

GUOWAI  
CAIDIAN ZHIZUO  
JIAOCHENG

# 国外菜点制作教程

茅建民 主编



烹饪专业项目课程试用教材

PENGRÉN ZHUANYE XIANGMU KECHENG SHIYONG JIAOCAI



## 图书在版编目 (CIP) 数据

国外菜点制作教程/茅建民主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2010. 1

烹饪专业项目课程试用教材

ISBN 978-7-5019-7389-7

I. ①国… II. ①茅… III. ①烹饪-方法-国外-职业教育-教材 IV. ①TS972. 11

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 207465 号

责任编辑: 白洁 史祖福

策划编辑: 白洁 史祖福 责任终审: 张乃柬 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 王超男 责任校对: 李靖 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印刷: 三河市世纪兴源印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2010 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

开本: 787 × 1092 1/16 印张: 14. 25

字数: 335 千字

书号: ISBN 978-7-5019-7389-7 定价: 25. 00 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

71299J2X101ZBW

## 烹饪专业项目课程开发工程指导委员会

主任：周俊

副主任：梅纪萍 杨存根 徐明 宋金海

委员：茅建民 刘宁海 李才林 步瑞晨 王蓓 冯小兰

## 烹饪专业项目课程试用教材编写委员会

主编：茅建民

副主编：刘宁海 李才林 许磊 李增

总纂：赵佳佳

参加编写人员（按姓氏笔画排序）：

冯小兰	刘文	刘宁海	阮雁春	许磊	陈礼福
杨兆丰	邵泽东	吴雷	李增	周文来	茅建民
姚庆功	钱小丽	唐建凤	殷庆宝	袁金广	徐健
顾铭清	彭旭东	董芝杰	储德发	薛伟	鞠新美

本书统稿：许磊

## 序

在第十九届中国厨师节在扬州召开之际，在江苏省扬州商务高等职业学校建校 50 周年校庆之际，一套具有鲜明特色的“烹饪工艺与营养”专业项目课程的校本教材问世了，可庆可贺！

2006 年，江苏省扬州商务高等职业学校“烹饪工艺与营养”专业被江苏省确定为课程改革试验专业。四年来，承担该项目的工作班子潜心研究，大胆实践，在烹饪专业课程开发和课程改革中，成绩突出，效益显著。他们在 2004 年编写出版的“扬州三把刀技艺系列教材”烹饪类校本教材的基础上，根据课程改革的要求和新的人才培养方案，依据项目课程编写了“烹饪工艺与营养”专业项目课程试用教材。它填补了烹饪专业项目课程的空白，是一项了不起的工程。

职业教育教学改革的核心是课程改革，而课程改革的中心又是教材的改革。教材的内容与编写体例基本上决定了学生从该门课程中能学到什么样的知识、技能，形成什么样的逻辑思维习惯。目前烹饪专业课程教程的编写多数是沿袭传统的学科教材模式，教材的内容与体例按章节设计，理论性强，没有与餐饮业产品、岗位紧密联系在一起，缺乏针对性。“烹饪工艺与营养”项目课程系列教材可以看做是对烹饪教材编写模式改革的一种探索，该套系列教材以项目课程为主线，采取模块化的编写体例，以任务驱动式完成课堂教学。教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行阐述和安排，同时采取教材体例模块化、模块内容单元化、单元结构程式化的编写模式，不能不说是一种探索和创新。

本套系列教材最大的特点是在烹饪项目课程开发的基础上，编写的项目课程试用教材。项目课程是指以工作岗位项目为单元，以工作任务为载体，以职业技术能力为基础，以学生素质与现代餐饮企业烹饪岗位相适应的技术实践能力为主要内容，以实训活动和实习为主要形式，多种课程形态相结合的课程。本套系列教材的显著特征是融学习过程与实践、训练为一体，凸显实用性、创新性、逻辑性和多样性。

当然，烹饪专业项目课程的开发还处于探索阶段，尚需要我们继续探究。本套系列教材只是目前烹饪专业课程改革前一阶段的物化成果，还有许多不完善的地方，尚需要我们共同努力，逐步完善，使我们培养的烹饪人才真正成为餐饮企业的栋梁。

