



烹饪名师联合推荐

365个烹饪小诀窍与食材知识

147道精选菜肴与主食

烹饪秘籍

PENGRÉN MIJI

吴杰 主编

——大厨做菜的365个绝招



化学工业出版社

烹饪名师联合推荐

烹饪秘籍

PENGRÉN MIJI

吴杰 主编

——大厨做菜的365个绝招



化学工业出版社
· 北京 ·

在家庭烹调中，经常会碰到各种各样的难题和疑问，例如：如何让炒肉不粘锅？如何炸丸子不炸锅？如何烹制羊肉可以减轻膻味？如何去掉河鱼的土腥味？烧茄子怎样避免茄子吃油？如何蒸制出细腻光滑的蛋羹？煮面条如何防粘连……本书将为您一一解答，支招解惑，让您在愉快中烹饪，轻松解决家庭烹饪中遇到的难题。

图书在版编目(CIP)数据

烹饪秘籍——大厨做菜的365个绝招 / 吴杰主编. —北京：化学工业出版社，2009.1

ISBN 978-7-122-04228-6

I. 烹… II. 吴… III. 烹饪-基本知识 IV. TS972.11

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第192109号

责任编辑：邱飞婵 蔡 红
责任校对：陈 静

装帧设计：北京水长流文化发展有限公司

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011）
印 装：北京画中画印刷有限公司
880mm×1230mm 1/24 印张7 字数219千字 2009年3月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686） 售后服务：010-64518899
网 址：<http://www.cip.com.cn>
凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：29.80元

版权所有 违者必究



前言

一日三餐是每个家庭必不可少的一个生活主题，就是这样一个既平常又烦琐的家务事，常常会让许多人感到头痛。在家庭烹调中，无论是原料的选择、加工、还是制作，无论是做主食还是副食，以及吃剩下的饭菜，都经常会碰到各种各样的难题和疑问，常常觉得无处下手，更不知该如何解决。

我们针对家庭烹饪中常能遇到的这些麻烦与困惑，根据广大读者的要求，特别编写了本书，并以科学的态度以及丰富的烹饪经验，以简洁的文字，详细地向广大家庭烹饪爱好者介绍了烹饪中常用的烹调技法，解答关于肉、禽、蛋、水产、蔬菜、主食等常用原料的质量鉴别、选购、储存、保鲜及初步处理、细加工、操作要点等家庭烹调中会遇到的疑难问题。书中图文并茂，让您在愉快中烹饪，轻松解决家庭烹饪中遇到的难题。

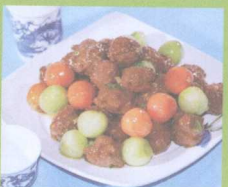
本书内容丰富，科学实用，是广大家庭烹饪爱好者不可或缺的理想生活用书，相信本书的出版会给您的生活带来无限的方便，使您的生活更加丰富多彩。

编者

2008年12月于北京

目录

Contents



第一篇 猪肉类

- 如何辨别猪肉质量? 清香猪柳卷 /2
- 如何让炒肉不粘锅? 炒香辣肉丝 /3
- 如何让炖肉味道更鲜美? 吉利堂焖肉 /4
- 吃肉如何搭配才更科学? 三蔬红焖肉 /5
- 什么是分档取料? 有何意义? 菠萝咕鲁肉 /6
- 如何食用肥猪肉? 酸香五花肉 /7
- 如何整理大块的熟肉? 家常卤肉 /8
- 熟食如何巧回软? 花生煲猪蹄 /9
- 如何食用槽头肉? 泡椒熟炒肉 /10
- 如何炖、烧猪肉熟得快? 参笋烧肉 /11
- 如何切剁炸熘丸子的肉馅? 喜庆团圆 /12
- 如何炸丸子不炸锅? 双色芝麻肉丸 /13
- 如何做汆丸子不散不碎? 紫菜肉丸汤 /14
- 猪心适合哪些烹调方法? 麻酱拌猪心 /15
- 如何去除腰子的异味? 翡翠拌腰花 /16
- 腰子适合哪些烹调方法? 山药腰片汤 /17
- 如何清洗猪肺及初加工? 豉椒炒猪肺 /18
- 如何清洗猪肚? 汤余清脆 /19
- 如何让猪肚柔韧厚实? 红烧肚片 /20
- 如何清洗动物内脏及初加工? 吉香炒肥肠 /21
- 如何让炒猪肝鲜嫩滑软? 滑炒猪肝 /22
- 如何做卤肝嫩而不硬? 白卤猪肝 /23
- 如何去除猪脑血筋? 家常炖猪脑 /24



