺》《淮扬菜制作工艺》《湘菜制作工艺》《潮州菜制作工艺》《宫廷菜制作工艺》《地方名小吃欣赏》等，可供高职院校、技师学院、高级技校烹饪类专业使用。

在上述教材编写过程中，我们得到有关省市劳动和社会保障部门、教育部门，以及高等职业院校、技师学院、高级技校的大力支持，在此表示衷心的感谢。同时，我们恳切希望广大读者对教材提出宝贵的意见和建议，以便修订时加以完善。

劳动和社会保障部教材办公室

2004年10月

## 简 介

本书为全国高等职业技术学校烹饪类专业教材，供各类高职院校、技师学院、高级技校烹饪专业使用。主要内容有：鲁菜制作工艺基础、拌、炆、腌、卤、酱、酥、卷、冻、爆、炒、熘、炸、烹、烧、扒、熘、焖、煨、烩、炖、熬、煮、蒸、煎、贴、煽、烤、氽、涮、拔丝、挂霜、蜜汁、宴席制作等。

本书也可用于高级烹饪技能人才的培训。

本书配有光盘。

本书由包丕满主编，乔贞堂、王熙、曲怀坤、张鲁宁参加编写，汪卫忠审稿。

# 目 录

第一章 概述 .....	( 1 )
§ 1—1 鲁菜的形成与发展 .....	( 1 )
§ 1—2 鲁菜的基本特征 .....	( 4 )
第二章 鲁菜制作工艺基础 .....	( 6 )
§ 2—1 普通烹调汤的制作工艺 .....	( 6 )
§ 2—2 高级烹调汤的制作工艺 .....	( 7 )
§ 2—3 常见佐餐调料与厨房派生调料制作 .....	( 9 )
第三章 拌、炆、腌、卤、酱、酥、卷、冻的烹制 .....	( 14 )
§ 3—1 拌、炆、腌 .....	( 14 )
§ 3—2 卤与酱 .....	( 23 )
§ 3—3 酥、卷、冻 .....	( 26 )
§ 3—4 工艺冷菜制作 .....	( 31 )
第四章 爆、炒、熘、炸、烹的烹制 .....	( 41 )
§ 4—1 爆和炒 .....	( 41 )
§ 4—2 熘 .....	( 55 )
§ 4—3 炸和烹 .....	( 63 )
第五章 烧、扒、燻的烹制 .....	( 78 )
§ 5—1 烧 .....	( 78 )
§ 5—2 扒 .....	( 88 )
§ 5—3 燻 .....	( 96 )
第六章 焖、煨、烩、炖的烹制 .....	( 100 )
§ 6—1 焖和煨 .....	( 100 )
§ 6—2 烩和炖 .....	( 107 )
第七章 熬、煮、蒸的烹制 .....	( 119 )
§ 7—1 熬和煮 .....	( 119 )
§ 7—2 蒸 .....	( 123 )

第八章 煎、贴、爆、烤的烹制 .....	(134)
§ 8—1 煎、贴、爆 .....	(134)
§ 8—2 烤 .....	(143)
第九章 氽与涮的烹制 .....	(147)
§ 9—1 氽 .....	(147)
§ 9—2 涮 .....	(150)
第十章 拔丝、挂霜、蜜汁的烹制 .....	(153)
§ 10—1 拔丝 .....	(153)
§ 10—2 挂霜 .....	(155)
§ 10—3 蜜汁 .....	(157)
第十一章 宴席制作 .....	(159)
§ 11—1 宴席的特点及种类 .....	(159)
§ 11—2 宴席菜点的配置 .....	(162)
§ 11—3 宴席的准备与上菜程序 .....	(165)
§ 11—4 宴席菜(面)单设计 .....	(167)
附录 I 高级技能菜品考核标准举例 .....	(172)
附录 II 高级技能考核模拟试卷 .....	(176)
附录 III 菜品评分标准 .....	(177)

# 第一章 概 述

## § 1—1 鲁菜的形成与发展

鲁菜，因其源于古称“齐鲁之邦”的山东而得名，是我国最早的地方风味菜，是我国著名的四大菜系之一。

鲁菜的形成与发展，是由山东的历史文化、地理环境、经济条件和习俗风尚所决定的。山东是我国儒家文化的发祥地，孔子的“食不厌精，脍不厌细”，对鲁菜的发展有着深刻的影响。丰富的资源和古老的文化传统，为鲁菜的形成和发展提供了优越的客观条件。

