



全国高等职业院校餐旅类专业教改教材



中国烹饪协会职业培训指定教材

ZHONGSHI

PENGTIAO GONGYI

中式烹调工艺



曲绍卿 巩显芳 主编
中国烹饪协会 组织编写



 中国轻工业出版社

全国高等职业院校餐旅类专业教改教材

中国烹饪协会职业培训指定教材

ZHONGSHI

PENGTIAO GONGYI

中式烹调工艺

曲绍卿 巩显芳 主编
中国烹饪协会 组织编写

图书在版编目 (CIP) 数据

中式烹调工艺 / 曲绍卿, 巩显芳主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2011.7

全国高等职业院校餐旅类专业教改教材 中国烹饪协会职业培训指定教材

ISBN 978-7-5019-8239-4

I. ①中… II. ①曲…②巩… III. ①中式菜肴-烹饪-高等职业教育-教材 IV. ①TS972.117

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第087722号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福

责任终审: 滕炎福

封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计

责任校对: 燕杰

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: 航远印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2011年7月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 22.5

字数: 526千字

书号: ISBN 978-7-5019-8239-4 定价: 39.00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

090920J2X101ZBW

全国高等职业院校餐旅类专业教改教材编审委员会

主任：杨 柳

委员：王美萍 郭春慧 曲绍卿 刘 捷
鲁琳雯 巩显芳 石长波 隋海涛
郭晓赓 杨雪欣 王 玉 宋国庆
轩福华 汪晓梅 杨 晶 田 彤
王 美 闫喜霜 张丽娟 李日欣

本书编写委员会

主 编：曲绍卿（山东省商业职业技术学院）

巩显芳（淄博市技师学院）

副主编：孟 勇（济南第三职业中专）

参 编：齐现军（淄博市技师学院）

李 晶（淄博市技师学院）

田绪兵（淄博市技师学院）

翟纯国（淄博市技师学院）

贺丽娜（淄博市技师学院）

孙荣国（淄博市技师学院）

梁秋霞（淄博市技师学院）

陈立刚（淄博市技师学院）

蔺宾川（淄博市技师学院）

王炳乙（淄博市技师学院）

序 言

为深化我国高等职业教育教学改革，加强课程改革的实体教材建设，解决教材滞后对餐旅类院校深入推进教学改革带来的影响，2009年中国烹饪协会与中国轻工业出版社联合启动了高等职业教育餐旅类专业教改教材的研究项目，对餐旅类专业的课程、教学与教材进行了深入探讨。

职业教育教学改革的核心是课程改革，而课程改革的中心又是教材的改革。教材的内容与编写体例基本上决定了学生从该门课程中能学到什么样的知识、技能，形成什么样的逻辑思维习惯。目前餐旅类专业课程教程的编写多数是沿袭传统的学科教材模式，教材的内容与体例按章节设计，理论性强，没有与行业产品、岗位紧密联系在一起，缺乏针对性。本套教材以课程改革为主线，采取模块化的编写体例，以任务的形式完成课堂教学。教材内容围绕职业教育特点和行业对技能人才的需求进行阐述和安排。

本套教材作为中国烹饪协会与中国轻工业出版社联合推出的餐旅类专业的教育教学改革成果，获得了业内专家、学者与教师的大力支持和参与，经过了持续地探索和大胆地创新。本套教材由中国烹饪协会组织相关专家进行审稿，以确保教材质量。但由于教学改革是一项庞大的系统工程，不免会存在一定的局限性，恳请广大读者提出宝贵意见，以便我们今后修订时不断完善。

全国高等职业院校餐旅类专业教改教材编审委员会

前 言

随着社会的发展进步，当前我国技能型专业人才紧缺。原有的高职高专教学模式已经越来越不适应现代教学需求，作为高职院校，急需合适的指导教材。本教材正是在满足这一方面需求的基础上编写的。