第 二 篇 牛、羊肉类

- 如何炖煮老牛肉？ 什锦炖牛肉 /26
- 如何炒制出鲜嫩的牛肉？ 滑炒牛肉 /27
- 如何辨别牛肉的老嫩？ 麻辣牛肉 /28
- 什么部位的牛肉适合炖？ 番茄炖牛肉 /29
- 什么部位的牛肉适合炒？ 杭椒牛柳 /30
- 什么部位的牛肉适合烧？ 红烧牛肉 /31
- 什么部位的牛肉适合焖？ 菇枣焖牛肉 /32
- 什么部位的牛肉适合扒？ 家常扒牛肉 /33
- 什么部位的牛肉适合酱？ 家常酱牛肉 /34
- 什么部位的牛肉适合熘？ 滑熘牛肉 /35
- 什么部位的牛肉适合汆？ 小白菜汆肉卷 /36
- 什么部位的牛肉适合卤？ 卤牛头肉 /37
- 不同部位的羊肉，有哪些适合的烹调方法？ 滋补羊肉 /38
- 如何烹制羊肉可以减轻膻味？ 三鲜羊肉盒 /39
- 不同的肉类在刀工处理上有什么不同？ 孜然羊肉 /40
- 如何炒制羊肉滑嫩可口？ 葱香羊肉片 /41
- 家庭如何做羊肉串？ 嫩炸羊肉串 /42

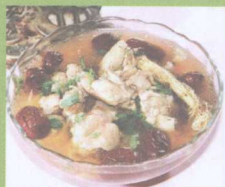
第 三 篇 家禽类

- 如何挑选活鸡？ 参枣炖鸡 /44
- 如何识别健康的活鸭、活鹅？ 干烧鸭 /45



Contents

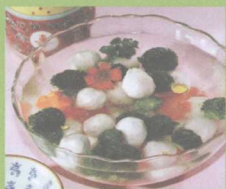
- 如何识别活禽屠宰与死禽冷宰? 香酥鸡翅 /46
禽类初步加工时需要注意什么? 拌香辣鸡丝 /47
家禽开膛有哪些方法? 如何操作? 秘制吉香鸭 /48
如何辨别烧鸡、熏鸡的质量? 白斩鸡 /49
如何对家禽内脏进行初加工? 胗心相伴 /50
如何让老鸡、老鸭熟得快? 老鸭炖海带 /51
如何去掉鸡不好的味道? 奇香鸡块 /52
鹅肉适合哪些烹调方法? 飘香烤鸭 /53
鹅如何分类? 有哪些营养功效? 炸熘鹅脯 /54



第4篇 鱼、海鲜类

- 如何辨别鲜鱼的优劣? 清炖鱼 /56
如何辨别大黄鱼和小黄鱼? 香辣黄花鱼 /57
如何辨别青鱼和草鱼? 麻辣鱼柳 /58
如何去掉河鱼的土腥味? 酸辣开屏鱼 /59
如何利用茶水去除鱼腥味? 酱香鱼段 /60
如何清洗鱿鱼、墨鱼? 鱿鱼丝炒青韭 /61
如何去除带鱼表皮上的油脂? 煎焖带鱼 /62
如何去除鱼胆苦味? 鲤鱼炖黄豆 /63
如何辨别河蟹的优劣与雌雄? 香辣蟹 /64
如何烹制鱼味道更鲜美? 酒香鲶鱼茄子 /65
如何防止烧鱼时散碎? 红烧鲤鱼 /66
如何快速宰杀甲鱼? 清炖鱼翅 /67
如何防止煎鱼粘锅? 干煎带鱼 /68

Contents



如何给冻鱼增鲜? 干烧鲈鱼 /69

如何让活鱼延长生命? 清蒸鲈鱼 /70

什么鱼适合做鱼片? 滑熘鱼片 /71

什么鱼适合做鱼丸? 兰花鱼丸汤 /72

什么鱼适合熬汤? 鲫鱼豆腐汤 /73

如何宰杀黄鳝? 豉椒鳝段 /74

如何给虾去除腥味? 翡翠虾卷 /75

如何取虾仁? 虾仁炒苦瓜 /76

如何让活的螺、贝、蛤等吐净泥污? 贻贝炒西兰花 /77

如何使海蜇清爽可口? 海蜇炒仔鸡 /78

家庭如何泡发海参? 葱烧海参 /79

牡蛎有哪些营养功效? 适合哪些烹调方法? 枸杞鲜韭炒牡蛎 /80

如何泡发干虾仁? 虾仁翡翠白玉汤 /81

如何食用干贝? 干贝冬瓜汤 /82

第五篇 蔬菜类

如何让晒制的干菜色泽翠绿? 双冬豆角干 /84

如何炒制出脆嫩爽口的土豆丝? 土豆丝炒韭菜 /85

如何制作土豆泥又快又细? 炸土豆丸子 /86

如何减少蔬菜中维生素的损失? 虾仁炒茼蒿 /87

如何清洗菜虫? 火腿肠炒油菜 /88

如何泡发海带才能柔软爽口? 三丝炒海带 /89

如何识别优质莴笋? 香辣莴笋 /90



Contents

- 如何选购优质萝卜? 什锦萝卜丝 /91
- 如何食用胡萝卜营养更高? 胡萝卜炒肉丝 /92
- 烧茄子怎么避免茄子吃油? 家常烧茄子 /93
- 如何食用竹笋更有利于健康? 冬笋炒肉 /94
- 如何识别辣椒与甜椒? 辣椒鸡片 /95
- 如何减轻苦瓜的苦味? 凉拌苦瓜 /96
- 如何让丝瓜的营养少流失? 丝瓜海鲜汤 /97
- 如何合理地食用大白菜? 虾仁炒白菜 /98
- 如何腌渍酸白菜? 酸菜氽白肉 /99
- 如何给番茄去皮? 番茄炒鲜鱿 /100
- 如何烹制菜花才能脆嫩可口? 蒜油双花 /101
- 如何去除菠菜中的草酸和涩味? 菠菜蛋卷 /102
- 如何烹制香椿味道更美? 椿芽炒蛋 /103
- 如何去掉芥蓝的苦涩味? 辣油芥蓝 /104
- 如何去除菜豆中的毒素? 双色扁豆 /105
- 如何烹制出脆嫩爽口的黄豆芽? 美味黄豆芽 /106
- 家庭如何巧发绿豆芽? 彩丝拌银芽 /107
- 如何食用芹菜? 芹菜炒鲜鱿 /108
- 如何食用黄花菜? 黄花炒鸡丝 /109
- 如何清洗干蘑菇? 白蘑炖鸡块 /110
- 如何清洗鲜蘑菇? 金针菇余肉卷 /111
- 如何快速泡发干蘑菇? 香菇鸡柳炒菜胆 /112
- 如何识别真假木耳? 木耳炒肉片 /113
- 家庭如何栽养蒜苗? 肉丝炒蒜苗 /114
- 如何辨别银耳的优劣? 冰爽银耳汤 /115





如何快速给生芋头去皮? 香芋焖鸡块 /116

如何给熟芋头去皮? 鲜香芋饼 /117

家庭食用水果如何消毒? 冰爽果盘 /118

第六篇 豆制品、蛋类

如何辨别优质豆腐? 美味一锅鲜 /120

如何辨别优质豆干、豆油皮? 三鲜豆干 /121

家庭如何自制豆泡? 蚝香豆泡 /122

家庭如何自制豆腐脑? 虾油豆腐脑 /123

家庭如何自制水豆腐? 什锦水豆腐 /124

如何使煮鸡蛋不破裂? 吉香菊花蛋 /125

如何煮茶叶蛋才香醇味美? 茶香鸡蛋 /126

如何将蛋清和蛋黄轻松地分开? 鱼香金银蛋 /127

如何煎出形美营养的荷包蛋? 美味荷包蛋 /128

如何使炒鸡蛋鲜嫩软滑? 蛭子炒鸡蛋 /129

如何让炒鸡蛋块大完整? 西芹炒鸡蛋 /130

如何去除蛋的腥味? 豉香鸭蛋 /131

如何蒸制出细嫩光滑的蛋羹? 虾皮蒸蛋 /132

如何食用松花蛋? 玉翠拌松花 /133

如何给松花蛋剥皮? 熘松花蛋 /134

如何让腌蛋的水清澈不臭? 豆干拌鸭蛋 /135

如何腌制出油多味美的咸蛋? 卤汁咸鸭蛋 /136

第七篇 主食类

- 如何食用主食更有营养? 美味菜包 /138
- 如何用陈米做出好吃的饭? 羊肉焖饭 /139
- 如何处理夹生饭? 五彩糙子饭 /140
- 如何给剩米饭翻新? 鲜香口蘑炒饭 /141
- 热剩米饭如何去异味? 什锦米饼 /142
- 熬粥为何不能放碱? 牛肉豆粥 /143
- 熬粥如何搭配更有利于健康? 美容养颜粥 /144
- 怎样一锅做出软硬两种饭? 盖浇饭 /145
- 煮面条如何防粘连? 红油水煮面 /146
- 家庭中如何巧制肉馅? 羊肉香菜水饺 /147
- 调肉馅有何窍门? 驴肉锅贴 /148
- 如何巧食剩馒头? 炸馒头片 /149
- 如何蒸出营养味美的馒头? 合面馒头 /150
- 如何检验发面酸碱度? 葱香羊肉包 /151
- 家庭如何巧做薄饼? 五丝卷饼 /152
- 如何食用青玉米? 嫩玉米糕 /153
- 如何淘米营养损失少? 高粱米豆粥 /154



第一篇

猪肉类





如何辨别猪肉质量?

新鲜的猪肉呈淡红色或粉红色，脂肪洁白，色泽均匀，有光泽；用手触摸外表微干或湿润，刀切面紧密，肉质坚实，富有弹性，用手按压后可立即恢复原样；刚宰杀的猪肉在短时间内有一股比较浓的脏腑气味，时间稍长后，脏腑气味消失，接着会出现轻微的腥味，数正常气味。如果猪肉没有光泽，脂肪色暗，表皮干燥或黏手，用手按压后凹陷处恢复较慢或不能完全恢复，并有氨味或酸味，说明肉已经不新鲜。如果猪肉发黏、发臭，色泽发紫或发绿等，则说明肉已变质，不能食用。

清香猪柳卷



食谱举例

原料 猪瘦肉225克。

配料 胡萝卜、洋葱、香菜各50克，鸡蛋2个，面包糠125克。

调料 料酒、香油、酱油各10克，葱丝、姜丝各5克，精盐3克，味精2克，五香粉、胡椒粉各0.5克，湿淀粉15克，植物油600克。

做法

- 1 猪瘦肉切出8~10个大薄片，用刀面拍松。胡萝卜、洋葱切成细丝。香菜切成小段。鸡蛋磕入盘内搅散。
- 2 猪肉片用精盐2克、味精1克、葱丝4克、姜丝4克、料酒、酱油、五香粉、胡椒粉拌匀，再加入香油拌匀腌渍入味。余下的葱丝、姜丝、精盐、味精放在胡萝卜丝内，连同洋葱丝、香菜一起拌匀，再加入15克植物油拌匀腌制入味。
- 3 入味的肉片铺平，分别放上入味的菜丝，卷成卷，用湿淀粉封严口，挂匀一层鸡蛋液，再蘸匀一层面包糠，依次制完。
- 4 锅内加入植物油烧至五成热，依次下入猪柳卷，炸至浮起呈金黄色，捞出，沥净油，装盘即成。

烹饪小诀窍

✿ 如何清洗粘在肉上的灰尘？✿

从市场刚买回来的肉有时表面上会粘有肉眼看不见的灰尘及污物，直接用冷水冲洗很难清洗干净。如果用温淘米水快速清洗两遍，再用清水冲一遍，肉就很容易洗干净了，营养又不会流失。



如何让炒肉不粘锅?

炒肉丝、肉片时经常会有粘锅的现象,想要炒肉不粘锅要注意两点:①用不粘锅炒肉时要保持热锅凉油,即将炒锅烧热后,加入凉油,随即下入肉炒制,就不会粘锅了;②用普通铁锅炒肉时,要先将锅用油滑好,即将炒锅烧热,加入少量油,用手转动炒锅,使锅内油润,待油热后,将油倒出,加入冷油(最好按上述方法,反复滑油2~3次),再下入肉炒制,这样就不会粘锅了。

食谱举例

原料 猪瘦肉300克。

配料 香菜梗100克,鲜红椒25克,红干椒丝15克,鸡蛋1个。

调料 葱丝、姜丝、蒜丝各5克,料酒20克,酱油、葱姜汁各10克,精盐3克,味精2克,白糖1克,湿淀粉10克,油300克。

做法

- 1 香菜梗切成段。鲜红椒切成丝。鸡蛋去黄留蛋清(后同)。猪瘦肉切成丝,用料酒、葱姜汁、精盐0.5克拌匀,再加入鸡蛋清、湿淀粉拌匀上浆。
- 2 料酒、酱油、精盐、白糖、味精放入碗内调匀。锅烧热,加入油烧至四成热,下入上浆的肉丝滑散至熟,倒入漏勺。
- 3 锅内留少量油,下入红干椒丝炒出香味,下入葱丝、姜丝、蒜丝炝香,下入鲜红椒丝、肉丝、香菜梗,倒入调好的汁翻匀,装盘即成。



炒香辣肉丝

刀法秘籍

猪肉的肉质细嫩,切丝时不能横着肉纹路或顺着肉纹路切。横着切不易成型,顺着切则容易使肉变老,不够滑嫩。只有斜着肉纹路切,既不易断,又滑嫩,易入味。肉丝的粗细可根据菜肴的需要而定,不论切粗丝还是细丝,都要尽量做到均匀一致。切肉时刀两面要蘸上水。

食材禁忌

❀ 猪肉为何不能用热水洗? ❀

有些人会将买回来的新鲜猪肉放在热水中浸洗,这是不科学的。因为猪肉的肌肉组织和脂肪组织中含有丰富的蛋白质,主要是肌溶蛋白和肌凝蛋白两种。肌溶蛋白的凝固点在15~60℃,当猪肉浸泡在热水中时,大量的肌溶蛋白就会溶于水,而被浪费掉。另外,肌溶蛋白中所含的有机酸、谷氨酸及谷氨酸钠盐等被浸出溶于水后,猪肉本身所具有的鲜美味道就会大大降低。所以,猪肉不能用热水浸泡,更不能长时间浸泡。



如何让炖肉味道更鲜美？

要想炖制出味道鲜美的肉，要注意以下两点：①炖制的肉要切成大块，因为炖肉的过程中肉内的肌溶蛋白、肌酸、肌酐、嘌呤及少量氨基酸等会随着肉汁流出，溶于水中。如果肉切得过小，肉汁就会流出过多，肉块本身的肉味就会自然减少；如果肉块切得略大一点，就可有效地保护肉中的养分和鲜味；②炖肉要用热水，因为肉的鲜美来源于肉中所含的谷氨酸等物质，炖肉时用热水，可使肉表面的蛋白质快速凝固，很好地保持肉中的鲜味物质，炖出的肉味道更加鲜美。

吉利堂焖肉



食谱举例

原料 猪五花肉750克。

配料 油菜心200克。

调料 绍酒500克，葱段、姜片、蒜瓣各10克，陈皮、甘草各1克，八角、桂皮各3克，酱油、老抽各15克，精盐8克，白糖10克，味精2克，老汤300克，油20克。

做法

- 1 五花肉切成4厘米见方的块，在肉的内侧剞上十字刀。放入容器内，加入葱段、姜片、蒜瓣、陈皮、甘草、八角、桂皮、绍酒、老抽、白糖、精盐6克，腌约2小时。
- 2 肉块、绍酒倒入沙锅内，加入酱油、老汤烧开，用小火焖至熟烂，汁浓。
- 3 炒锅内加油烧热，下入洗净的油菜心略炒，加精盐炒熟，加味精炒匀离火。焖好的肉块皮朝上摆入盘中，围上炒好的油菜心即成。

烹饪小诀窍

❀ 如何去除猪肉皮上的异味？ ❀

猪肉不论是用什么方法烹制，都要将猪肉皮用刀反复刮洗，直至没有污物为止，否则猪皮上的油泥会让成品菜有一种难闻的油泥味。

原料挑选窍门

❀ 做此菜该选什么样的五花肉？ ❀

猪五花肉有上五花、下五花之分。上五花靠近猪背部，略肥，无层，又称硬五花；下五花靠近腹部，肥瘦相间，五花三层，又称软五花。此菜要选用下五花。

吃肉如何搭配才更科学?

肉中的营养成分对人体起着极其重要的作用，但如果搭配不当，也会影响身体健康。在烹制猪肉、牛肉、羊肉时，最好搭配一些素菜，如马铃薯（土豆）、白菜、胡萝卜、海带、萝卜等。同时，吃肉的时候还应该配一些炒油菜、炒芹菜等粗纤维蔬菜，这样肉和菜中的有益物质就很容易被人体吸收，而且蔬菜中的粗纤维又会把肉中的胆固醇及肉在分解时产生的有害物质及时排出体外。

食谱举例

原料 猪五花肉500克。

配料 西芹、冬笋、胡萝卜各50克。

调料 料酒25克，老抽、香油各10克，白糖20克，葱段、姜片、蒜瓣各8克，八角3克，精盐3克，味精2克，油15克。

做法

- 1 将胡萝卜、冬笋、西芹切成厚片，五花肉切成2厘米见方的条块，下入沸水锅中焯透捞出。
- 2 锅内加油，放入白糖15克炒呈枣红色，下入肉块炒至上色，放入葱段、姜片、蒜瓣、八角炒香，加入热水至没过肉，加料酒、老抽、白糖烧开。
- 3 用小火焖至肉块软烂，下入胡萝卜片、冬笋片、精盐，放入西芹片略焖，收浓汤汁，加味精、香油，装盘即成。



烹饪小诀窍 菜肴主配料的刀法如何搭配?

中国菜讲究型，在炒、炖、焖、烧、熘、氽等常见的烹调方法中，大多数菜肴都是条配条、块配块、片配片、丁配丁，就是配料要切同主料基本一致的形状，但略小于主料，如此搭配，烹制出来的菜肴才会协调美观。此菜中的配料可以切成与肉块相近的厚片，也可以切成滚刀块。



什么是分档取料？有何意义？

分档取料就是将宰杀好的家畜（猪、牛、羊）、家禽（鸡、鸭、鹅）等的整个通体，根据烹调的不同要求，将其按照不同的部位和不同的用途进行分档切割的过程，刀工技巧要求准确而熟练。原料的分档直接关系到菜肴的制作及质量，因为动物的不同部位都有其适合的烹调方法，每款菜肴对肉的质量都有严格的要求，所以完整的分档取料可以确保原料在烹调中物尽其用，保证菜肴的质量。

菠萝咕嚕肉



刀法秘籍

做此菜的肉要用刀背拍砸，使肉质变松，不但容易入味，口感也好。也可以用刀刃将肉两面轻制成十字花刀，然后再切块，效果也一样。切肉块时要大小均匀。

烹饪小诀窍

❀ 烹制此菜需要注意哪些要点？ ❀

此菜选料以猪前夹心肉为上选，因夹心肉瘦中夹肥，成菜后的口感及口味均可达到更好的效果。还要注意肉块入味后要用较稀的水淀粉搅拌，使肉充分沾足水分，才能更好地挂上干淀粉。挂干淀粉时要薄厚均匀。炸制时油温要在150~160℃，用中火炸制，炒汁时要稠稀适中。



食谱举例

原料

猪前夹心肉225克。

配料

去皮菠萝100克，胡萝卜50克。

调料

番茄酱50克，白糖25克，醋15克，葱姜汁、料酒10克，蒜末8克，精盐、味精各1克，植物油700克，水淀粉40克，干淀粉60克。

做法

- 1 胡萝卜去皮，洗净，同菠萝一起切成滚刀块。猪前夹心肉先切成2.5厘米厚的大片，用刀背拍砸至松，再切成小块。
- 2 肉块放入容器内，加入葱姜汁、料酒、精盐、味精拌匀腌渍入味，加入30克水淀粉搅匀，再将肉块分散放在干淀粉内，逐块滚匀干淀粉，再用手掌心逐块捏成球状。
- 3 锅内加植物油烧至五成热，下入肉球炸至浮起，色泽微黄时下入胡萝卜块略炸，待肉呈金黄色时一起倒入漏勺。
- 4 锅内留油15克，下入蒜末炒香，下入番茄酱略炒，加入水约75克及白糖、醋炒汁，下入菠萝块，用余下的水淀粉勾芡，下入肉球、胡萝卜块翻匀，装入盘内即成。