

Western Cooking

西式熟食

WESTERN DELICATESSEN COOKING ILLUSTRATED

制作高手



● GLOBAL
DELICACIES
● 环球美食
系列丛书

西式熟食

【制作高手】

WESTERN
DELICATESSEN
COOKING
ILLUSTRATED

江苏工业学院图书馆
藏书章

大阪厨师专科学校 编著
吉林科学技术出版社

原出版社名：株式会社同朋舍出版
本中文版经株式会社见闻社仲介出版
Copyright ©1995 by Dohosha Publishing Co., Ltd.
Chinese Language edition arranged by Kenbunsha Agency

环球美食系列丛书

西式熟食制作高手

大阪厨师专科学校 编著

责任编辑：赵玉秋 周振新 封面设计：赵天雪

*

吉林科学技术出版社出版、发行

长春人民印业有限公司印刷

*

787 × 1092 毫米 16 开本 11.5 印张 308 000 字 彩图 20 版

2004 年 1 月第 1 版 2004 年 1 月第 1 次印刷

定价：19.80 元

ISBN 7-5384-1689-7/Z · 344

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题，可寄本社退换。

社址：长春市人民大街 4646 号 邮编 130021

发行部电话 0431-5677817 5635177

电子信箱 JLKJCBS@public.cc.jl.cn

传真 0431-5635185 5677817

网址 www.jkcbs.com 实名 吉林科技出版社

出版说明

烹饪是艺术，也是一门科学；是人类创造的珍贵文化宝库，在现代人的生活中，占有一个重要的地位。

先秦时代，烹饪曾经处于重要位置，如伊尹作为厨师可以任政府要职；「治大国若烹小鲜」，把烹饪比喻作治理国家，甚至提出「八之政，一曰食」、「夫礼之初，始于饮食」等名言。到了现代社会，日本把烹饪纳入了科学的范畴，并使之成为学校教育的一个门类；欧美科学家把烹饪和食品科学看成为「有独特前景的学科」，提倡科学工作者就这方面进行系统和深入的探索。发展至今，世界各国饮食文化和烹调技艺的交流及取长补短蔚然成风；兼容并蓄，吸收别种菜系的优点以丰富本身饮食文化的内容成为共识和潮流。抱残守缺不合时宜、地域菜式的界限已越来越模糊。

享有「美食之都」美誉的香港，地理环境特殊，中西文化交汇，物料供应不虞有缺，寰球菜种南北兼备，饮食业发展迅速，并在长时间内成为饮食业人才的输出基地。作为扎根于香港而专门出版饮食书籍的出版机构，我们历年来出版了多种类型的烹饪书籍，既反映了这个美食天堂的瑰丽多彩，亦把许多成功的经验广泛传扬。无疑，饮食业要继续发展，吸取他人之长为己所用是必经之途，行内人士的专业水平必须不断提升，新入行者更应多加钻研。有鉴及此，我们策划出版本套「专业烹饪丛书」，内里既有自外国购入中文版的饮食名著，也有本地高水平饮食专家的精心杰作。编排设计方面，为适应行内人士工作紧张时间不多的实际情况，内文尽量多用照片和插图来说明，希望无论对新进者还是资深人士都有一定参考价值。

本套丛书的成功出版，有赖业内人士的多方支持，请各位读者不吝提出宝贵意见，使这套书出得更符合大家的需要。

「专业烹饪丛书」编辑组

序

不仅在巴黎，便是到法国其他地方转一转，在街头巷尾随处都可以看到「熟食店」的招牌。早期的熟食店，和旧时日本的代客做菜并送上门的菜馆极其相似，主要经营熟食。在餐馆出现之前，也即在准备菜肴等客登门的买卖出现之前，熟食店的业务已经十分红火。本书当然不想讲解餐饮业的历史，在当时，这种熟食店主要经营制作好了的家常菜，把熟食卖给顾客，但不准顾客在店前食用，原因是，那时有不允许在店前食用的法律。

