

CANYIN JI
LAODONG YU BEI ZHI JIAO CAI
CHU ZHI SHI



LD

职业培训教材
劳动预备制教材

餐饮基础知识

CANYIN JICHU
ZHISHI



NLIC 2970690535

LAODONG YU BEI ZHI JIAO CAI

中国劳动社会保障出版社



劳动预备制教材
职业培训教材

前言

餐饮基础知识



NLIC 2970690535

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

餐饮基础知识/尹忠勇,于洁主编. —北京:中国劳动社会保障出版社,2010

劳动预备制教材 职业培训教材

ISBN 978-7-5045-8665-0

I. ①餐… II. ①尹…②于… III. ①饮食业-商业服务-技术培训-教材 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 188879 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

*

北京市艺辉印刷有限公司印刷装订 新华书店经销
787毫米×1092毫米 16开本 5.25印张 122千字

2010年10月第1版 2010年10月第1次印刷

定价:10.00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

前 言

《中华人民共和国就业促进法》规定：“国家采取措施建立健全劳动预备制度，县级以上地方人民政府对有就业要求的初高中毕业生实行一定期限的职业教育和培训，使其取得相应的职业资格或者掌握一定的职业技能。”

为进一步加强劳动预备制培训教材建设，满足各地实施劳动预备制对教材的需求，我们会同中国劳动社会保障出版社，组织有关人员，对2000年出版的机械加工、电工、计算机、汽车、烹饪、饭店服务、商业、服装、建筑等类劳动预备制培训的专业课教材进行修订改版，并新编了美容美发、保健护理、物流、数控加工、会计、家政服务等专业课教材。

在组织修订、编写教材时，考虑到接受培训人员的实际水平，为了使学员在较短时间内掌握从业必备的基本知识和操作技能，我们力求做到学习的理论知识为掌握操作技能服务，操作技能实践课题与生产实际紧密结合，内容深入浅出、图文并茂，增强教材的实用性和可读性。同时，注意在教材中反映新知识、新技术、新工艺和新方法，努力提高教材的先进性。

为了在规定的期限内更好地完成劳动预备制培训，各专业按照公共课+专业课的模式进行教学。公共课分为必修课和选修课，教材为《法律常识》《职业道德》《就业指导》《计算机应用》《劳动保护知识》《应用数学》《实用写作》《英语日常用语》《实用物理》《交际礼仪》。专业课教材分为专业基础知识教材和专业技术（理论和实训一体化）教材。

在这批教材的修订、编写过程中，编审人员克服各种困难，较好地完成了任务。在此，谨向付出辛勤劳动的编审人员表示衷心感谢。

由于编写时间有限，教材中可能有一些不足之处，我们将在教材使用过程中听取各方面的意见，适时进行修改，使其趋于完善。

人力资源和社会保障部教材办公室

简介

本书首先帮助学员初步认识自己所要从事的餐饮行业，了解中西餐的菜点特点等基础知识。然后介绍中西餐厨房的环境及厨房安全知识，进而对整个餐饮业的安全卫生知识进行细致分析，旨在帮助学员建立安全卫生意识。此外，本书还详细介绍了常见烹饪原料的鉴别和保管知识、餐饮业成本核算知识、食品营养与合理烹饪知识，以及中西餐宴席的基本知识等从事烹饪类岗位工作所必需的，同时也是对其后期技能学习和实践有较强指导作用的基础知识。

本书由尹忠勇、于洁主编，王楠、王玉伟、王菊、田涛参与编写。

目 录

第一单元 初步认识餐饮业	(1)
模块一 我国餐饮业的发展现状和趋势	(1)
模块二 餐饮业从业人员的基本要求	(4)
模块三 中餐基础知识	(6)
模块四 西餐基础知识	(13)
第二单元 熟悉工作环境	(17)
模块一 中餐厨房基础知识	(17)
模块二 西餐厨房基础知识	(24)
模块三 厨房安全知识	(28)
第三单元 餐饮业安全卫生知识	(30)
模块一 餐饮业食品安全卫生知识	(30)
模块二 餐饮业从业人员卫生知识	(33)
模块三 餐饮业消防安全知识	(37)
第四单元 常用烹饪原料的鉴别和保管	(40)
模块一 烹饪原料的品质鉴别	(40)
模块二 烹饪原料的保管方法	(48)
第五单元 餐饮业成本核算	(52)
模块一 成本核算的作用和成本管理	(52)
模块二 成本核算方法	(53)
模块三 餐饮产品的销售价格	(58)
第六单元 食品营养与合理烹饪	(61)
模块一 营养学基础知识	(61)
模块二 合理烹饪	(65)
第七单元 宴席知识	(72)

