

Aishangchufang
爱上厨房



可 口

烧菜

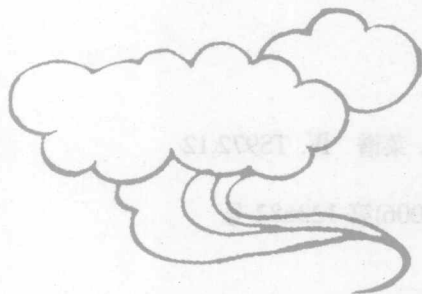
烧是我国众多烹调方法之一。可分为红烧、白烧、海米烧、虾米籽烧、葱烧、酱烧、咖喱烧、豆瓣烧、豆豉烧、鱼香烧、麻辣烧、鸡油烧、炸烧、煎烧、干烧等。每一种烧法又有它的独到之处和操作技巧。书中对烧的技法作了分门别类地说明，每一种烧法均从选料、刀工、火候、调味等几个关键步骤作了详细地剖析，并举菜肴实例200多种。只要熟读领悟，照本操作，便可烧出可口的菜品。

牛国平 杜东亮◎主编

剖析烧法技巧

精做美味烧菜

爱上厨房



可口烧菜

Kekou Shaocai

牛国平 杜东亮/主编

北京科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

可口烧菜/牛国平,杜东亮主编. -北京:北京科学技术出版社,2007.1

(爱上厨房)

ISBN 978-7-5304-3434-5

I. 可… II. ①牛… ②杜… III. 菜谱 IV. TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 123682 号

可口烧菜——爱上厨房

主 编:牛国平 杜东亮

责任编辑:刘长梅 王 藏

封面设计:清水设计工作室

出 版 人:张敬德

出版发行:北京科学技术出版社

社 址:北京西直门南大街 16 号

邮政编码:100035

电话传真:0086-10-66161951 (总编室)

0086-10-66113227 (发行部) 0086-10-66161952 (发行部传真)

网 址:www.bkjpress.com

电子信箱:bjkjpress@163.com

经 销:新华书店

印 刷:保定市中国画美凯印刷有限公司

开 本:880mm×1230mm 1/32

字 数:169 千

印 张:6.5

版 次:2007 年 1 月第 1 版

印 次:2007 年 1 月第 1 次印刷

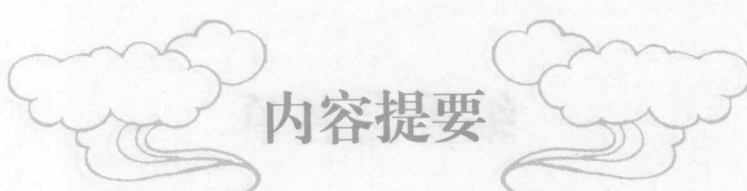
ISBN 978-7-5304-3434-5/Z·1169

定 价:120.00 元 (全套 8 本)



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。

京科版图书, 印装差错, 负责退换。



内容提要

烧法在不同时代有不同内涵。中国古代的烧与现今的烧有不同的说法，最初是指将原料直接放在火上烧烤至熟。《齐民要术》中的炙脍就是一种最早的烧肉方法。后来进化一步，将食物放在锅内，在锅下加热也叫烧。到了宋、元时期，开始有了加入汤汁的做法，如烧肉。到了清代，烧法就有了广泛的应用，并出现了红烧、煎烧的方法。近代对烧法的理解很杂乱，如我们平时所说的“烧菜”、“烧饭”，炖肉也叫“烧肉”，本来是溜茄子，也叫烧茄子等。

关于现今烧的方法，通用教材《烹调技术》一书是这样下的定义：将选好的原料经过炸、煎、煸炒、水煮等初步熟处理后，放在调好味的汤汁中，用旺火烧开，中、小火烧透入味，再用旺火稠浓卤汁或淋少许水淀粉成菜的一种烹调方法。其特点是卤汁少而稠浓，原料质地软嫩，味道鲜醇。

