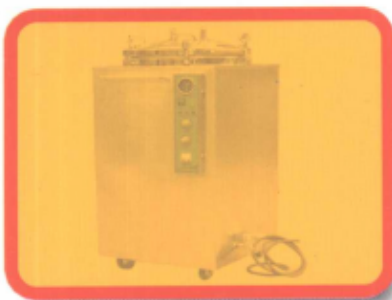


高等职业教育旅游管理类专业系列教材

烹饪

主 编◎陈苏华

工艺学



东南大学出版社

高等职业教育旅游管理类专业系列教材

烹饪工艺学

主 编 陈苏华

东南大学出版社

·南京·

图书在版编目(CIP)数据

烹饪工艺学/陈苏华主编. —南京:东南大学出版社, 2008. 5

(高等职业教育旅游管理类专业系列教材)

ISBN 978-7-5641-0765-9

I. 烹… II. 陈… III. 烹饪—方法—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 066952 号

东南大学出版社出版发行

(南京四牌楼 2 号 邮编 210096)

出版人: 江 汉

新华书店经销 南京京新印刷厂印刷

开本: 787 mm × 1092 mm 1/16 印张: 17.75 字数: 432 千字

2008 年 5 月第 1 版 2008 年 5 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5641-0765-9/TS · 21

定价: 32.00 元

(凡因印装质量问题,可直接向读者服务部调换。电话:025-83792328)

出版说明

当前职业教育还处于探索过程中,教材建设“任重而道远”。为了编写出切实符合旅游管理专业发展和市场需要的高质量教材,我们搭建了一个全国旅游管理类专业建设、课程改革和教材出版的平台,加强旅游管理类各高职院校的广泛合作与交流。在编写过程中,我们始终贯彻高职教育的改革要求,把握旅游管理类专业课程建设的特点,体现现代职业教育新理念,结合各校的精品课程建设,每本书都力求精雕细琢,全方位打造精品教材,力争把该套教材建设成为国家级规划教材。

质量和特色是一本教材的生命。与同类书相比,本套教材力求体现以下特色和优势:

1. 先进性:(1)形式上,尽可能以“立体化教材”模式出版,突破传统的编写方式,针对各学科和课程特点,综合运用“案例导入”、“模块化”和“MBA 任务驱动法”的编写模式,设置各有特色的栏目;(2)内容上,重组、整合原来教材内容,以突出学生的技术应用能力训练与职业素质培养,形成新的教材结构体系。

2. 实用性:突出职业需求和技能为先的特点,加强学生的技术应用能力训练与职业素质培养,切实保证在实际教学过程中的可操作性。

3. 兼容性:既兼顾劳动部门和行业管理部门颁发的职业资格证书或职业技能资格证书的考试要求又高于其要求,努力使教材的内容与其有效衔接。

4. 科学性:所引用标准是最新国家标准或部颁标准,所引用的资料、数据准确、可靠,并力求最新;体现学科发展最新成果和旅游业最新发展状况;注重拓展学生思维和视野。

本套丛书聚集了全国最权威的专家队伍和由江苏、四川、山西、浙江、上海、海南、河北、新疆、云南、湖南等省市的近 60 所高职院校参加的最优秀的一线教师。借此机会,我们对参加编写的各位教师、各位审阅专家以及关心本套丛书的广大读者,致以衷心的感谢,希望在以后的工作和学习中为本套丛书提出宝贵的意见和建议。

高等职业教育旅游管理类专业教材编委会

高等职业教育旅游管理类专业 教材编委会名单

顾问委员会(按姓氏笔画排序)

华国梁 沙 润 沈家模 陈 耀 周武忠
袁 丁 黄震方

丛书编委会(按姓氏笔画排序)