第一单元 初步认识餐饮业

学习目标

了解中外餐饮业的发展，树立学习的信心。

餐饮业是指专门从事烹饪加工和出售饮食制品，并提供消费场所、设备和服务性劳动，以满足顾客需求的行业，经营形式主要有酒店、饭店、餐馆、饮食店、食堂、小吃店、快餐店等。餐饮业具有即时加工、现场制作，为消费者提供安全、味美、营养、健康以及良好的消费服务享受的特点。

模块一 我国餐饮业的发展现状和趋势

餐饮业是随着人类社会的进步和城市的形成发展起来的，其发展受国家的历史、文化、经济、宗教、地理位置等诸多因素影响，至今已经成为一个重要的行业，世界上很多国家已经把餐饮业作为重要的经济支柱产业。

一、我国餐饮业的发展

我国的饮食文化源远流长，在世界上享有盛誉，有中国人聚居的地方就有中国的餐饮行业。我国餐饮比较注重“色、香、味、形”，随着现在人民生活水平的不断提高，中餐遵循着“营养、科学、卫生、合理”的原则已经把传统技艺向现代饮食观念发展，达到了科学饮食的要求。在改变观念的同时，餐饮业从业人员也在不断交流学习，努力提高文化修养，开拓创新我国的餐饮事业，使我国的餐饮事业更加繁荣发展。目前，我国餐饮业的发展呈现出以下特征：

1. 行业规模大，市场前景好

餐饮消费额正以每年 15% 以上的速度递增，发展潜力巨大。

2. 以大众消费为主，市场格局贴近百姓生活

近年来，在大众化经营的潮流下，一些家常菜馆、火锅店、小吃街、美食广场、快餐厅、外卖店等发展势头良好，如快餐已占到国内餐饮业营业额的 20%。

3. 现代经营方式和先进营销理念给传统餐饮业带来强大生命力

据不完全统计，近几年全国餐饮百强企业中，将近半数实行连锁经营的。

4. 餐饮食品兼容并蓄，饮食市场百花齐放

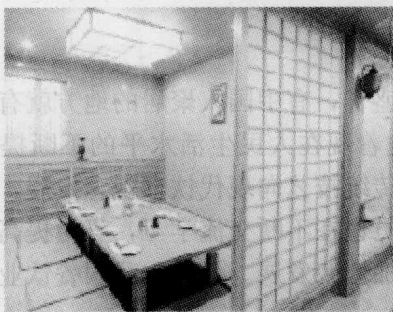
生猛海鲜、火锅、烧烤、日式料理等各式风味的餐饮都抢滩市场并广受消费者喜爱。如图 1—1 所示。



a) 中餐厅与中餐



b) 西餐厅与西餐



c) 日式餐厅与日式料理



d) 韩式餐厅与韩式料理



e) 火锅店与火锅



f) 烧烤店与烧烤菜肴



g) 快餐厅与快餐

图 1—1 各式风味餐饮和餐厅

5. 市场竞争激烈

目前，我国餐饮市场竞争激烈，许多餐饮企业开始进行市场细分和定位，将多样化和个性化结合起来，逐渐适应假日、休闲、会展、旅游等多种消费需求。

二、我国现代餐饮业的发展趋势

当前，餐饮业的发展表现在两方面：

一是，社会生产力高速发展，人们生活水平日益提高，消费结构不断改变，现代餐饮业正朝着经营模式多样、产品风味突出、烹饪设备先进、就餐环境优美、服务质量优良、注重养生保健的方向发展。

二是，世界经济文化的密切交流，促使世界各地餐饮文化不断交融，催生出崭新的餐

饮业经营理念，并加剧了日益激烈的行业竞争。

我国自改革开放以来，城乡居民的消费结构尤其是食品消费结构发生了明显的变化，正由“吃饱”向“吃好”转变。表现为主食的消费比重下降，副食品的消费比重扩大。在我国相对发达的城市，外出就餐已成为居民经常的活动。这些城市的人们更多地追求食品口味的多样化、高档化和营养化，名、优、新、奇的特色菜点越来越受顾客欢迎。而且，这种趋势正在从城市向农村、从沿海向内地不断扩展。由此，提供符合健康要求的便捷饮食已经成为当前餐饮业发展的另一大趋势。

模块二 餐饮业从业人员的基本要求

本节所说的餐饮业从业人员特指餐饮行业从事烹饪类工作的人员。

一、餐饮业从业人员的职业道德要求

1. 敬业爱岗，立足本职

只有热爱烹饪事业，立足餐饮业从业人员本职工作，才会在工作中不断钻研努力最终取得成功。优秀的餐饮业从业人员要经过不同岗位的长期磨炼，才能成长为一专多能的人才。每一个岗位的工作都是在为做好一名餐饮业从业人员打基础，每一个岗位锻炼的过程都必须立足本职，不怕脏、不怕累、不能急于求成，这是成为一名优秀餐饮业从业人员的根本。

2. 踏实工作，精益求精

日常工作中要有高度的责任心，每道菜品都须经过严格的工序，如果随意省一道工序，菜品就达不到质量的要求。同时，随着餐饮业不断发展和中西文化交流日益频繁，餐饮业也发生着日新月异的变化。所以，优秀的餐饮业从业人员在踏踏实实、精益求精工作的同时也要不断创新。

3. 团结协作，尊师爱徒

中国烹饪技艺源远流长、博大精深，对每一位从业人员来讲都可谓艺无止境。技艺的提高与广泛学习和交流是分不开的，从业人员要尊重前辈、同事，善于听取意见。餐饮业的发展，在于烹饪水平的提高，烹饪水平的提高，在于烹饪同行的共同努力，餐饮业从业人员之间相互研讨、相互帮助、相互勉励，才能推动行业的共同进步。

4. 遵纪守法，诚实守信

工作中要严格遵守餐饮业各项法规，对顾客的健康负责。诚实守信是中华民族的优良传统，也是人类文明的共同财富。诚实守信作为职业道德准则，对于一个行业来说，可以树立值得他人信赖的行业形象。诚实守信对从业者而言，是“立人之道”和“进德修业之本”。因此要求从业者在工作中应该慎待诺言、表里如一、言行一致、遵守职业纪律。表现在职业劳动中，就是从业者诚实劳动，有一分力出一分力，出满勤，干满点，不怠工，不推诿，遵纪守法；表现在职业的业务活动中，就是严格履行合同约定，说到做到，不说谎，不自欺欺人，不弄虚作假，不偷工减料，不以次充好，重合同守信用。

二、餐饮业从业人员的工作纪律要求

1. 遵守国家法纪，严守国家机密。

2. 严格遵守餐厅的各项规章制度，注意守时。

3. 服从领导，听从指挥。即使对有的指示有异议或不理解，也应先执行后反映。
4. 工作时必须着标准工作装，正确佩戴工号牌，以示对客人的尊重和对自身的监督。
5. 在所有客人活动的场所和禁烟区都严禁吸烟。上岗前和工作时不许喝酒，不许吃有强烈气味的食品，不许嚼口香糖。
6. 任何时候在餐厅和厨房内不得梳头、修指甲、吐痰、吹口哨、叉腰、手插口袋、挖鼻孔、交头接耳等。
7. 工作时间不得擅自离岗办私事。
8. 切忌对客人品头论足，更不能在客人身后挤眉弄眼。
9. 不得藐视客人的行动或探听客人的谈话，要尊重客人的隐私权。
10. 未经客人同意，不能随意移动其物品或逗抱其小孩，以免引起客人误会或不悦。
11. 不得借工作之便与客人拉拢私人关系而牟取私利。
12. 不乱拿公物，不浪费公物。
13. 交班时应将未完成的工作和特别事项交代清楚。如无人接班，不得擅自离岗。
14. 下班后，不得在餐厅逗留。

三、餐饮业从业人员的基本礼仪要求

1. 仪表

仪表指人的外表、外貌。总的要求是端庄、典雅。着重注意着装，图 1—2 所示为烹饪人员的基本着装。

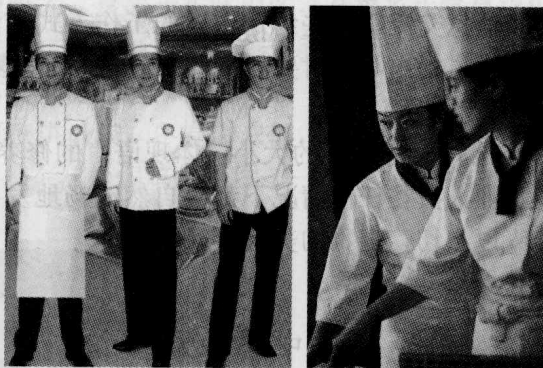


图 1—2 烹饪人员的基本着装

- (1) 上岗时必须着规范的工作制服，佩戴好服务胸卡。
- (2) 工作制服是餐厅的标志，不得随意改制，不得增添其他饰物。
- (3) 工作制服是岗位的标志，不得互相借换穿用。
- (4) 工作制服要合身得体，纽扣齐全并保持整洁、熨帖笔挺。
- (5) 衬衣必须束扎进裤内、裙内，不允许内衣或其他衣服显露在制服的外面。
- (6) 领带、领结要按规定系好，并应随时检查，以防脏、皱。
- (7) 穿黑色的皮鞋或布鞋。皮鞋要保持光亮，布鞋要整洁如新。
- (8) 形象庄重、大方，给人以亲切而可信赖的感觉。

2. 仪容

仪容是指人的容颜、容貌，总的要求是适度、美观，着重在修饰方面。

(1) 头发一般留短发，常洗常护，干净整齐，发型大方得体。男员工发不过耳，长不过领。女员工不留披肩发，额发不能过眉。

(2) 面部容光焕发，精神振作。男员工应天天刮脸修面，不留胡须。女员工应化淡妆，切忌浓妆艳抹。

(3) 双手要保持清洁，不留长指甲。女员工不能涂抹有色的指甲油。

(4) 一般不佩戴手饰，用则求简。不得佩戴耳环及色彩刺目的饰品。

(5) 切忌使用浓郁刺鼻的香水。可在衣领、腋下适当使用少量味淡的香水。

(6) 要勤洗澡，去除任何异味，保持体味清新。

3. 语言表达艺术

语言是人类表达思想、交流感情的主要工具。餐饮业从业人员为客人提供服务和与同事之间交流时，语言上应注重文明礼貌，对于前厅服务人员提出的疑问能够及时耐心地给予回复，同事、上级之间要用敬语，遇到有分歧时要语言平和、切忌不分场合地高声争吵。

(1) 用语礼貌：您好、请、对不起、没关系、再见等应作为惯用语使用，以示对客人和同事的尊重。

(2) 语气委婉：在工作中遇到同事、徒弟、下级提出的问题态度要和蔼，要予以明确、简洁的回答，不要用反诘、训诫和命令的语气。工作中遇到上级指挥出现失误或其他岗位工作疏忽时要委婉提出，不要采取听之任之的态度，这样既能帮助同事又可避免企业损失。

(3) 应答及时：应答及时也是餐饮业从业人员对工作负责态度的具体体现。厨房是噪声较大的生产车间，很多时候信息交流靠一些约定俗成的工作方式交流，但当顾客对于菜品、面点有不同的要求，当服务人员提出需求时要尽量第一时间给予答复，无论何时都要及时应答，使交流畅通。