烧的详细分类，按实际操作情况来看，可分为红烧、白烧、海米烧、虾米籽烧、葱烧、酱烧、咖喱烧、豆瓣烧、豆豉烧、鱼香烧、麻辣烧、鸡油烧、鸭油烧、蚝油烧、炸烧、煎烧、干烧、奶油烧等近20种。但最基本的方法是红烧和白烧，其他烧法都是由这两种方法派生而来，不同之点是调味品的不同，我们可以触类旁通。故本书以红烧、白烧和干烧三大烧菜技法做详细介绍，以供参考。

编委会名单

主编 牛国平 杜东亮
编委 杨姣连 邵青举 张君山
杜和气 杜红亮 郭文枝

目 录



一、红烧技法及菜例

红烧的方法	(1)	土豆烧肘子	(32)
红烧菜的特点	(1)	西红柿烧土豆	(33)
红烧的操作关键及注意		大枣烧排骨	(34)
事项	(1)	香菇烧茄条	(35)
红烧菜肴实例	(11)	香辣肚片	(36)
红烧大口鲶鱼	(11)	香辣鸡翅	(37)
红烧鲳鱼	(12)	酱烧土豆条	(38)
珍珠鳊段	(13)	酱烧鸡翅	(39)
红烧鸭下巴	(14)	酱烧茄条	(40)
大蒜烧鱼云	(15)	红烧青头菌	(41)
大蒜烧竹荪	(16)	红烧香辣冬瓜	(42)
大蒜烧牛脊髓	(17)	泡椒烧鲜鱼	(43)
大蒜烧肥肠	(18)	红烧白菜丸子	(44)
三鲜豆腐盒	(19)	豉香排骨	(45)
红烧猴头蹄筋	(20)	红烧菜心鱼肚	(46)
烧蛋角肥肠	(21)	红烧带鱼	(47)
山椒咖喱肥肠	(22)	鱼香章鱼茄子	(48)
酸菜烧肉	(23)	泡椒烧甲鱼	(49)
泡椒烧蜗牛	(24)	红烧鸭掌	(50)
酒香排骨	(25)	咖喱鱼头	(51)
啤酒烧鹅翅	(26)	咖喱烧平鱼	(52)
豆瓣烧素肥肠	(27)	尖椒青虾	(53)
豆瓣香乳鱼块	(28)	辣鱼酱烧海参	(54)
辣烧土豆鸡	(29)	虾酱豆腐	(55)
红烧荷包鲫鱼	(30)	大葱烧肥肠	(56)
红烧核桃丸	(31)	葱烧羊肉	(57)

泡大蒜烧牛蛙	(58)	红烧豆腐丸	(83)
栗菇烧凤爪	(59)	红烧神仙蛋	(84)
泡菜烧鸡块	(60)	飘香鲜辣肥肠	(85)
辣烧花肉甲鱼	(61)	酱瓜仔鸡	(86)
红烧凤翅甲鱼	(62)	泡椒烧面筋	(87)
豆瓣烧豆腐茄	(63)	菠萝烧鸡翅	(88)
肉末烧粉条	(64)	青椒烧乳鸽	(89)
肉片烧豆腐	(65)	鱼香烧鸡翅	(90)
萝卜烧羊排	(66)	梅花豆腐	(91)
咸蛋黄烧肉蟹	(67)	香菇烧狗肉	(92)
辣烧血旺肚条	(68)	参芪烧鲜鱼	(93)
小土豆烧乌参	(69)	葱烧蹄筋	(94)
红烧南瓜蟹	(70)	红烧鲈鱼	(95)
红烧松花蛋	(71)	红烧素鸡翅	(96)
青笋穿凤翅	(72)	菠萝鸡块	(97)
乌龙戏珠	(73)	双菇烧鸡皮	(98)
豆瓣烧茄子	(74)	酒香红烧肉	(99)
蒜烧黄龙肉	(75)	香辣豆豉蹄筋	(100)
鱼露双椒蟹	(76)	香辣豆豉牛肉	(101)
烧豆瓣皮丝	(77)	新派煲仔排骨	(102)
丝瓜烧肥肠	(78)	果味排骨	(103)
大蒜烧茄子	(79)	红烧香辣狗肉	(104)
三酱鱼	(80)	红烧龙凤蛋	(105)
老南瓜烧排骨	(81)	红烧花肉猴头	(106)
五味素排骨	(82)	苹果鸡块	(107)

二、白烧技法及菜例

白烧的方法	(108)	白烧菜的特点	(108)
-------------	-------	--------------	-------

白烧的操作关键及注意		葱烧豆腐	(123)
事项	(108)	菜心鱼骨	(124)
白烧菜肴实例	(112)	五彩雪花豆腐	(125)
白烧蛋黄笋	(112)	白汁菊花鲜鱿	(126)
栗子大白菜	(113)	干贝烧菜心	(127)
三鲜凤筋	(114)	白油松仁豆腐	(128)
金钩芦笋	(115)	核桃仁丝瓜	(129)
白烧双菇	(116)	贝茸芥兰	(130)
白烧海参	(117)	白烧鱿鱼卷	(131)
蟹粉鱼肚	(118)	苦瓜花蟹	(132)
海米烧双花	(119)	雪花菠菜	(133)
烧三色球	(120)	香菇素什锦	(134)
白汁玉珠干贝	(121)	香菇菜花	(135)
冬菜茭白	(122)	枣奶鹌蛋	(136)

三、干烧技法及菜例

干烧的方法	(137)	干烧瓜方	(149)
干烧菜的特点	(137)	干烧豆角	(150)
干烧的操作关键及注意		干烧豆腐	(151)
事项	(137)	干烧冬笋	(152)
干烧菜肴实例	(143)	干烧茭白	(153)
干烧带鱼	(143)	干烧土豆	(154)
干烧花鲢鱼头	(144)	干烧毛豆	(155)
干烧鲤鱼	(145)	干烧海参	(155)
干烧平鱼	(146)	干烧蹄筋	(156)
干烧黄花鱼	(147)	干烧大虾	(157)
干烧鸡翅中	(148)	干烧怀胎鲫鱼	(158)

干烧桂鱼	(159)	干烧鲶鱼块	(171)
干烧肚条	(160)	干烧鸡腿	(172)
干烧鱼肚	(161)	干烧鸭方	(173)
干烧鳝环	(162)	干烧仔牛排	(174)
干烧银鳕鱼	(163)	干烧素大虾	(175)
干烧甲鱼	(164)	干烧空心菜杆	(176)
干烧草鱼	(165)	干烧猪手	(177)
干烧三文鱼方	(166)	干烧肥肠	(178)
干烧黄鱼	(167)	干烧牛尾	(179)
干烧脆肠	(168)	干烧香菇	(180)
干烧鸭掌	(169)	干烧北瓜	(181)
干烧茄丁豆腐	(170)		

四、附 录

几种整鱼的剞花刀法	(182)	猪蹄筋的发制	(195)
鱼肚的发制	(187)	香辣豆豉酱的用料	
鱼骨的发制	(188)	及调制	(197)
干贝的发制	(189)	飘香鲜辣酱的用料	
猪皮丝的发制	(189)	及调制	(198)
鸡筋的发制	(190)	鱼露双椒酱的用料	
鱼皮的发制	(191)	及调制	(199)
海参的发制	(193)	复制豆瓣酱的用料	
鱿鱼的发制	(194)	及调制	(199)

红烧技法及菜例

红烧的方法

所谓红烧，是将原料经过初步熟处理(炸煎、煸炒、水煮)后，放在对好味的汤汁中，用旺火烧开，改中小火烧至入味，转旺火稠浓卤汁的一种烧法。因用酱油着色，则谓之“红烧”。



红烧菜的特点

红烧菜色泽深红油润，汁明芡亮，质感软嫩，味道香醇。如红烧鲤鱼、红烧肉、红烧大虾、红烧海参、红烧蹄筋、红烧豆腐、红烧丸子、红烧鸡块、红烧茄子、红烧带鱼、红烧肚片等都是常见代表菜例。

红烧的操作要点及注意事项

1. 原料选择

清代美食家袁枚在其《随园食单》中言：“大抵一席佳肴，司厨之功居其次，采办之功居其四。”在选料的原则上，都要选择新鲜、无

异味、无霉变的原料。很多原料都适合做红烧菜，无论是动物性原料还是植物性原料，高档原料或是普通原料，如海参、鱼翅、鱼肚、蹄筋、猪五花肉、猪排骨、牛羊肉、鸡、鸭、鸽、香菇、竹笋、土豆、茄子、豆腐以及各种鱼虾等。

2. 初步加工

原料的初步加工应符合成菜特点要求和具有一定的技术。如海参、鱼翅、鱼肚等一些名贵干货原料，必须注意涨发适度若过烂，成菜口感和质量均不佳。在加工一些动物性原料的内脏，如猪肚、猪大肠时，必须通过冷水浸泡、清水翻洗、加热断生后，加一些葱、姜、花椒、大料之类的辛香料烫洗，以将其异味、腥味、臊味、臭味等处理净。在收拾鱼时，鱼的内脏必须取净，尤其是腹内的黑膜，其腥味最重。只有去净腥味的根源，才能最大限度地保持原料本身的鲜味和水分。

有一些鱼不需刮鳞，如带鱼，因这些鱼的鳞都含有营养，并且遇热自然消溶在汤汁中，并能增加卤汁的浓度。

3. 刀工处理

经刀工处理的原料必须便于入味，便于烹调，使之受热均匀，并能缩短烹调时间。做红烧菜的原料不宜切得较小较薄，以免经长时间加热在烹制过程中变散碎，影响菜肴形状。一般是带骨的原料要斩成块、条状；猪、牛、羊的肌肉既能切成块、条，也可剁成泥状使用；对于鱼类原料，体大的应剁成块烹调，体小的整只使用，不过应在其两侧剞上一字刀纹。刀工处理时必须注意以下几点：

(1) 除茸泥外，经过改刀的形状要规格一致、并无藕断丝连之现象。否则，成菜的形态不美。

(2) 带骨原料的改刀方法要正确。即剞制时，将刀柄握紧一刀剞断，尽量不要重刀。如果一刀没剞断，便会影响原料的形状整齐，也容易产生碎肉碎骨。

(3) 质地较嫩、含水量大的原料加热后收缩很大，所改的形状要大一些；质地较老、含水量小的原料可改的形状要小一些。

(4) 整鱼在剞花刀时，刀距要相等，深度至骨但不伤大骨，以免烧制时断裂，形状不美。

(5) 将肌肉原料剁成肉泥时，应在垫有鲜肉皮的砧板上进行，以免木屑混入其中。剁制时以粗泥即好，若剁成极细的泥，成菜口感不佳。

4. 调味腌渍

制作红烧菜的主料有的不经调味腌渍，如土豆、茄子、水发鱼肚等，而有的必须经过调味腌渍，如动物性的禽畜类、鱼类等。方法是：将改刀的原料纳盆，依次加入精盐、料酒、味精、酱油、葱、姜等，拌匀腌约10分钟即可。此步骤应注意以下几点：

(1) 腥味重的原料可加一些胡椒粉。

(2) 盐不可多用，以免造成原料失水，以三成味为准。

(3) 加入酱油起上色作用，故用量切忌太多，以免炸出的成品色泽发黑。

(4) 腌渍时间要掌握好。腥味重的、质地坚硬的，时间应长一些；反之，时间应短一些。

(5) 在茸泥类原料调味时，还需加些鸡蛋液和湿淀粉，以增加黏性，便于成形。

5. 初步熟处理

制红烧菜的绝大部分主料都必须经过初步熟处理这一过程，其作用是使主料紧皮定型，除去异味，减少部分水分，还可使其在收汁过程中重新吸收汤汁味料，增加鲜香味，且可缩短烧制时间和在烧制过程中保持原料形态的完整。

初步熟处理的方法一般有以下几种：

(1) 煎。即锅中放少量油烧至极热，投入原料，以中火或旺火

进行短时间的加热。取用这种方法，原料多为扁平状的，所以加热时要一面一面进行。操作时应掌握以下关键：首先，加热前锅一定要洗干净，在火上烧热，并用油滑过后才下料，否则，原料易粘锅底；其次，用油量不能多，原料平卧锅底后，油不能盖过原料；再次，下料后要注意旋转锅，使原料改变位置，均匀地接受热量；最后，要控制好时间。原料要求结皮厚的，可用中火煎较长时间；不要求结皮的，则用旺火煎一下即可。常见用煎的方法加工的原料有鱼、豆腐、大虾等。

(2) 炸。即锅中放较多的油，烧至六七成热，将原料投入，以中火或旺火加热，所用油脂的用量以淹没原料为度。由于原料浸没于油中而不直接接触锅底，所以脱水较快而表面层结皮较慢。操作时不同的原料要运用不同的火候。腥味重、不易散碎的原料可用中火、中油温作较长时间的加热；含水分较多、易散碎的，以及成菜要求质感软嫩的，则应用旺火、高温、短时间加热。用此法的原料多适宜禽类、排骨、豆腐等和做成一定形状的茸泥料。

(3) 煸。即在锅中加少量油烧热，投入原料用旺火快速加热，翻炒至原料无水气时即好。由于用油量较少，原料直接接触高热的锅底，所以必须不停地翻炒，以防粘底发糊。取用此法，原料形状不能大，且须不易破碎。煸炒前，锅必须洗净、烧热，用油滑过，否则，原料易抓锅底。操作时火要旺，翻锅速度要快。煸的时间长短应根据原料的特点和成菜要求而定。一般是血腥重的鸡、鸭、排骨等动物性原料应当多煸一会，部分蔬菜如油菜等，应当少煸一会儿。

(4) 焯水。适宜此法的原料一般是水发制品、菌类和部分蔬菜类，如水发鱼肚、水发海参、香菇、油菜等。方法是：净锅上旺火，放入清水(或鲜汤)烧开，投入原料焯透捞出，速投凉，控干水分即可。此过程应注意三点：①水发制品焯水时最好用调味的鸡汤，以增加鲜味，去除异味；②焯蔬菜时，水中加适量食用油，可使色泽

更加碧绿；③蔬菜焯好后，应速用冷水投凉，以免受余热影响使色泽变黑。

(5) 水煮。适宜此法的原料多是带皮五花肉、羊肉等。方法是：锅内放清水、葱段、姜片、花椒、大料和经初步加工好的原料，旺火烧开，撇净浮沫，改中火煮至断生即可。由于是含血污多、异味重的动物性原料，必须同冷水入锅，使原料中的血污随着水温的升高而缓慢溢出；煮制时，加些葱、姜等料，可达到去异增香的目的；原料煮好捞出后，应用清水冲洗几遍，以去除污沫，色泽亮净。

此外，对于一些易碎易散的原料最好采用汽蒸的方法，如鱼翅等，以保证完好的形状。

6. 调汤烧制

红烧是以水为传热介质的烹调方法，调汤烧制是至关重要的一个环节。因为它对成菜的色泽、滋味、质感和香气的形成都有着关键的影响。具体方法是：炒锅上火，放适量底油烧热，用葱、姜炝锅，炸出香味，放入汤水，加调料调成咸鲜、咸甜或咸辣等味烧开，放入原料，待烧开后改中、小火烧至料熟入味即可。此步骤应掌握以下几个方面：

首先，要想使成菜味香浓，应根据成菜的特点要求选用鲜香味较浓的调味料，并用足量的料头(葱姜等)爆炒至香，令主料与料头、调味料在加热烧制过程中各味互相作用，渗透调和，形成鲜美浓郁的复合味。

其次，要根据原料的属性和特点来选择用油。在烹调中有荤油和素油两大类。一般来讲，各种禽畜类原料用素油，鱼虾类原料用荤油；淡而无鲜味的原料用荤油，味浓而鲜嫩的用素油。另外，底油的用量不能太多。否则，成菜口感不但油腻，而且还会影响勾芡的效果。

再次，加汤要适量。掌握加入汤水的多少，这对保护营养成分

不受或少受损失十分重要。汤多则味淡，使成菜口感质量下降；反之如果加汤水少又会造成主料还未成熟而已干锅的现象，如继续加热会使原料脱水，导致营养素的破坏和原料焦化。所以，应视原料的老嫩、切配料形状的大小以及初步熟处理的成熟程度等诸因素来综合考虑，一般以加入的汤水（也包括各种调味汁）刚好淹没主料即可，如果主料质老块大，且初步熟处理火候又较小时，应多加汤汁；反之，则宜少加汤汁。另外，烧菜用汤还是用水应依原料而定。烧鱼类，习惯上用水，以保持鱼味的清鲜纯真；烧禽类、蔬菜类用白汤；烧山珍海味，则要用浓白汤或高汤。

最后，红烧菜的调味和调色大多是同时进行。所常用的调味品有酱油、番茄酱、甜面酱、豆瓣酱、红烧酱等，它们既能保证菜肴的口味鲜美醇香，又能调出悦人的颜色。所以，加入汤内的调味品应根据烧制菜肴的口味和色泽去灵活掌握，两者兼顾。一般在制作此类菜肴时，成品色泽有褐红色（红烧鲤鱼）、酱红色（酱烧鱼块）、深红色（红烧肥鸡）、橙红色（红烧大虾）、鲜红色（红烧茄子）等。故调味调色时应掌握以下五个方面：

第一，要掌握好各种调味料的用量和投放顺序。

（1）以酱油调色的红烧菜，色泽褐红，味道以咸为主，微带甜，故酱油使用量不要太多，否则色泽发黑发暗。如调入一些番茄酱可以弥补这方面的缺欠，其色泽也会有所改变，但在口味上会影响本味，所以不能使用过多的番茄酱。精盐定咸味，辅加白糖提鲜味。但要注意一个问题，糖和盐是增减关系。加糖后咸味会减少，同样做红烧鱼或红烧菜，如不加糖做成的菜，味道要和加糖的成菜味道差的很多。所以以咸味为主的红烧菜加点糖，可以增加鲜味，降低咸味，形成和谐的复合味。

（2）以甜面酱（或大黑酱）调色的红烧菜，在行业中多习惯称“酱烧”。成品色泽酱红，味道以咸为主，略带甜味，酱香味突出。

精盐定咸味，因甜面酱中有一定的咸味，所以只能少放；白糖增甜味。面酱提色，酱油补色，也不能多放。使用时，应将甜面酱在热底油锅中炒香至无生酱味。

(3) 以豆瓣酱调色的红烧菜，在行业中叫“豆瓣烧”，成品色红油亮，味道以咸为主，辅加白糖提鲜味。豆瓣酱有调色和增咸味的双重功能，所以，豆瓣酱应先用热底油炒出红油再加汤水，观其色度，补加酱油调好色泽；尝其咸味，添加精盐。加入白糖以尝不出甜味或刚尝出甜味为好。

(4) 以番茄酱调色的红烧菜，在行业中多叫“番茄烧”。成品色泽鲜红，味道咸中透甜。精盐定咸味，白糖增甜味，并有去除番茄酱本身含有的酸涩味。番茄酱调色，应先用足量的热底油炒至油红后加汤水，观其色度，补加酱油调好色泽。

(5) 以口味而言的鱼香烧，色泽深红，味道咸辣带甜微酸，葱、姜、蒜味突出。以炔辣椒、豆瓣酱调色、定咸味。使用时必需用足量的热底油煸出红油，加汤水后观色，补加酱油，尝味后增盐定咸味；白糖、醋增加甜酸味，白糖用量以透出甜味为度。醋有挥发性，使用时最好分两次投入，第一次随主料一起投放，起去异味作用；第二次在原料成熟入味时投入，与白糖等料构成鲜美的鱼香味。菜肴出锅前，若辣味度不够，可补加辣椒油。

(6) 以口味而叫的麻辣烧、家常烧，成品色泽棕红，香味浓郁。麻辣烧是以豆瓣酱、辣椒定辣味，花椒定麻味，均用热底油煸香汤汤水后，加酱油补色，放精盐定咸味。至于麻味、辣到什么程度，依食者口味而定，可微麻辣、中麻辣、特麻辣。在此基础上，减去花椒，增加白糖的用量突出甜味，即为家常烧。

(7) 以咖喱为主的调味品制好的烧菜，在行业中叫咖喱烧，成品色泽黄亮，味道辛辣带咸。精盐定咸味，适可而止；咖喱调色提味，可单用咖喱粉或咖喱酱，也可两者兼用，如成菜时咖喱味不浓，

可补加咖喱油，以突出咖喱风味。

第二，不论哪一种方法，在烧制过程中都要加点白糖、醋和料酒。白糖在加热过程中与其他调味料结合，可产生化学反应后生成“酶”和特殊风味的“醛”及衍生物，可以除去异味增加香味和色泽，使汤汁稠浓，烧鱼去腥味，烧肉去臊味，烧菜增鲜味。糖在烧菜中的运用应以成菜的口味而定。若成菜突出甜味，用量应多一些；如成菜以咸味为主，用量以尝不出甜味为度。

在烧制动物性原料时，必须烹入少许醋，使原料中的钙质在醋的作用下被溶解而软化。但在出锅时不要加醋，以免成菜吃出酸味。烧制中还可加入一些料酒，料酒中的氨基酸与其他物质结合，可以产生出芳香味的醛类物质，并能增加鱼虾类、肉类菜肴的鲜香味。料酒还会使菜肴在加热时，对一些不良气味的物质起作用，随着乙醇的挥发一起除去异味。

第三，不论红烧菜调成什么口味、什么颜色，除了注意以上各项外，最好在调制口味时要一次将调味加足，若中途添加调料，一些调料的生气味，由于时间的关系无法借助有限的火力去尽。放调料的先后也会影响口味，因此要层次分明。至于红烧菜的色泽究竟以什么样的色泽为标准，如深红、浅红、紫红、大红、酱红、黄红，没有一个固定标准，只能依菜而论，色泽的深浅只要不影响口味和不破坏其营养成分，颜色浅一些深一些均无妨。

总之，要掌握这样一个原则，在正式烹调初始汤水较多，故调味料不宜多放。以免在收汁时口重色深，严重影响到菜肴的质量。

第四，烧制时要用大火烧开，中、小火慢烧。如一直用旺火烧制，汤汁蒸发过快，易出现原料未达到成熟要求而已干锅的现象，还易造成原料外表酥烂、内里不熟的夹生现象。若改用中、小火，可使原料在温火作用下，慢慢吸收调料中的鲜味成分，使烧制类菜肴变得愈来愈醇香馥郁，口感也愈来愈丰富鲜美。