

烹饪原料加工技术

(新 版)

王树温 主编



中国商业出版社

国内贸易部部编中等技工学校烹饪系列教材

烹饪原料加工技术

(新 版)

王树温 主编

中国商业出版社

(京)新登字 073 号

图书在版编目 (CIP) 数据

烹饪原料加工技术/王树温主编. —3 版.

北京: 中国商业出版社, 1995. 1

ISBN 7-5044-1397-6

I. 烹… I. 王… III. 烹饪—原料—食品加工—教材
N. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (94) 第 11999 号

*

中国商业出版社出版发行

(100053 北京广安门内报国寺1号)

新华书店总店北京发行所经销

北京东华印刷厂印刷

*

1995年1月第1版 1999年11月第17次印刷

787×1092毫米 32开 5.5印张 110千字

定价: 6.60元

(如有印刷质量问题可更换)

编 审 说 明

国内贸易部部编中等技工学校烹饪系列教材是为了更好地为我国社会主义市场经济建设服务,主动适应我国第三产业迅速发展需要和人民饮食结构的变化,大力提高烹饪职工队伍素质,由我司根据《中华人民共和国职业工种分类目录》和有关教学文件的要求,组织有关烹饪高级讲师、特级烹调师和长期在教学第一线任教的教师编写的。经审定,可作为国内贸易部系统中等技工学校教材,也可作为职业中学、中级技术等级培训教材和企业职业自学读物。

《烹饪原料加工技术》是烹饪系列教材之一,本书在原商业部统编教材的基础上作了重大修订。由山东省饮食服务学校讲师特一级烹调师王树温主编。参加编写的有王树温(序言、第五章)、曲维刚(第一章)、王振才(第二章)、毛方玺(第三章)、王志宵(第四章)、孙学斌(第六章)、杨爱民(第七章),由王新之绘图,王树温、孙学斌、王振才、杨爱民菜品制作,最后由有关专家教授集体审阅。

在编写过程中得到了许多学校领导和教师的大力支持,在此一并致谢。由于编写时间仓促,水平有限,缺点疏漏在所难免,请广大读者提出宝贵意见,以便进一步修订完善。

国内贸易部教育司

一九九四年十月

目 录

序言	(1)
第一章 刀功技术	(5)
第一节 刀功设备	(5)
第二节 刀功	(8)
第三节 刀法	(12)
第四节 原料成形	(28)
第二章 鲜活原料的初步加工	(39)
第一节 鲜活原料初步加工的意义 与要求	(39)
第二节 新鲜蔬菜的初步加工	(41)
第三节 水产品的初步加工	(45)
第四节 家禽的初步加工	(50)
第五节 家禽内脏及四肢的初步加工	(54)
第六节 常见野味的初步加工	(56)
第三章 出肉、取料和整料去骨	(60)
第一节 出肉加工	(60)
第二节 分档取料	(65)
第三节 整料去骨	(73)
第四章 干制原料涨发	(79)
第一节 干料涨发的意义	(79)
第二节 干料涨发的方法	(81)
第三节 干料涨发实例	(88)
第五章 配 菜	(100)
第一节 配菜的重要性	(100)

第二节	配菜的原则和方法·····	(106)
第三节	菜肴的命名·····	(112)
第四节	宴席配菜·····	(114)
第六章	凉菜拼摆 ·····	(121)
第一节	凉菜拼摆的特点和要求·····	(124)
第二节	冷盘的拼摆步骤和手法·····	(127)
第三节	凉菜拼摆实例·····	(132)
第七章	食品雕刻 ·····	(138)
第一节	食品雕刻的工具及执刀方法·····	(139)
第二节	食品雕刻的原料·····	(148)
第三节	食品雕刻的种类·····	(150)
第四节	食品雕刻的刀法和步骤·····	(153)
第五节	雕刻成品的配色、保管及应用·····	(158)
第六节	食品雕刻实例·····	(161)

