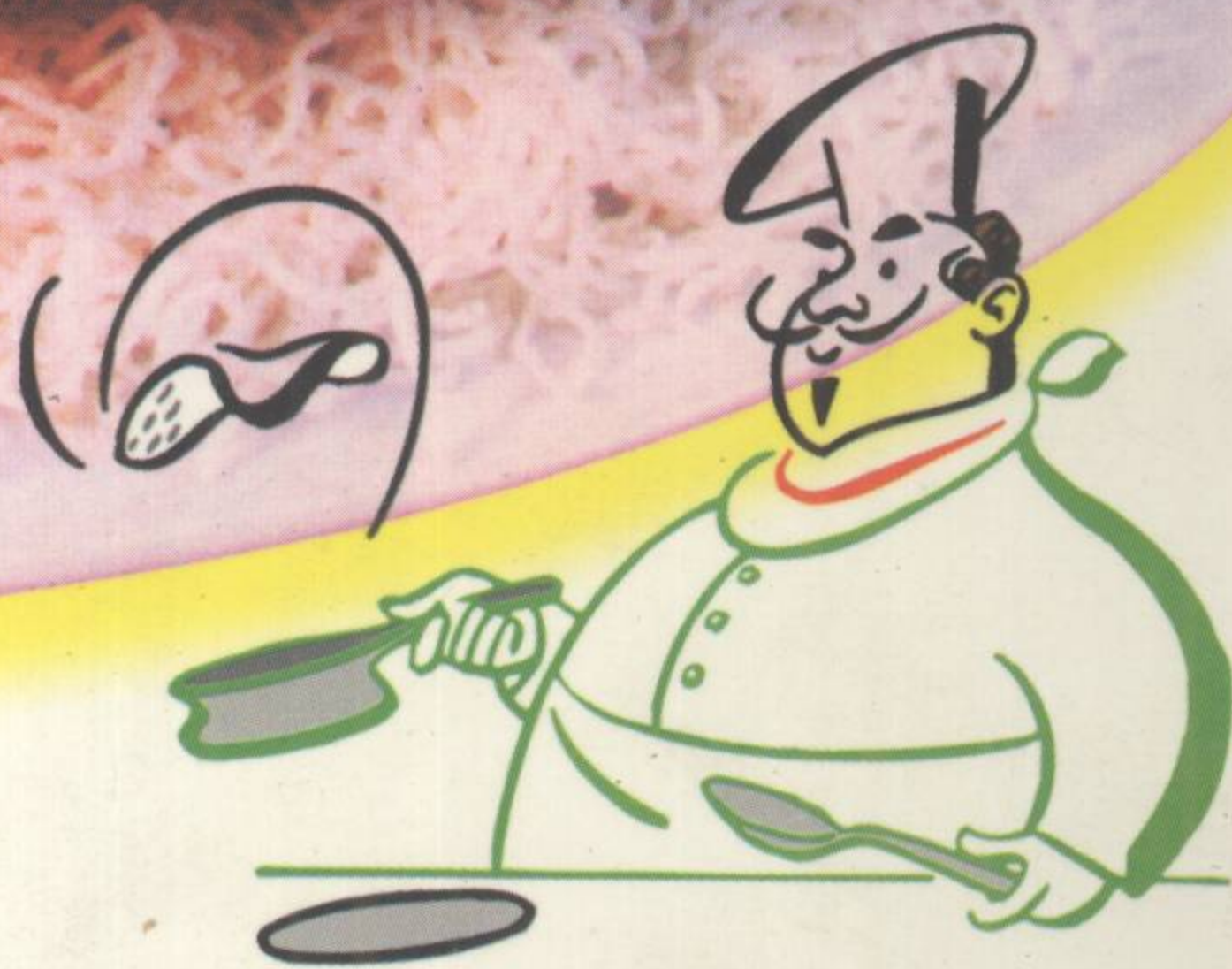


王世杰 ■ 编著



学厨入门



贵州科技出版社

责任编辑 ■ 刘世强
夏同珩
封面设计 ■ 张 彪



ISBN 7-80662-188-1



9 787806 621882 >

ISBN 7-80662-188-

TS-001 定价: 20.00 元

学厨入门

王世杰 编著

贵州科技出版社
·贵阳·

图书在版编目(CIP)数据

学厨入门/王世杰编著. —贵阳:贵州科技出版社, 2002. 9

ISBN 7-80662-188-1

I. 学… II. 王… III. 烹饪-基本知识
IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 060433 号

贵州科技出版社出版发行

(贵阳市中华北路 289 号 邮政编码 550004)

出版人:丁 聪

贵阳云岩通达彩印厂印刷 贵州省新华书店经销

850mm×1 168mm 32 开本 8.625 印张 220 千字

2002 年 9 月第 1 版 2002 年 9 月第 1 次印刷

印数 1~3 500

定价:20.00 元

前 言

中国烹调历史悠久,源远流长,从地域划分,川菜涵盖黔、滇两省,鲁菜影响京津等地,粤菜带动香港经济腾飞,闽菜和台湾省口味基本相同,徽菜以古朴见长,淮扬菜以细腻见功,现今上海本帮菜以淮扬菜为基础,吸收粤菜精华而形成,浙江菜一枝独秀,湘菜曾以毛家菜而名动京城,这些都是几年前的笼统划分了。而在经济大发展的今天,从以前八大菜系已发展成 17 个菜系,各省根据本地区的特点,结合其他菜系特点,兼容并蓄而形成自己的特色。