熟食或风味小吃一词，在历史上出现的年代十分久远，直至今日仍然广泛使用，所以现在仍然可以看到这类招牌。熟食原则上是带回家就能吃的食品。在熟食店里，陈列在橱窗里的熟食色彩鲜艳，吸引许多顾客光顾并引起人们的食欲。虽说是熟食，但其中有些菜肴十分豪华，使用了价值十分高昂的材料。顾客买回去之后，可以直接装进盘中，冷盘端上食桌，也可以重新加热，热气腾腾地摆在食桌上。

二次大战前，在日本为客代做菜肴的菜馆也经营熟食，经营品种主要是一些家常菜。法国的熟食店则不同，菜式种类极其繁多，而且还有一些高级的豪华菜点。也可以说，今日法国熟食店所经营的每种菜式，大都是法式菜肴的基础之作，其质量相当高，如盛满一盘，每种菜都是一道色香味俱佳、自据一方的菜肴。在今天，人们常把菜肴分为开胃菜和主菜（鱼类、肉类菜肴），但在早期的饮食业中，并没有这种分类。从这种意义上来说，熟食涵盖了所有的菜式，所以是学习烹饪基础的重要出发点。

本人不喜欢熟食这一词，因为许多美味的菜点很难简单地归类为熟食，但又没有其他更合适的词来表达。过去，为了吸引顾客，经营熟食的人们日夜苦心地研究各种新菜式；今天，他们的后继者多以能烹饪出传统的风味、传统的食品而自我策励。总之，若要不断地推陈出新，厨师必须掌握好传统的基础菜式，而学习熟食的制作方法，则是一个天赐良机。

大阪 辻厨师专科学校
东京国立烹饪学院 法式烹饪专科学院
校长 辻 静雄

前 言

在一般人的概念中，熟食就是一般的家常菜，是一种制成品。熟食一词来源于德语 Delikatessen，可译为风味食品。近年来，在百货商店或写字楼附近，熟食店的生意十分好，究其原因，有人认为熟食比自己烹饪的食品味美，有人觉得可以随意买一些来尝鲜，又或有的人虽然很想自己烹饪，可是又没有时间等等，原因多种多样，不一而足。

本书的选材主要是以法式熟食为中心，例如肉酱、肉卷、猪肉的加工品、利用各种面团制作的食品、各种夹心肉冻、醋渍品、煮焖熟食等。此外又特别地介绍了熏制食品的制作方法、面食的制作方法，希望这些内容，能为众多从事熟食制作的厨师起一定的参考作用。

熟食的最大特点，是顾客可以将其带离店堂，而且在店内，例如在冷藏陈列室中能存放较长时间。这一点，和餐馆烹饪出来的菜肴自然十分不同，所以在讲解各种熟食的制作方法时，也大都把讲解重点放在这里。

无论是何种菜肴和食品，都是刚煮出来时最为味美。在这一点上，熟食自然也不能例外。当然，熟食的烹饪者完全了解这一问题，但既然是熟食，总是先煮妥之后再卖出。顾客买了之后，虽然可以在食用前重新加热，但其色香味都会大为逊色，这是今后必须加以解决的重要课题。

本书所介绍的各种熟食，无论是在熟食店大量制作的，还是在餐馆人手烹饪的，都必须在烹饪之后一日之内吃掉。此外，熟食的装盘方法完全听凭各人之所好，因此本书也不把这一问题作为讲解重点。尽管如此，在本书的黑白成菜照片上和食法介绍栏内，还是介绍了一些可供参考的实例。

最后，在本书的出版过程中，同朋舍出版社的各位编辑，插图的福井若惠，摄影师宫本进，本校学术研究部的浅野和子和今井田志津等，在各方面都给了诸多的帮助，在此，谨致深深的谢意。