江苏省联合职业技术学院扬州商务分院  
江苏省扬州商务高等职业学校

党委书记、校长



2009 年 1 月于扬州

## 前 言

江苏省扬州商务高等职业学校的前身是江苏省扬州商业技工学校，成立于1959年，至今已有50年的办校历史，烹饪专业是学校的始创专业、主打专业、龙头专业。

由于学校烹饪专业职业教育办学历史悠久，师资雄厚，实训基地条件优越，办学效果显著，社会声誉好，2006年江苏省教育厅将学校的烹饪专业作为全省的重点示范专业，进行课程改革实验试点。四年来，学校投入了大量的人力、财力，组织力量，成立专门班子，投入到烹饪专业课程改革的实验工作中去。他们在高密度的社会调研基础上，由行业专家参与，科学制定了烹饪专业人才培养方案，确定了烹饪专业各主干课课程标准，并多次通过专家论证，几易其稿，最后得以确定。他们深入餐饮企业，结合行业特点，开发了烹饪专业项目课程，并经过实验实践，获得了餐饮企业、行业专家的认可。2008年，课程改革在学校1000多名烹饪专业的学生中，全面推开，成效显著，深受教师、学生、企业、社会的欢迎。全国数百家烹饪类职业学校前往该校参观学习，烹饪专业的课程改革和项目课程的开发获得了成功。

本套系列教材是学校烹饪专业课程改革的再现，是课程开发的物化成果。该套教材以项目课程为主线，分为六大个项目，即《烹饪基本功入门》、《冷菜工艺教程》、《热菜工艺教程》、《面点工艺教程》、《烹饪艺术教程》、《国外菜点制作教程》。编写体例突破了传统教材的章节，采取课程模块化，以任务驱动式完成课堂教学。教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行阐述和安排，是融学习过程与实践、训练为一体，凸显了实用性、实践性、创新性、逻辑性和多样性的特点。烹饪职业学校的学生使用本套教材学习烹饪专业，会受益匪浅。

本套教材的编写是在该套教材编委会的领导下，历时一年完成的。由江苏省扬州商务高等职业学校烹饪系主任、副教授、高级烹饪技师、中国烹饪名师、江苏烹饪大师茅建民担纲主编，参与编写的老师近30名。在教材编写过程中，走访了许多企业的专家、学者，参阅了很多烹饪类教材和书籍，特别是得到了江苏省教育厅职社处、教研院以及江苏联合职业技术学院领导的关心和支持，在这里不一一列出，谨表示衷心的感谢。

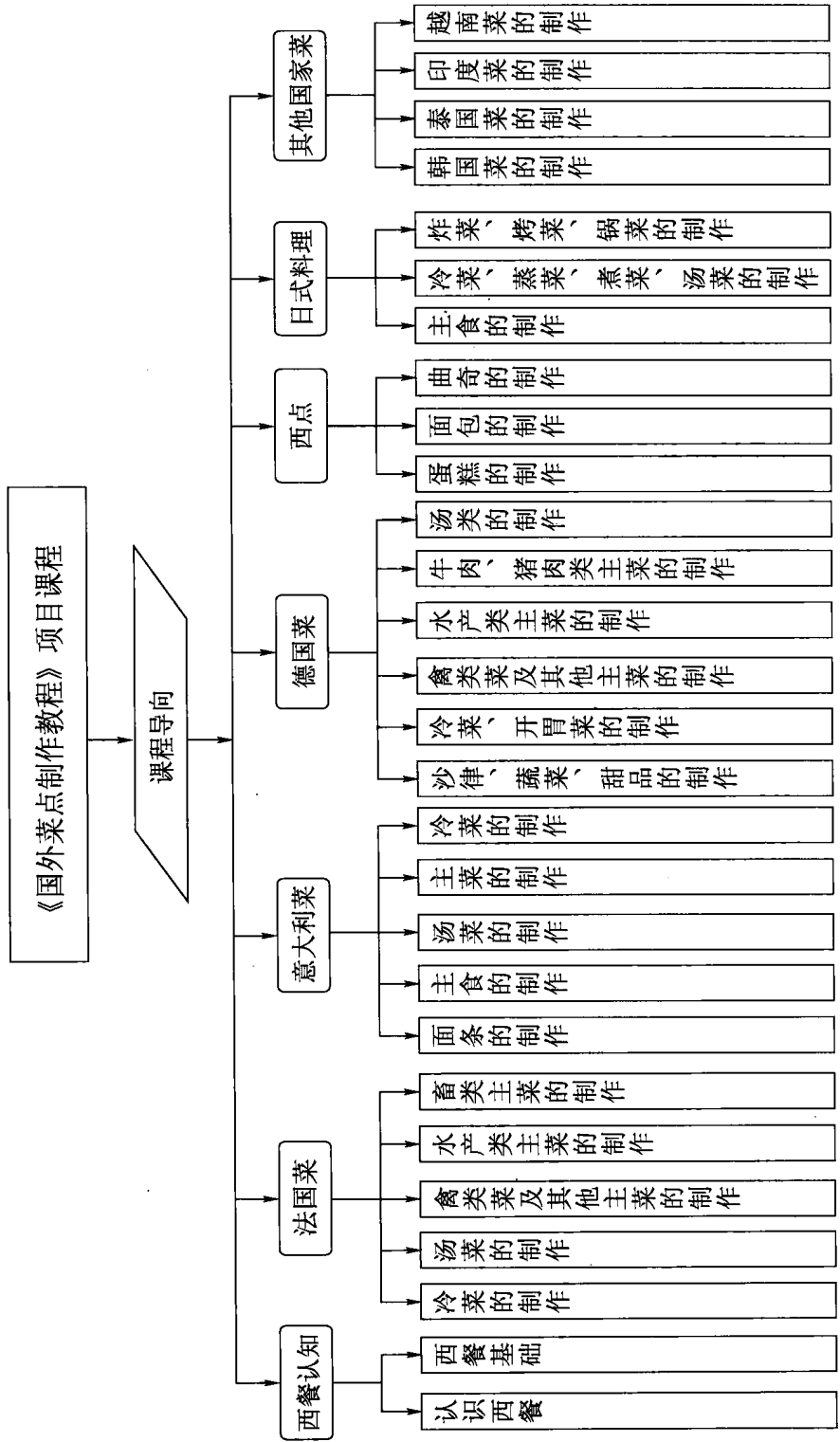
由于水平有限，本套教材的编写肯定有不足之处，望在发现后向我们指出，以便修订时及时改正。好在本套教材是作为课程改革的试用教材，我们力荐全国同业学校能共同使用，试用一段时间。如果有效果的话，能与我们共同开发，在此基础上，编制一套大家认可的、正式使用的烹饪专业项目课程教材，为中国烹饪职业教育锦上添花，将烹饪专业的课程改革推向深入。