主 任 朱承强 陈云川 杨哲昆 张新南

副主任 毛江海 王春玲 支海成 叶骁军 刘卫民
邵万宽 张绍来 杜 雷 周国忠 胡 强
都大明 徐学书 董正秀

秘书长 张丽萍

编 委 丁宗胜 马洪元 马健鹰 王 兰 王志民
方法林 卞保武 朱云龙 刘江栋 朱在勤
任昕竺 汝勇健 朱 晔 吉根宝 刘晓杰
李广成 李世麟 邵 华 沈 彤 陈克生
陈苏华 陈启跃 吴肖淮 陈国生 张建军
李炳义 陈荣剑 杨 涌 杨海清 杨 敏
杨静达 易 兵 周妙林 周 欣 周贤君
孟祥忍 柏 杨 钟志慧 洪 涛 赵 廉
段 颖 唐 丽 曹仲文 黄刚平 巢来春
崔学琴 梁 盛 梁 赫 韩一武 彭 景
蔡汉权 端尧生 霍义平 戴 旻

高等职业教育旅游管理类专业教材 编委会会员单位名单

- | | |
|--------------|--------------|
| 扬州大学旅游烹饪学院 | 金陵旅馆管理干部学院 |
| 上海旅游高等专科学校 | 四川烹饪专科学校 |
| 江苏经贸职业技术学院 | 镇江市高等专科学校 |
| 太原旅游职业学院 | 海南经贸职业技术学院 |
| 浙江旅游职业学院 | 昆明大学 |
| 海南职业技术学院 | 黑龙江旅游职业技术学院 |
| 桂林旅游高等专科学校 | 南京铁道职业技术学院 |
| 青岛酒店管理职业技术学院 | 苏州经贸职业技术学院 |
| 无锡商业职业技术学院 | 三亚航空旅游职业学院 |
| 扬州职业大学 | 无锡市旅游商贸专修学院 |
| 承德旅游职业学院 | 金肯职业技术学院 |
| 无锡城市职业技术学院 | 南京工业职业技术学院 |
| 应天职业技术学院 | 江阴职业技术学院 |
| 江苏农林职业技术学院 | 湖南工业科技职工大学 |
| 常熟理工学院 | 安徽工商职业技术学院 |
| 江苏食品职业技术学院 | 苏州科技学院 |
| 浙江工商职业技术学院 | 登云科技职业学院 |
| 浙江育英职业技术学院 | 新疆职工大学 |
| 上海工会职业技术学院 | 陕西职业技术学院 |
| 上海思博学院 | 海口经济职业技术学院 |
| 南京视觉艺术学院 | 海口旅游职业学校 |
| 湖南工学院 | 长沙环境保护职业技术学院 |
| 湖南财经工业职业技术学院 | 成都商业高等专科学校 |
| 常州轻工职业技术学院 | 广东韩山师范学院 |
| 南京化工职业技术学院 | 吴忠职业技术学院 |
| 成都市财贸职业高级中学 | 吉林商业高等专科学校 |
| 四川省商业服务学校 | 河北旅游职业学院 |
| 南昌女子职业学校 | 安徽城市管理职业学院 |

前言

中国烹饪工艺高职教育全日制大专创办于1984年。先在扬州大学旅游烹饪学院(原江苏商业专科学校,江苏商业学院),接着在黑龙江商业学院、四川烹饪专科学校相继设置了烹饪高职教育机构。其时,改革开放之初,百废待兴,中国高等烹饪及酒店、旅游教育还是空白。此前,始于20世纪60年代中期的烹饪技校教育已有十多年办学经验。但是到了文革期间就全面停止了,而在此期间,国际上烹饪教育正在许多国家和地区蓬勃发展,在第三产业中发挥着极其重要的作用。如美国、法国、英国、德国、瑞士、新加坡、日本、韩国等国家和地区的中、高级烹饪教育体制已得到完善建制。为了跟上世界第三产业发展的步伐,率先在中国几个重要的饮食文化中心地区建立相应的烹饪高等教育机构是教育部的一项重要决策。

1984年夏,我从扬州师范学院中文专业毕业,考虑到我已有十年厨师的烹饪工作经验,学校选择我担任中国烹饪系的工艺专业教师,实际上也是国内全日制大专的第一位专业老师。当时,我既感到荣幸,又感到困惑,毕竟这是一个前无古人的事业。我深感重任难当,但又不舍放弃。高等教育与技校教育完全不同,需要一个理论体系与实验体系的相互支撑。而技校教育的教材与实验的系统性、完整性,理论与技术的深度和广度以及教学方法等方面,都远远不能达到高职教育的要求和标准。这是一个需要全新拓展的领域,其中教材的建设尤为重要,我参与了第一轮教材建设工作。起先,我们一边探索,一边写讲义,一边教学,其间几易其稿。1992年春,由中国商业出版社出版发行了《中国烹饪工艺学》,它是中国第一部运用科学观念全面系统地总结中国烹饪传统工艺实践经验的理论著作,也是第一部烹饪全日制高等教育教材,填补了中国烹饪高等教育无相应教材的空白,结束了讲义教学的历史,也让技校教学影响得以终结。在其后的年代,又有几种不同版本的《烹调工艺学》与《面点工艺学》问世,其实质是从《中国烹饪工艺学》中分离出来的两个部分,这两种教材虽然在形式上不同,但在基础内容方面具有更多的重叠,遗憾的是,这已形成了现有教材的固定结构,从而不便更改。

本教材依照该既成内容构成要求,将面团与面点成形两节内容留给《面点工艺学》,着重在菜肴制作工艺方面作了更多的充实、更新、完善,使之系统性与模块化更加突出。整个教材以案例为引导,以学习目标为宗旨,由浅入深,层层递进,以大量案例为基础,分析详尽,体系完整,内容新颖,与第一线实践紧密贴近,理论与实操性结合得更为紧密,深度与广度又更与高职高专实际教学标准相贴切,这一切都深受东南大学出版社的老师们的有益启示和教益。由于本教材第一次采用案例导入式体例写作,在很多方面尚欠成熟。然而,本教材无论在内容体系还是在模块形式方面,无疑已对前期教材(包括高教版与轻工版)有诸

多突破和革新,也与食品加工专业理论有多方面的融合,因此也较适合食品加工专业选修使用。我们相信,本教材在以后会不断地得到充实和完善,必将对烹饪教育和社会餐饮发挥其应有的功能作用。

著者:梅岭愚庖

2007. 7. 25

目 录

前言	001
绪论	001
一、烹饪工艺学的性质及其特点	001
二、烹饪工艺学的研究内容	003
三、烹饪工艺学的任务与研究方法	004
第一章 食物原料的选择与清理工艺	005
第一节 食料的选择原则与规律	005
一、一般选择原则	006
二、一般选择规律	006
第二节 植物性原料的清理	007
一、蔬菜原料摘剔加工的方法	007
二、粮食及添加剂原料的拣选加工	008
第三节 水生动物原料的清理加工	009
一、鱼的清脏加工方法	010
二、两栖与爬行动物原料的清脏方法	011
三、甲壳动物原料的加工方法	012
四、软体动物原料的加工	012
第四节 陆生动物原料的清理加工	013
一、畜肉脏器的清理加工方法	013
二、家禽的宰杀清理加工方法	015
第五节 干货原料的涨发加工	017
一、干货涨发的材料	017
二、干料涨发加工程序及规律	018
三、干料涨发方法	019
四、干料涨发案例	023
第六节 洗涤加工	027
一、洗涤的程序与类型	027
二、洗涤方法及其控制	027
第二章 分解工艺	031
第一节 拆卸工艺	031
一、拆卸加工的程序	032
二、拆卸加工的方法	032
第二节 切割刀工工艺	037

