



正宗西餐烹调法

辽宁科学技术出版社

目 录

一、西菜特点.....	1
二、欧洲各国饮食习惯和代表性风味	2
1. 法国菜	2
2. 英国菜	3
3. 意大利菜.....	3
4. 美国菜	4
5. 德国菜	4
6. 苏联 (俄式)菜	4
7. 奥地利菜.....	5
8. 比利时菜.....	5
9. 西班牙菜.....	5
10. 葡萄牙菜.....	6
11. 波兰菜	6
12. 南斯拉夫菜.....	6
13. 卢森堡菜.....	7
14. 荷兰菜	7
15. 挪威菜	7
16. 瑞典菜	7
17. 瑞士菜	8
18. 丹麦菜	8
19. 希腊菜	8
20. 匈牙利菜.....	9
三、西餐常用的炊具和餐具	9
1. 炊具	9
2. 餐具	11
四、西餐餐具的用法	12
1. 刀、叉	12
2. 酒具	13
五、西餐常用的烹调原料	13
(1) 橄榄油	13
(2) 生菜油	14
(3) 奶 油	14
(4) 黄 油	14
(5) 火 腿	14
(6) 汁 司	14
(7) 月桂叶	14
(8) 丁 香	14

(9) 百里香	15	(12) 肉 桂	15
(10) 辣酱油	15	(13) 胡 椒	15
(11) 肉豆蔻	15	(14) 柠 檬	15

六、西餐的烹调法..... 15

1. 炒	16	8. 煎	19
2. 煮	16	9. 铁扒	19
3. 氽	17	10. 烧烤	20
4. 烩	17	11. 燻	21
5. 焖	17	12. 面拖	21
6. 罐焖	18	13. 蒸	21
7. 炸	18	14. 烟熏	21

七、西餐原料加工..... 22

1. 腌	22	5. 卷	23
2. 切	22	6. 捆	23
3. 片	23	7. 拼	24
4. 旋	23	8. 抹	24

八、西餐菜的选择..... 24

1. 冷菜类	24	3. 热菜类	25
2. 汤类	25	4. 饭点	26

九、西餐各道菜上菜顺序..... 27

十、西餐与洋酒..... 27

十一、吃西餐的礼仪..... 29

十二、西餐菜谱..... 30

1. 沙司类	30	(3) 山歌沙司	32
(1) 色拉油沙司	31	(4) 美国沙司	32
(2) 蕃茄沙司	32	(5) 法国沙司	33
		(6) 红汁沙司	33

(7) 蘑菇沙司	34
(8) 鸡杂沙司	35
(9) 巴黎沙司	35
(10) 牛骨髓沙司	36
(11) 酸果沙司	36
(12) 红葡萄酒沙司	37
(13) 奶油沙司	37
(14) 奶油蛋黄沙司	37
(15) 芥末粉沙司	38
(16) 白葡萄酒沙司	38
(17) 苹果沙司	39
(18) 桔子沙司	39
(19) 薄荷沙司	39
(20) 辣椒沙司	40
(21) 香槟沙司	40
(22) 西班牙沙司	40
(23) 咖喱沙司	41
(24) 黄蛋格司沙司	42
(25) 白塔油冷霜	42

2. 色拉类 43

(1) 马奶司鱼	44
(2) 马奶司鸡蛋	44
(3) 鱼肉冻	45
(4) 鱼卷	45
(5) 番茄鱼	46
(6) 生菜大虾	46
(7) 大虾冻	47
(8) 肝泥子干葱	47
(9) 烤火鸡	47