《国外菜点制作教程》一书由许磊负责统稿。

烹饪专业项目课程试用教材编写委员会

2009年1月

# 知识链接示意图



## 《国外菜点制作教程》课程导入

随着餐饮市场日趋国际化，中外饮食文化交流越来越频繁，国外菜肴在中国的市场前景广阔，各式国外餐厅生意火爆，国外料理厨师的需求量逐年增加。作为职业院校烹饪专业的学生，有必要了解一定的国外料理基础理论，掌握一定的国外料理制作工艺。为此，我们编写了《国外菜点制作教程》，并打破以往同类教材的体例，有诸多改革之处：

首先是教材的内容。基本是以国家为划分标准，在介绍了西餐的基础理论后，列举法国、意大利、德国等西餐主要流派的代表菜肴及其各国饮食文化和西点主要品种的制作工艺，学生在学习了以上内容后，即可具备西餐制作的基本条件。在此基础上，我们又结合实际，拓展了对我国周边国家的菜点介绍，从而有助于学生将来在菜肴创新上融汇各国菜点优势。

其次是教材的形式。体现了烹饪专业课程改革的先进理念，尤其是模块化教学、任务驱动、理实一体的特点，使教师按模块来教，学生按任务去做，有助于学生系统地掌握专业知识和专业技能。同时，我们将实践菜目和相关的理论知识如饮食文化、烹调工艺、厨房管理、原料知识等整合在一起，水乳交融，学生一方面通过实践掌握相关技能；另一方面通过阅读学习相关理论，从而提高学习效率。另外，本教材有别于以往同类教材的最大亮点就是语言表达的形式，因为职业院校的学生文化基础普遍薄弱，阅读能力不强，所以我们在编写菜谱的时候采用了顺口溜的形式，基本上是七言一句，朗朗上口，有助于学生记忆菜肴的制作过程，同时也增强了学生学习时的趣味性。

本教材是在职业院校课程改革大潮下完成的，内容实用、够用。我们有理由相信，它将成为学生学习国外料理制作的好老师和好帮手。

# 目 录

模块一 西餐认知	1
任务一 认识西餐	1
任务二 西餐基础	5
模块二 法国菜	14
任务一 冷菜的制作	14
任务二 汤菜的制作	20
任务三 禽类菜及其他主菜的制作	26
任务四 水产类主菜的制作	34
任务五 畜类主菜的制作	39
模块三 意大利菜	47
任务一 面条的制作	47
任务二 主食的制作	54
任务三 汤菜的制作	61
任务四 主菜的制作	67
任务五 冷菜的制作	73
模块四 德国菜	81
任务一 沙律、蔬菜、甜品的制作	81
任务二 冷菜、开胃菜的制作	87
任务三 禽类菜及其他主菜的制作	94
任务四 水产类主菜的制作	100
任务五 牛肉、猪肉类主菜的制作	107
任务六 汤类的制作	112
模块五 西点	117
任务一 蛋糕的制作	117
任务二 面包的制作	121
任务三 曲奇的制作	127
模块六 日式料理	135
任务一 主食的制作	135
任务二 冷菜、蒸菜、煮菜、汤菜的制作	144
任务三 炸菜、烤菜、锅菜的制作	156
模块七 其他国家菜	166
任务一 韩国菜的制作	166



