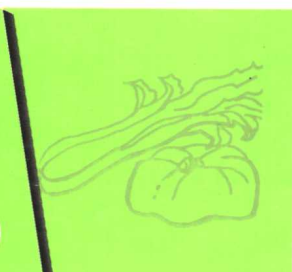
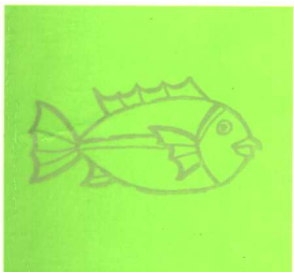
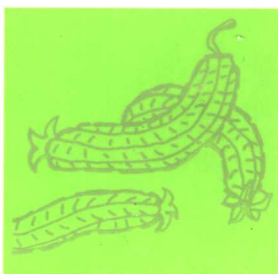
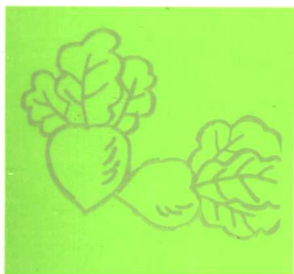




旅游中等职业技术学校统编教材

原料制作与加工

国家旅游局人事劳动教育司 编



TS972.1

中国旅游出版社

全国旅游中等技术职业学校统编教材

原料制作与加工

国家旅游局人事劳动教育司 编

中国旅游出版社

责任编辑:唐志辉 帅小健

封面设计:孔 臣 刘建新

绘 图:张 峰

图书在版编目(CIP)数据

原料制作与加工/国家旅游局人教司编. —北京:中国旅游出版社,1996. 6

ISBN 7-5032-1198-9

I. 原… II. 国… III. 烹饪-原料-制备
IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(96)第 05682 号

原料制作与加工

国家旅游局人教司 编

*

中国旅游出版社出版

(北京建内大街甲九号)

河北三河市文化局灵山红旗印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

*

开本:850×1168 毫米 1/32 印张:4 字数:103 千

1996 年 6 月第 1 版 2000 年 4 月第 3 次印刷

印数:6001—9000 册 定价:9.00 元

前 言

为了满足中等旅游教育的需要,提高教学质量,根据我司制定的旅游中等专业学校中餐烹饪专业教学计划和教学大纲,我们组织编写了该专业主要课程的教材。本套教材既可供旅游中等专业学校中餐烹饪专业使用,也可作为旅游涉外饭店员工培训教材职工自学读物。

《原料制作与加工》一书由南京旅游学校王德成、吕新河编写,北京103中李刚同志,对本书进行了审阅。

本套教材在编写过程中,曾多次听取有关专家、教师的意见,并得到一些单位的支持和帮助,在此一并致谢。

限于时间和水平,本套教材在组织编写中可能还存在一些缺陷,敬希读者指正。

国家旅游局人事劳动教育司

一九九六年五月

绪 论

烹饪技艺包含了烹饪原料加工技术，烹饪原料知识，烹调技术，冷菜制作技术等诸多方面的内容，随着物质生活条件的不断提高，烹饪已不是充饥解饱或满足口福的代名词，人们对烹饪理解发生了根本性的变化。烹饪技艺是一门艺术，烹饪饮食是一种文化，中国烹饪历史悠久、技艺精湛，烹饪饮食业已成为我国旅游业的一个重要组成部分，开拓现代烹饪学体系，美化了人民的生活，促使中国烹饪与世界饮食发展大潮早日接轨，是历史赋予我们的重任。

一、烹饪原料加工技术的内容

烹饪原料加工技术是烹饪技艺重要内容之一，它研究的内容有：刀工技术、鲜活原料的初步加工，出肉取料和整料去骨，干货原料的涨发、配菜等方面的基本知识和技能。

刀工技术是采用各种不同的用刀工具方法，将烹饪原料加工成适应烹调需要形状的操作过程，它是烹饪技术不可缺少的重要组成部分。其使用范围很广，主要用于鲜活原料的初步加工和烹饪原料的成形。我国菜肴历来讲究色、香、味、形、器，而其中的形与刀工是密切相关的。早在 2000 年前就有“割不正不食”之说。将烹饪原料加工成一定的形状时，使用的用刀方法简称刀法。刀法是千百年来我国劳动人民创造的，是中华烹饪饮食文化的一个重要组成部分，根据刀与菜墩面接触的角度和刀的运动规律，可将刀法划分为直刀法、平刀法、斜刀法和包含拍、捶、排、削、旋等的其它刀法。运用这些刀法可将烹饪原料加工成块、片、丝、条、丁、米、末、茸、泥等常见的一般工艺型形状，和菊花形、麦穗形、荔枝形、蓑衣形、球形等美化的复杂工艺型形状，使原料大小均匀、厚薄一致、整齐美观，从而便于成熟、便于入味、便于食用。