一、刀工工具及其保养	037
二、刀工的操作规范化	039
三、刀法的种类	040
第三节 基本料形加工及其应用	043
一、一般料形的实用规格	043
二、刀法在料形加工中的综合运用	047
第四节 削花工艺	047
一、削花的基本刀法和类型	048
二、削花形态的种类	048
第三章 混合工艺	052
第一节 制馅工艺	052
一、馅心的种类与特征	053
二、馅心的基本结构与组成	054
三、馅心的式样与制作方法	054
四、不同馅心模式成品质检的外观标准	056
五、馅心的典型案例	056
六、馅心的一般应用规律	059
第二节 制蹄工艺	059
一、蹄子的特性	060
二、蹄子的种类	062
三、制蹄原料及其应用	065
四、蹄子的工艺流程	067
五、蹄子的质检与应用规律	069
第四章 优化工艺	071
第一节 调味工艺	071
一、调味的生化基础与特性	072
二、调味的程序与方法	080
第二节 调香工艺	098
一、嗅觉的生物与化学特性	098
二、烹饪的食品气味分类	098
三、烹饪工艺关于香味的评价学说	100
四、调香的意义与方法	102
第三节 味嗅风味的综合设计与模式	110
一、味型及其结构	111
二、香型及其结构	112
三、味嗅觉风味设计的模式类型	115
四、部分实用模式菜例类举	117
第四节 着色工艺	118
一、食品色彩之色素的来源	119
二、着色的方法	121
第五节 致嫩工艺	123

一、致嫩的目的和意义	123
二、致嫩的方法	123
第六节 着衣工艺	125
一、上浆工艺原理	125
二、挂糊工艺原理	129
三、拍粉工艺	131
四、着芡工艺	131
第七节 食品雕刻工艺	134
一、雕刻原料的选择	134
二、雕刻工具	135
三、雕刻形式	135
四、雕刻的基本刀法	136
五、雕刻程序	137
六、食品雕刻的原则	138
七、食雕的工艺特征及其艺术风格	138
第五章 组配工艺	141
第一节 中国烹饪食品的形式与内容	142
一、中国烹饪食品的种类	142
二、中国烹饪食品的形式特征	143
第二节 菜点的质量体系与组配	145
一、中国菜点的组成结构	145
二、菜点的营养质构	146
三、菜点风味体系的质量构成与组配	147
第三节 菜点组配的形式与方法	153
一、中国菜点单一品种的组配形式与方法	153
二、套餐食品的组配形式与方法	156
三、组配的成本和销售核算	165
四、中国菜点的创作传统与评价	167
第六章 制熟工艺	170
第一节 制熟加工的相关基础	170
一、中国制熟加工方法的体系	171
二、热制熟加工的制备与条件	171
三、预热加工	182
第二节 油导热基本制熟法	185
一、油炸制熟法	185
二、油煎制熟法	193
三、油炒制熟法	195
第三节 油导热复式制熟法	201
一、烹制熟法	202
二、焗制熟法	204
三、拔丝制熟法	207

第四节 水导热基本制熟法	208
一、炖制熟法	209
二、煨制熟法	212
三、卤法制熟法	213
四、煮法制熟法	215
五、氽法制熟法	216
六、汤爆制熟法	218
七、涮法制熟法	218
八、白焯制熟法	219
九、熬法制熟法	220
第五节 水导热复式制熟法	221
一、烧法制熟法	221
二、扒法制熟法	225
三、焖法制熟法	227
四、烩法制熟法	228
五、煨法制熟法	228
六、煊法制熟法	229
第六节 固态介质导热制熟法	230
一、盐焗制熟法	230
二、泥烤制熟法	231
三、锅烤制熟法	232
四、烙制熟法	232
第七节 辐射与气态介质导热制熟法	233
一、烤制熟法	233
二、熏制熟法	237
三、蒸制熟法	240
第八节 非热加工制熟法	241
一、发酵制熟法	242
二、化学剂制熟法	247
三、调味制熟法	248
四、凉冻制熟法	249
第七章 成品造型装饰工艺	259
第一节 成品造型的设计构成	259
一、设计构成的一般特性	260
二、设计构成的规律	261
第二节 成品造型的形态与加工	262
一、餐具的形态特征	263
二、菜点成品的总装加工方法	263
三、成型加工的共守规则	265
四、菜点成品造型的设计与思维	266
参考文献	272

绪 论

学习目标

通过本章的学习,使学生对烹饪工艺学有一个概括性的了解,明确学习任务,掌握学习方法,提高研究兴趣。

本章导读

本章主要阐述烹饪的本质、烹饪工艺学的性质和特点以及相关技术组成内容,明确指出烹饪的五大特征孕育了其技术体系的形成,并进一步指出现代科学方法是现代烹饪工艺理论体系形成的有效手段和必要途径。

一、烹饪工艺学的性质及其特点

1. 烹饪的本质

人,要靠摄取食物来维持生命,但又不能像其他动物那样被动地摄取,而是必须通过能动的专门劳动——食品生产,这就产生了人类的饮食文明活动。人类随着文明程度的提高,饮食活动也日益进步,其首要的表现便是使自然状态的食物原料,经过各种各样的熟化加工,以适应人类的生理需要和心理需要,这种熟化的饮食生活,称之为“烹饪”。

在熟化加工过程中,不仅要使食品合乎人们在卫生与安全方面的需要,以及具备丰富的、有益于健康长寿的营养物质,还要在色、香、味、形、质、意、器等诸方面给人以美感享受,以达到人性化食品——“美食”的标准。即在烹饪过程中要使食物在卫生、营养、美感三方面达到高度统一而成为美食,就需对烹饪过程进行合理性的控制。因此,习惯上也称之为“烹调”。调是调节、控制的意思,这里是指对烹饪工艺的设计、安排和实施。

2. 烹饪工艺学的性质

烹饪工艺学,是指从人的饮食需要出发,对食品卫生、营养、美感三要素进行统一控制,使菜点在卫生的保障下达到营养与色、香、味、形、质、意、器具美的一门专门学科。本学科以中国传统风味菜肴与点心的制作工艺为研究对象,以手工加工为基本特征,以卫生、安全为前提,以风味为核心,以营养为目的,是食品加工科学的一个分支,是总结和揭示中国烹饪工艺一般规律的学科。因此,准确地说,应该称之为中国烹饪工艺学。

在人类饮食文明史中,每一个国家、每一个民族乃至每一个自然区域,都有其极富特色的风味食品,这些食品具有浓郁的地方风味,精湛的加工技艺,多样的形式,丰富的品种和鲜明的文化风格。可见,烹饪工艺学是各地区物质文化与精神文化的结晶,具有浓郁的民族特性。

烹饪工艺学不同于工业化食品工程学,它是一个以手工艺为主体的更为复杂而丰富的

技艺系统,它具有复杂多样的个性、强烈的艺术表现性,通常都是随制随吃,因此,它不同于其他工科技术强烈的复演性和机械性,并且它的艺术表现性也更是其他工科技术所不及。据不完全统计,目前人类直接食用的成品食品中,工业产品占30%左右,手工艺产品则约占70%。而值得一提的是,当前大多数工业化食品加工只停留在二至三级产品层次,亦即原料性层次,仅对农产品的再加工或者深加工。另外,在终端产品方面,对保鲜、灭菌、风味以及形式的多样性方面尚难以解决,即使解决了,也只能是一些简单工艺的快捷食品,无法达到烹饪手工工艺的各项质量标准。

在欧美国家,真正顶级的饮食享受无不是通过手工艺食品——烹饪工艺菜、点来实现的。因此,工业化食品加工永远是无法取代烹饪手工艺的,就像机印无法取代手工绘画一样,因为高级食品需要更多个性的文化内涵。

然而,现代的科学食品观正影响并改变了一些传统的食品观,并直接引导着现代烹饪工艺的发展方向。现代科技知识的总量已远远地超过了以往任何一个时代,这也对烹饪工艺工作者提出了更多的素质要求,安全、健康、自然、环保、营养、完美性、多样化、特色性等现代理念正深入到烹饪工艺体系之中,烹饪工艺已不是过去的经验体系了。烹饪工艺理论正向着现代食品科学体系融进,烹饪工艺直接为人类饮食生活的身心健康服务,是食品科学工程体系的一个特殊体系,是一个具有中华民族文化特质的食品艺术工程体系。

3. 烹饪工艺的特点

研究中国烹饪工艺和了解中国烹饪有别于世界其他国家和地区烹饪的特点是十分必要的。中国烹饪的特点主要反映在以下几个方面:

(1) 以粮食为主食的东方农业型食物结构 中国位于北半球,欧亚大陆东部,太平洋西岸,南北跨纬度近 50° ,东西跨经度 60° 以上,地势西高东低落差较大,地形地貌复杂,气候变化多样。从而生长了多种动植物群落,为中国烹饪提供了众多的食物原料品种,形成造料广泛的特色。在广大季风气候区,夏季“普遍”高温,水稻、玉米等作物在最北地区都能种植,尤其是在广大的东部地区,受夏季风带来的海洋暖湿气候的影响,雨量充沛,为农业生产提供了优越的条件。

在特定地理气候条件下,中国在四千至七千年前就形成了东方大陆的大河流域精耕农业型主辅食物结构,即:五谷为养、五果为助、五畜为益、五菜为充的食物结构,这对中国烹饪传统食品价值观的形成与食品结构的形成起到了主导作用。

(2) 筷(箸)匙进餐的饮食方式 经过若干年代的进化发展,至汉魏之时,中华民族已习惯用筷、匙助食,这种进餐方式明显地影响着中国烹饪工艺的发展。例如,在菜肴组配中,食物原料的基本料形长于片、条、丝、丁、末、茸等精细形态,从而形成了与之相适应的“旺火速成”制熟方法群,这是中国烹饪工艺中最具特色,与西方烹饪最具区别的工艺类型——快速加热、均匀成熟、方便筷匙摄食。

(3) 四时五味养生美食的价值传统 数千年来,中国民族一直以四时五味养生的价值观念传统指导着烹饪饮食过程,追求饮食中身心双修的理想境界,中国传统认为美食即食药,既可养身又可养德,这种医食同源的互动通过烹饪工艺来实现人们的饮食理想,从而造就了中国“食不厌精,脍不厌细”的精细雅美的烹饪工艺体系。

(4) 坚持以热为主的熟食风格 长期以来,中华民族崇尚热食,被认为热食既可养胃而不易引起肠胃疾病,也可以通过热食在口腔里自然降温的过程,品尝到食品最为充分的滋

味,这是中国养生饮食的一个重要方面的体现。据数据显示,中国名菜中,热菜点占95%以上;制熟方法中,约85%是因热食的需要而产生;筵席中,热食性菜点约占85%。餐饭中,基本上全是热食,乘热而食对中国烹饪工艺的运用确定了最高标准:“烫食”。据测试,现炒的菜表温度不低于80℃,炖、焖品则要见沸食用,宁可吹气降温也不能温凉食用(冷菜、冰点除外)。通常,冷餐酒会来自于西餐,热气蒸腾的筵席则在中餐。

(5) 多元融合,大统归一的形式体系 在人类农业定居以前,世界各地早期人类的饮食特征几乎一致,皆“随水草而迁涉,食肉衣皮,不识盐谷”。人类定居以后,开始产生各地区间的差异,此谓之饮食民族化、风味地区化的开始。在中国由“烤炙”型手抓饮食发展到鼎鬲“蒸煮”型手、筷、刀并用饮食,进而发展至釜甑加热、箸箸进食,直至现代,从现有的史料看,大约七千余年。

在漫长的历史发展进程中,中国烹饪随着中华民族各族间的多次融合而发展形成了广泛而又多样化的统一。在表面上看,形成了以汉族为主的烹饪特色,其内部却包含着历史上众多民族的文化因子,从而形成了民族性质的、地区性质的、社会阶层和文化信仰性质的不同烹饪风格和众多流派。例如在地区差异方面呈现有淮扬、川湘、粤海和京鲁分别代表中国东、西、南、北四大方位的鲜明特色;在民族烹饪方面存在着汉、蒙、回、壮等明显区别;在文化阶层方面又有宫廷、市肆、清真、佛食、雅食等流派。正是这些错综交叉的纷繁特色,构成了中国烹饪的充实内容。另外,中国烹饪学蕴含着丰富的历史经验和深层的文化积淀,体现了养生学说的身心结构的统一。

二、烹饪工艺学的研究内容

烹饪工艺学将食物加工过程视为一个完整流程,流程中一切工艺现象皆是被研究的内容,它不在于研究现成的最佳流程,而是在于研究能够组成最佳流程的基本工艺因素。因此,它的研究内容包括一切技能、技术和工具的操作总和。主要由如下流程组成:

1. 选择与清理加工工艺

依据食用意图对烹饪原料进行选择,并进行去粗取精和卫生处理的专门加工,使原料基本符合制熟加工的各项标准,成为直接的、纯净的烹饪原料。诸如对植物性新鲜原料的摘选加工,对动物性新鲜原料的宰杀加工,对干货原料的涨发加工等等。

2. 分解加工工艺

将经清理加工后的原料进一步进行切割分解,使料形精细,扩大对制熟加工的适应面,便于人们取食,丰富制品种类。诸如对动物整形胴体的拆卸加工,刀工与刀法运用,基本料形成形与运用等等。

3. 混合加工工艺

将多种原料混合配置,形成一种新型深加工原料,如同混凝土搅拌形式。诸如制馅、制蹄、制面团等等,这一工艺加工阶段能够开拓食品新的系列,丰富菜点内容。

4. 优化加工工艺

在本质基础上对食料的色泽、香气、口味、形态、质地及营养成分诸方面进行进一步提高改良的加工,其主要目的在于增加食料的风味性、美观性以及优化其品质。诸如调味工艺、着色工艺、着衣工艺、致嫩工艺和食品雕刻工艺等等。

5. 组配加工工艺

将各种成形原料按规则配置加工成完整的菜点生坯,并将各种菜点按规则组配成餐饭和筵席品种套路,达到完美表现、平衡膳食、合理经营的目的。诸如设计与菜点组配、餐饭与筵席制品组配等等。

6. 制熟加工工艺

运用加热或不加热的方法,将经过组配的菜点生坯,运用炸、熘、爆、炒、炖、焖、煨、烧、烤、煨、熬、煮、煎、焗、糟等制熟加工,使之最终成为成熟制品。

7. 成品造型及装饰加工工艺

运用拼摆、堆砌、排扣、装盛等方法,将制熟的菜点以某种美的造型展现,给人提供食的方便和观赏的愉悦。菜点通过形象设计与造型,达到良好的视觉效果,最终实现菜点品尝的最佳综合效应。诸如冷盘造型、热菜造型、装饰造型加工工艺等等。

三、烹饪工艺学的任务与研究方法

(一) 烹饪工艺学的任务

中国烹饪工艺学是在中国烹饪的现代化变革中设立的专业技术课程,只有当中国烹饪的传统技艺和经验同现代科学有效结合的时候,才能称其为一种特质性的食品加工科学。中国烹饪工艺学的任务就是运用现代科学观点与方法继承与革新中国几千年来的烹饪技艺经验,合理重建烹饪工艺理论体系,从而达到揭示规律的目的,为实践提供依据,进一步提高工艺操作的灵巧性、准确性和科学性,为中国烹饪工艺的未来发展奠定坚实的理论与实践基础,为现代人类饮食生活服务。

(二) 烹饪工艺学的一般研究方法

由于烹饪工艺过程广泛融合了卫生学、营养学、生物学、保健学、化学、微生物学、食品机械学、美术与美学、民俗学、心理学、经济学、商品学等多种相关学科知识,因此,烹饪工艺学具有明显的边缘与交叉学科性质。烹饪化学、烹饪营养学、烹饪卫生学、烹饪美学与烹饪原料学的相继设立,为烹饪工艺学的建立奠定了前期基础。烹饪工艺学作为烹饪学科体系的中心课程,要求把与烹饪相关的科学与技术视作一个整体,通过对多学科在烹饪工艺中的不同作用来研究烹饪工艺。因此,采用自然科学与社会科学相关学科方法结合的方式是烹饪工艺学研究方法的特色。根据概括程度与适用范围,有如下三类:

1. 分析比较法

有流程结构分析法、功能模拟法、形式比较法、综合程序法等。

2. 理化测试法

充分运用有关化学、生物学、生理学、营养学中对食品进行分析、测定的实验方法。

3. 调查统计法

主要运用有关心理分析、社会调查等方法,进行归纳、统计的分析研究。

第一章 食物原料的选择与清理工艺

学习目标

通过本章教学使学生能够了解食物原料的种类、品质,掌握选料方法和清理加工的技术,尤其是使学生能在不同的食用目的下灵活应用对畜、禽、鱼、虾、贝及干货等原料的选择与清理加工技法,为最优化实现工艺目的奠定坚实的基础。

本章导读

人类的食物原料,按原料学可分为动物性原料,如畜奶、禽蛋、鱼、虾等;植物性原料有粮食、蔬菜、果品等;矿物性原料如盐、碱、矾等;以及人工加工性原料如复合调料、色素、香料等等。这些原料具有各不相同的品质特征,在烹饪工艺中具有不同的用途,给人以营养和风味的多样性享受。对这些原料的使用应按照卫生法规的原则对品质进行鉴定和选择,还应根据具体人的饮食需要对其在营养、风味、形态和新鲜度方面进行综合审定才能选择,以符合特定菜点所需要的各项原料标准。

然而,被选用的原料大多还只是毛料,不能直接将其加工制熟成菜点。为了使它们符合制熟加工的要求,则必须对其进行去粗取精和卫生方面的专门加工,将毛料加工成为能被直接用于加工制熟的净料,为菜点合格制品提供前提,这类加工主要有摘选、宰杀、清脏、干料涨发、洗涤等内容,概括称之为清理加工。

第一节 食料的选择原则与规律

引导案例

小王刚上班,厨师长便安排他验收早晨购进的食物原料,小王勇敢地承担了这一任务,他认真地检查每一种肉类和蔬菜,并没有看到、闻到、触摸到异常,有时还采用舌头接触的方法,检查那些葫芦里是否有苦味,胡椒是真有假,结果也没有发现不正常情况,他满意的回到厨房开始了餐前准备工作。不一会儿,厨师长气冲冲地过来了,对他严肃地批评了一顿,说有许多原料不符合质量标准,小王感到很纳闷,明明是没有发现原料的臭、粘、黄、损现象,为什么厨师长还要说质量不达标呢?问题出在哪里呢?小王百思不得其解。

分析:在酒店生产过程中,第一道程序就是对所用食物原料进行检验选择,一般采用感观测试的方法,所谓感观测试就是指眼看、鼻嗅、耳听、手触、口尝。本案例中,小王虽然采用感观检测的方法,依据卫生与原料学的相关知识没有发现不良色泽、气味、质感、声音和口味,看似食料在安全卫生和新鲜程度上是符合标准的。但是,他