任务二 泰国菜的制作·····	176
任务三 印度菜的制作·····	188
任务四 越南菜的制作·····	201
参考文献·····	216



## 模块一 西餐认知

**模块描述：**此模块为教材开篇，对西餐进行总体介绍，包括西餐的内涵、流派、西餐厨房组织、西餐刀工刀法及各种类型的特色菜肴。

**建议学时：**4 学时

**教学目标：**

终极目标：掌握西餐的基础理论知识，对西餐的全貌有一定的了解。

过程目标：掌握西餐的内涵、流派及西餐厨房组织、西餐刀工刀法及各种类型的特色菜肴。

**任务分解：**

任务 1：认识西餐

任务 2：西餐基础

### 任务一 认识西餐

**学习目的：**对西餐的内涵、流派及西餐厨房组织有所了解。

**教学方法：**讲授、参观西餐厅。

**任务驱动：**作为学习西餐的起点，首先要知道什么是西餐，和中餐有什么基本的区别，西餐是怎样划分流派的，西餐厨房又是怎样构成的。

**任务链接：**

#### 一、西餐的概述

西餐中的“西”是西方的意思，一般指西欧各国。“餐”就是饮食菜肴。我们通常所说的西餐不仅包括欧洲国家的饮食菜肴，也包括美洲、大洋洲、中东、中亚、南亚次大陆以及非洲等国的饮食。西餐一般以刀叉为餐具，以面包为主食，多以长形桌台为台形。西餐的主要特点是主料突出，形色美观，口味鲜美，营养丰富，供应方便等。

西方人把中国的菜点叫做“中国菜”（Chinese food），把日本菜点叫做日本料理，韩国菜叫做韩国料理等，他们不会笼而统之地称之为“东方菜”，而是细细对其划分，依其国名而命名之。

实际上，西方各国的餐饮文化都有各自的特点，各个国家的菜式也都不尽相同，例如法国人会认为他们做的是法国菜，英国人则认为他们做的是英国菜。西方人自己并没有明确的“西餐”概念，这个概念是中国人和其他东方人的概念。那么我们为什么会有这样的概念呢？这是因为我们在刚开始接触西方饮食时还分不清什么是意大利菜，什么是法国菜、英国菜，只能有一个笼统的概念。当时的国人笼统地称其为“番菜”，“番”即西方的意思。我国古人误以为中国是世界的中心，看待其他国家和地区习惯上带有一种蔑视

(这种态度当然是不可取的),把东方称之为“夷”,西方称之为“番”,北方称之为“胡”,南方则称之为“蛮”。因此,所谓的“番菜”指的就是西餐。

另外,就西方各国而言,由于欧洲各国的地理位置都比较近,在历史上又曾出现过多次民族大迁移,其文化早已相互渗透融合,彼此有了很多共同之处。再者,西方各国的宗教信仰主要是天主教、东正教和新教,都是基督教的分支,因此在饮食禁忌和用餐习俗上也大体相同。至于南、北美洲和大洋洲,其文化也是和欧洲文化一脉相承的。因此,不管西方人是否有明确的“西餐”概念,我国人民和其他东方人将这些大体相同,而与东方饮食迥然不同的西方饮食文化统称为“西餐”。

随着东西方文化的不断撞击、渗透与交融,东方人民已经逐渐了解到西餐中各个菜式的不同特点,并开始区别对待了。一些高级饭店也分别开设了法式餐厅、意式餐厅等,西餐作为一个笼统的概念逐渐趋于淡化,但西方餐饮文化作为一个整体概念还是会继续存在的。

## 二、西餐的流派

### 西菜之首——法式大餐

法国人一向以善于吃并精于吃而闻名,法式大餐至今仍名列世界西菜之首。法式菜肴的特点是:选料广泛(如蜗牛、鹅肝都是法式菜肴中的美味),加工精细,烹调考究,滋味有浓有淡,花色品种多。法式菜还比较讲究吃半熟或生食,如牛排、羊腿以半熟鲜嫩为特点,海味的蚝也可生吃,烧野鸭一般六成熟即可食用等。法式菜肴重视调味,调味品种类多样。用酒来调味,什么样的菜选用什么酒都有严格的规定,如清汤用葡萄酒,海味用白兰地酒,甜品用各式甜酒或白兰地酒等;法国菜和奶酪,品种多样。法国人十分喜爱吃奶酪、水果和各种新鲜蔬菜。

法式菜肴的名菜有:马赛鱼羹、鹅肝排、巴黎龙虾、红酒山鸡、沙福罗鸡、鸡肝牛排。

### 简洁与礼仪并重——英式西餐

英国的饮食烹饪,有家庭美肴之称。英式菜肴的特点是:油少、清淡,调味时较少用酒,调味品大都放在餐台上由客人自己选用。烹调讲究鲜嫩,口味清淡,选料注重海鲜及各式蔬菜,菜量要求少而精。英式菜肴的烹调方法多以蒸、煮、烧、熏见长。