大阪 辻厨师专科学校
东京国立烹饪学院 法式烹饪专科学校
肥田 顺 宫本 辻 空闲利幸

目 录

出版说明	1	烤猪手	103
序	1	盐渍牛舌	105
前言	2	鸡肝酱	108
彩色照片	5	鹅肝熟食四种	111
本书常用术语	21	烤牛排	115
熟食—鱼虾贝类熟食	27	香肠三种	118
布根地式黄油蜗牛	28	猪肝香肠	125
盘焗海鲜	31	无骨火腿和熏肉	127
里昂风味鱼丸	34	脊肉火腿	130
扇贝酱糕	37	意大利风味香肠	132
普罗旺斯奶油烙鳕鱼	39	牛肉干	134
青鱼肉酱	41	网油卷肉饼	135
鸡蛋蟹肉夹心肉冻	43	火腿酱	137
鲑鱼夹心鱼冻	46	熟食—面食和蔬菜熟食	139
醋渍沙丁鱼卷	49	酥皮艇形点心五种	140
醋渍干炸鳗鱼	51	餐前点心和一口酥 鸡蛋黄油面糊	143
腌渍鲑鱼 香草风味	54	餐前点心和一口酥 黄油面团及千层面片	147
熏制鱼贝类的熟食	56	干酪熏肉蛋糕	153
鲑鱼夹馅面卷	61	四种小蛋糕 羊角面包面团	156
鱼酱面卷	65	干酪薯片圆饼	160
熟食—肉类熟食	69	焗薄饼馅卷	163
猪肉面卷	70	酥皮面卷三种	165
乡村风味猪肉酱糕	75	意大利馄饨	170
兔肉卷 李子干风味	78	色拉十种	172
鸭肉卷	82	手工面条	181
加伦珍珠鸡	87	绿色夹馅通心粉	183
猪肉酱	93	醋渍蔬菜五种	186
鹅油煮鸭腿	96	基本面团[1] 黄油面团	190
焖猪头肉	98	基本面团[2] 千层面片(千层酥面团)	192
煨牛肚 番茄风味	101	基本面团[3] 羊角面包面团	194
		基本面团[4] 黄油面包面团	196

本书的使用方法

1-制作顺序

为了容易理解每一道菜的组成和制作方法，本书按制作方法，把菜肴的烹调方法整理成文，这和实际上的烹调顺序多少有些不同。因而，希望各位能从头至尾读懂全部过程，然后再分成几段进行烹调。

2-烹调术语

在各个制作方法中所使用的烹调术语，均在该页的右下角有所说明。

3-菜肴外文名称前的记号

在每道菜的外文名称前，分别用(法)法国、(德)德国、(意)意大利、(英)英国等，来表示该菜肴名称所用语言。

4-插图记号

(1) 盐、胡椒



例如每出现一次胡椒记号，请使用胡椒瓶撒一次胡椒。

(2) 黄油分量



在某些菜肴制作的某一操作上，有时对所使用的黄油量有明确的要求。为此，本书用虚线把黄油分成许多小块，并用实线表示实际的使用量。其中，每1小块黄油的重量为22.5g。

(3) 用火加热



当锅下标有火炉的阴影时，即表示该锅处于用火加热的状态。

(4) 火力强弱



强火



中火



弱火



熄火

(5) 加热时间



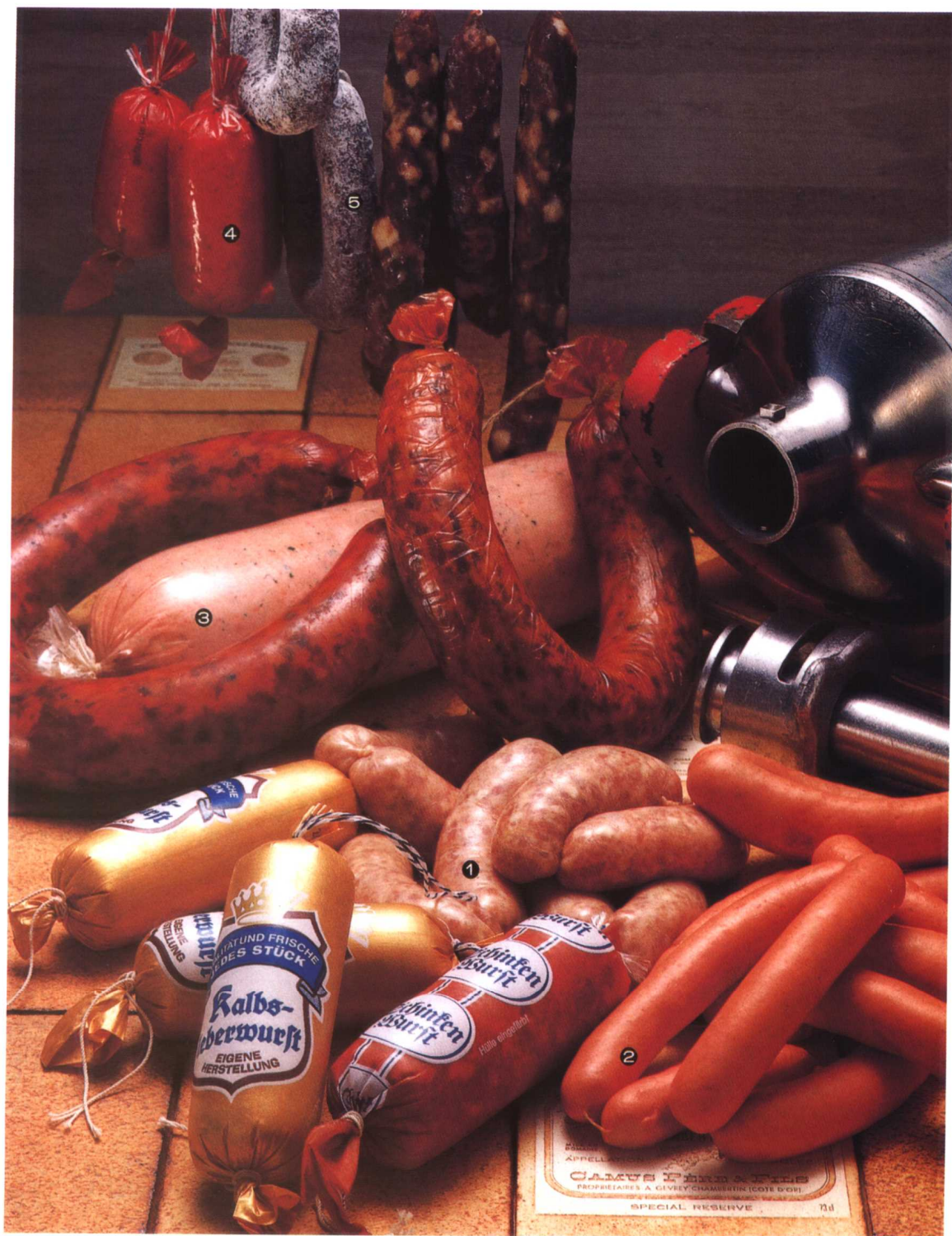
利用时钟的指针，表示所需的实际加热时间。



① 熏鳗鱼 (做法见59页) ② 熏鲑鱼 (做法见56页)

③ 熏扇贝 (做法见58页)

④ 腌渍鲑鱼 香草风味 (做法见54页)



- ①粗香肠 (做法见119页) ②细香肠 (做法见121页)
 ③火腿风味香肠 (做法见123页) ④猪肝香肠 (做法见125页)
 ⑤意大利风味香肠 (做法见132页)



①无骨火腿(做法见127页) ②熏肉(做法见127页)

③脊肉火腿(做法见130页)

④牛肉干(做法见134页)



- ①火腿酱 (做法见137页)
 ②鲑鱼夹心鱼冻 (做法见46页)
 ③鸡蛋蟹肉夹心肉冻 (做法见43页)



① 加伦珍珠鸡 (做法见87页)

② 焖猪头肉 (做法见98页)

③ 鸭肉卷 (做法见82页)



① 盐渍牛舌 (做法见105页)

② 鹅油煮鸭腿 (做法见96页)