贵州简称“黔”,地处云贵高原东南部,气候极为复杂,有“天无三日晴,地无三里平”的民谚,其特殊地理位置和自然环境有利于多种动植物的生长,众多的动植物给饮食业提供了丰富的资源。有被誉为维生素 C 王的刺梨、真菌之花的竹荪;各种名贵的野生食用菌、玉兰片及各种竹笋;有世界稀有的两栖动物娃娃鱼(大鲵)、山塘团鱼及各种野味。民间有句谚语,“夜郎无闲草”,还有滋补药材、天麻、虫草、杜仲等。地方风味调料名品有贵阳味莼园酱油,凯里番茄毛辣酸,郎岱甜酱,都匀虾酸、臭酸,赤水晒醋,独山盐酸,以及驰名中外的茅台酒等,给饮食行业提供了大量的原料。

贵州是一个多民族地区,居住着汉、苗、布依、侗、仡佬、水、回等许多少数民族。各族人民运用本地的丰富资源和土特产,创造了多种多样的菜肴,经过长期的烹调实践,吸收川菜和粤菜及其他菜系的烹调技艺,不断地融会和改造,逐步的形成了具有浓厚地方风味的新派黔味菜肴。

新派黔菜经数十年的创作演变,近年来在国内餐饮市场的激烈竞争中初露锋芒,在国内各大城市都有贵州菜馆,口碑甚佳,尤其在北京就有以经营贵州菜为名的餐厅数十家。例如,贵州的花江狗肉、卤鹅头、酸汤系列被京城评为北京名吃,10样名吃就占其3,可见新黔派菜肴已被人们认同和喜爱。贵州花江狗肉产于黄果树附近的花江,它采用数十种佐料精制而成,具有味美、油光、皮滑、肉嫩;成品油而不腻、嫩而又酥、汤鲜味正等特点,具有健体补肾之功效,是健体强身、驱风祛寒的滋补食品。而凯里酸汤以山中野生的西红柿、小竹笋、木姜子、糯米精酿而成,其成品色泽红润,酸沁心脾,具有开胃健脾,补肾养血之功效。贵州历经数代名厨的努力,吸收了各门各派的精华,尤其是现代,更得益于川菜、粤菜之烹调技艺,烹制出辣而不猛、香鲜可口的黔派菜肴,菜品也由原来的百种发展成数百种。例如,新派菜肴代表——黔味新法蟹、夜郎白鳝、神仙蹄膀、贵妃蛇段、辣味红焖竹鼠(竹鼬),家乡锡纸包鹅块,做法上采用粤菜川菜、黔菜的调料烹制。使用以炒、烧、蒸、焖、爆、炸、熘、炖、包、烤等烹调方法,烹制成具有辣、香、酸、鲜、爽之类的新黔派菜肴。黔菜由贵阳菜、安顺菜、都匀菜组成。