英式菜肴的名菜有:鸡丁沙拉、烤大虾苏夫力、薯烩羊肉、烤羊马鞍、冬至布丁、明治排。

### 西菜始祖——意式大餐

在罗马帝国时代,意大利曾是欧洲的政治、经济、文化中心,虽然后来意大利落后了,但就西餐烹饪来讲,意大利却是始祖,可以与法国、英国媲美。意式菜肴的特点是:原汁原味,以味浓著称。烹调注重炸、熏等,以炒、煎、炸、烩等方法见长。

意大利人喜爱面食,做法吃法甚多。其制作面条有独到之处,各种形状、颜色、味道的面条至少有几十种,如字母形、贝壳形、实心面条、通心面条等。意大利人还喜食意式馄饨、意式饺子等。

意式菜肴的名菜有:通心粉素菜汤、焗馄饨、奶酪焗通心粉、肉末通心粉、比萨饼。

### 营养快捷——美式菜肴

美国菜是在英国菜的基础上发展起来的,继承了英国菜简单、清淡的特点,口味咸中

带甜。美国人一般对辣味不感兴趣，喜欢铁扒类的菜肴，常用水果作为配料与菜肴一起烹制，如菠萝焗火腿，喜欢吃各种新鲜蔬菜和各式水果。美国人对饮食要求并不高，只要营养、快捷。

美式菜肴的名菜有：烤火鸡、橘子烧野鸭、美式牛扒、苹果沙拉、糖酱煎饼。

#### 西菜经典——俄式大餐

沙皇俄国时代的上层人士非常崇拜法国，贵族不仅以讲法语为荣，而且饮食和烹饪技术也主要学习法国。但经过多年的演变，特别是俄国处于寒冷地带，食物讲究热量高的品种，逐渐形成了自己的烹调特色。俄国人喜食热食，爱吃鱼肉、肉末、鸡蛋和蔬菜制成的小包子和肉饼等，各式小吃颇有盛名。

俄式菜肴口味较重，喜欢用油，制作方法较为简单。口味以酸、甜、辣、咸为主，酸黄瓜、酸白菜往往是饭店或家庭餐桌上的必备食品。烹调方法以烤、熏腌为特色。俄式菜肴在西餐中影响较大，一些地处寒带的北欧国家和中欧斯拉夫民族人们日常生活习惯与俄罗斯人相似，大多喜欢腌制的各种鱼肉、熏肉、香肠、火腿以及酸菜、酸黄瓜等。

俄式菜肴的名菜有：什锦冷盘、鱼子酱、酸黄瓜汤、冷苹果汤、鱼肉包子、黄油鸡卷。

#### 啤酒、自助——德式菜肴

德国人对饮食并不讲究，喜吃水果、奶酪、香肠、酸菜、土豆等，不求浮华，只求实惠营养，首先发明自助快餐。德国人喜喝啤酒，每年的慕尼黑啤酒节大约要消耗掉 100 万升啤酒。

### 三、西式厨房的类型

西式厨房的类型主要是根据餐厅的营业方式，即餐厅菜单上确定的供应范围和提供的服务形式与方法决定的。餐厅根据其供应特点和营业方式一般分为零点式餐厅和公司式或团体式餐厅两种。

零点式餐厅即客人根据餐厅菜单，临时零星点菜，又有常规式零点餐厅和快餐式零点餐厅，如特色餐厅、咖啡厅、酒吧等。

公司式或团体式餐厅又分为预订式餐厅和混合式餐厅，即餐厅定时、定菜、定价供应套餐，如宴会餐厅、自助餐厅等。

肴为主。

#### 4. 冷菜间

冷菜间主要负责向各个餐厅提供各式冷菜食品，如各种沙拉、冷少司及冷调味汁、各色开胃菜、冷肉及三明治等。冷菜间又包括蔬菜加工间和水果加工间等。

#### 5. 饼房和面包房

饼房和面包房一般统称面点房，负责向各个餐厅提供面包、饼干、蛋糕、布丁及巧克力食品等面点制品。

#### 6. 粗加工间

粗加工间又称肉房，主要负责猪、牛、羊、禽、鱼类等的分档取料。

### 四、西式厨房人员的组织结构

厨房人员主要是由厨师长和厨师等组成，其组织结构和人员结构根据厨房规模的大小而不尽相同。一般中小型厨房由于生产规模小，人员也较少，分工较粗，厨师长和厨师都可能身兼数职，从事厨房的各种生产加工。大型厨房，生产规模大，部门齐全，人员多，分工细，其组织结构复杂。

#### 1. 行政总厨

行政总厨也称厨师长，全面负责整个厨房的日常工作。制定菜单及菜谱，检查菜点质量，负责厨房的烹饪和餐厅的食品供应等活动，包括宴会和各种饮食活动。

#### 2. 行政副总厨

协助厨师长负责主持厨房的日常工作，参与菜单的制定。负责对菜点质量进行检查等。

#### 3. 副厨师长

协助厨师长负责厨房的菜点制作和供应等工作。

#### 4. 厨师领班/主管

主管主要负责制作厨房的某一部门管理，负责本部门人员的工作安排和菜点烹调，控制菜点的质量等。

#### 5. 少司厨师

少司厨师主要负责制作厨房所需的各种基础汤、基础少司、热少司等。

#### 6. 岗位厨师

岗位厨师负责厨房的某一个具体烹饪操作岗位，如煎炸烹饪岗位、烧扒烹饪岗位等。

#### 7. 汤菜厨师

汤菜厨师主要负责各种奶油汤、清汤、肉羹、蔬菜汤等汤菜菜肴的制作。

#### 8. 烧扒厨师

烧扒厨师主要负责烧、铁扒、串烧等菜肴的制作。烧扒厨师一般是经过全面专业技术培训、技术高超、经验丰富的厨师。

#### 9. 蔬菜厨师

蔬菜厨师主要负责厨房所需的各种蔬菜的清洗、整理及蔬菜菜肴的制作。

#### 10. 替班厨师

替班厨师的责任是接替因厨师休息等原因出现的空缺岗位。替班厨师应是技术全面、

擅长各个烹饪岗位职责的厨师。

#### 11. 冷菜管理员

冷菜管理员主要是负责冷菜部的管理，监督并制作冷调味汁、沙拉、部分开胃菜和水果、冷盘的切配及冷菜菜肴的装饰等。

#### 12. 饼房厨师

饼房厨师主要负责各种面包、冷、热、甜、咸点心等的制作。

#### 13. 面包师

面包师主要负责各色面包、餐包、热面包、煎包等的制作。

#### 14. 肉类加工师

肉类加工师主要负责肉类、禽类、鱼类及海鲜原料的初加工，各种猪排、牛排、羊排等原料的分档。

#### 15. 黄油（冰）雕师

黄油（冰）雕师主要负责利用黄油胶、冰块等材料，制作用于各种宴会装饰或烘托氛围的黄油雕、冰雕等。

## 任务二 西餐基础

学习目的：掌握西餐基本刀法和西餐特色菜肴的基本知识。

教学方法：讲授、演示、理实一体化。

任务驱动：在掌握了西餐认知内容后既需要知道西餐究竟制作些什么，同时也需要知道这些菜肴大概是怎样制作的，因为西餐的烹调方法和中餐比较相似，而刀工刀法有较大差异，所以这里作详细介绍，烹调方法则需要学生在实际操作中领会。

任务链接：

### 一、各种刀法的运用

#### （一）切

切是使用非常广泛的加工方法。这种刀法的要领是：刀和原料成垂直状态，右手握刀，左手按稳原料，用食指、中指和无名小指的第一骨节抵住刀左侧，均匀地控制刀的后移，从上向下操作。这种方法主要用于加工一些无骨的原料。切，可分为直切、推切、拉切、推拉切、锯切、滚切、转切、拨切等方法。

##### 1. 直切

操作要领是，用刀笔直地切下去，一刀切断，切时既不前推，也不后拉，着力点在刀的中部。这种刀法主要适宜切一些脆硬性的原料，如各种蔬菜。

##### 2. 推切

操作要领是，用刀由上往下压的同时，有往前推的动作。由刀的中前部下刀，最后的着力点在刀的中后部。这种刀法适宜切较厚的脆硬性原料，如土豆、萝卜等。也适宜切略有韧性的原料，如较嫩的肉类。

##### 3. 拉切

操作要领是，用刀由上往下压的同时，有向后拉的动作。由刀的中部入刀，最后的着

力点在刀的前部。这种刀法适宜切较细小或松脆性原料，如黄瓜、葱头、芹菜、番茄等。

#### 4. 推拉切

操作要领是，用刀由上往下压的同时，先向前一推，再向后一拉。向前一推是便于入刀，向后一拉时切断，这样一推一拉，不再重复，由刀的中部入刀，最后的着力点在刀的中前部。这种刀法适宜切韧性较大的原料，如各种生的肉类等。

#### 5. 锯切

操作要领是，用刀由上往下压的同时，先向前一推，再向后一拉，这样反复数次，最后切断。由刀的中部入刀，最后的着力点仍在刀的中部。这种刀法适宜切较厚的并带有一定韧性的原料，如各种熟肉、肠子等。