原料初步加工的目的，是为烹饪提供卫生、成形的净料。鲜活原料种类繁多，性质各异，是烹饪的主要物质，绝大多数鲜活原料不可直接用于烹制。如：新鲜蔬菜表面有泥沙杂物，有的有黄叶、老叶，有的有老皮、老筋，需经过整理和洗涤的处理；家禽需经过宰杀、褪毛、开膛取内脏的初步加工；家畜肉及其内脏需经过除污秽杂物、洗涤等的初步加工；水产品需经过去鳞、去内脏、去壳、去爪、须的初步加工。除了鲜活原料外烹饪上还常使用各种干货制品原料，这些干货原料在使用前必须经过一系列更为复杂的加工工艺，采用一定的方法，使干货原料重新吸收水分，最大限度地恢复新鲜时的状态。或使干货体积膨胀，成为松软的原料的操作过程就是干货涨发，各种干货制品的使用，丰富了菜肴的品种，增加了菜肴的风味。

出肉、取料是在一定的初加工之后，对烹饪原料进行的再加工。出肉加工是根据烹调的要求，将动物性原料的肌肉组织从骨骼中分离出来。取料（又称分档取料）就是对已经宰杀的和初步加工的家禽、鱼类等整只原料，按照其肌肉组织的不同部位、不同性质，正确地进行分档，取出适合不同烹调要求的原料。我国烹饪选料严谨，自古就重视对烹饪原料的出肉和分档取料《庄子·养生主》中就有“手之所触，肩之所倚，足之所履，膝之所踣，砉然騞然，奏刀騞然，莫不中音，合于桑林之舞，中经首之会”的记载。通过出肉和分档取料不但保证了菜肴的质量，更好地突出了菜肴的特色，而且保证了原料的合理使用，做到了物尽其用。

配菜又称配料，它是根据菜肴的要求，将各种加工成形的原料适量的搭配，使其可以直接地、独立地烹制出一只完整的菜肴过程。通过配菜确定了菜肴的色、香、味、形和营养价值，确定了菜肴的成本，美化了菜肴，使菜肴多样化。

二、烹饪原料加工技术的作用

烹饪原料加工技术是中国烹饪技艺的一个重要内容，是菜肴烹调的前奏，其作用具体表现为：

1. 为烹饪提供了清洁卫生的原料

从市场购进的烹饪原料，带着污秽杂质及一些不能食用的部分，不能直接用于烹调，必须进行初步加工整理，除去污秽杂质。初步整理和洗涤的过程就称为原料的初步加工，无论用于热菜的烹制，还是用于冷菜的制作，烹饪原料都应该达到卫生的要求。

2. 满足菜肴调味及成熟的需要

烹饪原料无论是由大改小、由粗切细、由整切碎或是剞上刀纹，都需要用刀工处理，刀工处理的结果，增加了一定数量烹饪原料的表面积，因此烹调时大大扩大了烹饪原料的受热面积，使烹饪原料迅速成熟，并使调味品的味道迅速渗透了原料内部，从而满足了菜肴调味和成熟的需要，保证了菜肴的风味。

3. 增进菜肴的美观

菜肴的外观除了烹调的过程中因加热或调味等因素而改变外，初步加工时刀工的改变和烹制前配菜方法的不同对菜肴的成品质量影响也很大。一块肉、一条鱼经过刀工的处理受热后可制成菊花形、蓑衣形、麻花形、柳叶形；经加工成泥茸的原料又可随意制成各种象形图案；通过配菜可使各种不同形状、不同色彩的烹饪原料相互组合、相得益彰，所有这些都大大增进了菜肴的美观。

4. 增加了菜肴的品种

运用各种不同的刀法，可以把烹饪原料加工成各种不同的形状，再辅以镶、嵌、色、卷、叠、排、酿、扎、穿、贴、扣等工艺手法。可制出造型优美、栩栩如生的菜肴，随着手工工艺的不同，大大增加菜肴的种类和数量。

