



普通高等教育“十一五”国家级规划教材

[高职教材]

烹调工艺学

PENGTIAO GONGYIXUE

(第三版)

冯玉珠 主编




普通高等教育“十一五”国家级规划教材

烹调工艺学

(第三版)

冯玉珠 主编

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

烹调工艺学/冯玉珠主编. —3 版. —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 978-7-5019-6924-1

I. 烹… II. 冯… III. 烹饪-方法-高等学校-教材
IV. TS972. 11

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 051360 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: 王超男 责任校对: 杨琳 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 3 版第 1 次印刷

开本: 720×1000 1/16 印张: 19.75

字数: 395 千字

书号: ISBN 978-7-5019-6924-1 定价: 35.00 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
80151J1X301ZBW

前 言

《烹调工艺学》第三版是普通高等教育“十一五”国家级规划教材。本书作为中国轻工业出版社高等职业教育系列教材之一，2001年1月第一版，2005年1月第二版，目前已广泛应用于高校烹饪、餐饮、饭店、旅游专业教学、自学考试以及餐饮企业员工培训，得到读者的普遍认可和好评。本着前沿、实战和可操作性的原则，也为了更好地反映我国烹调工艺学发展的现状和趋势，进一步适应高等职业教育教学的需要，我们在第二版的基础上进行了修订。

1. 修订依据

本教材的修订，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，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。本书是结合近年来我国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理论，根据中式烹调师职业岗位任职要求和烹调师国家职业资格标准（2006），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。

2. 结构形式

修订版保留了第二版的基本结构和组织形式，只是将每章正文前的“学习目的”改为“学习目标”，并细化为“知识目标”、“能力目标”和“情感目标”，同时增加了“新课导入”。此外，在每章正文中穿插“知识链接”，章后设“关键术语”和“问题与讨论”等内容，更有利于教学。

3. 内容变化

本教材以培养高技能型烹调技术人才为目标，坚持从烹调岗位的实际需要出发，以工作流程认知和岗位技能训练为主整合教学内容（见烹调工艺学结构模型图）。把原来的十章改为十二章；将“绪论”作为第一章；第二章改为“烹调工艺准备”，简化了原来“烹饪原料的选择与感官鉴别”的内容，增加了“厨具设备”、“厨房环境”和“烹调师”的基本知识；将第二章调整为第三章、第三章调整为第四章；将第四章“组配工艺”分解为两章：即第五章“单个菜肴的组配工艺”和第十一章“宴席菜肴的组配及烹调工艺”；将第五章“风味调配工艺”调整为第七章“调和工艺”；将第六章“烹制工艺基础”改为“烹制工艺”；将原来第七章“热菜烹调工艺”的内容重新整合为第八章“热菜烹调方法”，并以主要传热介质来划分烹调方法，补充了一些现代烹饪流行的烹调方法；将第八章“冷菜烹调工艺”调整为第九章“冷菜烹调方法”；将原来第九章“菜肴的造型工艺”变为第十章“菜肴造型与盛装工艺”；将原来第十章“烹调工艺的改革与创新”变为第十二章。此外，还有很多其他方面的变化，如把“制汤工艺”放入第七章“调和工艺”中，并增加了“蓉泥调制工艺”；在第五章中增加了“花色菜肴生坯的组配手法”，第九章中增加了“粘糖工艺”，第十二章中增加了

“创造性思维与烹调工艺的改革创新”等。

考虑到本教材的篇幅及本课程实训的重要性，我们将第二版教材中各章的实训项目拿出来，并进一步调整、充实，编写了与本版教材配套的基于岗位工作过程的模块化、项目化实训教材《烹调工艺学实训教程》，以突出实训环节，强化学生的操作技能。

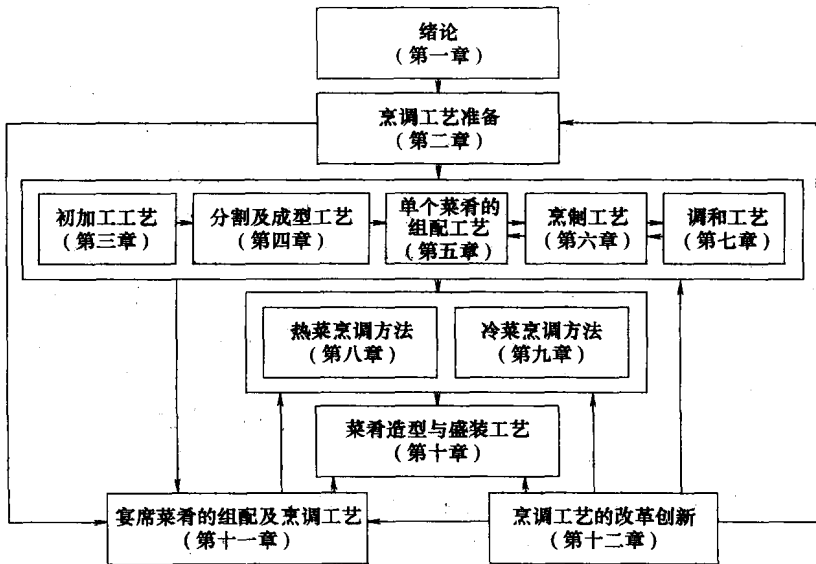
4. 网络资源

为了满足不同要求、不同类型、不同模式的教学需求，使本教材呈现立体化，我们在主教材（纸质教材）的基础上，还配套开发了教学大纲、电子教材、授课教案、多媒体课件、实训指导、教学案例、考试题库、参考文献、图片资料等课程资源，并且以网上资源形式陆续向全国开放。使用本教材的师生可登录 <http://www.ptgyx.cn> 查询、下载，也可直接与主编联系，Email: fengxu9393@126.com。

5. 专业教师的作用

当然，没有任何一本教材可以取代实际的厨房经验，而且一本书也无法取代一名富有经验的专业教师的地位，这些教师通常能够为学生做现场演示指导学生的学习，回答学生提出的各种问题，在必要时给予建议和帮助。每一位专业教师都拥有自己独特的烹饪经验并总结出自己特有的烹饪技法和制作程序。尽管本书介绍了许多被普遍接受和认可的烹调方法和烹调技巧，可许多教师还会更喜欢使用与本书介绍的烹调工艺有所不同的程序，而且他们更愿意向学生介绍自己的烹调经验作为本书的补充。为此，我们在设计每章教学内容时也留下了“端口”，教师可根据实际情况自行选择（增删）教学内容。我们真诚欢迎专业教师的补充，诚邀名师加盟，共创精品教材。

本版仍由河北师范大学职业技术学院冯玉珠教授主编，河北师范大学职业技术学



烹调工艺学结构模型图

院王莉、王卫民老师和河北经贸大学旅游学院李阳老师任副主编。无锡商业职业技术学院陈金标，昆明学院旅游系杨滨、孙志强，敦煌艺术旅游中专学校（敦煌艺术旅游学院）边振明，河北师范大学职业技术学院刘鑫峰、尹汝龙，河北师范大学饮食中心邢质斌，河北省白楼宾馆范利辉等同志参加了部分内容的修订工作。

此次修订参阅了有关专家、学者的著述文献，得到了教育部高职高专餐旅管理与服务类专业教学指导委员会、中国烹饪协会专家工作委员会、中国轻工业出版社和河北师范大学有关领导、专家的支持和帮助，河北师范大学给予经费上的资助，白洁副编审和她的同事们付出了辛勤的劳动，在此一并表示衷心感谢。

经过修订，本书更加新颖、完整和系统，更具前沿性，更具教学实用性。可以说基本实现了理论实践一体化、工作岗位模块化、模块内容项目化、内容项目流程化的基本构想。但由于作者水平所限，书中难免存有谬误与不妥之处，敬请专家和广大读者批评指正。

