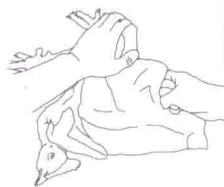
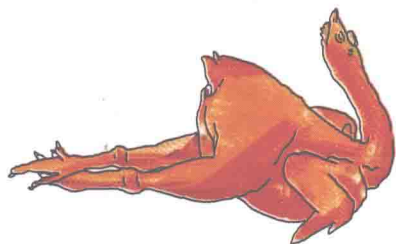
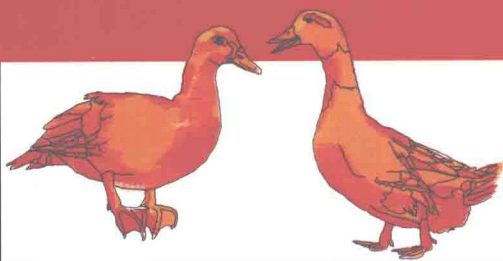
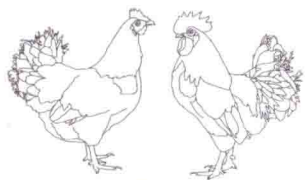


手绘厨艺

丛书



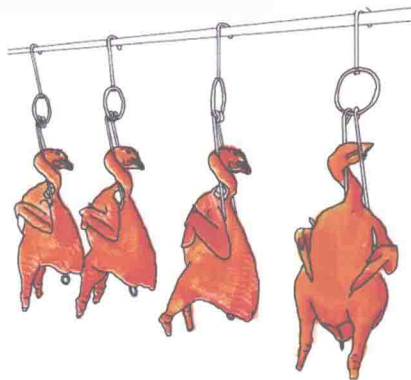
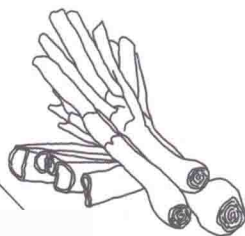
烧卤制作图解I



潘英俊◎著



首次披露名厨秘笈
手绘详解烧卤技艺



SPM 南方出版传媒

广东科技出版社 | 全国优秀出版社

手绘厨艺 丛书

烧卤制作图解I

潘英俊◎著



SPM 南方出版传媒

广东科技出版社 | 全国优秀出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

烧卤制作图解. 1/ 潘英俊著. —广州: 广东科技出版社, 2015. 4
(手绘厨艺丛书)
ISBN 978-7-5359-6037-5

I. ①烧… II. ①潘… III. ①菜谱—图解
IV. ① TS972. 12-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 294745 号

烧卤制作图解 I SHAOLU ZHIZUO TUJIE I

策划编辑: 钟洁玲

责任编辑: 许桦淳

封面设计: 陈凤玲 (阳光设计工作室)

责任校对: 谭 曦 罗美玲

责任印制: 罗华之

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号 邮政编码: 510075)

<http://www.gdstp.com.cn>

E-mail: gdkjyxb@gdstp.com.cn (营销中心)

E-mail: gdkjzbb@gdstp.com.cn (总编办)

经 销: 广东新华发行集团股份有限公司

印 刷: 广东新华印刷有限公司

(广东省佛山市南海区盐步河东中心路 23 号, 邮编: 528247)

规 格: 787mm×1092mm 1/16 印张 21.5 字数 430 千

版 次: 2015 年 4 月第 1 版

2015 年 4 月第 1 次印刷

定 价: 49.80 元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

“手绘厨艺丛书”序

最近，在国外的报章之中看到了这样的一则关于本国美食调查报告，说从十多个国家和地区近万人的问卷调查发现，只有中国人众口一词地说对本国的美食自信满满。

我们对这份调查报告的结论一点也没有感到惊讶，因为，中国历来就有“烹饪王国”的美誉，中国厨师历来就有对美食追求极致的习惯。

然而，我们对中国人自信满满的美食有不同的看法。

也是在最近，国外对中国国民生产总值（GDP）超越美国成为全球排名第一的话题甚嚣尘上，有的说是最迟到 2020 年中国就能达到这个目标，有的甚至说在 2014 年中国已经达到了这个目标，并且向全球第一大经济强国迈进。

那么，我们的美食与以上冠冕堂皇的数据或头衔相适应吗？

以下是我们对中国美食的看法！

如果我们真的如国外所吹嘘的排名第一的话，按照历史发展经验的轨迹，中国美食或是中国饮食文化应该是与排名第一的头衔相吻合，在全球泛起波澜，而现在却是平静如水。

我们再看美国，在国民生产总值和经济总量均排名世界第一的时候，代表着美国的美食或饮食文化就以连锁的形式分布世界各地。

这样的跨出国界的连锁企业中国有吗？

如果我们将以上两组数据合在一起分析，就会为中国人自信满满的美食未能以连锁的形式分布世界各地感到惋惜和深思。

我们撇开虚幻的世界第一的头衔，不禁发现我们的美食烹饪还未做到华丽转身。

历史经验告诉我们，但凡经济发展到一定程度之后就会出现“刘易斯拐点”。“刘易斯拐点”的理论认为农村廉价劳动力被经济增长全部吸纳后，工资会显著上升，这个时期会出现上行的压力，会出现一个拐点或者是瓶颈。

中国美食烹饪正面临着这样的困局。

一时无法扭转困局的原因，是我们现在品尝着的美食所应用的厨艺，几乎都是农耕时代遗留下来的产物，这样的厨艺大多只适合作坊化的小规模生产，无法满足工业化生产的要求。

没有工业化生产作为支撑，中国美食以连锁形式分布世界各地便变成了一纸空谈。与此同时，中国的餐饮食品业也无法华丽转身走出“刘易斯拐点”。

基于这种状况，我们萌生出了编写“手绘厨艺丛书”的想法。

这套丛书围绕着“学习”“发现”和“改革”为中心思想去编写。

“学习”是指阅读本丛书之后可以像阅读其他厨艺书籍那样掌握谋生创富的厨艺。

但这不是丛书追求的目标。

丛书每个菜式会以选料开始，目的就是让有志之士在学习到菜式制作获得谋生厨艺之余，更宏观地了解菜式制作的整个过程。也让有志之士以及食品公司的设计者们在阅读本丛书时能从中找到为厨艺迈向工业化的切实可行的灵感。这就是“发现”。

丛书所罗列的菜式及其基本的评价标准，可为厨艺改革确定一个路向。

我们寄望通过有志者阅读本丛书让中国美食最终能与即将获得的头衔相呼应，以连锁的形式分布世界各地，创造更多的财富。

千里之行始于足下。

以此为序！

俊厨坊粤菜烹饪及饮食文化推广协会

2014年5月

前言

烹饪是一门技艺，是一门科学，是美食的前沿基础。无论社会如何高速发展，烹饪技艺与其衍生出来的美食总会以不同的姿态与人类的生活形影不离。

不过，烹饪与美食，不同的人群会有不同的看法。

对于食客而言，美食是烹饪技艺的结果，他们通常只要结果而不问过程，还会以光顾与否做出评价。

对于厨师而言，烹饪技艺是美食的前沿基础，是美食的制作过程，只有对食物采取严谨、细致、独特的工作，烹饪出来的食物才能获得食客的一致赞赏，这样的食物才能获得美食的称号，否则只是普通的食物。

对于营销人员而言，美食是一种商品，是一种吸引广大消费者的商品，是一种创造财富的商品。美食和普通食物在他们手中，就好像士兵拿着冲锋枪和红缨枪上战场一样，胜败一目了然。

明白不同人群对烹饪与美食的不同看法之后，在编写这套“手绘厨艺丛书”时，我们并不沉醉在美食烹饪过程的乐趣之上，也不陶醉于屠龙技之上，而是从宏观的、更加实用和专业的角度图解美食的整个制作过程，务求让有志从事烹饪工作的新晋们真正掌握这门技艺及了解这门技艺背后的精髓。

什么是宏观的角度呢？

主要包括四个方面，即食物源头、制作工具、制作方法以及评价标准等。

食材能成为美食并不是必然的，正如清代袁枚在《随园食单》说过：“凡物各有先天，如人各有资禀。人性下愚，虽孔、孟教之，无益也；物性不良，虽易牙烹之，亦无味也……”要让普通食材成为食客一致赞赏的美食，首先就要从源头抓起。

历史上有不乏被公认为的美食却因为没有把好源头的关键，最终沦为普通甚至是不起眼的食物的例子。

结论是选择食材的技能甚至不亚于烹饪技能！

所谓“工欲善其事，必先利其器”，要制作美食，除了选择食材之外，接着下来的就是要选择合适的工具。

为此，本书还专门编列一章——工具章，不仅罗列了所有应用的工具，还首次对外披露烧卤食品鲜为人知的工具，为有志参与食品改革的人士提供相关的知识和数据。

俗话说，“泰山不拒细壤，故能成其高；江海不择细流，故能就其深”——细节决定成败。

本书最大的一个特点就是在解说食品的制作方法时，十分注重讲解容易导致食物不能成为美食的细节，以此解除读者对食品制作的困惑，为读者提升烹饪技能建立更好的基础。

在掌握了食物的烹饪方法之后，厨师们面临的是如何断定所制的作品是美食还是普通的食物，而烹饪技术的最高境界此时才正式拉开帷幕。

什么是美食呢？

简单来说，美食是食客一致公认为好的食物。这个“好”字，不是某个厨师或某个食客的主观因素决定的，而是由大众的客观因素确定的。客观因素确定了之后，它才能成为评定美食的标准，而这个评定标准就必须是“放之四海而皆准”。

事实上，正确的美食评定标准反过来又促使厨艺不断提升。

从以上四个角度出发，本书将美食的制作过程以线描图画的方式逐一解说，并将内容划分为“工具章”“烧烤章”“卤浸章”“蘸料章”及“刀工章”等。

本书在编写的过程中，得到了各方面的大力协作，尤其是甘健成先生在世时的大力帮助和鼓励。与此同时，“宝哥烧鹅培训（广东）”为我们提供很多实用的教学经验。借着本书出版之际，向为本书付出辛勤劳作和努力的同事们表示谢意。

