

汪 荣 主 编

厨 师 必 读



厨師必读

汪 荣 主编

中国商业出版社

(京)新登字 073 号

厨 师 必 读

汪 荣 主 编

*

中国商业出版社出版发行
(北京广安门内报国寺1号)

邮政编码: 100053

新华书店总店科技发行所经销

中国石油报社印刷厂印刷

*

787×1092毫米 32开 12.25印张 272千字

1992年1月第1版 1995年6月第4次印刷

印数: 35000—40000册 定价: 14.00元

ISBN 7—5044—1240—6/TS·155

什麼是中國品工的中央部門。

此六的有。大要係提出這個問題。而四
否也。其能。家。有。个。討。身。又。有。這。麼。了。的
飯。銀。子。反。的。這。在。的。中。央。部。門。相。比。我。們。的
學。校。我。們。的。教。育。物。資。就。太。少。的。工。紙。科
學。研。究。中。教。育。的。地。位。就。太。低。了。需。要。中。央。作
出。更。大。的。努。力。於。此。是。帶。着。這。樣。的。認。識。對。這
部。門。的。建。設。年。的。中。央。委。示。就。有。 丁。克。建

序

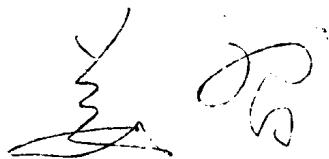
《厨师必读》主编汪荣同志，在中国烹饪协会第二次理事会议期间要我作序，我接受了这一要求。

中国烹饪源远流长，有着悠久的历史和精湛的技艺，是中华民族勤劳智慧的结晶，是中国宝贵文化遗产的重要组成部分。它丰富了我国人民的生活并享誉世界。

党的十一届三中全会以来，我国实行对内改革，对外开放的政策，工农业生产迅速发展。随着人民生活水平的提高和旅游事业的发展，国内外消费者对膳食愈来愈重视，要求吃得科学、吃得艺术、吃得营养，把吃和卫生健康、长寿、情趣紧密联系在一起，这就对广大烹饪工作者提出了更高的要求。这本《厨师必读》，内容包括烹饪史、原料初加工、原料保藏与鉴别、干菜泡发、刀工与火候、调味及调味品、配菜、凉菜及食品雕刻、糊浆芡汁、热菜工艺、面点工艺、营养卫生及食物治疗等多方面，采用问答形式，理论联系实际、通俗易懂，对烹饪工作者尤其是青年一代烹饪工作者来说，是一部有益的参考书。认真学一学它，再结合工作实践，对于提高烹饪技艺，了解菜点的属性等将会很有益处。

《厨师必读》在原版本基础上增加了“面点工艺”一节，使全书更完整了。我希望通过这本书的发行，在我国社

会主义现代化建设中，为弘扬中华烹饪文化，为国内外消费者提供味美适口的佳肴和面点，起到积极的推动作用。

A handwritten signature in black ink, consisting of two characters: '姜' (Jiang) on the left and '婷' (Ting) on the right. The characters are written in a fluid, cursive style.

一九九〇年十月十日

目 录

一、烹饪史

1. 浅谈我国烹调技术的起源..... 1
2. 烹调的重大意义是什么? 1
3. 我国烹调技术的发展可分几个阶段? 2
4. 试述烹饪技术发展的几个主要阶段的特征..... 2
5. 史前时期至殷代烹饪技术发展可分为几个阶段? 3
6. 浅谈秦汉的调味与烹调特点..... 4
7. 概述《黄帝内经》中的烹饪学..... 5
8. 简述“八珍”的烹调法..... 6
9. 简述袁枚的烹饪思想..... 8
10. 袁枚对宴席提出的“三反对”、“三提倡”、“一注意”都是什么? 11
11. 浅谈《齐民要术》中的烹饪成就 11
12. 简述李渔《闲情偶记》的主要内容 12
13. 概述宋辽金元时期饮食业发达的原因 13
14. 简述宋辽金元时期饮食业的特点 14
15. 明清著名的烹饪专著都有哪些? 作者是谁? 16
16. 概述清朝时期我国烹饪技术发达的原因 17
17. 试述形成地方菜系的根本原因 17
18. 我国有哪八大菜系? 18
19. 各菜系都具有哪些特点? 代表菜是什么? 19

