



高等职业学校餐饮类专业教材

YUECAI
PENG TIAO GONGYI



粤菜烹调工艺

郝志阔 主编



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位

高等职业学校餐饮类专业教材

粤菜烹调工艺

郝志阔 主 编

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

粤菜烹调工艺/郝志阔主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2014. 9

高等职业学校餐饮类专业教材

ISBN 978-7-5019-9749-7

I. ①粤… II. ①郝… III. ①粤菜-烹饪-方法-高等教育-教材 IV. ①TS972.117

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 159566 号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福 责任终审: 唐是雯 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 王超男 责任校对: 吴大鹏 责任监印: 张可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印刷: 三河市万龙印装有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2014 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

开本: 787 × 1092 1/16 印张: 16.75

字数: 384 千字

书号: ISBN 978-7-5019-9749-7 定价: 35.00 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

130823J2X101ZBW

前 言

粤菜，即广东地方风味菜，是我国四大风味流派之一，它以特有的菜式和韵味，在美食界独树一帜，在国内外享有盛誉。

广东地处我国南部沿海，境内高山平原鳞次栉比，江河湖泊纵横交错，气候温和，雨量充沛，故动植物类的食品资源极为丰富。同时，广州又是历史悠久的通商口岸城市，吸取了外来的各种烹饪原料和烹饪技艺，使粤菜日臻完善。加之旅居海外华侨将欧美、东南亚的烹调技术传回家乡，丰富了粤菜的内容，使粤菜在烹调技艺上留下了鲜明的西方烹饪的痕迹。为了发扬粤菜烹饪文化，我们特地组织编写了《粤菜烹调工艺》教材，希望能为粤菜的发展尽一点微薄之力。

《粤菜烹调工艺》“以科学发展观为指导，以市场为导向，以行业适用、必需、够用为基础，以岗位为切入点，以模块式为表现方式”，紧密结合现代餐饮企业的工作实际，紧紧把握高等职业教育的可操作性和实用性等特点，突出技能训练、重视素质培养。同时结合我国近年来烹调工艺学理论与实践的发展变化，以及高等职业教育教材改革创新的理念，根据中式粤菜烹调师职业岗位任职要求和烹调师国家职业资格标准进行编写，全面阐述了粤菜厨房岗位的分工情况及各岗位所需的专业知识与技能。本教材是一部与行业、企业共同研发的紧密结合烹调工艺实际的专业教材。

《粤菜烹调工艺》共分九个模块。分别叙述了粤菜概述、水台岗位技能、砧板岗位技能、打荷岗位技能、上什岗位技能、炒锅岗位技能、煲仔岗位技能、熟食间岗位技能和菜肴的创新与发展，并针对各个岗位工作的任务，将烹饪理论知识与技能进行了重新组合。

参与本教材编写的人员既具有丰富的烹饪实践经验，又有多年从事烹饪教学工作的经历。本教材由广东环境保护工程职业学院郝志阔担任主编；广东环境保护工程职业学院吴耀华、叶小文，河源职业技术学院吴雄昌，中山三乡镇理工学校叶亲枝担任副主编。全教材具体编写分工如下：广东环境保护工程职业学院郝志阔、中山三乡镇理工学校叶亲枝编写模块一；广东环境保护工程职业学院吴耀华、中山三乡镇理工学校叶亲枝编写模块二；广东环境保护工程职业学院郝志阔、湛江教育学院王文诚编写模块三；河源职业技术学院吴雄昌编写模块四；广东环境保护工程职业学院吴耀华、钟晓霞编写模块五；广东环境保护工程职业学院郝志阔、叶小文编写模块六；湛江教育学院王文诚编写模块七；吉林农业科技学院李超、中山三乡镇理工学校叶亲枝、广东环境保护工程职业学院吴耀华编写模块八；广东环境保护工程职业学院郝志阔、钟晓霞编写模块九。彩色插图部分由广东环境保护工程职业学院胡召整理和组合。此外，广州元生态休闲酒店餐饮总监董国玉、中山职业技术学院黄立飞、辽宁现代服务职业技术学院司连福、广州