贵阳菜:用料精而广,引用了川粤等地调料,善于模仿其他菜肴而不断创新,新菜层出不穷,还利用当地特点烹制各种野味,野菜等。烹调法主要以炸、熘、炒、烧、炖、包、烤、卤为主,口味是辣、香、鲜、爽、嫩。例如:黔味新法蟹用脆哨茸、红油、炸花生茸、沙爹酱、干辣椒等调料的炒蟹,味辣香鲜嫩,回味无穷。雀巢三椒鸡丁是在宫保鸡丁的基础上加以改进,味道更佳。遵义菜,由于遵义是历史名城,也是出名厨的地方,毗邻四川而口味比较接近川味,注重刀工火候,善用鸡、鸭、鱼、肉等家禽原料,做法很传统,讲究原汁原味,烹调法主要以熘、炒、爆、煎、烧、炖、烤为主。遵义地区产竹笋、竹荪,以竹笋名命的菜肴很多,例如:竹笋鸡火锅就是一例;又如虎穴海参烘杂烩等都是遵义有名的菜肴。安顺菜,以花江狗肉

为主体,擅长炒、烧、炖等烹调方法;口味以咸鲜辣香为主的有如安顺传统名菜满池荷花开、杜仲绣球等。都匀菜,以都匀、凯里两地为中心,以苗族地方风味为主,善烹制特色火锅,例如酸汤鱼、炖三禽火锅、竹筒酸汤鱼曾在全国第三届烹调大赛中获得金牌;还有较有名的菜肴如苗王鱼、苗王豆腐等。

以上所述,黔菜的发展是有很大的潜力可挖的,只要大家不断的努力,我相信黔菜在全国的声望提高指日可待。

本书在编写过程中参考了其他教材,特别是编入了筵席菜单多种,并将操作法也编进书中供学习者参考,本书在编写过程中受到各方面同行专家的帮助,如有不实之处望同行批评指正。

王世杰

1999年 2月初稿

目 录

第一章 厨房基本知识	(1)
第一节 厨房的结构和设备.....	(1)
第二节 餐具的规格及使用.....	(2)
第二章 厨房岗位及分工职责	(4)
第一节 厨房部岗位职责.....	(4)
第二节 厨房工作流程.....	(8)
第三节 厨师守则	(11)
第三章 贵州常用烹调原料	(13)
第一节 海鲜类	(13)
第二节 野味	(20)
第三节 干货原料	(23)
第四章 原料的初加工	(35)
第一节 蔬菜的初步加工	(35)
第二节 家畜的初步加工	(36)
第三节 野味的初步加工	(37)
第四节 海鲜水产类的初步加工	(39)
第五章 化学原料在烹调中的作用	(41)
第一节 保鲜剂	(41)
第二节 嫩肉剂	(42)
第三节 膨松剂	(44)
第四节 凝固剂	(45)

第五节	香料制品和香精	(45)
第六节	色素	(46)
第六章	干货发制	(47)
第一节	干货原料发制的基本要求及方法	(47)
第二节	干料涨发实例	(49)
第七章	刀工切配技术	(54)
第一节	刀工的基本要求	(54)
第二节	刀功与刀法	(55)
第三节	原料成形	(60)
第四节	配菜技术	(62)
第八章	调味之道	(68)
第一节	常用的调味品	(68)
第二节	冷热菜复合味型	(72)
第九章	原料的预制	(88)
第一节	制汤	(88)
第二节	原料的腌制	(90)
第三节	挂糊上浆	(93)
第十章	火候	(96)
第十一章	勺功.....	(100)
第一节	临灶姿势.....	(100)
第二节	翻锅技术.....	(101)
第三节	油温的识别.....	(102)
第十二章	热菜烹调原理及实例.....	(104)
第一节	炒法烹调原理及实例.....	(104)
第二节	烧、焖、烩、扒烹调原理及实例	(107)
第三节	炖、蒸烹调原理及实例	(113)
第四节	炸、贴、烙、煎、焗的烹调原理及实例.....	(115)
第五节	松、泥、粘、拔的烹调原理及实例	(122)

第六节	汤、羹的烹调原理及实例	(126)
第七节	茸、蒙、酿的烹调原理及实例	(128)
第八节	腊、熏、烤的烹调原理及实例	(130)
第九节	糟、醉的烹调原理及实例	(132)
第十节	浸的烹调原理及实例	(134)
第十一节	焗的烹调原理及实例	(135)
第十二节	煲仔、锅仔、铁板、火烧、明炉、石头火烧等特殊 菜肴的烹调原理及实例	(137)
第十三节	烧烤制品的烹调原理及实例	(140)
第十四节	特色火锅烹调原理及实例	(143)
第十三章	筵席制作	(149)
第一节	筵席知识	(149)
第二节	筵席的构成及配套	(150)
第三节	筵席菜单设计	(156)
第十四章	筵席菜单编制及实例	(159)
第一节	筵席菜单的编制	(159)
第二节	筵席菜单制作实例(上节一至第十九张菜单热菜 部分)	(173)
第三节	筵席凉菜制作实例	(230)
第十五章	实用烹饪美学初探	(241)
第一节	烹饪美学基本原理	(243)
第二节	筵席菜肴的构图	(248)
第三节	艺术造型菜	(251)
附一:成本管理	与成本核算	(255)
附二:厨师职业道德		(265)

前 言

中国烹调历史悠久,源远流长,从地域划分,川菜涵盖黔、滇两省,鲁菜影响京津等地,粤菜带动香港经济腾飞,闽菜和台湾省口味基本相同,徽菜以古朴见长,淮扬菜以细腻见功,现今上海本帮菜以淮扬菜为基础,吸收粤菜精华而形成,浙江菜一枝独秀,湘菜曾以毛家菜而名动京城,这些都是几年前的笼统划分了。而在经济大发展的今天,从以前八大菜系已发展成 17 个菜系,各省根据本地区的特点,结合其他菜系特点,兼容并蓄而形成自己的特色。

贵州简称“黔”,地处云贵高原东南部,气候极为复杂,有“天无三日晴,地无三里平”的民谚,其特殊地理位置和自然环境有利于多种动植物的生长,众多的动植物给饮食业提供了丰富的资源。有被誉为维生素 C 王的刺梨、真菌之花的竹荪;各种名贵的野生食用菌、玉兰片及各种竹笋;有世界稀有的两栖动物娃娃鱼(大鲵)、山塘团鱼及各种野味。民间有句谚语,“夜郎无闲草”,还有滋补药材、天麻、虫草、杜仲等。地方风味调料名品有贵阳味莼园酱油,凯里番茄毛辣酸,郎岱甜酱,都匀虾酸、臭酸,赤水晒醋,独山盐酸,以及驰名中外的茅台酒等,给饮食行业提供了大量的原料。

贵州是一个多民族地区,居住着汉、苗、布依、侗、仡佬、水、回等许多少数民族。各族人民运用本地的丰富资源和土特产,创造了多种多样的菜肴,经过长期的烹调实践,吸收川菜和粤菜及其他菜系的烹调技艺,不断地融会和改造,逐步的形成了具有浓厚地方风味的新派黔味菜肴。

