



新世纪高职高专教改项目成果教材

XIN SHIJI GAOZHIGAOZHUAN JIAOGAI XIANGMU CHENGGUO JIAOCAI



烹调工艺学

季鸿崑 主 编

陈金标 副主编



高等教育出版社

新世纪高职高专教改项目成果教材

烹调工艺学

季鸿崑 主编
陈金标 副主编

高等教育出版社

内容提要

本书是教育部新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目成果,是组织有关教育部高职高专教育专业教学改革试点院校编写的。主要内容包括:烹饪原料的鉴别与选择、鲜活原料的初加工、干制原料的涨发和加工制品的处理、烹饪原料的精加工、淀粉胶体的性质及烹调应用、菜肴的组配工艺、烹饪原料制熟处理的基本原理、风味调配、冷菜制作工艺、菜肴的装配与美化工艺、菜肴和大众化膳食、基本技能训练等内容。

本书可作为普通高等院校、高等职业院校、高等专科学校、成人高等院校相关专业学生学习用书,也可供五年制高职院校、中等职业学校及其他有关人员使用。

图书在版编目(CIP)数据

烹调工艺学/季鸿昆主编. —北京:高等教育出版社, 2003.6

ISBN 7-04-012477-7

I. 烹... II. 季... III. 烹调-方法-高等学校: 技术学校-教材 IV. TS972.11

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 022557 号

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街 4 号
邮政编码 100011
总 机 010-82028899

购书热线 010-64054588
免费咨询 800-810-0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>

经 销 新华书店北京发行所
排 版 高等教育出版社照排中心
印 刷 中国青年出版社印刷厂

开 本 787×1092 1/16
印 张 24.25
字 数 590 000

版 次 2003 年 6 月第 1 版
印 次 2003 年 6 月第 1 次印刷
定 价 30.20 元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

编写委员会

主 任 赵 荣 光

副主任 季 鸿 崑

成 员 谢 定 源 郭 亚 东 周 旺 王 向 阳 冯 磊

杨 欣 李 文 卿

出版说明

为认真贯彻《中共中央国务院关于深化教育改革全面推进素质教育的决定》和《面向 21 世纪教育振兴行动计划》，研究高职高专教育跨世纪发展战略和改革措施，整体推进高职高专教学改革，教育部决定组织实施《新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目计划》（教高[2000]3 号，以下简称《计划》）。《计划》的目标是：“经过五年的努力，初步形成适应社会主义现代化建设需要的具有中国特色的高职高专教育人才培养模式和教学内容体系。”《计划》的研究项目涉及高职高专教育的地位、作用、性质、培养目标、培养模式、教学内容与课程体系、教学方法与手段、教学管理等诸多方面，重点是人才培养模式的改革和教学内容体系的改革，先导是教育思想的改革和教育观念的转变。与此同时，为了贯彻落实《教育部关于加强高职高专教育人才培养工作的意见》（教高[2000]2 号）的精神，教育部高等教育司决定从 2000 年起，在全国各省市的高等职业学校、高等专科学校、成人高等学校以及本科院校的职业技术学院（以下简称高职高专院校）中广泛开展专业教学改革试点工作，目标是：在全国高职高专院校中，遴选若干专业点，进行以提高人才培养质量为目的、人才培养模式改革与创新为主题的专业教学改革试点，经过几年的努力，力争在全国建成一批特色鲜明、在国内同类教育中具有带头作用的示范专业，推动高职高专教育的改革与发展。

教育部《计划》和专业试点等新世纪高职高专教改项目工作开展以来，各有关高职高专院校投入了大量的人力、物力和财力，在高职高专教育人才培养目标、人才培养模式以及专业设置、课程改革等方面做了大量的研究、探索和实践，取得了不少成果。为使这些教改项目成果能够得以固化并更好地推广，从而总体上提高高职高专教育人才培养的质量，我们组织了有关高职高专院校进行了多次研讨，并从中遴选出了一批较为成熟的成果，组织编写了一批“新世纪高职高专教改项目成果”教材。这些教材结合教改项目成果，反映了最新的教学改革方向，很值得广大高职高专院校借鉴。