山东位于黄河下游，气候温和，物产丰富，蔬菜种类繁多且品质优良，号称“世界三大菜园之一”。章丘的大葱、苍山的大蒜、莱芜的大姜、胶州的大白菜、潍坊的萝卜等，都是蜚声海内外的优质蔬菜。水果产量居全国首位，且品质极佳，如烟台苹果、莱阳梨、乐陵小枣、德州西瓜、肥城桃等，在全国都是赫赫有名的。水产品产量在全国居第三位。鱼翅、海参、对虾、加吉鱼、比目鱼、鲍鱼、西施舌、扇贝、红螺等海产品，驰名中外。山东酿造业历史悠久，如洛上的食醋、济南的酱油、即墨的老酒等，都是久负盛名的佳品。丰富的物产，为鲁菜的发展提供了丰富的物质资源。

早在春秋战国时期，齐鲁肴饌便崭露头角，它以牛、羊、猪为主料，还善于制作家禽、野味和海鲜。对当时的烹饪要求及风尚嗜好，有许多文字记载。在西周、秦汉时期，鲁国都城曲阜和齐国都城临淄，都是相当繁华的城市，饮食行业盛极一时，名厨辈出。齐桓公的宠臣易牙，在得志前就是一个高明的厨师。《礼记》一书对膳、食、饮、脍、脯、羹、珍等，从原料搭配、烹调方法到调味要求，都做了专门的记述。《礼记·内则》称“调和的方法，因料而用；五味之用，因时而易”。对调味的要求是“凡和春多酸，夏多辛，冬多咸，调以滑甘”。《礼记》已基本概述了烹、煮、烤、烩、炮等多种烹调方法和要求。由此可见，史料中关于烹饪理论的论述，有许多是来自齐鲁之邦的，它们在这些地区广为流传，相沿成习，从而奠定了鲁菜系的基础。

汉魏六朝时期，鲁菜演进较快。贾思勰在《齐民要术》中，对黄河流域特别是山东地区的烹调方法，做了较为全面的总结。书中提到的煎、烧、爆、炒等方法，现在仍在鲁菜中广为运用。书中还记述了一些名菜的制作方法，蜚声中外的烤鸭、烤乳猪，在当时已在这个地区广为流传。《齐民要术》中有关烹饪的论述，对鲁菜系的形成和发展产生了深远的影响。历经隋、唐、宋、金各代的提高和锤炼，鲁菜逐渐成为北方菜的代表。

到了元、明、清时期，鲁菜保持古朴的情韵，学习了其他菜系的长处，又有了新的发展。这时鲁菜大量进入宫廷，成为御膳的珍馐，并在我国华北、东北等地区广为采用。



至近代，为适应多种需要，厨师们在继承传统技艺的基础上，巧运匠心，竞相献艺，不断烹制新菜，改进研制了不少采用多种原料配置、运用多种加工技法、兼备多种口味特色、讲究多种艺术造型的新菜品，使鲁菜在保持传统风味的基础上，向着加工更精细、造型更美观以及科学配膳等方向推进了一大步。

山东各地的地理差异较大，各地的自然环境、物产和习俗不尽相同，因而形成了鲁中及黄河下游、胶东沿海和鲁南及西南三大食风区，其菜各有千秋，并流传下来许多名吃名菜。

鲁中及黄河下游食风区包括以济南为中心的泰安、潍坊、淄博、德州、惠民、聊城、东营等地。济南风味是鲁菜的主体，在山东境内影响极大。济南菜以汤菜最为著名，俗语有“唱戏的腔，厨师的汤”，其清汤、奶汤制法在《齐民要术》中都有记载，济南菜注重爆、炒、烧、炸、烤、氽等烹调方法。济南菜讲究实惠，风格浓重、浑厚，清香、鲜嫩。自清代以来鲁菜分为“福山帮”和“济南帮”。济南菜又分为“历下派”“淄潍派”和“泰素派”等。

济南历下派：汤菜特别讲究清鲜爽口，鸡鸭菜肴注重用甜面酱调味，并以甜、咸、酱香浓郁见长，其变化型有酱香、酱汁、葱酱、糖酱等，代表菜肴较多，如“糖酱鸭块”“酱焖鳊鱼”等。爆菜是山东代表菜式，胶东、济南均长于此法，但又有区别。济南爆菜历史悠久。清代文士袁牧曾描述到“滚油爆炒，加佐料起锅，以极脆为佳，此北人法也。”“油爆双脆”“爆肚仁”“爆鸡丁”均是著名爆菜。据传，清末四川总督丁宝桢任山东巡抚时，用济南名厨周进臣、刘桂祥为家厨，所制“爆炒鸡丁”深合丁巡抚的口味，经常用以饗客，世称美味，名之为“宫保鸡丁”（因丁曾被赐“宫保”）。后丁调任四川总督，将此菜引入巴蜀。济南的“糖醋黄河鲤鱼”被誉为齐鲁名馐。“九转大肠”是济南的代表菜肴。相传，清光绪年间有一杜姓巨商，在济南开办“九华楼”酒店。此人特别喜欢“九”字，干什么都要取“九”字，九转本是道家术语，表示经过反复炼烧之意。九华楼所制的“烧大肠”极为讲究，其功夫犹如道家炼丹之术，故取名为“九转大肠”。