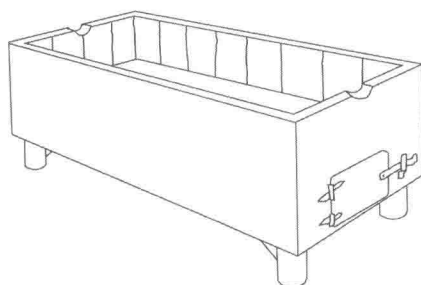
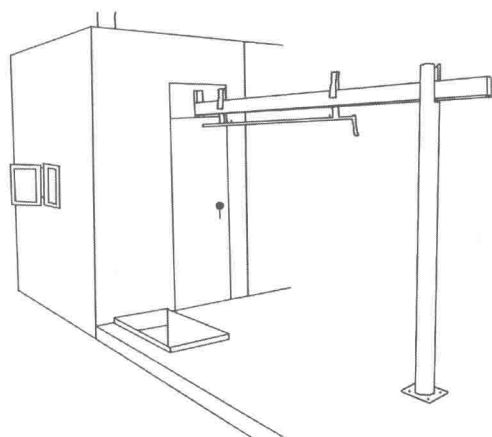
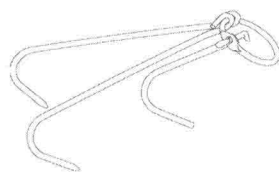
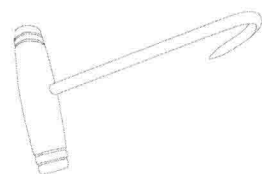
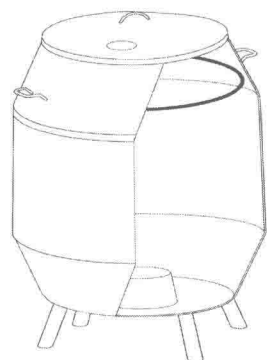
由于我们水平有限，还存在知识面和技术面的种种局限，如有不完善及错漏之处，望请指正！

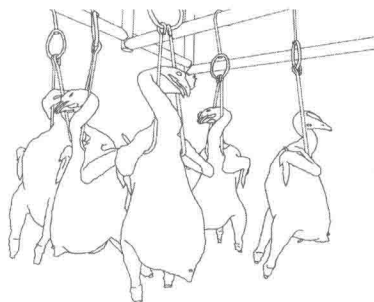
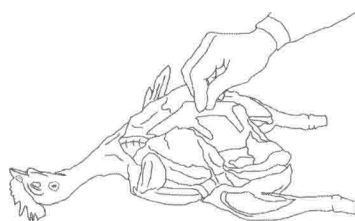
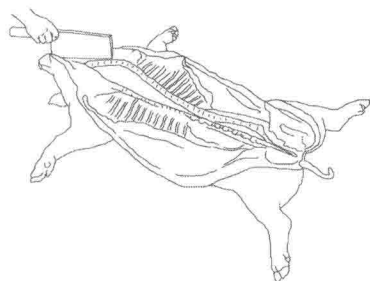
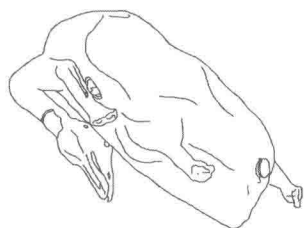
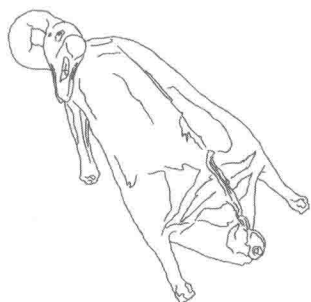
俊厨坊粤菜烹饪及饮食文化推广协会
2014年3月

目录

工具章

新会烧鹅炉	1
北京烤鸭炉	2
瓦缸烧烤炉	4
榄核烧烤炉	6
太和烧鸡炉	7
太和烧鸡炉	8
新疆烤羊炉	9
轨式烧肉炉	10
躺式乳猪炉	12
太空烧烤炉	12
极烤电烧炉	13
金钟罩鹅炉	14
金钟罩鹅炉	16
辅助工具	17





烧烤章 39

广东烧鹅	40
古井烧鹅	67
金陵烧鸭	85
琵琶烧鸭	97
北京烤鸭	111
麻皮乳猪	129
五香烧肉	149
澳门烧肉	167
蜜汁叉烧	183
脆皮叉烧	199
南乳烧鸡	211
太和烧鸡	225

卤浸章 235

白切鸡	236
贵妃鸡	257
豉油鸡	267
卤水鹅	281

蘸料章 299

姜茸	300
沙姜豉油	307
蒜醋	311
酸梅酱	315

刀工章 319

基本功	321
斩鸡	325
斩鹅	331

工具章

最早将烧烤食品搬上大雅之堂，应首推南宋时期的金陵（现称南京）人。不过，当时的烧烤方法与现在的烧烤方法应该还是大相径庭的。按通俗的话来说，南宋时期的是“明炉烧烤法”，这种方法最大的特点是厨师能直接且直观地操控着制品整个致熟过程。而现代的则是“暗炉烧烤法”，这种方法最大的特点，是厨师只能间接且粗略地控制着制品整个致熟过程。但是，尽管“暗炉烧烤法”的操作是间接且模糊，由于炉具经过特殊设计，充分利用炭火的热量，除了大大地降低操作者的工作强度外，还能大大地提高生产的能力。当然，“明炉烧烤法”虽然产量不高且费时费力，但却体现着中国饮食的最高境界——以乐侑食，具有极高的表演性质，可以让食客欣赏到食物烹饪的乐趣。

最早将“明炉烧烤法”演变成“暗炉烧烤法”相信是始于宋末元初的广东。当时被认为御食的烧烤法流传至广东新会，为了将御食传承下去，流落到广东新会的御厨特意将“烧鸭”改为“烧鹅”，并且将“明炉”改为“暗炉”。

这一改动却给后世的广东人带来意想不到的利益，因为将“明炉”改为“暗炉”之后，不仅产量大大提高（以往是一次加工1只鹅，现在是一炉可以加工8到10只鹅），除了让运营成本降低之外，连带让工作强度以及工作效率都得到相应的改善。

到了明代初期，明成祖朱棣将首都从南京迁往北京，南京的移民就将“金陵烧鸭”的技法传至北京。大概到了清代中期，北京人将原来具有表演性质的“金陵烧鸭”发扬光大，创制了一套既有表演性质又能提高产量的“暗炉”，其制品称作“北京烤鸭”。自始就有了“南烧北烤”的说法。

