



教育部高等职业教育教学改革试点专业  
旅游服务与管理专业推荐教材

# 中式烹调工艺学

## Chinese Culinary Technology

姜毅 李志刚/编著

# HOTTEL

中国旅游出版社



教育部高等职业教育教学改革试点专业  
旅游服务与管理（饭店）专业推荐教材

# 中式烹调工艺学

姜 毅 李志刚 编著

中国旅游出版社

责任编辑:付 蓉

装帧设计:缪 维 鲁 筱

责任印制:李崇宝

---

**图书在版编目(CIP)数据**

中式烹调工艺学/姜毅,李志刚编著. —北京:中国旅游出版社,  
2004.9

ISBN 7-5032-2447-9

I. 中... II. ①姜... ②李... III. 烹饪—方法—中国—高等学  
校:技术学校—教材 IV. TS972.117

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 101279 号

---

**书 名: 中式烹调工艺学**

---

**作 者: 姜毅 李志刚**

**出版发行: 中国旅游出版社**

**地 址: 北京建国门内大街甲 9 号**

**邮政编码: 100005**

**http://www.cttp.net.cn**

**E-mail:cttp@cnta.gov.cn**

**印 刷: 河北省三河市文化局灵山红旗印刷厂**

**版 次: 2004 年 10 月第 1 版 2004 年 10 月第 1 次印刷**

**开 本: 880 毫米×1230 毫米 1/32**

**印 张: 12.75**

**印 数: 5000 册**

**字 数: 262 千字**

**定 价: 24.00 元**

---

**版权所有**

**翻印必究**

## 序

甲申新春,欣闻列入天津市“十五”教材规划项目中的由天津商学院旅游管理学院领衔组织本院教师并聘请南开大学、暨南大学中旅学院教师编写,并由中国旅游出版社出版的旅游服务与管理系列教材顺利完成,深感欣慰,谨此表示热烈祝贺!

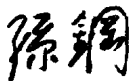
改革开放以来,我国旅游业迅速崛起,现已成为国民经济新的增长点和许多地方的支柱产业,在促进“五个统筹”发展、全面建设小康社会的历史进程中正在发挥着越来越大的作用。我国旅游业的国际地位也在不断提高,入境过夜旅游者人数和国际旅游外汇收入已从1978年位居世界第40位以后跃升为世界第5位,国内旅游已拥有世界上最大的规模,出国(境)旅游人数也已在亚洲各国中名列前茅。世界旅游组织预测,到2020年,中国将成为世界上第1位旅游接待大国和第4位旅游客源输出国。

旅游饭店作为旅游生产力中最基本的要素之一,最近20多年来在我国也取得了举世瞩目的大发展。到2002年年末,全国旅游住宿设施达27.61万家,其中星级饭店8880家、社会旅馆8.4万家、个体旅馆18.31万家,直接从业人员合计达到515.29万人。遍布全国各地的近200家五星级饭店、近700家四星级饭店和近3000家三星级饭店,不但在旅游住宿接待中发挥着主体作用,而且许多已成为所在大、中、小城市和乡镇的折射当地现代化建设风貌的亮丽风景线;更为可喜的是,我国饭店业的服务与管理水平在借鉴国际经验中普遍进步和提升,已被海外誉为我国率先与国际接轨的行业之一。

“百年大计,教育为本”。为了适应当前我国旅游业大发展和到2020年建成世界一流旅游强国的需要,包括饭店服务与管理在内的我国旅游高等职业教育也必须大力发展,以培养出一批又一批具有必要的理论知识和较强实践能力的第一线的急需人才。天津商学院在开办酒店与旅游管理教育方面已有18年历史,其中,有研究生、本科和专科3个层次;旅游服务与管理专业被教育部命名为全国高等职业技术教育旅游服务与管理的重点示范专业。教育部希望重点示范专业能够在国内该专业的发展中起到示范作用,特别是在教材建设方面能够发挥带头人的作用。鉴此,由天津商学院旅游管理学院和中国旅游出版社组织编写旅游服务与管理系列教材实属顺理成章之举,具有“天时、地利、人和”多方面的优势。

这套系列教材,是对改革开放以来我国饭店服务与管理各岗位在借鉴国际经验基础上不断开拓创新的理论与实践的总结。既有必要的理论基础,又侧重应用能力和创新能力的培养;既注重知识的系统性,又注重在内容划分上的侧重性;既可为当前和未来的饭店各岗位从业人员提供实用性很强的学习培训教材,又可帮助饭店经营管理者全面熟悉业务和提高经营管理能力。我衷心祝愿这套系列教材能受到旅游教育界、饭店业界、旅游服务与管理专业师生和其他有关方面读者的重视和喜爱,并期盼其传授的知识能很好地转化为促进我国饭店业进一步提高服务与管理水平的现实生产力,为包括饭店业在内的我国旅游业更快、更好地发展做出积极贡献!

国家旅游局副局长



二〇〇四年二月十八日

## 前 言

《中共中央、国务院关于深化教育改革,全面推进素质教育的决定》中明确指出:“高等职业教育是高等教育的重要组成部分,要大力发展高等职业教育,培养一大批具有必要的理论知识和较强实践能力的生产、建设、管理、服务的第一线的急需人才。”高等职业教育已成为今后一个时期高等教育事业大力发展的重点,它将发展为一种培养应用型人才的教育制度和教育形式。旅游业已成为国民经济发展的支柱产业,旅游业的大发展急需不同层次的旅游管理人才,特别是急需具有应用能力的一线管理者。目前,全国有旅游高校 252 所,均包含高职人才的培养,但就旅游专业的高职教材出版情况看,能够体现高职特色,符合高职培养目标和培养方案要求的教材还比较少。

天津商学院高等职业教育的旅游服务与管理专业是在有着 18 年历史的酒店与旅游管理本科专业的基础上建立起来的,它被教育部命名为全国高等职业技术教育旅游服务与管理的重点示范专业,还是天津市高职(自考类)的该专业的主考院校。参与饭店服务与管理系列教材编写的教师以天津商学院旅游管理学院的教师为主,同时还聘请了南开大学和暨南大学中旅学院的教师,他们不仅具有较为长期的专业理论教学的经验、教材编写的经验、大量的科研成果,而且有丰富的行业实践经验。大部分教师长期在旅游企业兼职,担任总经理、副总经理、咨询顾问或独立董事等,承担企业科研课题,熟悉旅游企业的经营管理。此外,还邀请了有丰富经营管理经验的业内人士共同参与该套教材的调研、论证和编写工作,使该套教材既有一定的理论基础,同时又体现与实践密切结合,侧重应用能力和创新能力培养的特色,所有这一切是保证该套高职教材质量的必要前提。

21 世纪旅游高职教育应面向世界、面向不断变化的行业发展需要;

应培养德、智、体全面发展的,掌握饭店业、餐馆业、旅行社业及娱乐业服务与管理所需的基本理论、基本知识和基本技能,具有较强的动手能力和解决实际问题的应用能力、开拓创新能力,以适应现代旅游服务与管理第一线工作需要的应用型专门人才。这套教材体现了不断变化的行业发展的需要,在解决实际问题能力及开拓创新能力的培养上体现了以下特色:

在教材内容的选择上,首先有一定的理论基础和适当的方法论内容,并以理论体系为主线贯穿始终;其次,在观点的表述上,选用具有行业特点的实践性内容和案例支撑。因此,教材系统地反映了每一门课所涉及的部门业务流程、应具备的业务技能,以培养学生具有旅游行业最基层的业务操作能力。在教材结构上,力争保证教学目标的实现。首先,在每一章的开始有学习方法的指导,使学生明确该章的主要内容、应掌握的重点、难点、考核的要求,使学生在学时做到心中有数,有的放矢;其次,在每一章的最后留有复习思考题,包括基本理论题、简单应用题、综合应用题,每一章后面还有一个典型案例,涵盖了该章的知识点,学生要针对案例进行小组讨论,寻求解决问题的有效办法。

在这里,我们要特别感谢天津市教委给予我们编写组的支持与帮助。天津商学院领导对该系列教材的编写与出版给予了足够的关注,成立了以主管院长、高职院校院长、旅游管理学院院长及主任、专家教授和企业界人士共同组成的编写委员会,在此也一并表示感谢。同时,还要感谢南开大学旅游管理系的李天元教授,他在百忙之中认真审定所有教材的大纲并提出了很多宝贵的意见;感谢中国旅游出版社的付蓉编辑,正是她对该套教材的独到见解给了我们很多启发,才使得该套教材特色独具;感谢课题组的全体人员,他们对中国旅游高等教育发展的责任感以及在教材编写过程中所表现出来的团队精神,保证了教材编写工作的如期完成。应该说教材编写的过程在很大程度上是一种开拓创新的过程,因此,难免会有不完善的地方,欢迎读者批评指正。

旅游服务与管理高职系列教材编写组

2003年11月29日

## 目 录

序 .....	( I )
前 言 .....	( III )
<b>第一章 绪论</b> .....	( 1 )
第一节 中式烹调工艺学在旅游与饭店管理中的地位和作用 .....	( 3 )
第二节 中式烹调工艺学的定义及工艺流程 .....	( 5 )
第三节 中式烹调工艺学的研究对象及任务 .....	( 9 )
第四节 中式烹调工艺学的学习方法 .....	( 12 )
<b>第二章 烹饪原料的认识与运用</b> .....	( 21 )
第一节 我国烹饪原料资源概况 .....	( 23 )
第二节 果蔬类原料 .....	( 26 )
第三节 禽蛋类及乳制品 .....	( 57 )
第四节 畜肉类 .....	( 60 )
第五节 禽肉类 .....	( 67 )
第六节 水产品 .....	( 71 )
<b>第三章 烹饪原料的初步加工</b> .....	( 93 )
第一节 原料初步加工的原则 .....	( 95 )
第二节 植物原料的初步加工 .....	( 96 )
第三节 家禽的初步加工 .....	( 99 )



第四节	家畜内脏的初步加工 .....	(101)
第五节	水产品的初步加工 .....	(103)
第六节	原料的分档取料与整料出骨 .....	(107)
<b>第四章</b>	<b>刀工技术 .....</b>	<b>(115)</b>
第一节	刀工的意义与基本要求 .....	(117)
第二节	刀工的设备与基本操作知识 .....	(119)
第三节	刀工及常用刀法 .....	(122)
第四节	刀工处理后原料的形状 .....	(131)
<b>第五章</b>	<b>干货原料的涨发加工工艺 .....</b>	<b>(141)</b>
第一节	干货原料的特点与干货原料涨发的目的 .....	(143)
第二节	干货原料的涨发方法 .....	(144)
第三节	干货原料涨发的实例 .....	(149)
<b>第六章</b>	<b>菜肴的组配工艺 .....</b>	<b>(161)</b>
第一节	菜肴组配工艺的意义及要求 .....	(163)
第二节	菜肴组配工艺的原则及方法 .....	(167)
第三节	花色菜肴的配制 .....	(172)
第四节	中国菜肴的命名 .....	(174)
第五节	筵席和筵席知识 .....	(176)
<b>第七章</b>	<b>食品雕刻工艺 .....</b>	<b>(183)</b>
第一节	食品雕刻的意义与注意事项 .....	(185)
第二节	食品雕刻的原料 .....	(186)
第三节	食品雕刻的刀具 .....	(188)
第四节	食品雕刻的分类和步骤 .....	(190)
第五节	食品雕刻的刀法 .....	(191)
第六节	原料及成品的保藏方法 .....	(194)

<b>第八章 保护及优化加工工艺</b> .....	(197)
第一节 挂糊、上浆工艺 .....	(199)
第二节 勾芡 .....	(205)
第三节 制汤、制蓉、制冻工艺 .....	(209)
<b>第九章 调味工艺</b> .....	(225)
第一节 调味的意义与作用 .....	(227)
第二节 调味品的种类 .....	(228)
第三节 调味的的方法、阶段及注意事项 .....	(232)
第四节 菜肴的味型及其调配 .....	(237)
第五节 调味品的装盛、保管与合理放置 .....	(246)
<b>第十章 火候</b> .....	(251)
第一节 火候的概念及火力的分类 .....	(253)
第二节 原料受热后的变化 .....	(256)
第三节 火候的运用 .....	(261)
<b>第十一章 原料的初步熟处理</b> .....	(267)
第一节 焯水和水煮 .....	(269)
第二节 过油 .....	(274)
第三节 走红 .....	(279)
第四节 汽蒸 .....	(281)
<b>第十二章 热菜的烹调方法</b> .....	(285)
第一节 油熟法 .....	(287)
第二节 水熟法 .....	(318)
第三节 汽熟法 .....	(340)
第四节 特殊烹调方法 .....	(346)
第五节 其他烹调方法 .....	(358)
第六节 烹调方法与基本功 .....	(362)

第十三章 冷菜的制作工艺 .....	(375)
第一节 冷菜的概念和特色 .....	(377)
第二节 冷菜的烹调方法 .....	(378)
第三节 冷菜的切配与装盘 .....	(391)
参考文献 .....	(395)
后 记 .....	(397)