20. 地方菜肴特色的标志是什么?	21
21. 寺院菜是如何产生的?	21
22. 官府菜是如何形成的?	21
23. 什么是宫廷菜?	22
24. 宫廷菜和官府菜的区别是什么?	22
25. 宫廷宴席对我国烹饪的影响和历史作用是 什么?	22
26. 北京菜的特点是什么? 代表菜肴有哪些?	23
27. 试析广东菜系形成的历史原因	23
28. 浅谈“满汉全席”	24
29. “满汉全席”的特点是什么?	25
30. 试论“满汉全席”对后世的影响	25
31. 什么是全羊席?	26
32. 全羊席是怎样产生的?	27
33. 全羊席的席面怎样安排?	27
34. 全羊席的上菜程序和注意事项是什么?	27
35. 概述雕刻技术的发展	29
36. 试论中国烹饪技术对世界的影响	30
37. 简介世界罕见的艺术珍品——尊和盘	31
38. 西晋何曾若、南北朝时南齐虞棕各著了 什么书? 北齐的《食经》、唐代的《食谱》是 谁著的? 拼盘、凉菜是什么时候出现的?	32
39. 《中国烹饪史简编》的作者是谁? 此书的成 就何在?	32
40. 《名菜与传说》是谁编著的? 此书有什么 特点?	32
41. 历史上谁写的关于饮食菜肴的诗文最多?	32

- 42.历史上著名的美食家有几位？都叫什么？……33
- 43.《山珍野味与菜谱》的作者是谁？此书有什么特点？……33
- 44.中国和日本合编的烹饪巨著是什么？包括哪些内容？……33
- 45.中西餐的本质区别是什么？……33

二、基础知识

- 46.常见的烹调原料可分为几类？……34
- 47.猪的肌肉组织和脂肪组织是怎样构成的？……34
- 48.骆驼肉、马肉有哪些特征？适于什么烹调法？……35
- 49.什么是肉类及下货原料？……35
- 50.什么是内脏原料？它与肉的比大约多少？……35
- 51.怎样洗涤猪内脏？……35
- 52.洗肠、肚为什么要用盐、醋？……35
- 53.洗肠、肚为什么不能用碱？……35
- 54.我国哪些地方产燕窝？……36
- 55.什么是鱼骨？……36
- 56.什么是海茄子？它有几种？……36
- 57.什么是琼脂？……36
- 58.什么是乌鱼蛋？……36
- 59.什么是鲍鱼？……37
- 60.淡菜有几种？怎样食用？……37
- 61.怎样食用干贝？……38
- 62.什么是莲籽？它含有什么成分？……39
- 63.蹄筋有多少种？……39
- 64.植物性海味干菜都包括哪些？……39

65. 紫菜有哪些性质？有哪些品种？40
66. 怎样使海带食用时柔软可口？海带表面的白粉
是什么？40
67. 发菜的主要产地在哪？40
68. 黑龙江省产的主要山珍有哪些？41
69. 黑龙江省主要可食菌有哪些？怎样加工
鲜菌？41
70. 黑龙江省特产的山野菜有几种？41
71. 我国有哪些主要的淡水鱼类和咸水鱼类？41
72. 黑龙江省著名鱼类有几种？其产地和捕捞时间、
特点、质量、用途怎样？42
73. 鱼可分几大类？42
74. 海鳗与河鳗有什么区别？42
75. 水鱼与洋鱼有什么区别？43
76. 偏口与花片有什么区别？45
77. 鲈鱼和鲢鱼有什么区别？46
78. 鲑鱼与鳟鱼有什么区别？47
79. 大黄鱼与小黄鱼有什么区别？47
80. 为什么食用新鲜的鲈鱼和鲢鱼不去鳞？48
81. 马面鱼与银鱼各有什么特点？49
82. 鲤鱼与鲫鱼有什么区别？50
83. 胖头鱼与白鲢鱼有什么区别？51
84. 青鱼与草鱼有什么区别？52
85. 红鱼籽和黑鱼籽的特点是什么？53
86. 蛭干有什么特点？54
87. 青虾和对虾各有什么特点？55
88. 虾皮是虾的皮吗？57

90. 什么是蚝油？它是怎样制成的？57
90. 虾油是虾的油吗？57
91. 德州扒鸡、道口烧鸡、符离集烧鸡、东江盐焗鸡、东安鸡的制做方法及特点58
92. 什么是雉鸡？什么是火鸡？60
93. 北京烤鸭、南京板鸭、西昌板鸭各有什么特点？61
94. 什么样的火腿最好？火腿可分几种规格？62
95. 肉制品按加工方法分类有几种？63
96. 我国肠制品的形状可分几类？63
97. 灌肠制品有什么特点？为什么要经过熏烤？63
98. 我国市场上常见的风味香肠有哪几种？各有
什么特点？64
99. 南京香肚有什么特点？怎样食用？64
100. 广式腊肉、湖南腊肉、四川腊肉的制法及
特点65
101. 怎样腌制咸蛋和糟蛋？66
102. 简述松花蛋的由来、腌制方法及特点66
103. 松花蛋为什么带有辛辣味？68
104. 怎样制做彩蛋？68
105. 鸡蛋一般煮到什么程度好？68
106. 老黑蛋和霉蛋为什么不能食用？69
107. 咸蛋的蛋黄为什么会出油？69
108. 散黄蛋是怎样造成的？69
109. 怎样用豆粉加工成豆腐？70
110. 怎样食用腐竹和油皮？71
111. 黄瓜的苦味是怎样产生的？刺黄瓜、鞭黄瓜、

- 秋黄瓜各有什么特点?71
112. 颜色不同的西红柿为什么味道不同?72
113. 什么是燕窝? 含有哪些营养成分?73
114. 燕窝分几种? 鉴别时应注意什么?74
115. 什么是鱼翅? 鱼翅有多少类? 其特征是什么? ...74
116. 鱼翅分几等? 说明特点.....76
117. 说明鱼翅中的玉尾和玉洁的生长部位和质量? ...76
118. 什么是全付翅和上色全付翅?76
119. 鱼肚是怎样加工而成的? 有哪些种类?76
120. 我国产的海参有几种? 说明产地和特点.....77
121. 怎样计算成本、毛利率和售价?80
122. 油脂酸败是怎样引起的?80
123. 植物油和动物油各有什么特点?80
124. 猎捕熊什么季节最好?81
125. 鹿尾适合哪些烹调方法?81
126. 出菜的基本要求是什么?81
127. 素菜起源何处? 基本用料是什么?81
128. 用笼屉蒸制菜肴时应注意什么?82
129. 鱼肉的特殊鲜味是怎样产生的?82

三、原料初加工

130. 原料初步加工的意义是什么?82
131. 原料初步加工的原则是什么?83
132. 原料的初步加工包括哪些范围?83
133. 什么是整料出骨?83
134. 整料出骨的作用是什么?83
135. 整料出骨应注意什么?84
136. 什么是分档取料?84

- 137.分档取料有何意义?85
- 138.分档取料的作用是什么?85
- 139.分档取料有哪些要求?85
- 140.什么是出肉加工? 基本要求有哪些?86
- 141.为什么要根据原料的不同部位进行合理的选用
(以猪为例)?86
- 142.说明剔肋骨、脊椎骨、后腿骨和前腿骨的具体
方法?87
- 143.说明一月猪的材料肉名称、部位、性质与
用途.....87
- 144.牛肉可分几个等级?88
- 145.牛肉分哪些部位? 适于哪些烹调法?88
- 146.怎样剔羊骨?89
- 147.羊肉分哪些部位? 适于哪些烹调法?90
- 148.猪心应如何加工? 适于哪些烹调法?91
- 149.腰子应如何加工? 适于哪些烹调法?91
- 150.肺子应如何加工? 怎样烹制好?91
- 151.肠应如何加工才能去掉脏膻味? 它适于哪些烹
调方法?91
- 152.禽类初步加工有哪些要求?91
- 153.热水退禽毛时应注意什么?92
- 154.禽类剔骨出肉的操作方法一般有几类? 如何
进行?92
- 155.家禽开膛一般有几类方法? 怎样进行?92
- 156.怎样对家禽内脏进行初加工?93
- 157.鸡肉分哪些部位? 适用于哪些烹调法?93
- 158.如何加工鸭掌?94

159.水产品初步加工有什么要求?	94
160.怎样对“剥皮鱼”进行初加工?	94
161.怎样对去沙类的鱼进行初步处理?	95
162.鱗鱼用什么方法宰杀?	95
163.甲鱼有何功能? 适于哪些烹调方法?	95
164.墨鱼的又名是什么? 怎样初加工?	95
165.怎样出蟹肉?	95
166.如何取虾籽?	95
167.怎样取虾仁?	96
168.什么鱼适合做鱼片?	96
169.茸、泥的用料肥瘦比例是多少?	96
170.什么鱼适合做丸子?	96
171.什么鱼适合余汤?	97
172.鱼为什么有腥味?	97
173.什么是水焯? 水焯的应用范围有哪些?	97
174.水焯原料的作用是什么?	98
175.水焯原料应注意什么?	98
176.蔬菜初加工有哪些要求?	98
177.鲜活原料初加工的质量要求有哪些?	98
178.鲜活原料初加工的范围有哪些?	98
179.走红的方法有几种?	99
180.走红时应注意什么?	99
181.怎样除去烹调原料的怪味?	99
182.什么是制汤?	100
183.制汤的意义是什么?	100
184.制汤技术有什么特点?	100
185.鲜汤可分几类?	100

- 186.制汤的关键是什么?为什么?101
- 187.怎样加工一般白汤?102
- 188.怎样加工浓白汤?102
- 189.怎样加工一般清汤?102
- 190.怎样加工高级清汤?102

四、原料保藏与鉴别

- 191.原料保藏的目的是什么?103
- 192.保管烹调原料的方法有几种?103
- 193.食物高温保藏的作用是什么?103
- 194.什么是食品化学防腐剂保藏?103
- 195.什么是食物酸发酵保藏?103
- 196.怎样进行原料干燥脱水保藏?104
- 197.如何进行食物盐腌保藏?104
- 198.原料变质的物理方面的原因是什么?104
- 199.调味品的管理应注意什么?105
- 200.怎样鉴别干菜?105
- 201.举例说明原料的嗅觉检验法。106
- 202.什么是原料的听觉鉴别法?106
- 203.什么是味觉检验法?106
- 204.什么是感官鉴别?106
- 205.怎样判断原料的新鲜度? 举例说明.....106
- 206.鉴别原料的标准有哪些?107
- 207.选择原料应注意些什么?107
- 208.怎样鉴别肉的质量?107
- 209.鉴别鸡的老嫩有哪些方法?110
- 210.猪、牛、羊内脏质量的好坏有何标志?110
- 211.怎样鉴别熊掌的质量?111

212. 怎样鉴别燕菜的质量?	111
213. 怎样鉴别海参的质量?	111
214. 怎样鉴别干鲍鱼的质量?	111
215. 怎样鉴别鱼肚的质量?	112
216. 常见的鱼肚有哪些? 其品质如何?	112
217. 怎样鉴别鱼皮的质量?	112
218. 怎样鉴别鱼唇的质量?	112
219. 鉴别鱼翅的质量应注意些什么?	113
220. 怎样鉴别鱼骨的质量?	113
221. 怎样鉴别鱿鱼的质量?	113
222. 怎样鉴别鲜鱼的质量?	113
223. 怎样鉴别干贝的质量?	114
224. 怎样鉴别螃蟹的质量?	114
225. 新鲜的虾与不新鲜的虾各有什么特征?	115
226. 怎样鉴别蛋的品质?	115
227. 各种蛋的质量特点是什么?	115
228. 怎样鉴别松花蛋的质量?	117
229. 怎样鉴别火腿的质量?	117
230. 怎样鉴别笋类的质量?	117
231. 怎样鉴别口蘑的质量?	117
232. 怎样鉴别冬菇的质量?	118
233. 怎样鉴别银耳的质量?	118
234. 怎样鉴别油脂的质量?	118

五 干菜泡发

235. 干菜泡发的目的是什么?	119
236. 干菜泡发的要求是什么?	119
237. 干菜泡发的方法有几种?	119

238. 什么是水发？简单说明水发的六字泡发法……120
239. 什么是冷水发？……121
240. 什么是温水发？……121
241. 什么是沸水发？……121
242. 什么是蒸发？……121
243. 什么是油发？……122
244. 什么是碱发？……122
245. 发干鱿鱼、乌鱼为什么必须用碱？……122
246. 什么是火发？……122
247. 什么是盐发？……123
248. 盐发有什么好处？它适合于哪些原料？……123
249. 油发干货应注意什么？……123
250. 油发的作用是什么？油发可分为几个步骤？……123
251. 怎样泡发熊掌？……124
252. 怎样泡发蹄筋？……124
253. 怎样泡发犴鼻？……124
254. 怎样泡发鹿尾？……125
255. 怎样泡发驼峰？……125
256. 怎样泡发驼蹄？……125
257. 怎样泡发燕菜？……125
258. 为什么水发燕菜要放些碱？……126
259. 怎样泡发鱼翅？……126
260. 发蹄筋有几种方法？……126
261. 怎样泡发鱼肚？……126
262. 怎样泡发海参？……127
263. 怎样泡发大乌参？……128
264. 怎样泡发海茄子？……128