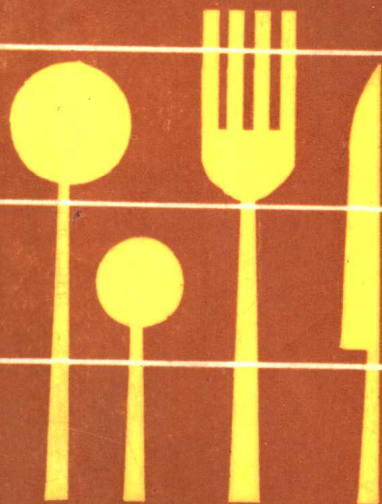


# 烹调技术

赵怀信 编著



1000个为什么

中国商业出版社

# 烹调技术 1000 个为什么

赵 怀 信 编 著

~~中国商业~~出版社

**烹调技术1000个为什么**

赵怀信 编著

•

**中国商业出版社出版发行  
新华书店总店科技发行所经销  
铁道印刷厂印刷**

•

**787×1092毫米 32开 16.25印张 365千字**

**1989年8月第1版 1989年8月第1次印刷**

**印数：1-15000 定价：2.50元**

**ISBN 7-5044-0341-5/TS·59**

## 前 言

我国烹饪技术，历史悠久，技艺精湛，八大菜系，各具特色。近年来，各地出版了大量菜谱、食谱、烹调技术等专业书籍。但这类书籍大多只是粗略地介绍一些菜肴的简单作法，兼及少量的烹饪基础知识、基本烹调方法。而对于烹调原理，菜肴原料在加热、调制过程中所产生的物理、化学变化，以及烹调的规律、要领、关键环节等介绍的却比较少。因而，虽能使初学者掌握一些基础知识和一些菜肴的简单制法，但仍处于“知其然，而不知其所以然”的懵懂状态之中。因此，使人们难以准确、深刻地理解烹调技术要领，得心应手地掌握烹饪技术，并举一反三。尤其应当指出的是，许多专业人员也是在这种“不知其所以然”的状态下学习操作或传授烹饪技术。这对于全面地继承，并进一步发展我国的烹饪技术，使之逐步趋于科学化，无疑是极大的障碍。为彻底改变这种落后的状态，使读者既能学会各项操作技术，又懂得其中的科学原理，我尝试着编著了这本《烹调技术1000个为什么》，并试图运用现代科学技术的观点和方法，结合实践，尽可能全面地解释烹调技术中的科学烹调原理、操作规律、技术要领、关键环节，以及烹调过程中经常遇到的各种各样的“为什么”。在编著中，力求内容丰富，深入浅出，言简意赅，通俗易懂。

本书可作为专业教材和参考书，亦可作为自学用书，对于专业餐馆、团体食堂、广大家庭均具有实用价值。

本书在编著过程中，承蒙白城市图书馆 白城报社 黑龙江省齐齐哈尔市龙江饭店、沈阳铁路局厨师培训班等单位的大力支持和帮助，并得到省内外知名人士、老前辈的关怀与指导；同时参阅了有关书刊 资料。在此，一并致以衷心的感谢。

由于编者水平有限，成书仓促，书中的缺点和错误，在所难免。敬请专家 前辈、同仁及读者批评指正。

编 者

1987年6月26日

# 目 录

## 烹 调 基 础 知 识

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| 我国的烹调技术有哪些特点？ .....                             | ( 1 ) |
| 烹饪与烹调有什么区别？ .....                               | ( 1 ) |
| 为什么要烹调？其作用有哪些？ .....                            | ( 2 ) |
| 为什么要掌握科学的烹调方法？ .....                            | ( 3 ) |
| 为什么要精通各种基本烹调方法？ .....                           | ( 3 ) |
| 为什么要根据原料的质地和性能选择最佳烹调方<br>法？ .....               | ( 4 ) |
| 为什么一种基本的烹调方法之内又分为若干种作<br>法？ .....               | ( 4 ) |
| 为什么要用两种或两种以上的烹调方法制菜？ ...                        | ( 5 ) |
| 为什么说烹调是决定菜肴尽善完美的最后一环？                           | ( 5 ) |
| 为什么烹调时要注意每一个技术细节？ .....                         | ( 6 ) |
| 为什么要尽量缩短烹调时间？ .....                             | ( 6 ) |
| 为什么要用“水滑法”？ .....                               | ( 6 ) |
| 为什么要用“热锅冷油法”？ .....                             | ( 7 ) |
| 为什么说滑炒技法精细而最具特色？ .....                          | ( 8 ) |
| 为什么厨师要了解各地方 各少数民族以及部分<br>国家、地区的饮食习惯与口味特点？ ..... | ( 8 ) |
| 为什么厨师要学习外地的菜肴特色？其作用如何？                          | ( 9 ) |
| 为什么厨师要精一通十，举一反三？ .....                          | ( 9 ) |