# 第一章 绪 论

## 学习目的

- 了解中式烹调工艺学在旅游饭店管理中的地位和作用
- 掌握中式烹调工艺学的定义及工艺流程
- 掌握中式烹调工艺学研究的对象及任务
- 掌握中式烹调工艺学的学习方法

## 主要内容

- 中式烹调工艺学在旅游饭店管理中的地位和作用
  - 中式烹调工艺学在中国烹饪学中的地位
  - 中式烹调工艺学在旅游与饭店管理中的地位和作用
- 中式烹调工艺学的定义及工艺流程
  - 中式烹调工艺学的定义
  - 中式烹调工艺学的基本要素
  - 中式烹调工艺流程
- 中式烹调工艺学的研究对象及任务
  - 中式烹调工艺学的研究对象
  - 中式烹调工艺学的任务——如何应对挑战
- 中式烹调工艺学的学习方法

## 第一节 中式烹调工艺学在旅游与饭店管理中的地位和作用

### 一、中式烹调工艺学在中国烹饪学中的地位

烹饪从烧菜做饭的技术发展成为饮食科学的一个重要分支，其间经历了漫长的演变过程。在这个过程中，技术的积累，饮食思想的影响，其他科学发展提供的基础和帮助，烹饪自身发展的要求等诸因素发挥了重要的作用。

任何一门科学的发展都是与特定的社会要求相适应的。烹饪科学的建立和发展为人们指出了科学地开展烹饪活动的原则和方法，其意义在于：有效地利用食物资源；科学地进行烹饪加工；合理地进行饮食消费。中国烹饪学是以研究中国饮食制作技术及中国烹饪基本原理、技术理论为主要内容的，包括研究中国烹饪历史、文化、艺术在内的、揭示中国饮食文明发展规律的科学。这一定义表明中国烹饪学是一门实用性与综合性兼具的学科，它以中式烹调加工技术为研究核心，建立在哲学、经济学、历史学、民俗学、美学、饮食心理学、烹饪学概论、烹饪史、烹饪营养学、烹饪卫生学、烹饪化学、烹饪物理学、烹饪生物学、中医学、药膳学、地理等学科边缘相互交叉的网络上。

烹调工艺的发展，和社会经济、文化、科学的发展有着密切联系，经历了从简单到复杂，从低级到高级，从单纯使用到审美和使用相结合的过程。烹调工艺学要在以上多种学科中，在与烹饪学相关的基础理论指导下，向更高的技术境界发展。而这些学科又要以烹调工艺学所表现的烹调技术和艺术效果为依据，进行更加具有针对性的研究。这些学科的整体性结构，只有在相互联系中才能体现出来，如烹饪营养学、烹饪卫生学等，均以烹调工艺学为研究对象。没有烹调工

艺学的存在，这些学科的研究也就失去其应有的功能；反之，没有这些学科的研究成果的充实和其理论指导，烹调工艺学就会陷入片面性、盲目性。

## 二、中式烹调工艺学在旅游与饭店管理中的地位和作用

### （一）烹调工艺生产的产品可以满足饭店客人的基本生活需要

饮食消费是人类各种需求中最基本的需求。饭店作为旅游者离开家以后的“家”，离开了饮食产品的服务就不能是一个健全的饭店。因此，重视烹调工艺，加强菜品的推陈出新和质量控制，是饭店提供“食宿”基本服务的核心任务之一。

### （二）烹调工艺生产的产品是饭店创造收入的重要来源

饮食服务是饭店获得经济收益的重要服务项目之一。饮食服务的收入在饭店总收入中所占的比重因地域、因饭店状况而异，受到饭店本身主、客观条件的影响，如饭店的经营思想、经营传统、饭店的地理位置、内部设计、档次等等。目前，我国饭店业的发展趋势是饮食服务的收入正在接近并超过客房服务收入。这是因为，饭店客房数量是基本不变的，所以其最高收入是一个常量，而饮食服务的最高日收入则是个变量，虽然饭店餐厅的餐位数是固定不变的，但可以通过提高烹调工艺的工作效率、技术含量等措施，使餐座的周转率和菜品单价得以提高，最终使饭店饮食服务的营业收入最大化。