序 言

《烹饪原料加工技术》是烹饪技工学校的专业技术课教材。烹饪原料加工的目的是为烹调提供适合运用的成形原料。它以烹饪原料的加工为研究对象,以加工的具体工艺为研究内容。主要包括:鲜活原料的初步加工,干制原料的涨发,出肉、取料和整料去骨,刀工技术,配菜,凉菜拼摆和食品雕刻等。

烹饪原料加工工序,可以分为粗加工、细加工和成品加工。

粗加工主要包括鲜活原料的初步加工、干制原料的涨发、出肉和取料等。鲜活原料是烹制菜肴的主要物质,品种繁多,性状各异,绝大多数都不能直接用来烹调,必须按照它们的不同种类、性状,运用不同的方法进行初步加工。新鲜蔬菜中或多或少混有泥沙污物,带有黄叶、老根、粗皮等,需要洗涤、摘除;水产、家禽、家畜及内脏等原料中含有不能食用的部分,需要经过洗涤、去骨、去皮、宰杀、去脏、去鳞、褪毛、除杂等加工。这是原料成形前的加工,是加工技术的基础阶段,是为成形加工(细加工)所做的准备工作。

初步加工好坏,直接影响菜肴的色香味形和营养卫生以及成本核算。干制原料的涨发,是一项比鲜活原料加工更为复杂的工艺。干制原料是经晒、晾、烘、炆、腌等不同方法脱水干制而成的,具有干硬老韧的特点。加工时,要采用水发、碱发、油发、盐发等方法,对不同干料进行不同程度的泡、煮、焖、蒸、浸、漂等,使其吸收水分,恢复各自原有的鲜嫩、松软,并除去

杂质和不良气味,便于切配和烹调。出肉和取料,是在一定的初加工之后、细加工之前进行的,是按照切配和烹调的要求,对动物性原料的加工,并根据各部位的特点,进行选择。出肉和取料,必须熟悉原料的部位分布、组织结构和肉质用途,做到下刀准确、选择恰当。

细加工是在粗加工的基础上进行的。主要包括刀工技术、配菜、整料去骨和食品雕刻等。刀工技术是根据烹调 and 食用的要求,运用不同的刀法,将原料加工成一定形状的操作过程。刀工是加工技术中的关键工序,是重点和难点。刀工的使用范围很广,主要适用于原料初步加工,生熟原料成形以及食品雕刻。生熟原料成形所使用的刀法,根据刀与墩面或原料接触的角度可划分为直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法以及食品雕刻中的切、削、刻、戳、旋等。利用这些不同的刀法,可以加工出整齐均匀、大小厚薄一致、便于成熟、便于入味和便于食用的块、片、丝、条、丁、茸泥等常见形状和美化菜肴形态的麦穗形、荔枝形、菊花形、蜈蚣形、球形等以及多种多样栩栩如生的动、植物形态。整料去骨是利用精细的刀工技法,将完整的动物躯体内的骨骼剔出,仍保持其原有形状的加工工艺。配菜则是紧接刀工的一道工序,人们往往把配菜与刀工联系在一起,统称切配。配菜分三种类型,一是单只热菜的配菜,一是整桌宴席的配菜,一是凉菜的配菜。

成品加工是将经过加热入味的原料或不须加热可直接食用的生料进行切配、装盘、点缀、衬托等方面的加工,如凉菜拼摆和某些热菜的改刀装盘。凉菜拼摆是菜肴定形、定量、定质、定色、定味的最后阶段。原料装盘后,直接与食用者见面,要求刀工精细、拼摆得体、讲究卫生。拼摆的手法主要有摆、堆、围、排、叠、覆等,拼摆的形式有一般拼盘和花色拼盘多种。点缀、

衬托能达到画龙点睛的效果。

烹饪原料加工技术,是整个烹调技术的重要组成部分,在菜肴的制作过程中占极其重要的地位,起着举足轻重的作用,主要表现在:

1. 便于成熟、入味。烹调中使用的原料,有的形状过大,有的大小不一,形态多样。实践证明,原料的形状和加工与否,与加热的时间、火力密切相关,与调味品的渗透紧密相连。形状较大、体态丰腴的原料不易成熟,烹制费时费力;若把形状大小不等、形态各异的原料放在一起烹制时,小的熟了、大的还夹生,待大的熟了、小的就老了或已焦糊,造成成熟度不一,影响菜肴质量。运用刀工技术,将形大的原料改小,改细,改薄,根据原料的不同性质加工成不同大小厚薄、长短、粗细的块、片、条、丁、泥茸等形状或剞上各种密度、深度刀纹,以此扩大原料的受热面积,调味品的滋味容易渗透于原料内部,从而保持菜肴的风味特色,取得质感、味道融于一体的效果。

2. 食用方便。整形、大块的原料对食用很不方便,又不能适应文明饮食的需要。通过一定的加工,或剔去骨、或剥去皮,由大变小、由整变碎、由粗变细,使之便于入口、便于咀嚼,进而促进人体的消化吸收。

3. 美化形态。我国的菜型,丰富多彩,除了加热、调味等因素改变原料性状以外,一块肉、一条鱼和某些内脏以及部分水产品都可以加工成多姿多态的美食品。使用普通的原料,经过拼摆、镶、嵌、叠、卷、包、排、围、扣等工艺手法,可以制成艺术与技术溶为一体的千姿百态、式样各异、造型优美、生动别致的菜肴。刀技加工、拼摆、配菜等工艺不仅能对菜肴进行造型美化,而且对增加和丰富菜肴的品种起着重要作用。

4. 确保营养和卫生。原料经过加工,才能达到营养与卫

生的要求。营养卫生是整个烹调过程中应特别注意的问题,在加工工艺中显得尤为重要。任何未经加工处理的原料,都或多或少带有污物,有的本身还带有一些不能食用的部分。对原料加工时,必须将所有污物和杂质清除干净,否则将影响菜肴的质量。每种原料都含有一定的营养成分,在加工时要尽可能加以保存。例如一般的鱼都须去鳞,但新鲜鲥鱼、鳊鱼的鳞则不可去掉,因为它们的鳞片中含有大量的脂肪。青菜中含有丰富的维生素,极易流失,所以在对其加工时要先洗后切,防止营养素从刀口处流失。由此可见,原料加工技术是确保菜肴卫生、保护营养成分不受损失或少受损失的一项重要措施。

5. 合理配菜。配菜是根据烹调和食用的要求,将加工成一定形态的各种原料进行适当搭配,使其成为一份完整的菜肴原料或直接食用的菜肴。配菜实际上是使菜肴具有一定质量形态的设计过程。已经加工成形的原料,在未经配菜前,都是独立存在的单一原料,如肉丝、肉片、鱼块等,不能直接用来烹制,只有按烹制菜肴的不同要求,也就是按形、色、量、质的要求合理搭配,才能形成一份完整的菜肴原料。合理配菜就是指将数种不同的原料在用量、形状、质地、色彩等方面,分门别类地、恰当地归类在一起,使其相互衬托、有所突出,烹制出色、香、味、形以及营养成分具佳的菜肴。

宴席的配菜是在单只菜肴配菜的基础上,着重对单只菜肴进行选择、组合与搭配,使宴席的菜肴形状多样、口味丰厚、色彩相宜、营养丰富。配菜是为了使菜肴多形多姿,是为了菜肴色、香、味、形的具体化。它是形成菜肴内容和宴席规格质量的重要手段。

第一章 刀功技术

第一节 刀功设备

一、刀功的主要设备

所谓刀功设备,是指加工烹饪原料过程中所使用的刀具和衬垫工具等设备。由于烹饪原料品种繁多,性质各异,因此,刀具的形状和用途也各不相同,衬垫工具即菜墩,由于木质与加工的质量也不完全相同。要学好和掌握好刀功技术,就要了解 and 掌握刀功设备方面的知识。

二、刀的种类及主要用途

烹制菜肴所用的原料种类很多,性质各异,有的带骨,有的带筋,有的韧性较强,有的质地脆嫩,只有掌握好各种类型刀的不同性能和用途,才能根据原料的不同性质,选用相应的刀具,将不同性质的原料加工成整齐、美观而均匀一致的、适应于烹调要求的形状。

