

新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

中餐烹调工艺

主编 刘致良



高等教育出版社
HIGHER EDUCATION PRESS

高职高专旅游服务类专业规划教材

中餐烹调工艺

主 编 刘致良

副主编 杨秀刚 林永庆

高等教育出版社

内容提要

本书是新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材之一。

本书以中餐烹调的一般工艺流程为出发点,系统介绍了原料的选择与鉴别、原料的初步加工、刀工刀法、菜肴配制、烹调方法、调味工艺、装盘技术等工艺知识,并对烹调原料在加热过程中产生的变化及控制方法进行了具体阐述。

本书可以作为高职高专院校旅游服务类专业的教材,也可作为企事业单位相关从业人员培训、自学的参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

中餐烹调工艺/刘致良主编. —北京:高等教育出版社, 2005.6
新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材
ISBN 7-04-016657-7

I. 中... II. 刘... III. 烹饪—方法—中国—高等学校:技术学校—教材 IV. TS972.117

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第065724号

责任编辑 刘 荣 封面设计 吴 昊 责任印制 潘文瑞

出版发行	高等教育出版社	购书热线	010-58581118
社 址	北京市西城区德外大街4号		021-56964871
邮政编码	100011	免费咨询	800-810-0598
总 机	010-82028899	网 址	http://www.hep.edu.cn
传 真	021-56965341		http://www.hep.com.cn
			http://www.hepsh.com

排版校对 南京展望文化发展有限公司
印 刷 江苏南洋印务集团

开 本	787×960 1/16	版 次	2005年7月第1版
印 张	20.75	印 次	2005年7月第1次
字 数	400 000	定 价	28.00元

凡购买高等教育出版社图书,如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请在所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

编 委 会

(按姓氏笔画排列)

主任委员:

李 刚 无锡商业职业技术学院党委书记 教授

副主任委员:

马元兴 无锡商业职业技术学院副院长

张立彬 黑龙江旅游职业技术学院副院长

赵恒伯 江西旅游商贸职业学院院长

曹少华 长沙商贸旅游职业技术学院院长

委员:

刘叶颀 九江学院旅游系主任

李贤政 浙江商业职业技术学院烹饪旅游系主任

吴 玲 江西旅游商贸职业学院旅游系党总支书记

张志宇 山西财贸职业技术学院旅游系主任

林增学 桂林旅游高等专科学校管理系主任

郭 胜 无锡商业职业技术学院旅游管理系主任

姜福金 青岛职业技术学院旅游学院院长

徐桥猛 无锡商业职业技术学院旅游管理系副主任

黄明亮 江西旅游商贸职业学院旅游系主任

编写说明

21 世纪,旅游业进入蓬勃发展时期,根据世界旅游组织的预测,2020 年我国将成为世界最大的旅游目的地和第四大旅游客源国。旅游业表现出的科技含量高、经济效益好、资源消耗低、环境污染少、人力资源得到充分发挥等显著特征以及旅游业强劲增长的势头,已经成为我国国民经济新的增长点和许多地区国民经济的支柱产业。

我国旅游教育事业和我国改革开放同步。二十多年来,旅游教育事业的发展迅猛,到 2002 年末,全国高、中等旅游院校有约 113 所,在校学生达到 41.7 万人,形成了以中等职业教育为起点,并有高职高专教育、普通本科教育和研究生教育与各类型人才培养相结合的多层次、多渠道教育体系,为我国旅游业的发展作出了重要的贡献。党的十六大确定的全面建设小康社会的目标和加入 WTO 后旅游业发展的新形势,对旅游教育提出了新的要求。研究和解决旅游业发展过程中的现实问题,从而为旅游业的持续健康发展贡献力量,是各类旅游教育院校义不容辞的重要任务。

旅游学科是一门新兴学科,教材建设是旅游教育的主要任务,是旅游教学管理和旅游专业建设的重要环节,也是保证旅游学科教学质量的重要途径。全国高职高专旅游服务类专门课开发指导委员会在全国高职高专旅游服务类院校的专业建设,取得了可喜的成绩。本套新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材就是全国高职高专旅游服务类专门课开发指导委员会的成果之一。

本套规划教材包括三个专业共 27 本,分别是,旅游管理专业 11 本:《旅游学概论》、《旅游经济学》、《中国旅游景观》、《导游实务》、《模拟导游》、《旅游营销》、《导游情景英语》、《旅游信息管理技术》、《旅行社经营管理》、《旅游服务心理学》、《中国旅游地理》。酒店管理专业 9 本:《现代酒店管理》、《酒店营销学》、《康乐服务与管理》、《现代酒吧服务与管理》、《酒店前厅运转与管理》、《餐饮服务与管理》、《客房服务与管理》、《餐饮企业经营管理》、《酒店英语会话》。烹饪工艺专业 7 本:《中餐烹调工艺》、《西餐烹调工艺》、《烹饪原料学》、《面点制作工艺》、《烹饪营养学》、《烹饪卫生与安全》、《食品雕刻与冷拼工艺》。我们计划用两年左右的时间完成全套教材的编写出版工作。



编写说明

充分体现职业技术学院培养目标和办学特色是这套教材的重要指导思想。为了把握这一指导思想,编者的选择以位于职业院校教学一线的、富有教学经验的双师型专任教师为主,教材的内容遵循理论与实践相结合原则、实用性原则、针对性原则,大胆引入最新旅游管理的科研成果和成功的实践经验,使这套教材具有时代特色和职业教育的气息。这是一种尝试,同时,我们坚信这是我国旅游服务高等职业教学的发展方向。

这套新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材是旅游高等职业教育工作者的大胆的教学改革实践,不可避免地存在许多问题,我们真诚请求专家、学者、广大教师和学生提出宝贵的意见,我们将认真收集意见,修改完善,使这套教材成为旅游服务类高等职业教育的“品牌”教材。

新世纪高职高专旅游服务类专业

规划教材编写委员会

2004年3月

前 言

中国被誉为“烹饪王国”。饮食文化是中华文化重要的组成部分,继承和发扬这笔宝贵财富,是每位烹饪工作者应尽的责任。改革开放以来,社会各个领域都发生了深刻变化。在烹饪生产领域,从厨房布局、选料、餐具、调味、烹调方法到就餐方式,都对传统方式提出了挑战。在本书的编写过程中,我们力求体现务实性、指导性。同时,中餐烹饪因受地方习俗、地域文化、社会经济的影响,表现出明显的地方性。在本教材中,我们也力争考虑到各地域、各菜系的差异,在内容的选择上,求同存异,使其更具广泛性和代表性。

全书共分十二章,主要介绍烹饪原料选择与鉴别、原料的初加工、刀工刀法、菜肴配制、调味、烹调方法、装盘等内容,既可作为高职高专院校餐饮、烹饪专业教材以及各类培训机构的培训教材,又可作为烹饪从业人员的参考用书。

本书由深圳职业技术学院刘致良任主编,黑龙江旅游职业技术学院杨秀刚、深圳职业技术学院林永庆任副主编。本书参编人员及具体编写分工如下:刘致良(第四、五、七、十章),杨秀刚(第一、二、三、六章),林永庆(第八、十二章),浙江商业职业技术学院刘晨(第九章),无锡商业职业技术学院刘卫民(第十一章)。全书图片由林素兰绘制,全书由刘致良负责统稿,深圳职业技术学院石强教授担任审稿工作。

本书在编写过程中参考和借鉴了国内外众多专家和学者的最新研究成果,在此表示感谢!由于时间仓促,水平有限,书中错误之处在所难免,希望各位专家学者、广大同仁和读者批评指正。我们真诚期望本书能为繁荣中华饮食文化作出贡献。

编 者

2005年3月

郑 重 声 明

高等教育出版社依法对本书享有专有出版权。任何未经许可的复制、销售行为均违反《中华人民共和国著作权法》，其行为人将承担相应的民事责任和行政责任，构成犯罪的，将被依法追究刑事责任。为了维护市场秩序，保护读者的合法权益，避免读者误用盗版书造成不良后果，我社将配合行政执法部门和司法机关对违法犯罪的单位和个人给予严厉打击。社会各界人士如发现上述侵权行为，希望及时举报，本社将奖励举报有功人员。

反盗版举报电话：(010)82028899 转 6897 (010)82086060

传 真：(010)82086060

E - mail：dd@hep.com.cn

通信地址：北京市西城区德外大街4号

高等教育出版社法律事务部

邮 编：100011

购书请拨打读者服务部电话：(010)64054588

目 录

第一章 绪论	1
第一节 烹调工艺学的含义及研究内容	1
第二节 烹调工艺学与其他学科的关系和发展趋势	4
本章小结	7
主要概念与术语	7
复习思考题	7
第二章 烹饪原料的鉴别与选择	8
第一节 烹饪原料的鉴别	8
第二节 烹饪原料的选择	29
第三节 常用烹饪原料的分类	30
本章小结	68
主要概念与术语	68
复习思考题	68
第三章 鲜活原料的初步加工	69
第一节 蔬菜的初步加工	69
第二节 水产品的初步加工	71
第三节 家禽的初步加工	73
第四节 家畜的初步加工	74
第五节 整料出骨	75
第六节 分档取料	77
本章小结	84



目 录

主要概念与术语	84
复习思考题	84
第四章 干货原料的涨发	85
第一节 干料涨发目的和基本要求	86
第二节 干料涨发原理和方法	87
第三节 干料涨发实例	95
本章小结	100
主要概念与术语	100
复习思考题	101
第五章 刀工工艺	102
第一节 刀工刀法	103
第二节 刀工处理后常见的原料形态	122
第三节 刮刀工艺	128
本章小结	141
主要概念与术语	142
复习思考题	142
第六章 菜肴和宴席的配制工艺	143
第一节 菜肴配制的意义与要求	143
第二节 菜肴配制的形式与方法	149
第三节 宴席菜肴配制的形式与方法	152
第四节 菜肴和筵席的命名	153
本章小结	160
主要概念与术语	160
复习思考题	160



第七章 烹饪原料的熟处理	161
第一节 烹调热源及加热设备	161
第二节 烹饪原料的熟处理	163
第三节 烹饪原料熟处理中的传热过程	165
第四节 加热对烹饪原料的作用及影响	170
第五节 火候的掌握及运用	173
本章小结	175
主要概念与术语	175
复习思考题	175
第八章 调味工艺	176
第一节 味觉的生理特征及调味的作用	177
第二节 调味原理与基本方法	181
第三节 呈味物质的基本类型	187
第四节 复合味的调配及应用	196
第五节 常用调味品的保管	219
本章小结	221
主要概念与术语	221
复习思考题	221
第九章 烹调的辅助工艺	222
第一节 上浆工艺	222
第二节 挂糊工艺	224
第三节 勾芡工艺	227
第四节 制汤工艺	230
本章小结	235
主要概念与术语	235
复习思考题	235



目 录

第十章 烹调方法	237
第一节 凉菜烹调方法	238
第二节 热菜烹调方法	247
本章小结	276
主要概念与术语	276
复习思考题	276
第十一章 菜肴的装盘工艺	278
第一节 热菜造型的性质与特征	278
第二节 热菜造型的操作规程	282
第三节 盛具与菜肴的配合	283
第四节 菜肴的盛装方法	288
本章小结	294
主要概念与术语	294
复习思考题	294
第十二章 菜肴质量控制及其评定	295
第一节 菜肴的质量控制	295
第二节 烹饪原料在烹调中的变化及控制	299
第三节 菜肴的质量评定	309
本章小结	315
主要概念与术语	315
复习思考题	315
主要参考文献	316

第一章 绪 论

学习要点

1. 烹调工艺学的含义。
2. 烹调工艺学的研究内容。
3. 烹调工艺学与其他学科的关系和发展趋势。

引 言

中国堪称世界文明古国,是世界闻名的饮食文化发祥地之一。中华民族在长期的生产实践中创造了光辉灿烂的文化。中国烹饪是中华民族优秀文化中的重要组成部分,有着悠久的历史和丰富的内涵。烹饪对人类文明的发展曾产生过重大影响,又是人类区别于其他低级动物的主要标志。中国烹饪具有其鲜明的特点,在取料、工艺、烹制、味型等都有着许多区别于西餐之处。

现代烹饪作为一门以生物学、植物学、原料学、营养学、物理学、生物化学、生理学、食品雕刻工艺学等基础学科为基础的、专门研究烹调工艺的一门学科,其发展有着数千年的历史,随着科学技术的发展和人民生活水平的提高,烹饪技艺、膳食营养、菜肴成品属性等将更为成熟与完善。