淄潍菜虽源于济南，但由于物产、地理位置不同，形成了自己的特色。它长于烧、炸、拔丝等技法，原料则多选肉、禽、蛋，口味偏于鲜咸，略甜，多使用酱油、豆豉。淄潍菜的代表菜肴有“怀胎鲤鱼”“拔丝地瓜”“麻花肘子”等。拔丝菜在鲁中地区十分流行，淄博一带家家能制。“博山豆腐箱”历史悠久，技法独特，是博山名菜。相传，清乾隆皇帝南巡时，曾特意到博山瞻仰康熙时大学士孙廷铨的故居，孙家用“博山豆腐箱”款待。乾隆吃后赞不绝口，从此“博山豆腐箱”名扬天下。

泰素菜指以泰安为代表的素菜和寺庙菜肴流派。泰山建有许多寺庙，僧道络绎不绝。泰山以豆腐、白菜、泉水闻名，被誉为三美，加上泰山盛产各种菌类、蔬菜，故泰安地区的素菜制作尤为精巧，其技法多受济南影响，以烧、炸、煎、熘、炒见长，色调淡雅，口味清鲜滑嫩。泰素菜的代表菜有“锅塌豆腐”“软烧豆腐”“炸豆腐丸子”“炸薄荷”“烧二冬”“三美豆腐”等。当年爱国将领冯玉祥隐居泰山时，平日以豆腐、大白菜、泉水为食，并为之赋诗作画，倍加称赞。

胶东半岛素有“山东明珠”之称，海产品极为丰富。胶东菜早在春秋时已有相当成就，后经历代发展成为鲁菜的重要组成部分。胶东菜讲究用料，刀工精细，口味清爽脆嫩，保持菜肴的原汁原味，长于海鲜制作，尤以烹制小海鲜见长。清末以来，胶东菜又形成了以京、津为代表的“京津胶东菜”，以烟台福山为代表的“本帮胶东菜”，以青岛为代表的“改良胶东菜”。其中本帮菜的主要名菜有：“糟熘鱼片”“熘虾”“炸蛎黄”“清蒸加吉鱼”“葱烧

海参”“浮油鸡片”“油爆乌鱼花”“红烧大蛤”“油爆海螺”“芙蓉干贝”等。相传，明代兵部尚书郭忠皋回福山探亲，并将一名福山名厨带进京城，名厨名震京城，成为皇帝的御厨。御厨告老还乡后数年，皇帝思念福山的“糟熘鱼片”，派半副銮驾往福山传召老名厨进宫。后来名厨的家乡被人称为“銮驾庄”。

改良派广泛吸收西餐技艺，采用果酱、面包等原料制作菜肴。代表菜有：“烤加吉鱼”“茄汁菊花鱼”“炸虾托”“咖喱鸡块”“氽西施舌”“油爆双花”“龙凤双腿”等，其中“氽西施舌”清爽清新、脆嫩。相传，清末文人王绪曾赴青岛聚福楼开业庆典，宴席将结束时，上了一道用大蛤腹足肌烹制而成的汤肴，色泽洁白细腻，鲜嫩脆爽。王绪询问菜名，店主回答尚无菜名，求王秀才赐名。王绪乘兴写下“西施舌”三个字。从此，此菜得名“西施舌”。

鲁南及鲁西南地区包括临沂、济宁、枣庄、菏泽等。该地区多为古代鲁国之地，居民讲究礼仪，也精于饮食膳事。如临沂八宝豆豉、临沂糁糝、单县羊肉汤、济宁的髡肉，均为当地名吃。其代表菜有“清蒸鳊鱼”“红烧甲鱼”“奶汤鲫鱼”“油淋白鲢”等。

另外，孔府菜肴也是鲁菜的重要组成部分，其制作讲究精美，重于调味，工于火候；口味以鲜咸为主，火候偏重于软烂柔滑；烹调技法以蒸、烤、扒、烧、炸、炒见长。著名的菜肴有“当朝一品锅”“御笔猴头”“御带虾仁”“带子上朝”“怀抱鲤”“神仙鸭子”“油泼豆荳”等。