5. 满足对烹饪原料的特殊要求

中国烹饪以选料严谨而著称，每道菜肴烹调时对选用烹饪原料的部位及加工方法都有严格的要求，如：制作四川名菜“回锅肉”选用猪肉时，应选用猪的后腿部分的坐臀肉。运用分档取料的方法，就能很方便地满足菜肴对烹饪原料的特殊要求，从而保

证了菜肴成品的质量。江苏名菜“八宝葫芦鸭”成品要求将鸭制成葫芦形，只有运用整料脱骨的方法处理，才能满足菜肴的特殊要求。制作“北京烤鸭”对鸭进行初加工时，采用肋开去内脏的方法，就能保证菜肴制作时不致漏油，而影响菜肴的风味。

6. 保证了菜肴质嫩的需要

动物性原料的质地老嫩度是相对韧度而言的，肉中纤维的粗细、结缔组织的多少及含水量都是影响原料嫩度的内在因素，菜肴质嫩的效果除了依靠相应的烹调方法及挂糊上浆等措施外，也可以通过机械力加以改变而取得。即运用刀工技术将各种原料作加工处理，如采用拍、捶、排、剖等的方法，使肌肉组织纤维断裂或解体，扩大肉的表面积，从而使更多的蛋白质产水基团暴露出来，增加肉的持水性，烹制时即可取得肉质较嫩的效果，从而保证了菜肴的品质。

目 录

绪 论	1
第一章 刀工技术	1
第一节 刀工设备	1
第二节 刀工	8
第三节 刀工方法	12
第四节 原料的成形	29
第二章 鲜活原料的初步加工	47
第一节 新鲜蔬菜的初步加工	48
第二节 水产品的初步加工	51
第三节 家禽和家畜的初步加工	55
第四节 常见野味的初步加工	60
第三章 出肉、取料和整料去骨	63
第一节 出肉加工	63
第二节 分档取料	66
第三节 整料去骨	75
第四章 干货原料的涨发	79
第一节 干货涨发的目的与基本要求	79
第二节 干货涨发的主要方法及原理	80
第三节 常见干货原料涨发的举例	87
第五章 配菜	99
第一节 配菜的重要性	99

第二节	配菜的原则及方法.....	104
第三节	菜肴的命名.....	108
第四节	宴席配菜.....	109
第五节	成品菜肴装饰.....	113

第一章 刀工技术

第一节 刀工设备

刀工设备是加工烹饪原料时所使用的刀具、菜墩及一些加工机械的统称。现代饭店厨房刀工设备品种繁多，烹饪工作者应掌握这些刀工设备的用途及保养方面的有关知识。

一、刀具种类及保养

(一) 刀具的部位名称

烹饪中使用的刀具种类很多，除了一些特殊用途的刀具外，大部分刀具的外形比较相近，一般由刀柄（也称刀把），刀背，刀膛（也称刀身），刀刃（也称刀口、刀锋）四部分组成。如图 1-1 所示。