新派黔菜经数十年的创作演变,近年来在国内餐饮市场的激烈竞争中初露锋芒,在国内各大城市都有贵州菜馆,口碑甚佳,尤其在北京就有以经营贵州菜为名的餐厅数十家。例如,贵州的花江狗肉、卤鹅头、酸汤系列被京城评为北京名吃,10样名吃就占其3,可见新黔派菜肴已被人们认同和喜爱。贵州花江狗肉产于黄果树附近的花江,它采用数十种佐料精制而成,具有味美、油光、皮滑、肉嫩;成品油而不腻、嫩而又酥、汤鲜味正等特点,具有健体补肾之功效,是健体强身、驱风祛寒的滋补食品。而凯里酸汤以山中野生的西红柿、小竹笋、木姜子、糯米精酿而成,其成品色泽红润,酸沁心脾,具有开胃健脾,补肾养血之功效。贵州历经数代名厨的努力,吸收了各门各派的精华,尤其是现代,更得益于川菜、粤菜之烹调技艺,烹制出辣而不猛、香鲜可口的黔派菜肴,菜品也由原来的百种发展成数百种。例如,新派菜肴代表——黔味新法蟹、夜郎白鳝、神仙蹄膀、贵妃蛇段、辣味红焖竹鼠(竹鼬),家乡锡纸包鹅块,做法上采用粤菜川菜、黔菜的调料烹制。使用以炒、烧、蒸、焖、爆、炸、熘、炖、包、烤等烹调方法,烹制成具有辣、香、酸、鲜、爽之类的新黔派菜肴。黔菜由贵阳菜、安顺菜、都匀菜组成。

贵阳菜:用料精而广,引用了川粤等地调料,善于模仿其他菜肴而不断创新,新菜层出不穷,还利用当地特点烹制各种野味,野菜等。烹调法主要以炸、熘、炒、烧、炖、包、烤、卤为主,口味是辣、香、鲜、爽、嫩。例如:黔味新法蟹用脆哨茸、红油、炸花生茸、沙爹酱、干辣椒等调料的炒蟹,味辣香鲜嫩,回味无穷。雀巢三椒鸡丁是在宫保鸡丁的基础上加以改进,味道更佳。遵义菜,由于遵义是历史名城,也是出名厨的地方,毗邻四川而口味比较接近川味,注重刀工火候,善用鸡、鸭、鱼、肉等家禽原料,做法很传统,讲究原汁原味,烹调法主要以熘、炒、爆、煎、烧、炖、烤为主。遵义地区产竹笋、竹荪,以竹笋名命的菜肴很多,例如:竹笋鸡火锅就是一例;又如虎穴海参烘杂烩等都是遵义有名的菜肴。安顺菜,以花江狗肉

为主体,擅长炒、烧、炖等烹调方法;口味以咸鲜辣香为主的有如安顺传统名菜满池荷花开、杜仲绣球等。都匀菜,以都匀、凯里两地为中心,以苗族地方风味为主,善烹制特色火锅,例如酸汤鱼、炖三禽火锅、竹筒酸汤鱼曾在全国第三届烹调大赛中获得金牌;还有较有名的菜肴如苗王鱼、苗王豆腐等。

以上所述,黔菜的发展是有很大的潜力可挖的,只要大家不断的努力,我相信黔菜在全国的声望提高指日可待。

本书在编写过程中参考了其他教材,特别是编入了筵席菜单多种,并将操作法也编进书中供学习者参考,本书在编写过程中受到各方面同行专家的帮助,如有不实之处望同行批评指正。

王世杰

1999年 2月初稿

目 录

第一章 厨房基本知识	(1)
第一节 厨房的结构和设备.....	(1)
第二节 餐具的规格及使用.....	(2)
第二章 厨房岗位及分工职责	(4)
第一节 厨房部岗位职责.....	(4)
第二节 厨房工作流程.....	(8)
第三节 厨师守则	(11)
第三章 贵州常用烹调原料	(13)
第一节 海鲜类	(13)
第二节 野味	(20)
第三节 干货原料	(23)
第四章 原料的初加工	(35)
第一节 蔬菜的初步加工	(35)
第二节 家畜的初步加工	(36)
第三节 野味的初步加工	(37)
第四节 海鲜水产类的初步加工	(39)
第五章 化学原料在烹调中的作用	(41)
第一节 保鲜剂	(41)
第二节 嫩肉剂	(42)
第三节 膨松剂	(44)
第四节 凝固剂	(45)