到了清代后期，讲究实用主义的广州人对广东的“暗炉”进行改革，务求做到一炉多用，既可以制作“脆皮烧鹅”，又可制作“光皮乳猪”，还可以制作“蜜汁叉烧”，不一而足，将烧烤之技法推向另一高峰。

我们正传承着这一高峰之作！



◎注：“以乐侑食”的“侑食”即劝食，这句话始于《周礼·天官·膳夫》，该书曰：“以乐侑食，膳夫受祭，品尝食，王乃食。卒食，以乐彻于造。”其意思是以欢乐、喜庆的气氛来劝导王者进食。

○新会烧鹅炉



○“新会烧鹅炉”实景图

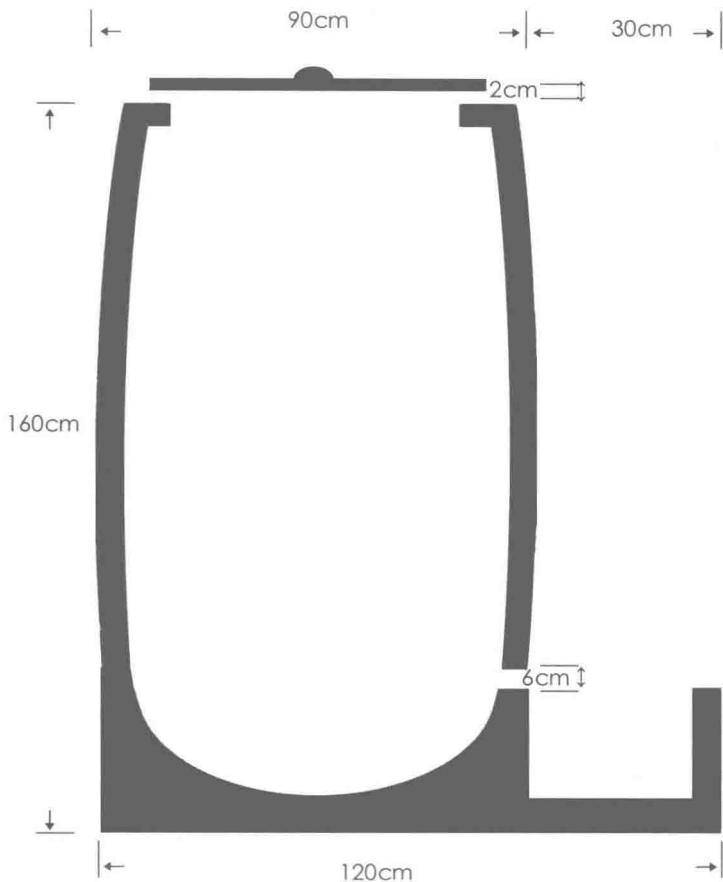


○注1：“新会烧鹅炉”的特别之处是炉胆不在炉膛内，而是在炉膛之外，完全是利用烟囱效应将热量从外引进内，如果炉盖开合调节得好，炉膛内就可以获得稳定且平均的热量。与此同时，炉膛内的底部盛满清水，既可避免烧鹅时滴出的油产生油烟，又可产生轻微的蒸汽将火烧引起的热毒降低。

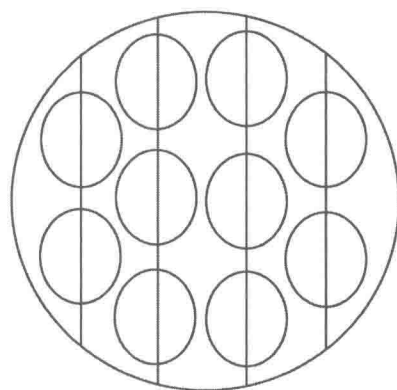
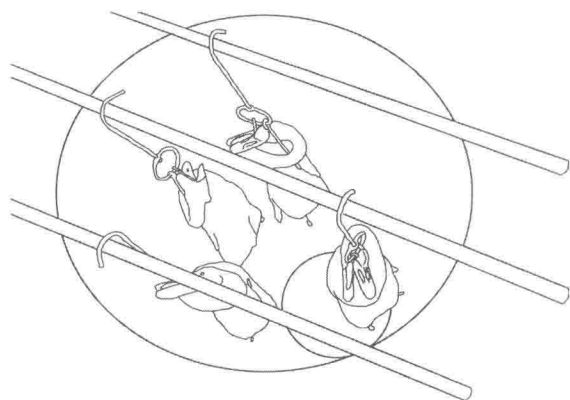
这种炉所制作出来的烧鹅较少会出现广州人俗称的“热气（上火）”现象。

○注2：“新会烧鹅炉”虽然结构简单，却包含着众多智慧，其炉盖开合距离一方面是控制着热量进出，另一方面是控制着炉内的压力，热量进出与压力舒散恰当，就能将鹅均匀烧熟。

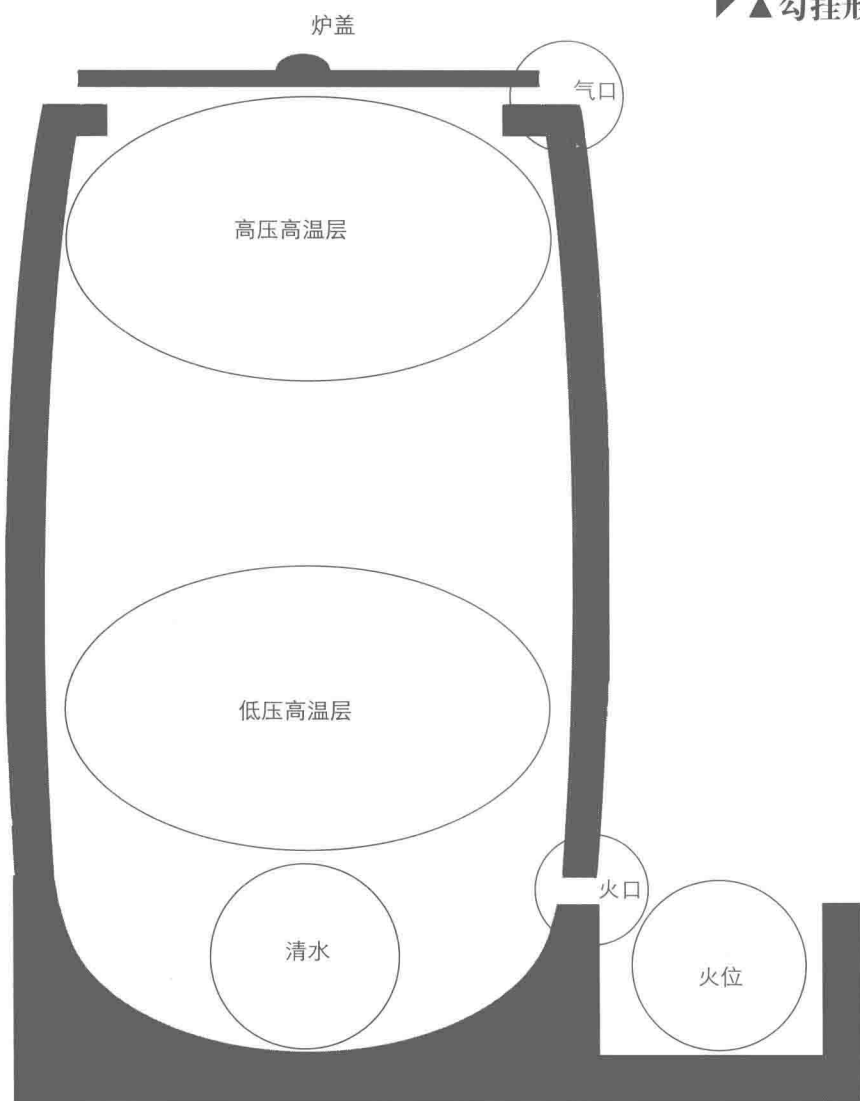
另外，“新会烧鹅炉”勾挂的方法与广州常见的方法不同，后者是沿炉壁将鹅挂起，而前者则将鹅挂于炉口中空位置。即在炉口摆上3~4根铁棍，然后将鹅坯排放勾挂在铁棍上。



