

中国凉菜制作工艺

凉菜菜肴是宴席中不可缺少、引人入胜的菜品

凉菜制作技艺是中国烹饪文化中重要的一项内容

中国凉菜制作工艺历史悠久、闻名遐迩

它不但推动着中国烹饪文化的发展

还在世界烹饪文化的进程中起着举足轻重的作用

屈 浩 主编



◎ 本书结合了我 国凉菜技术涉及的各个方面内容，将教育与实践有机地结合起来。

◎ 本书理论联系实际，侧重于职业技能方面的培养，是一本图文并茂，而且专业性较强的凉菜制作技术方面的科普读物。

中国凉菜制作工艺



上架建议：烹饪美食

ISBN 978-7-5019-5894-8



9 787501 958948 >

定价：39.00 元

中国凉菜制作工艺

中国凉菜制作工艺
中国凉菜制作工艺
中国凉菜制作工艺
中国凉菜制作工艺
中国凉菜制作工艺

中国凉菜



中国凉菜

中国凉菜

中国凉菜制作工艺

屈浩 主编



图书在版编目 (CIP) 数据

中国凉菜制作工艺/屈浩主编.—北京:中国轻工业出版社, 2008.5

烹饪技术教程

ISBN 978-7-5019-5894-8

I. 中… II. 屈… III. 凉菜-制作-教材 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2007) 第028489号

责任编辑: 高惠京

责任终审: 劳国强

装帧设计: 商子庄

责任校对: 李 靖

责任监印: 胡 兵 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京恒信邦和彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2008年5月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 7.5

字 数: 160千字

书 号: ISBN 978-7-5019-5894-8/TS·3434

定价: 39.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729

传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

60402S1X101ZBW



前言

进入21世纪以来,伴随着人民生活水平的不断提高和人们对餐饮业需求的急剧增长,特别是在构建和谐社会的今天,我国的各级烹饪技能培训和各地区的餐饮服务教育得到了迅猛发展。在这类教育中,各种相关烹饪专业的教材如雨后春笋般不断涌现,并取得了一定的社会效益。

但由于我国的烹饪职业教育工作起步较晚,长期处于各地区、各单位或是各职业学校独立办学的状态。那种自主教学又单兵作战的办学形式,不可避免地造成了一些烹饪专业书籍和专业教材缺乏必要的规范以及深入的科学论证。随着时代的进步和餐饮结构的不断完善,广大餐饮从业人员和即将成为厨师的烹饪专业学生,以及烹饪教育工作者都迫切希望能有适合我国中餐烹饪教育与实际工作相结合的教科书。本书在编写过程中认真听取了专家的意见,特别聘请了有影响力的烹饪职业技能培训教育专家,或在企业中有一定成就的专业人士,共同组成编委会编写了这本面向餐饮企业、面向烹饪专业学校的《中国凉菜制作工艺》。

本书结合我国凉菜制作技术涉及的各个方面内容,将教学与实践有机地结合起来。本书理论联系实际,侧重于职业技能方面的培养,是一本图文并茂而且专业性较强的凉菜制作技术方面的科普读物。阅读此书能使刚走出烹饪专业学校的学员们尽快地适应企业的需求,又可使餐饮业的从业人员能通过本书查阅自己所需的相关知识,即通过本书可以让厨师们在工作中提高理论知识和专业素质。本书在编审的过程中得到了广大烹饪专业名人、学者、烹饪教育工作者的大力支持和鼎力相助。本书的理论部分参阅了大量的专业资料,这些资料使编者在编写过程中得到很大的启发,在此我代表编委会表示诚挚的谢意。

由于时间仓促,在编写过程中会有一些不足或是值得商榷之处,我们热忱地欢迎广大专家学者和读者们给予批评指正。

主编 屈浩

编委会简介



主编：屈浩

全国五一劳动奖章获得者
中国烹饪金爵奖获得者
世界烹饪大师
八项国际金奖得主
亚洲大厨
世界烹饪大赛评委
中国烹饪大师
法国厨皇协会荣誉主席及五星优越奖
国家餐饮业一级评委
国家职业技能竞赛裁判员
北京屈浩烹饪服务学校校长