工程技术职业学院陈欢欢等参与了部分内容的编写，并提出了宝贵的建议。全书由郝志阔、吴耀华统稿。

本教材在编写过程中参考了一些专家的著作、文献以及网络上的文章和图片，在此特向原作者致以诚挚的谢意。此外，还得到了许多同行的热心帮助和指导，在此也深表谢意。由于编写人员水平有限，书中难免有不妥之处，敬请读者批评指正。

郝志阔

2014年4月于广东佛山

目 录

模块一 粤 菜 概 述

单元一 粤菜简介	2
一、粤菜的发展简史	2
二、粤菜的组成	9
三、粤菜的特点	16
单元二 粤菜厨房岗位职责	21
一、粤菜厨房各岗位及职责	21
二、厨师的职业道德	26
课后习题	27

模块二 水台岗位技能

单元一 植物原料初步加工工艺	30
单元二 动物原料初步加工工艺	34
一、水产品的初步加工工艺	34
二、禽类的初步加工工艺	39
三、畜（兽）类的初步加工工艺	41
课后习题	43

模块三 砧板岗位技能

单元一 刀工技术	46
一、刀工的基础技术	46
二、刀法的运用	49
三、原料的成形工艺	53
四、原料的分档与整料出骨	57
单元二 菜肴组配工艺	67
一、配菜的作用、类型与技能要求	67
二、菜肴原料组配方法和要求	68
三、料头在菜肴中的作用和使用	70
单元三 半成品的配制工艺	74
一、原料的腌制	74
二、馅料的制作	75

课后习题	80
------------	----

模块四 打荷岗位技能

单元一 烹制前的原料造型工艺	83
一、包	83
二、穿	83
三、卷	83
四、酿	84
五、挤	84
六、贴	85
七、按（压）	85
八、滚粘	85
单元二 上粉、上浆、拌粉工艺	86
一、粤菜中上粉、上浆、拌粉的作用	86
二、上浆、上粉和拌粉用料及其作用	86
三、上粉、上浆、拌粉工艺流程	87
单元三 菜肴的造型工艺	91
一、菜肴造型的基本原则	91
二、菜肴造型的基本原理	93
三、菜肴造型的基本手法	96
四、菜肴的装饰	98
单元四 排菜	100
一、合理排菜的意义	100
二、合理排菜的一般原则	100
课后习题	100

模块五 上什岗位技能

单元一 干货原料涨发加工工艺	103
一、干货涨发加工的意义和基本要求	103
二、干货涨发加工的原理及方法	104
三、干货原料涨发的应用实例	109
单元二 上什岗位常用的烹调法	113
一、蒸	113
二、扣	119
三、炖	120
单元三 制汤技能	126
一、汤的种类	126

二、汤的作用	126
三、制汤的关键	126
四、荤汤的制作实例	127
五、鲍汁的制作实例	129
课后习题	131

模块六 炒锅岗位技能

单元一 烹饪基础工艺	134
一、烹与调	134
二、火候	136
三、调味	143
单元二 粤菜烹制前的预制	152
单元三 炒锅岗位常用烹调法	156
一、以水为主要传热介质的烹调方法	156
二、以油为主要传热介质的烹调方法	161
三、以水和油为主要传热介质的烹调方法	173
四、以油和锅为主要传热介质的烹调方法	180
五、特殊形式的烹调方法	194
课后习题	199

模块七 煲仔岗位技能

单元一 煲仔菜肴	202
一、煲仔饭	202
二、啫焗菜肴	203
单元二 铁板菜肴	205
一、铁板菜的分类	205
二、铁板菜的烹调要领及注意事项	205
三、品种示例	206
课后习题	206

模块八 熟食间岗位技能

单元一 卤菜制作	209
一、常用香辛料知识	209
二、卤水的调制	211
三、卤菜品种示例	215
单元二 烧腊制作	217
一、原料选择、品质检验与保管	217

二、烧腊技法	219
三、广式烧腊品种示例	222
单元三 凉拌菜制作	226
一、拌类菜式	226
二、炆类菜式	230
课后习题	231

模块九 菜肴的创新与发展

单元一 菜肴创新	234
一、菜肴创新的概念和意义	234
二、菜肴创新的基本原则	235
单元二 菜肴创新的途径	238
一、菜肴创新的思路	238
二、菜肴创新的方法	240
单元三 菜肴开发的方向与趋势	246
一、营养保健型	246
二、返璞归真型	246
三、适应大众型	246
四、中外技艺融合型	246
课后习题	247