### （三）中国烹饪的文化内涵为开展特色旅游活动提供了主题

中国素有“烹饪王国”的美誉，中国烹饪文化是中国文化的一部分。中国烹饪文化是中国人和社会历史过程中，为生存、发展、享受的需要，所创造和积累的烹饪物质财富和精神财富的总和。中国烹饪文化积淀的遗产甚多，既有从用火熟食开始的历史发展足迹；也有文字记载的各种烹饪典籍、饮食文献；还有多姿多彩的食风食俗、不胜枚举的美饌佳肴。而中国烹饪文化的基石应该说是中式烹调工艺。对传统技术的推陈出新、对外来烹调工艺的兼收并蓄、对饮食之美的孜孜追求使中式烹调工艺在人类饮食文明中独树一帜。

通过了解中国烹饪文化来了解中国传统文化，这是许多外国友人

来华旅游的主要目的之一。早在 20 世纪 80 年代初，日本主妇之友社就曾组织过“豪华中国料理研修品尝团”来中国，一方面以旅游观光的形式来了解中国的烹饪文化，另一方面与中国烹饪界交流中国烹调工艺技术。2003 年国家旅游局提出的年度主题则是“中国烹饪美食游”，由此也可以看出中国烹饪对我国旅游业的贡献正在日益加强。

## 第二节 中式烹调工艺学的定义及工艺流程

### 一、中式烹调工艺学的定义

中式烹调工艺学是以中国传统烹调工艺过程为主要研究内容，包括烹饪原料的初加工、切配、调味、加热制熟，直到成菜艺术的各个环节工艺，并涉及有关基础理论和基本知识，在此基础上以培养学生的实际操作技能为主的一门技术理论学科。中式烹调工艺学的技术特点主要表现在以下几个方面：

#### （一）即时性加工制作

所谓“即时性加工制作”，简单地讲就是现制现食。中式烹调的制成品一旦生产出来，通常会被立即消费，间隔时间很短。这一特点与同样是以制作食物为主要任务的食品工业相比较非常明显。

#### （二）手工操作为主

中式烹调的手工操作的特点是与中国菜菜品的多样性和操作的经验性相适应的。随着烹饪生产的社会化和技术的进步，厨房中手工操作的比重将会逐步降低。

#### （三）菜品多样化

中式烹调的常用原料约有 1000 余种，即使是同一种原料又因其部位的不同，适用的烹调方法也不同；各种调味原料经过组合运用，又可产生数十种味型；此外，中式烹调通过长期实践形成了许多种加热制熟技法。将原料、调味和加热制熟技法三者组合运用，极大地丰



富了中式烹调的菜品品种。

#### (四) 技能型

中式烹调作为一种手工操作占较大比重的生产技术,实际操作技能水平的高低与菜品的质量关系重大。同样的原料、同样的条件、同样的方法,由于不同的人操作则会做出质量相去甚远的菜品来。

#### (五) 质量控制的模糊性

在现阶段,中式烹调的菜品质量控制实质上还是一种模糊控制。中式烹调的菜品质量控制困难主要在于原料的非标准性、加工过程和方法的多变性、产品标准的多样性以及现有加工条件的限制,甚至还与消费者的爱好有关。一个具体的菜品,有的人认为品味上乘,有的人也许会认为工夫不到家。就中式烹调的实际行为过程而言,很难制定出为所有人都认可的统一的质量标准。这种消费的多样选择性决定了中式烹调菜品质量控制的模糊性。

## 二、中式烹调工艺学的基本要素

烹调是一种复杂而有规律的物质运动形式。烹调之所以复杂,是因为在菜品制作加工过程中,原料、刀工、炉灶、火候、炊具、调味、水和制熟技法等八大要素都在激烈地运动;烹调之所以有规律,是因为这八大要素在运动过程中都有各自的轨迹。一方面要积极创造条件让这些要素运行;另一方面又要“因材施教”地对某些要素的运动加以制约,这就要靠厨师的调度和掌握。

### (一) 原料

原料是烹调的物质基础,也是烹调诸要素的核心,因为其他要素都是作用于它的。烹饪原料转化成菜品后,可以为食用者提供营养,果腹充饥,满足食欲,所以烹调用料必须筛选,恰当组合。“巧妇难为无米之炊”,没有好的原料做不出好菜。

### (二) 刀工

刀工的主要作用是切割原料;同时,不同的刀法和刀口,不仅可以美化菜品,而且还影响原料成熟的快慢。通过刀工处理,剔除原料中不能食用的部分,分割出烹调所需要的部分,可以起到进一步选料