▲“新会烧鹅炉”尺寸图

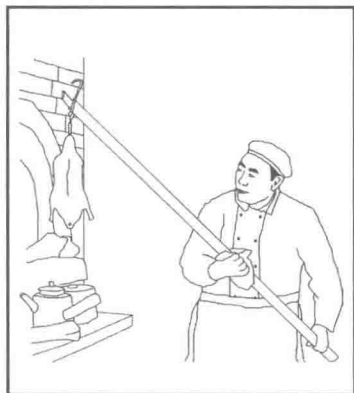


▼▲勾挂形式



▲“新会烧鹅炉”温层图

○北京烤鸭炉

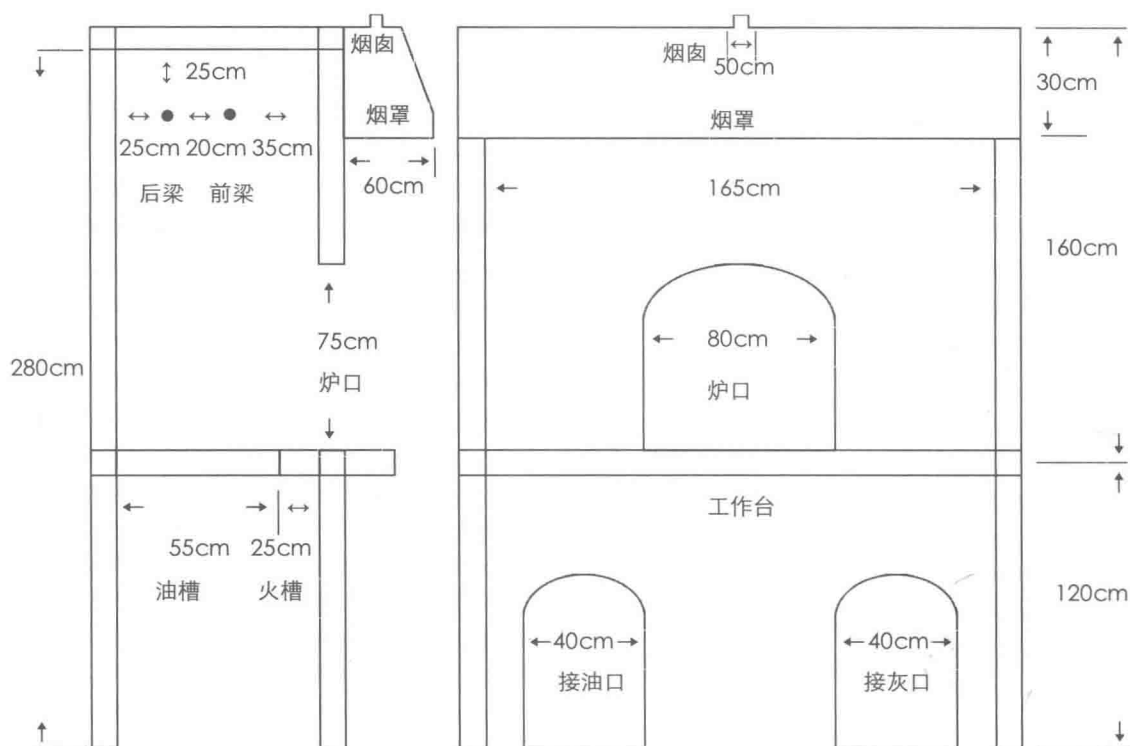


○“北京烤鸭炉”要用一条长木棍将鸭坯挂入炉内。

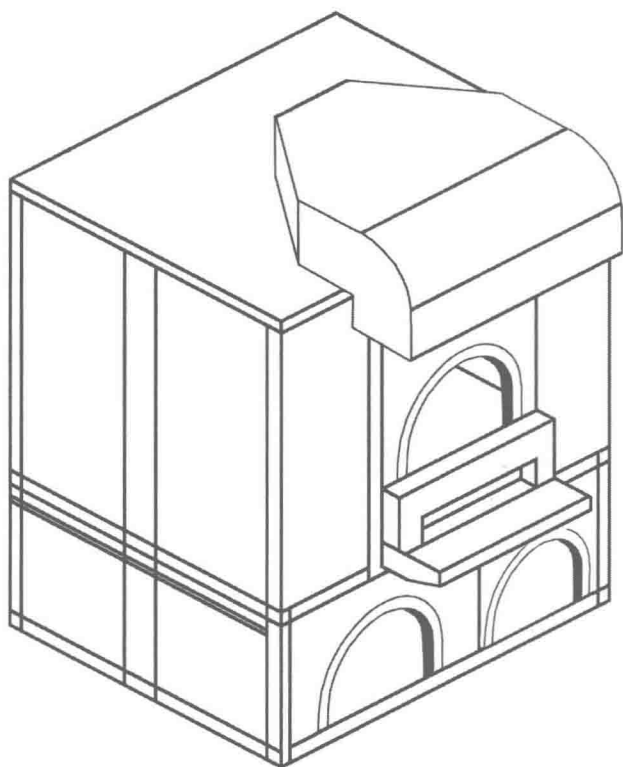
“北京烤鸭炉”属于“敞炉”，炉膛积聚的热量并不持久，制作时完全是靠柴火所产生的对流热量直接扑打在鸭皮上而令鸭皮焦化着色和鸭坯致熟。

由于这种炉的炉膛四周并不是完全密封，即所谓的“漏气”，热量不能恒定地积聚，只要停止授热，炉膛的温度就会迅速下降，难以做到一炉多用，这恐怕是这种炉的弱点。

▼“北京烤鸭炉”立面尺寸图



▼ “北京烤鸭炉” 立体图

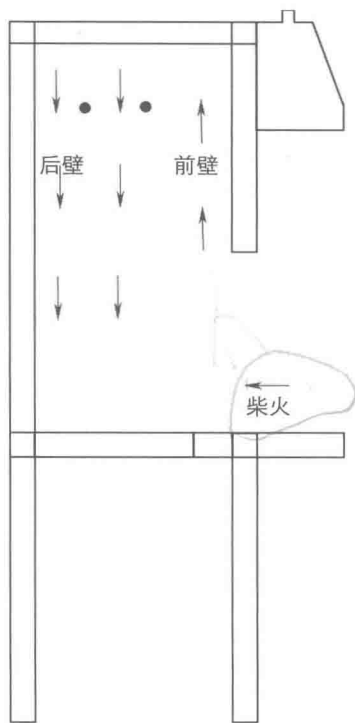
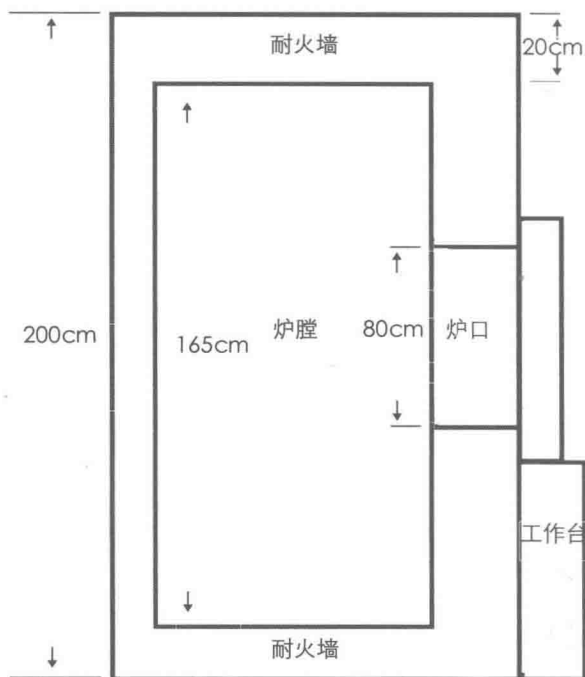


◎注1：“北京烤鸭炉”从外表上看，犹如一个小舞台，有着十分浓重的表演性质，食客坐在旁边就可以欣赏到厨师制作北京烤鸭的全过程，这正符合古人倡议的“以乐侑食”的最高境界。



◎注2：柴火在“北京烤鸭炉”的炉口外点燃，热量就会依炉前壁进入炉膛内，并依炉后壁流失。炉膛内有前后梁，前梁温度较高，用于烧烤，后梁温度较低，用于致熟。下图是“北京烤鸭炉”的热量运行图。