附录 粤语常用烹饪用语与普通话对应一览表	248
----------------------------	-----

课后习题答案	251
--------------	-----

参考文献	258
------------	-----

模块一 粤菜概述

学习目标

1. 了解粤菜的发展历程。
2. 认识粤菜的三个组成分支及其特色。
3. 理解和熟记粤菜的特点。
4. 熟悉粤菜厨房各个岗位的分工和职责。
5. 认同与自觉提升自身的厨师职业操守。

粤菜以风味独特、风格高雅大气、选料广博奇杂、烹调技法灵活善变而独树一帜，饮誉四方，与鲁菜、苏菜、川菜一起被称为中国四大菜系，赢得了“食在广州”的美誉。

单元一 粤菜简介

一、粤菜的发展简史

民以食为天，有人类就有饮食，烹饪是人们生活中最重要的一部分。烹饪与人类的进化是分不开的，是人类文明的产物，人类文明的进化史也是烹饪发展史。烹饪的发展与人类文明的发展紧密相连，受人类社会生产力和生产关系等因素的影响。因此，我们研究某一地方烹饪风味流派的形成和发展的历史，就必须与该地区当时人类的生产力以及经济、政治、文化等生产关系联系起来，研究粤菜的发展史也一样。

距今约 12.9 万年广东最早出现会用火来熟食的马坝人，揭开了岭南地区人类饮食文明的开端。约三四千年前，广东的先民选择珠江流域作为聚居地，并形成了具有鲜明饮食习俗的南越族。“汉越大融合”后，南越族居民在保留了自身杂食的习俗的同时，大胆引进和吸收中原地区传来的先进的烹调技术和灿烂的饮食文化，创造了具有岭南特色的粤菜。经过宋、元、明、清一个较长的成长期，粤菜奠定了基本风格，自成一体。民国时期，在国内外因素影响下粤菜兴旺鼎盛，粤菜的独特风格更加明显。新中国成立以后，粤菜借改革开放的东风走上了发展的快车道，技术创新、科研加强，使得粤菜的影响力迅速扩展，不断寻求新食料、不断开发新产品、不断研究新技术、不断完善烹饪理论等形成发展粤菜的新风尚，粤菜进入了繁荣兴盛期。

（一）萌芽于先秦

粤菜发源于中国岭南地区，据考古发现，广东最早出现的人类是马坝人。马坝人生存年代距今约 12.9 万年。马坝人存在的事实有力地证明了，珠江流域与黄河流域、长江流域一样，同是中华民族诞生的摇篮和发祥地。考古证实，马坝人已经懂得利用自然火来熟食。尽管这种用火是非常简单、缺乏技巧的，但它毕竟是一种自觉的行为，这是人类摆脱漫长生食阶段走向饮食文明的开端。从新石器时期开始，古人类能够人工取火，保持火种，保证了熟食，原始的烹饪技术便萌芽了。这一时期，广东有考古发现：距今约 3 万年的处于古人类由原始群向氏族公社过渡时期的封开垌中岩人遗址及距今约 1.6 万年至 1 万年的处于母系氏族公社形成期的阳春独石仔和封开黄岩洞遗址。

这一时期在中国烹饪史上称“火烹”时期。在这时期食物致熟方法大体有两类：一类是直接加热法，如炮——把动物连皮放在火里烧；燔——把肉料贴于烧红的石块上炕熟、炕干；炙——把动物整只或整块用木棍穿好举在火上烤熟，还有的把食物埋在炭火中塘煨。另一类是间接加热法，具体有用叶子包裹着烧，再糊一层泥巴烧；把石板石块先烧热，再把食物放在石板石块上烙熟；或者把烧热的石块放在水中，使水变热，再放进食物致熟。

【知识链接】

燧人钻木取火的故事

燧人(suì rén)(燧人氏)是中国上古神话中火的发明者,有说他为三皇之一。《韩非子·五蠹》有记载:“民食果蓏蚌蛤,而伤害腹胃,民多疾病。有圣人作,钻燧取火,以化腥臊,而民悦之,使王天下,号曰燧人氏。”