(10) 素色拉	48
(11) 猪脚色拉	48
(12) 牛肉色拉	49
(13) 美式水果色拉	49
(14) 法国式色拉	50
(15) 德国式色拉	50
(16) 美国苹果色拉	50
(17) 凯撒色拉	51
(18) 白菜青椒色拉	52
(19) 菠菜色拉	52
(20) 甜菜葱头色拉	53
(21) 桔子甜菜色拉	53
(22) 酸奶油黄瓜色拉	54
(23) 泡菜	55
(24) 酸黄瓜	56
(25) 醋调生菜	56
(26) 酸奶油鸡蛋凉菜	56
(27) 酸奶油黄瓜凉菜	57
(28) 酸奶油小萝卜凉菜	57
(29) 西红柿黄瓜凉菜	57
(30) 甜菜凉菜	58
(31) 洋白菜凉菜	58
(32) 苹果拌凉菜	58
(33) 水果凉菜	59
(34) 猪肉拌凉菜	59
(35) 香肠火腿凉菜	59
(36) 野味凉菜	60
(37) 鱼丁西红柿拌凉菜	60
(38) 鲑鱼洋葱凉菜	61
(39) 鲑鱼蛋黄酱凉菜	61

- (40) 螃蟹凉菜.....61
- (41) 青鱼凉菜.....62
- (42) 鱼肉拌黄瓜.....62
- (43) 芸豆拌凉菜.....63
- (44) 蔬菜拼盘.....63
- (45) 水果拼盘.....64
- (46) 罐头肉拼盘.....64
- (47) 肉类拼盘.....64
- (48) 灌肠和熏肠.....65
- (49) 芸豆泥.....65
- (50) 蘑菇泥.....65
- (51) 茄泥.....65
- (52) 甜菜泥.....65
- (53) 肉冻、鱼冻及蔬菜冻.....66
- (54) 肉冻拼盘.....67
- (55) 虾仁鸡尾杯.....67
- (56) 什锦水果鸡尾酒.....68
- (57) 菠萝香蕉鸡尾杯.....68
3. 汤类.....69
- (1) 加料汤.....69
- (2) 清汤.....71
- (3) 肉汤.....72
- (4) 杂拌汤.....72
- (5) 腌黄瓜腰子汤.....73
- (6) 豌豆羊肉汤.....73
- (7) 鸡蛋羊肉汤.....74
- (8) 罗宋汤.....74
- (9) 番茄牛肉汤.....75
- (10) 土豆牛肉汤.....75
- (11) 德式牛肉汤.....76
- (12) 奶油浓汤.....76
- (13) 奶油番茄汤.....76
- (14) 美式奶油龙虾鱼圆番茄汤.....77
- (15) 奶油鸡丝蘑菇番茄汤.....77
- (16) 匈式奶油牛肉丁番茄汤.....78
- (17) 奶油鱼片番茄汤.....78
- (18) 奶油鸡汤.....79
- (19) 牛尾汤.....79
- (20) 大蒜土豆汤.....80
- (21) 忌司焗洋葱汤.....80
- (22) 维也纳式青豆泥浓汤.....81
- (23) 野味肉汤.....81
- (24) 鱼汤.....82
- (25) 红鱼汤.....82
- (26) 奶油鱼丸子汤.....83
- (27) 奶油鸡茸汤.....83
- (28) 小丸子汤.....84
- (29) 墨西哥计司汤.....85
- (30) 俄罗斯蔬菜浓汤.....85
- (31) 白菜汤.....86
- (32) 红豆肉汤.....87
- (33) 德国啤酒汤.....87
- (34) 希腊柠檬汤.....88
- (35) 樱桃大米汤.....88

