

实习菜谱

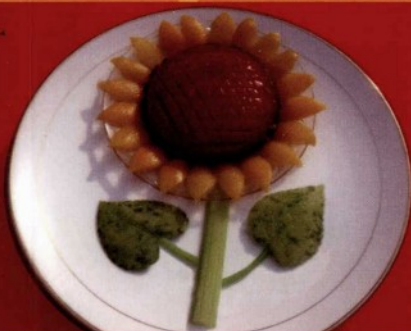
SHIXI CAIPU

凉菜

陕西旅游烹饪职业学院 编



STCC



陕西人民出版社



陕西旅游烹饪职业学院简介

陕西旅游烹饪职业学院是被国家命名的“中国烹饪教育典范”院校，是“全国民办教育百强院校”、“陕西省明星学校”。

它创建于1994年，自建院以来始终坚持“一切为了质量是办学的根本、紧贴市场需要是办学的方向、每个学子成才是办学的目标、百分之百安置是办学的责任”的办学宗旨，依托百名强大的师资技术力量，注重学研开发和以培养具有较强的创新意识的竞争型、实用型的学生为目的，所培养的三万余名毕业生遍布世界各地，已成长为行业的栋梁之材。

实习菜谱

SHIXI CAIPU

凉菜

陕西人民出版社



出版说明

中国饮食文化是中华民族优秀文化的重要组成部分，它享誉世界，经久不衰。中国菜肴、点心的品种、味型、造型及烹制方法丰富多彩，令人眼花缭乱、目不暇接，而中国菜点流派之多、技艺之精湛，也是令人叹为观止的。

20世纪80年代至今，是中国烹饪进入高速发展的新时期。烹饪理论研究和完善、烹饪古籍的挖掘和整理、烹饪教育的充实和扩大、烹饪消费市场的空前繁荣等，都为烹饪这一古老的传统文化注入了新的活力，同时也为中国烹饪的发展、创新提供了前所未有的契机。

然而，在这所有轰轰烈烈、欣欣向荣的背后，都潜伏着令人担忧的“危机”：传统的烹饪制作工艺越来越被淡化，全世界人们仰慕的传统技艺，面临着后继无人的严重局面。我们不时听到人们议论：厨师越来越多了，好厨师却越来越少了；饭店酒楼越来越多了，传统的风味越来越少了；宴席的档次越来越高了，色香味俱佳的菜肴却越来越少了；操作人员的技术等级职称越来越高，掌握的基本操作技艺却越来越低了等等。

一名合格的烹调师，除职业道德方面的要求以外，必须掌握过硬的操作基本功和系统的烹饪理论知识，必须认识和熟知相关的传统特色，能够用很普通的原料烹制出特色的菜肴。要想成为一名合格的烹调师，必须经过艰苦的努力。烹调师必须重视中国烹饪的传统技艺，并身体力行地加以继承，在继承的基础上去创新发展，发扬光大。

本书编写由两大部分组成，第一部分为冷菜基础理论知识，第二部分列举百余种冷菜制作品种和 20 多幅菜品照片相对照。对于每道菜品，编者都细心推敲、反复修改，特别是在继承传统技艺的基础上，大胆革新，创制新品种，从而使得每道菜品均达到色香味形俱佳的效果，成为宴席的精品。

本书在编写过程中虽经反复讨论、修改，但难免还有不足之处，望广大专家、教师和读者多对本书提出宝贵意见，以便再版时修订。

2004 年 10 月 2 日





一、概述····· (475)	14. 香辣马面鱼····· (503)
(一) 冷菜的形成和发展 ····· (475)	15. 香糟鲫鱼····· (504)
(二) 冷菜的地位和作用 ····· (476)	16. 孜然鱼块····· (505)
(三) 陕西冷菜的风味特色 ····· (477)	17. 果酥鱼丝····· (506)
二、冷菜的烹制方法及 调味汁配制····· (480)	(二) 禽畜类····· (508)
(一) 冷菜的烹制方法··· (480)	18. 鸡蛋松····· (508)
(二) 冷菜调味汁的配制 ····· (486)	19. 盐水鸡····· (509)
三、冷菜的制作····· (490)	20. 云彩卷····· (510)
(一) 水产类····· (490)	21. 水晶排骨····· (511)
1. 卤浸鱼块····· (490)	22. 麻辣鸡块····· (512)
2. 五香熏鱼····· (491)	23. 陈皮鸡块····· (513)
3. 油爆虾····· (492)	24. 牛肉松····· (514)
4. 腐乳炆凤尾虾····· (493)	25. 桂花皮冻····· (515)
5. 盐水虾····· (494)	26. 糖醋排骨····· (516)
6. 五香鱼····· (495)	27. 芝麻肉丁····· (517)
7. 脆鳝····· (496)	28. 硝肉····· (518)
8. 拌海蜇皮····· (497)	29. 五香排骨····· (519)
9. 硬酥鱼····· (498)	30. 白斩鸡····· (521)
10. 软酥鱼····· (499)	31. 熏鸡····· (522)
11. 麻酥鱼片····· (500)	32. 五香肘花····· (523)
12. 糟带鱼····· (501)	33. 棒棒鸡····· (524)
13. 炸酥虾····· (502)	34. 怪味鸡块····· (525)
	35. 红油鸡片····· (526)
	36. 冻糟鸡块····· (527)
	37. 麻辣牛肉····· (528)
	38. 酱牛肉····· (529)
	39. 八宝酿肚····· (530)

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 40. 花生鸡冻 …………… (531) | 67. 陈皮牛肉 …………… (559) |
| 41. 蒜泥狗肉 …………… (532) | 68. 五香肉干 …………… (560) |
| 42. 水汁叉烧肉 …………… (534) | 69. 炆腰花 …………… (561) |
| 43. 琉璃肉丁 …………… (535) | 70. 麻辣小排骨 …………… (562) |
| 44. 水晶脚爪 …………… (536) | 71. 泡椒凤爪 …………… (563) |
| 45. 鸡松 …………… (537) | 72. 孜然牛肉 …………… (564) |
| 46. 梅花鸭舌冻 …………… (538) | (三) 素菜类 …………… (565) |
| 47. 佛山汾蹄 …………… (539) | 73. 油焖腐竹 …………… (566) |
| 48. 五香牛腩 …………… (540) | 74. 蒜泥茄子 …………… (567) |
| 49. 泰式凤爪 …………… (541) | 75. 琥珀桃仁 …………… (568) |
| 50. 汾酒牛肉 …………… (542) | 76. 挂霜花生米 …………… (569) |
| 51. 果酱肉 …………… (543) | 77. 酸辣甘蓝 …………… (570) |
| 52. 西柠小排骨 …………… (544) | 78. 兰花豆腐干 …………… (571) |
| 53. 手撕鸡 …………… (545) | 79. 五香烤麸 …………… (572) |
| 54. 菠萝鸡丁 …………… (546) | 80. 糖醋面筋 …………… (573) |
| 55. 芥末鸡丝 …………… (547) | 81. 菜松 …………… (574) |
| 56. 五香熏蛋 …………… (548) | 82. 五香豆腐干 …………… (575) |
| 57. 葱熘凤翅 …………… (549) | 83. 香油拌发菜 …………… (576) |
| 58. 卤仔鸡 …………… (550) | 84. 糖醋莲菜 …………… (576) |
| 59. 卤腌猪舌 …………… (551) | 85. 炆蜈蚣笋 …………… (577) |
| 60. 双色蛋糕 …………… (552) | 86. 姜汁豌豆 …………… (578) |
| 61. 盐水鸡胗 …………… (553) | 87. 虎皮尖椒 …………… (579) |
| 62. 白云凤爪 …………… (554) | 88. 炆瓜皮 …………… (580) |
| 63. 芳香排骨 …………… (555) | 89. 五柳凤尾笋 …………… (581) |
| 64. 叉烧排骨 …………… (556) | 90. 椒盐山芋丝 …………… (582) |
| 65. 酒香鸡翅 …………… (557) | 91. 咖喱西兰花 …………… (583) |
| 66. 姜汁白肉 …………… (558) | 92. 辣汁茄子 …………… (584) |