燧人氏,在远古时,商丘一带是一片山林。在山林中居住的燧人氏,经常捕食野兽,当击打野兽的石块与山石相碰时往往产生火花。燧人氏从这里受到启发,就以石击石,用产生的火花引燃火绒,生出火来。这种取火法在三十年前的商丘农村还有人在使用。当时,有一位圣人从鸟啄燧木出现火花而受到启示,就折下燧木枝,钻木取火。他把这种方法教给了人们,人类从此学会了人工取火,用火烤制食物、照明、取暖、冶炼等,人类的生活进入了一个新的阶段。人们称这位圣人为燧人氏,奉他为“三皇之首”。

燧人氏是传说中发明钻木取火的人,这在先秦的古籍中已有记载。

“火烹”时期人们的食源主要是靠采集和渔猎得来,食物致熟的方法非常简单且有限,但人类有意识地用火熟食,是人类发展史上的一个里程碑。它使人类改变生吞活剥、茹毛饮血的野蛮生活方式,改善了人类的健康状况,延长了寿命;提高了食物的可食性,扩大了食物的范围;逐渐养成定时进食的习惯,为形成良好的饮食礼仪、促进饮食文明进步打下了基础。

距今约1.1万年前的氏族公社时代,古人类发现用火烧的黏土在水里不会溶散,于是把荆条筐抹上黏土后风干,用火烧至荆条化成灰,制成了早期陶罐。从此,我们的祖先开始使用陶制器皿烹制食物,这一时期在中国烹饪史上称“陶烹”时期。

广东的考古发现了母系氏族公社发展期的广东英德青塘墟和始兴县玲珑岩遗址,这两处遗址大约存在于七八千年前。在遗址里有人首化石,也有陶器。这说明,至少在七八千年前岭南地区的烹饪技术便获得了发展的条件,开始了粤菜的形成期。从距今四千至六千年反映母系氏族公社繁荣期的韩江、珠江三角洲的贝丘文化和距今三千至四千年反映母系氏族公社末期至父系氏族公社时期的西樵山和马坝石峡文化遗址可以看到,广东在四千年前已普遍出现了锄耕农业和家畜饲养业,有了发展烹调的物质条件。石峡、两樵山遗址出土的印纹硬陶器,其烧成温度已达1200℃,非常适于用作烹调器具。陶器的出现与使用,使真正意义上的烹调技法得以形成。

陶器的出现与使用有重要的意义:使得利用水为传热介质的烹调方法,如煮、蒸等陆续出现,烹调方法开始多样化;进一步扩大了食物来源,一些需要经长时间烹制食物现在可以食用了;使“烹调”成为方便之事,促进了生食劣习的改变,减少了疾病的发生,增强了体质,最终促进了人类大脑的发达;为后来的酿造工艺的诞生提供了基本条件。陶器的发明使先民可以储存食物和用水,为定居生活创造了条件,同时也促进了原始农业、畜牧业的诞生,使食物来源有了稳定的保证。可见,陶器的发明使烹饪的发展达到一个新阶段。

随着征服自然能力的提高,距今约三四千年,广东的先民已可以选择适宜的住地聚居,形成氏族部落或部落联盟,其中大部分形成具有鲜明习俗的南越族。由于珠江三角洲逐步发育成形,先民们陆续沿江聚居于珠江三角洲。虽然这里远离文化相对发达的中原,

但是,由于岭南地形复杂多样、物产丰富、特产突出,使以物质交流产生的交往比较密切。南越族人嗜吃狗肉,周代中原也曾兴起吃狗肉之风;南越族人爱吃蜂蛹、烤蝉、鼠,周朝王室也把“范”(蜂蛹)“蜩”(蝉)与朴(鼠)作为席上珍;南越人的“蜗醢”(螺酱)和鱼卵酱,也成了周朝王室的佐膳佳品。

(二) 形成于汉唐

秦王朝统一岭南后,在岭南新设南海、桂林、象三郡,数十万南下汉人带来了中原烹饪技艺。西汉王朝建立后,南越武王赵佗归属汉朝,制定“和辑汉越”国策,使汉越大融合。中原人继续以多种方式南迁,通过“杂处”而达到“汉越融合”,南越族实际上已开始汉化。南下汉人带来科学知识和饮食文化与岭南地理环境、物产特产和南越人的饮食习俗糅合在一起,去粗取精,不断升华,创造出独具一格的饮食特色。这种以南越人饮食风尚为基础,融合中原饮食、技艺之精华的饮食特色的形成,奠定了粤菜今后发展过程中的包容风格,以及不断进取、不断创新的时代特色。