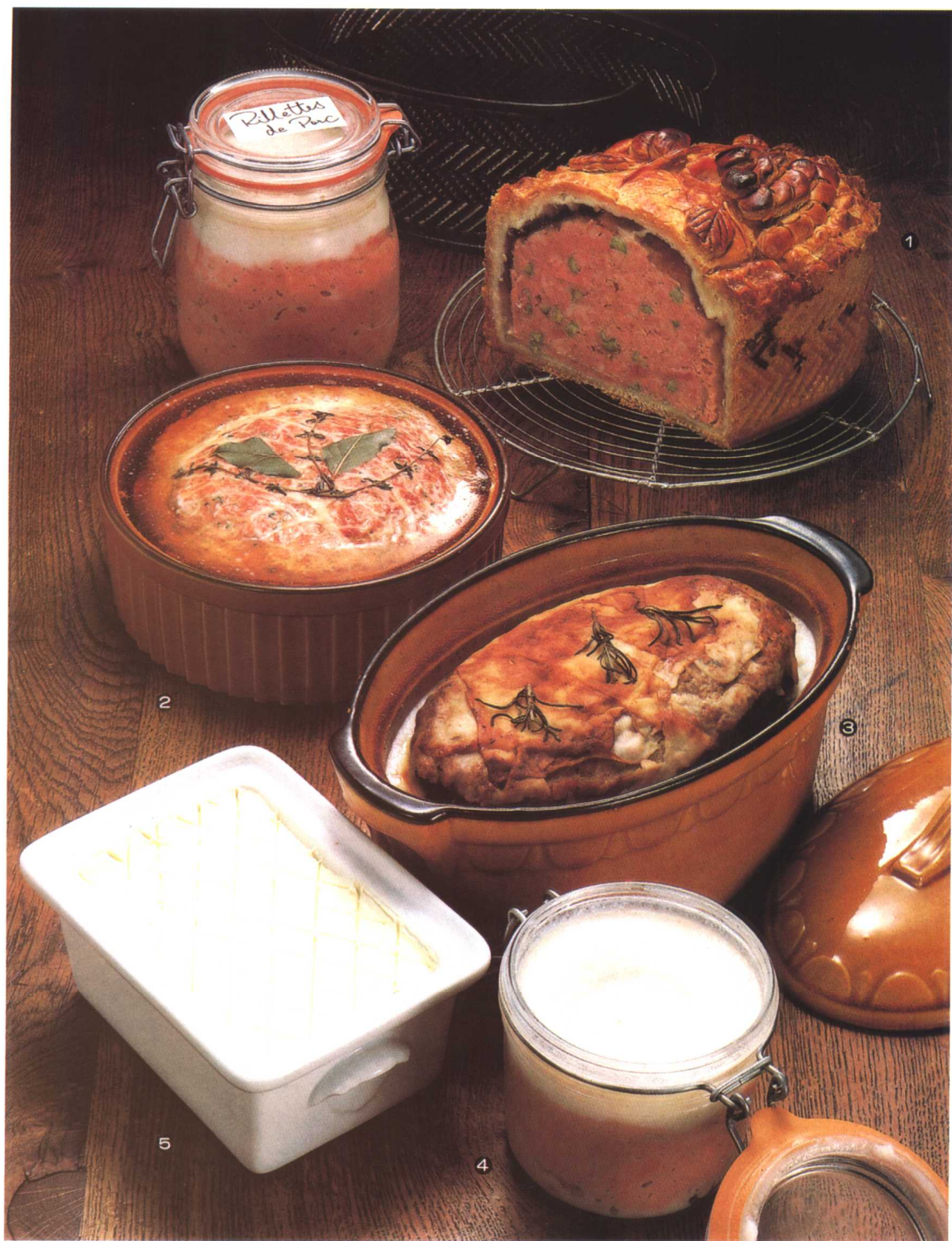
① 煨牛肚 番茄风味 (做法见101页)

② 普罗旺斯奶油焗鳕鱼 (做法见39页)

③ 青鱼肉酱 (做法见41页)



鹅肝熟食四种 (做法见111页)



- ①猪肉面卷 (做法见70页) ②乡村风味猪肉酱糕 (做法见75页)
 ③兔肉卷 李子干风味 (做法见78页) ④猪肉酱 (做法见93页)
 ⑤鸡肝酱 (做法见108页)