(4) 语音音量适度：交流时语音音量的大小，体现语言的修养及餐饮业从业人员的态度。有较高修养的餐饮业从业人员在任何情况下都会自然流畅地发出不高不低、不快不慢、不急不缓的适中音量，给人以亲切、高雅的美感。

模块三 中餐基础知识

一、中式烹调技术

烹调技术在餐饮行业中又称为“红案”，主要是指菜肴的烹制技术，一般分为冷菜、热菜、烧腊等的制作，是餐饮行业中的重要工作之一。中式烹调技艺经过无数前辈传承发展已经形成了独具特色的不同菜系，现在各地烹调工作者不断交流学习，又创造了很多特色美食。

1. 菜系简介

菜系是指在一定地区内由具有浓郁地方特色的菜肴和独特烹调技艺构成的菜肴流派。现在中国主要有八大菜系：

(1) 山东菜系。简称鲁菜，由济南、胶东、孔府菜点三部分组成。济南菜尤重制汤，清汤、奶汤的使用及熬制都有严格规定，菜品以清鲜脆嫩著称。胶东菜起源于福山、烟台、青岛，以烹调海鲜见长，口味以鲜嫩为主，偏重清淡，讲究花色。孔府菜是“食不厌精，脍不厌细”的具体体现，其用料之精广、筵席之丰盛堪与过去皇宫御膳相比。山东菜重调味、汤

醇浓郁，少有复杂的合成滋味，突出体现原料的本味。其另一特征是面食品种极多，小麦、玉米、甘薯、黄豆、高粱、小米均可制成风味各异的面食，成为筵席名点。山东著名风味菜点有：葱烧海参（见图 1—3）、九转大肠（见图 1—4）、德州脱骨扒鸡、原壳扒鲍鱼、糖醋黄河鲤鱼等。

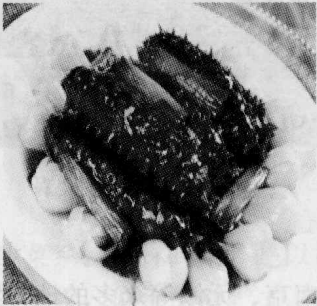


图 1—3 葱烧海参



图 1—4 九转大肠

(2) 广东菜系。简称粤菜，由广州、潮州、东江三地特色菜点发展而成。粤菜对餐饮业影响极大，不仅在我国的香港、澳门，而且世界各国的中餐馆很多是以粤菜为主。粤菜注意吸取各菜系之长，形成多种烹调形式，是具有自己独特风味的菜系。广州菜清而不淡，鲜而不俗，选料精当，品种多样，还兼容了许多西菜做法，讲究菜的气势、档次。潮州古属闽地，故潮州菜汇闽粤风味，以烹制海鲜见长，口味清醇，其中汤菜最具特色。东江菜又称客家菜，客家为南徙的中原汉人，聚居于东江山区，其菜乡土气息浓郁，以炒、炸、焗、焖见长。粤菜总体上特点是选料广泛、新奇且新鲜，菜肴口味清淡，味别丰富，讲究清而不淡，嫩而不生，油而不腻，有“五滋”（香、松、软、肥、浓）、“六味”（酸、甜、苦、辣、咸、鲜）之别。时令性强，夏秋讲清淡，冬春讲浓郁，有不少菜点具有独特风味。著名的菜点有脆皮烤乳猪（见图 1—5）、东江盐焗鸡（见图 1—6）、龙虎斗、白灼基围虾、烧鹅、蚝油牛肉等。