(36) 苹果泥汤·····	89	(25) 法式焖牛肉·····	106
(37) 杏泥汤·····	89	(26) 匈式辣椒小牛肉·····	107
(38) 干果汤·····	89	(27) 计司牛肉卷·····	108
4. 热菜类·····	90	(28) 葡萄小牛肉卷·····	109
(1) 烤乳猪·····	90	(29) 咖喱牛肉·····	109
(2) 格鲁吉亚炖肉·····	90	(30) 犹太牛肉·····	110
(3) 煎肉饼·····	91	(31) 罐焖牛肉·····	110
(4) 奶汁肉饼·····	91	(32) 烤牛肉·····	111
(5) 番茄肉丸子·····	92	(33) 番茄小肉丸子·····	111
(6) 炸猪排·····	92	(34) 芬兰白菜包·····	112
(7) 意式红焖猪排·····	93	(35) 西班牙牛肚·····	113
(8) 法式红焖猪舌·····	93	(36) 匈牙利小羊肉·····	114
(9) 煮咸猪脚酸菜·····	94	(37) 红烩羊肉·····	115
(10) 猪肉炒苹果·····	94	(38) 清煎羊排红酒 沙司·····	116
(11) 葡式牛肉扒·····	95	(39) 俄式串烤羊肉·····	116
(12) 安达卢牛肉扒·····	96	(40) 德式铁扒羊排·····	117
(13) 烤小牛排·····	97	(41) 法式烧羊腿·····	117
(14) 俄式牛肉·····	98	(42) 罐焖烧鸡·····	118
(15) 俄式斯特劳嘎喏 牛肉·····	99	(43) 美式炸出骨春鸡·····	119
(16) 匈牙利红烩牛肉·····	99	(44) 俄式煎鸡饼·····	119
(17) 红酒焖牛肉·····	100	(45) 如油明治鸡·····	120
(18) 煎德国汉堡牛排·····	101	(46) 红烩鸡·····	120
(19) 各色铁扒·····	102	(47) 巴黎式蛋黄煎出 骨鱼·····	121
(20) 俄式炒牛肉丝·····	103	(48) 铁扒鱼·····	121
(21) 红烩牛尾·····	103	(49) 波兰鱼·····	122
(22) 英式白烩牛仔·····	104	(50) 吉林炸鱼·····	122
(23) 煎蛋黄薄片牛仔·····	105	(51) 印度式烟鲳鱼·····	123
(24) 维也纳式煎牛仔片·····	106	(52) 黄油炸大虾·····	123

(53) 炸明虾.....	124	(13) 大米布丁.....	129
(54) 烤大虾.....	124	(14) 奶油卷.....	130
5. 饭点类	125	(15) 面拖苹果.....	130
(1) 白兰地布丁.....	125	(16) 奶油鸡蛋布丁.....	131
(2) 牛奶木司.....	125	(17) 炸香蕉.....	131
(3) 菠萝冻子.....	126	(18) 法式土司.....	132
(4) 炸面花.....	126	(19) 罗木巴巴.....	132
(5) 煎饼糖酱.....	126	(20) 巧克力奶油冻 甜点.....	134
(6) 煎饼卷糖酱.....	127	(21) 英式奶油香蕉排.....	135
(7) 巧克力雪蛋.....	127	(22) 美式苹果排.....	136
(8) 蜜糖饼.....	128	(23) 亚历山大排.....	137
(9) 俄式春饼.....	128	(24) 德式奶油苹果排.....	138
(10) 酸奶油酥糕.....	128	(25) 椰子油酥饼.....	139
(11) 柠檬蛋糕.....	129	(26) 奥地利咖啡蛋糕.....	140
(12) 奶酪糕.....	129		
付: 西菜常见译名介释	141		

西方饮食文明传入中国已久，对中国饮食发生了广泛的影响。其影响深远广泛，表现在：一、兴起了食品科学研究的风气；二、打破了中国饮食市场的传统格局；三、洋为中用，丰富了中国饮食的品种；四、改良了中国传统的宴席制度。随之，西方烹饪技术为中国城市家庭和小西餐馆所需求，日益为我国人民喜爱品尝，尤其以西菜、西点、沙司、色拉等原属西菜的品种，更为我国人民所普遍喜爱，并深入到我国城市家庭生活之中。

一、西菜特点

西菜，通常指以法、英、美、意、苏联（俄）等国为代表的菜肴，即欧美菜。它区别于中国菜的主要特点：

（1）西菜的用料，在家畜中以牛（牛排、牛肉、牛奶……）为最多，蔬菜中以土豆为最多，并以面包为主食，这与这些国家盛产牛、土豆和小麦等有关。至于米饭、面条、馄饨、饺子在西菜中并不作为主食，而作为菜肴。中国菜的用料，则在家畜中以猪为最多，而以米饭、面条、馄饨、饺子为主食。

(2) 欧美人民素喜用大块原料做菜，如大块牛肉排、大块鱼、大块鸡、大块鸭等，面包也是大块的，这就必须使用刀、叉、盘、碟，以便分割。中国菜则除少数用大块原料外，大多是将原料切成丝、片、条、段等，加上米饭，因此，不能使用刀、叉、盘，而必须用筷子和碗。

(3) 由于大块原料在烹制过程中调味品不易透入，因此西菜一般在烹制的最后或上桌后加沙司(Sauce,即调味汁)。

(4) 西菜中，除猪排和羊排等原料须烧至九成熟外，牛排一般都只烧至七八成熟或三四成熟，有的菜甚至生吃。中国菜则一般都烧熟了吃。

二、欧洲各国饮食习惯和代表性风味

欧洲人历来重视饮食，善于烹调，对烹调术的研究也由来已久，无论大菜还是小吃，都非常讲究用料、味道和营养价值。特别追求菜肴的布局 and 色泽上的艺术感。

西菜主要有法式、英式、美式、意式、苏(俄)式之分，它们之间又互有区别。

1. 法国菜

选料广泛，用料新鲜，烹调讲究，品种繁多。法式菜中最大特点之一就是把酒作为烹调中的必需品。常用的有红酒、白兰地酒、诺曼地酒、苹果甜酒和苹果烧酒等。由于地区不同，其菜名的解释与理解也不尽相同，如南方的普拉伯

斯烩鱼和东南方的罐焖猪肉或鹅肉扁豆。勃艮地人发明了红烩牛肉。而众多的菌类菜则来源于多尔多涅地区。计司则有近三百种，如布里计司和卡门白计司，它们是从羊奶中提炼的。此外，其它国家所不用或少用的原料，如蜗牛、洋百合、椰树心等，在法国菜中都作为原料。每道菜除汤、鱼、蛋外，不论其盘子大小，都要配上二三样蔬菜。菜名多用地名、人名或物名。

2. 英国菜

油少、清淡；调料很少用酒。烹调方法主要有清煮、烤、清烩、蒸、煎、炸和焗等。点心喜甜食，尤其喜食隔水蒸的布丁。英式点心，大多用面粉、糖、蛋、油制成。

3. 意大利菜

味浓，原汁原状。家常菜的品种很多，但大都以面食为主。如粗通心粉和细通心粉，它们常被作为配菜。还有大米，用来做一种叫做利沙托的多味食品。汤菜的式样也很可观，象常见的米列斯特就是一种以通心粉、干豆等做成的浓肉汁汤，还有任人挑选的冷盘。奥斯勃克——小牛肘肉、浓汁少司，其味道极为鲜美。扎巴格龙——以蛋黄、马沙拉白葡萄酒和糖为原料，是一种人人喜爱的饭后甜点，可同冰淇淋媲美。意大利菜的烹调方法以炒、煎、炸、红烩、红焖为主，很少用烧烤；面、饭、馄饨等作为菜肴。

4. 美国菜

其特色是咸里带甜，常用水果作为配料。烹调方法大致和英国相似，其中以铁扒最为普遍（注：铁扒炉，是欧美国家的一种原始式炙烤的炭炉）。点心喜甜而略带咸味，对辣味则不感兴趣。

5. 德国菜

德国有丰富的地方特产和风味菜。它们普遍具有味浓和下料讲究等特点。猪肉菜尤为盛行。还有各式香肠、腊肠，配以腌洋白菜丝和酸白菜。汤菜量大，常与馅饼同食。鱼类以鲱鱼、鲤鱼和鲑鱼为主。野味食品为菜中之冠。另外，各式奶油蛋糕、点心排、甜味杏仁饼和计司条等。

6. 苏联（俄式）菜

油多、味重，制作简单，特别爱吃鲑、鲱、红黑鱼子以及腌制过的咸鳗鱼、鲟鱼等。鱼子酱著称于世，可分为两大类：一类是红鱼子酱是用产于远东水系中的鲑鱼子制成的，还有一类是黑鱼子酱则用来自白倍尔路革的鲟鱼子加工而成，后者为佳品。西伯利亚彼尔门尼是一种肉馅发面点心。在吃俄罗斯红菜汤和发面煎饼时，配上酸奶油，味道极为鲜美。在格鲁吉亚食品中，沙士利克——一种腌羊肉串，更享有盛名。对肉类、家禽、肉饼等要烧得很熟才吃。

• 4 •

7. 奥地利菜

汤菜极为丰富。特别是吃饺子时，必用汤，如：牛肉清汤肝馅饼。最流行的肉食有小牛肉和烤猪肉。还有各式香肠，常见的有蒜味香肠。奥地利还以其品种繁多的甜点、蛋糕、水果蛋糕和各式点心闻名于世。如阿夫舒德甜点和巧克力排味美可口，再加以奶油作装饰，更是色味俱佳。

8. 比利时菜

肉食以牛肉扒、猪肉和小牛肉为主。啤酒常作为调料，如比式焖牛肉就是把牛骨肉加洋葱在啤酒中焖熟。最典型的菜是沃特兹——烩鸡蔬菜煮土豆。龙须菜是一种大众菜，也常常作为主菜或作为沙拉生食。有代表性的海味菜有淡菜、大虾等。而更有特色的是鳕鱼，如能吃上一顿油煎酸黄瓜腌鳕鱼配结力，可谓美味佳肴了。

9. 西班牙菜

做菜时普遍使用橄榄油和大米作配菜是这个国家主要烹调特点。这方面有鸡大米、鱼大米和素菜大米等。托迪拉（炒鸡蛋）非常受西班牙人欢迎。烩菜的种类繁多，如：伐巴达——烩扁豆培根香肠。最好吃的食物是杏仁糖，用蛋清、杏仁和糖制成。西班牙人把它叫做图宏德·阿门蒂哈。五花八门的计司更是别具一格。如软计司盖地拉，重计司阿司徒哈和孟切格——一种羊奶炼制成的计司。

• 6 •

10. 葡萄牙菜

葡萄牙，有丰富的水产，被奉之为冠的为鳕鱼，或鲜食，或腌制。类似此种吃法的还有金枪鱼、鲭鱼、沙丁鱼和小龙虾等。格斯巴克是一种用洋葱、大蒜、牙买加胡椒和西红柿、黄瓜及面包做成的冷面。肉菜中，猪肉为上品，可烤吃，可铁扒，另外它还常与鱼同食。如可松达是一种炸猪肉煎饼烘鳕鱼豌豆。用桂皮面作香料的大米布丁再挤上奶油馅料颇为人喜爱。水果粘干果蜜饯等更为诱人。

11. 波兰菜

巴扎斯——红菜头汤是一种受人欢迎的美味菜汤。不过要靠香肠、卷心菜、土豆、酸奶油和黑面包等来拼配。著名菜肴有：乔迪克——奶油浓汤配小龙虾；弗拉奇——煮、炸小肚。大众菜有皮葛斯——熏肉、德式泡菜、奶油烩兔肉、烤鹿、熏火腿和熏猪腰等。

12. 南斯拉夫菜

南斯拉夫烹调术博采欧亚西菜之特色，茶与柠檬、罗姆酒同饮，咖啡以黑色为主。肉类菜肴有：塞瓦浦——一种大块、味浓的猪肉；鲍德瓦克——什锦肉、酸白菜；卡巴玛——焖羊腿、菠菜和哈瓦发面包子——胡桃、蜂蜜馅，是一种当地人皆知并喜爱的肉食品。