新世纪高职高专教改项目成果教材适用于高等职业学校、高等专科学校、成人高校及本科院校举办的二级职业技术学院、继续教育学院和民办高校使用。

高等教育出版社

2002 年 11 月 30 日

前 言

《烹调工艺学》是烹饪教学体系中一门最重要的课程,在烹饪学历教育的任何一个层次都是如此,它是烹饪技术体系中技能性最强的一个部分。中国烹饪技术体系形成于3 000年前,具有强烈的民族特色。本教材的主要教学任务就是阐述这个体系的具体内涵。从近代科学分类体系上讲,烹饪学是食品科学的一个分支,因此从科学原理上,烹饪工艺技术和食品工程技术没有本质的区别,只不过烹饪工艺偏于传统的手艺,而食品工程偏于近代科学技术而已。

目前中国烹饪职业教育主要有中等和高等两个层次,而高等学历层次的烹饪专业主要是三年制的高职或高专,间或也有些学校把本专业的学制定为两年,但也有少数学校设有四年制的本科,不过它们的培养目标和三年制的高等职业教育并无多大区别,基本上都是技能型的餐饮行业从业技术人才,毕业生的研究能力的培养并不突出。从国内各学校的教学计划看,本课程的教学时数一般都在100~120学时之间,本教材的编写就是遵循这一原则进行的。其间不仅要顾及与中等烹饪教育的衔接,又要体现高等教育的一般规律,在“够用”和“必需”的原则下,适当增加教材的科技含量,这是烹饪类学科教学走向科学化和现代化,提高学生专业创新能力所完全必要的。在国内已有几种相关教材出版,并且为各学校自行选用,也为餐饮业从业人员所关注。我们此次编写,对于这些教材的成功之处,作了不同程度的吸收。在这里谨向有关的编著者表示诚挚的谢意。这些书籍的名录列于本书后。

本教材分两部分,第一部分为原理部分,第二部分为技能训练部分。原理部分由季鸿崑同志和陈金标同志合作编写,其中的第一、八、九、十、十三、十四章由季鸿崑同志执笔,第二、三、四、五、六、七、十一、十二章由陈金标同志执笔。谢强同志参与了第二章的编写工作,冯玉珠同志对部分章节提了修改建议,胡建国同志编写了配套的实习教程,曹健同志绘制了部分图稿。全书由季鸿崑同志统一审阅定稿。由于编写时间仓促,考虑不够周密,缺点错误在所难免,希望广大读者特别是从事教学实践的老师多多指正,以便及时改进。

季鸿崑

2003年元旦

目 录

第一部分 原 理 篇

第一章 绪论	3
第一节 中国烹饪概述	3
第二节 烹饪工艺的基本要素	7
第二章 烹饪原料的鉴别与选择	11
第一节 烹饪原料的鉴别	11
第二节 烹饪原料的选择	17
第三章 鲜活原料的初加工	23
第一节 植物原料的初加工	23
第二节 畜类原料的初加工	26
第三节 禽类原料的初加工	30
第四节 水产原料的初加工	33
第四章 干制原料的涨发和加工制品的处理	42
第一节 烹饪原料的干制及涨发概述	42
第二节 水渗透涨发工艺原理及实例	45
第三节 热膨胀涨发工艺原理及实例	52
第四节 其他加工制品的处理	56
第五章 烹饪原料的精加工	61
第一节 刀工工艺概述	61
第二节 刀法种类及适用范围	68
第三节 削花刀工艺	71
第四节 基本料形及应用特征	78
第五节 肉糜的制作及应用	86
第六节 花色热菜的坯形加工	89
第六章 淀粉胶体的性质及烹调应用	97
第一节 淀粉胶体的性质	97
第二节 挂糊和拍粉技术	101
第三节 上浆技术	103
第四节 勾芡技术	105
第七章 菜肴的组配工艺	112
第一节 单一菜肴的组配	112

