



普通高等教育“十一五”国家级规划教材

[高职教材]

烹饪原料

PENGRYEN YUANLIAO


冯玉珠 陈金标 主编



普通高等教育“十一五”国家级规划教材

烹饪原料

冯玉珠 陈金标 主编

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

烹饪原料/冯玉珠, 陈金标主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2009.6

普通高等教育“十一五”国家级规划教材

ISBN 978-7-5019-6895-4

I. 烹… II. ①冯…②陈… III. 烹饪—原料—高等学校—教材 IV. TS972.111

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 038328 号

责任编辑: 白洁 史祖福

策划编辑: 白洁 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 王培燕 责任校对: 郎静瀛 责任监印: 马金路

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: 三河市世纪兴源印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2009 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

开本: 720 × 1000 1/16 印张: 19.75

字数: 418 千字 插页: 4

书号: ISBN 978-7-5019-6895-4 定价: 36.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 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读者服务部联系调换

90021J1X101ZBW

前 言

烹饪原料学是研究烹饪过程中所运用的一切可食用原料的性质和规律的科学，是烹饪专业的主要专业基础课程。目前，国内有关“烹饪原料学”的高职教材已有很多版本，但有的关于原料的生物学知识的内容较多，而原料的烹饪应用规律太少；有的篇幅太长，大量的原料知识在有限的课时下形同摆设。所以，重新构建高职“烹饪原料学”课程内容体系，编写具有高职特色的反映当今烹饪原料发展现状、符合创新创业型人才培养要求的烹饪专业教材，具有非常重要的意义。

本书为普通高等教育“十一五”国家级规划教材。2006 年秋，我们商讨了编写思路、编写大纲和编写方法，并在全国部分院校的同行中征求意见，烹饪教育专家季鸿崑先生对教材的编写提出了许多建设性建议，最终按照 56 ~ 64 学时来设计教材内容。本教材主要具有以下几个特点：

一是简洁明快，理论知识以够用为主。对烹饪原料的生物学知识、生物化学知识、制品原料的加工原理和加工过程等的介绍简单扼要，删除了以往教材中常有的野生畜禽原料内容、部分已绝迹或濒临绝迹的原料及国家法规保护的原料，如长江鲟鱼、刀鱼、大鲵、发菜等。教材尤其突出各种能力的培养，让学生的手脑都动起来，这在每章开头的“能力目标”及章末的“实训项目”中都有体现。

二是点、面结合精选内容。中国烹饪之所以受到世界的推崇，种类繁多的烹饪原料是其重要的物质基础。本教材在内容的取舍上，立足于餐饮业所用烹饪原料的整体范围，注意使学生较为全面地掌握烹饪原料共性知识，但又不面面俱到，对具体原料的选择注重实用性与典型性的结合，对所选的原料一般按 800 ~ 1000 字篇幅从种类特征、烹调应用、营养保健、注意事项等方面详细介绍，力求保证学生在有限的课时内掌握必备的知识。

三是体例编排与版式设计新颖独特。为了便于教学，本教材每章开篇设“知识目标”与“能力目标”，正文中穿插“知识链接”或“特别提示”等，增加了知识性、趣味性的内容，章末设“同步练习”、“实训项目”和“建议浏览网站及阅读书刊”等栏目。对有关原料的讲述，多辅以图表，直观形象，图文并茂，突出直观性强的特点。

四是一体化设计、多种媒体有机结合。在主教材的基础上，我们还配套开发了多媒体课件、实训指导、综合习题等课程资源，收集了大量的原料图片资料、视频素材，建立了本课程的教学资源库，其中，经过长时间、多渠道积累的各种烹饪原料的视频资源已达 50G，在教学中发挥了巨大的作用。上述内容我们将逐