第五节	香料制品和香精	(45)
第六节	色素	(46)
第六章	干货发制	(47)
第一节	干货原料发制的基本要求及方法	(47)
第二节	干料涨发实例	(49)
第七章	刀工切配技术	(54)
第一节	刀工的基本要求	(54)
第二节	刀功与刀法	(55)
第三节	原料成形	(60)
第四节	配菜技术	(62)
第八章	调味之道	(68)
第一节	常用的调味品	(68)
第二节	冷热菜复合味型	(72)
第九章	原料的预制	(88)
第一节	制汤	(88)
第二节	原料的腌制	(90)
第三节	挂糊上浆	(93)
第十章	火候	(96)
第十一章	勺功.....	(100)
第一节	临灶姿势.....	(100)
第二节	翻锅技术.....	(101)
第三节	油温的识别.....	(102)
第十二章	热菜烹调原理及实例.....	(104)
第一节	炒法烹调原理及实例.....	(104)
第二节	烧、焖、烩、扒烹调原理及实例	(107)
第三节	炖、蒸烹调原理及实例	(113)
第四节	炸、贴、烙、煎、焗的烹调原理及实例.....	(115)
第五节	松、泥、粘、拔的烹调原理及实例	(122)

第六节	汤、羹的烹调原理及实例	(126)
第七节	茸、蒙、酿的烹调原理及实例	(128)
第八节	腊、熏、烤的烹调原理及实例	(130)
第九节	糟、醉的烹调原理及实例	(132)
第十节	浸的烹调原理及实例	(134)
第十一节	焗的烹调原理及实例	(135)
第十二节	煲仔、锅仔、铁板、火烧、明炉、石头火烧等特殊 菜肴的烹调原理及实例	(137)
第十三节	烧烤制品的烹调原理及实例	(140)
第十四节	特色火锅烹调原理及实例	(143)
第十三章	筵席制作	(149)
第一节	筵席知识	(149)
第二节	筵席的构成及配套	(150)
第三节	筵席菜单设计	(156)
第十四章	筵席菜单编制及实例	(159)
第一节	筵席菜单的编制	(159)
第二节	筵席菜单制作实例(上节一至第十九张菜单热菜 部分)	(173)
第三节	筵席凉菜制作实例	(230)
第十五章	实用烹饪美学初探	(241)
第一节	烹饪美学基本原理	(243)
第二节	筵席菜肴的构图	(248)
第三节	艺术造型菜	(251)
附一:成本管理	与成本核算	(255)
附二:厨师职业道德		(265)

第一章 厨房基本知识

现代黔菜的厨房基本设备是按照粤菜厨房的结构而成,初学厨者必须要掌握厨房的设备用途、原料性能、烹调方法、生产环节等。厨房好比工厂的生产车间,在制作过程中必须丝丝入扣,配合协调才能快速准确地做出好的菜品。

第一节 厨房的结构和设备

一、灶具部分

灶具是食品加工成熟或加工半成品的地方,相当重要,主要由以下几种设备组成。

1. 炒菜灶台:通常是不锈钢灶台,有单眼灶、双眼灶。配有罐装燃料(有煤气和柴油两种),用来炒、炸等,
2. 蒸灶:不锈钢灶,用来蒸菜和煮大量半成品原料(还有蒸柜等),有单眼和双眼,火力大。
3. 矮仔灶:用于煮原料和卤菜、熬汤。
4. 煲仔灶:用于煲仔菜、煲浸发炖菜、烧菜用。
5. 液化灶:用于煎菜、煎蛋,高压锅用。
6. 抽油烟机:通常是连防尘罩一起设计的。
7. 调料台:用于放置各种调料钵。
8. 打荷台:放于灶面前出菜用。其底部有两层,用于放各种规