

厨艺

培训经典教程



■ 主编 潘 涛 主审 卢 一

chuyi peixun

Jingdian jiaocheng



四川出版集团 · 四川科学技术出版社

厨艺培训**经典**教程

主编 潘涛

主审 卢一

四川出版集团·四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

厨艺培训经典教程/潘涛主编. - 成都:四川科学技术出版社,2006.1

ISBN 7-5364-5884-3

I. 厨... II. 潘... III. 烹饪-技术培训-教材
IV. TS972-11

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 155809 号

厨艺培训经典教程

主 编 潘 涛
主 审 卢 一
责任编辑 宋小蓉
封面设计 韩建勇
版面设计 康永光
责任出版 周红君
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都市三洞桥路 12 号 邮政编码 610031
成品尺寸 210mm × 148mm
印张 12 字数 325 千 插图 2
印 刷 郫县犀浦印刷厂
版 次 2006 年 1 月成都第一版
印 次 2006 年 1 月成都第一次印刷
印 数 1~4 000 册
定 价 25.00 元
ISBN 7-5364-5884-3/TS·450

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市三洞桥路 12 号 电话/(028)87734081

邮政编码/610031

教学大楼



学校图书馆





青瓜拌耳片



青椒凤尾虾



白果菜心

玉兔烧海参



泡椒牛筋



泡什锦



学员雕刻实习



实验室一角



教师指导学员实习

序

四川高等烹饪专科学校从1985年建立之初,除主要进行国家专科学历教育外,同时也开展职业技能培训,为数以万计的人特别是来自农村的贫困人员培训了川菜烹调技能,使他们及他们的家庭生活水平有了巨大的改变,也为川菜在全国的繁荣提供了强有力的人力支撑。可以自豪地说,我校学子遍及全国县级以上城市中档以上的川菜馆,更有部分毕业学员远赴海外发展。

由于高等教育和川菜产业的飞速发展,对川菜人才的需求越来越多,为满足社会的需要,四川烹饪高等专科学校与成都谭鱼头投资股份有限公司于2001年兴办了四川烹专谭鱼头烹饪学院,专门从事餐饮职业技能培训,此校企合作,既传承了学校近20年的培训经验,又融入了优秀的企业文化,堪称经典。

《厨艺培训经典教程》借鉴了美国烹饪学院、法国都凯酒店学院技能教材的编排方法,即按每天的教学进度排序,而不是我国传统教材按学科或工种的系统性排序,从而具有更强的针对性和实用性,特别适用于三月制短期职业技能培训,也可作为川菜及烹饪爱好者的自学教材。

川菜在中国的进一步繁荣和走向世界,关键是需要培养更多更高素质的川菜技能人才,因为川菜是靠川菜厨师去做的,失此而言川菜的发展均是空谈。若本书能对培养数以万计的中国烹饪技能人才有一点益处,我就十分欣慰了。

卢一、教授

于成都小鲜书屋

(作者是四川烹饪高等专科学校校长)

目 录

第一周	1
星期一 一、概述	1
二、刀工基础知识	3
星期二 一、面点的概念	6
二、面点的分类	7
三、面点制作的工艺流程	8
四、面点制作的基础操作技能	8
星期三 一、刀法	13
二、刀工成型规格	16
星期四 一、食品雕刻概述	18
二、食品雕刻的表现形式	20
三、食品雕刻的材料和刀具	21
星期五 基本技能练习	26
星期六 一、果蔬类原料的初加工	27
二、禽类原料初加工	29
三、家畜内脏的初加工	30
四、水产品的初加工	31
第二周	33
星期一 一、部位取料	33
二、整料出骨	37
星期二 一、面团调制工艺	39

	二、馅心、面臊制作工艺	62
	三、面点成型工艺	70
	四、面点熟制工艺	77
星期三	花形原料的切法	90
星期四	雕刻的学习	91
星期五	刀工练习	99
星期六	一、干货原料涨发的意义和基本要求	99
	二、干货原料的涨发方法	100
第三周		104
星期一	常见干货原料的涨发实例	104
星期二	钟水饺	107
	龙抄手	109
	担担面	111
星期三	一、菜肴的配料	112
	二、火候	118
星期四	雕刻的学习	121
	荷花	121
	百合花	122
	马蹄莲	124
星期五	刀工练习	125
星期六	一、味觉及其特性	126
	二、味的分类	128
	三、调味的基本原则	131
	四、复制调味品的制作方法	132
	五、调味品的盛装保管与合理放置	137
第四周		139
星期一	凉菜味型	139

	红油味·····	139
	蒜泥味·····	140
	麻辣味·····	140
	酸辣味·····	141
星期二	鱼羹汤面·····	142
	鸡丝凉面·····	143
	赖汤圆·····	144
星期三	凉菜味型·····	146
	姜汁味·····	146
	椒麻味·····	147
	怪味·····	147
	鱼香味·····	148
星期四	雕刻的学习·····	149
	金盏菊·····	149
	大理花·····	150
	菊花·····	151
星期五	刀工练习·····	153
星期六	凉菜味型·····	153
	咸鲜味·····	153
	芥末味·····	153
	麻酱味·····	154
	糖醋味·····	155
第五周	·····	156
星期一	热菜味型·····	156
	鱼香味·····	156
	糖醋味·····	158
	荔枝味·····	159
	麻辣味·····	159