▼ “北京烤鸭炉” 俯视尺寸图



▲ “北京烤鸭炉” 热力运行图



◎注 1: 广州最早期的烧烤炉是以“圆胆型瓦缸”为主。很多厨师埋怨这种瓦缸的反射作用不好,以致用于烧鹅常常着色不均。事实上,由于这种瓦缸呈圆球状,热量大多会滞留在缸膛中部,不能利用自然的力量让热量在缸膛内运行,所以难以让制品均匀受热。

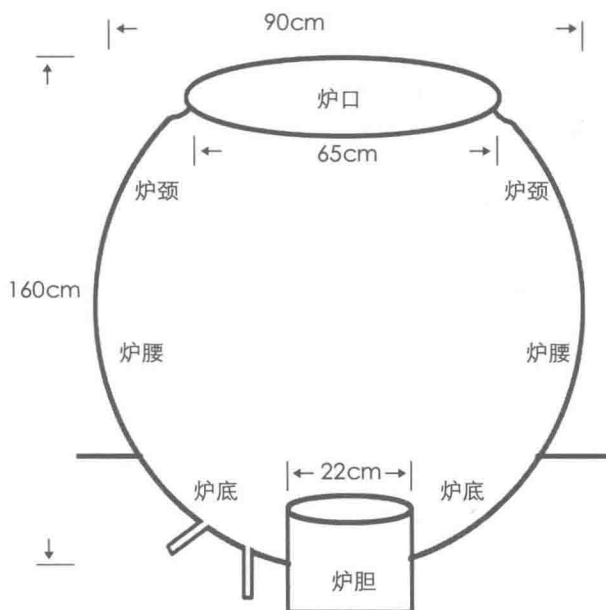
◎注 2: 改良后的“心脏型瓦缸”由于上宽下窄,热量积聚在上部,能形成自然的动力让热量在缸膛里运行,故此,这种瓦缸能让制品均匀受热。

◎注 3: “龙凤型瓦缸”见于 20 世纪 20 年代“八重天酒楼”(今新亚酒店的酒楼),由于该酒楼面积较小,不可能用大缸制作烧烤食品,故该酒楼的厨师特地设计了这种烧烤炉。其结构分为两部,下部为一个高约 80cm、直径约 45cm 的圆桶缸,圆桶缸有直径约 20cm 的炉胆。上部为一个高约 70cm 的心脏型瓦缸。这种设计可以避免炭火直接扑打在烧烤制品上。