步上传到校园网 (<http://www.pengrenedu.cn/yuanliao>) 上, 与全国同行交流。

本书由河北师范大学职业技术学院冯玉珠教授和无锡商业职业技术学院陈金标副教授共同主编, 江苏食品职业技术学院的丁玉勇副教授和河北师范大学职业技术学院的刘鑫峰老师担任副主编。拙稿完成后, 承蒙季鸿崑先生进行了审阅。

全书由十章组成, 具体内容及分工为:

第一章烹饪原料概述, 由陈金标 (1、2 节)、冯玉珠 (3、4 节) 共同编写;

第二章粮食原料, 由陈燕副教授 (湛江师范学院) 编写;

第三章蔬菜原料, 由冯玉珠 (1、2 节)、陈燕 (3、4 节) 共同编写;

第四章果品原料、第六章禽类原料, 由冯玉珠编写;

第五章畜类原料, 由丁玉勇编写;

第七章鱼类原料、第八章其他水产, 由陈金标编写;

第九章调味料, 由谢强 (无锡商业职业技术学院) 编写;

第十章辅助料, 由刘鑫峰编写。

陈金标对全书内容进行整理、补充, 并配上同步练习题、插图及附录, 冯玉珠对全书内容进行校对、统稿, 并加上配套的实训项目。本教材配套的助教课件由刘鑫峰老师完成。湛江师范学院的李宏亮、江苏食品职业技术学院的董道顺、河北师范大学职业技术学院的王莉等老师参加了部分内容的编写。

本书的编写河北师范大学与无锡商业职业技术学院在经费上给予了资助, 在此一并致以衷心的感谢。

由于编者水平所限, 虽编写历时两年, 但书中错误、不妥之处在所难免, 敬请兄弟院校各位同行、读者批评指正。

主编

目 录

第一章 烹饪原料概述	(1)
学习目标	(1)
第一节 烹饪原料的概念及研究内容	(1)
第二节 烹饪原料的命名和分类	(7)
第三节 烹饪原料的标准与品质检验	(10)
第四节 烹饪原料资源的开发与保护	(12)
同步练习	(16)
实训项目	(18)
建议阅读书刊	(19)
参考文献	(20)
第二章 粮食原料	(21)
学习目标	(21)
第一节 粮食原料概述	(21)
第二节 粮食的品种及烹饪应用	(24)
第三节 粮食制品及烹饪应用	(32)
第四节 粮食的品质检验与保藏	(39)
同步练习	(41)
实训项目	(43)
建议浏览网站及阅读书刊	(44)
参考文献	(44)
第三章 蔬菜原料	(45)
学习目标	(45)
第一节 蔬菜原料概述	(45)
第二节 典型蔬菜品种及烹饪运用	(49)
第三节 蔬菜制品及烹饪运用	(68)
第四节 蔬菜的品质检验和贮存保鲜	(72)
同步练习	(76)
实训项目	(78)
建议浏览网站及阅读书刊	(79)
参考文献	(79)

第四章 果品原料	(80)
学习目标	(80)
第一节 果品原料概述	(80)
第二节 典型果品及烹饪运用	(85)
第三节 果品的品质检验和贮存保鲜	(100)
同步练习	(102)
实训项目	(104)
建议浏览网站及阅读书刊	(104)
参考文献	(105)
第五章 畜类原料	(106)
学习目标	(106)
第一节 畜类原料概述	(106)
第二节 畜类胴体的分割与烹饪运用	(113)
第三节 畜类制品及烹饪运用	(125)
第四节 畜类原料的品质检验和保藏	(132)
同步练习	(138)
实训项目	(140)
建议浏览网站及阅读书刊	(141)
参考文献	(141)
第六章 禽类原料	(142)
学习目标	(142)
第一节 禽类原料概述	(142)
第二节 禽肉原料的分档与烹饪运用	(146)
第三节 禽类制品及烹饪运用	(156)
第四节 禽类原料的品质检验与贮藏	(161)
同步练习	(166)
实训项目	(168)
建议浏览网站及阅读书刊	(170)
参考文献	(170)
第七章 鱼类原料	(171)
学习目标	(171)
第一节 鱼类原料概述	(171)
第二节 典型鱼类及烹饪运用	(176)
第三节 鱼类制品及烹饪运用	(192)
第四节 鱼类的品质检验和贮存保鲜	(197)
同步练习	(200)