刀具种类很多,较为常见常用的有片刀(也叫薄刀)、切刀、砍刀(也叫劈刀)、尖刀、前切后砍刀、烤鸭刀、羊肉片刀(也叫涮羊肉刀)、馅刀、剪刀(即剪子)、镊子刀、刮刀、刻刀等。

1. 片刀:特点是重量较轻,刀身较窄而薄,钢质纯,刀口锋利,使用灵活方便。主要用途是加工片、条、丝等原料形状。

2. 切刀:刀身略宽,长短适中,应用范围较广,既能用于加工片、条、丝、丁、块,又能用于加工略带碎小骨或质地稍硬的原料,应用较为普遍。

3. 砍刀:刀身比切刀长而宽、重,呈拱形。主要加工带骨或质地坚硬的原料,加砍猪头、鸡、鸭、鹅、排骨等。是一种专用刀具。

4. 尖刀:刀形前尖后宽,基本呈三角形,重量较轻。多用于剖鱼和剔骨,在西菜制作中使用较多。

5. 前切后砍刀:刀身大小与一般切刀相同、刀的根部较切刀略厚,前半部分薄而锋利,重量一般,1 千克至 1 千 5 百克。特点是既能切又能砍。

6. 烤鸭刀(也叫小片刀):形状和片刀基本相似,区别在于刀身比片刀略窄而短,重量轻,刀刃锋利。专用于片熟烤鸭肉。

7. 羊肉片刀:重量较轻,一般 5 百克左右,特点是刀刃中部呈弓形。刀身较薄,刀口锋利。是切涮羊肉片的专用刀具。

8. 馅刀:刀身呈长方形,较长而薄,重量 8 百克左右,刀刃锋利。适于排剁蔬菜。

9. 剪刀(剪子):多用于加工整理鱼、虾类原料、如剪须和鱼鳍等。

10. 镊子刀:刀身长约 20 厘米,前半部分是刀,呈三角形;后半部分是镊子,也是刀柄部分。主要用于对原料的初步加工,刀可用于割、剖、刮等,镊子部分专供摘毛。

11. 刮刀:体形较小,刀刃不甚锋利。多用于刮去菜板上的污物,有时也用于鲜鱼除鳞。

12. 刻刀:用于食品雕刻的专用工具。种类很多,多由使用者自行设计制作。在食品雕刻章节中有详细介绍,此处不赘述。

从刀的形状来划分,还可分为圆头刀、方头刀和马头刀等。根据各地的习惯,圆头刀一般在江、浙等地常用;方头刀在

粤、川等地常用；马头刀亦称北京刀，在北方常用。

三、刀与菜墩的选择及保养

(一)刀的保养

刀具必须经常保持锋利、不锈，确保经刀功处理的原料形状整齐、均匀、美观。

1. 刀的一般保养方法。在进行刀功过程中，必须养成良好的操作习惯和使用方法。刀用完后必须用清洁的抹布擦干水分和污物，特别是在切咸味、带有粘性或腥味的原料，如咸菜、藕、鱼、茭白、山药等。因为切过原料之后，粘附在刀面上的物质容易使刀身氧化、变色、锈蚀。长时间不用的刀，应擦干后在表面上涂一层油，以防止生锈。刀使用完以后，应放安全、干燥处，以防刀刃损伤或伤人。

2. 磨刀的工具与方法。磨刀有专用的磨刀石，常用的磨刀石有粗磨刀石、细磨刀石和油石三种。粗磨刀石的主要成分是黄沙，质地松而粗，多用于磨有缺口的刀或新刀开刃；细磨刀石的主要成分是青沙，质地坚实，容易将刀磨快而不易损伤刀口，应用较多；油石窄而长，质地结实，使用方便。磨刀时，一般是先在粗刀石上将刀磨出锋口，再在细磨刀石上将刀磨快。这样二者结合，既能缩短磨刀时间，又能提高刀刃锋利程度。

磨刀前先要把刀面上的油污擦洗干净，再把磨刀石安放平稳，以前面略低，后面略高为宜，磨刀旁边放一碗清水。磨刀时，两脚自然分开或一前一后站稳。胸部略微前倾，一手持刀柄，一手按住刀面的前段，刀口向外，平放在磨刀石面上，然后在刀面或磨刀石面上淋水，将刀面紧贴磨刀石，后部略翘起，前推后拉。用力要均匀，视石面起沙浆时再淋水，刀的两面及前后中部都要轮流均匀磨到。两面磨的次数基本相等，只有这样才能保持刀刃平直、锋利。磨完后洗净擦干。然后净刀刃朝

上,放在眼前观察,如果刀刃上看不见白色的光亮,表明刀已磨好;也可将刀刃轻轻放在手指甲盖上,以刀自身重量前推或后拉,如有涩的感觉,即表明刀口锋利,反之,还要继续磨。

(二)菜墩的使用与保养

菜墩又称砧墩、剁墩,是对原料进行刀工操作时的衬垫工具。

菜墩最好选用橄榄树或银杏树、榆树、柳树等材料来做,因这些树的木质坚密。用于制墩的材料要求皮壳完整,树心不空、不烂、不结疤。墩的截面应微呈青色,而且颜色均匀无花斑。具备这些条件,说明是锯下不久的材料制成的,质量较好。若墩面呈灰暗色或有斑点,说明树锯下后隔了较长时间才制成的,质量较差。

新购买的菜墩可在盐卤中浸泡或不时地用水和盐涂淋表面、使墩的木质收缩而更为结实、耐用。在使用过程中,应经常转动墩面,使墩的表面各处都能均匀用到,尽量延缓墩面凹凸不平现象的产生,如果出现凹凸不平时,可随时用铁刨轻轻刨除凸起部分,或用刀砍平,以保持墩面的平滑。每次使用完毕应将墩面刮净。一天工作结束时更应该将墩面刮净、刷净、晾干,用洁布或墩罩罩好。切忌在太阳下曝晒,以防干裂。

第二节 刀 功

一、刀功的概念和重要性

刀功是根据烹调和食用的需要,采用相适应的刀具和刀法,将烹调原料加工成一定形状的操作过程。

种类繁多、性质各异的烹调原料,经过初步加工以后,绝大多数在正式烹调前都必须经过刀功处理,有少数原料虽

能直接烹调,却又不便于食用。要想既便于烹调又方便食用,就必须经过刀功处理。此外,随着烹饪技艺的发展,人们消费水平的提高,人们在用餐过程中,不仅要满足物质享受的需要,而且要满足精神享受即美的享受的需要,这就对刀功技术提出了更高的要求。刀功已不单纯局限于改变原料的形状和食用需要,而要注意原料形态和菜肴成品的美化,使制成的菜肴不仅滋味可口,而且形象美观,赏心悦目。由此可见,刀功是整体烹调技术不可缺少的重要组成部分,也是整个烹调过程中的重要工序之一。几千年来,我国劳动人民,特别是从事烹调工作的技术人员通过不断实践,创造、总结出很多精巧的刀功技术,积累了丰富的宝贵经验,使我国烹调技术中的刀功,不仅具有精湛技术性,而且具有较高的艺术性。

我国的菜肴历来讲究色、香、味、形、器、质、养,而其中的形与刀功有着最为密切的关系。早在两千多年前就有“割不正不食”的说法。当时所说的“割”就是现在所讲的刀功技术。

二、刀功的基本要求

1. 姿势正确。刀功是比较细致而且劳动强度较大的手工操作,除了平时注意锻炼身体,保证健康的体格,有较持久的臂力和腕力,还要有正确的刀功操作姿势。刀功的基本操作姿势,主要从既能方便操作,有利于提高工作效率,又能减少疲劳,有利于身体健康等方面来考虑。正确的操作姿势,一般情况下,操作时应两脚自然分立站稳,上身略向前倾,前胸稍挺,不要弯腰曲背;精神集中,目光注视菜墩上两手操作的部位,身体与菜墩应保持一定的距离,菜墩放置的高度应以方便操作为准。