	烟辣味·····	160
	咸鲜味·····	161
	咸甜味·····	161
	家常味·····	162
	豆瓣味·····	162
	酸辣味·····	162
	甜香味·····	163
星期二	玻璃烧卖·····	163
	花式蒸饺·····	165
	南瓜蒸饺·····	167
星期三	一、上浆、挂糊·····	168
	二、勾芡·····	170
	三、制汤·····	173
	四、装盘·····	175
星期四	雕刻的学习·····	179
	月季花·····	179
	山茶花·····	181
	牡丹花·····	183
星期五	一、营养基本常识及各类营养素的作用·····	184
	二、食物的营养价值特点·····	209
星期六	阶段考试·····	215
第六周	·····	216
星期一	回锅肉·····	216
	干煸四季豆·····	217
星期二	奶白小馒头·····	218
	各式花卷·····	219
	豆芽包子·····	221
星期三	麻婆豆腐·····	222

	葱酥鲫鱼.....	223
星期四	一、鸟类的外形	224
	二、鸟类雕刻的特性	230
星期五	一、平衡膳食和合理烹调	231
	二、食品卫生常识	235
星期六	鱼香肉丝.....	242
	蛋酥花仁.....	243
第七周		245
星期一	水煮肉片.....	245
	糖粘花仁.....	246
星期二	龙眼包子.....	247
	酱肉枫叶包.....	248
	素菜包子.....	249
星期三	腊味土豆泥.....	250
	官保鸡丁.....	251
星期四	雕刻的学习.....	253
	鸽子.....	253
	燕子.....	254
	飞翔的燕子.....	255
星期五	一、菜单常识	256
	二、筵席知识	259
星期六	豆瓣鱼.....	265
	灯影苕片.....	266
第八周		267
星期一	鲜熘鸡丝.....	267
	清汤鸡丸.....	268
星期二	凉蛋糕.....	269

	珍珠圆子·····	270
	凉糍粑·····	271
星期三	酱肉丝·····	273
	拔丝香蕉·····	274
星期四	雕刻的学习·····	274
	喜鹊·····	275
	鸳鸯·····	275
	鹦鹉·····	276
星期五	一、川菜筵席菜单设计·····	278
	二、川菜筵席的格局·····	278
	三、川菜筵席配菜方法·····	284
星期六	花椒鸡丁·····	286
	丸子汤·····	287
第九周	·····	289
星期一	干烧鱼·····	289
	粉蒸肉·····	290
星期二	鸳鸯叶儿粑·····	291
	玉米糕·····	293
	牛肉焦饼·····	293
星期三	醋熘鸡·····	295
	肝腰合炒·····	296
星期四	雕刻的学习·····	297
	孔雀·····	297
	天鹅·····	298
星期五	川菜筵席菜单实例·····	299
星期六	雪花桃泥·····	305
	太白鸡·····	306

第十周	308
星期一 辣子鸡丁	308
五香豆干	309
星期二 鸡汁锅贴	310
波丝油糕	311
星期三 鳝鱼粉丝煲	314
糖醋脆皮鱼	315
星期四 雕刻的学习	316
仙鹤	316
白鹤展翅	317
鹰	318
星期五 川菜筵席改革	320
星期六 家常海参	322
锅巴肉片	323
第十一周	325
星期一 鱼香茄饼	325
陈皮猪肉	326
星期二 油条	327
荷花酥	329
蛋烘糕	330
星期三 豆腐鲫鱼	332
花仁拌豆干	333
星期四 雕刻的学习	333
龙	333
凤	334
麟吐玉书	335
星期五 一、厨政管理	335

	二、厨房组织机构及人员设置	336
	三、厨房业务的组织和实施	338
	四、厨房生产的组织方式	340
星期六	芙蓉鸡片	342
	怪味鸡丝	343
第十二周		345
星期一	干煸鸡	345
	酸辣蹄筋	346
星期二	韭菜酥合	347
	芝麻萝卜饼	348
星期三	小煎鸡	350
	魔芋烧鸭	351
星期四	一、冷菜拼摆基础知识	352
	二、冷菜拼摆的原料	356
	三、单碟的制作	358
	四、三拼的制作	360
	五、艺术拼盘的制作	360
星期五	一、成本核算的概念	362
	二、成品的销售价格	366
星期六	全面复习,准备考试	368
烹饪实验室管理条例		369
烹饪实验室安全制度		370
后记		371
主要参考书目		372

厨艺培训经典教程

第一周

星期一

学习重点:了解烹饪及烹调的含义、川菜基本常识、烹饪基本知识和基本技能的内容;掌握刀工用具常识、磨刀方法、刀具保养和刀工操作姿势。

一、概述

烹饪及烹调

烹饪一词最早见于《周易》,原文为:“以木巽火,亨饪也。”“木”指柴、草等燃料;“巽”意为风,这里是顺风点火的意思;“亨”在先秦时期通“烹”,是加热煮的意思;“饪”既表示食物生熟的程度,也是古代熟食的通称。因此,烹饪通常被理解为通过加热来制作食物的过程,其含义较广泛,既指食物的制作过程,又包括饮食消费、饮食养生,以及由烹调 and 饮食所衍生的各种文化现象,反映了食物制作和饮食消费的全过程。

“烹调”从“烹饪”转化而来,但使用范围较“烹饪”窄。烹调是指运用适当方法(加热致熟或非加热致熟)制作菜点的加工过程。烹调的“调”意为调和滋味、组配原料、调配色泽的意思,因此,烹调