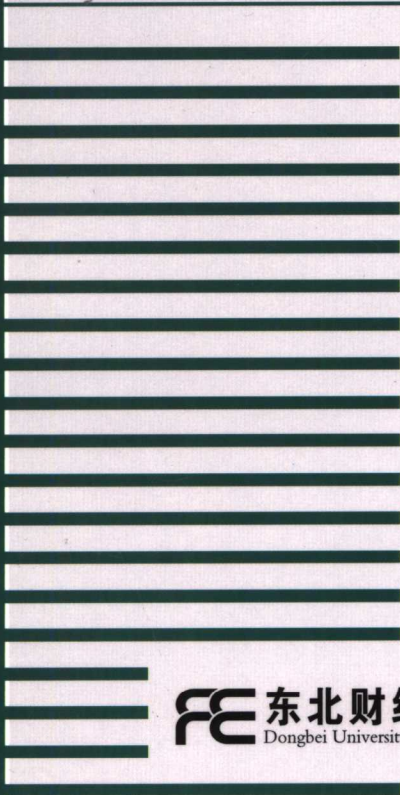


21世纪高职高专精品教材·旅游类

中餐烹饪原料加工工艺

ZHONGCAN PENGREN YUANLIAO JIAGONG GONGYI

段仕洪 编著



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

21 世纪高职高专精品教材 · 旅游类

中餐烹饪原料加工工艺

段仕洪 编 著

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

大 连

© 段仕洪 2006

图书在版编目 (CIP) 数据

中餐烹饪原料加工工艺 / 段仕洪编著. —大连: 东北财经大学出版社, 2006. 9

(21 世纪高职高专精品教材·旅游类)

ISBN 7-81084-801-1

I. 中… II. 段… III. 烹饪-原料-加工-高等学校: 技术学校-教材 IV. TS972.111

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 150006 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) 84710523

营销部: (0411) 84710711

网址: <http://www.dufep.cn>

读者信箱: dufep@dufe.edu.cn

大连海事大学印刷厂印刷 东北财经大学出版社发行

幅面尺寸: 170mm×240mm 字数: 131 千字 印张: 9 3/4

印数: 1—5 000 册

2006 年 9 月第 1 版

2006 年 9 月第 1 次印刷

责任编辑: 张旭凤

责任校对: 那欣

封面设计: 张智波

版式设计: 钟福建

定价: 16.00 元

出版说明

高等职业教育是我国高等教育体系的重要组成部分，也是我国职业教育体系的重要组成部分。教材建设是高等职业教育发展的重要因素，而现阶段可供教学选用的优质教材仍然非常有限。

为满足教学需要、服务教育事业，近年来，东北财经大学出版社投入了大量资源开发财经类及相关专业高职教材，取得了阶段性成果，并在相关领域积累了丰富的经验，树立了良好的声誉。本套“21 世纪高职高专精品教材”是我社在此基础上开发的更为完善、更加适用的新型教材。

“21 世纪高职高专精品教材”立足于财经类及相关专业，包括财经类专业平台课、经济贸易类、财务会计类、旅游类、工商管理类、财政金融类、电子商务专业、文秘专业、物业管理专业、连锁经营专业等子系列。

本套教材具有以下特点：

1. 以就业为导向，以培养高技能人才为目标。在教材品种设计、内容取舍和讲述方式方面均注重培养学生的实践能力。

2. 将学历教育与职业资格认证考试相结合，更加贴近高等职业教育教学实践。

3. 作者均从教学一线严格遴选，既具有较高的学术水平，又具有丰富的教学经验。

4. 课件、习题、案例、多媒体光盘等教学辅助资源丰富。

高等职业教育正在快速成长，教学实践日新月异，要使教材建设满足和促进职业教育的发展，需要教育主管部门、教学单位、任课教师和专业教材出版机构的共同努力。东北财经大学出版社作为一家专业性、