#### 6. 滚切

操作要领是，用刀由下往上压直切下去，切一刀滚动原料一次，着力点在刀的中前部。这种刀法适宜切圆形或长圆形质地脆硬的原料，如萝卜、土豆等，主要用来加工滚刀块。

#### 7. 转切

操作要领是，用直刀法运刀，切一刀转动原料一次，着力点在刀的中前部。这种刀法适宜用3号分刀切圆形的脆硬性原料，如土豆、胡萝卜、葱头等，主要用来加工西瓜块。

#### 8. 拨切

操作要领是，用直刀法运刀，切一刀向旁边拨动一次，着力点在刀的中前部。这种刀法适宜切质地绵软、容易粘刀的原料，如面球、土豆泥等。

### (二) 片

片也是使用广泛的刀法之一。操作要领是：左手按稳原料，手指略上翘，刀与原料平行成锐角或钝角。这种方法适宜加工无骨的原料或大型带骨的熟料。由于原料的性质不同，在刀法上可分为平刀片、反刀片、斜刀片（又叫抹刀片）。

#### 1. 平刀片

刀与原料成平行状态的片法叫平刀片。由于原料的性质不同，在操作中又分有直刀片、拉刀片、推拉刀片。

(1) 直刀片 操作要领是，刀与原料平行，从右端入刀，平行向前推进，一刀片到底，着力点在刀的中部。这种刀法适宜片形状较小、质地较嫩的原料，如肉冻、黄油等。

(2) 拉刀片 操作要领是，从原料右前方入刀，入刀后由前向后拉一刀，将原料片下。这种刀法适宜片形状较小，质地较嫩的原料，如鸡片、鱼片、虾片等。

(3) 推拉刀片 操作要领是，从原料中部入刀，入刀后先向前推，再向后拉，可反复1~2次，最后将原料片断。这种方法一般由原料的下方出片。这种刀法适宜加工韧性较大的原料，主要是各种肉类。

#### 2. 反刀片

刀口向外与菜板约成135~180°角。用直片或推拉片的方法由原料的上面片下。这种方法适宜加工大型、带骨且有一定韧性的熟料，如烤羊腿、烤小牛腿等。

#### 3. 斜刀片（又叫抹刀片）

刀口向里，与菜板约成0~45°角，用拉片的方法从原料的上面片下。这种方法适宜加工形状较小、质地较嫩的原料，如里脊、鱼、虾等。

### （三）拍

拍是西餐传统的加工方法。由于这种加工方法对原料的组织结构有一定的破坏性，故目前在西方不再提倡。但在制作一些传统菜肴时仍然使用。而在我国，由于受原料的局限性和传统操作习惯的约束，目前这种加工方法在我国的西餐业中仍普遍使用。拍的方法主要用来加工肉类原料。

它的作用是：① 破坏原料的纤维，使原料的质地由硬韧性变松软；② 使原料的形状变薄，平面面积变大；③ 使原料的表面平滑均匀。

拍的操作要领是：把切割好的原料横断面朝上放在菜墩上按平，右手握住拍刀向下拍。用力的大小根据原料的硬韧程度而定，原料的纤维越粗硬，用力就越大。左手按住原料的骨把，如无骨把，就每拍一下，左手指随之轻按一下按料，以防被刀带起。

拍的方法又可分为直拍和拉拍两种。

#### 1. 直拍

操作方法是，右手握拍刀柄平面朝下直拉下去。这种方法适宜加工较嫩的原料或是原料拍制的开始阶段。

#### 2. 拉拍

操作方法是，从上往下用力拍的同时，再向后或向左、右方各拉出。操作时可在刀平面抹些清水，以防原料粘刀。这种方法适宜加工韧性较大或需要拍制很薄的原料。在加工原料时，通常是直拍和拉拍交替使用。一般先用直拍把原料的纤维拍开，再用拉拍的方法把原料拍薄。

### （四）剁

剁也是经常使用的刀法之一。操作方法是右手握刀，垂直向下用力，没有前推后拉的动作。与切不同的是抬刀高，运刀快，用力大。左手控制原料，但不用手指的第一骨节抵住刀侧。根据加工要求的不同，可分为剁断、剁烂、剁形三种方法。

#### 1. 剁断

这种方法使用砍刀或厚背沉重的分刀。操作方法是，左手抓住原料，右手握刀，用小臂和腕部的力量直剁下去。要求运刀准确有力，一刀剁断，不要反复剁。这种刀法用来加工带有小骨的原料，如鸡、鸭、猪排等。

#### 2. 剁烂

这种加工方法使用2号分刀即可。操作方法是，先将原料切成小片或小丁，然后用刀顺序直剁。也可以两手各握一把刀同时剁，边剁边翻弄原料，使之均匀一致。这种刀法用来加工各种肉泥、鱼泥、虾泥等。