第一节 烹调工艺学的含义及研究内容

烹调工艺学是为了满足人类生理和心理两方面的需要,以菜肴制作工艺为主线、技术手段为措施,与其他相关学科紧密结合,以完善烹制菜肴理论体系为己任,其含义和研究内容



第一章 绪 论

主要包括以下几个方面。

一、烹调工艺学的含义

(1) 烹调工艺学是人类为了满足生理和心理需要,把可食原料用适当的方法和手段加工成可食用菜肴的实践活动。

(2) 烹调工艺学是具有艺术性的一门技术。从本质方面讲,属于技术范畴,是将可食原料加工成供人们直接食用的菜肴制品的一项专门技术。其工艺和技术水乳般地相融合在一起。

(3) 烹调工艺学包括对原料的选择、应用,各种形式的加工,菜肴和宴席的配合与设计、烹调方法的应用,盛装技术及成品质量控制等的技术应用过程。

(4) 烹调工艺学包括菜肴制作过程中所施用的各种技术措施和手段,并且以一定的技术设备为条件。

(5) 烹调工艺学的直接目的和客观作用,是不断地满足人们的生理和饮食心理方面的需要。

(6) 烹调工艺学作为一门艺术,正在不断地被其他社会性活动所影响并深入发展。

二、烹调工艺学的研究内容

(一) 烹调原料的鉴别与选择

中国幅员辽阔、地大物博、水域充分、烹调原料种类繁多。由于烹调原料的质量千差万别,能否对原料进行科学的鉴别与合理的选择,切实做到烹调原料价有所值、物尽其用,对能否烹制出质量好的菜肴就显得尤为重要。

鉴别与选择原料需要有正确的方法,不同形式的原料,有不同的鉴别与选择的标准,如对鲜活的、速冻的、保鲜的等等,都需要有相应的鉴别手段和选择方法。

(二) 烹调原料的加工

烹调原料种类繁多,性质各异,不同的烹调方法及不同的菜肴,对原料的加工要求不同。各种原料的加工方法的选择要以一定的学科为依据,并在此基础上与所烹制的菜肴品种相联系。如畜禽类的初加工是以解剖学为基础的,植物性原料的初加工则是以植物学、营养学为基础的等等。通过初加工,达到取其营养并符合菜肴质量要求,以备正式烹制菜肴之用。



干货原料在正式烹制菜肴前,要经过较复杂的涨发过程,不同种类和不同脱水干制的原料,应采用不同的涨发方法。在油发过程中,通过对油加热,使干货原料达到类似“膨化”的作用,使原料内部结构形成海绵状,然后使其重新吸收水分,最后达到涨发的目的。在碱发过程中,通过碱溶液的浸泡,破坏原料表面致密的“防水膜”,使水能有效地与原料内部接触。碱液的另一个作用是改变溶液的 pH 值,使原料所含的蛋白质远离等电点,增加蛋白质的亲水性,提高水化程度,从而达到应有的涨发效果。

(三) 刀工技法

刀工是烹制菜肴的基础,任何厨师都需要在了解刀的种类和用途的基础上,了解并掌握具体的行刀技法。刀工是菜肴质量的保证。

(四) 菜肴和宴席的配置

实践证明,到目前为止,自然界中还没有一种原料能满足人体的全部生理需要。因此,人类为了满足身体健康的需求,就要不断地从各种食物中摄取必需的营养素,从而达到人对食物营养的需求。单一菜肴及宴席菜肴内容的结构与是否合理,是否接近消费者需求,要因菜肴品种和宴席内容而异。

(五) 原料初步熟处理

由生食到熟食是人类饮食的一大进步。由生到熟离不开加热,火的发现与利用才使“烹”成为现实。原料成熟的过程,就是“烹”的过程所致,因此,传热学在烹调中有着广泛的应用。将热源传递给菜肴要以一定的物质为媒介,了解传热介质的不同特点,使其在菜肴烹制中发挥作用,也为烹调方法的多样化提供了物质保障。通过加热,烹调原料要发生一系列复杂的物理、化学变化。研究这些变化,对于菜肴属性的形成具有重要的意义。烹制菜肴时产生的美拉德反应和焦糖化反应不仅能使菜肴增加色泽,也是许多菜肴香气产生的重要途径。热源是烹制菜肴的基础条件,不同的热源具有不同的特点。因此,了解和掌握热源特点,根据烹调的不同需要选择不同的热源显得尤为重要。