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| 为什么厨师要掌握和熟知“四率”。          | ( 10 ) |
| 为什么厨师要掌握菜肴的色彩配比？          | ( 10 ) |
| 为什么要把“质地”作为评定菜肴质量的重要标准之一？ | ( 11 ) |
| 为什么同样一种菜肴名称、做法和口味不一样？     | ( 12 ) |
| 为什么菜肴要求既好看又好吃？            | ( 12 ) |
| 为什么说“美食必备美器”？配备时应注意哪些原则？  | ( 13 ) |
| 为什么照菜谱做菜不得味？              | ( 14 ) |
| 为什么要烹制食疗菜肴？               | ( 15 ) |
| 为什么要给菜肴取名？                | ( 15 ) |
| 菜肴的定名原则是什么？定名方法有哪几种？      | ( 16 ) |
| 什么叫“地方风味”菜肴？              | ( 16 ) |
| 什么叫菜肴的“属性”？               | ( 17 ) |
| 什么叫“荤菜”？                  | ( 18 ) |
| 什么叫“素菜”？                  | ( 18 ) |
| 什么叫“清素菜”？                 | ( 19 ) |
| 什么叫“花素菜”？                 | ( 19 ) |

## 营 养 卫 生

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 为什么厨师要熟知各种原料所含的营养成分？              | ( 20 ) |
| 什么叫“营养素”？分为哪几大类？由哪些元素组成？其主要功用是什么？ | ( 20 ) |
| 为什么人体不能缺少维生素？                     | ( 21 ) |
| 为什么维生素有脂溶性和水溶性之分？                 | ( 21 ) |
| 为什么把纤维素列为第7种营养素？                  | ( 21 ) |
| 为什么把氨基酸分成必需氨基酸与非必需氨基酸             |        |

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| 酸                                | ( 22 ) |
| 为什么烹调原料有酸性、碱性和中性之分？              | ( 23 ) |
| 初步加工和烹调对原料中的维生素有哪些影响？            | ( 23 ) |
| 原料在烹调过程中发生的有利变化和不利变化是什么？为什么要了解它？ | ( 24 ) |
| 为什么人们每日要摄取足够的蛋白质？其功用有哪些？         | ( 25 ) |
| 为什么要摄取脂肪？其功用有哪些？                 | ( 26 ) |
| 为什么人们要摄取糖类？其功用有哪些？               | ( 26 ) |
| 为什么人们要摄取无机盐？其功用有哪些？              | ( 27 ) |
| 为什么人们每日必需摄取足够的水？其功用有哪些？          | ( 27 ) |
| 为什么说蛋白质互补能提高生物价？                 | ( 28 ) |
| 为什么说“必需脂肪酸”对人体非常重要？              | ( 29 ) |
| 为什么说畜肉的结缔组织愈少，营养价值愈高？            | ( 29 ) |
| 为什么说鱼肉的营养价值较高？                   | ( 30 ) |
| 为什么说植物油比动物油营养价值高？                | ( 31 ) |
| 为什么说猪油比牛、羊油容易消化？                 | ( 31 ) |
| 为什么炖、焖猪肉时要放适量蔬菜？                 | ( 32 ) |
| 为什么含淀粉、蛋白质丰富的原料加热后，会有甜味、鲜味？      | ( 32 ) |
| 为什么说鸡蛋是营养最丰富的食品？                 | ( 32 ) |
| 为什么说蒸、煮、炒的鸡蛋比煎或炸的营养价值高？          | ( 33 ) |
| 为什么说挂糊烹制的菜肴营养价值高？                | ( 33 ) |
| 为什么说味精是一种营养丰富的鲜味调味品？             | ( 34 ) |
| 为什么说酸菜有较高的营养价值？                  | ( 35 ) |

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| 为什么胡萝卜用油烹调好? .....                        | ( 35 ) |
| 为什么说水煮食品弃汤或加碱后营养素损失较<br>多? .....          | ( 36 ) |
| 为什么猪肉不宜长时间浸泡水内? .....                     | ( 36 ) |
| 为什么蔬菜、瓜果要带皮食用? .....                      | ( 36 ) |
| 为什么蔬菜要先洗后切, 尽快下锅? .....                   | ( 37 ) |
| 为什么大豆不宜生炒食用? .....                        | ( 37 ) |
| 为什么说生食蔬菜利少弊多? .....                       | ( 38 ) |
| 为什么说“活吃鲤鱼”并不鲜美? .....                     | ( 38 ) |
| 为什么原料会腐败变质? .....                         | ( 39 ) |
| 什么叫“食物中毒”? 分为哪几种? 造成食物中<br>毒的原因有哪些? ..... | ( 40 ) |
| 为什么动、植物原料死后会出现“自体分解现象”? .....             | ( 40 ) |
| 为什么鲜鱼会很快腐败变质? .....                       | ( 41 ) |
| 为什么鱼肉比畜肉更容易腐败? .....                      | ( 42 ) |
| 为什么鱼死后会产生腥臭味? .....                       | ( 43 ) |
| 为什么冰鱼解冻后更容易腐败? .....                      | ( 43 ) |
| 为什么存放过久的肉类表面会变成褐色? .....                  | ( 44 ) |
| 为什么猪肉存放过久会产生腐臭味? .....                    | ( 44 ) |
| 为什么食用秋扁豆会中毒? .....                        | ( 45 ) |
| 为什么食用鲜黄花菜会中毒? .....                       | ( 45 ) |
| 为什么食用发芽的土豆会中毒? .....                      | ( 46 ) |
| 为什么用松香拔毛会引起中毒? .....                      | ( 47 ) |
| 为什么死鳝鱼、元鱼、河蟹、贝类不能食用? ...                  | ( 47 ) |
| 为什么螃蟹的肠、胃、鳃不能吃? .....                     | ( 48 ) |
| 为什么肉中的淋巴结不能食用? .....                      | ( 48 ) |
| 为什么河豚鱼不可轻易烹制食用? .....                     | ( 49 ) |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 为什么豆油不宜生吃？ .....              | ( 50 ) |
| 为什么粗制的棉籽油未经炒、蒸或碱炼不能食用？ .....  | ( 51 ) |
| 为什么用葵花籽油烹调菜肴时，油温不宜过高过急？ ..... | ( 51 ) |
| 为什么炸过鱼的油有一股腥味？怎样除掉？ .....     | ( 51 ) |
| 为什么菜籽油加热时会产生一种异味？怎样除去？ .....  | ( 52 ) |
| 为什么脂油会出现酸败现象？ .....           | ( 52 ) |
| 为什么油不宜长期反复加热食用？ .....         | ( 53 ) |
| 为什么腐烂的蔬菜不能食用？ .....           | ( 54 ) |
| 为什么烂姜不能食用？ .....              | ( 54 ) |
| 为什么烹制海鲜类原料时要烧熟煮透？ .....       | ( 55 ) |
| 为什么鲜虾会变黑？ .....               | ( 55 ) |
| 为什么食用凉拌菜时原料要严格消毒？ .....       | ( 56 ) |
| 为什么酱油、食醋会生“膜”？怎样防止？ .....     | ( 56 ) |
| 为什么说，“食物相克”是不存在的？ .....       | ( 57 ) |
| 为什么食品加工过程中要使用食用色素？ .....      | ( 58 ) |

## 烹调原料选择与鉴别

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 烹调原料分为哪几大类？ .....                 | ( 60 ) |
| 为什么烹制人员要熟悉和掌握原料的产地、生产季节和特点？ ..... | ( 60 ) |
| 为什么烹制人员要熟知各种原料的质地和性能？ .....       | ( 61 ) |
| 为什么燕窝异常珍贵？ .....                  | ( 61 ) |
| 为什么白燕又称“官燕”？ .....                | ( 62 ) |
| 为什么燕窝带有血红色？ .....                 | ( 62 ) |

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| 为什么鱼翅非常名贵？ .....                              | ( 63 ) |
| 为什么熊掌异常珍贵？ .....                              | ( 63 ) |
| 为什么罕鼻非常名贵？ .....                              | ( 63 ) |
| 为什么鲍鱼非常名贵？ .....                              | ( 64 ) |
| 为什么叫“海参”？ .....                               | ( 64 ) |
| 为什么叫“口蘑”？ .....                               | ( 65 ) |
| 为什么北京鸭又叫“填鸭”？ .....                           | ( 66 ) |
| 为什么叫“榨菜”？ .....                               | ( 66 ) |
| 为什么叫“火腿”？ .....                               | ( 66 ) |
| 为什么绍酒又称“料酒”？ .....                            | ( 67 ) |
| 为什么干笋又叫“玉兰片”？ .....                           | ( 68 ) |
| 为什么说干贝、江瑶柱是两种原料？ .....                        | ( 68 ) |
| 为什么熊的前掌比后掌质量好？ .....                          | ( 69 ) |
| 为什么说鲍鱼不是鱼？鱼肚不是鱼的肚？ .....                      | ( 70 ) |
| 为什么说“虾油”不是油？ .....                            | ( 70 ) |
| 为什么竹笋又有冬笋和春笋之分？ .....                         | ( 71 ) |
| 为什么海水鱼不咸、淡水鱼不淡？ .....                         | ( 71 ) |
| 圈养鸡鸭与散养鸡鸭的质量有何区别？ .....                       | ( 72 ) |
| 什么叫面筋？怎样洗面筋？面筋分为哪几种？ ...                      | ( 73 ) |
| 为什么小磨香油比大槽香油香味浓？ .....                        | ( 73 ) |
| 什么叫红糖、绵白糖、白砂糖、冰糖？其特点有<br>哪些？ .....            | ( 74 ) |
| 为什么味精有99%、95%、90%、80%几种？形<br>状有粒状与粉状之分？ ..... | ( 75 ) |
| 什么叫“肉”？ .....                                 | ( 76 ) |
| 什么叫“淀粉” .....                                 | ( 76 ) |
| 为什么选择正值时令的原料制馍味最鲜美？ .....                     | ( 77 ) |

|                          |      |
|--------------------------|------|
| 为什么加热后的猪肉味道特别鲜美？ .....   | (77) |
| 为什么说“肥中瘦”滋味鲜美？ .....     | (78) |
| 为什么刚宰出的肉味道不鲜美？ .....     | (78) |
| 为什么畜肉以进入后熟期时食用为宜？ .....  | (79) |
| 为什么鱼肉的味道异常鲜美？ .....      | (79) |
| 为什么鸡肉的味道特别鲜美？ .....      | (80) |
| 为什么说鲢鱼头非常肥美？ .....       | (80) |
| 为什么虾的鲜美味道容易降低？ .....     | (81) |
| 为什么“涮羊肉”要严格选料？ .....     | (81) |
| 为什么要选择花卉入馔？ .....        | (82) |
| 为什么要选择昆虫制馔？ .....        | (82) |
| 为什么烹制鱼丝、片类菜肴要严格选料？ ..... | (83) |
| 为什么要选择细嫩的原料斩制茸泥？ .....   | (83) |
| 为什么斩制鱼茸要精心选料？ .....      | (84) |
| 为什么吊汤要注意选料？ .....        | (84) |
| 为什么不选择鲜鱼吊汤？ .....        | (84) |
| 为什么要根据鱼的鲜度来确定烹调方法？ ..... | (85) |
| 怎样鉴别猪、牛、羊肉的质量？ .....     | (86) |
| 怎样鉴别脏腑类的质量？ .....        | (87) |
| 怎样鉴别鲜蛋的质量？ .....         | (87) |
| 怎样鉴别鲜鱼的质量？ .....         | (88) |
| 怎样鉴别虾、蟹的质量？ .....        | (88) |
| 怎样鉴别鸡、鸭、鹅的质量？ .....      | (89) |
| 怎样鉴别活鸡是否有病？ .....        | (89) |
| 怎样鉴别野生蘑菇是否有毒？ .....      | (89) |
| 为什么有些原料带有苦味？怎样除去？ .....  | (90) |
| 为什么黄瓜会有苦味？ .....         | (91) |

- 为什么有些原料含有涩味?怎样除去?.....(91)  
为什么豆制品带有一种豆腥气味?怎样除去?...(91)

## 原料初步加工与保藏

- 为什么原料要进行初步加工?.....(93)  
初步加工的要求有哪些?.....(93)  
为什么初步加工时要保持原料形态完整?.....(94)  
为什么要“粗料细作、细料精作”?.....(94)  
为什么要进行初步热处理?.....(95)  
为什么有些菜肴要用冷水锅处理?.....(95)  
为什么有些菜肴要用沸水锅处理?.....(96)  
利用冷、沸水锅处理原料时各有哪些要求?.....(96)  
为什么有些原料要进行走红处理?.....(97)  
为什么走红处理时酱汤的用量要适当?.....(98)  
为什么水产品原料要进行初步加工?.....(98)  
为什么蒸制的菜肴原料要进行初步热处理?.....(98)  
为什么炖菜原料要经过初步热处理?.....(99)  
为什么带鱼表面的银白色不要洗掉?为什么放  
久了会变黄?.....(99)  
为什么粘滑的原料切制前要用盐、醋或明矾抓  
拌一下?.....(100)  
为什么火腿烹制前要削去肉面,揩净皮面?.....(100)  
为什么划鳝鱼丝要采用滚淡盐水浇烫法?.....(100)  
为什么浇烫鳝鱼的水中要加入食盐、醋?加多少  
为宜?.....(101)  
为什么加工猪肝、鸡、鱼时不能碰破苦胆?碰破了  
怎样处理?.....(101)

- 为什么鲢鱼不去鳞？ .....(102)
- 为什么飘馅鱼要采用“开背出骨法”？ .....(102)
- 为什么剖鱼腹时刀口要略偏向一侧？ .....(103)
- 为什么有些鱼要从嘴中抽取内脏？ .....(103)
- 为什么鲜鱼要及时除去鳃和内脏？ .....(103)
- 为什么鲤鱼有一股酸味？怎样除去？ .....(104)
- 为什么加工大鱼时要将鱼头部顺劈一刀？ .....(104)
- 为什么修割鸡腿、猪肘时皮面要留长一些？ .....(104)
- 为什么河蚌的斧足要用刀拍松？ .....(105)
- 为什么初步加工对虾时要先洗涤后剥皮？ .....(105)
- 为什么宰杀猪、鸡、鸭等动物性原料时要及时将  
血液放净？ .....(105)
- 为什么带皮的原料要刮、燎、洗净？ .....(106)
- 为什么禽畜的内脏要分别采取不同的洗涤方  
法？ .....(106)
- 为什么肠肚要用盐、碱、矾、醋反复搓洗？ .....(106)
- 为什么猪肺要用灌洗法冲洗？ .....(107)
- 为什么初步加工时“肝不去胆，腰不撕衣”？ .....(107)
- 为什么新宰杀的狗肉要腌一宿再烹制？ .....(107)
- 为什么要准确地掌握家禽的褪毛、烫毛时间与水  
的温度？ .....(108)
- 为什么烫出骨鸡的水温要低一些？ .....(108)
- 为什么褪鸭毛比褪鸡毛困难些？ .....(109)
- 为什么鸡鸭要采取三种不同的方法去除内脏？ .....(109)
- 为什么整理鸡鸭时要将头、翼、爪盘好？ .....(110)
- 为什么要往烤鸭生坯体内打气？ .....(110)
- 为什么蔬菜原料要进行初步加工？ .....(111)

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| 为什么黄瓜要用刷洗法洗涤？ .....          | (111) |
| 为什么海带要长时间浸泡？ .....           | (111) |
| 为什么切制海带时会发粘？ .....           | (112) |
| 为什么煮发海带时要放适量碱？ .....         | (112) |
| 为什么要用绿豆淀粉制粉皮？ .....          | (112) |
| 为什么制粉皮时粉汁内要加少许盐和矾？ .....     | (113) |
| 为什么驼峰要熟制脱脂？ .....            | (113) |
| 为什么爆猪油时 要放点水？ .....          | (114) |
| 为什么野味原料要用清水浸泡？ .....         | (114) |
| 为什么原料要焯水？ .....              | (115) |
| 为什么不同的原料要分别焯水？ .....         | (115) |
| 为什么要采取“水油法”焯制蔬菜原料？ .....     | (116) |
| 为什么焯水时要沸水下锅？ .....           | (117) |
| 为什么蔬菜焯水后要立即投凉攥干？ .....       | (118) |
| 为什么焯水后有些原料不宜投凉？ .....        | (118) |
| 为什么焯菜时不宜加碱？ .....            | (118) |
| 为什么焯绿色蔬菜时加碱会更显碧绿？ .....      | (119) |
| 为什么焯煮素鸡、豆腐丝时要放碱？不放碱行吗？ ..... | (119) |
| 为什么焯过的蔬菜存放时要拌点熟油？ .....      | (120) |
| 为什么焯煮脆性原料时间不宜过长？ .....       | (120) |
| 为什么晒干肉皮前猪皮要焯一下？ .....        | (121) |
| 为什么猪、牛、羊、鸡等要划分部位确定名称？ .....  | (121) |
| 为什么要分档取料？有何作用？有哪些要求？ .....   | (122) |
| 为什么要进行整料出骨？ .....            | (122) |
| 为什么整料出骨的选料要求非常严格？ .....      | (123) |
| 为什么整鸡出骨要进入后熟期？ .....         | (124) |
| 为什么整料出骨的初步加工必须符合要求？ .....    | (124) |

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| 为什么整料出骨时下刀部位要力求准确？ .....           | (125) |
| 为什么鲜蛋要与异味隔离放置？ .....               | (125) |
| 为什么鸡蛋竖放不易形成贴壳蛋？ .....              | (125) |
| 为什么存放的鲜蛋不能用水洗？ .....               | (126) |
| 为什么鸡蛋存放过久会出现散黄蛋？ .....             | (126) |
| 为什么食糖会结块干缩？ .....                  | (127) |
| 为什么食糖会变味？ .....                    | (127) |
| 为什么有些活料购进后要活养一段时间？ .....           | (128) |
| 为什么养活泥鳅鱼时水内要放少许猪油或香<br>油？ .....    | (128) |
| 为什么养活鳝鱼时要放入泥鳅鱼？ .....              | (128) |
| 为什么腌腊制品要保藏在阴凉干燥的地方？ .....          | (129) |
| 怎样保藏火腿？ .....                      | (129) |
| 为什么绿色蔬菜贮藏时会变黄？ .....               | (130) |
| 为什么冷冻能延长原料的保管时间？ .....             | (130) |
| 为什么冷冻蔬菜要缓慢解冻透彻及时烹制？ .....          | (130) |
| 为什么受冻的蔬菜不好吃？ .....                 | (131) |
| 为什么冻肉、速冻肉使用前要缓慢解冻，不宜用<br>高温？ ..... | (131) |

## 干 料 泡 发

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| 为什么鲜货原料要干制？ .....                    | (133) |
| 为什么干货原料要进行泡发？ .....                  | (133) |
| 为什么干货原料不易变质？ .....                   | (134) |
| 为什么要熟知干货原料的性质和特点？泡发时应<br>注意哪些？ ..... | (134) |
| 为什么干料发制前要先浸泡回软？ .....                | (135) |

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| 为什么要用水发？ .....                            | (135) |
| 为什么水发又分为冷水发和热水发？ .....                    | (136) |
| 为什么能用冷水发的原料要尽量不用热水发？ ...                  | (136) |
| 为什么干货原料要进行反复泡发？ .....                     | (137) |
| 为什么提质后的燕菜还要放入开水中浸泡焖发？                     | (137) |
| 为什么摘燕菜毛时要放在水里？ .....                      | (138) |
| 为什么发鱼翅前要剪去翅边？ .....                       | (138) |
| 为什么初步涨发鱼翅时要先刮皮去沙？ .....                   | (138) |
| 为什么煮发鱼翅时要掌握好火候和焖制时间？ ...                  | (138) |
| 为什么发制鱼翅时不能中途往锅内加冷水或用力<br>搅拌？ .....        | (139) |
| 为什么水发海参时要多泡少煮？ .....                      | (139) |
| 为什么涨发海参时水中不能含有盐分？ .....                   | (139) |
| 为什么海参肠子要除净、洗清？复煮时要换清水？                    | (140) |
| 为什么发海参时要用冷水或冰水浸激？ .....                   | (141) |
| 为什么用冰水浸泡海参时要加入少许火碱？ .....                 | (141) |
| 为什么发好的海参不能冻？ .....                        | (141) |
| 为什么浸泡蘑菇的水不宜倒掉？ .....                      | (141) |
| 为什么香菇不宜浸泡时间过长？ .....                      | (142) |
| 为什么要用大米泔水煮发浸泡兰片？ .....                    | (142) |
| 为什么涨发鱼翅时忌用铜铁锅和被油、碱、盐、<br>矾等物质沾污的器皿？ ..... | (142) |
| 为什么发海参时忌沾染油、碱、盐和污水？ .....                 | (143) |
| 为什么煮发兰片、板笋时不宜用铁锅？ .....                   | (143) |
| 为什么要用碱发？ .....                            | (143) |
| 碱发干料时应注意哪些要领？ .....                       | (144) |
| 为什么碱发要先兑制碱水？ .....                        | (145) |