第二节	整套菜肴的组配	118
第三节	菜肴的营养组配及其对人员的要求	128
第八章	烹饪原料制熟处理的基本原理	132
第一节	烹饪原料制熟处理的目的是意义	132
第二节	烹调加热设备	135
第三节	传热学基本原理	138
第四节	火候和火候的运用	146
第九章	烹饪原料加热制熟处理技法	153
第一节	预熟处理和成菜制熟处理	153
第二节	单一加热技法和复合加热技法	159
第十章	风味调配	168
第一节	食品和菜肴的风味	168
第二节	味和调味	170
第三节	增香和调香	183
第四节	调色和配色	191
第五节	调形和调质	198
第十一章	冷菜制作工艺	204
第一节	冷菜工艺概述	204
第二节	冷菜的加工制作	208
第三节	冷菜拼摆装盘	221
第四节	冷菜的卫生控制	234
第十二章	菜肴的装盘与美化工艺	239
第一节	菜肴的造型与盛装技术	239
第二节	菜肴的装饰美化技术	244
第三节	雕刻工艺	250
第四节	中国菜肴的命名规律与原则	256
附 录	菜肴装饰方法图例	262
第十三章	烹饪原料在成菜过程中的变化和菜肴质量的评价体系	264
第一节	烹饪原料在成菜过程中的变化	264
第二节	菜肴成品的质量控制	272
第三节	菜肴质量的评价方法	277
第十四章	菜肴和大众化膳食	280
第一节	家庭日常饮食	280
第二节	大锅菜的质量控制	282
第三节	中式快餐品种的选型和创新	284

第二部分 实 训 篇

第十五章	基本技能训练	291
一、	烹调技能训练教学准备与要求	291
二、	烹调器具使用与保养	292

三、刀法基本技能训练——直刀法	293
四、炉案操作工艺预备	295
五、刀法基本技能训练——平刀法	296
六、汤类菜肴示范与训练	297
七、刀法基本技能训练——斜刀法	298
八、新鲜植物原料初步处理	299
九、水产类菜肴示范	300
十、水产动物原料的初步处理及分档	303
十一、水产类菜肴烹调训练(一)	304
十二、水产类菜肴烹调训练(二)	305
十三、陆生动物原料的初步处理及分档	305
十四、焯水工艺	306
十五、制汤工艺	308
十六、家畜原料的分档	309
十七、调味工艺	310
十八、肉糜制作工艺	312
十九、保护性烹调工艺	314
第十六章 综合技能训练	317
一、刀工应用训练	317
二、干制原料发制工艺	320
三、发制原料烹调工艺	322
四、发制原料烹调训练	323
五、削花刀工艺	324
六、花刀原料烹调训练	331
七、整料去骨工艺示范	332
八、整料去骨工艺训练	334
九、热菜烹调法——水导热法(示范)	335
十、水导热法烹调训练	336
十一、热菜烹调法——油导热法(示范)	337
十二、油导热烹调训练	339
十三、油导热烹调法——炸法(示范)	339
十四、炸法训练	341
十五、热菜烹调法——气固导热法(示范)	342
十六、气固导热法烹调训练	343
十七、热菜烹调法——其他导热法(示范)	344
十八、其他导热法训练	345
十九、凉菜烹调示范	346
二十、凉菜烹调法训练	347
二十一、冷盘的拼摆步骤及手法	348
二十二、一般冷盘制作训练	350
二十三、花色冷盘(图案冷盘)训练	350
二十四、花色冷盘(象形冷盘)制作示范	351

二十五、花色冷盘(象形冷盘)制作训练	352
二十六、食品雕刻工艺示范(一)	353
二十七、食品雕刻工艺示范(二)	356
二十八、组合式食品雕刻工艺示范	359
二十九、组合式食品雕刻训练	361
三十、菜肴装饰工艺	362
三十一、菜肴组配工艺与宴席设计	364
三十二、菜品陈列	367
三十三、宴席制作与菜品陈列训练	369
烹调技能训练教案样例(参考)	371
参考文献	376

第一部分

原理篇

第一章 绪 论

学 习 目 标

通过本章学习,要求掌握中国烹饪工艺技术的基本要素,理解中国烹饪的主要特点,了解中国烹饪技术体系的形成和发展的简单过程。



中国烹饪源远流长,技艺精湛,中外人士,交口称赞,古贤今哲,极力肯定,从孔夫子到孙中山,乃至毛泽东,都有精辟的评论。因此这是一份珍贵的文化遗产,值得我们进行认真的总结,并且要尽快地增加其科学内涵,使之与现代的社会生产力水平相适应,充分发挥其为广大人民群众健康服务的宗旨,这就是当代中国烹饪高等职业技术教育的首要任务,也是当代中国饮食文化研究和餐饮行业的首要任务。