相传孔子后裔孔繁坡在清朝任山西同州知州时，特别喜欢吃鸭子，他的家厨就千方百计变换烹调技法。有一次这位厨师将鸭子收拾干净后，精心调味，入笼蒸制。因当时没有钟表，用燃香计时，香燃尽后取出鸭子，味香醇美，软烂滑腴。孔知州吃后大加赞赏，于是赐名“神仙鸭子”。相传，有一次乾隆来曲阜祭祀孔子，事毕用膳，由于不饿而吃的很少。衍圣公很着急，传话让厨师想办法。厨师正急得团团转，此时有人送来一筐鲜豆芽，一个厨师顺手抓了一把豆芽，放上几粒花椒爆锅，做好以后送了上去。乾隆从未吃过这道菜，出于好奇，尝了一口，由于此菜清、香、脆、嫩、爽，竟大吃了起来。从此，“炒豆芽”就成了孔府的传统名菜。

近年来，鲁菜大师在继承、发扬、开拓、创新鲁菜方面做出了巨大的努力，新派鲁菜、创新鲁菜不断涌现，使山东的餐饮市场红红火火，鲁菜正在竞争中不断巩固、发展、壮大。鲁菜大师王兴兰带团到台湾举办“鲁菜美食节”引起了空前轰动，由此吸引台湾客商不远万里来济南投资。时代发展了，人们的观念变化了，鲁菜也跟着发展了。贾富源大师的“迷宗菜”、纪晓峰大师的“齐鲁胶东菜”、潍坊东方饭店的“板桥宴”等，都是在鲁菜的基础上发展变化而来的。在第十三届中国厨师节上，青岛汇泉王朝大酒店的“海珍宴”、济南龙泉大酒店的“名泉宴”均荣获“中华名宴”称号及金厨奖。在第四届中国美食节上，济南桃源大酒店的“桃花源宴”荣获了“中华名宴”称号，天外村酒楼的“蟹黄大裙翅”“肉末海参”“胶东酱焖鲍”等菜被评为中国名菜。

## § 1—2 鲁菜的基本特征

鲁菜选料讲究，刀工精细，调和得当，工于火候；烹调技法全面，以爆、炒、烧、炸、熘、爆、焖、扒见长，在风味上以鲜咸适口，清爽脆嫩，汤纯味正，原汁原味，调味多变为特点，因料而用，适应性强，南北皆宜。综观鲁菜的特征，主要表现在以下几个方面。

### 一、烹调方法全面，尤以“爆”“熘”著称

鲁菜的烹调方法中，尤以“爆”“熘”为世人所称道。鲁菜的爆法，分为油爆、汤爆、葱爆、芫爆、酱爆、火爆等多种。爆制菜需要旺火速成，故为保护食品营养最佳的烹调方法之一。如“油爆双脆”就是以猪肚头、鸡胗为主料爆制而成的“火候菜”。刀工细致入微，深浅得当。为保证操作的快速，需烹前兑汁；烹调时必须急火快炒，连续操作，瞬间完成。熘是鲁菜独有的一种烹调方法。熘菜的主料要事先用调料腌渍入味或夹入馅心，再粘粉或挂鸡蛋糊，用油两面熘煎至金黄时，放入调料和清汤，以慢火熘尽汤汁。在鲁菜中广为流传的“锅熘豆腐”“锅熘鱼肚”“锅熘鱼片”等，都是为人称道的传统名菜。

### 二、精于制汤，尤其讲究清汤与奶汤的调制

鲁菜制汤，清浊分明，取其鲜滑。清汤的制法，在《齐民要术》中已有记载，经过长期实践，现已演变为用肥鸡、肥鸭、猪肘为主料，经沸煮、微煮，使主料鲜味溶于汤中，中间还要经过两次“清俏”，这样不仅使汤内浮物集聚在“俏料”上，澄清汤汁，而且还可增加汤的鲜味。清汤，清澈见底，味道鲜美。制作奶汤需用大火，不用“清俏”，须使之呈乳白色，故名“奶汤”。用清汤和奶汤制作的菜品众多，仅名菜就有“清汤燕菜”“清汤银耳”“芙蓉黄管”“奶汤蒲菜”“奶汤鸡脯”等数十种之多，其中多数被列入高级宴席的珍馐美味。