副主编：李德良

中式烹调高级讲师
中式烹调高级技师
国家职业技能中式烹调师考评员
中式烹调高级营养配餐师
中国当代名厨



副主编：刘浩翔

中式烹调高级讲师
中式烹调高级技师
中式烹调高级营养配餐师
北京市商务管理学校专业教师

编委会成员

屈 浩 王中伟 牛全宇 牛京刚 牛金生 孙华盛 刘浩翔 刘 可 何 亮
周建东 邓伯庚 张志鹏 向 军 郭志鹏 高 明 杨 怡 袁 军 韩国孝
潘红亮 李 凯 赵 晨 白小娟 李德良 许新元 （排名不分先后）

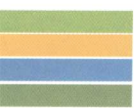
摄影

王 贺 陈大有



目 录

第一部分	
凉菜制作工艺	1
第一章 绪论	2
一、凉菜制作工艺的形成	2
二、凉菜工艺在餐饮业中的地位	3
三、凉菜工艺在烹饪文化中的作用	4
四、凉菜工艺的发展前景	4
第二章 凉菜制作的基本知识	5
一、凉菜的概念	5
二、凉菜的制作特点	5
三、凉菜的制作要求	6
四、凉菜的制作方法	8
五、凉菜制作的常用工具	12
第三章 凉菜菜肴的制作工艺	13
一、卤制法菜品实例	13
二、酱制法菜品实例	16
三、拌制法菜品实例	19
四、炆制法菜品实例	24
五、腌制法菜品实例	26
六、卷制法菜品实例	28
七、煮制法菜品实例	30
八、蒸制法菜品实例	32
九、炸制法菜品实例	34
十、煸制法菜品实例	36
十一、酥制法菜品实例	42
十二、糟制法菜品实例	44
十三、酒醉法菜品实例	46
十四、熏制法菜品实例	48
十五、焖制法菜品实例	51
十六、冻制法菜品实例	52
十七、烤制法菜品实例	55
十八、腊制法菜品实例	57
十九、挂霜法菜品实例	60



目 录

第二部分 凉菜拼摆工艺

	61
第一章 概述	62
第二章 凉菜拼摆的基本知识	64
一、凉菜拼摆的概念	64
二、凉菜拼摆的特点	64
三、凉菜拼摆的要求	64
四、凉菜拼摆的种类	66
五、凉菜拼摆的步骤	67
六、凉菜拼摆的手法	68
七、凉菜拼摆的构图	69
八、凉菜拼摆的形式和法则	69
九、凉菜拼摆的常用原料	70
第三章 凉菜拼摆的制作工艺	73
一、凉菜拼摆实例	73
二、凉菜拼摆制作	79
附录	114



第一部分

凉菜制作工艺



第一章

绪论



绚丽多彩的凉菜菜肴是宴席中不可缺少、引人入胜的菜品。凉菜技艺又是中国烹饪文化中重要的一项内容，是勤劳的中国人民在长期实践中总结出来的技艺，是劳动人民智慧的结晶。中国凉菜制作工艺历史悠久、闻名遐迩，它不但推动着中国烹饪文化的发展，还在世界烹饪文化的进程中起着举足轻重的作用。

一、凉菜制作工艺的形成

凉菜制作工艺在烹调技术中独树一帜，其丰富多彩的菜品常被食者所津津乐道，它是现今餐饮业中人们十分熟悉的一个领域。烹饪研究工作者从考古成果中证实，中国凉菜始于先秦时期。在那时，人类社会出现了剩余食物，商品交换中也有了食物的交换。人类社会逐渐出现了食品加工业和经营业，有些食物改变了原有的加工方式，人们将剩余的

