

国内贸易部部编



中等专业学校教材



酒店烹饪技术

郭希廉 主编



中国商业出版社



酒店烹饪技术

1944.11.11



酒店烹饪技术

郭希廉 主编

中国商业出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒店烹饪技术/郭希廉主编

—北京:中国商业出版社,1994.6

(酒店管理专业)

ISBN 7-5044-2532-X

I. 酒… II. 郭… III. 烹饪-技术 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 05573 号

责任编辑:乔 杰

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

北京北方印刷厂印刷

787×1092毫米 32开 11.125印张 240千字

1994年8月第1版 1998年4月第2版第1次印刷

定价:16.80元

*** * * ***

(如有印装质量问题可更换)

编写说明

随着我国社会主义市场经济体制的建立,改革开放政策的深化和人民生活水平的日益提高,必将极大推动我国旅游服务业的迅速发展,作为旅游服务业三大支柱之一的酒店业也会得到高速发展。为适应我国第三产业发展的新形势,提高我国酒店经营管理水平和服务质量,全国酒店管理系列教材编委会,根据培养中等(中级)酒店经营管理人才规格和要求,满足各地业务技术岗位培训的需要,组织有关专家、学者、教师编写了《酒店经营与管理》、《酒店前厅服务与管理》、《酒店餐饮服务与管理》、《酒店客房服务与管理》、《酒店公共关系学》、《酒店财务会计》、《酒店微机应用》、《酒店烹饪技术》、《酒店实用美术》、《酒店实用法规》、《酒店设备》共十一本教材。

这套教材总结了国内外著名酒店经营管理的先进经验,反映了最新酒店管理理论的研究成果,内容简明、实用,操作性、科学性较强。体系较为完善,取材具有一定的代表性。经我司组织有关专家认定,特向各地大中专院校和社会各界推荐,这套教材可作为大中专酒店管理、餐旅管理、饭店管理、旅游服务等专业的试用教材,也作为广大在职经营管理人员业务技术岗位培训教材,还作为广大在职员工自学读物。

《酒店烹饪技术》是酒店管理系列教材之一,本书由郭希廉主编,其他参加编写人员及分工如下:顾建国(第一、八章)、孙学斌(第三、八章)、任惠康(第四、五章)、罗林枫(第六、七

章)、梁敦奎(第九章)、梁灿然(第十一章)。

在编写过程中得到许多学校、单位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,以便进一步修改完善。

国内贸易部教育司

目 录

第一章 绪论	(1)
第一节 中国烹饪的起源与发展.....	(1)
第二节 中国菜肴的品评和命名.....	(4)
第三节 中国菜肴的特色和地方风味.....	(8)
第二章 烹饪原料知识	(19)
第一节 粮食类	(19)
第二节 畜禽奶蛋类	(23)
第三节 水产类	(34)
第四节 蔬菜类	(43)
第五节 果品类	(51)
第六节 调味品类	(55)
第三章 原料初加工工艺	(66)
第一节 新鲜蔬菜的初加工	(66)
第二节 水产品的初加工	(69)
第三节 家禽家畜的初加工	(74)
第四节 常见野味的初加工	(78)
第五节 出肉、取料、去骨	(80)
第六节 干料涨发	(89)
第四章 刀工处理工艺	(105)
第一节 刀工概述.....	(105)
第二节 烹饪刀具、菜墩的使用和保养	(107)

第三节	刀法	(111)
第四节	原料形状与刀法的运用	(115)
第五节	刀工美化	(119)
第六节	食品雕刻	(122)
第五章	菜肴配伍	(128)
第一节	菜肴配伍的概念、意义及作用	(128)
第二节	菜肴配伍的基本要求	(130)
第三节	菜肴配伍的原则和方法	(133)
第六章	烹调工艺(上)	(139)
第一节	调味	(139)
第二节	挂糊、上浆、勾芡	(146)
第三节	火候	(153)
第七章	烹调工艺(下)	(158)
第一节	炒、熘、爆	(158)
第二节	炸、烹	(176)
第三节	煎、贴、塌	(191)
第四节	烧、扒、焖、烤、燻	(197)
第五节	挂霜、拔丝、蜜汁	(213)
第六节	炖、蒸、烩	(219)
第七节	氽、煮、涮	(228)
第八节	拌、炆、腌	(235)
第九节	卤、酱、冻(晶)	(243)
第十节	酥、熏、腊	(248)
第八章	菜肴盛装工艺	(252)
第一节	菜肴盛装的一般要求	(252)
第二节	凉菜的盛装	(255)