图 1—5 脆皮烤乳猪

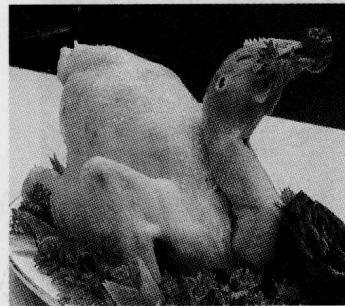


图 1—6 东江盐焗鸡

(3) 四川菜系。简称川菜，是中国著名的八大菜系之一，历史悠久，风味独特，驰名中外。川菜风味包含成都、重庆和乐山、自贡等地方菜的特色。主要特点在于味型多样，变化精妙。辣椒、胡椒、花椒、豆瓣儿酱等是主要调味品，不同的配比，搭配出麻辣、酸辣、椒麻、麻酱、蒜泥、芥末、红油、糖醋、鱼香、怪味等各种味型，具有“一菜一格”“百菜百味”的特殊风味，各式菜点无不色味俱佳。著名的菜肴有鱼香肉丝（见图 1—7）、毛肚火锅（见图 1—8）、干烧岩鲤、干烧桂鱼、怪味鸡、宫保鸡丁、粉蒸牛肉、麻婆豆腐、干煸牛肉

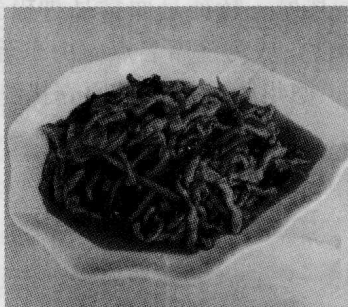


图 1—7 鱼香肉丝



图 1—8 毛肚火锅

丝、夫妻肺片、灯影牛肉等。

(4) 江苏菜系。又称淮扬菜，包含扬州、苏州、南京、无锡等众多的地方特色菜。江苏是著名的鱼米之乡，物产丰富，历史和文化底蕴丰厚。江苏自古就形成了自己独特的淮扬菜风格。江苏菜的特点包括四点：一是选料严谨，制作精细，因材施艺，按时治肴；二是擅长炖、焖、煨、蒸、烧、炒等烹调方法，且精于泥煨、叉烤；三是口味清鲜，咸甜适宜，浓而不腻，淡而不薄；四是注重调汤，保持原汁。江苏菜特别注重刀工细腻，火工纯熟，菜肴味醇，兼有四方之美，适应八方口味，尤以鲜香酥嫩取胜。苏州菜口味趋甜，以烹制四季佳蔬、江河湖鲜见长。扬州菜史称淮扬风味，刀工精细，火候精微，色调清新，造型别致，突出主料，强调本味，清淡可口，尤以擅长制汤而著称。江苏自古是名厨荟萃的地方，创制的名菜极多，其代表菜点主要有清炖狮子头（见图 1—9），大烧马鞍桥（见图 1—10）、拆烩鲢鱼头、清蒸鲥鱼、三套鸭、软兜鳝鱼、炒蝴蝶片、冬瓜盅、松鼠鳜鱼、无锡肉骨头、常熟叫花鸡等。

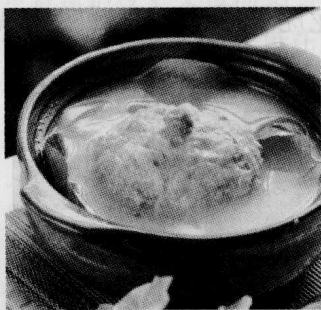


图 1—9 清炖狮子头

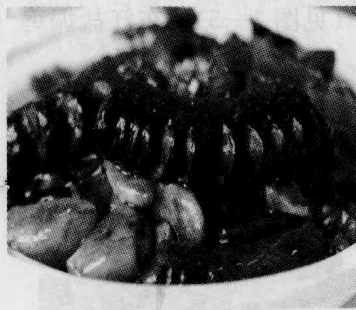


图 1—10 大烧马鞍桥

(5) 湖南菜系。简称湘菜，包括湘江流域、洞庭湖区和湘西山区三个地区的菜点特色。湘江流域以长沙、衡阳、湘潭为中心，是湘菜的主要代表。其特色是油重色浓，讲求实惠，注重鲜香、酸辣、软嫩，尤以煨菜和腊菜著称。洞庭湖区的菜以烹制河鲜和家禽家畜见长，特点是量大油厚，咸辣香软，以炖菜、烧菜出名。湘西菜擅长制作山珍野味、烟熏腊肉和各种腌肉、风鸡，口味侧重于咸香酸辣，有浓厚的山乡风味。著名菜点有剁椒鱼头（见图 1—11）、冰糖湘莲（见图 1—12）、东安子鸡、腊味合蒸、祖庵鱼翅等。

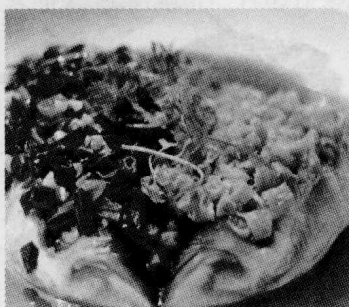


图 1—11 剁椒鱼头



图 1—12 冰糖湘莲

(6) 福建菜系。简称闽菜，是以福州、闽南、闽西三地区地方风味菜为主形成的菜系。福州菜清新、爽淡，偏于甜酸，尤其讲究调汤，另一特色是善于用红糖作配料，具有防变质、去腥、增香、生味、调色作用。闽南菜以厦门为代表，同样具有清新爽淡的特色，讲究佐料，长于使用辣椒酱、沙茶酱、芥末酱等调料。闽西位于粤、闽、赣三省交界处，以客家菜为主体，多以山区特有的奇味异品作原料，有浓厚山乡色彩。闽菜以炸、熘、焖、炒、炖、蒸为特色，尤以烹制海鲜见长，刀工精妙，入趣于味，汤菜居多，具有鲜、香、烂、淡并稍带甜酸辣的独特风味。福建小吃很有特色，它取材于沿海浅滩的各式海产品，配以特色调味而成，堪称美味。最著名的风味菜点有佛跳墙（见图 1—13）、鸡汤氽海蚌、淡糟香螺片、七星鱼丸、糟醉鸡、煎糟鳗鱼、燕皮馄饨（见图 1—14）、蚝仔煎等。



图 1—13 佛跳墙

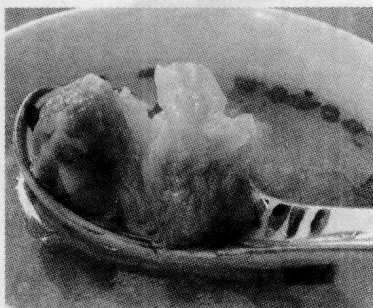


图 1—14 燕皮馄饨

(7) 浙江菜系。简称浙菜，有悠久的历史，它的风味包括杭州、宁波和绍兴三个地方的菜点特色。杭州菜重视原料的鲜、活、嫩，以鱼、虾、时令蔬菜为主，讲究刀工，口味清新，突出本味。宁波菜咸鲜合一，以烹制海鲜见长，讲究鲜嫩软滑，重原味，强调入味。绍兴菜擅长烹制河鲜家禽，菜品强调入口香绵酥糯，汤浓味重，富有乡村风味。浙菜具有色彩鲜明，味美滑嫩，脆软清爽，菜式小巧玲珑、清俊秀丽的特点。它以炖、炸、焖、蒸见长，重原汁原味。浙江点心中的团子、糕、羹、面点品种多，口味佳。著名菜点有龙井虾仁（见图 1—15）、西湖醋鱼（见图 1—16）、西湖莼菜汤、虾爆鳝背、炸响铃、新风鳗鲡、咸菜大汤黄鱼、冰糖甲鱼、牡蛎跑蛋、蜜汁灌藕等。