《中式烹调工艺》是“中国烹饪工艺”的重要分支课题之一，《中式烹调工艺》的教学，旨在传授中国烹饪工艺中的红案理论知识与实践内容，着重传授手工艺制作菜肴的基本技法。

本教材一方面着力于理论与实践相结合，强调实践教学的重要性。着重于实践教学，便于学生理解和掌握中式烹调工艺的基本方法，训练学生的基本操作技能，适合于当前我国高职高专人才的培训；另一方面，注重理论对实践的指导作用，多从直观的流程图来分析复杂的制作过程。运用基本理论知识，通过烹调工艺流程图，熟练掌握菜肴制作的基本过程，加深对不同烹调方法的概念的理解，懂得菜肴制作的不同思路，并进一步熟悉菜肴制作的过程；反之，通过菜肴的表现形式，进一步解释菜肴制作的方法。本教材内容简洁，力求易学易懂。使学生学习起来思路清晰，一目了然，对技术的掌握，事半功倍。

本教材内容包括厨房管理、热菜烹调工艺、冷菜烹调工艺、甜菜烹调工艺、中餐装盘工艺、风味菜肴、筵席制作工艺七大项目。其中，热菜、冷菜、甜菜、菜肴装盘、筵席制作部分主要介绍菜肴制作具体工艺，为本教材的主体；风味菜肴部分主要介绍我国四大风味菜和有代表性的艺术风味菜及负有“天下第一菜”美称的孔府饮饌。

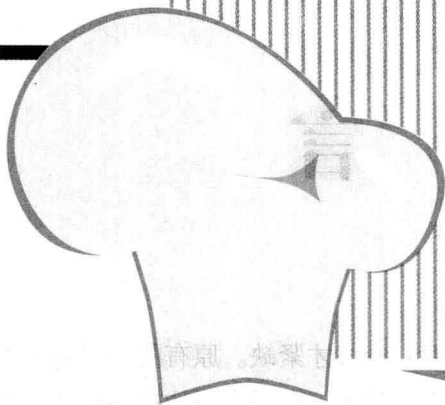
本教材是一门实践性非常强的课程，需要学生在学习过程中灵活地运用理论知识，反复进行实践，举一反三，充分掌握菜肴制作的基本技能，取其精华，善于思考，力争将烹饪事业推陈出新发扬光大。本书部分菜品配备了图片资料以方便教学使用，请在中国轻工业出版社网站“在线课堂”中下载使用。

本教材编写过程中参考了许多前辈及同仁的文献资料，汲取了他们的部分精华，在此深表感谢。

由于作者水平有限，书中难免有错误和不当之处，望诸位烹饪行家和广大读者批评指正。

编者

2010年10月



目录



项目一

厨房管理

模块1	厨房基本知识	9
模块2	中餐厨房工作岗位	13

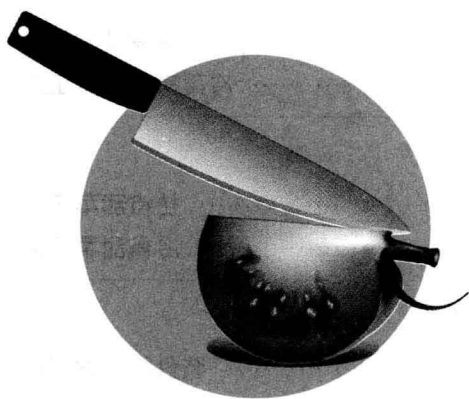
热菜烹调工艺

模块1	炒制工艺	26
模块2	爆制工艺	44
模块3	熘制工艺	55
模块4	炸制工艺	62
模块5	烹制工艺	80
模块6	煎制工艺	83
模块7	焗制工艺	92
模块8	贴制工艺	96
模块9	烧制工艺	99
模块10	焖制工艺	109
模块11	扒制工艺	111
模块12	烩制工艺	116
模块13	氽制工艺	121
模块14	熬制工艺	125
模块15	煮制工艺	127
模块16	炖制工艺	130
模块17	煨制工艺	136
模块18	蒸制工艺	138



项目二

		模块19····· 烤、熏热菜	143
		模块20····· 焗、燻工艺	153
		模块21····· 涮锅 什锦锅 砂锅	157
	项目三	冷菜烹调工艺	
		模块1····· 冷菜的发展及其特点	163
		模块2····· 冷菜烹调基本工艺	165
	项目四	甜菜烹调工艺	
		模块1····· 热食甜菜工艺	203
		模块2····· 冷食甜菜工艺	210
	项目五	中餐装盘工艺	
		模块1····· 装盘的基本知识	215
		模块2····· 冷菜的装盘	220
		模块3····· 热菜的装盘	225
	项目六	风味菜肴	
		模块1····· 四大风味菜肴	233
		模块2····· 艺术风味菜肴	298
		模块3····· 孔府饮馔	321
	项目七	筵席制作工艺	
		模块1····· 筵席知识	344
		模块2····· 筵席菜肴配置内容与规格	347
		模块3····· 筵席的设计	351
		模块4····· 筵席菜单的组织	352
		模块5····· 筵席的准备和上菜程序	354
		模块6····· 餐厅布置与上菜礼节	356
		参考资料·····	360



项目一

厨房管理

主要内容 | 本部分内容主要介绍一般厨房的基本知识、岗位设置以及岗位技能要求。

- 学习目标**
1. 厨房基本知识
 2. 中餐厨房工作岗位



模块1 厨房基本知识



【能力培养】

1. 了解厨房的种类
2. 了解中餐厨房设计
3. 掌握中餐厨房管理任务



【知识拓展】

1. 酒店经营与管理
2. 酒店组织结构
3. 餐饮服务业基本理论

任务1 了解厨房的种类

一、厨房的含义

厨房泛指从事菜点制作的场所。本书所指厨房特指以经营为目的、为服务宾客而进行菜点制作的生产场所。

专业生产人员、生产所需的设施设备、必需的生产空间和场所、烹饪原料、能源等是厨房的必备要素。

二、厨房的种类

- (1) 按厨房规模划分 包括大型厨房、中型厨房、小型厨房和超小型厨房。
- (2) 按餐饮风味类别划分 包括中餐厨房、西餐厨房和其他风味厨房。
- (3) 按厨房生产功能划分 包括加工厨房（中心厨房、切配中心）、宴会厨房、零点厨房、冷菜厨房、面点厨房、咖啡厅厨房、烧烤厨房和快餐厨房。

任务2 了解中餐厨房的设计

一、影响厨房设计的因素

- (1) 厨房的建筑格局和规模大小；
- (2) 厨房的生产功能；
- (3) 公用事业设施状况；

- (4) 国家的法律、法规要求；
- (5) 投资费用。

二、厨房设计的原则

- (1) 保证工作流程连续顺畅；
- (2) 厨房内部各功能版块尽量安排在同一楼层，并力求靠近餐厅；
- (3) 注重食品安全及生产安全；
- (4) 设备尽可能兼用、套用，集中设计加热设备；
- (5) 留有调整、发展余地。

三、厨房总体设计

1. 厨房面积确定

厨房面积在总餐饮面积中有一个合适的比例，应防止过小或过大。

(1) 确定厨房面积考虑的因素

- ① 原料加工的业务量；
- ② 经营的菜肴风格；
- ③ 厨房产量的大小；
- ④ 设备的先进程度与空间利用率；
- ⑤ 厨房辅助设施状况。

(2) 厨房总体面积确定方法

- ① 按餐位数计算厨房面积；
- ② 不同类型餐厅餐位数与对应厨房面积比例。

2. 厨房设计趋势

厨房的设计应紧紧围绕餐饮的经营风格，充分考虑实用、耐用、便利，以流程合理、方便实用、节省劳动力、改善厨师工作环境为原则，不必追求设备多多益善。厨房设备多而没用，不仅造成投资增大，而且占用场地空间，使厨房生产操作施展不开，增加不安全性，更没有必要一味追求气派漂亮、造型花哨。

厨房的设计，应在以下几个方面特别加以重视：

(1) 厨房的通风 不管厨房选配先进的运水烟罩，还是直接采用简捷的排风扇，最重要的是要使厨房，尤其是配菜、烹调区形成负压（所谓负压，即排出去的空气量要大于补充进入厨房的新风量），这样厨房才能保持空气清新。但在抽排厨房主要油烟的同时，也不可忽视烤箱、焗炉、蒸箱、蒸汽锅及蒸汽消毒柜、洗碗机等产生的浊气、废气，要保证所有烟气都不在厨房区域弥漫和滞留。

(2) 厨房的明橱、明档 餐馆设计明橱、明档，是餐饮业发展到一定时期的产物。设计明橱、明档，要注意不应因此设计而增加餐厅的油烟、噪声和有碍观瞻场景。有些



只宜将生产的最后阶段作展示性的明橱设计，实在没有必要和盘托出。

(3) 厨房地面 厨房的地面设计和选材，切不可盲从，必须审慎定夺。在没有选择到新颖实用的防滑地砖前，使用红钢砖仍不失为有效之举。

任务3 掌握中餐厨房管理任务

厨房管理的任务就是发挥和调动厨房各方面的因素和力量，为饭店创造良好的餐饮声誉和经济效益。人、财、物的合理安排和控制是厨房实行高效有序生产的保证。同时，厨房管理还必须保证随时满足客人对菜肴的一切需要，及时提供优质适量的各类菜点，保持始终如一的产品形象。

一、充分调动员工工作的积极性

运用情感管理，配合经济、法律、行政的各种手段和方式，激发厨房员工的工作热情，充分调动员工的工作积极性，是厨房管理的重要任务。员工积极性调动起来了，工作效率就可以提高，产品的质量就更有保障；关心集体、敬业乐群，对技术精益求精的风尚和精神就可能形成并发扬光大。反之，员工情绪消极、低沉，将为厨房生产和管理留下种种隐患，厨房的发展和进步、产品开发与创新就变得举步维艰。

二、完成饭店规定的各项任务指标

厨房作为饭店的一个有机组成部分，理应承担饭店下达和规定的有关任务和指标，以保证饭店整体目标的实现。厨房是饭店唯一的食品生产部门，饭店为创立企业形象，维护消费者利益，扩大餐饮收益，自然要为其规定一定的任务及考核指标。

三、完成饭店规定的营业创收指标

营业收入反映厨房综合收益情况，是厨房各种活动销售收入的总和。

四、实现饭店规定的毛利及净利指标

饭店为积累资金，扩大再生产，提高经济效益，规定厨房产品的毛利及净利指标必须实现。这也是厨房管理实际控制结果的一个重要标志。

五、达到饭店及餐饮部门规定的成本控制指标

成本控制准确，才能在保护消费者利益的前提下为饭店多创效益，两者不可顾此失彼。

六、符合饭店及卫生防疫部门规定的卫生指标

符合饭店及卫生防疫部门规定的卫生指标，是对消费者身心健康负责和保证饭店社

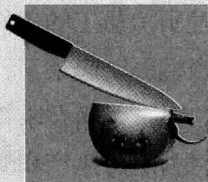
会效益的重要考核指标。

七、达到饭店及餐饮部门规定的菜点质量指标

质量指标包括出品给客人的感官印象和内在的营养健身等要素。中国旅游服务质量等级规定，饮食优质等级的产品质量客人满意程度不能低于完成饭店及餐饮部门规定的食品创新、促销活动指标。研究开发菜点新品、不断推出各种食品促销活动，既为餐饮竞争所必要，又是扩大饭店餐饮声誉、为饭店创收赢利的重要手段。

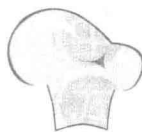
八、完成饭店规定的人员培训及发展指标

饭店要发展，餐饮要立于同行竞争的不败之地，厨房就要有一个人员培训及发展的长远规划，并保证逐步实施。



要点提示

1. 厨房的种类与功能。
2. 中餐厨房设计。
3. 中餐厨房管理任务。



模块2 中餐厨房工作岗位



【能力培养】

1. 了解中餐厨房管理岗位设置情况
2. 熟悉厨房各部门、岗位的设置及技能要求



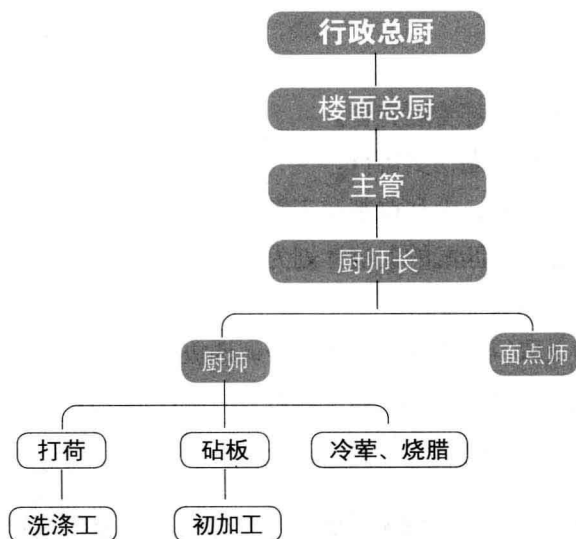
【知识拓展】

1. 酒店经营与管理
2. 酒店组织结构
3. 餐饮服务业基本理论

中餐厨房是负责向客人提供餐饮产品和餐饮服务的职能部门，是酒店中重要且具有较大潜力的增收创利部门，餐饮的特色和质量是酒店总体管理水平和特色的重要组成部分。

中餐厨房餐饮管理的主要职能是：在酒店分管领导的指导下，积极组织生产适合客人需求的中餐产品，全力参与市场竞争，创制特色产品，建立独特的经营模式，赢得良好的形象和声誉；坚持质量标准，强化质量管理，认真贯彻《食品安全法》，不断提高全体员工的安全意识，确保食品安全；严格控制各项成本费用，保证酒店良好的经济效益；采取灵活多样的形式，开展服务意识培训和业务培训，不断提高人员素质。

为了更好地做好中餐厨房工作，需要将中餐厨房工作细化分解，责任到人。一般的中餐厨房岗位设置，如下图所示：



中餐厨房岗位设置图

一、行政总厨

(1) 报告上级 总经理或副总经理。

(2) 督导下级 厨房全体员工。

(3) 同相关部门联系 销售部、财务部、工程部、人事部、餐厅部、采购部。

(4) 素质要求

① 文化程度：具有普通院校大专以上或同等学历。

② 专业知识：具有餐饮专业知识，通晓烹调学、食品营养卫生与安全学，熟知餐饮相关的法律、法规和制度，且具有计划、监督、营销、人事、服务、工资、食品成本控制、保养和卫生安全的相关知识。

③ 任职经验：有5~10年厨房管理工作经验，知晓食品加工全部过程。

④ 其他要求：懂得厨房的布局、规划、前期工程设计，具有较强的管理能力、社会活动能力、领导能力、组织协调能力和业务开拓能力、计算机应用能力、实际工作能力及严谨的工作态度和高度责任感。

(5) 主要职责

① 制定本部各项规章制度，健全完善内部管理。

② 制定年度、月度的营业计划，领导全体员工完成各项工作任务和经营指标。

③ 分析年度、月度经营状况，严抓成本，推广食品销售，根据季节性市场变化制订促销计划，编制菜单。

④ 控制食品标准，正确掌握毛利率，加强物料管理，降低费用，增加盈利率。

⑤ 抓好食品卫生和安全生产工作，贯彻执行餐饮各项卫生制度，加强消防培训，提高员工卫生、消防安全意识，确保各部位的安全。

⑥ 积极联系各部门，配合各部门工作，督导员工养成互帮互助的作风，为店的整体建设作出贡献。

(6) 评估标准

① 各项规章制度与内部管理完善。

② 年度与月度工作计划切实可行。

③ 食品成本控制得力，毛利控制在正常范围。

④ 与季节市场变化相匹配的促销计划为酒楼赢得利润。

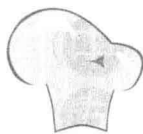
⑤ 确保食品卫生和安全生产。

⑥ 员工队伍建设取得显著成效，通过培训选拔人才，提高战斗力。

⑦ 年度与月度经营分析切合实际，并对以后工作提供决策依据。

注意事项

1. 经常性地对设备进行保养与维修，使之处于完好的工作状态，并合理使用，防止意外事故发生。



2. 抓好员工队伍的整体建设, 熟练掌握员工的思想状况、工作表现及业务水平, 加强员工职业道德教育, 持之以恒地培训、考核和选拔人才, 组织各种活动, 激发员工的工作积极性, 加强集体凝聚力。

二、楼面总厨

(1) 报告上级 行政总厨。

(2) 督导下级 各岗位主管。

(3) 联系部门 餐厅部、采购部、财务部、销售部。

(4) 素质要求

① 文化程度: 高等院校烹饪专业毕业。

② 专业知识: 具有餐饮全面性的专业知识, 精通烹饪知识, 通晓食品生产加工过程; 精通一个菜系、旁通两个以上菜系的制作工艺。

③ 任职经验: 具有3年以上厨房管理工作经验。

④ 其他要求:

- 熟知餐饮业各项法规制度及本部各项规章制度, 具有严谨的工作态度和高度的责任感;

- 对部门的物料存放位置、数量及采购计划能全面了解, 有较高的组织安排能力, 处事大公无私、心想集体、不计个人。

(5) 主要职责

① 负责部门的全面生产工作, 抓好员工的思想教育工作, 了解员工的思想动态;

② 做好劳动调配, 每日不定时到各生产部门巡查工作, 密切联系各部门厨师, 发现问题及时上报果断解决, 不断改进出品质量、卫生;

③ 负责指挥烹调工作, 听取宾客建议和餐厅保持密切联系, 检查各种大型重要的宴会技术力量的安排情况, 控制采购物品质量, 掌握各部销售收入、成本利率;

④ 每次召开多次生产部门责任关于食品质量的专题会议, 听取报告, 传达上级指示, 听取收集意见, 提出整改方案;

⑤ 健全食品质量检查制度和食品质量事故的奖惩制度, 视其责任大小及损失程度做出处理及整改;

⑥ 每周二与采购部门有关人员一起巡视市场, 了解市场原料价格情况, 发掘新产品, 不断开发新潮菜点, 使酒楼菜点满足消费者的需求;

⑦ 加强各生产部门管理和业务技能培训, 控制各部门日常的食品出品质量, 抓好员工的纪律及卫生工作;

⑧ 配合行政总厨, 完善内部管理, 配合各部门提供一流的饭菜, 做好设备物料的保养, 具有高度的生产安全意识, 防范意识。

(6) 评估标准

- ① 能及时发现工作流程及员工思想上的问题并果断采取措施,防止问题的扩大,避免造成不良影响;
- ② 严把原料验收与出品质量关,发现问题及时解决;
- ③ 合理控制原料成本;
- ④ 不断开发新菜点;
- ⑤ 内部管理完善;
- ⑥ 设备保养得当,能够保证安全生产。

注意事项

1. 熟知各种原料的产地、性质、加工烹制方法,全面掌握菜品的生产工艺,并且有技术创新能力。
2. 对厨房设备设施的安全性,正确操作方法全面了解,发生事故能及时无误地处理、解决。

三、主管

- (1) 报告上级 楼面总厨。
- (2) 督导下级 厨师及厨工。
- (3) 联系部门 餐厅部、采购部、工程部。
- (4) 素质要求

- ① 文化程度: 高等职业院校烹饪专业或同等学历。
- ② 专业知识: 接受过餐饮烹调的专业培训,懂得成本核算、物料管理。
- ③ 任职经验: 有一定的厨房管理工作经验。
- ④ 其他要求:
 - 熟知餐饮业的各项法规及部门各项规章制度;
 - 有高度的责任感和严谨的工作态度、良好的人际关系;
 - 有一定的组织能力、坦荡的胸怀,对人对事公正无私,不计个人利益。

(5) 主要职责

- ① 听从上级的督导,完成交付的各项工作任务,做好员工的思想工作;
- ② 负责所辖范围的日常管理工作及全面性的技术指导;
- ③ 做好岗位人员的调配工作,安排好工作并进行经常性检查,保证厨房的正常运转;
- ④ 与餐厅保持经常性的密切联系,掌握宾客对菜品的反馈建议,提高个别菜品的质量;
- ⑤ 做好下属见习生的岗位业务技术培训,学习的组织工作,定期进行岗位考核;