(六) 味与调味

味是菜肴成品属性的重要方面之一,调味是烹制菜肴的重要环节。一般来说,无论是哪种原料在其内部都含有不同的滋味,只不过有的表现得强一些,有的表现得淡一些,对于调味料来说也是如此,这些味本身的好与坏作用于人体口腔的味蕾之后,其味觉便自然产生于其中。



第一章 绪 论

调味主要是指对菜肴的色、香、味的调制,是在菜肴烹制的不同阶段,通过使用各种调味料来影响菜肴原料。应了解调味料的性质,结合不同的调味手段,使原料与调味料相互之间发生一系列的变化,形成不同风格的菜肴。

菜肴的色、香、味不是独立存在的,而是相互联系的。研究味与调味工艺,给菜肴滋味一个合适的定位,科学地运用调味手段,对于指导烹调实践有着重要的意义。

(七) 烹调的辅助工艺

菜肴辅助工艺是指在菜肴制作中糊、浆、芡、汤的使用工艺。

糊、浆、芡虽不属于直接烹制菜肴的范畴,但却是一般菜肴的制作不可缺少的重要组成部分。

“唱戏的腔、厨师的汤”,一语道出汤在烹调中的作用,汤有主汤与调汤之分,有高级与一般之别。怎样能加工好汤,烹制菜肴时是否有较合适的汤作为辅助成分,是否能按照烹制菜肴的要求加工出理想的汤,是不同时期每一位厨师都需认真对待的。

(八) 烹调方法及装盘

烹调方法种类繁多、方法各异,而同一方法在不同的地区所表现的形式又各有不同。烹调方法是研究各种菜肴原料在不同烹调方法中的应用,加热前后的变化,形成菜肴成品后的各自特点等的具体方法的基本理论与实践。

装盘是烹制菜肴过程的最后一道工序。选择合适的器皿,运用恰当的装盘手法,保证盛装过程的卫生,符合装盘的其他有关要求等都是不容忽视的。

(九) 菜肴的质量

菜肴的质量是烹调工艺学研究的最终目的。烹调的全部工艺都是围绕着如何保证和提高菜肴的质量来进行的。菜肴的质量主要由色、味、香、形、质、营养成分等要素构成。如何评定菜肴的质量,按照哪些方法去评定菜肴质量,是烹调工艺学研究的内容之一。

第二节 烹调工艺学与其他学科的关系和发展趋势

一、烹调工艺学与其他学科的关系

烹调工艺学是一门多边缘学科,它与诸多学科有着一定的联系,主要涉及的学科有:



（一）烹饪原料学

“巧妇难为无米之炊”。烹调离不开原料,因此,要了解原料的产地、品种、养殖、栽培、饲养过程、生活习性、上市季节、结构特点、化学成分、适应烹调方法等。

（二）生物学

很多烹调原料属于生物学的范畴,在研究烹饪原料的同时,必然要涉及有关生物学的知识。

（三）解剖学

鲜活原料的初加工环节,要涉及相当一部分的动物性原料的解剖。因此,厨师对各种原料的生理结构、肢体构成以及按烹调的需要而进行的动物性原料的分档,最好要有“庖丁解牛”的技术。

（四）生理学

原料在储藏过程中其内部成分会发生一系列的变化。各种不同原料中所含的成分是相当复杂的,随着储藏条件与时间的变化,原料内部成分必然要发生变化。而且人的味觉和嗅觉器官及温度感觉等,这些都与生理学方面的知识有关。

（五）营养学

刀工、配菜、宴席菜肴的设计及烹调工艺中的各个环节都要涉及有关营养学方面的知识。

（六）卫生学

在整个烹调工艺过程中,要研究并掌握原料及菜肴烹制过程中的卫生状况,以及烹调过程中各种有害物质的形成对人体健康的影响和装盘过程中的卫生条件等。

（七）物理学

研究锅(镬)及翻锅(镬)过程中原料的运动形式及规律,需要用到物理学方面的知识。

（八）生物化学

研究烹调原料中所含成分及性质以及在烹调过程中的化学变化规律,需要用到生物化学知识。

（九）力学

研究刀工工艺、解释刀工技法在切割原料时的受力情况及方法的选择,需要用到力学方面的知识。