食原料加工成便于储存或可以进行商品交换的食物。随着社会的不断发展，一些本来是热吃的食品变为晾凉食用的食品，一些热菜的制作方法随之变成了制作凉菜的方法，并出现制作凉菜的方法和饮食方式，这种方式在烹饪发展过程中逐渐变为系统化和规模化，凉菜制作工艺也就逐步形成了。

我国的烹饪学者在研究古籍文献过程中证实了凉菜制作工艺的起始和形成。古代典籍《黄帝内经》中记载着许多有关烹饪技术和烹调营养方面的内容，书中记载了“八珍”烹调法及相关菜肴，即：淳熬、淳母、炮豚（炮烺）、渍、熬、糝、肝肴、捣珍等。在“八珍”记载中有的凉菜的制法，其中炮豚（炮烺）就是酱制或卤制的猪肉和羊肉，是酱和卤制法的起源。渍，就是用酒汁腌的方法，同现代凉菜烹调方法中的腌制和泡制法相同，是腌制法的古代叫法。熬，就是将腌好的鲜肉晾在席子上自然风干，去除肉质中的水分后做成肉

干,这又同现在的腊制法相同,经学者查证是腊制法的古代叫法。“八珍”的确立对中国烹饪文化的研究贡献巨大,更为凉菜制作工艺研究的确立提供了历史的依据。中国烹饪经过历史的变迁,凉菜制作工艺逐渐从烹饪中显现出来。如《诗经》里的“毛炮臠羹,炮之燔之”中的炮和燔就是指酱的菜品和烤的菜品。《吕氏春秋·本味篇》中“鼎中之变,精妙微纤,口弗能言,志不能喻,故久而不弊”。意思是,在鼎中卤和酱的肉千变万化,吃到嘴里美妙绝伦,酱肉或腊肉制品等虽经过很长时间存放,但不容易腐败变质。《周礼》中记载的“以火乾肉”就是用火将腌好的肉烘干,制成肉干菜品。由此可见,中国凉菜制作工艺形成始于先秦的周代,并经历了凉菜和热菜模糊兼有的漫长发展变化时期。可以说,先秦时代凉菜还没有完全从热菜系列中独立出来,其尚未成为一种特定的菜品制作工艺。

中国烹饪文化发展进程到唐朝时期有了根本性的变革,凉菜制作工艺随之从热菜制作工艺中显现出特质。唐朝时期的“烧尾宴”食单中,就有用五种肉类拼制成“五生盘”的记载。宋代时期陶谷撰著的《清异录》中记述更为详尽:“比丘尼梵正,庖制精巧,用鲈、脰脯、醢酱瓜蔬、黄赤、杂色,斗成景物。若坐及二十人,则每人装一景,合成辋川图小样”。这段记载可以佐证当时技艺非凡的梵正女厨师,采用腌鱼、烧肉、肉丝、肉干、肉酱、豆酱、瓜类、菜类等富有特色的凉菜菜肴作为材料,设计并拼摆出了20个独立成景的特殊凉菜。她创造性地将各种食物组合成山水、花卉、庭园、屋舍等的小图样,这种制成《辋川图》似的大型风景凉菜菜品,继承并发展了我国的凉菜工艺技术,这也充分反映了在唐、宋时期,我国的凉菜工艺技术已经达到了相当高

的水平,成为酒宴上的特色佳肴。

凉菜工艺到了明清时期其技艺日益完善,制作凉菜的材料及工艺方法也在不断创新。这一时期很多工艺方法已独立出来,如糟制法、醉制法、酱制法、风干制法、卤制法、拌制法、腌制法等。烹调中用于制作凉菜菜品的原料也有了很大的扩展,可以说热菜能用的材料凉菜就能用。凉菜工艺出现的同时,社会上也出现了专门主营凉菜的店铺及特色产品,如:北京六必居的酱菜、天福号的酱肘子、月盛斋的酱羊肉及四川的腊肉、广东的腊肠、福建的牛肉脯、南京的板鸭、江浙的醉蟹等。这许许多多的凉菜,不仅是商家所看好的经营项目,而且成为中国凉菜的代表菜和名菜。