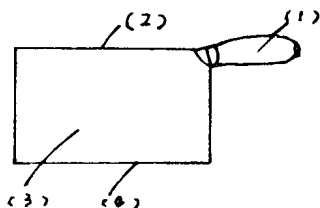


图 1-1 (1) 刀柄 (2) 刀背 (3) 刀膛 (4) 刀刃

(二) 刀的种类及用途

了解刀具的种类，掌握它们各自的特点，就能有针对性地选择刀具将烹饪原料加工成适合烹调的形状。

按照刀的用途可将刀具分为：片刀（又称批刀、薄刀），前切后斩刀（又称文武刀），砍刀和特殊用途的刀等。

1. 片刀（又称批刀、薄刀）

这种刀重约 300~400 克，重量较轻，刀身窄，刀背薄，钢质

纯硬，易开刃^①，使用时灵活方便，多用于加工块、片、丝、丁、条等，如：切肉丝，片豆腐干，切土豆丁等。切忌用于加工带骨头或质地坚硬的原料，如猪排骨、冻肉等。

2. 前切后斩刀（又称文武刀）

这种刀重约 500~700 克，刀身和刀背比片刀要宽要厚。刀的前半部分较薄，可用来切丝、切片、切丁、切条等，后半部分比较厚，可用来砍一些小骨头，如鸡骨、鸭骨等。

3. 砍刀

这种刀重约 1500~2000 克，刀背厚，主要用来砍骨头或质地较坚硬的原料，如猪头、猪爪、龙骨等。

4. 特殊用途的刀

(1) 烤鸭片皮刀

这种刀刀身窄小，刀刃锋利，一般为不锈钢材料制成，专供批熟烤鸭皮和肉。刀身长约 20 厘米。如图 1-2 所示。

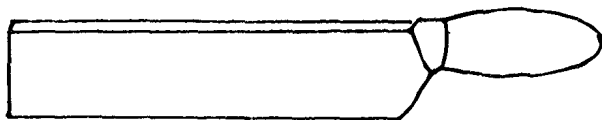


图 1-2 片皮刀

(2) 羊肉片刀

这种刀重约 500 克，刀刃中部呈弓形，刀身较薄，刀口锋利，是切涮羊肉的专用刀。如图 1-3 所示。

(3) 剔刀

这种刀形似猪耳，适宜于剔除动物胴体中的骨骼组织。如图 1-4 所示。



图 1-3 羊肉片刀

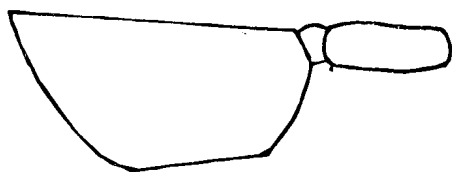


图 1-4 剔刀

(4) 镊子刀

这种刀长约 18~24 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）。刀可用于削、刮，刀柄专供镊夹猪毛、鹅毛等。外形如图 1-5 所示。



图 1-5 镊子刀

(5) 刨刀

刨刀用于去除一些植物原料的外皮，如：去土豆皮，去丝瓜皮，去莴笋皮等。外形各异。如图 1-6 所示。

(6) 剪刀

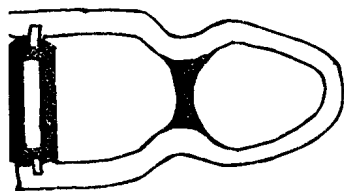


图 1-6 刨刀

剪刀多用于整理鱼虾等原料，如：去鱼鳍，剪虾脚、虾须，剖海参腔肠等。

(7) 刮刀

刮刀外形较小，刀刃不甚锋利，多用于刮鱼鳞，有时也用来刮菜墩上的污物。

以上刀的种类是根据刀的用途来划分的，如果根据刀的形状，可将刀分为圆头刀、方头刀和马头刀等几种，如图 1-7、1-8、1-9 所示。各种形状的刀主要是各地方使用的习惯不同，使用方法是



图 1-7 圆头刀

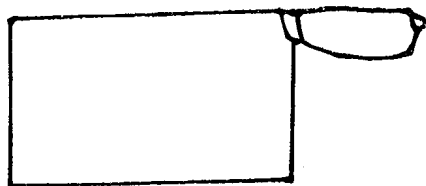


图 1-8 方头刀

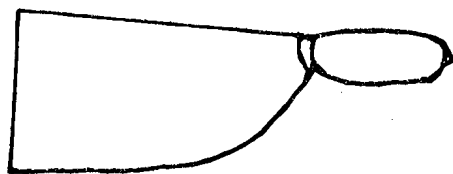


图 1-9 马头刀

(三) 刀具的质量鉴定和保养

1. 刀具的质量鉴定

好的刀要求：重量适宜，刀膛平整，厚薄均匀，刀刃部不夹灰^②，不弯曲，刀具的截面应呈等腰三角形，用指甲触拨刀刃，钢质响回音清脆。

2. 刀具的一般保养方法

(1) 防止刀刃损伤

刀刃与坚硬的物体碰撞，极易受损伤，而影响了刀的使用，所以刀具在使用之后应挂在刀架上或放入刀箱内，以避免刀刃受损。

(2) 防止生锈

刀具在使用完后，要用水冲洗去残留在刀膛两侧的污物，用干抹布擦净刀面上的水分。特别是在切有咸味的或带有粘液的原料，如：咸菜、藕、土豆、西红柿等时，依附在刀两侧的鞣酸等化学成分如不洗净，会使刀具氧化，生锈发黑。长时间不用的刀应在表面涂上一些食用油，以防止生锈。