第三节	热菜的盛装	(257)
第四节	汤菜和火锅的盛装	(260)
第九章	面点制作基础	(262)
第一节	面团的种类及用途	(262)
第二节	发酵与使碱	(279)
第三节	馅心种类及包馅比例	(289)
第四节	面点成熟方法	(292)
第五节	裱花技术	(302)
第十章	筵宴知识	(307)
第一节	筵席的概念	(307)
第二节	筵席的规格与种类	(309)
第三节	我国传统筵席菜单	(311)
第四节	宴会	(315)
第十一章	西餐知识	(317)
第一节	世界主要国家和地区的餐饮菜式特点	(317)
第二节	西餐主要菜肴简介	(331)
第三节	西餐甜点简介	(339)

第一章 绪 论

饮食是人类赖以生存的最重要的物质条件之一,这条真理我们祖先在两千多年前就把它概括为一句格言:“民以食为天”。但人类是能改造自然和改造自身的动物,在温饱的基础上,随着生产的发展和文化的积累,便产生了各种专业知识和专业技能。又由于社会需要而常常以各种专业知识和技能的有机联系,被人类运用于社会生活的某些目的而产生新的更深的知识技能领域。烹饪技术就是人类运用多种知识技能服务于膳食实践而绽开的一朵奇葩。

中国烹饪技术历史悠久,源远流长。烹饪是文化,是科学,是艺术,是我国劳动人民几千年辛勤劳动的成果和智慧的结晶。

“烹”,煮也;“饪”指食物煮熟到适当程度。“烹饪”本意是指“煮熟食物”。烹饪技术是研究食物加工成菜点的一门科学,它也是酒店等餐饮业经营管理人员必备的知识。本书主要介绍中国烹饪原料知识、原料初加工工艺、刀工处理工艺、菜肴配伍、烹调工艺、菜肴盛装工艺、面点制作基础、筵席知识,以及西餐知识等内容。

第一节 中国烹饪的起源与发展

一、殷商以前时期(由生到熟)

我们的祖先在原始时代,长期过着“茹毛饮血”、“生吞活

剥”的生活。那时候人类还不知用火,吃的是植物的根茎、种籽、野果和动物的生肉,喝的是生水和动物的鲜血,这个时代无“烹饪”而言。

后来,原始人在偶然的机会有,发现由于雷击或火山爆发而引起森林大火,烧死的一些没有来得及逃走的野兽,大火熄灭后散发出诱人的香气,偶而食之,觉得这种烧焦的兽肉远比生的兽肉鲜美。这种现象重复了千万次,经过了若干万年,人们开始懂得保留火种,用来烧烤食物。这大概就是人类“烹”的起源。据考古学家考证,在我国元谋人生活的地方就有炭灰和烧烤动物的化石,这说明在 170 万年前元谋人已经开始用火。在北京猿人遗址发现有几层面积较大的灰烬和烧土,据考北京猿人已懂得保留火种。

由于原始人居住不够安定,过着游荡的生活,火种很难保留下来。在我国古代的传说中,记载着“燧人氏钻木取火”的故事。《韩非子》说:“有圣人作,钻燧取火”。火的掌握和运用,结束了人类茹毛饮血的野蛮时代,由生食变为熟食,这是人类的一大进步。

生活在海滩的原始人,把猎获的食物堆放在沙滩上,经过海水冲洗,然后再烧烤,感到滋味比以前味美可口,因此原始人慢慢认识了海滩上的白色结晶——盐,开始有意的收集,这大概就是人类调味的开始。

人类在没有学会制造陶器以前的烹调方法,是人类最简单“炮生为熟”——直接烘烤法,称为“石烹阶段”,包括火上燔肉和石上燔谷。

陶器的出现又是人类的一大进步,是人类烹饪史上的一大飞跃,大大推动了烹调技术的发展,由“石烹阶段”向“水烹”

阶段过渡。据考古学家论证,大约至今一万年左右的新石器时期,已经有简单的陶器了。最早的制陶是“掘地为臼,以火坚之”、“泥条盘筑法”或在编制和木制的容器上涂上粘土使之能够耐火而成。陶器出现,饮食之道始备。陶器出现后,还产生了“煮海作盐”,扩大了盐的产量。