冯玉珠

于河北师范大学职业技术学院

目 录

第一章 绪论	1
第一节 烹调工艺学的基本概念	1
第二节 烹调工艺学的性质和地位	3
第三节 烹调工艺学的研究内容	5
第四节 学习烹调工艺学的意义和要求	7
第二章 烹调工艺准备	9
第一节 烹调人员的选用	9
第二节 厨具设备和能源准备	12
第三节 空间和场地准备	16
第四节 烹饪原料准备	18
第三章 初加工工艺	22
第一节 鲜活原料的初加工工艺	22
第二节 干制原料的涨发工艺	31
第三节 腌腊制品的初加工工艺	39
第四章 分割及成型工艺	41
第一节 部位分割工艺	41
第二节 骨肉分割工艺	48
第三节 刀工与刀法	52
第四节 刀工成型工艺	60
第五章 单个菜肴的组配工艺	71
第一节 单个菜肴原料组配的意义和内容	71
第二节 单个菜肴原料组配的方法和要求	77
第三节 花色菜肴生坯的组配手法	80
第六章 烹制工艺	85
第一节 烹制工艺中的热传递现象	85
第二节 烹制基本方式	91
第三节 火候及其调控	98
第四节 初步热处理工艺	105
第五节 勺工工艺	111
第七章 调和工艺	116
第一节 调味工艺	116
第二节 调香工艺	129

第三节	调色工艺	134
第四节	调质工艺	136
第八章	热菜烹调方法	153
第一节	以油为主要传热介质的烹调方法	154
第二节	以水为主要传热介质的烹调方法	165
第三节	以气为主要传热介质或辐射导热为主的烹调方法	187
第四节	以固态物质为主要传热介质的烹调方法	195
第五节	特殊烹调方法	201
第九章	冷菜烹调方法	213
第一节	拌炆工艺	214
第二节	腌泡工艺	218
第三节	卤煮工艺	225
第四节	凝冻工艺	233
第五节	粘糖工艺	237
第十章	菜肴造型与盛装工艺	242
第一节	菜肴造型的基本原理	242
第二节	菜肴造型的艺术形式	248
第三节	菜肴造型的基本工艺	253
第四节	菜肴的盛装工艺	258
第五节	菜肴的装饰	263
第十一章	宴席菜肴的组配及烹调工艺	268
第一节	宴席的特点和命名	268
第二节	宴席食品的基本格局	270
第三节	宴席菜肴的组配	273
第四节	宴席菜肴的烹调工艺	277
第十二章	烹调工艺的改革创新	283
第一节	烹调工艺改革创新的意义和原则	283
第二节	烹调工艺改革的创新的途径和方法	285
第三节	创造性思维与烹调工艺的改革创新	288
附录	294
参考文献	305

第一章 绪 论

【教学目标】

[知识目标] 了解我国餐饮业的发展现状，掌握烹调工艺学的概念和研究内容，理解烹调工艺学的学科属性。

[情感目标] 激发学习兴趣，引起学习动机，明确学习目的，进入学习情境。

【内容提要】

- (1) 烹调工艺学的基本概念
- (2) 烹调工艺学的性质和地位
- (3) 烹调工艺学的研究内容
- (4) 学习烹调工艺学的意义和要求

改革开放以来，我国餐饮业市场活跃，发展规模不断扩大，增长势头强劲，呈现出欣欣向荣的景象。根据国家统计局和商务部发布的数据显示，改革开放前夕，全国餐饮业的经营网点不足 12 万个，员工 104.4 万人，零售额 54.8 亿元。自 1991 年以来，全国餐饮业零售额每年增幅都保持在两位数以上，2006 年全国餐饮业零售额突破 1 万亿元大关。2007 年，全国餐饮业经营网点 400 多万个，从业人员 2 千多万，全年零售额累计实现 12352 亿元，同比增长 19.4%，比上年同期增幅高出 3 个百分点。其零售额占社会消费品零售总额比重为 13.8%，拉动社会消费品零售总额增长 2.6 个百分点，对社会消费品零售总额的增长贡献率为 15.6%。2008 年，餐饮业零售额达 15404 亿元，增长 24.7%。据商务部预测，到 2010 年，我国餐饮业零售额将达到 20000 亿元。