凉菜工艺从古至今,从无到有,从简到繁发展壮大形成规模后,中国菜中就形成了热菜、面点、凉菜“三足鼎立”的局面。凉菜工艺是烹饪工作者在长期实践中总结出来的,它的形成对中国烹饪文化发展贡献巨大,对日益繁荣的餐饮行业作用重大;它的形成丰富了餐饮业市场,同时也确立了它在餐饮行业中的重要地位。

二、凉菜工艺在餐饮业中的地位

凉菜工艺是中国灿烂饮食文化的重要组成部分,凉菜是饮食活动中不可或缺的菜肴;它是如今烹调工作者最为熟悉的一个领域之一,并在人们餐饮消费中所占的份额日趋高涨。这些年上至大饭店,下至小餐馆,凉菜都广为传播,这是由于凉菜在宴席中的重要地位决定的。

中国宴席的上菜顺序是先上凉菜,凉菜在宴席中是最先与食客见面的菜肴,故有宴席

“脸面”之称，是宴席的“开路先锋”，它的好坏决定着整个宴席的质量，是食用者对宴席的第一印象。凉菜的这个地位是其他菜品不可替代的。如果烹调工作者重视了这一点，就会在置办宴席时达到事半功倍的效果；经营者重视了这一点，就会使自己名利双收，并且在激烈竞争的餐饮行业中立于不败之地；食用者重视了这一点，会使其在就餐时得到物质享受的同时还得到精神上的享受。凉菜的这个地位在宴席中是举足轻重的。

三、凉菜工艺在烹饪文化中的作用

凉菜的特殊地位决定了其在宴席中具有烘托气氛的作用，使宴席达到一个较好的效果。凉菜又有刺激食欲的作用，优秀的凉菜菜品能使食用者在就餐前胃口大开。凉菜对烹调工作者而言，又能起到体现制作者的文化水平、反映其高超技艺的作用，使食用者在品尝菜品时就能了解到制作者的文化水平和高超技艺。

中国凉菜工艺是一种集刀工、烹调、造型、色彩、选配、营养等于一身的一项特有的技术。它相对面点、热菜、食品雕刻等技术工艺而言，集于各项技术优势于一身，又充分发挥各项技术特点，扬弃各项技术优与劣，将其中的烹饪技法再重新组合成一种新的工艺，它把优秀的中国烹饪文化和技术工艺展现得淋漓尽致。

四、凉菜工艺的发展前景

中国菜肴的发展道路曲折而漫长，凉菜作为其中的一个分支也经过了很长的发展。中国封建社会时期凉菜菜品仅为皇宫贵族所享用，平常百姓只能在逢年过节时做一些粗糙小菜填饱肚皮，没有条件接触优秀的凉菜菜品。民间厨师也仅能制作下酒菜、小菜、拌菜等低级菜肴，而且有的人还在制作上偷工减料、粗制滥造。虽说这个时期的凉菜在皇宫贵族中已经普及，但在平常百姓中没有被认识，因此凉菜工艺在中国封建社会并未得到充分的发展。

古代思想家孔子曰：“食不厌精，脍不厌细”，中国烹饪中的凉菜工艺充分体现着这种思想。制作中国凉菜时精心的筹划、精细的制作等工序是其他菜品所不能及的。在近半个世纪以来，随着中国社会经济的不断发展，人民生活水平日益提高，人们对餐饮的要求越来越高，从温饱到享受，要吃得科学、吃得营养、吃得健康、吃得有情趣，凉菜能较好地体现出这种科学的发展趋势。如今，我国的凉菜工艺已得到世界烹饪的瞩目，凉菜菜肴更是受到世界美食家的认可。

在21世纪，中国凉菜制作工艺会得到突飞猛进的发展，我国烹饪工作者在挖掘和继承传统工艺的基础上使凉菜技艺推陈出新。因此，我国广大的厨师要十分重视凉菜的制作工艺，要继承和发展这项宝贵的烹饪文化技艺，我们有责任为推动中国烹饪文化发展尽职尽责，要努力创造出更多的优秀凉菜作品，为中国烹饪跻身于世界烹饪的前列做出应有的贡献。



第二章

凉菜制作的基本知识

一、凉菜的概念

凉菜菜肴在餐饮业中俗称冷荤或冷盘等,它是风格独特、拼摆技术性强的菜肴。因多数是食用晾凉的菜品,故此得名凉菜。

凉菜在宴席中的上菜顺序是第一道菜。作为头道菜有两种意义:一是利用凉菜成菜速度快和上菜快的特点,让食用者坐在餐桌前等热菜上桌的时间差中有菜可吃,避免食客没菜可吃的尴尬局面;二是利用凉菜品种丰富、色彩丰富和易造型的特点,使宴席中的菜品更丰富多彩。它能给食用者进餐时增添更多的享受和情趣,还可以增添餐桌上的文化氛围。

凉菜的形成是热菜工艺的一种演化,是热菜发展过程中“扬弃”后的产物,是将热菜升华后的一种别具特色的风味菜品。凉菜取

之于热菜又胜于热菜,凉菜制作技术中包含着许多热菜制作技术成分,凉菜理论知识中又含有很多热菜理论知识。因此,要想掌握凉菜制作技术,就需要先掌握热菜制作技术和知识,这样才能理解和掌握凉菜菜肴的制作工艺。

二、凉菜的制作特点

凉菜虽然是从热菜发展而来,但是它有独具特色的一面。其切配方法和烹调方式与热菜有着很大的区别。

凉菜的主要特点是:选料精细,菜品口味干香,口感脆嫩、爽口、不腻,色彩艳丽,造型整齐美观,拼摆装盘和谐悦目。在制作菜品的过程中,凉菜的许多菜品又能重新组合成一种新的菜品,不需要重复加热,因此凉菜又有

变化多样, 方便快捷, 营养丰富的特点。

凉菜还具有以下特点:

(一) 凉菜易保存

凉菜大多数是常温菜品, 因而其风味不像热菜那样易受温度的影响, 它能承受较低的冷却温度。从这一点而言, 在一定的储存时间范围内, 凉菜能较长时间地保持其风味特色。凉菜的这一特点恰恰符合了宴席缓慢节奏的需要。

(二) 凉菜易造型

凉菜原料大多为干爽少汁的。因此, 凉菜比热菜更便于造型, 更富有美化菜品装饰的效果, 尤其利于刀工的表现。当两种或更多品种的凉菜原料拼合在一盘时, 受其汤汁相互影响而“串味”现象比较明显, 所拼制出来的组合菜品不但口味丰富, 而且色彩丰富、造型逼真。

(三) 凉菜具有搭配菜的多样统一性

凉菜一般是多样菜品同时或同盘上桌, 与热菜相比更具有搭配的多样统一性。一组凉菜是一个多种菜肴集合的整体, 菜与菜之间的相互配合性更为紧密和明显。

(四) 凉菜便于生产和销售

由于许多凉菜菜品能工厂化生产、市场化销售, 所以为餐饮市场增添了许多风味独特的便捷食品, 也丰富了副食品市场。同时, 它打破了人们以聚餐为主的就餐模式, 其携带方便和食用快捷的特点让凉菜更便于市场化销售。

三、凉菜的制作要求

(一) 烹调方法的要求

制作凉菜时除必须达到成菜口味干香, 口感脆嫩、爽口、不腻等要求外, 还要达到味透肌里、品有余香。许多中国名菜有较长的生命力, 常被食用者所赞许, 它们的共同特点是让人们认可了其味道。味道不好, 不能引人食欲; 口感不好, 不能回味无穷。制作凉菜时重在调味, 不仅要使做出的菜品口味丰富、复合味多, 还需达到原味突出、表里一致。这样才能是一例好菜, 才能让人们有再品尝的欲望。

