



21世纪高职高专规划教材

旅游酒店类系列

丛书主编 严金明

粤菜 烹调工艺

上册

黄明超 严金明 主 编
卢连胜 黎永辉 副主编



清华大学出版社

<http://www.tup.tsinghua.edu.cn>



北京交通大学出版社

<http://press.bjtu.edu.cn>



21 世纪高职高专规划教材·旅游酒店类系列 丛书主编 严金明

粤菜烹调工艺

上册

黄明超 严金明 主 编
卢连胜 黎永辉 副主编

清华大学出版社
北京交通大学出版社
· 北京 ·

内 容 简 介

粤菜享誉海内外,而“食在广东”也早已闻名于世。人类对食物的选择不仅取决于其个体的机能特征、时代条件、周围的自然环境等,更是取决于其文化特点。不同的文化,对食物有不同的甄别标准和消费方式。本书着重介绍粤菜选料、刀工、调味、烹制、宴席配餐及成本核算等专业知识。通过对粤菜发展进程的描述与分析,可以透视其生活方式中所蕴含的文化底蕴与美食情结。

本书适合作为高等院校餐旅专业和职业学院烹饪专业的教材。也适合社会各阶层烹饪同行学习、参考。

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签,无标签者不得销售。

版权所有,侵权必究。侵权举报电话:010-62782989 13501256678 13801310933

图书在版编目(CIP)数据

粤菜烹调工艺.上册/黄明超,严金明主编.——北京:清华大学出版社,北京交通大学出版社,2007.4

(21世纪高职高专规划教材·旅游酒店类系列)

ISBN 978-7-81082-958-8

I. 粤… II. ①黄… ②严… III. 烹饪-方法-广东省-高等学校:技术学校-教材
IV. TS972.11

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第023615号

责任编辑:黎丹

出版发行:清华大学出版社 邮编:100084 电话:010-62776969

北京交通大学出版社 邮编:100044 电话:010-51686414

印刷者:北京瑞达方舟印务有限公司

经 销:全国新华书店

开 本:185×230 印张:24 字数:560千字 彩插:16

版 次:2007年5月第1版 2007年5月第1次印刷

书 号:ISBN 978-7-81082-958-8/TS·9

印 数:1~4 000册 定价:36.00元

本书如有质量问题,请向北京交通大学出版社质监组反映。对您的意见和批评,我们表示欢迎和感谢。

投诉电话:010-51686043, 51686008; 传真:010-62225406; E-mail: press@bjtu.edu.cn.

作者简介



黄明超 男，中共党员，1948年出生，汉族。祖籍潮州，华南师范大学旅游系毕业，

广东商学院旅游与环境学院副教授，资深的餐饮管理专家。已主编出版《中国名菜》、《粤菜烹饪教程》、《新概念中华名菜谱·广东名菜》、《中式烹调师（粤菜）操作技能考核规范教程》、《中式烹调师理论考试指南》等十多部专业书籍；主持完成了广东省高教厅立项的电教项目《餐饮实务管理》课题；在国内外专业学术刊物上公开发表30多篇科研论文。现为广东省中式烹调师技能鉴定专家组组长，著名的粤菜烹饪大师。



严金明 男，中共党员，东江学院副院长，广州东江饮食有限责任公司策划总监，中式烹调高级技师。1999年

至2005年受聘为广东白云学院旅游与酒店管理专业副教授，酒店管理专业学科带头人，并兼任珠江三角洲多家旅行社与星级酒店管理顾问。在长期的工作中积累了丰富的实践经验，对中餐酒店（含连锁酒楼和餐饮企业）经营管理有独特的研究，已主编出版《现代餐饮管理技术》、《西餐与调酒操作实务》、《酒店理财》、《饭店前台管理与服务》、《粤菜烹调工艺（下）》、《粤菜烹调工艺（中）》等12部专业书籍。在国内外学术刊物上公开发表近百篇专业论文。现为广东省职业技能鉴定考评员，广东轻工职业技术学院旅游系专业教师。



黎永辉 男，东江学院名誉院长，广州东江饮食有限责任公司董事长。现为广州市海珠区人大常委会、海珠区工

商联副会长、海珠区私营企业协会副会长、中国广州海珠海外联谊会副会长、海珠区饮食商会主席、中国国际商会广州海珠区商会副会长、广东省企业文化协会副会长，1989年创建广州东江饮食有限责任公司，该企业连续多年被评为“广州市十大明星企业”和“广州百强民营企业”。

出版说明

高职高专教育是我国高等教育的重要组成部分，它的根本任务是培养生产、建设、管理和服务第一线需要的德、智、体、美全面发展的高等技术应用型专门人才，所培养的学生在掌握必要的基础理论和专业知识的基础上，应重点掌握从事本专业领域实际工作的基本知识和职业技能，因而与其对应的教材也必须有自己的体系和特色。

为了适应我国高职高专教育发展及其对教学改革和教材建设的需要，在教育部的指导下，我们在全国范围内组织并成立了“21世纪高职高专教育教材研究与编审委员会”（以下简称“教材研究与编审委员会”）。“教材研究与编审委员会”的成员单位皆为教学改革成效较大、办学特色鲜明、办学实力强的高等专科学校、高等职业学校、成人高等学校及高等院校主办的二级职业技术学院，其中一些学校是国家重点建设的示范性职业技术学院。

为了保证规划教材的出版质量，“教材研究与编审委员会”在全国范围内选聘“21世纪高职高专规划教材编审委员会”（以下简称“教材编审委员会”）成员和征集教材，并要求“教材编审委员会”成员和规划教材的编著者必须是从事高职高专教学第一线的优秀教师或生产第一线的专家。“教材编审委员会”组织各专业的专家、教授对所征集的教材进行评选，对所列选教材进行审定。

目前，“教材研究与编审委员会”计划用2~3年的时间出版各类高职高专教材200种，范围覆盖计算机应用、电子电气、财会与管理、商务英语等专业的主要课程。此次规划教材全部按教育部制定的“高职高专教育基础课程教学基本要求”编写，其中部分教材是教育部《新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目计划》的研究成果。此次规划教材按照突出应用性、实践性和针对性的原则编写并重组系列课程教材结构，力求反映高职高专课程和教学内容体系改革方向；反映当前教学的新内容，突出基础理论知识的应用和实践技能的培养；适应“实践的要求和岗位的需要”，不依照“学科”体系，即贴近岗位，淡化学科；在兼顾理论和实践内容的同时，避免“全”而“深”的面面俱到，基础理论以应用为目的，以必需、够用为度；尽量体现新知识、新技术、新

工艺、新方法，以利于学生综合素质的形成和科学思维方式与创新能力的培养。

此外，为了使规划教材更具广泛性、科学性、先进性和代表性，我们希望全国从事高职高专教育的院校能够积极加入到“教材研究与编审委员会”中来，推荐“教材编审委员会”成员和有特色的、有创新的教材。同时，希望将教学实践中的意见与建议，及时反馈给我们，以便对已出版的教材不断修订、完善，不断提高教材质量，完善教材体系，为社会奉献更多更新的与高职高专教育配套的高质量教材。

此次所有规划教材由全国重点大学出版社——清华大学出版社与北京交通大学出版社联合出版，适合于各类高等专科学校、高等职业学校、成人高等学校及高等院校主办的二级职业技术学院使用。