93. 拌石花菜	(585)	98. 酸辣西芹	(589)
94. 桂花莲藕	(586)	99. 芥油三丝	(590)
95. 怪味腰果	(587)	100. 小葱拌豆腐	(591)
96. 孜然干丝	(588)	101. 怪味花生米	(592)
97. 三色花仁	(588)	102. 凉拌苦瓜	(593)



(一) 冷菜的形成和发展

冷菜，各地称谓不一，北方多称凉菜、冷菜和冷荤，南方则为冷盆、冷盘或冷碟。工艺冷菜，通俗地说，就是拼盘或花拼，即运用各种色彩、形状的冷菜制作原料，巧妙构思，精心设计，在器皿内以精湛的技艺拼制出千姿百态、绚丽多彩的图案来，它体现了烹饪艺术家对美的追求。冷菜，这枝在烹饪百花园里绽放的奇葩，随着时代的变化，社会的发展，人类的进步，技艺的完美，它将越开越夺目，越来越诱人。

冷菜技艺的渊源可以追溯到遥远的岁月，最早的记载是在先秦的《礼记》中，当时被称为“钉”。不过，这种“钉”并非供人们食用，而是祭奠祖先的供品。随后，在我国古代工艺美术发展的影响下，冷菜的造型有了取之不尽、用之不竭的源泉。到了唐宋时期，冷菜就已成为酒家筵席上的佳肴。唐朝的《烧尾筵》食单中，就有用五种肉拼制的“五生盘”的记述。宋代陶谷的《清异录》中记述就更为详尽：“比丘尼梵正，庖制精巧，用鲈膾脯，醢酱瓜蔬，黄赤杂色，斗成景物，若坐及二十人，则人装一景，合成辋川图小样”。这段记述足证当年技艺非凡的梵正女厨师，就采用腌鱼、烧肉、肉丝、肉干、肉酱、豆酱、瓜类、菜类以及金赤争辉的各类菜肴，设计出了20个独立成景的小冷盘，创造性地制作了兼有山水、花卉、庭院、馆舍的“辋川别墅式”的大型风景冷盘图案，发展了我国的冷菜技艺，这就充分反映了冷菜工艺远在唐宋时期，就已达到了相当高超的水平。

随着历史的沿革，冷菜的技艺也在不断发展。由古代的“看菜”、“看盘”到日常生活中的推广应用，由贵族独嗜到大众共享，由品种单调到品种繁多，由制作简单粗糙到技艺精湛细腻。

尤其近半个世纪以来，冷菜的操作技术和造型艺术，更是突飞猛进，厨师们在挖掘、继承传统烹饪文化的基础上推陈出新，借鉴当今世界的先进科学技术，高瞻远瞩，扬己之所长，克己之所短，更好地发挥出具有我国民族特色和地方特色的冷菜技艺之优势。如今我们看到在遍布各地的菜馆酒楼中，宾馆筵席上，那些千姿百态、巧夺天工、独具匠心、堪称奇绝的冷菜技艺精品迭出，异彩纷呈，赢得了中外美食家和广大群众的赞誉。当然，要适应新时代的需要，还要进一步努力开拓，大胆创作，不断地为冷菜技艺增添异彩。