2. 动作规范。在刀功操作过程中,动作必须自然、优美、规范。用刀的基本方法一般是右手持刀,以拇指与食指捏住刀

箍,全手握住刀柄。握刀时手腕要灵活而有力。一般用腕力和小臂的力量。左手控制原料,随刀的起落而均匀地向后移动。刀的起落高度一般刀刃不能超过左手手指的第一骨节。总之,左手持物要稳,右手落刀要准,两手的配合要紧密而有节奏。

3. 运用恰当。在刀功操作过程中,各种刀法必须运用恰当。同时还要掌握好各种刀法的操作要领。由于原料有脆、韧、松、软、硬、有骨和无骨等区别,刀功处理过程中所采用的刀法也应有所不同。一般情况下,脆性原料采用直刀法中的直切加工,韧性原料采用推切、拉切或锯切加工,硬的或带骨的原料采用剁的刀片加工。

4. 合理用料。合理使用原料,是整个烹调工作的一条重要原则,刀功过程中更应遵循。主要应掌握计划用料,合理搭配,大材大用,小材小用,以达到物尽其用。特别是将大料改小时,落刀要心中有数,务必使各档原料都能得到充分利用。

5. 配合烹调。刀功一般情况下是与配菜同时进行的,也就是边切边配,可以说刀功是烹调前的最后一道工序。原料成形是否符合要求,直接影响着菜肴的质量。如炒、爆、氽等烹调方法,所采用的火力强、加热时间短,成品要求脆嫩或滑嫩,就要注意将原料加工得薄小一些;过分厚大就不易成熟。反之,如果是焖、炖、煮等烹调方法,采用慢火,加热时间较长,成品要求酥烂、入味,原料形状就要厚大一些。如果原料的形状过分薄小,就容易碎烂甚至成糊状,既影响质量和美观,也影响人们的食用。所以,刀功要密切配合烹调,适应烹调的需要。

6. 整齐、均匀、利落。经过刀功处理的每种原料,必须整齐划一,大小、粗细、厚薄均匀,没有连刀现象。否则不但会影响成品的美观,而且还会造成成熟度不一致。刀功要达到整齐、均匀、利落。除了加强基本功训练外,还必须注意:①刀刃

无缺口,随时保持锋利。②墩面要平整,切忌凹凸不平。③运刀用力要均匀,切勿前重后轻,先用力后松劲。

7. 符合卫生要求。在刀功操作过程中,从原料的选择,到工具、用具的使用,都要做到清洁卫生,生熟原料要分墩、分刀进行,做到不污染、不串味,确保所加工的原料的清洁与卫生。

三、刀功的作用

刀功不仅能改变和决定原料的形状,而且对菜肴制成后的诸多方面都起着重要的作用。

1. 便于成熟。烹饪原料品种繁多,形态、质地各异,烹调方法多样,操作特点各不相同。刀功要因料而宜,因烹调方法而决定加工原料形状。大形的原料只有通过刀功处理,成为整齐划一较薄小的形状,才能便于成熟,并能保证成熟度的一致,较好地突出菜肴鲜嫩或酥烂的风味特色。

2. 便于入味。许多烹调原料,如不经过刀功的细加工,烹调时调味品的滋味就不容易渗透入原料内部。只有通过刀功处理,将原料由大改小,或在表面刮上一定深度的刀纹,调味品才可渗入原料内部,使成品口味均匀、一致。

3. 便于食用。中餐的就餐工具主要是筷子和汤匙,形状过大的原料食用起来是不方便的。如整头的猪、牛、羊,整只的鸡、鸭、鹅等,不经刀功而直接烹调,食用时就很不方便,而经过去皮、剔骨、分档、切、片、剁、削等刀功处理后再烹调,或烹调后再经刀功处理,食用时就方便多了。

4. 美化形态。刀功能把各种不同形状的原料加工得整齐美观,各种原料形状规格一致,整齐划一,长短相等,粗细厚薄均匀,看上去清爽、利落,外形美观,诱人食欲。至于花色菜肴,更显出刀功的作用。所谓:“刀下生花”,就是赞美刀功美化原料形态的技艺。如在某些原料表面划上一些不同深度的刀纹,