开放式、国际化的财经教育出版机构，愿与相关领域的有识之士精诚合作。

东北财经大学出版社

目录

第1章	中餐烹饪原料加工工艺概述	1
1.1	中餐烹饪原料加工工艺的形成与发展	2
1.2	中餐烹调工艺流程与课程划分	4
第2章	鲜活原料的初加工	7
2.1	鲜活原料初加工的要求和方法	8
2.2	蔬菜类原料的初加工	8
2.3	禽类和畜类原料的初加工	12
2.4	水产品类原料的初加工	16
2.5	有异味原料的初加工	18
第3章	原料的出肉、分档与整料出骨	22
3.1	原料的出肉加工	22
3.2	原料的分档取料	26
3.3	原料的整料出骨	31
第4章	刀工技术	35
4.1	烹饪原料实施刀工的基本要求	36
4.2	刀工设备与操作知识	37
4.3	力学在刀工中的应用	42
4.4	烹饪原料加工刀法中的直刀法与平刀片法	44
4.5	烹饪原料加工刀法中的斜刀片法与其他刀法	60
4.6	刀工后烹饪原料的成形	66
4.7	加工后烹饪原料的成形	72

4.8	镡刀法及刀工美化与原料成形·····	76
4.9	料头的成形与应用·····	83
第5章	烹饪原料的腌制·····	90
5.1	烹饪原料腌制的作用和要求·····	90
5.2	烹饪原料的腌制方法·····	92
第6章	烹饪干货原料的涨发·····	100
6.1	烹饪干货原料的特点及涨发要求·····	101
6.2	烹饪干货原料的涨发方法·····	104
6.3	烹饪干货原料涨发的实例·····	109
第7章	中餐配菜常识与配菜·····	113
7.1	菜肴命名与配菜·····	114
7.2	热菜配菜的程序和方法·····	120
第8章	中餐筵席知识与筵席配菜·····	128
8.1	中餐筵席的发展·····	129
8.2	中餐筵席的作用及种类·····	130
8.3	中餐筵席菜单制定及配菜要求·····	132
8.4	中餐筵席配菜的原则·····	137
8.5	中餐筵席上菜的顺序、速度及排菜·····	139
8.6	中餐筵席配菜实例·····	141
	后记·····	147

第1章

中餐烹饪原料加工工艺概述

学习目标

1. 熟悉中餐烹饪原料加工工艺的形成与发展。
2. 了解中餐烹饪工艺流程与课程划分。

为制作出众多的美味佳肴，中国餐饮行业广泛地取用了种类繁多、质地不同的自然材料做烹饪原料。为了让烹饪原料的卫生、形状、质量、重量、数量都符合菜肴要求，便于烹制、调味、盛装和食用，绝大多数烹饪原料，在正式烹制前都要经过一个加工处理过程。在这个过程中，烹饪原料按要求被加工成一定的形状，经腌制和搭配，组成一份完整的菜肴原料。

这门对中餐烹饪原料实际加工工艺及流程进行研究的学科，叫做烹饪原料加工工艺学。烹饪原料加工工艺的主要内容包括：烹饪原料的初加工；烹饪原料的分档取料与整料出骨；刀工技术；烹饪原料的腌制；烹饪干货原料的涨发；菜肴命名与配料；中餐筵席知识与配料等。

1.1 中餐烹饪原料加工工艺的形成与发展

1.1.1 中餐烹饪原料加工工艺的形成

我国的先民们早在距今 100 多万年前就开始对食物原料进行加工和烹制,到了石器时代,他们用石刀、石斧、贝壳等对烹饪原料进行砍、砸、刮、削、割、屠宰等。在此之后的铜器时代和铁器时代,随着铜器、铁器的发明和运用,对烹饪原料进行加工的工艺水平越来越高,也越来越讲究。

早在春秋战国时期,孔子就提出了“食不厌精,脍不厌细。”当时,烹饪原料加工技术已经受到厨师和食客们的重视,餐饮行业已经将烹饪原料加工工艺当作厨师们必须学会且要熟练掌握的基本功,并以此作为考核和任用厨师的基本条件。

《庄子》一书中曾经写了《庖丁解牛》的故事,故事的大意是:一位庖丁(厨师)为文惠君解牛,他手动、肩扛、脚踩、膝抵,使动作和牛的肉、皮、骨分离的声音呼应,刀入牛身发出的音响合着节拍,好像弹奏的音乐一样。这位庖丁的一把刀用了十几年,还是锋利得如同新的一样。他操刀解牛,依照牛体的自然结构,循着牛的筋络、骨肉间隙和骨节缝隙用刀,既不割坏皮、肉、骨,又不损坏刀的锋刃。

由以上故事我们可以了解到,当时的烹饪原料加工技术不但已经形成,而且达到了较高的水平。

随着时代的进步,人类文明程度提高,通过运用加工工艺加工出来的烹饪原料形状和菜肴造型,越来越具有艺术品的特征,并且逐步地形成了一门专门研究烹饪原料加工工艺及流程的学科,即烹饪原料加工工艺学。

1.1.2 中餐烹饪原料加工工艺的发展

中餐烹饪原料加工工艺是随着社会经济的发展而发展的。过去,对烹饪原料的加工,主要依靠手工操作,劳动强度大,生产效率低。现在,烹饪原料加工逐步实现了机械化,如切肉机、绞肉机、切丝机等的使用,既可以扩大生产,又可以大大地减轻烹饪工作人员的劳动强度。在烹饪原料加工技术方面,科技含量也越来越高,泵氧养殖法、冷冻保存法等运用提高了原料的鲜活程度,降低了生产制作成本。

1.1.3 中餐烹饪原料加工工艺的主要内容

中餐烹饪原料加工工艺的主要内容包括:

- (1) 鲜活原料的初加工。
- (2) 原料的出肉加工、分档取料与整料出骨。
- (3) 刀工、刀法及原料成形。
- (4) 原料的腌制。
- (5) 干货原料的涨发。
- (6) 菜肴的命名与配料。
- (7) 筵席常识与配料。

1.1.4 学习烹饪原料加工工艺的意义

无论是从市场上购回的烹饪原料,还是从仓库中领出的干货原料,绝大多数在卫生方面、形状要求方面都不能符合直接用于制作菜肴的要求,还需要经过整理洗涤、初加工、干货涨发、刀工成形、腌制、焯水等加工工艺制作流程,才能达到制作菜肴的要求。所以说,我们学习烹饪原料加工工艺,对于保证菜肴符合卫生要求、外形美观、尽量多地保留原料中的营养成分、提高菜肴质量等都有着十分重要的意义。

1.1.5 学习中餐烹饪原料加工工艺的注意事项

要想学好中餐烹饪原料加工工艺,掌握前人精湛的烹饪原料加工工艺技术和丰富经验,应注意以下几方面:

- (1) 注意烹饪原料的选择和合理运用。
- (2) 注重对烹饪原料加工、涨发、切配技术的学习与练习。
- (3) 苦练基本功。要吃苦耐劳,长时间反复练习,力求熟练掌握加工的技能与技巧,达到“稳、准、狠、快”。
- (4) 不断超越前辈的历史局限,大胆运用新科技、新工艺、新机械,敢于创新,不断提高。

1.2 中餐烹调工艺流程与课程划分

中餐菜肴烹调工艺流程包括对烹饪原料的选择、验收、初加工、分档取料、整料出骨、干货涨发、切形腌制、焯水配料、加热调味、勾芡盛装、装饰点缀,直至上席等一系列连续的工序。

- (1) 中餐烹调工艺流程图(见图1.1)。
- (2) 中餐烹调工艺流程与课程划分。

结合中餐烹调工艺流程图,我们对有关知识和相对应的课程作如下划分:

- ①关于认识和选择烹饪原料,在烹饪原料学课程中学习。
- ②关于烹饪原料中的营养成分,在烹饪原料营养学课程中学习。
- ③关于烹饪原料的加工工艺,在烹饪原料加工工艺课程中学习。
- ④关于在烹饪原料加工和菜肴成品制作中需注意的食品卫生要求等,在烹饪卫生课程中学习。
- ⑤关于对中餐烹饪原料进行初熟制作、上浆挂糊以及制作菜肴的调味、烹制、勾芡、盛装点缀等,在中餐烹调工艺学课程中学习。

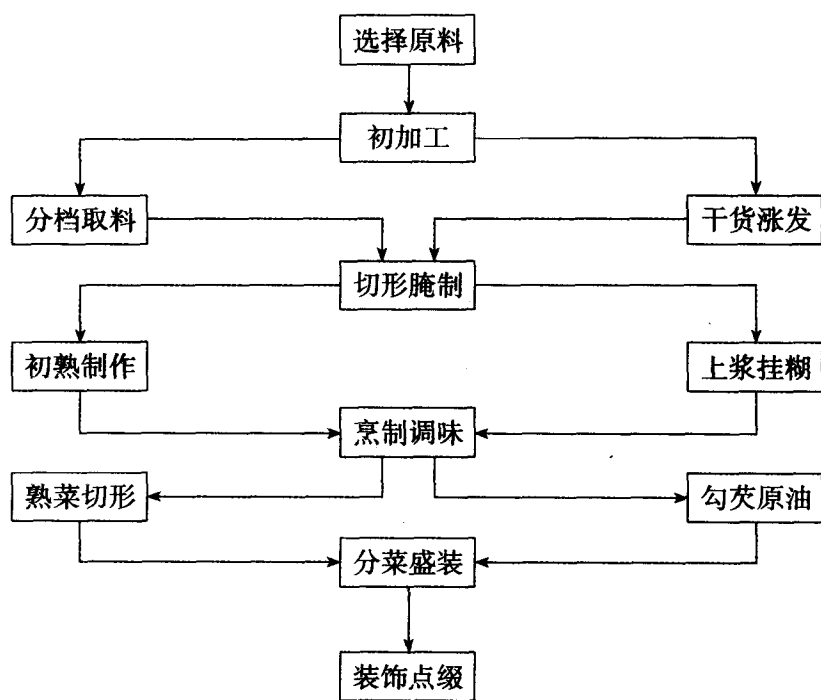


图 1.1 中餐烹调工艺流程

⑥关于烹饪原料在加工和烹制过程中的内部结构变化，在烹饪化学课程中学习。

⑦关于冷菜制作、熟菜切形、食品雕刻、冷菜拼摆、装饰点缀等，在食品雕刻与冷拼课程中学习。

⑧关于中国烹饪的起源、发展和菜肴的民族风味特色等，在中国烹饪概论或中国烹饪史课程中学习。

⑨关于如何加强厨房生产管理、降低生产成本、提高经济效益等，在厨房管理课程中学习。

通过以上划分，各课程的学习及研究范围、具体内容就比较清楚，学习任务也很明确。系统而循序渐进地学完以上课程，全面掌握烹饪专业知识及技能与技巧，才能达到胜任烹饪与餐饮管理工作的要求。

练习题

1. 填空题

(1) 为了让烹饪原料的 _____、_____、_____、_____、_____符合菜肴要求，必须对烹饪原料进行加工。

(2) 为了使烹饪原料便于 _____、_____、_____、_____，绝大多数烹饪原料在正式烹调前，都要经过加工工艺工序。

(3) 对烹饪原料进行 _____、_____、_____、_____、_____、_____等是烹饪原料加工工艺课程学习的主要内容。

2. 不定项选择题

(1) 中餐烹饪原料加工工艺的主要内容包括()。

- A. 刀工、刀法
- B. 分档取料
- C. 干货涨发
- D. 菜肴命名与配料

(2) 烹饪原料在加工和烹制过程中发生的内部结构变化，一般在()课程中学习。

- A. 烹饪原料学
- B. 烹饪原料营养学
- C. 烹饪化学
- D. 烹饪卫生

(3) 食品雕刻与冷菜拼摆一般在()课程中学习。

- A. 烹饪原料加工工艺
- B. 中餐烹调工艺学
- C. 食品雕刻与冷拼
- D. 烹饪卫生

3. 思考题

(1) 学习中餐烹饪原料加工工艺应注意什么？

(2) 学习中餐烹饪原料加工工艺有何意义？

(3) 为什么说学习烹饪原料加工工艺在吸收前辈经验的基础上，还要大胆运用新科技、新工艺、新机械，做到敢创新、有提高？

第2章

鲜活原料的初加工

学习目标

1. 掌握鲜活原料初加工的作用和要求。
2. 掌握蔬菜类原料初加工的方法和要求。
3. 熟练掌握禽类原料初加工的方法和要领。
4. 熟练掌握畜类原料及动物内脏初加工的方法和要领。
5. 熟练掌握水产品类原料的初加工方法和要领。
6. 掌握有异味的动植物原料除异味的方法和要领。

从市场购进的鲜活烹饪原料因卫生、形状还不符合直接用于配菜的要求，需要经过初加工、洗涤、切形等工序，经过这些工序，鲜活原料才能用于配菜。

鲜活原料初加工就是对植物新鲜原料进行整理、洗涤，对动物鲜活原料进行宰杀、刮鳞、褪毛、洗涤，也就是将原料由毛料经加工变成净料的过程。鲜活原料初加工是在正式切配、烹调之前进行的一道工序，是烹饪加工工艺的重要基础工作。鲜活原料初加工，对保证烹饪原料质

量、物尽其用、减少浪费、提高企业经济效益等，都有着十分重要的意义。

2.1 鲜活原料初加工的要求和方法

大多数鲜活原料不经过初加工，其卫生、形状、质量等都是不符合食品卫生及质量要求的，所以，必须对鲜活原料进行初加工，从而保证烹饪原料在色、形、味、质、营养等方面符合烹调要求。

对新鲜植物原料和鲜活动物原料进行初加工，要符合如下要求：

- (1) 必须按照菜肴成品的要求进行初加工。
- (2) 必须按照鲜活原料的不同种类、性质、部位进行不同的初加工。
- (3) 必须按照操作卫生和食品卫生要求进行初加工。
- (4) 必须按照保留原料营养成分的要求进行初加工。
- (5) 必须按照使菜肴的色、形、味、质俱佳的要求进行初加工。
- (6) 必须按照合理使用原料、减少损耗、物尽其用的要求进行初加工。

因为鲜活烹饪原料种类繁多，烹饪的方法和对形状的要求各不相同，质量标准也不一样，所以，对鲜活烹饪原料进行初加工的方法要视其种类和菜肴成品要求而确定。根据鲜活原料的种类不同，应选用不同的初加工方法，这将在后文中阐述。

2.2 蔬菜类原料的初加工

生长在各种环境中的可用于做烹饪原料的新鲜植物，统称为蔬菜类原料。

蔬菜类原料是烹制菜品的重要原料，既可以广泛用来作为各种菜品的主配料，也可以制作单个品种，还可以制作高档菜肴。素菜就是全部

用蔬菜作烹饪原料的。可以说，蔬菜类原料在烹饪原料中占有非常重要的地位。

2.2.1 蔬菜类原料所含的营养价值

新鲜蔬菜含有一些其他烹饪原料无法取代的营养成分，如维生素、纤维素、无机盐、有机酸等，这些都是人体必需的营养成分。人如果长期缺少这些营养素，就会产生一些疾病。因为新鲜蔬菜具有高营养价值，所以中餐选用大量的新鲜蔬菜作为烹饪食用原料。