21 世纪高职高专教育教材研究与编审委员会

2007 年 2 月

| 前 言 • PREFACE |

《粤菜烹调工艺》是高等院校面向 21 世纪旅游管理、酒店管理、餐饮管理和烹饪科学等专业的专业课教材。

新世纪的广东饮食市场，盛况空前，异彩纷呈。激烈火爆的良性竞争带来了饮食业的繁荣与进步，也赋予了“南粤美食”新的内涵与活力。粤菜作为岭南饮食文化的代表，在中国饮食文化中占有特殊的地位。粤菜以独特的岭南风味、奇杂的用料、多变的口味与烹调方法征服了海内外的食客。粤菜虽然成名较晚，但是凭借特殊的政治经济环境、优越的地理条件、独特而漫长的历史与文化发展历程，自近代以来飞速发展，形成以高雅大气为主的整体设计风格，以鲜为代表的美味追求，以养生为目的的饮食习惯，影响力迅速扩大至海内外。今天，粤菜已经独树一帜，自成体系，确立了中国大菜系的地位。粤菜以广州菜为代表，为社会所公认的“食在广州”完全能够表明人们对粤菜的态度。近 20 多年来，人们更是以品粤菜为时尚，以进粤菜餐馆为高雅，以学烹调粤菜为乐事，以懂粤菜工艺为自豪。为此，我们在对粤菜烹调工艺进行深入研究和对粤菜烹调工艺理论进行系统总结的基础上编写了《粤菜烹调工艺》。

本书有三个基本特点。

1. **理论与实际相结合。**本书中的理论都是从粤菜烹调的实践中总结而来的，可以指导生产技术人员进行生产实践。

2. **个性与共性相结合。**本书既突出粤菜烹调工艺的个性，也不忽略烹调工艺的一般方法。在烹制工艺方面，本书重点突出粤菜的地方特色，而在原料知识及原料在烹制加工前的准备工艺方面，则强调广泛性。特别是原料知识，由于粤菜有不断开拓求新的意识，选用的原料不局限于当地的特产，还广泛选用来自各地包括国外的原料。因此，本书的原料知识扩展到国内外的特色原料，并配上了精美的照片，做到了图文并茂。

3. **传统与创新相结合。**本书尊重粤菜烹调工艺的传统习惯，同时也在保持粤菜特色的基础上大胆创新。本书在烹调基础理论部分增加了对“香”较为系统的论述。对烹调方法的分类，本书采用了新的划分模式，从烹调技法和烹调法两

方面进行划分，解决了烹调法划分的难题。对烹调法全面进行了规范处理，对定义、分类、工艺流程和一般工艺方法均有规范的、简明扼要的、严格的表述，解决了以往烹调工艺模糊、随意的问题。成本核算归纳总结了工艺计算中的基本理论和必要的计算方法。所附的例题能够有效地帮助学习者掌握核算的技巧。

本书由广东商学院旅游与环境学院黄明超副教授和广东轻工职业技术学院严金明主编，广东名厨沈为林和邓宇兵先生编写了部分章节，雷宇彤、卢连胜、黎永辉、李忠民等为本书的编写提供和整理了部分资料。北京交通大学出版社的孙秀翠总编和黎丹编辑仔细策划，校正了书稿并提出许多宝贵意见。藉此，向关心和支持《粤菜烹调工艺》的各位友人致以真诚的谢意！在本书的编写过程中，我们还参考了相关烹饪资料，在此向这些名厨与资料的作者表示诚挚的谢意！

由于水平有限，而且粤菜烹调工艺仍在继续发展，本书的错漏在所难免，恳请广大读者不吝赐教。

编 者

2007年2月



白鲳 (冻品)



白鲳 (鲜活)



剥皮鱼



大海侧 (鲜活)



大龙趸 (鲜活)



大龙虾



象拔蚌(国产)



象拔蚌(加拿大)



禾花雀(家养)



田鸡(家养)



大青眉(鲜活)



大(鲮鱼)鱼头(新鲜)



大闸蟹 (活)



多宝鱼 (鲜活)



鳄鱼 (饲养)



鱿鱼 (干货)



瓜子斑 (鲜活)



贵妃蚌



贵妃蚬（油蚌）



海红斑（鲜活）



海螺



花甲



花甲（皇）



花螺



花蟹



鲢鱼 (草鱼)



黄鳝



鸡 (卵) 子



九节虾



糠尿虾



老虎斑 (鲜活)



龙鲷 (鲜活)



鲈鱼 (鲜活)



青口



日本元贝



三文鱼



圣子皇



施蒂



石头鱼 (鲜活)



澳洲珍珠 (鲜) 鲍



田螺



田焖鱼



鹅肠 (新鲜)



小龙鱼



花虾 (皇) (野生)



沙虾 (野生)



鲇鱼 (鲜活)



珍宝蟹



珍珠蚌



竹节虾