蓬勃发展的餐饮行业，需要越来越多技艺精湛的专门人才，它不仅仅为人们提供了一个就业机会，更是一个人施展才华、实现自我价值的一份事业。当然，每个成功者的背后都隐藏着他长年累月不懈的努力和刻苦的学习。

“烹调工艺学”作为烹饪专业的一门主干课程，对学好烹饪专业、成就烹饪事业，具有重要意义。

第一节 烹调工艺学的基本概念

一、“烹调”一词的科学内涵

在相当长的一段时间内，人们把“烹调”中的“烹”理解为“加热”，把“调”解释为“调味”。实质上，“烹”的本义是“烧煮”。至近代，其意义才有了深刻的变化：一是由原来的烧煮之意，扩展为“通过热处理的方法，把生的食物原料变成成熟的

食物原料”，进而泛指食物原料用特定方式制作成熟的过程。张起钧先生在《烹调原理》中，把烹分为“正格的烹”（即用火来加热）和“变格的烹”（指一切非用火方式制作食品的方式）。二是指一种烹调菜肴的具体方法，即“烹制法”——将加工切配后的原料用调料腌制入味，挂糊或拍干淀粉，用旺火热油炸（或煎、炒）制成熟再加入调味清汁的一种方法。关于“调”的意义，《现代汉语词典》解释为：“配合得均匀合适”、“使配合得均匀合适”。“调”不仅包括调味，还包括调香、调色、调质和调形等内容，是人们综合运用各种操作技能（其中也包括“烹”的技能）把菜肴制作得精美好吃的过程。

烹调是人们依据一定的目的，运用一定的物质技术设备和各种操作技能，将烹饪原料加工成菜肴的过程。从烹饪意义上讲，“烹”和“调”的内涵和作用是一致的。“烹调”作为一个专业术语和整体概念，不宜将“烹”和“调”分开来解释。

二、烹调工艺的概念

烹调工艺是人类在烹调劳动中积累起来并经过总结的操作技术经验，是烹调技术的积累、提炼和升华，是有计划、有目的、有程序地利用烹调工具和设备对烹饪原料进行初加工、切配、调味、加热与美化，使之成为能满足人们生理需求和心理需求的菜肴的工艺过程。烹调工艺包括两方面内容，一方面是“工”，即烹调技术；一方面是“艺”，即烹调艺术，两方面都与科学结合，形成科技与艺术的统一，成为完备意义上的工艺。

烹调工艺与食品工程既有区别，又有联系，有时还相互交叉。烹调工艺是食品工程得以产生和发展的基础，它与食品工程相比，主要有以下特点。

（一）即时性生产

所谓即时性生产，通俗地说就是现制现食。成品一旦生产出来，其与消费间隔的时间很短。这一特点与食品工程相比较非常明显。

（二）手工操作为主

食品工程的机械化和自动化程度甚高，故其效率也比烹调工艺要高。但烹调工艺的手工操作特性又是其必然的特点，它与烹调工艺产品的多样化和操作的经验性相适应。随着烹调工艺的社会化和技术的进步，厨房中手工操作的比重将会逐步降低。

（三）工艺的灵活性

烹调工艺有很大的灵活性，受加工的条件、原料品种等的影响和限制较小，而食品工程对加工条件、原料方面的要求较多、也较高。烹调工艺可以在设备齐全的大饭店厨房里进行，而在设备简单的家庭小厨房里也能做出美味的肴馔，即使在偏僻的乡间村寨，也能偶尔品尝到人间至味。

（四）原料使用的广泛性

食品工程在原料使用方面缺乏烹调工艺所具有的广泛性，因为某一类型的食品工程产品，需要有一套专门的生产设备，对特定的原料进行加工。烹调工艺则是一套器具就可以适应多种原料加工的需要。人们对日常饮食的多样性需求，首先是以原料品

种的多样性为前提的，从这个意义上说，烹调工艺的地位是其他的食物加工技术所难以取代的。

（五）产品多样性

烹调工艺与食品工程相比，无论从产品种类的社会总量，还是从某个生产单位所生产的具体种类数额看都具有明显的数量优势。烹调工艺产品种类的多样性，给其自身的机械化和自动化带来了一定难度。一条食品工程生产流水线，一般只能生产一个种类或一个品种的产品；而一个厨房往往要能生产出几百个不同种类的产品，才能适应市场的需求。

（六）质量控制的模糊性

烹调工艺产品的质量控制在实质上是一种“模糊控制”，至少在现阶段不可能像食品工程那样，在生产过程中采用质控点的方式对整个过程实行量化的质量控制。烹调工艺产品的质量控制在困难，主要在于原料的非标准性、加工过程和方法的多变性、产品标准的多样性以及现有加工条件的限制，甚至还与消费者的爱好有关。一个具体的菜肴，有的人认为品质上乘，有人也许会认为功夫不到家。就烹调工艺的实际行为而言，很难制定出被大家都认可的统一的质量标准。这种消费的多样选择性决定了烹调产品质量的模糊性。

三、烹调工艺学的定义

烹调工艺学是以烹调工艺流程为主线，以岗位能力与知识为主要内容，研究菜肴烹调原理、方法和工艺流程的一门科学。或者说烹调工艺学是运用烹调科学原理研究烹饪原料的选择、初加工、成型、组配、烹制、调味及盛装工艺过程中的各种问题，探索解决问题的途径，实现烹调合理化、科学化和现代化，为人们提供卫生安全、营养丰富、品质优良、种类繁多、食用方便的菜肴的一门学科。

烹调工艺学与烹饪工艺学不同，它仅仅指的是菜肴制作工艺学，不包括面点工艺学。其范围主要是中国烹调工艺学，基本任务是运用现代科学的观点与方法，把几千年中国烹饪的传统技艺和经验进行有效的总结，进一步提高中国烹调的灵巧性、准确性和科学性，建立科学的工艺体系。

第二节 烹调工艺学的性质和地位

一、烹调工艺学属于应用型技术学科

烹调工艺是人们利用炉灶设备和烹调工具对各种烹调原料、半成品进行加工或处理，最后制成能供人们直接食用的菜肴的技术方法。烹调技术是一种实用技术，烹调工艺学是这些技术方法的系统化。在自然科学范畴内，烹调工艺学属于工科（见图1-1），但理科是它的理论基础。在技术科学的范畴内，它属于一门应用型技术学科。它的主要研究内容是烹调的自然科学原理和技术理论基础，所用的方法主要是观察和

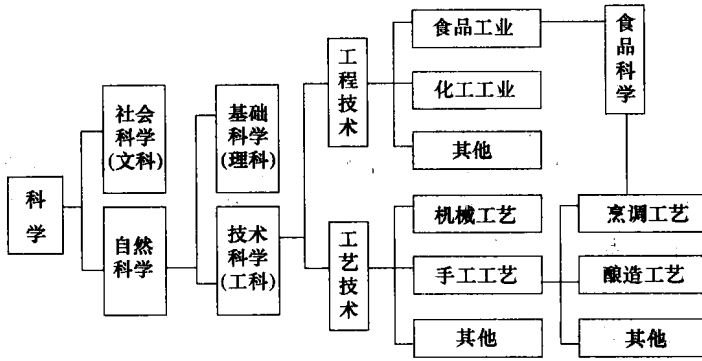


图 1-1 烹调工艺学的学科归属和性质

实验，主要的研究场所在厨房和实验室。

二、烹调工艺学是一个以手工艺为主体的技艺系统

烹调工艺学不同于食品工程学，它是一个以手工艺为主体的更为复杂而丰富的技艺系统，它具有复杂多样的个性和强烈的艺术表现性。

在人类世界中，每一个国家、每一个民族乃至每一个自然区域，都有许多地方风味浓郁、加工技艺精细、文化风格鲜明的名菜佳肴，有时连手工工具的形状都不一样。烹调工艺学具有显著的地方和民族特征。