烹和调的产生对人类社会的进化,具有重大的意义,可以概括成以下几个方面。

1.改变了人类“生吞活嚼、茹毛饮血”的野蛮生活方式,在摄食以维持生存这一主要的生活方式上使自己正式区别于其他动物。

2.烹而后食,可以杀菌消毒,帮助消化,改善营养,保障健康,为人类的体力和智力的发展创造了有利的条件。

3.发明烹调以后,人类的食物范围扩大了,在生存竞争中能更好地生存下来。

4.人们开始熟食以后,又逐渐养成了定时饮食的习惯。

5.通过烹调,人类渐渐地知道使用饮食器皿,进而懂得了生活上(特别是饮食上)的一些礼仪,开始向文明人过渡。

二、殷商至战国时期(由粗到细)

到了商代,由于青铜器的出现及其在烹饪中广泛应用,使人类又前进了一大步,烹饪技术开始由水烹阶段向油烹阶段过渡。这时有传热迅速的金属锅子和锋利的金属薄刀,人类能够将原料加工成各种形状,再加上这时人类已会使用油脂,烹调方法开始丰富起来,发明了油烹法(炒、炸、熘、爆等)。

春秋战国,经济繁荣,冶铁技术空前发展,又给烹调技术带来了一个新的飞跃。这时烹饪饮具的不断改进和增多,给烹调技术发展提供了基础。烹饪原料东西南北交流,新的食

用原料又不断地被发现,烹饪原料越来越丰富,而且对烹饪原料质量要求也越来越高。刀具的改进,促进了烹饪原料加工形状的多样化和标准化。酿酒、制酱、制醋、制糖等相继出现,各种调味品也越来越多。这时的统治阶级对饮食已开始考究起来,使得烹调技术也不断提高。

三、秦至现代(由细到精)

由于国内外的贸易和文化的交流,烹饪原料有了相应扩大,各地移植和国外输入也与日俱增,各地烹调技术也得到不断交流,加快了烹饪的发展,有很多文人,对烹饪技术进行记载和研究,出现了不少烹饪专著。例如商汤时的《吕氏春秋·本味篇》,北魏贾思勰的《齐民要术》食品部分,元代的《饮膳正要》、《宋氏养生部》、《饮馔服食笺》,其中以清代袁枚的《随园食单》为集大成者。这些专著对烹饪的继承和发展起了促进作用。

社会在进步,烹饪技术也在不断提高,尤以现在发展速度为最快。在党和政府的关怀下,厨师的社会地位有了提高,厨师的培养打破了传统单一的以师带徒的模式,建立了各级各类烹饪学校,为我国的烹饪发展提供了有利的条件,使烹饪技术走上新的发展道路。

第二节 中国菜肴的品评和命名

一、中国菜肴的品评

中国菜肴的品评主要包括色、香、味、形、器、质、营七个方面。

(一)色

菜肴的颜色主要是由原料颜色和调味料颜色所决定的。

菜肴原料颜色是在菜肴配伍时实现的。一般要求是突出主料颜色,辅料衬托、点缀主料的颜色,与主料颜色相适应。具体的配置方法有两种:顺色配置和花色配置。

调味料从颜色上可分为有色调味料和无色调味料。有色调味料的使用,可使调味料的颜色掩盖原料的颜色。例如东坡肉、咖喱鸡块、茄汁鱼片等菜肴,主要是突出调味料的颜色。无色调味料主要是突出原料的颜色,例如锦绣鱼丝、翡翠蹄筋等菜肴。总之,在使用调味料时,要根据具体原料加以选择,或扬原料之颜色,或掩原料颜色之不足。

(二)香

菜肴的香气,是挥发性物质刺激嗅觉所引起的感觉。菜肴香气的形成相当繁杂,主要是许多成分综合作用的结果。这其中有很多成分,还有待今后去探索。

香气的来源可分为原料本色香、调味料香和烹调香三种。菜肴的香,一般是三则的综合效果。应尽量使菜肴达到“香气扑鼻,馋涎欲滴”以刺激食欲的效果。

(三)味

中国菜肴的味,是中国菜肴所追求的根本所在,也是鉴别菜肴质量最重要的标准。

味,可分为基本味和复合味两种,基本味有五味说(咸、甜、酸、辣、苦)和七味说(咸、甜、酸、辣、苦、鲜、香)等。基本味中的咸味是调味中的主味,菜肴基本上都离不开盐,加盐是调味的关键。菜肴纯粹单一味是不存在的,菜肴的味是“五味调和”的结果。

菜肴在调味时应掌握:①注重本味,一物呈一味,重原料

之味。②注重调味,讲究调料,重菜肴味之正宗。③适口者珍,顾客的口味就是我的追求。④合乎时序,注意时令(“春多酸,夏多苦,秋多辣、冬多咸。调以滑甘”)。

(四)形

菜肴之形美观悦目,给人以艺术的享受,催人食欲。

菜肴的形主要是食物原料经过刀工技艺处理后的综合结果。厨师根据具体的原料,运用各种刀法加工成一定形状,通过烹调成形变为“美”的佳肴。特别是像形冷盘,利用原料的质地、颜色,通过刀工拼摆成各种美丽的像形图案,融实用性、观赏性于一体。

