



卓 焯 文 化

ZHUOYE WENHUA

卓 焯 策 划

ZHUOYE CEHUA



餐 旅
至 尊

广东经理人协会餐饮联业会
广州卓焯文化传播有限公司

伍福生 \ 著

中山大学出版社

餐馆 实用调味





卓 烨 文 化

ZHUOYE WENHUA

卓 烨 策 划

ZHUOYE CEHUA

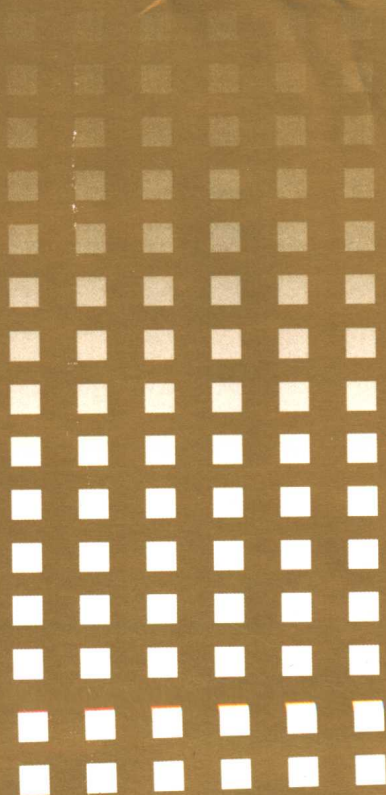


餐旅
至尊

广东经理人协会餐饮联业会
广州卓烨文化传播有限公司

伍福生 \ 著

餐馆 实用调味



中山大学出版社

版权所有 翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

餐馆实用调味/伍福生著. —广州:中山大学出版社,2005.5
(《餐旅至尊》系列丛书)

ISBN 7-306-02551-1

I. 餐… II. 伍… III. 调味法 IV. TS972.112

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 038172 号

责任编辑:王 辉

封面设计:ATAI 工作室

责任校对:方志华

责任技编:潘 隆

出版发行:中山大学出版社

编辑部电话:(020)84111996,84113349

发行部电话:(020)84111998,84111160

地 址:广州市新港西路 135 号

邮 编:510275 传真:(020)84036565

印 刷 者:广州市番禺新华印刷有限公司

经 销 者:广东新华发行集团

规 格:787mm×1092mm 1/16 18.25 印张 444 千字

版次印次:2005 年 5 月第 1 版 2005 年 5 月第 1 次印刷

定 价:45.00 元 印数:1—5000 册

本书如有印装质量问题影响阅读,请寄回承印厂调换

卓烨文化 卓烨策划

广州市卓烨文化传播有限公司 (卓烨餐旅管理、咨询、策划)

我们的目标

用心血、知识和经验营造卓烨《餐旅至尊》书库，此专业书库将是最庞大、最系统、最完美的。我们呈现给读者的，将是中国、世界最先进、最实用的餐旅经营管理理念、知识和经验。

用高素质的服务和高水平的专业知识，帮助餐旅投资者筹建一流的酒店和餐馆。

我们的精神

我们的团队融汇了无数高素质的人才。我们的团队是蓬勃向上的。

能使广大的读者受益和满意便是我们的成绩！

能帮助广大餐旅投资者步向成功便是我们的成功！

我们的业绩

业绩是硬道理，业绩是我们在客户心中的信任标尺。
我们拥有从事餐旅业的各种人才的网络资源。

我们的专家曾参与“中国旅游节暨广东欢乐节”的整体策划，曾参与以下酒店和餐厅的筹备、管理和经营：

广东省清新市清新温泉度假村

顺峰山庄渡假村

广州东方乐园食街

广州东方宾馆饮食美容中心

广东惠东港口海宾馆

深圳湾大酒店

长安酒店

深圳格兰云天大酒店

四川总府宝冠假日酒店

湖南长沙江南春晓酒店

沈阳凤凰酒店

沈阳富临饭店

温州望湖大酒店

广州将军苑大酒店

重庆宾馆

济南舜华园高级会所

北京顺峰集团

威海顺峰酒楼

兰州顺峰酒楼

西安顺峰酒楼

上海海港酒楼

太原海港酒楼
长春海港酒楼
中山王子海港酒楼
广州潮皇食府
广州海珠饮食旅游中心
广东晓港湾大酒楼会所
广州灶房功夫味道工场
广州华福酒楼
深圳海城大酒楼
深圳天善鱼翅海鲜酒家
深圳好味道营养茶餐厅
广州知味大碗粉茶餐厅
南京新世纪肥牛火锅美食城
上海市红子鸡美食总汇
深圳宝龙珍宴酒店
广西花园假日酒店
重庆市天天渔港

我们的服务

我们的餐旅管理、咨询、策划服务项目是全方位的，我们以资深的专业经验，全新的策划理念，为您量身定做完整的项目方案，满足您的需求是我们的职责，成就您的事业是我们的自豪！

一、为投资餐旅项目提供市场定位、策划、筹备、经营管理服务

- 1.餐旅项目投资评估及可行性分析；
- 2.餐旅项目选址及市场定位分析；

- 3.餐旅项目投资回报预测及经营定位分析;
- 4.餐旅项目全程策划、筹备、开业、经营管理;
- 5.餐旅企业经营托管;
- 6.餐旅企业营运状况分析、咨询;
- 7.餐旅企业深层诊断、分析、调整、提升;
- 8.中餐业、西餐业、连锁店、茶餐厅、快餐店等规范管理模式设计及实施。

二、餐旅业常年顾问服务

- 1.经营定位调整咨询;
- 2.菜式定位调整咨询;
- 3.经营管理模式调整;
- 4.营销策划方案设计;
- 5.员工素质规范培训;
- 6.提升企业效益方案;
- 7.经营管理现场指导;
- 8.合伙投资合同文本。

三、提供餐旅业高级管理人才

- 1.酒店业、餐饮业中、高级管理人才;
- 2.出品部中、高级技术人才。

四、餐旅业人才培养

- 1.餐旅业投资者创业培训;
- 2.中餐高级管理人员培训;
- 3.西餐高级管理人员培训;
- 4.中厨、西厨、点心、烧卤高级厨师培训。

五、餐旅人才资源平台

我们具有广泛从事餐旅业人才储源和推荐的资源网络,欢迎餐旅业的中、高级人士加入。

服务热线:(020)34270148 传真:(020)34270197

网址: www.gztuwen.com

E-mail: www.gztuwen@126.com

我们的承诺

对于您的需求，我们一定能以资深的专业经验、全新的策划理念、高水平的服务素质，为阁下项目全方位量身定做，将您的事业添加一份意想不到的附加价值！

序

曾有不少人对我说，如果有1万元去投资创业，他会选择开一间小食店。如果有10万元，要开一间小型餐馆。如果有100万元，要开一间大餐馆。如果有1000万元，他还是执着地要开一间豪华高档的大酒楼或餐饮连锁店……

在当今的社会中，为什么有越来越多的人对从事餐饮业如此钟情呢？

中国素有“民以食为天”的传统，源于远古沿流至今的饮食大氛围，形成了一道亮丽而又多彩的风景线，对想占有餐饮业一席之地的从业者折射出无限的光环和吸引力。特别近十年以来，我国餐饮业呈现出高速增长的发展势头，且一直被视为百业之中一枝独秀，是最具吸引力的行业之一。它利润高，资金回流快，每日经营回报的都是现金，而在营运成本和资金周转方面操作灵活，可以用赊账形式购入原材料，周期结账，较优胜于其他行业，确实使不少想瞄准嘴巴做生意的人产生跃跃欲试的念头。

常言道“餐饮业是一口挖不尽的金矿井”，回首以往餐饮业发展史，确实造就过许多的财富人物。有的人从街边的大排档开始，经过精心的筹划和呕心沥血的经营，逐步拓展成为大饭店老板或拥有众多间餐饮连锁企业的业主。也有原从事其他行业的业主，积累到一定的资金，也瞄准机遇，运筹帷幄，转营投资餐饮业，亦一下子挤身到千万富翁的行列。正因如此诱惑，驱动了餐饮业不断地蓬勃发展，不断地涌现出新的面孔。