第一节 中国烹饪概述

大概在 20 世纪 80 年代初期,在中国内地掀起了一股“烹饪热”。这种特殊的文化现象,应该说是中国人民力争摆脱饥饿文化的一个象征,中国人民饮食生活改善的一种征兆,也是人们思想解放的信号。中国人民向来以节俭为美德,甚至把忍受饥饿当做一种民族性格来赞扬。因为在物资严重匮乏的年代里,中国烹饪的技术进步实际上是很小的,所以一当大多数人能够填饱肚皮,中国人讲究烹饪技术的热情便立刻高涨起来,于是便一反常态,用一切可以连得上去的词汇去赞美心目中的中国烹饪,其中影响最大的是“中国烹饪是文化、是科学、是艺术”这句口号,虽然时间不长,但这个口号的首创者是谁,现在已经说不清楚了。也正是由于它只是一句口号,所以相关的学术论证并没有跟上去,等到人们清醒之后,便饥不择食似地把古往今来的一切食事理论和相关言论都归结到这个口号之下,结果始终未能分清其主从关系,直到中国烹饪高等教育发展到一定规模之后,人们才逐渐意识到,中国烹饪的核心是它的技术体系,要发展中国烹饪,就首先要开发它的技术体系。同样,要认识中国烹饪,也必须从它的技术体系着手,本书的任务也就在此。

一、中国烹饪技术体系的形成和发展

中华民族的早期祖先,和地球上其他种族的祖先一样,经历了一个很长的生食时期,据《礼记·礼运》记载,未有火化,食草木之实,鸟兽之肉,饮其血,茹其毛。这便是“茹毛饮血”的生食时期。而自从知道用火以后,便开始了原始的熟食时期,据《韩非子·五蠹》记载,上古之世,人民少而禽兽众,人民不胜禽兽虫蛇,有圣人作,构木为巢,以避群害,而民悦之,使王天下,号曰有巢氏;民食果蓏蚌蛤,腥臊恶臭而伤腹胃,民多疾病;有圣人作,钻燧取火,以化腥臊,而民悦之,使王天下,号之曰燧人氏。这便是原始的熟食,云南元谋、北京房山周口店等古代猿人遗址,几乎都有这种原始用火熟食的文化遗存。等到陶器发明以后,人们知道了把食物和水放在一起煮食,这比之早先的烧烤法、石烹法,乃至竹筒煮食法起了质的变化,文明意义的早期烹饪技术便出现了,据《周易·鼎卦》记载,以木巽火,烹饪也。是以陶鼎的第一次使用,便出现文明的烹饪法,这个时间约距今一万年左右,北方的仰韶文化、南方的河姆渡文化等都是典型代表。

中国烹饪早期的重大技术发明是陶甑的发明和使用,实现了人类饮食由煮食向蒸食的过渡,这也是中国烹饪技术不同于世界其他地区的重要特征。

夏商周三代(特别是商代)时期,发明了青铜,青铜器大量使用,不仅有了鼎、鬲、釜、甗等加热炊具,而且有锋锐的切割刀具。农耕文明的进一步发展,奠定了中国人民传统的膳食结构,出现了像《礼记·内则》所列的周代“八珍”之类名食,表明中国烹饪的技术要素已经产生。《韩非子·难二》中晋平公与叔向、师旷讨论齐桓公成霸的原因时,师旷就以烹饪之道作比喻。这则故事在刘向《新序·杂事》篇说得更为详尽,原文是:“师旷侍曰:臣请譬之以五味,管仲善断割之,隰朋善煎熬之,宾胥无善齐和之,羹以熟矣,奉而敬之……”。很清楚,断割、煎熬、齐和三者便是中国烹饪的三大技术要素。事实上,在先秦的文献中有关断割的故事,可以说是屡见不鲜,《庄子·养生主》中“庖丁解牛”、《管子·君臣》中屠牛坦解牛等故事都是生动的记述,后来就衍变成中国厨行中的刀工技术。而煎熬实乃泛指食物的一切加热技术,早在《诗经》、《楚辞》等古文学名著中多次出现。魏晋以后,从道教练丹术中移来了“火候”的概念,成了中国烹饪技术体系中最重要技术要素。至于齐和一词,大概在汉代就衍化成调味的概念了。这里要特别提一提“和”或“中和”。这是中国传统哲学的要旨,也是中华民族民族性格的特征。《礼记·中庸》中关于“致中和”的定义是最典型的一例。《晏子春秋·外篇》中有一则齐景公和晏婴关于“和”与“同”的讨论,引用了烹饪技术说明和而不同的道理,晏婴说:“和如羹焉,水火醯醢盐梅,以烹鱼肉,焯之以薪,宰夫和之,齐之以味,济其不及,以洩其过。君子食之,以平其心”。因此“五味调和”历来都是中国厨师乃至家庭主妇追求的极致状态。可以说,在青铜时代,以刀工、火候、调味三者为基本技术要素的中国烹饪技术体系已经初步形成。我们如果认真研读《礼记·内则》就一定会接受这个观点,承认这个结论。

综上所述,可见至迟在周代,中国烹饪技术体系的框架已经形成,这是没有问题的。秦汉以后,随着铁制工具的广泛采用,刀工日益精细,烹制方法和调料逐渐增多,中国烹饪技术体系日臻完善,特别是魏晋南北朝时期,以浅层油脂为导热介质的炒法发明以后,中国烹饪技术体系完全成熟,《齐民要术》就是这个体系成熟的里程碑式的文献记录。到了隋唐五代时期,食品雕刻和冷盘技术起了锦上添花的作用;五代尼姑梵正的“辋川小样”是中国花色冷盘的先河。自此以

后,中国烹饪技术体系再也没有取得质的突破。清代乾隆年间,袁枚的《随园食单》对中国烹饪技术体系做了历史性的总结,一切都已经定型。以至沿至清末民初,虽然曾有“烹饪法”之类的书籍出版,但均未能在技术上有所创新,直到20世纪70年代末期,才由中国商业出版社出版了商业技工学校用的烹饪教材。这一套烹饪教材,虽然存在不少缺点甚至错误,但从体系上讲,它第一次奠定了烹饪学科基础,这个功绩不可抹煞,更不应否定,否则就是不尊重历史。在此之后所编写的各种各样的烹饪教材(包括高等教育层次用的教材)以及相关的工具书,在技术体系上都不过是这套教材的延伸和进一步细化。

还应当指出,中国烹饪技术体系在其形成和发展的全过程中,始终是与饮食文化的交流同步进行的。秦汉时期的西域饮食文化、魏晋南北朝时期的北方游牧民族的饮食文化、隋唐时期的东亚饮食文化、宋元时期的辽金蒙古等的饮食文化、明清以来的西方饮食文化,都对中国的饮食文化产生过重要的影响,其中也包括烹饪技术。特别是20世纪以后,直到现在,中国烹饪在技术上的进步,实际上都离不开西方近代科学的影响,电冰箱和微波炉就是再明显不过的例证,各种燃气灶具也是如此。因此,我们已经完全不可能把以手工操作为主的中国烹饪和近代食品科学在技术体系和理论上设置任何不可逾越的鸿沟。

二、中国烹饪的主要特点

任何一种文化,都一定具有民族性和时代性两大特点,中国烹饪作为中国传统文化的一个部分,当然也不能例外。鲁迅曾说过,惟其是民族的,才是世界的。因此我们在讨论中国烹饪的具体特点时,尽管有各种各样不同的说法,其中不乏真知灼见,但也一定有以偏概全的过誉之词,特别是把民族性和时代性对立起来的做法,恪守祖传秘方、百年老店式的思维方式,把传统当做包袱,客观上便阻碍了中国烹饪的进一步发展。因此,对本命题的讨论,不宜把中华民族的人文传统和当代的科学技术整体水平纠缠在一起,而应该实事求是地从不同的角度去讨论中国烹饪的特点(包括优点和那些已经不合时宜的缺点)。