(五)器

俗话说:“美食不如美器”。饮食器具在宴饮活动中具有不可忽视的实用价值,而且也有很高的艺术价值。中国菜肴的盛装,体现在餐具的质美、色美、图案美等诸方面,是菜肴美的高度统一。还值得提一下餐具中的筷子,筷子实为中国所特有,是中餐的标志之一。

(六)质

菜肴的质,是指菜肴进入口腔所引起的质感,此外也包括菜肴的观感。菜肴的质感有嫩、脆、松、软、糯、烂、酥、滑、韧等。菜肴的观感有光泽、滑腻等。

各种不同的菜肴都具特有的质感风格,只有达到其要求,才能称为质感美。例如,清炒虾仁的“滑嫩”感,干煸牛肉丝的“酥”感,松鼠鳜鱼的“外脆里嫩”感等。

(七)营

营是指菜肴的营养价值。菜肴不但要求“色香味俱全”,还要求富有营养。人之饮食,取得营养乃是根本目的。过去

由于一些特殊原因,中国菜注重追求“色香味形”,不太讲究营养之搭配。现在,讲究原料的营养搭配,尽量减少烹调中营养的损失,已逐步引起重视。

二、中国菜肴的命名

中国菜肴的命名,是体现中国烹饪文化和艺术的一个方面。菜肴的命名方法多种多样,没有明确的规定。一般应做到既名副其实,体现特色,又要概括菜的全貌,力求雅致得体。

菜肴的命名方法可分为写实法和寓意法两种。

(一)写实方法命名

这种命名方法有一定的规律,菜肴名称勾划出菜的某一特征,见名如见菜,比较直接反映菜肴的具体情况,平时命名时大多采用这种方法。

1.烹调方法加主料名命名。该法适用于一些烹调方法具有特色的菜肴,菜名能体现菜肴的特征。例如清炒虾仁和油爆墨鱼卷等。

2.配料名加主料名命名。这种命名方法,除主料外,突出反映菜肴的某一辅料,特点是那些辅料对整个菜肴起重要作用。如鸡火干丝、银芽鸡丝等。

3.主、配料名加烹调方法命名。这是一种最通俗易懂,而又最常用的命名方法,较适用于一般菜的命名,食者观其名就一目了然。其方法是把主要的主、配料加烹调方法全部结合起来命名。例如青椒炒肉丝、开洋炆芹菜等。

4.味型加主料名命名。主要是突出菜肴的口味特点,使菜肴的口味表现在菜名上,例如糖醋黄鱼、怪味鸡等。

5.人名或地名加主料名命名。有些名菜以发明者的名字来加以命名,还有一种情况是一些名菜同名人有一定的关系,

就以名人的名字来命名。例如麻婆豆腐、东坡肉等。

一些地方最具代表性的名菜,往往就以地方加主料名来命名。例如西湖醋鱼、镇江肴肉等。

6. 色泽加主料名命名。色泽鲜艳、别致的菜肴,就以其色泽加主料名来命名,例如翡翠蹄筋、芙蓉蛋等。

7. 形状加主料名命名。一些经特殊加工处理的像形菜,特别是经花刀处理的菜肴,就直接以其形状加主料名来命名。例如松鼠鳊鱼、太极湘莲等。

8. 以菜肴原料的某一共同属性加烹法命名。这类菜肴由两种或两种以上的原料构成,而且这些原料无主、辅料之分,就综合这些原料的共同属性加原料的种类数量和烹法来命名。例如扣三丝、炒三鲜、油爆双脆等。

(二)寓意方法命名

这种命名方法,从字面上看,较难理解。它是借文学手段,采取比拟、夸张、想象和讽喻等方法,使菜肴具有构思新颖、寄予深情、引人入胜之特点。因此,这种菜肴的命名要自然贴切,名副其实,最忌牵强附会,故弄玄虚,使人难以理解。命名较好的如佛跳墙、芙蓉海底松、桃花泛、游龙戏凤等名菜。

第三节 中国菜肴的特色和地方风味

一、中国菜肴的特色

中国烹饪经过长期的发展和不断提高,融汇了我国灿烂的文化和艺术,集中了各民族和各地区烹调技艺的精华,使中国烹饪称誉世界,被公认为“烹饪王国”。归纳起来,中国菜肴具有以下特点: