

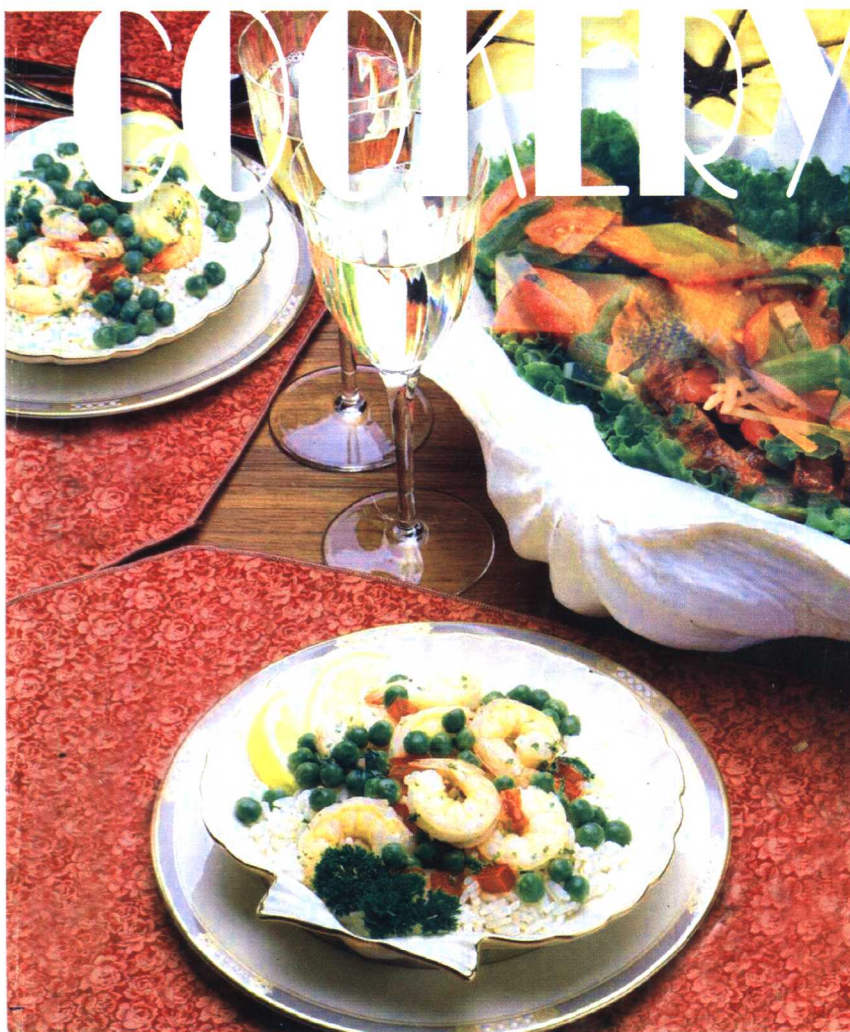


中等职业教育国家规划教材
全国中等职业教育教材审定委员会审定

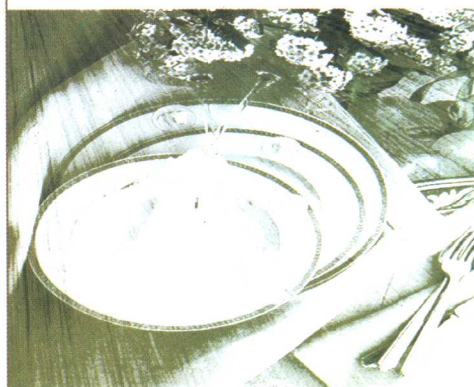
烹饪专业主干课系列教材

总顾问 张世尧
总主编 杨铭铎

中式热菜制作



主编 王勇 吕懋国



FE 东北财经大学出版社
Dongbei University of Finance & Economics Press

中等职业教育国家规划教材
全国中等职业教育教材审定委员会审定
烹饪专业主干课系列教材

总顾问 张世尧

总主编 杨铭铎

中式热菜制作

主 编 王 勇 吕懋国
责任主审 石长波
审 稿 屈守方 陶 波

东北财经大学出版社
大 连

© 王勇 吕懋国 2003

图书在版编目 (CIP) 数据

中式热菜制作 / 王勇, 吕懋国主编. —大连: 东北财经大学出版社, 2003.3
(中等职业教育国家规划教材·烹饪专业主干课系列教材)
ISBN 7-81084-224-2

I. 中… II. ①王…②吕… III. 菜谱—中国—专业学校—教材 IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 104879 号

东北财经大学出版社出版
(大连市黑石礁尖山街 217 号 邮政编码 116025)
总编室: (0411) 4710523
营销部: (0411) 4710711
网 址: <http://www.dufep.com.cn>
读者信箱: dufep@mail.dlptt.ln.cn
大连理工印刷有限公司印刷 东北财经大学出版社发行

幅面尺寸: 185mm×260mm 字数: 262 千字 印张: 12 插页: 2
印数: 1—4 000 册

2003 年 3 月第 1 版 2003 年 3 月第 1 次印刷

责任编辑: 孙 平 田玉海 责任校对: 孙 越
封面设计: 张智波 版式设计: 孙 萍

定价: 16.00 元



中等职业教育国家规划教材

出版说明

为了贯彻《中共中央国务院关于深化教育改革全面推进素质教育的决定》精神，落实《面向 21 世纪教育振兴行动计划》中提出的职业教育课程改革和教材建设规划，根据教育部关于《中等职业教育国家规划教材申报、立项及管理意见》（教职成〔2001〕1 号）的精神，我们组织力量对实现中等职业教育培养目标和保证基本教学规格起保障作用的德育课程、文化基础课程、专业技术基础课程和 80 个重点建设专业主干课程的教材进行了规划和编写，从 2001 年秋季开学起，国家规划教材将陆续提供给各类中等职业学校选用。

国家规划教材是根据教育部最新颁布的德育课程、文化基础课程、专业技术基础课程和 80 个重点建设专业主干课程的教学大纲（课程教学基本要求）编写，并经全国中等职业教育教材审定委员会审定。新教材全面贯彻素质教育思想，从社会发展对高素质劳动者和中初级专门人才需要的实际出发，注重对学生的创新精神和实践能力的培养。新教材在理论体系、组织结构和阐述方法等方面均作了一些新的尝试。新教材实行一纲多本，努力为教材选用提供比较和选择，满足不同学制、不同专业和不同办学条件的教学需要。

希望各地、各部门积极推广和选用国家规划教材，并在使用过程中，注意总结经验，及时提出修改意见和建议，使之不断完善和提高。

教育部职业教育与成人教育司



编写委员会

总顾问

张世尧

主任委员

王晋卿

副主任委员（以姓氏笔划为序）

王 勇 乔正康 华国梁 许景行 杨铭铎 康书民
葛长森

委 员（以姓氏笔划为序）

于 勤 刘学伟 纪家胜 刘耀华 陈克生 张元柱
李志仁 陈明远 何清渭 陈慧玲 周 俊 赵志广
施启仁 荆忠一 唐 文 桑世忠 夏德润 黄为民
曹仲平

代型策划

许景行



总 序

“国以民为本，民以食为天”，这是我们的祖先把饮食提到治国安邦的高度来认识的名言。饮食是人类生存和发展的物质基础。中国烹饪作为中国饮食活动的核心和基础，已成为中国的三大国粹之一，以“选料广泛、技法众多、口味多变、品评多元”等特点在世界上享有盛誉。以烹饪为生产环节的餐饮业是我国第三产业的传统产业，生活和投资环境的重要产业，国家扩大内需的支柱产业，提高人民生活质量和中华民族健康素质、全面建设小康社会的基础产业，也是安排就业的主要领域。“九五”期间，我国餐饮业的营业额年增幅达到了20%，每年新增就业人数160万。现有餐饮网点350多万家，从业人员1800多万。餐饮业的快速发展要求培养数以万计的德、智、体、美全面发展的高素质烹饪工作者。

2000年教育部为贯彻落实《中共中央国务院关于深化教育改革全面推进素质教育的决定》（以下简称“《决定》”），在大量调查研究的基础上，组织专家制定并颁布了《中等职业学校专业目录》（以下简称“《目录》”），并在其中确定83个专业为中等职业学校重点建设专业。烹饪专业便是其中之一。

教育部在颁布《目录》的同时，结合实施《面向21世纪教育振兴行动计划》提出的“面向21世纪职业教育课程改革和教材建设规划”，组织相关行业的职业教育教学指导委员会和项目课题组，制定和颁布了中等职业学校重点建设专业的《教学指导方案》，包括专业课程设置（《教学计划》）、部分主干专业课程的《教学基本要求》（《教学大纲》）以及专业设置标准等。烹饪专业的《教学指导方案》（以下简称“《方案》”）和《教学基本要求》（以下简称“《要求》”）为这个专业的国家/行业规划教材编写提供了依据。

国务院于2002年7月主持召开了有三个部委和相关部门领导参加的《全国职业教育工作会议》（以下简称“《会议》”），强调各级政府要加强组织领导，落实必要的经费投入，积极促进职业教育和培训的健康发展，切实加强特殊行



业从业人员职业道德、专业技能和创新精神与能力的培训。

根据上述《方案》、《要求》和《会议》精神，东北财经大学出版社和教育部商业职业教育教学指导委员会共同组织全国商业和技工两大行业系统的重点高、中等学校的烹饪专业知名带头人，编写了这套教材。

本套教材包括：1.《现代餐饮经营管理基础》；2.《烹饪原料知识》；3.《烹饪营养与卫生》；4.《中式烹调技艺》；5.《中式面点技艺》；6.《中式热菜制作》；7.《中式面点制作》；8.《冷菜、冷拼与食品雕刻技艺》；9.《烹饪基本功训练》；10.《烹饪基础化学》；11.《中式快餐》；12.《西餐烹调技术》；13.《烹饪工艺美术》；14.《餐饮设备使用与保养》；15.《食疗与保健》。其中：第1~8种为国家规划教材；第9~15种为与国家规划教材相配套的行业规划教材。这些教材涵盖了教育部新近颁布的《烹饪专业教学指导方案》中开列的全部专业课程。为方便教学，所有这些教材的主教材都配有《教师手册》。

在本套教材的编写过程中，我们在落实《决定》中关于“职业教育要增强专业的适用性，开发编写能体现新知识、新技术、新工艺和新方法的具有职业教育特色的课程及教材”的要求方面，做了不少努力。本套教材的编写委员会总顾问、世界中国烹饪联合会会长兼中国烹饪协会会长张世尧先生为我们落实这些要求提出了许多宝贵意见；东北财经大学出版社在全国率先推出的“换代Ⅱ型”教材的总体设计方案，是实施这些要求的具体化，其中包括：“体现21世纪新概念要求”，“突出中等职业教育的‘层次性’、‘职业性’和‘可衔接性’三重特征”，“坚持‘能力本位’和‘素质、知识、能力三统一’的原则”等。

应当指出：我们奉献给读者的以“‘部颁大纲’+‘换代Ⅱ型’总体设计”为主要依据的这套国家/行业规划教材，只是一种探索性尝试和阶段性成果，加之编写时间仓促，不足之处在所难免。殷切期望专家、学者和使用这套教材的全国中等专业（职业）学校的广大师生提出宝贵意见，以便通过修订使其成为质量更高的21世纪课程教材。

编写委员会

2002年12月



前言

中国烹饪历史悠久，博大精深，是中华民族优秀文化之瑰宝。中国在上世界上享有“烹饪王国”、“餐饮王国”的美誉。改革开放以来，中国餐饮业百花吐妍，人才辈出，取得了长足的进步，已成为商贸旅游产业的支柱之一。中国已加入 WTO，餐饮业面临着新的机遇和挑战。为了与时俱进，弘扬精华，创新发展，教育部“面向 21 世纪职业教育课程改革和教材建设规划”研究与发展项目将烹饪专业列入重点建设专业。《中式热菜制作》教材就是根据 2001 年教育部审定通过的“全国中等职业教育《烹饪专业教学基本要求》”编写的新教材。

本教材在编写过程中，坚持“能力本位”和“素质、知识、能力三统一”的原则，着力体现“21 世纪新概念”的要求，突出应用和创新，具有层次性、实用性和前瞻性。

1. 根据部颁“基本要求”，总结教学经验，以烹调基本技法、制作传统名菜、筵席基础知识为编写体系，以基本技法为主线，按照一技多用法、一技多菜系、一技多流派的脉络，全面阐述了各种菜肴的风味特色、原辅材料、工艺流程和制作要领，帮助学生全面、系统地理解和掌握烹饪的基本技能，培养学生触类旁通、举一反三、研制创新的能力。它区别于目前众多的烹饪书籍、菜谱或教材中常以烹饪原材料列举或引出菜肴的编写方法，为此类书籍之先例。它克服了由于地域或菜系的差异而出现的教材庞杂、内容重复、表述不一等缺陷，具有技术规范、表达准确、要点明确、易于学练的特点。

2. 突出了对学生“四种能力”的培养：动手能力，体现在烹调技法各章节；制作传统名菜的能力，体现在名菜制作的各章节；设计和制作筵席的能力，体现在筵席基础知识的章节；研制和创新菜品的能力，体现在菜品制作过程的论述中。

3. 在重视基本技能教育的同时，着力体现时代要求，注意与餐饮业发展的水平同步，与国际餐饮业接轨，吸纳了当代烹饪的新技术、新工艺、新品种，体现了中式热菜制作



技艺的先进性。

4. 本教材总分三大模块：基础模块，包括热菜烹调概述、烹调方法；实践模块，包括传统名菜的制作；选学模块，包括筵席基础知识。

本教材由西安商贸旅游学院王勇、四川烹饪高等专科学校吕懋国高级讲师任主编，西安市服务学校烹饪技师顾程林任参编。第1, 2, 3, 4, 7章由王勇编写，第5, 6章由吕懋国编写，第8章由顾程林编写。全书由王勇总纂。

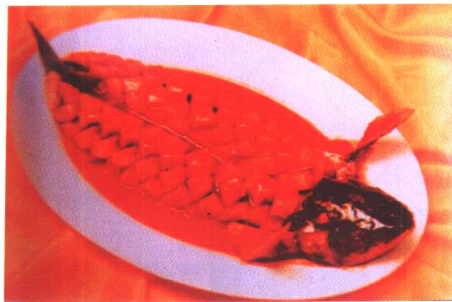
在教材编写过程中，全国商业职业教育指导委员会和教育部“面向21世纪职业教育课程改革和教材建设规划”研究与开发项目组给予了热情关怀和指导；西安商贸旅游学院、四川烹饪高等专科学校、徐州市商业技工学校、广西烹饪学校、山东省饮食服务学校、北京市服务管理学校、上海市饮食服务学校、西安市服务学校、四川省商业服务学校、广州市旅游学校、长春市商业技工学校、南京市商业技工学校给予了支持和协助，在此致以诚挚的谢意！

由于时间仓促，加之编者水平有限，书中难免有疏漏之处，望使用本教材的师生和读者批评指正，以便再版时修订。

编 者
2003年1月



珍珠梅花参



松鼠鱼



汽锅鸡



凤尾虾仁



豉汁盘龙鳙



葱姜蟹



锡纸盐叉虾



清炖蟹粉狮子头



三不粘



翡翠鲜鱿



豆瓣鱼



明珠鱼花



蒜茸冬瓜扇



蒸糟肉



脆皮直虾



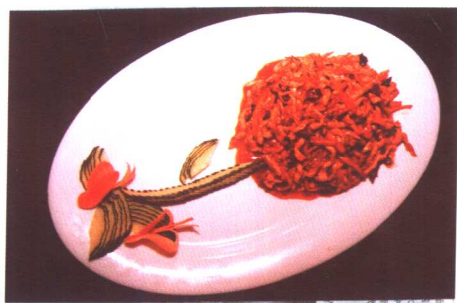
菊花鱼



脆炸鲜奶



一品酥方



鱼香肉丝



粉蒸肉



琵琶酿刺参



凤凰鱼



目 录

第1章 热菜烹调概述	1
■ 学习目标	1
1.1 热菜烹调工艺	2
1.2 热菜烹调方法的分类法	3
■ 本章小结	3
■ 主要概念和观念	4
■ 基本训练	4
■ 观念应用	4
第2章 水作传热介质的烹调法	6
■ 学习目标	6
2.1 烧	7
2.2 扒	12
2.3 煨	16
2.4 炖	19
2.5 烩	23
2.6 焖	28
2.7 余	33
2.8 煮	37
2.9 蜜汁	40
■ 本章小结	43
■ 主要概念和观念	43
■ 基本训练	44
■ 观念应用	44
第3章 油作传热介质的烹调法	45
■ 学习目标	45
3.1 炒	46
3.2 爆	51
3.3 炸	55
3.4 烹	60
3.5 熘	64
3.6 煎	69



3.7 贴	74
3.8 拔丝	77
3.9 挂霜	81
■ 本章小结	83
■ 主要概念和观念	83
■ 基本训练	83
■ 观念应用	84
第4章 蒸汽作传热介质的烹调法	85
■ 学习目标	85
4.1 蒸	86
4.2 熏	90
■ 本章小结	93
■ 主要概念和观念	93
■ 基本训练	93
■ 观念应用	93
第5章 辐射作传热介质的烹调法	94
■ 学习目标	94
5.1 烤	95
5.2 微波烹调	100
■ 本章小结	101
■ 主要概念和观念	101
■ 基本训练	101
■ 观念应用	102
第6章 其他烹调法	104
■ 学习目标	104
6.1 盐烹	105
6.2 石烹	106
■ 本章小结	107
■ 主要概念和观念	107
■ 基本训练	107
■ 观念应用	108
第7章 传统名菜的制作	109
■ 学习目标	109
7.1 四川菜	110
7.2 广东菜	117
7.3 江苏菜	124



7.4 山东菜	131
■ 本章小结	139
■ 主要概念和观念	139
■ 基本训练	139
■ 观念应用	140
第8章 筵席基础知识	141
■ 学习目标	141
8.1 筵席的概述	142
8.2 筵席的组合格式	143
8.3 筵席菜单设计	145
8.4 筵席制作	149
■ 本章小结	173
■ 主要概念和观念	174
■ 基本训练	174
■ 观念应用	175
主要参考书目	176

第 1 章

热菜烹调概述

- 学习目标
 - 1.1 热菜烹调工艺
 - 1.2 热菜烹调方法的分类法
- 本章小结
- 主要概念和观念
- 基本训练
- 观念应用



学习目标

通过本章的学习，了解热菜烹调的工艺；掌握烹调方法的分类。