图 1—15 龙井虾仁

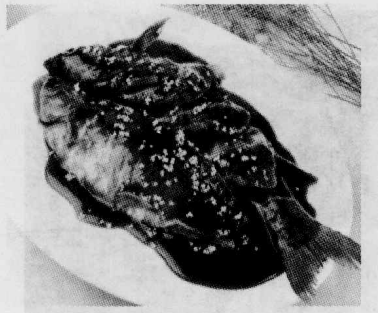


图 1—16 西湖醋鱼

(8) 安徽菜系。简称徽菜，其风味包括皖南、沿江、沿淮之地的菜点特色。皖南菜包括黄山、歙县（古徽州）、屯溪等地，讲究火功，善烹野味，量大油重，朴素实惠，保持原汁原味；不少菜肴都是取用木炭小火炖、煨而成，汤清味醇，原锅上席，香气四溢；皖南虽水产不多，但腌制的“臭桂鱼”知名度很高。沿江菜以芜湖、安庆地区为代表，后传到合肥地区，以烹制河鲜、家畜见长，讲究刀工，注意色、形，善用糖调味，尤以烟熏菜肴别具一格。沿淮菜以蚌埠、宿县、阜阳等地为代表，菜肴讲究咸中带辣，汤汁色浓口重，亦惯用香菜配色和调味。著名风味菜点有问政山笋（见图 1—17）、石耳炖鸡（见图 1—18）、无为熏鸭、毛峰熏鲥鱼、符离集烧鸡、方腊鱼、云雾肉等。



图 1—17 问政山笋



图 1—18 石耳炖鸡

2. 中式烹调技术的特点

原料丰富、菜品繁多。

选料严格、因材施艺。

刀工精湛、配料巧妙。

精于火候、技法多样。

味型丰富、注重调味。

造型美观、讲究盛装。

四季有别、营养全面。

科学创新、精益求精。

二、中式面点的风味流派

面点在中国饮食行业中通常被称为“白案”，它在饮食形式上呈现出多种样式，既是人们不可缺少的主食，又是人们调剂口味的补充食品（如糕、团、饼、包、饺、面、粉、粥等）。在人们的日常生活中，面点有的作为正餐的米面主食，有的作为早餐的早点、茶点，

有的作为宴席配置的席点,有的作为旅游和调剂饮食的糕点、小吃,以及作为喜庆或节日礼物的礼品点心等。

1. 中式面点的特点

(1) 选料精细,花样繁多。我国幅员辽阔,特产丰富,这就为中式面点制作提供了丰富的原料。各地气候条件不同,人们生活和饮食习惯有着很大的差异,所以各地的特色面食共同构成了品种丰富的中式面点。

(2) 讲究馅心、注重口味。各地都有独特的馅心调制方法。馅心的原料极为广泛,用料非常讲究,都是选用品质最适宜制馅的原料。在口味上有浓郁的地方特色,南方具有咸中有甜、甜中有咸的特点,北方则注重咸甜分明。

(3) 技法多样、造型美观。面点制作注重技术和艺术性,成熟方法、成形手法都有独到之处。制品形态各异、富于变化、成形美观,通过形态的变化,不仅丰富了面点的花色品种,而且还使得面点千姿百态,造型美观逼真。

2. 中式面点流派

中式面点制作技术经过长期的发展,形成了今天被认可的京式、苏式、广式和川式四大流派。

(1) 京式面点。以京津地区为代表,包括华北地区、东北地区和山东、黄河以北地区等地制作的面点。北京作为古都,具有悠久的历史和文化。京式面点博采各地面点制作之精华,特别是清宫仿膳面点集天下精湛技艺于一身,花式繁多,造型精美,极富传统民族特色。主要特点是以使用面粉为主要原料,制品品种丰富、口味多样、制作精细。代表品种有龙须面(见图1—19)、萨其马(见图1—20)、天津包子、艾窝窝、京八件、芸豆卷、豌豆黄、银丝卷、麻酱烧饼等。

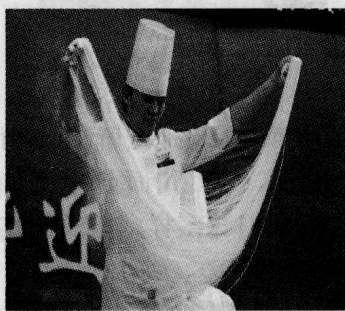


图1—19 龙须面



图1—20 萨其马

(2) 苏式面点。以长江中下游的江浙地区为代表。江浙一带是我国著名的鱼米之乡,特产丰富,为制作多种多样的面点提供了良好的物质条件。主要的特点是品种繁多、制作精美、季节性强、馅儿心口味厚、汁多味美。代表品种有翡翠烧卖、三丁包子、蟹黄灌汤包(见图1—21)、船点(见图1—22)、上海南翔小笼包、黄桥烧饼等。