2.2.2 蔬菜类原料初加工的要求

蔬菜类原料初加工的要求主要有以下几点：

(1) 按照菜肴和各种蔬菜的规格要求而进行初步整理和加工。例如，对各种新鲜蔬菜选用不同的食用部位，采用不同的加工方法去掉不能食用的部位。

(2) 洗涤得当，确保卫生。蔬菜在肥沃的土壤中生长才能肥嫩，但是在洗涤中一定要清洗干净，洗去泥土、虫卵、农药等。因此，在洗涤时有时要掰开来洗，不能让污物夹藏在菜叶和菜梗中间，必要时，可先用清水浸泡一段时间，尽量多地去掉残留的农药等。

(3) 新鲜蔬菜必须先洗而后切，防止营养素的流失。

(4) 合理放置。洗干净后的新鲜蔬菜应存放在能沥水的盛器内，摆放整齐，利于下一步的细加工——配菜与切形。初加工后的新鲜蔬菜，如韭菜、菜花、豆苗、菜胆、韭黄、小白菜等，要按长短排列整齐存放。

2.2.3 蔬菜类原料初加工的方法

(1) 叶菜类蔬菜。

叶菜类蔬菜就是指那些用肥嫩的梗和叶作为烹饪原料的蔬菜。常用

的叶菜类蔬菜品种有大白菜、小白菜、菠菜、韭菜、韭黄、蒜苗、生菜、油麻菜、芹菜、塌棵菜、苋菜、西芹、蕹菜、紫苏、薄荷、藤菜、茼蒿、枸杞芽、香椿芽、豆芽、豆苗、大葱、菜远、南瓜苗、西洋菜、红薯嫩苗、芥蓝、茺荑等。

叶菜类蔬菜的初加工方法为：

①选择整理。由市场购回的新鲜蔬菜都带有老根、黄叶、枯皮、泥沙等杂物，在清洗之前，先要挑选整理一下。由于各种蔬菜不同，选择的方法也不一样，根据具体品种而定。

②清洗处理。叶菜类蔬菜经过选择之后，要进行清洗，根据不同的情况，可采用不同的清洗方法：新鲜质嫩的叶菜，如菜胆、菜远、豆苗等，洗后要烹制的，可先用冷水浸洗，然后再冲漂，清洗干净后供配料烹制；新鲜质嫩的叶菜，洗后不经高温烹制就生食的，可先用清水洗干净，再用盐水稍加浸漂，然后即可食用，如茺荑、生菜、香葱、大蒜等。盐水溶液中盐与清水的比例是1:50。

(2) 根茎类蔬菜。

根茎类蔬菜就是指取肥嫩的根茎为烹饪原料的蔬菜。常用的根茎类蔬菜包括萝卜、土豆、芋头、凉薯、竹笋、茭笋、莴笋、板薯、莲藕、慈姑、洋葱、姜、荸荠、蕪头（蕪头）、头菜、芥菜、蒜米、百合、怀山等。

根茎类蔬菜的初加工方法为：

①选择整理。根茎类蔬菜有的需要剥去外壳或外皮，如竹笋、蒜米、洋葱、蕪头等；有的需要削刮外皮，如土豆、芋头、怀山、荸荠、板薯、莴笋等。

②清洗处理。用冷水清洗干净，待用。

(3) 果菜类蔬菜。

果菜类蔬菜就是指以果实为烹饪原料的蔬菜。果菜类蔬菜又分为瓜果类和茄果类两大类。常见瓜果类品种有冬瓜、南瓜、丝瓜、黄瓜、西瓜、西葫芦、苦瓜、佛手、白瓜、瓠瓜、水瓜、香瓜、哈密瓜等；常见茄果类品种有西红柿、茄子、辣椒等。

果菜类蔬菜的初加工方法为：

根据菜肴制作要求，果菜类蔬菜中有的只需要用冷水清洗干净即可