在汉代,岭南的制糖业已相当发达,岭南的蔗糖不仅用作贡品,也在市场上销售。在味精诞生前,适当地加入少量蔗糖调味,会产生鲜甜滋味,这也是粤菜崇尚清鲜的一个起源。

在佛山澜石的东汉墓中出土的一个陶塑水田附船模型,它展示的是夏收夏种同时进行的情景,这个模型告诉我们,当时的珠江三角洲已生产两季稻,并可能是率先使用单牛犁田;汉晋时期已大量使用铁器农具。汉代以后,岭南用作贡品的水果品种越来越多,品质越来越好,家禽家畜饲养业也十分兴旺,这说明,到汉代,珠江三角洲已成为中国的先进农业区之一。这使广东食物资源不仅多样而且有了稳定的供给,达到了真正意义上的丰富,为粤菜的成长打下了坚实的基础。

唐朝统一全国之后,开辟了大庾岭通道,开发了由桂入粤的西江通衢,南北交往、内外联系通道更加顺畅,粤菜成长迅速并逐渐成形,主要表现在以下几个方面。

1. 烹调技法初成体系

由于有了充足的原料,安定的社会环境,炊具不断得到改进,自然就有了吃得更好的愿望。“汉越融合”的基本完成,促进了粤菜烹调技艺的逐步成熟,烹调技法逐步完善,并初成体系。唐昭宗时期出任广州司马的刘恂在《岭表录异》中记载,当时岭南人的烹饪技艺已相当高明,煮、炙、炸、蒸、氍、炒、脍、烧、煎、焯和拌等多种烹调方法已经流行。这些烹调方法几乎已采用了目前所运用的全部传热介质,包括了现行的全部最基本的烹调技法。

2. 辨物施法、因料施味的烹调风格已经出现

这在刘恂的《岭表录异》中也有说明:“蚝肉,大者腌为炙,小者炒食。”一大,一炙,一炒,各得其妙。又如烹蟹:“水蟹,蟹肉皆咸水,自有咸味,广人取之淡煮,吸其汁下酒;黄膏蟹,壳内亦有膏如黄酥,加以五味,和壳博之,食亦有味;赤蟹,母壳内黄赤膏如鸡、鸭子黄,肉白如豕膏,实其壳中。淋以五味,蒙以细面,为蟹毕罗,珍美可食。”蟹的品种不同,就要用不同的方法烹制,调以不同之味。

3. 杂食习惯依然保留

约在1万年前,岭南与中原的动物群落是差不多的。秦汉以后,黄河流域和长江流域不断开发,野生动物活动的地盘一天天缩小,岭南地区成了野生动物的避难所之一。在唐

宋期间的文献中记载了珠江三角洲和东江一带不时有象群、虎豹、猿猴、孔雀等野生动物出现,蛇、狸、野禽等易于捕食的小型动物就更不用说了。岭南拥有这样一个优越的天然食物宝库,难怪当地人一直喜吃野生动物,养成杂食的习俗。南宋周去非在《岭外代答》中说得更详尽:“深广及溪峒人,不问鸟兽蛇虫,无不食之。其闻异味,有好有丑,山有鳖名蛰,竹有鼠名鼠留,鸽鹑之足,猎而煮之,鲟鱼之唇,活而脍之,渭之鱼魂,此其珍者也。至于遇蛇必捕,不问长短,遇鼠必执,不问大小。蝙蝠之可恶,蛤蚧之可畏,蝗虫之微生,悉取而燎食之。蜂房之毒,麻虫之秽,悉炒而食之。蝗虫之卵,天虾之翼,悉炒而食之。”其实,许多鸟兽蛇虫的腥臊异味是很重的,然而,古时的岭南人都能把它们烹制得津津有味,其烹饪窍门之多、烹饪技艺之高便可想而知了。

4. 食风日盛,融合创新

杂食的风俗孕育了粤菜勇于进取、大胆创新的饮食文化观念。南越国归属西汉后,大批中原汉人南下,汉越民族和睦相处、彼此融合,这使得以南越人饮食风尚为基础的粤菜大量吸收中原饮食文化的精华,形成了粤菜的兼收并蓄的包容风格。面对岭南的山珍海味、奇珍异兽,仔细研究其食法,以烹出其味为快。为了探求吃的奥秘,粤菜从不排斥外来食品。始创于中原的“炮豚”进入岭南后成为世人皆赞的化皮乳猪,并衍生出广东名菜脆皮烧鹅。这样的演化例子不断在出现。