#### 3. 剁形

这种刀法要先经过切、拍等工序，然后把原料平放在菜墩上，用刀尖把原料的粗纤维剁断。同时用左手配合收边，逐步剁成菜肴要求的形状，如树叶形、椭圆形等。这种刀法在操作中要求掌握“碎而不烂”的原则，剁断粗纤维的目的是使原料受热后不因纤维收缩而变形。但如果把原料剁得过烂，也会使原料中含有的很多营养成分的汁液流失，影响菜肴的质量。这种刀法用来加工肉扒、鸡排等。

### （五）包卷

包卷也是西餐传统的加工方法之一。操作方法是把拍刀加工成薄片的原料，平铺在菜



墩上，用刀尖把粗纤维切断，也要掌握“碎而不烂”的原则。剁好后，仍使原料平铺在菜墩上，再把一定形状的馅心放在中央，然后用刀的前部把原料从两侧中部包严，操作时可以在刀上抹些水，以免粘刀。包卷的质量要求是：①外形美观，符合菜肴的形状规格；②要把馅心包严，不能在加热时漏馅；③要使原料均匀，不能有的部位厚，有的部位薄，以致在加热时不能同时成熟。

## 二、基础汤

西餐的基础汤（Stock），又称底汤，是用富含蛋白质、矿物质和胶原物质的动物性原料按一定方式煮制成的一种营养丰富、滋味鲜醇的汤汁，是西餐制作各种汤菜和少司的基本用料。西餐的汤菜可分为清汤类、奶油汤类、蔬菜汤类、泥蓉汤类、冷汤类五个类型，各具特色和风味。每种类型的汤菜都使用特定的基础汤。西餐的汤菜制作考究，工艺细致，而基础汤则是汤菜的主要成分。西餐中的少司（Sauce）为西餐广泛应用于各种冷、热菜式的调味汁，品种繁多，表明西餐味型的多样化。制做少司需要量多质优的基础汤以确保少司的质量。显然，制做基础汤是西餐烹调中必不可少的重要环节。

根据基础汤的色泽和制作工艺常分为浅色基础汤和深色基础汤。浅色基础汤又叫白色基础汤，是指煮汤原料（汤料）直接加入清水煮制的汤类，其色浅淡，故名。常见者有牛基础汤（Beef stock）、鸡基础汤（Chicken stock）、鱼基础汤（Fish stock）、基础奶油汤（Basic cream soup）。深色基础汤，又叫棕红色基础汤，是指汤料先送入烤炉烤香、上色，然后加清水煮制的汤类，其色深，多为棕红，故名。由于棕红色英文为 Brown，故棕红色基础汤又称作布朗基础汤。有牛布朗基础汤（Beef brown stock），是这类基础汤的主体。此外，还有鸭、猪、虾、野味等布朗基础汤。制作工艺过程大体如牛布朗基础汤。

西餐煮制各种基础汤的煮汤原料（汤料），有牛棒骨、小牛骨、牛肉用于制牛肉汤，用母鸡、鸡骨架、鸡翅、鸡颈、鸡脚等制鸡汤，用剔肉鱼骨、鱼头、鱼皮、碎散鱼肉等制鱼汤。汤料要求新鲜无异杂味。生长期长的动物性原料较生长期短的鲜味成分多。所以结缔组织多的牛肉、老母鸡、肉质密实的鱼肉均宜于制汤。西餐制基础汤时所用到的蔬菜香料，可增加汤的香味和营养，并可减轻原料的异味。要注意到畜、禽、鱼类加工得出的骨骼、骨架、碎散肉头等边角余料大都可用于制汤。

## 三、沙拉

沙拉是英语 Salad 的译音，我国北方习惯译作“沙拉”，上海译作“色拉”，广东、香港则译作“沙律”。如果将其意译为汉语，就指的是凉拌菜。

沙拉（Salad）一词来源于拉丁语中的“沙”（Sal），“沙”即盐的意思。

沙拉是用各种凉透了的熟料或是可以直接食用的生料加工成较小的形状后，再加入调味品或浇上各种冷少司或冷调味汁拌制而成的。沙拉的原料选择范围很广，各种蔬菜、水果、海鲜、禽蛋、肉类等均可用于沙拉的制作。但要求原料新鲜细嫩，符合卫生要求。沙拉大都具有色泽鲜艳、外形美观、鲜嫩爽口、解腻开胃的特点。

有时候也将拌制沙拉的各种沙司酱、调味汁称作沙拉。

沙拉作为冷头盘，以清凉蔬菜为主，如生菜、番茄、芦笋、茄子、青椒等，部分沙拉会以肉为辅料，如肉批、培根（熏火腿）、龙虾、虾仁、鸡丝、鸡肝、鹅肝、奶酪。