（二）冷菜的地位和作用

中国烹饪在历史上占有十分重要的地位，而冷菜技艺在中国烹饪中又独树一帜，它是中国菜肴中的佳品，中国烹调技艺的杰作。

冷菜具有久放不失其形，冷吃不变其味，体大便于刀工，无汤利于装盘等优点。它在造型上，可以更灵活多样地装饰、点缀，使其婀娜多姿、奇芳异彩、格外诱人。冷菜，不论是在高级宴会上还是家庭便宴中，按出菜顺序，总是以入席的第一道菜而出现，因此也常被人称为“迎宾菜”。“迎宾菜”制作得好坏，是否赏心悦目，味美适口，对于整个宴会的气氛和情绪影响很大。俗话说：良好的开端，等于成功的一半。如果“迎宾菜”能让赴宴者在视觉和味觉上感到称心愉快，获得美感享受，就会活跃气氛，满桌生辉，促进宴会高潮的形成，为整个宴会奠定良好的基础。反之，低劣的“迎宾菜”，则令人对整个宴会兴味索然，扫兴而终。冷菜在宴席上的作用如此之大，深受食者的重视。即使在便餐、小聚、零食、佐酒中也同样受到重视。此外，冷菜还可自成体系，单独用于大、中型宴请和招待会的冷餐筵席，其地位就更显重要。

冷菜为促进旅游事业的发展以及在繁荣经济、活跃市场、丰富人民的生活方面也起到了它应有的作用。冷菜具有味别繁多、干香鲜嫩、携带方便的特色，因而作为旅游食品，深受广大旅游者的喜爱。再者，由于冷菜色型美观，香味浓郁，用它来装饰饭店酒楼的橱窗门面，以此展现技艺、

美化环境、招徕顾客，尤为合适。目前，在各宾馆、餐厅、酒楼、饭店、小食点、小摊点的菜品销量中，冷菜都占有相当大的比重。今后，随着烹饪文化的发展和人民生活水平的提高，冷菜的地位和作用将会更加显著。

（三）陕西冷菜的风味特色

陕西长安乃十三朝古都，文化名城，它的冷菜制作在“天厨”绝技的传统影响之下，技艺精湛，饮誉古今，其风味亦更具特色。1993年10月，在第三届全国烹饪大赛中，陕西选手在冷菜制作工艺上曾获四枚金牌、三枚银牌。由此可见陕西冷菜制作的精湛技艺和雄厚实力。

陕西冷菜不仅有冷菜所具有的共性，而且还有其独特的风味特色，主要表现在：

1. 在原料上 用料广泛、选料严谨。陕西长安一带的地理环境十分优越，物产富庶，交通发达，冷菜所需的原料应有尽有。陕西长安老童家腊牛羊肉，以色泽红润、肉质酥松、膘肉分明、鲜香不腻、咸烂可口而著称。西安樊记腊汁肉以颜色红润、肉质软烂、肉味香浓、久贮不坏的优点驰名中外。

2. 在刀工上 刀工细腻，手法娴熟。陕西冷菜制作，特别是工艺冷菜，对刀工的技术、装盘的手法非常重视，也最为擅长。冷菜切配技术与热菜有所不同。热菜是先切配，后烹调，刀工的对象是生料。而冷菜是先烹调，后切配，刀工的对象是熟料，因而冷菜自然也就注重装盘造型。装盘的美观，造型的别致，就完全取决于刀工和手法。所以，其要求甚严，难度较高。陕西冷菜制作对各种刀法的运用，装盘的步骤和手法，皆发挥得轻盈自如，精湛娴熟，干净利落。

3. 在色泽上 讲究本色，色调和谐，是菜肴的色、香、味、形、器不可缺的。陕西冷菜制作对色调甚为考究，它注重食物的自然色彩，靠其本色自行搭配，而不强调使用食品添加剂。仅靠采用色素制成食物色彩的方法，是不足取的。

4. 在造型上 构思新颖，栩栩如生。冷菜造型的精心构思，是美化菜

肴的前提。突出主题，设计新颖，内容健康，构图合理，形象逼真，是掌握造型构思的原则，也是陕西工艺冷菜突出的标志之一。陕西冷菜的图案素材来源于富饶绮丽的大自然和丰富多彩的现实生活。善于从生活中提炼逼真的艺术造型，注重色与形的和谐搭配，是制作陕西冷菜的基本手法。因此，陕西工艺冷菜具有神形兼备，赏心悦目的魅力，受到中外美食家的赞誉。

5. 在口味上 烹法多样，味别无穷，调味是决定菜肴的关键之一。陕西冷菜在口味上具有干香、味浓、鲜嫩、酥脆、无汤、无腻之特点，尤以香、浓、嫩、清爽而著称。冷菜的香极为重要，具有齿颊留香、回味悠长之妙。鲜爽不腻，则能使食者悦目怡神，食欲不废。陕西冷菜的烹制方法有酱、卤、拌、炆、冻、蒸、熏、腊、浸、油焖、焯、酥、挂霜、腌、卷、炸、煮、糟、醉等几十种。多种的烹调，使其味别繁多，变化无穷。根据季节的交替，宾客的爱好，常用的味型有糟醋、五香、麻酱、麻辣、芥末、椒盐、姜汁、蒜泥、香麻、葱油、红油、咸鲜、香糟、咖喱、怪味、香油等20余种。

6. 在雕刻上 注重雕刻，讲究食用。冷菜雕刻属于刀工技术范围的一部分，也是冷菜造型必须具备的一项专门技艺。雕刻的目的在于美化、装饰菜肴，活跃宴会气氛，给人一种赏心悦目的美感享受，从而使人视之垂涎。陕西冷菜的雕刻技术大体上有两种，一种是熟食原料雕刻，一种是生料雕刻，而后入味食之。它们既供欣赏，又供食用；既饱眼福，又饱口福。在冷菜雕刻中，陕西厨师都摒弃生雕生食，无滋无味，生熟混装，影响卫生的做法，杜绝这类雕刻食品上席供食。

7. 其他方面 注重食用价值，讲究冷菜卫生。食用价值历来是陕西冷菜制作的重要考核标准。只顾好看，不讲食用，那是主次颠倒的做法，当然是不可取的。反之，只顾食用，不讲造型，也不符合陕西工艺冷菜的要求。美观与食用，两者不可偏废。图案冷盘辅以必要的围碟，既能衬托和突出主盘，又可增加食用价值，是两全其美的一大创举。同时，还要做到物尽其用，零碎原料可用来填心垫底，这也是陕西冷菜工艺的传统之一。至于冷菜的卫生，当然至关重要，熟食原料经刀工切配后，就直接入口，

如果餐具不消毒，生熟不分开，或让带菌人员操作，就极易造成病菌传染，严重的会发生食物中毒，危害极大。因此，陕西冷菜制作在清洁卫生方面，有相当严格的规章制度，层层把关，奖罚分明。



(一) 冷菜的烹制方法

我国冷菜的品种颇为繁多，其基本的烹制方法就有几十种。色香味形俱佳的冷菜，就是通过各种烹制方法的运用而集中体现出来的。烹制方法掌握恰当，就能从事多种口味的烹调，就能满足人们多样化口味的需要。因此正确地掌握和熟练地运用烹制方法，对于保证冷菜的质量和丰富冷菜品种的数量，具有重要的意义。

冷菜的烹制，应根据菜肴的特点、原料的质地来决定其烹制方法。有的菜需要加热与调味同时进行，有的菜则要加热与调味分开处理。因此，冷菜的烹调方法，颇为讲究。

冷菜的烹制方法多种多样，丰富多彩。常用的烹制方法主要有卤、酱、冻、腌、卷、腊、酥、熏、挂霜、拌、炆、浸、松、蒸、油焖、熘糟、炸等等。

1. 卤

卤一般多用于大块原料或整鸡、鸭、鹅及各种内脏、野味等。卤的原料多是鲜货。将原料放在配好的卤汁中煮，增加菜肴的色泽和香味。卤的关键在于调制卤水，调制卤水的各种香料和调味品的比例要适当。卤水保存得越久，香味越浓，鲜味愈透。在卤原料时先用大火煮沸，再用小火慢煮，使卤汁渗入原料。有的菜卤好以后仍要浸泡在卤汁中，随吃随取，以保持鲜嫩，煮后卤汁必须要清汤过滤，卤前的原料也可以用沸水煮一下，以去腥除异味，卤制时，要根据原料的大小老嫩灵活掌握火候。卤菜口味特别香嫩，如卤鸭、卤牛肉、卤肫肝等。卤水可分红白两种：红卤水一般可分北、南两种。

①北方的配制法

北方的配制法与南方略有不同，采用药料较少，但增加了葱、姜与曲米，其配制比例：

水 2500 克、酱油 500 克、食盐 100 克、白糖 250 克、红曲米 150 克、料酒 250 克、生姜 200 克、大葱 250 克、大茴香 50 克、桂皮 50 克、花椒 50 克、小茴香 50 克、丁香 20 克、草果 50 克。

这种卤水卤制的食品颜色酱红、质烂味浓、香味甚佳。

②南方的配制法

水 5000 克、冰糖 750 克、料酒 500 克、老抽 500 克、生抽 500 克、精盐 100 克、味精 50 克、草果 50 克、桂皮 50 克、花椒 50 克、甘草 50 克、沙姜 25 克、丁香 25 克。

此卤水卤制的菜肴色泽酱红、质地软烂、甜香适口。

白卤水是南方的特殊制法：水 5000 克、精盐 50 克、冰糖 500 克、大茴香 50 克、草果 50 克、甘草 50 克、桂皮 50 克、沙姜 25 克、花椒 25 克、香叶 5 克。此卤水卤制的菜肴色泽白亮，质地鲜嫩，清淡爽口。

卤水的保养：盛出卤水放在阴凉处，不能掺入生水、冷水，不能随便挪动，未经卤制的原料不能放入卤水中浸泡，要经常加热烧开卤水（夏季需每天烧开一次，春、秋、冬季可隔日烧开一次）。

2. 酱

酱是有色烹制方法的一种，做法大致与卤相似，其不同点是酱制的原料需先用盐或酱油腌制，但腌制时间不宜太长，几小时即可（最长不得超过 12 小时）。酱汁都是现制现用，不留酱汁，所使用的香料也与卤基本相同，但酱汁要熬得很浓，酱汁涂在食物的表面上，也有的酱制品不带酱汁。酱的色泽常见的一般有紫酱色、玫瑰色和褐色三种。酱制法一般可分原汁酱和清酱两种：

①原汁酱用料

白糖、红曲米、大葱、生姜、酱油、料酒、食盐、味精、八角、桂皮、草果、丁香等调料（收汁法）。

②清酱用料

酱油、食盐、白糖、花椒、硝水（风干蒸法）。

3. 冻

冻，广义地说，就是将烹制成熟后的原料加入胶质（琼脂、肉皮冻），使之冻结在一起的方法，冷却食用时入口即化。夏季多用油脂少的原料，如冻鸡、冻虾仁、五丁冻等，冬季则用油脂多的原料制作，如：冻羊羔、水晶脚爪、白封肉等。冻一般分为一种原料冻和多种原料冻两种冻结方法。

①一种是将原料长时间地炖煮或蒸，使其胶质成分溶于水中而冷凝成冻。皮冻就是这一种方法，先将肉皮洗刷干净，拔净毛根，再经刀工处理后，投入沸水中煮或加水上笼蒸熟，煮（蒸）到汤汁浓稠吊线即可（用手勺将少许汤汁扬起，汤汁流下呈线状，饮食业一般称吊线）。另一种方法是用手摸，感觉发黏时，加入调味品，待散发香味后，放入主料，然后同汤汁一并盛出，盛放在器皿中冷凝即可。

②另一种是将煮熟的整料切成丁、丝、片、条、块等，再加入熬制吊线的胶质汤（冻粉）冷凝而成的。

冻粉是从海产品石花菜中提取加工制作的原料。一般常作宴席拼盘用，也常作水晶鸡冻、冻鸭掌、梅花鸭舌、冻羊羔等的冻结原料。

炖煮有油脂的原料，要随时撇油，撇浮沫，直至无油无沫为止，这样制成的成品才会晶莹透亮，吃口筋柔，鲜艳美观。

4. 腌

原料浸入调味卤汁中或以调味品涂抹拌和，以排除原料内部水分，使其原料入味的方法。其概念与一般的腌咸菜的腌不同，腌的方法很多，冷菜中常用的有盐腌、硝盐腌、花椒盐腌、醉腌、糟腌、卷、风腊腌等制作方法。

腌制可以延长食物的存放时间，也可根据口味的需要和保存时间长短灵活掌握调味品投放的比例。如腌制时间较短，可以将食盐放入锅中炒一下晾凉后，将所腌的食品表面吹干，多放干盐或埋入食盐中，可保持其食品的鲜度。如盐腌的时间较长，保存时间就长，可用食盐擦抹食品或用高浓度盐水浸泡，但是新鲜度没有第一种办法好。食用时，选用蒸、煮、炒均可。

5. 卷

卷是将原料腌制加工后的生料或熟料卷好（有时要用布包扎起来），上笼蒸或下锅煮制而成的方法，是菜品的一种成型方式。卷好的关键是要卷得紧，扎得牢（有的要经过压制才能成形），原料经包扎整形后，体形方正美观，肉质紧硬，适合于切配拼盘。

卷的原料很多，有的是一种原料直接卷起，如：“肘花”、“捆扎头肉”、“素肌”等，主要是卷紧扎牢，成熟后趁热必须再紧一次。有的是几种原料包卷在一起而成。如“三鲜肉卷”、“云彩卷”、“三丝菜卷”、“鸡蛋卷”等，是以一种或几种原料为馅心，只一种原料做皮而成的，有的需用布包起来蒸，然后再压出形状来，便于切配。

6. 腊

腊是在腌制的基础上，将原料再进行一道加工，就是烘烤、烟熏，然后挂通风干燥处晾干。腊的方法可以延长食物的保存时间，增加特异香味。腊制一般在农历小雪以后制作，可以存放到隔年的夏天。

另外腊制还有一种方法，即将腌好的原料直接挂起烟熏而成，如山里的腊肉。腊制品的关键在于腌和风干，腌的好坏直接影响到食品的质量，腌制时可用干腌法、湿腌法或混合腌法，要求做到勤放料、勤看、勤翻动。风干是腊制品保存时间长短的重要一环，要求应挂在通风干燥处，若长期日晒，容易走油，若放在不通风或阴潮无日光处则容易起霉。

保存腊肉可用400克菜油加面粉调制成糊，然后在腊肉外表涂抹一层即可久放。如在腊肉表面撒放花椒粉、生姜末或玉米粉还可以防止变味。

7. 酥

酥制可分“软酥”、“硬酥”两种。这两种方法在进行调味时都必须加入适量的醋。软酥不经油炸焯制成熟，硬酥需经油炸后再加入调味品，如醋、葱等小火焖焯至熟。

酥的制作方法是将原料洗涤或油炸后，整齐地排放在盛器中（用大沙锅，以兰州产平底沙锅最好）加入调味品和适量汤汁，用小火焖焯，使滋味浸入原料内部，焖至汤汁干而料酥烂，像鱼类的酥制可连同骨刺一起食用。酥制品具有骨酥肉烂、香酥适口的特点。