### 三、烹制海鲜有独到之处，尤其对海珍品和小海味的烹制堪称一绝

在海产品中，不论是参、翅、鲍、贝，还是鱼、虾、蟹、蛤，经鲁菜厨师的妙手烹制，都能成为精致鲜美的佳肴。仅胶东沿海盛产的偏口鱼，运用多种刀工处理和不同烹制技法，可烹制出“熘鱼片”“鱼包三丝”“氽鱼丸”等上百道菜肴，色香味形各具特色，千变万化均在一鱼。以小海味烹制的“双爆菊花”“油爆双片”“红烧海螺”“韭菜炒蛏子”“芙蓉蛤仁”“清蒸瓢蟹盒”，以及用海珍品制作的“蟹黄鱼翅”“绣球海参”“烧五丝”“扒鱼唇”“麻汁子鲍”等，都是独具特色的海味珍品。

### 四、善以葱香调味，葱为必备调味品

在菜肴的烹制过程中，不论是爆、炒、烧、熘，还是调制汤汁，都是以葱丝或葱米爆锅，对于蒸、扒、炸、烤等菜，也同样是借助于葱香提味。“烤鸭”“炸指盖”“锅烧肘子”等，多以葱段佐食。在制作“葱烧海参”“葱烧蹄筋”等菜品时，必须煸制葱油，以突出葱香味。

### 五、鲁菜宴席丰盛完美，名目繁多

鲁菜宴席大体可分为全席、便席和乡社席几类。宴席是传统名菜的集中体现，传统全席菜单，可谓名菜荟萃，集烹饪之精华。作为鲁菜宴席之一的“全席”，多以主菜命名，席面

丰盛，款式多样，每道菜点各具特色。有的鲜香酥烂，有的脆嫩清爽，有的浓香醇厚，依次布阵席间，食者可择其所好，任意品味。对于一般宴席，也讲究冷热兼备，饭菜配套，体现烹饪技艺之精湛。

## 第二章 鲁菜制作工艺基础

鲁菜十分重视汤的制作工艺，对汤的质量、标准都有很高的要求，它是衡量厨师烹饪技术水平高低的标准之一。俗语有“唱戏的腔，厨师的汤”，也就是说，烹调师手艺高不高，就要看他能不能调制出味美适口的鲜汤。制汤，又称汤锅，是把富含蛋白质与脂肪的鸡、鸭、猪肉和骨架等动物性原料，放入适量的水锅中，经过一定时间的加热处理，使其含有的蛋白质、脂肪等各种营养物质和鲜味物质充分溶入水中，成为味浓醇厚，原汁原味的汤汁。常见的汤有白汤（奶汤）和清汤，另外还有素汤。

鲁菜制作工艺的另一大特色就是十分讲究佐餐调料的配制与厨房派生调料的制作。尤其善以葱、姜、蒜制作复合调味品，以鲜咸为主，调味纯正。

### § 2—1 普通烹调汤的制作工艺

#### 一、普通烹调汤用料要求

最简单的普通汤称为毛汤，其用料比较简单随意。一般来讲，新鲜的动物性原料均可使用。有单用一种原料的，也有混合使用的，如鸡肉、鸡骨、鸭肉、鸭骨、牛肉、牛骨、猪肉、猪骨、鱼肉、鱼骨等。较为规范的普通汤，是用鸡肉与肘子或鸭肉与牛肉等原料制成的。就追求原料本味而言，以单一原料的汤为最佳制品，如鸡汤等。

#### 二、普通烹调汤的制作

##### 1. 普通白汤的制作

原料：清水 20 kg，净老母鸡 2.5 kg，鲜猪排骨 2.5 kg，猪膀骨 2 kg。

制作过程：

(1) 将老母鸡去掉鸡头，与猪排骨、猪膀骨用清水洗净后作为汤料备用。

(2) 将锅中加入清水和汤料，用大火将汤锅迅速烧开，撇去浮沫，用大火将汤烧滚成白色后加盖，用中火煮制 2 h 至汤味浓香、色泽浓白时捞出汤料，过滤汤汁即可。

成品特点：色白而醇，口味浓厚、香鲜。

操作要领：火力要大，保持汤面翻滚，否则汤汁不浓白。

出汤量：约为 10 kg。

应用范围：一般用于烧、煨、焖、煮、炖、烩等白汤菜肴的汤汁，如“奶汤银肺”“白煮鸡”等。

##### 2. 普通清汤制作

原料：清水 20 kg，净老母鸡 2.5 kg，鲜猪肘或鲜牛瘦肉 2.5 kg，猪膀骨 2 kg。

制作过程：

(1) 将老母鸡去掉鸡头，与猪肘、猪膀骨用清水洗净后作为汤料备用。

(2) 将锅中加入清水和汤料，用大火将汤锅迅速烧开，撇去浮沫，而后改为小火，使其微开煮制加热 3 h 左右，煮制汤汁澄清，汤味鲜醇，捞出汤料，过滤汤汁即可。

成品特点：色清而醇，口味浓厚、香鲜。

操作要领：火力不能太大，必须维持小火，不能使汤面翻滚，否则汤浑浊而不清。

出汤量：10 ~ 15 kg。

应用范围：一般用于烧、扒、烩、氽等清汤菜肴，如“氽芙蓉黄管”等。

### 三、制汤的基本要求

1. 水质要清纯。从营养角度讲，要用开水制汤，因自来水中加入的漂白粉含有氯气，漂白粉在消毒杀菌的同时，也将肉中的维生素 B<sub>1</sub> 破坏掉，无形中就失去一部分营养素。用开水制汤，一则卫生，水中的细菌明显减少，二则自来水中的氯气已转化为气体蒸发掉，可以保护肉中的维生素 B<sub>1</sub>。

2. 制汤用的容器以铁锅、不锈钢锅、沙锅为好，不宜使用铝锅、铜锅等器具。

3. 制汤若用凉水下锅，一定要旺火速开，否则肉中渗出的血沫沉在锅底，导致粘锅糊底，使汤味变酸、变苦，蛋白质过分变性，会产生不良气味。

4. 制汤不宜加入含盐的调味品和火腿、咸肉等，否则使蛋白质变性凝固，影响汤汁质量。

5. 要选择营养丰富、鲜味充足的原料。

6. 汤要当天用当天制，不宜隔日使用，以保持汤味新鲜。

7. 动物性原料一般需要进行焯水热处理加工。

## § 2—2 高级烹调汤的制作工艺

### 一、高级白汤

#### 1. 高级白汤的原料选择

高级白汤，也叫高级奶汤。其制作原料主要是选用老母鸡、鲜鸭、猪肘膀和猪排骨等。清真菜主要选择老母鸡、鲜鸭、牛瘦肉等。此外，还可选用干贝、蹄筋等原料。其选料特点是富含蛋白质、脂肪和胶原蛋白。

#### 2. 高级白汤的制作

原料一：清水 30 kg，老母鸡 6 kg，鲜鸭 2 kg，猪蹄膀 2 kg，猪排骨 1 kg。

原料二：清水 30 kg，老母鸡 6 kg，鲜鸭 2 kg，瘦牛肉 2 kg。

制作过程：

(1) 洗净原料 将原料加工整理后用清水洗干净，剁去鸡头、鸭头。

(2) 原料入锅的几种方式 原料与清水同时入锅，在旺火上快速烧开；原料直接投入沸水锅中；原料经焯水后再入水锅中；在普通基础汤中再加入原料进一步煮制。

(3) 煮制 原料入水锅中，用旺火烧开，撇净浮沫，改用中火保持汤汁翻滚，加盖后再用中火煮制3~4 h。根据情况，大火、中火可交替使用，直至汤色乳白浓稠，即可将原料从锅中捞出，将锅中的汤过滤即为高级白汤。

特点：汤汁色泽乳白，汤味鲜美醇厚，汤汁浓稠黏滑。

出汤量：20~25 kg。

应用范围：一般用于高级的烧菜、炖菜、焖菜、奶汤菜以及沙锅菜的调理使用。

### 3. 高级白汤的制作要求

- (1) 旺火烧开，中火保持汤面翻滚，利用水分子的撞击和蒸气的压力达到制汤的效果。
- (2) 汤开后一定要撇去浮沫，保持汤的清洁。
- (3) 水质要纯净，汤料要新鲜，工具容器要洁净。
- (4) 煮制过程中不可加盐和含盐原料，以及味道浓重的原料。
- (5) 煮制时要适时搅动，防止汤料粘锅糊底，使汤味焦糊。
- (6) 煮制开始一定要一次加足水，不可中途加水。
- (7) 汤要当天用当天制，以保持汤汁新鲜，不宜隔日使用。

## 二、高级清汤

### 1. 高级清汤的原料选择

高级清汤，又称上汤、顶汤、高汤。制作原料主要是选用老母鸡、猪肘和瘦肉。清真菜选用老母鸡、鸭子和牛瘦肉。这些原料鲜美味足，蛋白质丰富。此外，选料以选用单一原料为佳，传统上只选用老母鸡一种原料。

### 2. 高级清汤的制作

原料一：老母鸡7 kg，鸡腿肉和猪瘦肉茸2 kg，老母鸡脯茸1 kg，清水30 kg。

原料二：老母鸡7 kg，鸡腿肉和牛肉茸2 kg，老母鸡脯茸1 kg，清水30 kg。

工艺流程：煮制→吊汤→清汤。

制作过程：

- (1) 洗净原料 将原料加工整理后，用清水洗净，并将鸡头去掉。
- (2) 入锅方式 1) 原料与清水同时入锅中，在旺火上速开。2) 原料直接投入沸水锅中。3) 原料经焯水后，再投入锅中。焯水后煮制，可除去动物性原料的异味。
- (3) 煮制 原料入锅后，在旺火上速开，将浮沫撇净改用小火慢慢炖煮，以汤水冒小气泡、水微开为度，以使原料养分逐步析出。炖煮4 h左右，待汤料煮烂时捞出，将汤过滤即可。
- (4) 吊汤 将老母鸡腿肉或瘦牛肉，用刀剁砸成泥茸状，用清水泡漉即成吊汤料。将煮制好的汤倒入净锅中，放入吊汤料，将吊汤料浸泡在汤中，上火烧开后改用微火，与此同时，用手勺向一个方向搅动，搅起漩涡，使汤中的微粒悬浮物被吸附在吊汤料上，并逐渐浮起，用小眼漏勺将吊汤料拢结在一起，使其成肉饼状或肉团状，捞出即可。吊汤的制作时间约为90 min。

吊汤的作用：一方面使吊汤料的营养析出溶入汤中；另一方面将吊汤料逐渐结成料团后捞出，使汤汁变得清鲜。

(5) 清汤 选用老母鸡鸡脯肉剁砸成茸，用凉水或冷汤泡漉，备好清汤料。将吊好的清汤放入清汤料，在小火上煮制，并用手勺朝一个方向搅动。随着温度的升高，汤中的悬浮

物逐渐被吸附在鸡茸上。此时的火力一定要把握好，既要使鸡茸溶入汤中并随加热而凝结成团，又不能因火力过大使汤滚沸。待汤色清澈，捞出鸡茸，再过滤成高级清汤。

特点：汤汁色泽澄清，汤味鲜美醇厚，汤汁清爽利口，鲜香甘冽。

出汤量：20~25 kg。

应用：高级清汤因成本较高，一般用于制作高级烧菜、扒菜、烩菜、汤菜类调理使用。由于鸡的DNA值近似于人的DNA值，所以便于人体吸收。

### 3. 高级清汤的制作要求

- (1) 掌握好制汤的三个程序：煮汤、吊汤、清汤。
- (2) 制作标准高、质量好的汤，其汤料要足。
- (3) 在火候的运用上，要旺火烧开，小火炖煮，汤呈微开状，以保持清汤色正。
- (4) 制汤若用凉水下锅，一定要旺火速开，否则肉中渗出的血沫沉在锅底，会导致粘锅糊底，使汤味变酸、变苦，蛋白质过分变性也会产生不良气味。
- (5) 制汤时要一次加足水，中途不能加水。
- (6) 煮汤的时间不能过长，时间过长会由于氨基酸氧化和氨基酸之间的交换而产生酰胺键，使汤味变酸。
- (7) 水质要纯净，汤料要新鲜，容器要洁净。
- (8) 煮汤中不可加入盐或含盐原料，且当天制当天用，不宜隔日使用。

## §2—3 常见佐餐调料与厨房派生调料制作

### 一、佐餐调料的配制与应用

佐餐调料又称跟料，是指配合菜点在餐桌上备用的调味料品和随菜点上桌的调味料。

#### 1. 佐餐调料的类别

佐餐调料种类繁多，常见的有酱油、醋、三合油、醋姜汁、花椒油、芥末糊、辣椒酱、海鲜酱、豉汁、葱白、蒜瓣、蒜泥、涮肉调料、烤鸭调料、辣椒油、老虎酱、面酱等几十种。这些佐餐调料，有些可以外购，有些需要厨房加工制作。由于佐餐调料是直接入口的食品，因此一定要严格保持卫生。佐餐调料可按以下几种方式划分：

(1) 按配合的菜点种类可分为菜肴佐餐调料和面点小吃调料两大类，其中菜品佐餐调料又分为冷菜佐餐调料和热菜佐餐调料两类。

(2) 按佐餐调料的性质可分为固体调料、液体调料和固体液体一体的调料（如酱品类），其中液体调料又称为调味料汁、调味汁、调料汁、跟料汁等。

#### 2. 佐餐调料的跟菜要求

(1) 佐餐调料应与菜肴一同上桌。佐餐调料可放在小碟或小碗中，前者称味碟，后者称料碗。如“香酥鸡”配花椒盐味碟，“油爆肚仁”配虾油料碗等。

(2) 餐桌上配有佐餐料瓶，以备食客自己做简单调味，多用于零点服务。

(3) 佐餐调料与菜品同在一盘中时，佐餐调料放在已装菜肴的盘边上。

(4) 可提前上桌的佐餐调料（如涮肉、烤鸭等菜肴的佐餐调料），既可与菜肴同时上



桌，也可略提前于菜肴先上调料。

### 3. 佐餐调料的作用

(1) 弥补原料在加热中调味的不便或不足之处。这一情况主要表现在佐餐调料属于原料加热后的调味原料，有补充调味的作用。

(2) 便于满足不同食客的口味要求。如“干炸里脊”，可配花椒盐，也可配老虎酱，还可配辣椒酱等佐餐调料，以满足不同宾客的口味需要。

(3) 使菜肴的吃法新颖、多变。佐餐调料使菜肴的口味变得丰富，改变了传统的吃法，增加了菜肴的品位。

(4) 点缀菜品，美化席面。如“涮羊肉”上的九料碗、五味碟就是体现这一作用的典型实例。将麻芝、酱豆腐、韭菜花、酱油、米醋、辣椒油、葱花等九种佐餐调料分别装在九个碗内，同放在一个大盘中，四周再配上香菜、糖蒜、胡椒粉、味精、精盐等五种味碟，一起摆在火锅边上，使席面五光十色，增加美感。

### 4. 常见佐餐调料的配制

(1) 净葱味碟 用净葱作为佐餐调料，大体可分为三种：整葱白、葱白丝和葱段。整葱白多用于“大葱蘸酱”；葱白丝和葱段多用于“烤鸭”“烤肉”等，也用于其他烹调菜品的佐餐调料，如“酱肉丝”。葱白丝加工有两种方式，一是将净葱下半部分呈白色状的段切成7~8 cm的细丝；另一种是将两根葱白切成4 cm的段，用刀将两端划成细丝，入清水漂洗，待两端翻起呈菊花状时捞出即可。

(2) 葱椒泥味碟 将鲜花椒与葱白用刀剁（或用钵砸）成细泥，加入精盐、味精和料酒拌匀即可。特点：葱椒味浓，麻、香、鲜。用于冷菜的佐餐调味，如“炆虾仁”等，也适用于热菜佐餐调味，如“葱椒排骨”等。

(3) 蒜泥汁味碟 将净蒜放入钵中，加少许盐砸成泥茸状即为蒜泥。再将蒜泥盛入味碟中，加入适量的香醋，滴入几滴香油，即为蒜泥味碟。其特点是：鲜咸香浓，酸辣突出。蒜泥汁原则上要突出蒜泥主味，不可喧宾夺主。适用于冷菜、热菜、面点的佐餐调味。如“冻狗肉”“蒜泥白肉”“蒜泥猪手”“蒜泥茄子”“蒜泥凉面”“水饺”“蒸饺”等。

(4) 蒜瓣味碟 蒜瓣味碟主要用于凉菜的佐餐调料，如“酱牛肉”“酱猪手”“水晶鸡”“水晶肘子”等。配制方法是：蒜去皮洗净，切去蒜根蒂，放入味碟即可。

(5) 腊八醋蒜味碟 “腊八蒜”为中华民族传统饮食佐餐调料之一。传统上每年腊月初八泡腊八蒜，一般作为食用饺子、面条时的佐餐调料。其特点是蒜牙翠绿，醋中含有蒜的香辣味，蒜瓣则含有醋的芳香酸味。由于腊八醋蒜具有保健营养功效，现在许多地区的人们平时也喜食腊八蒜。腊八蒜一般为冷菜、热菜、面食、小吃的佐餐调料。泡腊八蒜的方法是：将蒜去皮后直接泡在装有醋的干净无油污的容器内，然后将盖盖严，室内温度以22~24℃为宜，20天左右即可泡好腊八蒜。如果温度高，一周即可食用，但不如泡制时间长的味道足。

(6) 姜汁料碗 姜汁料碗是辛辣香味为主味的佐餐调料汁。主要用料是姜、醋、香油。其配制比例以1份姜，4份醋为宜。姜汁的配制方法是：将鲜姜去皮切成末，炒勺上火，放入醋和姜末，熬开后加入少许香油，将其倒入碗中即为姜醋汁。其特点是：颜色透明、味鲜香、清淡爽口。姜汁料碗以姜醋为主味，可用于“清蒸螃蟹”“姜汁蛭子”“赛螃蟹”等海鲜热菜及“松花”等冷菜的佐餐调料。