(1)从哲学观点上讲,“致中和”、大一统是中国人饮食活动的根本之道,它贯串于社会人际关系、人和自然界的关 系、食物原料生产和加工、人们的膳食结构、人对食物的生理需求和心理需求以及烹调、进食等一切过程,它是源于以孔子为祖师的儒家学派的饮食观念,以仁和礼为其基本核心,同时又体现了以老庄为代表的道家学派关于崇尚自然、天人相应、崇俭抑奢、不尚浮华和济世救人、服务社会的基本思想。这些思想和观点,尽管在中国历史上有过不同的表述,但作为一种民族精神,始终是中国饮食思想的主旨,也是饮食美学、饮食心理等相关学术的指导思想。不过由于阶级的存在和食物资源与人口的矛盾,这种精神在人们的常食和礼食活动中每有脱节现象,古代有“朱门酒肉臭,路有冻死骨”,现代则是饥饿和严重浪费同时存在,我们应当注意加以控制。

(2)从政治和经济的角度讲,“民以食为天”从来都是中国政权组织治国理财的指导思想,历史上的英明君王和治国名相都在这方面有杰出的业绩,这也是中国农耕文明的主要体现。饥饿和反饥饿,是人类历史的一个基本特征,在当代,我们中国以占世界7%的耕地,养活了占世界22%的人口,这是对全人类了不起的贡献。因此,我们在本课程大讲美食的创造时,万万不可忘记亿万中国人民的根本利益。

(3) 从社会角度讲,饮食文化是中国传统文化的重要组成部分,而中国烹饪更是其中的核心,以至美食文化(包括酒文化和茶文化)在中国的文学艺术创作中,可以说占有非常重要的地位,从《诗经》、《楚辞》、先秦诸子散文、汉赋、唐诗、宋词、元曲、明清小说乃至现代文学,还有中国书画等艺术品中,可以看出饮食是一个永恒的主题,这在世界上也是独一无二的。

(4) 从膳食结构的角度讲,几千年的农耕文明和众多的人口负担,造就了中国以粮食为主体的国民膳食结构。动物性食品处于辅助地位,奶和奶制品在人们的饮食中所占的份额极小(只有部分少数民族聚居地区例外)。经过几千年的选择,我们虽然找到了适合国情的科学方案,但仍有不足之处需要改善,例如缺钙就是一个历史性的、全国性的营养问题。以现代营养科学来评价这个膳食结构,可以说是具有价廉物美的优点,只要相应地增加动物性食品和奶制品的份额,也能够做到善善尽美的地步。然而在高消费层次的豪华饮食和当前的市场饮食中,这个优点反而被人们忽略了。而且随着人们消费水平的提高,豪华饮食、铺张浪费有愈演愈烈的趋势。这是一个值得注意的不良倾向。

(5) 从食物功能的角度讲,“药食同源”的思想已有 2 000 多年的历史了,《黄帝内经》就有了明确的说法。到了唐代,孙思邈在“治未病”思想指导下,把它发展成独具中国特色的食养、食治和食疗思想,使药以治病和食以养生有机地结合起来。元代忽思慧的《饮膳正要》是最具中国特色的营养学著作,也是我们可以引为自豪的世界第一。所有这些,虽然也夹杂了一些封建的迷信因素,但其基本成就至今仍在指导我们中国人的饮食活动。

(6) 从烹饪技术的角度讲,中国烹饪早已形成自己的技术体系,这个体系的基本框架与国外的烹饪技术没有质的区别,但在具体内容方面还是颇有中国特色的。鉴于这些在前文中已经较为详细地介绍过了,故这里不再重复。但需要指出,中国烹饪无论在原料的搭配和组合方面,还是菜点品种的搭配和组合方面,都非常讲究整体效果,这或许就是当代中国文化界所说的东方思维方式在中国烹饪领域内的具体体现。

三、烹饪和烹调的定义及其区别

无论在古汉语,还是在现代汉语中,烹饪和烹调这两个词往往是混用的。只是在最近 20 年,由于人们致力于把烹饪这个手工技艺发展成了一门独立的学科,逐渐将它们词义规范,于是烹饪就成了一门学科、一个行业的名称。而烹调只是烹饪行业中的一个具体工种和烹饪学科中的一个概念或一门课程。