3. 磨刀的工具及方法

“工欲善其事，必先利其器”，保持刀刃锋利才能使切制出的原料刀面光滑，不连刀。

(1) 磨刀的工具

磨刀的工具是磨刀石。磨刀石按其质地可以分为粗磨刀石、细磨刀石、油石等。

粗磨刀石长约 40 厘米，宽约 15 厘米，厚约 8 厘米，是人们

采集天然石料雕凿而成的。它的主要成分是黄沙，质地粗硬，多用于新刀不开刃和有缺口刀具的磨砺。

细磨刀石长约 30 厘米，宽约 12 厘米，厚约 8 厘米，是人工烧制而成的。它的主要成分是青沙，质地光滑细密，适宜于磨砺已开刃的刀具。

油石是用金刚砂人工合成的。油石种类型号尺寸不一，烹饪界常选用长约 20 厘米，宽约 5 厘米，厚约 3 厘米的细砂油石来磨砺刀具，这种磨刀石质地软中带硬特别适宜磨砺刀刃较薄的刀具，如：片刀等。

一般磨刀时都应先在粗磨刀石上磨出锋口，再在细磨刀石和油石上将刀刃磨锋利。

（2）磨刀的方法及关键

磨刀前的准备：磨刀前应先将磨刀石浸湿吃足水，架稳磨刀石（以前部略低后部略高为宜），洗净刀两面的油污，在磨石旁放盆清水。

磨刀的姿势与方法：两脚一前一后站稳，前腿弓，后腿绷；胸部略前倾，收腹，重心前移，两手持刀，目视刀刃部。在磨石上淋些水，将刀刃向外，紧贴磨石，刀背略提起，刀在磨石上来回推拉，当磨石表面沙浆稠粘时再淋些水，继续磨砺。如此反复。

磨刀的关键，磨砺时刀与磨石间夹角一般以 4° 左右为宜。角度过大则会磨损刀刃，角度过小会造成刀膛大面积地与磨石接触，而磨不到刀刃；向前推刀时，刀刃应推至磨石尽头才能拉回，否则会使磨石中段凹陷，不利于刀的磨制；用力要均匀，刀刃的前、中、后部分要轮流磨到，以防磨砺不均而变形。

（3）刀刃锋口的检验

刀具磨砺得是否合格应进行检验，第一种方法是将刀刃朝上，两眼直视刀刃，刀刃上看不到白色光泽，则表明刀已锋利，如刀刃上有一道“白线”则表明锋利程度还不够。另一种方法是刀刃放在指甲上拉一拉，如感觉光滑，则表明刀刃锋利，如感觉较涩，

表明刀刃还不够锋利，还需要继续磨砺。

二、菜墩的选择与保养

菜墩又称菜板，是对烹饪原料进行刀工操制时的垫衬工具。菜墩质量的好坏直接影响着刀工技术的发挥，因而菜墩的选择有较严格的要求。

（一）菜墩的选择

选做菜墩的原料除了要求质地坚实外，木质还应有一定的弹性。一般常选用橄榄树、银杏树（又称白果树）、榆树等制做。这些树木纹细腻，密度适中，弹性好，不损刀刃。菜墩以树皮完整，尺寸以直径 35~50 厘米，厚 20~25 厘米为宜。

（二）菜墩的使用与保养

新购进的菜墩在使用前应修正刨平后，浸泡在饱和的盐水中，使木质收缩，组织紧密，以防止菜墩干裂，达到经久耐用的目的。菜墩在使用过程中，还应经常转动，使墩磨损均匀，避免出现凹凸不平，若发现凹凸不平时应及时刨平。菜墩使用后要刮净表面，用纱布罩好，立于通风处。

三、刀工的机械设备

随着时代的发展，社会的进步，各种炊事机械设备应运而生，炊事机械的大量使用，减轻了厨师的劳动强度，提高了生产的效率。

（一）去皮机

去皮机用于去除一些根茎类烹饪原料的外皮，如：去土豆皮、红薯皮等。它的外形一般为封闭式的圆筒形，筒的底部有环形砂轮，高速转动时可除去去皮机内烹饪原料的外皮。

（二）绞肉机

绞肉机外形有多种，工作时高速旋转的刀轴将无骨的肉绞成肉末，肉末的粗细，可通过肉末绞制的次数来调节，肉末绞得次