实训项目	(203)
建议浏览网站及阅读书刊	(204)
参考文献	(204)
第八章 其他水产	(205)
学习目标	(205)
第一节 虾蟹类原料	(205)
第二节 软体贝类原料	(214)
第三节 海参、海胆、海蜇类原料	(226)
第四节 两栖、爬行类原料	(233)
同步练习	(242)
实训项目	(244)
建议浏览网站及阅读书刊	(244)
参考文献	(245)
第九章 调味料	(246)
学习目标	(246)
第一节 调味料概述	(246)
第二节 常见调味料的烹饪运用	(251)
第三节 调味料的品质检验与贮存保管	(269)
同步练习	(272)
实训项目	(274)
建议浏览网站及阅读书刊	(275)
参考文献	(275)
第十章 辅助料	(276)
学习目标	(276)
第一节 常用辅助料及烹饪运用	(276)
第二节 辅助料的品质检验和贮存	(287)
同步练习	(291)
实训项目	(293)
建议浏览网站及阅读书刊	(294)
参考文献	(294)
附录 1 部分烹饪原料的国家标准号	(296)
附录 2 国家级畜禽遗传资源保护名录	(300)
附录 3 既是食品又是药品的物品名单等	(302)
同步练习参考答案	(304)

第一章 烹饪原料概述

学习目标

知识目标:

- 了解烹饪原料的概念和可食性条件;
- 理解烹饪原料的学名与俗名、烹饪原料的分类方法;
- 掌握烹饪原料课程的学习内容与学习方法;
- 掌握烹饪行业中烹饪原料的检验方法。

能力目标:

- 能根据可食性条件选择烹饪原料;
- 能在工作中参与野生动物的保护;
- 能利用互联网收集整理烹饪原料知识, 解决实际问题。

第一节 烹饪原料的概念及研究内容

一、烹饪原料的概念

烹饪原料 (Cooking materials) 是指通过烹饪加工可以制作主食、菜肴、面点、小吃等各种食物的可食性原材料, 如粮食、蔬菜、果品、畜禽肉、鱼、虾、蟹、调料等。

烹饪原料是烹饪产品加工的物质基础, 无论从采购、贮存、运输, 还是到原料的选择、粗细加工、烹调等每一个环节, 都是围绕原料展开的。由此可知, 烹饪食品最终质量的优劣, 首先取决于原材料质量的优劣。要想烹制出美味可口的食物, 保证食物的质量, 就必须选择品质佳的烹饪原料。清代的袁枚在《随园食单·须知单》中早有论断: “物性不良, 虽易牙烹之, 亦无味也”。

近年来, 市场上的烹饪原料除常见的鸡、鱼、肉、蛋外, 各种新品种原料、异地特产原料、反季节原料、绿色食品原料、新培育的上市原料、人工合成的调辅料、一些不常用的新奇原料、国外引进的原料等层出不穷、日益增多, 原料的质量规格与档次的差别也日益扩大, 但“可食性”是烹饪原料的先决条件。各种烹饪原料必须同时具备以下五个条件才具有可食性。

(一) 必须确保原料的食用安全

“民以食为天, 食以安为先”。20 世纪 80 年代后期以来, 从我国的毒蔬菜、毒大米、“福寿螺”事件至后来的“瘦肉精”中毒、“红心鸭蛋”、“多宝

鱼”事件等，这些不断发生的食品安全事件不仅严重影响了人们的身体健康，而且严重影响了人们的消费信心，造成了恶劣的社会影响和经济影响。2007年8月，国家集中开展了农产品专项整治，但是农产品质量安全的隐患仍然存在，粮食、蔬菜、水产原料滥用农药、抗生素、着色剂、膨松剂、防腐剂等，致使许多动植物原料对人体有害。2008年发生的含三聚氰胺婴幼儿奶粉事件引起党中央、国务院的高度重视，启动了国家重大食品安全事故I级响应。因此，凡是含有有毒有害物质且不易去除的原料，都不能用做烹饪原料，如腐败变质的原料、劣质原料、病死动物原料、掺假有害原料、有毒害性原料、被污染的原料等。

（二）必须具有营养价值

作为烹饪利用的原料，必须具有一定的营养价值，即含有一定的营养素。烹饪原料中营养物质含量的高低是决定烹饪原料食用价值的一个非常重要的方面。不同的原料品种各类营养素的组成和比例差别很大，通过品种和数量的选择可以使原料之间的营养得以互相补充，从而满足人体的正常需要，达到膳食平衡。少部分允许食用的化学调辅原料（如糖精、人工合成色素、防腐剂等）不含营养素，但要按规定使用。

（三）必须有良好的口感口味

有些原料含有一定量的营养素且对人体无害，但不一定能用于烹饪。有些因组织粗糙无法咀嚼吞咽的原料（如粗劣的老母猪肉、公猪肉），或者因本身污秽不洁、恶臭难闻的原料，将直接影响到烹制出来的菜肴的口感和口味。烹饪原料的口感口味越好，其食用价值也越高。

（四）必须遵循法律法规

过去，熊掌、发菜都是名贵的烹饪原料，而今已退出了烹饪舞台，熊早已被列为受保护的珍贵、濒危野生动物；2000年6月，国务院下达了禁止采集、销售发菜的禁令。中国科学院动物所有关人士指出，滥食野生动物有可能对食用者身体造成危害。由于多数被食用的野生动物直接或间接来自野外，有的甚至来自受到化学或生物污染的地方，并且在被食用前都未经过卫生检疫，多数对人体健康有很大威胁，直接拿来食用，可能会对人造成一些疾病传染。基于这个原因，本教材删除了以往烹饪教学中常见的野生畜禽知识。

（五）必须杜绝假冒伪劣原料

添加“吊白块”的粉丝固然不能作为烹饪原料使用，那么对人体无害的假冒伪劣“龙口”粉丝能否作为烹饪原料使用呢？通过鉴别发现，真“龙口”粉丝的丝条匀细、纯净、光亮、洁白晶莹、整齐柔韧，烹调时入水即软，清亮透明有弹性，耐煮不糊，食之清嫩、爽滑、耐嚼；而假“龙口”粉丝多以红薯粉、玉米粉等为原料，丝条粗，色泽暗黄，透明度差，加工粗糙，韧性差，煮后泛白，久煮粘糊锅。用假粉丝代替真“龙口”粉丝，直接的影响就是菜肴的质量无法保

证,间接的影响是企业的信誉和消费者的权益。假冒伪劣原料严重扰乱了市场秩序,许多原料还对人体有害,一直是工商管理部门打击的对象。因此,即使能够食用的假冒伪劣原料也不宜进入餐饮企业的厨房。



特别提示

《中华人民共和国食品安全法》

2009年2月28日,第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过了《中华人民共和国食品安全法》,有总则、食品安全风险监测和评估、食品安全标准、食品生产经营、食品检验、食品进出口、食品安全事故处置、监督管理、法律、附则等十章,共一百零四条。其中,第四章第二十八条规定,禁止生产经营下列食品:

- (一) 用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品,或者用回收食品作为原料生产的食品;
- (二) 致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品;
- (三) 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品;
- (四) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品;
- (五) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品;
- (六) 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类,或者未经检验或者检验不合格的肉类制品;
- (七) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品;
- (八) 超过保质期的食品;
- (九) 无标签的预包装食品;
- (十) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品;
- (十一) 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

二、烹饪原料学与相关学科的关系

“烹饪原料学”是随着20世纪80年代高职高专烹饪教育的建立而发展起来的一门边缘学科。它不仅可以为餐饮业烹饪生产加工提供各种原料的物理、化学、生化特性等基础知识,还从营养学、保健学角度,对人们在烹饪中正确选用原料,合理利用烹饪原料的营养,保持健康的饮食生活提供原料方面的知识。因此,烹饪原料学是一门与诸多学科相关联的综合性学科,它涉及农学、营养学、卫生学、食品化学和烹饪工艺学等方面的知识,见图1-1。

(一) 烹饪原料学与农学

研究烹饪原料的性状、品质是烹饪原料课程的重要内容。而对于绝大多数由

生物得到的烹饪原料，决定其性状和品质的是它的品种、生育环境和培育方法，因此，农学与烹饪原料有着密切的联系。通过农作物的栽培、畜牧水产的养殖等知识，可以了解影响烹饪原料品质、性状的生产条件方面的因素，同时也为生物生产的育种、农业措施改善、生产环境进步等不断提出指导性要求。

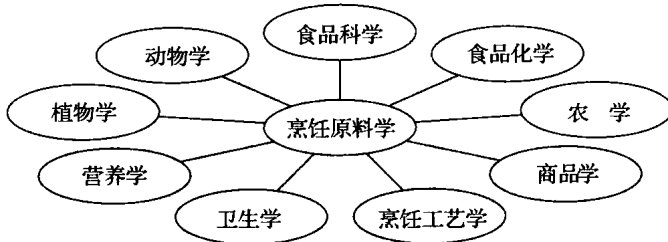


图 1-1 烹饪原料学与相关学科的联系

(二) 烹饪原料学与营养学、医学

从烹饪原料的使用目的来看，其与人体营养学、医学有着非常密切的关系。人体需要的营养素来自原料，对烹饪原料的营养分析和评价，是烹饪原料最重要的内容之一。我国自古就懂得“医食同源”的道理。近年，随着对医学、免疫学知识的深入研究，从烹饪原料中发现功能性成分，开发药膳烹饪、营养配餐，已经成为重要课题。烹饪原料与营养学、医学的关系也越来越密切。

(三) 烹饪原料学与其他学科

对烹饪原料的品质评价是烹饪原料课程的重要组成部分，它的基础包括化学、生物学、卫生学等学科。当然，烹饪原料是烹饪工艺学的重要基础，是烹饪科学的重要组成部分。例如番茄、胡萝卜等果蔬的加工，就首先离不开对适合加工品种的选择。作为烹饪的农产品，品质不仅与品种有关，还受栽培管理、施肥、灌溉等条件影响，许多原料的营养、风味、贮藏性、加工性还与其采摘时间、成熟度和采后处理方法有关。由于现代烹饪与市场、流通的关系越来越密切，因此，烹饪原料也要涉及经济学、市场学和关于食品流通的法律、法规方面的知识。

目前，动物工厂化饲养、水产品的网箱人工饲养、大棚蔬菜的普及、转基因动植物的出现等，导致烹饪原料的构成发生巨大的变化，很多原来比较稀有的烹饪原料的产量大幅度上升；冷库的普及对烹饪原料的保存也产生了巨大的影响。食品加工技术的发展，例如冷冻干燥技术、罐头技术、酿造技术等的发展，使现在半成品烹饪原料的性质和质量与传统的半成品烹饪原料相比有了不可同日而语的差异。交通工具的发展，使烹饪原料的运输和各地间原料交流变得非常容易。

三、烹饪原料学课程的研究内容与方法

(一) 烹饪原料学课程的学习内容

烹饪原料学主要研究烹饪原料的形态结构、分类体系、营养卫生、品质检验、贮藏保鲜、烹饪运用规律等一般知识，烹饪原料的研究内容见图 1-2。其研究内容主要有以下几个方面：

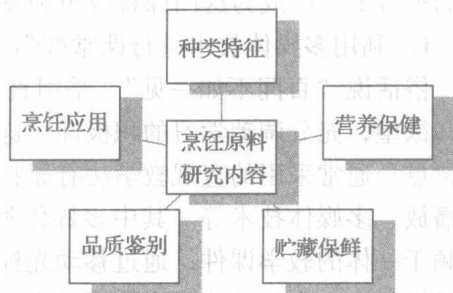


图 1-2 烹饪原料的研究内容

1. 原料的种类特征

原料的种类特征知识包括烹饪原料的品种、分类、地理分布、产供销情况、名特产品和供应情况等，是认识原料、鉴别原料的基础。掌握这些知识，有利于企业做到准确组织优质货源，适时对路。

2. 原料的应用规律

这是烹饪原料的核心部分，它所研究的内容正是利用烹饪原料时所必须了解的基本知识。总结某一类或某一种原料在初加工、烹制和调味运用过程中的一般规律，便于合理地利用烹饪原料，使菜点达到最佳风味效果。

3. 原料的营养保健作用

营养是菜点的一个基本属性，要使菜点食品具有全面、均衡、适度的营养，就必须研究烹饪原料的营养价值，认识对人体有保健功能的原料，只有这样，才能在使用时正确选择和组配烹饪原料，烹制出营养合理的菜点食品，并充分发挥其营养保健功能。

4. 原料的品质鉴别

应研究烹饪原料品质检验的标准和方法，对每一类或每一种烹饪原料的质量要求做出概括性介绍，从而有助于在实际工作中准确地判断原料质量的变化程度，以便准确地判断原料品质的优劣。

5. 原料的贮藏保鲜

应研究烹饪原料常用的贮藏保鲜方法及其原理，从而对不同的原料采取相应的保藏措施，阻止原料质量的劣变，最大限度地延长原料的食用期，减少因腐败变质而造成的浪费。

(二) 烹饪原料学课程的学习方法

烹饪原料学是一门直观性很强的课程，不仅内容丰富，涉及面广，而且课程发展十分迅速，新的原料不断增加，特别是许多原料由于地域性的限制，学生很少或从未看过，文字的叙述不易直观理解和接受。计算机的相关技术，包括各种应用软件、多媒体、网络、数码影像等的不断发展，正日益深刻地影响着社会生

活的各个方面，同时也不可避免地对传统的教育观念和教学方法形成了强烈的冲击。烹饪原料其教学手段的现代化，特别是计算机辅助教学的使用，已成为必然的发展趋势。研究如何将原料课程体系、教学内容和教学手段建立在现代教育技术的平台上，已成为这门课程改革和发展的一个重要方向。

1. 利用多媒体技术进行课堂教学

俗话说“百闻不如一见”，采用直观教学法，可使学生增强感性认识，激发求知欲望，充分调动学习的积极性。这种教学法正吻合了原料知识“直观性强”的特点。通常采用的直观教学法有原料市场参观调查、实物教学、图片投影、音像播放、多媒体技术等。其中多媒体教学法是采用集图片、文字、声音、动画、视频于一体的教学课件，通过移动光标点取原料，方便灵活，可自由反复进行阅读或讲解。在烹饪专业的众多课程中，原料学特别适合多媒体教学，而且任何烹饪原料都可采用多媒体教学。目前的关键是烹饪原料教学课件的开发，需要通过长时间、多途径地收集烹饪原料素材，建立一套内容丰富、使用方便、易于更新的教学资源素材库，在此基础上，制作多媒体课件、电子版烹饪原料教材及原料专题教学网站等，这样就能在有限的课时内形象生动地将最精华的内容介绍给学生，提高烹饪原料课程的教和学的水平，在专业基础课教学中真正实现“素质教育、能力培养、创新精神”的目标，实现教与学、科研与教学相长，实现从传统教学模式向现代教学模式的转变。

2. 利用互联网学习烹饪原料知识

原料知识内容丰富，据不完全统计，中国烹饪原料总数达到万种以上。由于教材、课时所限，不可能详尽介绍每种原料。近年来，互联网以其信息量大、传播速度快、覆盖面广和反馈直接等特点而迅猛发展，已经构成了一个巨大的信息资源库，并为人们快速获取和传递信息提供了重要手段。由于互联网上的信息资源浩如烟海、高度分散且日新月异，要想快速准确地获取对自己有用的信息，如果不经过一段时间的摸索，也并非十分容易。因此，学会利用互联网获取原料知识，将有助于我们在实际工作中解决烹饪原料营养、卫生、烹饪加工等方面的问题。如通过综合使用互联网上的搜索引擎、WWW虚拟图书馆、电子邮件或专题讨论组等，可获取大量的学习参考资料，包括文本资料和图片等。如果查询某一个专题的内容或某一种原料的资料，只要在搜索引擎的搜索框中输入检索词，即可得到所需资料。输入的检索词越多，检索范围就越小，准确率也越高，但也可能会出现漏检情况。

此外，还必须理论联系实际，重视对原料实物的细致观察、全面分析，发现每一种原料的特点及特性，并在烹饪工艺实践中加以验证与总结；并能总结烹饪原料的共性，找出它们的共同点加以归纳，总结出一般应用规律，促进烹饪技艺的不断提高。

第二节 烹饪原料的命名和分类

一、烹饪原料的命名

由于烹饪原料种类繁多，以及地理、历史、民族、时代和社会行业等各方面的影响，大多数烹饪原料均存在多个名称。以常见的“鳝鱼”为例，见表 1-1。

表 1-1 鳝鱼的各种名称及内涵

图 例	各 种 名 称	内 涵		
	<i>Monopterus albus</i>	拉丁文名称	学名	
	rice field eel	英文名称	俗名	
	タウナギ	日文名称		
	护子鱼	古代俗称《调鼎集》		中文名称
	长 鱼	江苏俗称		
	淮 鱼	安徽俗称		
	海 蛇	黑龙江俗称		
	拱界虫	台湾俗称		
	黄鳝、鳝鱼	动物学名称		
罗鳝、无鳞公子、蛇鱼	其他俗称			

名称上的混乱，不仅对于原料分类和开发利用造成影响，而且对于国内国际的学术交流也会造成困难。尤其是利用互联网搜索某一烹饪原料知识，往往要输入各种名称，才能获取相对全面的信息。

(一) 原料的学名

按照国际命名法规的规定，给已知的每一种生物制定了世界统一使用的科学名称，称为“学名”（Scientific name）。每种生物只能有一个正确的学名，不管其来源如何，一律用拉丁文处理，在印刷品中均排斜体字，手写时下面划横线。实践证明，一种生物只有一个合法的拉丁文学名，不管哪个国家、使用何种语言，都使用这个相对稳定和统一的学名，不会因为地域和语

种的不同而影响交流。又因为目前已没有任何国家用拉丁语作口语，不会由于语言的发展而引起含义上的改变，所以已被各国学者所接受，并已在文献中广泛运用。

中草药学、农学、林学、园艺学、水产养殖学等早已使用拉丁文学名，在烹饪原料中同样提倡使用拉丁文学名，这对于识别原料、利用文献和从事科研工作都是极为有利的，尤其是利用互联网搜索引擎查询某一种烹饪原料的资料时，利用拉丁文学名搜寻是最有效、最准确的方法。



知识链接

林耐双名法

生物学家很早就对创立世界通用的生物命名法进行了探索，经过 200 多年的实践，目前国际上已建立了一系列命名法规。如生物种的学名均采用瑞典生物分类学家林耐（Carl von Linne）1753 年所创立的双名法。双名法规定，每一种生物的种名都由两个拉丁词构成，即“属名+种加词”，如马铃薯的学名为 *Solanum tuberosum*，其中 *Solanum* 表示属名，*tuberosum* 表示种加词。

（二）原料的俗名

除了学名以外，其余无论是何种语言、何种文字的名称均称为“俗名”（Common name）。因此，某一种生物不管有多少中文或外文名称，除了拉丁文学名外都是俗名。

加入 WTO 后，进入中国的外资酒店越来越多，不仅工作语言多为英语，其菜单、原料单都是英文，所以掌握烹饪原料的英文名称，对于在外资酒店厨房工作的中国厨师极为有利。了解原料的各种中文俗名或地方俗称，对于烹饪原料的采购、使用等有一定的帮助，如江苏两淮地区对黄鳝的加工烹调有独到之处，想要知道黄鳝的加工烹调，利用“长鱼”这一俗称，可查到著名的“长鱼席”菜单及多种黄鳝菜肴的加工烹调技法。

由于许多烹饪原料的中文俗名较多，常常导致一物多名、多物一名等混乱情况。如镇江名菜“白汁鲥鱼”、安徽的“奶汁肥王鱼”、四川的“清蒸江团”，其实所用的原料都是“长吻鲩”，学名 *Leiocassis longirostris*；再如山东将带鱼称“刀鱼”，江苏将刀鲚称“刀鱼”；民间将石斑鱼属的 40 多种鱼均称为“石斑鱼”。

有些烹饪原料，单从名称上看，很难知道是什么材料。若望文生义，容易导致错误理解，甚至造成以讹传讹，形成笑话。如西米（不是米，一种淀粉加工制品）、淡菜（不是蔬菜，而是海产贻贝的熟干品）、天鹅蛋（不是

天鹅的蛋，而是贝类紫石房蛤）、马蹄（不是马的蹄子，而是荸荠）、蚝油（不是油，而是增鲜调味品）、鱼肚（不是鱼的胃，而是鱼的沉浮器官——鱼鳔的干制品）。

烹饪原料名称的杂乱对其研究和应用均会带来极大的困难，需引起我们的注意。

二、烹饪原料的分类

（一）烹饪原料分类的意义

1. 有助于全面深入地认识烹饪原料

通过合理分类，便于了解各类烹饪原料的性能，将研究的对象从每个烹饪原料的个性特征归结为每类烹饪原料的特征。掌握了这类烹饪原料的共性特征，才能深化对烹饪原料的认识，为运输、储存与合理使用烹饪原料创造条件。

2. 有助于科学合理地利用烹饪原料

通过分类，可以运用烹饪原料的内在规律，合理地运用原料，充分发挥原料的性能和特点；也可以根据分类体系编制烹饪原料名录，以进一步调查烹饪原料的资源状况，了解烹饪原料的资源利用情况，开发新的烹饪原料资源。

3. 有利于实现烹饪原料管理的现代化

电子计算机在烹饪原料现代化管理中的广泛应用，为烹饪原料的科学分类、编码及快速处理和存储烹饪原料信息创造了条件，同时对烹饪原料分类和编码提出了更高的要求。一些发达国家在国内外贸易中利用电子计算机和烹饪原料信息系统查询烹饪原料的性能、生产国别、生产经营者、价格、货源量、存放地点等信息，加速了烹饪原料管理现代化的进程。

（二）烹饪原料分类的方法

烹饪原料分类形式众多。按烹饪原料的性质和来源分为植物性原料、动物性原料、矿物性原料、人工合成原料；按加工与否分为鲜活原料、干货原料、复制品原料；按在烹饪中的地位分为主料、配料、调味料；按烹饪原料种类分为粮食、蔬菜、果品、肉类及肉制品、蛋奶、野味、水产品、干货、调味品；按食品资源分为农产原料、畜产原料、水产原料、林产原料、其他原料。我国的营养学家把各种各样的食物分成了五类，包括谷类，蔬菜和水果，鱼、禽、肉、蛋类，奶类和豆类，油脂类，并设计了一个平衡膳食宝塔，见营养学书籍。

在本教材中，参考各种分类形式，结合烹饪原料的商品学特点及其在烹饪中的运用特点，对烹饪原料采用以下的分类体系，见图1-3。