(二) 菜品风味的要求

根据原料自身不同的质地特点, 制作出的凉菜菜品要有不同的风味特点。制作上要千变万化, 不要千篇一律, 必须充分发挥调味品的作用, 使制作出的凉菜风味独特。热菜的大部分菜品变化是异曲同工的, 而凉菜的大部分菜品变化是丰富多样的, 它充分体现了原料的质地不同、地域的差异、口感上的变化以及原料之间的营养互补作用。比如: 热菜中的酱爆鸡丁、酱爆肉丁、酱爆虾仁等风味特点基本一样, 而凉菜中酱猪蹄、酱鸡、酱牛肉等就能达到各具特色, 一菜一格的要求。

(三) 切配的要求

刀工是决定凉菜成型的主要工序之一, 切配凉菜时要做到刀工细腻、富于变化。凉菜菜品在制作、装盘和拼摆前都需要进行精细的刀工改形处理, 这叫凉菜成形的“三步曲”。刀工是使凉菜成型的重要手段, 经过刀工精细处理后的凉菜不但方便食用, 而且便于

拼摆和容易造型,它们使菜品的色、香、味、型、意的特点更加突出,还能使食用者进餐时赏心悦目。刀工运用的好坏决定着凉菜造型的成功与失败,运用得当可使凉菜造型美观大方,从而达到增加菜品美感和增进食用者食欲的目的。

(四) 拼摆、装盘的要求

凉菜菜品装盘时可以相互穿插、灵活组合,合理地拼凑成一个新菜品。因此在盛装上要做到主料与主料、辅料与辅料、调料与调料、菜品与盛器之间的色彩搭配与调和。凉菜的菜品之间可重新组合,在重组的过程中要注意原有菜品的特点、颜色和口味,要取长补短,合理重组。凉菜制作时要使重新组合的菜品增色添彩,做到更益于食用。

(五) 成本、节约的要求

制作凉菜时,要在保证质量的前提下节约原料,尽量减少不必要的浪费,要在用料上做到物尽其用。凉菜的原料都是经过精挑细选而来的,因此凉菜的菜品无需再进行挑选。凉菜装盘时如有边角碎料应该另行加工成其他凉菜制品,不能弃而不用或作为废物丢弃。

(六) 营养的要求

制作凉菜时必须要注意营养搭配合理。要清楚原料之间的营养互补作用,科学地配制凉菜菜品,这样才能使食用者得到真正的享受。制作凉菜时,必须能使凉菜菜品营养丰富,特点更加突出。

(七) 卫生的要求

制作凉菜菜品时还必须注意卫生。凉

菜的许多菜品在食用之前不经过加热和制熟。由于许多是生食的菜品,如果在加工制作菜品时不进行杀菌和消毒处理,会很容易造成食物中毒,它会对食用者的身体健康造成很大危害。另外,大多数凉菜菜品不经加热就让人食用,如果在储存、加工、切配等过程中不细致查验菜品的质量,疏忽大意就会造成交叉感染,这样更容易危害食用者的身体健康,会给食用者和制作者带来不良后果。

凉菜制作人员必须了解《食品卫生法》和注意卫生“五四制”的各项条款,要做到“五专”后才能加工、制作和销售凉菜制品。五专即专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏。

1. 专人:就是指经营凉菜制品时必须要有专门制作凉菜的人员。

2. 专室:就是指经营凉菜制品时必须要有专门制作凉菜的操作间。

3. 专工具:就是指经营凉菜制品时必须要有专门制作凉菜的用具。凉菜的用具不能外借或挪为他用,必须消毒后才能加工或盛装凉菜制品。

4. 专消毒:就是指经营凉菜制品时必须要有采用专用的消毒方法和消毒剂。

5. 专冷藏:就是指经营凉菜制品时必须要有专门储存凉菜菜品的冷藏设备,不能将凉菜菜品与热菜菜品、面点共同储存在一起,更不能把生的原料或未经消毒灭菌的原料与凉菜共同储存在一个冷藏箱内。