但是，在当今“刀光剑影”的餐饮“搏击”场上，亦有不

少的投资者由于缺乏经验，盲目从感性角度出发，在开业前没做详尽的饮食市场调查分析，再加上资金“底气”不足，以至造成开业后经营定位不准，未经第一回合的碰撞，就“遍体鳞伤”，关门易主。

本序言引述餐饮业经营宏观概念，目的是阐明该行业可操作性特强，每个环节都必须依照餐饮市场变化的规律和人们饮食消费需求的走向，及时进行营销定位，才能做到知己知彼，百战不殆。

为了帮助刚步入或已从事餐饮业者对饮食品整体运作流程能有深层了解和认识，本丛书由中山大学出版社、广东省职业经理人协会餐饮联业会、广州市卓烨文化传播有限公司联手延请海内外餐饮界知名人士亲自执笔写作，取其资深专业经验和通过案例剖析，分门别类地阐述了入行须知，投资前可行性预测，开业前经营定位确立的依据，开业后营销策划推广的方式，日常营运管理规范标准等技术操作过程，从全方位多角度进行放大，让读者清晰地了解和掌握，希望本丛书能早日成为广大有志于餐饮业的创业人员和经营者的良师益友。

前言

古语有云：“民以食为天。”吃是生命活动的需要，吃是健康长寿的保证。

而“民以食为天”的后面一句，就是“食以味为先”了。由此可见“味”的重要性。

中国民间有“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”，又有“五味调和百味鲜”的说法，更足见调味品的重要性。

无论是餐饮企业还是家庭日常饮食，要烹制出美味佳肴，调味品的选择、调味方法的运用是关键的因素。

中国的调味品源远流长，而且种类繁多，品质优良，加上制作工艺先进、技术精良，闻名于世，它们是餐饮企业不可缺少的成分，也是中华民族灿烂饮食文化的重要组成部分。

客人对美食的选择和接受，关键在于味。味是中国菜肴的灵魂，也是评判菜肴质量的一个重要因素。美味既可以刺激客人的食欲，也能促进消化液的分泌，有利于菜肴的消化吸收。多数烹饪原料原始的味很难令客人满意，要想让客人接受，就必须经过五味调和，调味料则是调和的物质基础。

烹调美味佳肴，离不开良好的调味品，这是保证菜肴质量的关键。中国疆域广阔，海岸线长，境内高山平原鳞次栉比，江河湖泊纵横交错，加上气候温和，雨量充沛，为餐饮企业提供了众多的调味料。为了让大家尽快掌握和熟悉调味原料和调味知识，我们在书中进行了详尽的介绍。

本书是一本关于餐饮调味知识的大全，对调味的起源，调味

料的分类及特点、调味汁的制作、调味品的妙用和使用禁忌、以及世界各地的调味习惯进行了详尽的介绍。本书还在传统调味配方的基础上,增加了许多海内外新潮调味品和新潮调味汁的制作方法及用途,并着重介绍了复合调味的运用方法,深入浅出,通俗易懂。

烹饪的核心是调味,各种调味料在烹调中的化学变化、物理变化是一个复杂的过程。烹饪中的调味追求,已经由味觉型引向味觉加营养型。时下的调味变革,引发了不少烹饪技术人员立意要创造出更多的新菜品,引导餐饮消费进一步走向完善和成熟。本书集中了中外调味技术之精、优、全,对于各类、各层次的餐饮企业烹饪技术人员来说,是一本极有实用价值的工具书。

如今,调和美味菜肴,已不仅仅是厨师们的事宜,寻常百姓也可运用日见丰富的调味品,以便一日三餐更富美味。此书对于家庭烹调的巧手来说,也是一本必备的烹调手册。

目 录

Contents

第一章 调味概论:食以味为先 / 3

第一节 味觉和味的分类 / 4

第二节 味的调和 / 11

第三节 调味的时机与原则 / 19

第二章 中式调味料的种类 / 27

第一节 纯正的咸味调味料 / 27

第二节 甘美的甜味调味料 / 36

第三节 诱人的酸味调味料 / 39

第四节 独特的苦味调味料 / 45

第五节 刺激的辣味调味料 / 48

第六节 鲜美的鲜味调味料 / 54

第七节 畅快的香味调味料 / 59

第八节 浓郁的酒类调味料 / 63

第三章 常用西餐调味料和添加剂 / 73

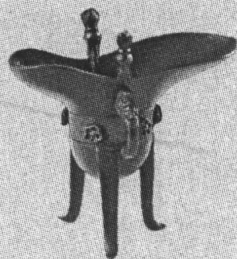
第一节 西餐调味料的种类 / 73

第二节 烹调添加剂的种类 / 79

第四章 变化万千的复合调味汁调制方法 / 93

第一节 各种调味汁的调制方法 / 93

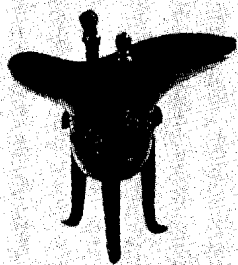
第二节 调味汁在烹调中的应用 / 127

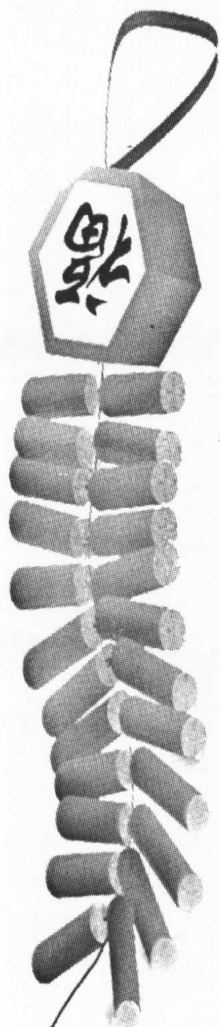


第五章 中国名菜的常用调味料 / 143

- 第一节 粤菜的调味特点 / 143
- 第二节 鲁菜的调味特点 / 147
- 第三节 苏菜的调味特点 / 150
- 第四节 川菜的调味特点 / 152
- 第五节 浙菜的调味特点 / 156
- 第六节 闽菜的调味特点 / 157
- 第七节 徽菜的调味特点 / 160
- 第八节 湘菜的调味特点 / 162
- 第九节 京菜的调味特点 / 163
- 第十节 上海菜的调味特点 / 166

第六章 复合调味应用实例 / 171





调味概论： 食以味为先

味的调制变化无穷，所谓
“物无定味，适口者珍”，其最
重要的原则在于五味调和。



Wish You Happy

第一章 调味概论：食以味为先

民以食为先，食以味为先。食客对食物的选择和接受，关键在于味。味是中国菜肴的灵魂，也是评价菜肴质量的一个重要因素。美味既可以刺激食客的食欲，也能促进消化液的分泌，有利于对食物的消化吸收。多数烹饪原料原始的味很难令食客满意，要想使食客接受，必需经过五味调和，调味料则是调和的物质基础。

菜肴的美味来自烹调，“烹调”者，一是在于烹，二是在于调。烹和调相互依存，相互促进，是烹调技术的关键。调味，就是调和滋味，调味通过原料和调味品的恰当调和，经过加热过程，以除去原料的不良滋味，发挥其原有的鲜美滋味，增加菜肴的美味，形成菜肴的特色。从烹调工艺学角度讲，调味是通过各种调味品的组合运用来影响原料，使菜肴具有多种复合味的一种操作技术；调味就是把组成菜肴的主、辅料与多种调味品恰当配合，在不同温度条件下，使其互相影响，经过一系列复杂的变化，去其异味，增加美味，形成各种不同风味菜肴的工艺。

从现代科学的观点看，调味一方面是利用原料和调味品之间的适当配合，通过烹制过程发生的物理变化和化学变化，除去恶味，突出正味，增进香气和美味的一项操作技术；另一方面还根据香味物质对人体的生理刺激和心理作用，巧妙地为食用者提供最佳的味道组合和顺序。因此调味不仅是一门科学，而且是一门艺术。