在烹调工艺学中确实包含了一些艺术的因素，具有一定的艺术创造能力。通常我们所说的烹调艺术实际上是多种艺术形式与烹调技术的结合，即在食物的烹调过程中吸收相关的艺术形式，将其融入具体的烹调过程之中，使烹调过程与相关的艺术形式融为一体。从厨者在烹调过程中，需要借助雕塑、绘画、铸刻、书法等多种艺术形式（方法），才能实现自己的艺术创作。当然，现代科技知识正深入到烹调工艺体系之中，烹调工艺已不是过去的简单经验体系了。

三、烹调工艺学是一门综合性学科

烹调工艺学是一门既古老而又年轻的学科，在形成自己的理论基础和学科体系过程中，与其他学科有着密切的联系。如烹饪原料来源于农业生产或食品工业，原料品质的优劣，直接影响加工用途和产品质量。因此，农学和食品科学是烹调工艺学基础。在不同层次的烹调加工中，需要解剖学、组织学、生理学、生物化学、物理学、食品化学、卫生学、营养学等学科知识。现代烹调工艺有些已实现机械化、自动化，这又与食品工程原理、机械设备和电子技术等学科发生了联系。烹调工艺学还包含有丰富的社会科学，如哲学、经济学、历史学、民俗学、美学、心理学、管理学等内容。

四、烹调工艺学是烹饪学科的核心和支柱

烹调工艺学在烹饪学科中占主导地位，它与烹饪原料学和烹饪营养学共同构成烹

饪学科的三大支柱。烹调工艺学是烹饪学科相关各专业的一门主要专业课，是理论教学和实践训练并重的课程。从理论上讲，它融汇烹饪营养学、烹饪卫生学、烹饪原料学、烹饪器械和设备等课程的知识于烹调实践之中。从实践上讲，它对中国名菜、名点和宴席设计等课程起指导作用。

第三节 烹调工艺学的研究内容

烹调工艺学作为一门科学，由一定的科学理论、操作技能、工艺流程以及相应的物质技术设备所构成。烹调工艺学以科学理论作指导，物质技术设备为保证，操作技能及工艺流程则是其主干和核心。其研究内容主要为以下几方面。

一、烹调工艺准备

厨房是烹调工艺的操作场地，由它将各种各样的烹饪原料制成具体的菜肴成品。因此，必须了解厨房的人员组织与结构布局，掌握烹调工艺常用的设备和工具的种类、性能、使用和保养方法。

二、烹调工艺流程和工序

（一）烹调工艺流程

烹调工艺流程是把烹饪原料加工成成品菜肴的整个生产过程，是根据烹调工艺的特点和要求，选择合适的设备，按照一定的工艺顺序组合而成的生产作业线。烹调工艺流程随具体成品的要求而定。

（二）烹调工序

烹调工序是烹调工艺流程中各个相对独立的加工环节，不同的工序有不同的目的和操作方法。一个完整的烹调工艺流程，实际上是不同的工序进行各种合理有序组合的过程。烹调工艺流程主要包括以下操作工序。

1. 原料加工工艺

原料加工工艺是烹调工艺的重要组成部分，它为后续的烹调工艺提供所需的成型原料，具体包括烹饪原料的初加工工艺、部位分卸工艺、剔骨出肉工艺、刀工工艺、整理成型工艺等。

2. 组配工艺

组配工艺是将经过选择、加工后的各种烹饪原料，通过一定的方式方法，按照一定的规格质量标准，进行组合搭配的过程。它对菜肴的风味特点、感官性状、营养质量等都有一定的作用，对平衡膳食具有重要意义。具体分为单菜原料组配工艺和套菜组配工艺。

3. 烹制工艺

烹制工艺是整个烹调工艺的有机组成部分，它与调配工艺密不可分，两者共同构

成烹调工艺的基础。从本质上讲，烹制工艺是热量的传递过程，烹调原料从热源、传热介质吸收热量，使自身温度升高，逐步达到烹制的火候要求。烹制工艺与炉灶设备、传热介质、传热方式、传热过程以及烹调原料的热物理特性等因素密切相关，它们有机结合形成了各种不同的烹制方式，使菜肴的品种丰富多样。

4. 调和工艺

调和工艺是指在烹调过程中，运用各类调料和各种手法，使菜肴的滋味、香气、色彩和质地等风味要素达到最佳效果的工艺过程。各种菜肴感官性状、风味特征的确定，虽然离不开烹制工艺，但要达到菜肴的质量要求，调和工艺也起着非常重要的作用。通过调配工艺可以使菜肴的风味特征如色泽、香气、滋味、形态、质地等得以确定或基本确定。调和工艺按其主要的目的可分为调味工艺、调香工艺、调色工艺、调质工艺等。实际上，烹调工艺中的调味、调香、调色、调质是相互联系的，我们之所以把它们分开，主要是为了学习和研究的方便。

5. 烹调综合工艺

在烹调工艺中，烹和调实际上是密不可分的，烹中有调，调中有烹，或者说烹即是调，调即是烹。我们这里所指的烹调综合工艺实际上就是通常所说的“烹调方法”，如炒、熘、炸、烧、焖、氽、烩、烤等。烹调工艺学要研究这些方法的概念、渊源、原料要求、工艺流程、技术关键、成品特点等内容。

6. 造型与盛装工艺

造型与盛装工艺就是将烹调好的菜肴，采用一定的方法装入特定的盛器中，以最佳的形式加以表现，最终实现食用品尝的目的。

三、烹调工艺原理

烹调工艺原理是烹调工艺中带有普遍性的、最基本的规律。烹调工艺原理以大量实践为基础，故其正确性直接由实践检验确定。如烹饪原料的分割原理、刀工原理、配料原理、套餐组合原理、加热成熟原理、风味调配原理、盛装与造型原理等。

四、烹调工艺产品——菜肴

烹调工艺的产品是菜肴。菜肴是指相对于主食、小吃（少数小吃也为菜肴）、饮料等而言的用于佐酒、下饭的食品的总称。烹调工艺学不仅研究烹调工艺，还要研究烹调工艺的产品——菜肴的基本属性、质量标准、质量控制和质量评定。

五、烹调工艺的继承与创新

创新是一个民族的灵魂，是一个国家兴旺发达的不竭动力。中国烹调工艺要想跟上时代的步伐，满足人民的需要，在知识经济的 21 世纪立于不败之地，就需要不断地去认识、发现、总结、探索、改革创新。烹调工艺改革创新的内容主要是烹饪原料、烹饪工具和烹调技术的革新。

第四节 学习烹调工艺学的意义和要求

一、学习烹调工艺学的意义

(一) 丰富烹调工艺学理论知识

“烹调工艺学”是烹饪专业的一门主干课程，它科学地阐述了烹调工艺的基础理论和工艺加工过程。通过教学，可以在原有理论水平的基础上，更加深入地了解烹调工艺的理论体系及原理，运用这些原理解释烹调中的一些理化变化现象，指导实践，熟练地掌握烹调工艺的技术关键，烹制出符合标准的菜肴。

(二) 提高烹调操作技能

烹调工艺学是实践性很强的技术课程，通过技能训练，使自身具有更高的实践能力和开拓创新精神，成为理论联系实际，具有独立工作能力和开拓精神的专门技术人才。

(三) 增强创业和就业能力

拥有了烹调技术，就拥有了一种谋生的手段。学好烹调工艺学，不仅可以培养创业意识，革新就业理念，而且可以拓展创业素质、提升就业技能。烹调技术为人们提供了一个就业、创业、施展才华、实现自我价值的机会。

二、学习烹调工艺学的要求

(一) 培养兴趣，用心学习

兴趣是最大的动力，勤奋是最好的老师。要学好《烹调工艺学》这门课程，必须端正态度，培养自己的兴趣，由要我学，变为我要学。

(二) 熟练烹调的各项基本功

烹调基本功是指在烹制菜肴的各个环节中所必须掌握的实际操作技能和手法，包括选料得当、刀工娴熟、投料准确、灵活恰当地掌握火候、正确识别运用油温、挂糊上浆勾芡适度、勺工熟练等内容。只有切实熟练基本功，才能按照不同烹调工艺的要求，烹制出质量稳定，色、香、味、形、质俱佳的菜肴。

(三) 理论联系实际，重视实践教学

要学好烹调工艺学，首先要学好理论知识，用来指导实际操作，巩固操作技能。而熟练的操作技能又可以丰富和提高理论知识。要防止片面性，避免产生只注重理论知识的学习，而忽视操作技能的掌握，或者只会操作，不懂理论的倾向。

(四) 勤学苦练，耐心细致，精益求精

烹调工艺学是一门技术性、实践性很强的课程，要掌握它，需要锲而不舍地勤学苦练。因为一项技能的掌握，并非一朝一夕就能完成，往往要经过反复的练习、总结、实践。初步加工、干料涨发、刀工刀法、调味加热、冷菜拼摆、盛装美化等，每项操作都要耐心细致、精益求精，才能较好地完成。

美国有一位最受人尊敬的烹饪大师曾经说过这样的话“只有当您把一道菜做过1000遍以后，您才能真正懂得如何做好这道菜。”要想成为一名卓有成就的烹饪大师，就必须实践、实践、再实践。

(五) 处理好继承与创新的关系

继承与创新是一个问题的两个方面，不能分割。任何事物的发展都是在继承与创新的过程中展开的，在继承与创新的过程中实现的。惟有继承才可能创新，惟有创新才可能发展，从而达到真正的继承。继承是创新指导下的继承，创新是继承基础上的创新，两者紧密联系。继承不是照搬，而是加以改造的提高；创新不是离开传统另搞一套，而是新的高水准的继承，两者相互包容、相互促进。

▶▶关键术语

(1) 烹调 (2) 烹调工艺 (3) 烹调工艺学 (4) 烹饪学

▶▶问题与讨论

1. 如何理解“烹调”这一概念？它与“烹饪”、“料理”有何关系？
2. 什么是烹调工艺？烹调工艺与食品工程相比有哪些特点？
3. 什么是烹调工艺学？其主要研究内容有哪些？
4. 如何理解烹调工艺学的学科属性？
5. 学好烹调工艺学对将来就业和创业有何意义？

第二章 烹调工艺准备

【教学目标】

[知识目标] 了解烹调师的概念、岗位设置和基本素质，了解常用厨具设备的种类、特点，熟悉厨房环境，懂得烹饪原料选择的原则和方法。

[能力目标] 能正确使用厨具设备，能合理选择烹饪原料。

[情感目标] 热爱烹饪事业，培养对工作环境的感情，逐步养成良好的职业道德，提高自身素质。

【内容提要】

- (1) 烹调人员的选用
- (2) 厨具设备和能源准备
- (3) 空间和场地准备
- (4) 烹饪原料准备

烹调工艺作为一种技术体系，以烹饪原料为加工对象，以炉灶、锅勺等为工具，通过烹调师的劳动（指餐饮行业，通常情况下在厨房），制作出供人们安全食用的菜肴成品。烹调工艺的实施，必须要有一定数量的生产工作人员（有一定专业技术的厨师、厨工及相关工作人员）；要有烹调所必需的设施和设备；要有必需的生产空间和场地；要有满足需要的烹饪原材料和适用的能源等。

第一节 烹调人员的选用

实施烹调工艺，首先必须要有一定数量的生产工作人员，因为用同样的原料、同样的炊具、同样的环境，由不同水平的人员操作，菜肴质量差距可能很大。

一、烹调师的概念

根据中华人民共和国劳动和社会保障部制定的《中式烹调师国家职业标准》（2006年版），中式烹调师是“根据成菜要求，合理选择原料，运用刀工、配菜、调味、熟制、装盘等技法制作中式菜肴的人员。”烹调师具有一定的烹调经验、烹调技能和烹调科学知识，其根本任务是制作菜肴。但由于烹调工艺由不同的工序组成，不同等级或不同水平的烹调师所从事的具体工作也不尽相同。根据国家职业标准，烹调师按所从事的岗位不同，分为中式烹调师和西式烹调师，按技能高低又各设五个等级，即初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、高级技师（国家职业资格一级）。对初级、中级、高级、技师、高级技师的技能要求依次递进，高级别包括低级别的要求。