何为烹饪?在现代汉语中的简单的解释就是做饭做菜。但作为一种文化现象,它的定义有不少争论,其中以《中国烹饪辞典》(中国商业出版社出版)的定义比较确切,是指人类为满足生理需求和心理需求,把食物原料用适当的加工方法和加工程序制造成餐桌食品的生产 and 消费行为,是人类饮食活动的基础之一。烹饪,对于一个家庭来说,属于家务劳动;对于饮食企业来说,是一个服务性的第三产业,即餐饮业。

烹饪和食品工程密不可分,它们的目标相同,科学原理相同,为社会、为人类服务的任务相同,只不过食品工程所涉及的行业门类更多,机械化、现代化的程度高于烹饪,即以其中与烹饪的产品形态相似的糕点、速冻食品、方便食品、某些肉制品和蛋奶制品而言,其手工劳动程度越来越少,而烹饪主要还是手工性劳动为主,单项产品的生产规模很小,至于新兴的快餐业,则处在两者

的结合点上。

何谓烹调?如前所述,在一般的语言习惯中,烹饪和烹调常常混用。在最近20年,烹饪学术语言日益走上规范化的道路,因此把烹饪定为一个专业学科的名称,而烹调则仅指做菜的烹饪技术。鉴于中国餐饮业的行业术语中一直将制作菜肴的工种叫红案,将制作面点的工种叫白案,故而已将红案规范为烹调,白案规范为面点。在国家劳动主管部门的正式法规中,红案厨师称为烹调师,白案厨师称为面点师。

烹饪和烹调的名词既已规范,在开放式经济社会中,语言翻译是常见的,为此我们应将烹饪英译为 cuisine,日译为料理;烹调英译为 cooking,日译为調理。本教材的名称应为 cooking technology。

第二节 烹饪工艺的基本要素

在第一节中,我们已经叙述了中国烹饪技术体系的形成和发展过程,已经明确了中餐烹调技术的三大要素是刀工、火候和调味,但是对于整个中餐烹调过程而言,这些技术要素的运用是交叉进行的。

一、中餐菜肴制作的一般程序

在古代,由于社会生产力水平低下,农林产品从田野到餐桌,渔牧产品从活体到餐桌,均可能由厨师独立完成,因此烹调工艺所包含的具体技艺门类繁多,粮豆原料的去壳粉碎、果蔬原料的去粗取精,畜禽水产的宰杀切割等等,都是厨师分内的事。随着生产力水平的提高,人们有了早期集约化管理经营的意识,许多简单的技艺都发展成若干巨大的产业,食品工业的许多门类就是这样发展起来的。因此,像粮油加工、大型牲畜的屠宰等等都早已不是厨师的工作了。进入20世纪,由于冷冻保鲜技术的进步,食物原料的加工深度越来越大,一般家禽乃至多种鱼虾类原料的宰杀分割等,也由专门的工厂去完成了。劳动分工的进一步细化,省去了厨师繁重的粗加工任务,同时对正式的烹调过程提出了更高的要求,就餐饮业当前的情况看,中餐菜肴的加工程序大体如下:

(1) 原料的鉴别和选择,首先要保证新鲜,确保卫生安全,这是烹饪卫生学的教学任务。

(2) 原料的初(粗)加工,目的在于除去原料中不可食用的部分,包括粗糙、异味、污秽、有害等部分;某些加工产品要使其恢复或改变其质地达到符合菜肴制作的基本要求,例如干制品要复水涨发或加热膨化,腌制品要去盐淡化等等。

(3) 根据菜肴制作要求,选择原料中最适用的部分,即利用原料不同部位的不同特点,分别制作不同特色的菜肴,行业中叫做分档取料,要有计划地互相套用,不要浪费食物资源。

(4) 根据菜品的设计要求,对不同档次的原料进行精加工,包括刀工处理、整体菜肴的坯型设计,浆汁糊芡的配置和运用等等。

(5) 进行菜肴的整体组配,主配原料的种类、加工形态和用量要恰到好处。对于中餐来说,东方人的整体思维方式在这里应得到体现,同时要考虑营养素的合理组合。

(6) 进行熟制处理。其重要性不言而喻。相关知识和技能以后详细讨论。