5. 食制自成一格

在宴会餐或是普通餐中,汤、羹是先上还是后上,历来是南北食制的分野。清代袁枚在《随园食单》里说:“上菜之法无汤者宜先,有汤者宜后。”餐后上汤是北方食制,至今仍是。自唐代以来,粤菜是在拼盘和热荤菜后先上汤羹再上别的菜,无拼盘和热荤菜的便先上汤羹,实行的是典型的南方食制。

(三) 成长于明清

唐后期珠江三角洲由于西江、北江的改置,加快了出海泥沙的沉积,大大扩展了可耕地面积。到两宋时期,岭南人大量围垦,把大量的低地沙洲改造成良田,把低洼的沼泽挖为鱼塘。长期努力的结果,使珠江三角洲出现了大量的农田和以桑基鱼塘、蔗基鱼塘、果基鱼塘为代表的基塘副业生产体系,奠定了发展农业的基础,形成了珠江三角洲良性的生产循环和生态平衡。

到了明清时期,由于大规模的水利建设及耕作技术改进,广东的农业已逐步走在全国的前列,珠江三角洲被称为“鱼米之乡”,农业的发展带动了手工业和贸易的发展,加上战乱较少,百姓生活较前富裕,“讲饮讲食”风气逐渐盛行,出现了许多著名的乡土美食,如顺德凤城河塘鲜、佛山柱侯食品、新会潮莲烧鹅、清远白切鸡、潮州佛跳墙、东莞荷包饭、新塘鱼包等。

【知识链接】

明清四大成熟菜式

明清四大成熟菜式即宫廷菜、官府菜、寺观菜和市场菜。

1. 从宫廷菜看,明代是汉菜为主,偏重苏皖风味;清代是满汉合璧,偏重京辽风味。尤其是清官菜,选料精,规法严,厨务分工精细盛器华美珍贵,堪称“中菜骄子”。

2. 从官府菜看，有官保菜（丁宝桢）、鸿章菜（李鸿章）、梁家菜（梁启超）、谭家菜（谭宗浚）、孔府菜（孔子）等。其中孔府菜最为知名。取料以山东特产为主，海陆珍馐并容；菜式以齐鲁风味为主，兼收各地之长；情韵以儒家文化为主，故有“圣人菜”之誉。

3. 从寺观菜看，分为大乘佛教菜和全真道观菜两支，大同小异。北京法源寺、杭州灵隐寺、成都宝光寺、湖北武当山等地的寺观菜调制精细。

4. 从市场菜看，这时已形成风味流派。鲁、苏、川、粤四大菜系已成气候；古老的鄂、京、湘、徽、闽、浙、滇诸菜系稳步发展；新兴的满族菜、朝鲜族菜、蒙古族菜和回族菜等也都打入市场。

明清时期，广东外贸得天独厚，明政府实行禁海政策，只在泉州、宁波、广州三地设市舶司，而且，泉州只通琉球，宁波只通日本，唯有广州可通东南亚及西洋各国。到了清代，由于西方殖民主义者纷纷在我国沿海进行海盗式的掠夺，使清政府实行更为严厉的禁海政策，封闭了沿海各口岸，独留广州包办清朝的贸易。这一政策加上其他的一些原因，使广州成为对内对外贸易十分发达的地方。这时的广州内外商贾云集，各地名食蜂拥而至，西洋餐饮相继传入，饮食市场十分兴隆。

（四）兴旺于民国

清末民国初期，广州成为中南地区的政治、经济、文化中心，工商业繁荣，交通发达，商旅往来频繁，中外商客云集，各地名菜相继传来，广州街头除正宗粤菜外，扬州小炒、金陵名菜、姑苏风味、四川小吃、京津包点、山西面食随处可见，西餐厅、咖啡馆、扒房、酒吧已多见不怪，粤菜扎根地呈现一派兴旺景象。以粤菜风味为主的南北风味酒楼、茶楼大量涌现。广州饮食市场一派繁华，酒楼之众多，为全国之冠。酒楼的蓬勃兴起，把粤菜的烹饪技术推向一个新的阶段，名菜美点层出不穷，烹调技艺日臻成熟。

到了20世纪30年代，广州较大的粤菜饮食店有200多家，家家都有自己独特的招牌名菜，较有代表性的有贵联升的满汉全席、干烧鱼翅、香糟鲈鱼球，聚丰园的醉虾蟹，南阳堂的什锦拼盘、品锅，品荣升的芝麻鸡，玉波楼的半斋炸锅巴，福来居的酥鲫鱼，万棧的挂炉鸭，文园的江南百花鸡，南园的红烧鲍片，西园的鼎湖上素，大三元的红烧大裙翅，蛇王满的龙虎烩，六围的太爷鸡，愉园的玻璃虾仁，孔旺记的烧乳猪，新远来的鱼云羹，金陵的片皮鸭，冠珍的清汤鱼肚，陶陶居的炒蟹，陆羽居的化皮乳猪、白云猪手，宁昌的盐焗鸡，利口福的清蒸海鲜，太平馆的红烧乳鸽等。这时候的广东餐饮市场可谓名菜荟萃、争奇斗艳，“食在广州”已初见其形，粤菜发展到了兴旺期。

【知识链接】

星期美点催红羊城早茶

为了适应岭南人“三餐两茶”的生活习惯，招引顾客，20世纪20~30年代，广州陆羽居茶楼率先推出“星期美点”，即将一月更换一次点心品种的期限缩短为一周，很快赢得顾客赞赏。接着，福来居、金轮、陶陶居、金菊园等名店竞相仿效，形成一股风

潮。其形式是：依照不同的季节、货源和场所，每周轮换一次品种（包括汤点、饭点和茶点），少则6咸6甜，多则12咸12甜，均以“五”字命名，前后不许重复。这样一来，促使店家以新擅名，以巧取胜。不长时间，广州点心便增加近千种款式，为全国同行所钦佩。现在“羊城早茶”风行各地，也是20世纪30年代的种苗结出来的硕果。

粤菜兴旺期有四个明显的特点：

1. 当地风味食品大量涌现，选料趋名贵，制作更讲究，质量重口感和滋味，形格讲大气，风味突出。

2. 北方菜点、西洋餐饮相继进入，餐饮市场丰富多彩。

3. 菜点的设计与制作，甚至包括宴会菜点的组配，充分体现南北融合、中西合璧的包容思路和创新求精精神。烤乳猪源于北方炙豕，载入贾思勰的《齐民要术》中，传入广东后，厨师改乳猪“开小腹”为“开大腹”，改进烧烤程序及调料，使乳猪既保持“色如琥珀，又类真金”的特点，又提高猪皮的脆度和上色均匀度，味道更香浓，在各地烧烤风味菜方面成为佼佼者。此外，扬州炒饭、油泡虾仁、花式拼盘、果汁猪扒、茄汁牛扒、吉列菜式等菜品的改进并成名，都充分证明了这一点。

4. 组成粤菜主体部分的三个地方风味——广州菜（又称广府菜）、潮州菜、客家菜，它们各自的特色日臻鲜明。由此，粤菜的涵盖范围、风味特色、技术风格等进一步明确，并获得发展。

（五）繁荣于当代

新中国成立以后的半个多世纪，尽管由于各种天灾或人为的内外因素造成社会经济时起时伏，但总体来说，经济逐步发展，经贸活动与对外交往频繁，社会安定，物质丰富，饮食服务人员在思想上获得解放，聪明才智尽情发挥，菜点的开发思路也获得解放，粤菜在这阶段发展迅速，特别是改革开放后，市场经济空前繁荣，粤菜发展步入了繁荣期。粤菜在繁荣期有以下五个基本特征。

1. 粤菜服务对象发生了质的改变

改革开放后，全国经济有了新的生机，人民群众的生活水平迅速提高，粤菜服务对象也发生了质的改变。一个地方菜的风味主要以专业生产单位（酒家、酒楼、酒店、餐厅等）生产的菜点为代表，过去能进高级食府的大都是非富即贵、有权有势的少数人，现在所有餐饮单位均面向社会大众，这使得粤菜的发展更具生命力。