凉菜的原料经过切配、拼摆装盘后,由于不是立即供客人食用,因此,凉菜在装盘和制作时比热菜更易被污染。加工和制作凉菜时厨师需要更为严格的卫生环境,操作人员在制作凉菜时必须具有专用的设备与卫生规范化的操作。

四、凉菜的制作方法

凉菜菜品风味独具特色，凉菜的制作方式也别具一格。凉菜工艺经过长时间的发展和演化，形成了一些特有的成菜方法，大致是：卤、酱、拌、炆、腌、卷、煮、蒸、炸、熘、酥、糟、酒醉、熏、焖、冻、烤、腊、挂霜等19种成菜方法。

（一）卤制法

卤制法是将原料经过初加工或初步热处理后，再放入到特制的卤水中慢火烹制成熟，以增加原料的色泽和香味的一种成菜过程。

卤水是一种放置很多香料和调料并熬制成的一种汤水，往往用来制作成品或者半成品。卤水香味浓郁、口味浓重，由于汤中放了许多种中药材，使卤汤具有较高的食疗作用。由于气候和地域的差异，各地区调制的卤水各不相同。按卤水调制的地方风味可分为南方卤水和北方卤水。北方卤水多用于制作半成品，而南方卤水多用于制作成品，两者相比，南方卤制的菜品在风味上更为著名。按卤水调制的汤色分类，又可分为白卤水和红卤水两种。白卤水一般是制作一些本身色彩好的原料，成菜后菜品呈现的颜色基本上是原料的本色，白卤水制作菜品时不会影响原料的色泽。红卤水一般是加工一些本身颜色不好的原料，在制作过程中需给其添加色彩，使成菜后菜品呈现出色彩艳丽、引人食欲的感觉。

卤制法的成菜特点：利用此法制作菜品可以在短时间内加工出大批菜品，也可以在一锅中同时制作出多种菜品。它具有成菜速度快和操作方便等特点。菜品口感肥嫩不腻，口

味鲜香醇浓、味透肌里、品有余香。

（二）酱制法

酱制法是将原料经过初加工处理，再经过盐、酱油、硝石等调料腌制后（腌的时间不可太长），放入到特制的酱汤中烹制成熟的一种成菜过程。

酱制法与卤制法大致相同，不同的是，调制酱汤时要加入酱制品调料（如黄酱、甜面酱、番茄酱等）。酱制菜品时，酱汤要熬得很浓后再将菜品捞出，制作酱制菜所用的时间比较长。酱汤和卤水比较，酱汤全是带颜色的汤水而且比较浓稠。一锅酱汤可长时间反复使用，经过反复使用的酱汤，味道特别鲜美醇厚，在行业中称之为“老汤”。

酱制法的成菜特点：其特点与卤制菜品的特点相同。不同的是以酱制法做出的菜品颜色多为酱紫色、玫瑰色、褐色等几种；口感肥而不腻、味浓重、味透肌里、品有余香。

（三）拌制法

将生的原料或制熟的原料经过刀工处理后再配以各种调味品搅匀，此种成菜方法为拌制法。

拌制法在凉菜成菜过程中广为应用，是制作凉菜的一种特有的方法。拌制法按选取原料的不同又可分为：生拌制法、熟拌制法、生熟拌制法、勺拌制法（温拌制法）和清拌制法。

1. 生拌制法：将生的原料经过刀工处理后配以各种调味品搅匀，如：拌黄瓜、生吃鱼片等。

2. 熟拌制法：将熟的原料经过刀工处理后配以调味品搅匀，如：辣拌牛肉丁、火腿沙拉、辣油腰片等。