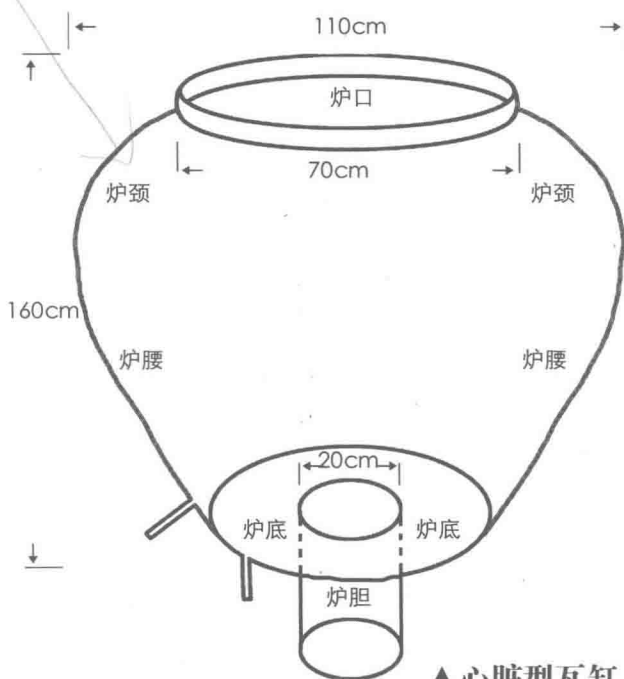


▼ 龙凤型瓦缸

○ 瓦缸烧烤炉



▲ 圆胆型瓦缸

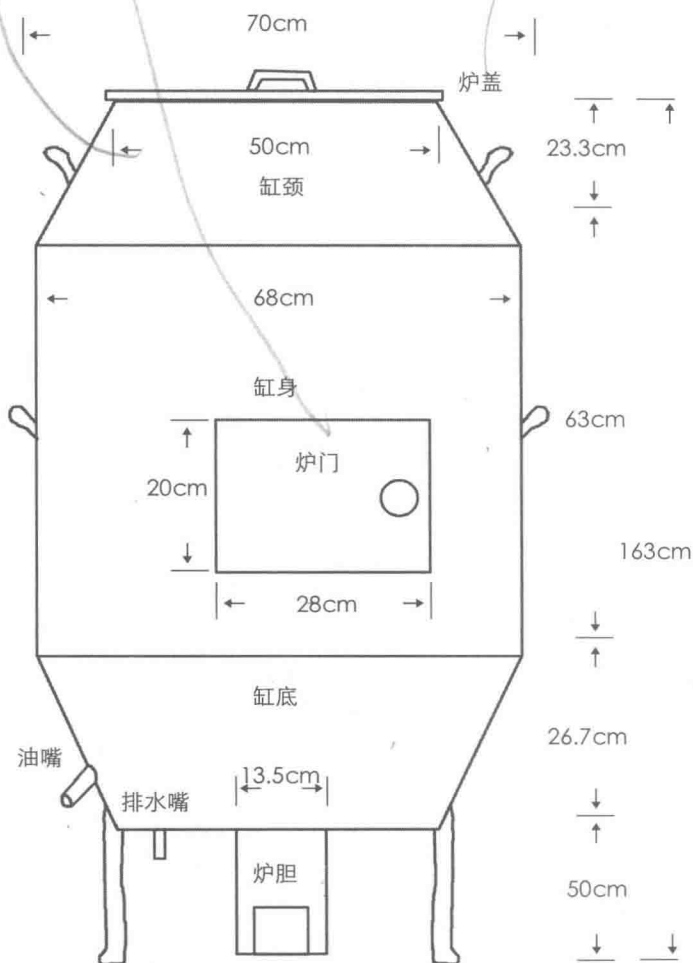


▲ 心脏型瓦缸

○榄核烧烤炉

“榄核烧烤炉”属“焗炉”，广式烧烤的主要工具，是目前最流行的款式，有燃炭和燃气两种，依建造材料有铁皮和钢皮两种，依炉口尺寸有70cm、80cm以及90cm等多种规格。炉具由五个构件组成，分别是炉盖、缸颈、缸身、缸底和炉胆。缸底有油嘴和排水嘴，排水嘴常闭并以油嘴控制水高。

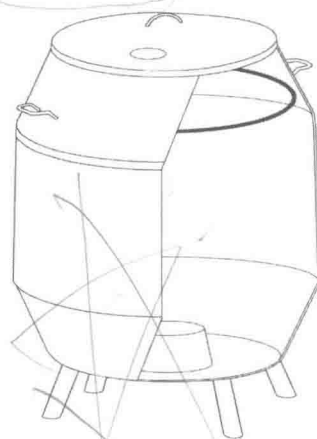
这种炉具的特点是制作形式较之“北京烤鸭炉”以及“新会烧鹅炉”灵活。



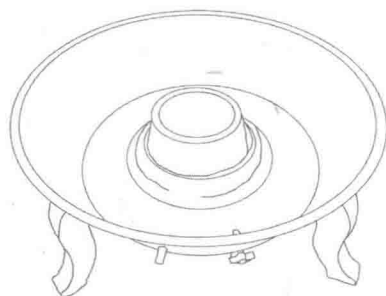
▲ “榄核烧烤炉”尺寸图



◎注1：“榄核烧烤炉”的“缸首”内有一环圈用于勾挂烧烤制品。环圈离缸壁应不小于6cm，离缸口应不大于5cm。



◎注2：“榄核烧烤炉”可以利用炉盖的启闭来控制炉膛的温度、压力和热气对流。



▲ “榄核烧烤炉”底座图

○太和烧鸡炉

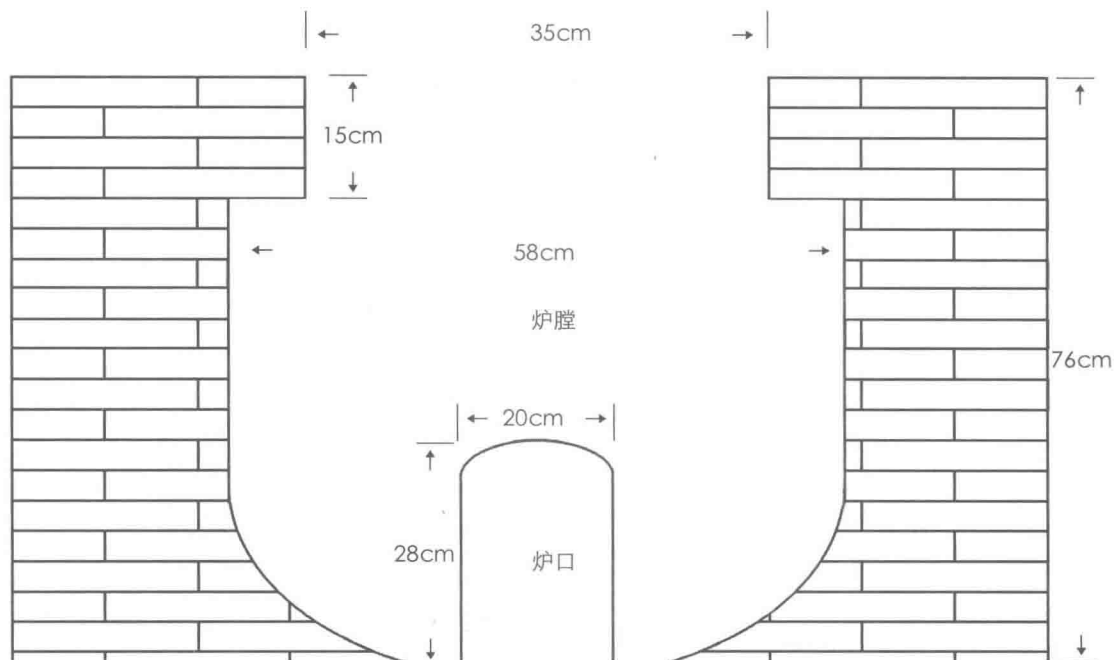


“太和烧鸡炉”没有炉胆，柴火先在炉膛内燃烧，待到炉壁四周储存到足够热量和柴火将近成灰烬时，才将鸡坯挂入炉膛内，然后再利用灰烬的热量和储存的热量将鸡烧熟。

这种炉最大的特点是鸡坯在烧烤的过程中所滴下的油脂，会被底壁炽灼的热量迅速气化，继而生成浓烈的馥郁香味，即使远隔千米之外也能闻到香气，堪称一绝。

可惜目前这种炉过于简陋，没能登上大雅之堂，略显遗憾。

○“太和烧鸡炉”实景图



▲“太和烧鸡炉”尺寸图