



建设社会主义新农村  
新农民书架

# 厨艺

## 基础

王世杰 编著



贵州出版集团  
GUIZHOU PUBLISHING GROUP



贵州科技出版社

# 厨艺基础

王世杰 编著

贵州科技出版社

· 贵阳 ·

图书在版编目(CIP)数据

厨艺基础 / 王世杰编著. — 贵阳: 贵州科技出版社,  
2007. 4

(建设社会主义新农村·新农民书架)

ISBN 978 - 7 - 80662 - 639 - 9

I. 厨... II. 王... III. 烹饪—基本知识 IV. TS972.11

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 031766 号

---

出 版	贵州出版集团 贵州科技出版社
发 行	
地 址	贵阳市中华北路 289 号 邮政编码 550004
经 销	贵州省新华书店
印 刷	贵州新华印刷二厂
开 本	787mm × 1092mm 1/32
字 数	104 千字
印 张	5.75
版 次	2007 年 4 月第 1 版 第 1 次印刷
定 价	8.00 元

---

# 序

王富玉

建设社会主义新农村,是我们党在深刻分析当前国际国内形势,全面把握我国经济社会发展阶段性特征的基础上,从党和国家事业发展的全局出发确定的一项重大历史任务,是全面建设小康社会的重点任务,是保持国民经济平稳较快发展的持久动力,是构建社会主义和谐社会的重要基础。我省城镇化率只有23%,农村人口达2900多万,“三农”工作是全省工作的重点,扶贫开发是“三农”工作的重中之重。从全局看,实现贵州经济社会又快又好发展,关键在农村,重点在农村,难点也在农村。没有农村的小康,就没有全省的小康;没有农村的历史性跨越,就没有全省的历史性跨越;没有农村的现代化,就没有全省的现代化。

建设社会主义新农村,总的要求是:“生产发展、生活宽裕、乡风文明、村容整洁、管理民主。”这20个字内容极其丰富,内涵十分深刻,涉及经济建设、政治建设、文化建设、社会建设和党的建设等各个方面,包括繁荣、富裕、民主、文明、和谐等内容。它们之间相互促进、相得益彰,缺一不可。实现这一要求,一是产业发展要形成新格局,这

是建设社会主义新农村的首要任务。二是农民生活要实现新提高,这是建设社会主义新农村的根本目的。三是乡风民俗要倡导新风尚,这是建设社会主义新农村的重要内容。四是乡村面貌要呈现新变化,这是建设社会主义新农村的关键环节。五是乡村治理要健全新机制,这是建设社会主义新农村的有力保障。

建设社会主义新农村,农民是主体。“三农”问题的核心是农民,农民问题的要害是素质。培育“有文化、懂技术、会管理”的新型农民,既是社会主义新农村建设的主要任务,也是建设社会主义新农村的主要目标。发展现代农业,即坚持用现代发展理念指导农业,坚持用现代物质条件装备农业,坚持用现代科学技术改造农业,坚持用现代经营形式发展农业,都离不开教育和引导农民,提高农民的科学文化素质。

适应于社会主义新农村建设的新要求,适应于我省农业农村经济发展的新形势,针对真正面向农民的图书太少的实际,贵州出版集团在国家新闻出版总署的肯定和支持下,在有关专家学者的通力合作下策划编辑《建设社会主义新农村·新农民书架》大型“三农”丛书,这是贵州出版界服务“三农”的新举措。这套丛书包括经济、财税、管理等经济知识,党和国家的方针政策、法律法规等政治知识,农林牧副渔等农业科技知识,农村道德、生活方式等文化教育知识,体育保健、卫生常识等体育卫生知识,农业适用技术、农村劳动力转移等综合技能培训知

识,针对性、实用性和可操作性较强,旨在为广大农民提供通俗易懂、易于应用、便于操作的农业科技知识、政策法规及生活常识,以满足广大农民朋友学习生产技能、学习新知识、适应新的生活方式、融入城市文明的需要,是对农民进行培训的好教材。

我们深信,这套丛书的出版对于提高农民科技文化素质,激发农村内部活力,激发农民群众建设新农村的热情和干劲,让农民群众真正认识到新农村建设是自己的事业,使新农村建设的过程成为广大农民群众提高素质、改善生活、实现价值的过程,都必将发挥重要作用,产生积极深远影响。希望贵州出版界在今后的“三农”图书编辑出版中,继续贯彻“让农民买得起,读得懂,用得上;一看就懂,一学就会,一用就灵”的宗旨,力求在图书的内容与形式上创新,力求在服务“三农”的方式上创新,为广大农民群众致富奔小康肩负起应尽的职责,为推进我省社会主义新农村建设做出更大的贡献。希望广大基层干部和农民群众以这套图书为教材,结合本地实际认真研读,不断提高思想道德水平、政策理论水平和科学文化素质,把建设社会主义新农村的各项工作落到实处,推进农业农村经济发展。

# 目 录

一、厨房岗位分工职责及工作流程 .....	(1)
(一)厨房部岗位职责 .....	(1)
(二)厨房工作流程 .....	(6)
二、厨房基本知识 .....	(10)
(一)厨房的结构和使用器具 .....	(10)
(二)餐具的规格及其使用 .....	(12)
三、原料的初加工 .....	(14)
(一)蔬菜的初步加工 .....	(14)
(二)家畜的初步加工 .....	(15)
(三)海鲜水产类的初步加工 .....	(16)
四、干货发制 .....	(19)
(一)干货原料涨发的目的与要求 .....	(19)
(二)干货原料涨发的方法与实例 .....	(20)
五、刀工切配技术 .....	(34)
(一)刀工的基本要求 .....	(34)
(二)刀工与刀法 .....	(35)
(三)原料成形 .....	(55)
(四)配菜知识 .....	(57)

六、调味之道 .....	(61)
(一)常用的调味品 .....	(61)
(二)冷、热菜复合味型 .....	(65)
七、勺功.....	(72)
(一)临灶姿势 .....	(72)
(二)翻锅技术 .....	(72)
八、火候.....	(75)
(一)火力的分类及其掌握 .....	(75)
(二)热量传导的方法和温度识别 .....	(76)
(三)火候的掌握 .....	(77)
九、挂糊、上浆与勾芡知识 .....	(78)
(一)挂糊、上浆的作用 .....	(78)
(二)糊、浆的种类 .....	(79)
(三)挂糊、上浆的基本要求 .....	(82)
(四)勾芡的作用 .....	(83)
(五)芡汁的种类 .....	(85)
(六)勾芡的方法和基本要求 .....	(87)
十、热菜烹调原理与实例 .....	(90)
(一)炒的烹调原理与实例 .....	(90)
(二)烧、焖、烩、扒的烹调原理与实例 .....	(94)
(三)炖、蒸的烹调原理与实例 .....	(101)
(四)炸、贴、煎、烙、塌的烹调原理与实例 .....	(104)
(五)松、泥、粘、拔的烹调原理与实例 .....	(113)
(六)汤、羹的烹调原理与实例 .....	(118)



(七)茸(参)、蒙、酿的烹调原理与实例 .....	(120)
(八)腊、熏的烹调原理与实例 .....	(124)
(九)糟、醉的烹调原理与实例 .....	(126)
(十)浸的烹调原理与实例 .....	(128)
(十一)焗的烹调原理与实例 .....	(130)
(十二)煲仔、锅仔、铁板、火烧、明炉、石头火烧等特殊菜肴的烹调原理与实例 .....	(133)
(十三)烧烤、卤的烹调原理与实例 .....	(137)
(十四)特色火锅的烹调原理与实例 .....	(141)
十一、宴席制作 .....	(148)
(一)宴席基本知识 .....	(148)
(二)宴席菜单设计 .....	(149)
十二、食品雕刻与花色拼盘制作 .....	(152)
(一)食品雕刻 .....	(152)
(二)艺术拼盘 .....	(164)

# 一、厨房岗位分工职责 及工作流程

## (一) 厨房部岗位职责

### 1. 头炉厨师岗位职责

头炉厨师指炉台上炒头火的厨师,负责制作较高档次的宴席,以及难度较大的菜肴。头炉厨师大都是由技术全面、有绝活、级别比较高、名誉响亮的特级厨师担任,他们做的菜肴无论质还是色、香、味均属上乘。头炉厨师的主要职责是:

- ①负责炉子全部工作,精通炉子的全面业务知识。
- ②主管烹调高档、大型宴席或高档菜肴。
- ③指挥辅导厨师的烹调工作。
- ④与头墩师傅配合拟定菜单。
- ⑤策划、增添创新菜肴。

### 2. 二炉厨师岗位职责

二炉厨师是头炉厨师的主要助手,头炉厨师不在或休息时,二炉厨师要有顶替头炉厨师的工作能力。二炉厨师的主要职责是:

①通常烹调中、高档菜肴。

②加工各种调味品和对菜肴原料在烹调前进行细加工。

③配合头炉厨师迅速快捷地完成烹调前的准备工作。

④要求通晓和熟悉全部烹调技术,具有较高的烹调技术水平和较为丰富的工作经验,烹调的菜肴能达到色、香、味、形俱佳。

### 3. 三炉至六炉厨师岗位职责

三炉至六炉的厨师大多数年级较轻,资历较浅,技术一般,但学技术干劲大,能有希望在一二年内升至头炉厨师。三炉至六炉厨师的主要职责是:

①大多是做点菜、和菜及普通菜肴。

②完成烹调前的菜肴初加工。

### 4. 墩子岗位职责

(1)头墩师傅:是墩子组的主要负责人,是一个重要的工作岗位。头墩师傅的工作相当于厨房大管家,对厨房工作要做到心中有数,要求具备有丰富的的工作经验、精湛的切配技术,所以以前有句行话“头堂(信)二墩(子)三炉(头)”,可见头墩师傅的作用是很大的,很多创新的菜肴都是由头墩师傅制定,菜的分量、成本的多寡也都由头墩师傅决定。头墩师傅的主要职责是:

①负责墩子组的全部工作,全面熟悉厨房的业务技术知识。

②斩切、腌制较为高档的烹饪原料。

③加工、制作较为高档的生吃、熟食、冷吃菜肴。

④负责订购、验收、检查烹饪原料质量。

⑤对货仓、冷库、雪柜中的烹饪原料进行妥善管理和使用。

⑥加强菜肴成本核算的管理。

⑦加强对卫生责任区的打扫监督。

(2)二墩师傅:是头墩师傅的主要助手,头墩师傅不在时,二墩师傅要有顶替头墩师傅的工作能力。二墩师傅的主要职责是:

①负责每天荤菜的切配工作,例如各种海鲜、河鲜的切配,以及一般菜肴腌制的准备工作。

②各种原料改制花刀等。

③要求通晓和熟悉墩子组工作的全部业务技术,具有精细的刀功,具有一定工作经验,特别是切配的技术和经验。

(3)三墩师傅:又叫帮墩师傅,负责菜肴的初加工,例如肉类改刀加工为丝、条、丁、片、块,鸡、鸭、鱼的改刀加工,对加工好的原料进行冷藏保管,对一般菜进行配制等。

### 5. 冷菜师傅岗位职责

冷菜师傅负责明档的各种原料的加工,卤制各种菜肴,烧烤乳猪、鹅、鸭、鸡等原料,拌制各种凉菜,炸收各种菜肴。

## 6. 荷台师傅岗位职责

荷台师傅是炉子师傅的主要助手,与头炉厨师、墩子组师傅、蒸炖师傅都有很密切的联系。荷台师傅每天负责检查墩子组的小料的切配,炉子师傅的调料是否齐备;帮助炉子师傅给菜肴拍粉、上浆,并协助炉子师傅尽快掌握头墩师傅、头炉厨师应该具备的知识、经验;走菜时负责盘饰造型;平时准备充分,保证厨房在走菜时有条理、快节拍地进行。

## 7. 宰杀(水台)师傅岗位职责

宰杀师傅负责各种鲜活原料的宰杀和加工、清洗。

## 8. 笼锅师傅岗位职责

笼锅师傅负责炉子日常用的特级清汤的熬制,炖制各种滋补汤、烧煲仔、铁板菜肴;对各种需要提前加工的蒸菜进行蒸制,通晓各种海鲜蒸制时间、各种野味的初加工、使用高压锅的时间等。

## 9. 面点师傅(或点心部)岗位职责

(1)头案师傅:a. 通晓整个面点的业务技术,负责整个点心部的日常工作;b. 负责制作宴席点心(如粤菜的花式面点、淮扬船点、标花蛋糕)及地方特色小吃等;c. 负责检查日常用料和冰柜里原料的存放情况等。

(2)二案师傅:协助头案师傅的日常工作,制作一般点心,组织其他面案的工作,负责散点煎炸等。

(3)三案师傅:制作各种馅心,能独立做大案的工作,例如馒头、包子、水饺、蒸饺、花卷等。

(4) 四案师傅:负责日常饮食以及各种粥和面条的制作。

#### 10. 厨师长(行政总厨)岗位职责

厨师长是整个厨房的核心,是厨房的关键人物,必须具有精通一个菜系而旁通其他菜系,很强的业务技术能力,并且通晓红、白两案的制作技术。一般大酒店里有中、西厨房,所以必须要设立行政总厨一职。厨师长的主要职责是:

①负责组织整个厨房的日常工作,召开每天的例会,总结头一天的工作得失,以便于改进,并负责整个厨房的考勤。

②负责每天重要宴会的菜单编制和制作。

③负责整个厨房的成本核算,在降低成本上下功夫。

④开列散点菜点,和头炉厨师、头墩师傅研制创新菜肴。

⑤收班时安排检查各种炉器开关是否关闭。

⑥检查头墩师傅每天开列的购货清单,随时抽查进货质量和价格。

⑦每天检查各部卫生情况,包括个人卫生情况。

⑧负责技术力量的补充和调度,发挥各部的积极性。

⑨负责检查每天菜品的质量,技术上对下属要从严要求,以达到菜肴的色、香、味、形、器的完善。

#### 11. 杂工岗位职责

杂工是初入厨房的基础工种,主要负责厨房内的各

种杂事,如打扫卫生、领物料、取拿餐具、餐具洗涤、拣菜、洗菜、收拾杂物、洗刷冰柜、换水盆等。做杂工要灵活、勤快、认真、细心。

## (二) 厨房工作流程

厨房的工作流程,必须保证各种食品、菜肴的出品质量和上菜速度,所以厨房既要有明显分工,又要有密切协作,形成一条龙的流水线操作过程。

### 1. 开餐前的准备

营业开餐前,厨房各工种、部门都要做好充分的准备,以保证营业中不出差错,使菜点质量、加工时间、传递速度均令客人满意。

(1) 传菜部:是餐厅和厨房的纽带,在营业中起到调度的作用。调节上菜速度,安排先后各桌上菜,检查菜单中的菜是否已制作或有无遗漏等,这些都是传菜部的工作内容。

传菜部每天营业前的准备工作为:

①向厨师长或头墩师傅问明当日供应品种,并传达给前台经理,以保证菜点、宴席品种供应的准确。

②熟悉新增添的菜点品种、内容,使营业后的传菜工作迅速、准确,不出差错。

(2) 炉头组:是制作菜肴成品的地方,也是厨房工作流程的中心,所以营业前的准备工作很重要。

炉头组每天营业前的准备工作为:

①加工墩子组切配的必须加工的半成品,如鸡、鸭块等。

②制作各种酱料,提红油、蒜油,调制芡汤等。

③制作必须经炉头加热的装饰品,如雀巢等。

(3)墩子组:是原料加工的主要部门,其每天营业前的准备工作为:

①切制各种料头。

②切配各种要求先腌制的原料。

③勤换头天水盆,片切各种花刀的球形原料,如玉兰片、香菇、蹄筋等。

(4)笼锅组:a. 蒸发制各种干货原料,如鲍鱼、海参、鱿鱼等;b. 熬制原汤;c. 准备和加工蒸的鱼和海鲜汁等。

(5)宰杀组:a. 为墩子组提供需要的净肉、净鱼等;b. 准备营业前各种海鲜品种;c. 急时,准备为客人点菜的品种,宰杀加工成半成品送达墩子组或笼锅组。

(6)荷台组:a. 切制菜肴的装饰品,如菜丝、葱丝、姜丝(花)、萝卜花刀和青、红辣椒丝(粒)等;b. 准备菜肴的点缀品,如雕(插)萝卜花、切花、捏汤面花等;c. 为炉头组准备调味品等;d. 调制各种生吃、热吃的调味品,如芥末膏等。

(7)凉菜部:a. 预先制作好当日供应品种;b. 准备预定宴席所定的烧烤品种;c. 制作开胃小碟;d. 调制各种凉菜滋汁,如红油汁、怪叶汁等。

(8)面点部:a. 向传菜部通报当天供应品种;b. 加工



制作各种面点半成品,如馅料、面皮等;c. 准备各种点心餐具;d. 制作各种冷吃点心,如糕类、甜食等。

(9) 杂工组:a. 摘剪、清洗各种蔬菜,并堆码整齐;b. 清洗、消毒各种开餐用的餐具等。

## 2. 营业中的流程

营业开始后,顾客们需要的菜点由楼面记单据,设以座号,送传菜部,传菜部将所点的菜点分类。大致分凉菜、热菜、面点3个部分,分别送达墩子组、面点部、凉菜部。

①墩子组根据所开的菜切配好送荷台,如有海鲜、河鲜,由墩子组通知水台处宰杀洗净,再送达墩子组改刀并分送炉头组、笼锅组加工成熟,由荷台组点缀盘饰送传菜部上桌。

②面点部品种分冷吃、热吃两大类。头案师傅根据传菜部安排送达面点,冷吃可先装备,热吃根据菜单要求做好充分准备,等候传菜部通知上桌。

③凉菜部根据人数先配制好开胃小碟,然后根据传菜部通知的菜肴,切配、装盘、淋汁(烧烤的热菜肴可放微波炉加热装盘),等候传菜部通知上桌。

厨师长在上菜时要在第一线指挥,根据上菜顺序、菜肴的质量、菜肴的档次,由荷台组协助,分送头炉、二炉、三炉、四炉厨师处或笼锅组。厨师长还应根据上菜的节奏,互相协调,交叉有序,对菜品质量严格把关,以便顺利完成整个营业操作进程。