2. 菜点的开发思路获得解放，使粤菜走上持续发展的道路

自1956年起，每年在广州举办的春秋两届中国出口商品交易会，是促进粤菜创新菜式、提升档次的大好时机。所有接待海外来宾的单位，都会使出浑身解数做好接待工作，这对粤菜的发展是一个大大的促进。在中外各类烹饪大赛中，粤菜也屡获殊荣。

1956年“广州名菜美点展览会”上，展示了5457道名菜，825款美点，273种小吃。1983年设在广州酒家的广州名菜美点评比展览会，不仅展示了名菜，还展出由玉堂宴、龙门宴、金花宴、鹿鸣宴四个主要宴会，以及各式宴席摆设组成的粤式满汉全席，共128款名菜，十分壮观。从1987年起，广州政府每年金秋季节便举办广州国际美食节，广东各

地也不定期举办以“食文化”为主题的群众性活动或技能竞赛，为粤菜发展打下重要的群众基础。

3. 粤菜品种层出不穷，菜式丰富多彩

改革开放政策使内外交往更加频繁，而市场经济带来的激烈竞争，使广州餐饮市场变得更加主动、更加积极地吸收外部工艺精华，引进外来原料、调味料，开发新型地道粤菜，南北融合，中西合璧，以满足人们求新、求奇、求精的要求。

4. 粤菜影响力扩大

20 世纪 80 年代以后，粤菜大规模东进、西闯、北上、出国，所到之处都呈现出无法抗拒的诱惑力。人们以品粤菜为时尚，以尝粤菜为乐事，以进粤餐馆为身份象征，以懂做粤菜为自豪，粤菜在中国菜中的地位自然确立，“食在广州”深入人心。

北京饭店粤菜厨师康辉（广东顺德人）1982 年随团参加法国第 25 届国际美食博览会，被法国名厨协会授予烹饪大师称号，并被接纳为会员。祖籍广东中山石岐的香港名厨杨贯一厨艺精湛，“阿一鲍鱼，天下第一”的美誉驰名世界，1987 年他获美国传记协会颁发的荣誉证书，成为世界名人，并随后获得法国蓝带美食会授予“厨艺长”称号及“蓝带统帅”高级厨艺勋衔。1988 年广州白天鹅宾馆组成参赛的粤菜“双龙戏珠”在日本东京荣获“第二届国际烹饪大赛节”金牌大奖。1990 年由广州厨师组成中国代表队，参加在卢森堡举行的世界杯烹饪大赛，共有几十个国家参赛，中国队成为亚洲地区唯一的团体金牌得主，同时还获得团体项目中的 7 块金牌，个人参赛的项目也全部获奖。

【知识链接】

阿一鲍鱼，天下第一

祖籍广东中山石岐的香港名厨杨贯一厨艺精湛，以“阿一鲍鱼，天下第一”的美誉驰名世界。1985 年“一哥”在北京人民大会堂献艺；1986 年应钓鱼台国宾馆邀请进行现场示范指导；1987 年获美国传记协会颁发的荣誉证书，成为世界名人；之后被法国蓝带美食会授予“厨艺长”称号，并获法国“蓝带统帅”高级厨艺勋衔；1992 年加入世界御厨协会；2002 年获“世界御厨”大奖；2004 年又获世界御厨协会颁发给厨师最高荣誉“三星奖”。“一哥”所获国际国内烹饪殊荣数量之多、级别之高，在世界华人中无与伦比。

5. 烹饪教育蓬勃发展，烹饪人才迅速成长，烹饪科学研究深入开展

新中国成立以后，国家鼓励名师传艺，进行文化补课的同时，还多层次、多渠道地兴办烹饪教育事业，广东的烹饪教育由单一传统的师带徒模式转变为职业教育、专业研究双轨制，短期培训、中等职业教育、高等职业教育、高等教育多层次，业余教育、脱产进修、正规教育多形式，社会力量办学、政府投资办学多渠道的完整教育网络，烹饪教育逐步走上规范化、科学化、现代化的道路。烹饪专业队伍、烹饪师资队伍、烹饪科研队伍逐步壮大，为粤菜面向新世纪，吸收新科技，朝科学化、现代化方向发展起到重要作用。

综上所述，粤菜是在当地民间饮食的基础上形成的，通过博采中外、兼收并蓄，经历了多个朝代的发展成长，最终能独树一帜、自成体系，以下因素起了重大的作用：