13. 卢森堡菜

这个国家的人们常把他们的烹调术引以自豪。其传统菜有：黑布丁、辣根香肠、熏猪肉扁豆、小乳猪冻子、小牛肝丸子和美味阿坦尼斯火腿。生食、熟食都不减其色。这里吃鳟鱼或梭子鱼美不可言。而在狩猎的季节里，可以吃到炖野兔。

14. 荷兰菜

早餐往往是一片薄薄的荷兰计司和夹有酱肉或香肠的面包。面包种类很多。典型的午餐有卡弗塔夫——什锦冷肉、计司、面包和蜜饯（不作为主菜）。另外还有炒鸡蛋、沙拉。一些风味菜有厄坦素普——浓豌豆汤和波库麦、霍克沃斯特——熏香肠、卷心菜。还有雷斯特菲，一种具有印尼风味的菜肴，象蒸饭、蒸鸡、蒸大虾、蒸小红鱼和炸水果。计司有古达计司和艾达姆计司等。

15. 挪威菜

在挪威吃午餐要吃斯莫罗笛（一种三明治）或歌勃德——一大块冷肉。有几种菜非常享有盛名。如熏鲑鱼、熏龙虾和熏大虾。风味菜有鱼布罗（鱼肉丸子）和格拉克斯（鲑鱼、鱼布丁）。野味菜要根据时令来掌握。如能在这里吃雷鸟（松鸡的一种）和驯鹿，那是再好不过了。

16. 瑞典菜

斯摩葛博——一种大冷拼盘，由熏青鱼、熏鲑鱼、肝泥

子、香肠、肉片、酸黄瓜、沙拉和计司等几种原料组成。家常菜有丸子、什锦香肠和烤酿馅洋白菜（酿肉、大米）。海味有龙虾和小龙虾。野味则以鹿肉和麋鹿肉为佳品。

17. 瑞士菜

最享有盛名的瑞士家常菜叫方堆（是把化开的计司加入白酒和克什酒，再用面包蘸食的一种食品）。猪肉和小牛肉为肉类中的精华。鲑鱼、鲈鱼和梭子鱼都是淡水鱼，其味鲜美。古鲁耶克和爱蒙达乃是计司之上乘佳品。

18. 丹麦菜

丹麦最有名的风味菜叫斯莫布罗笛，这是一种上层无面包的三明治。常以黑面包、青鱼、虾、炸鳕鱼和火腿为主要原料。三明治食毕，要上热的鱼菜。如炸比目鱼配沙司或碎肉小丸子。丹麦的面点各有千秋。有一种极为有名的甜点叫诺·麦德弗德，是一种用红葡萄干、奶油和水果做成的冻子。

19. 希腊菜

希腊膳食属于欧式菜点中较为大众化的一种。菜汤有沙罗汤——蔬菜鱼汤、卡拉汤——清汤鸡加鸡蛋香桃（柠檬）。地方风味有穆萨卡——肉末茄子、卡夫斯特——炸小丸子和阿尼索拉——铁扒羊腿。独特风味菜有道玛斯——酿碎肉、大洋白菜。一种叫克罗蒂亚的娃娃瓜是希腊人人喜爱的食品。法国人叫笋瓜，而意大利人称之小南瓜。

• • •

20. 匈牙利菜

匈式菜体现了欧洲仅有的和传统的烹调法，辣味遍及各种菜肴。大菜有六种：（1）古丽亚斯——牛肉烧土豆块汤（甜辣味）；（2）波格特——烩猪肉或烩小牛肉、烩鸡；（3）巴浦雷卡——烩肉酸奶油；（4）都咖喱——辣味烩牛肉；（5）罗迪·奥斯——烩牛腰片、巴浦雷卡少司；（6）哈拉斯雷——匈式鱼汤，很象法式鱼汤。点心有瑞兹——一种酥饼（小点心），由樱桃、苹果、核桃仁、杏仁、罂粟籽和家常计司等几种原料搭配制作而成。

三、西餐常用的炊具和餐具

制作西餐应备有西餐常用的炊具和餐具。目前，我国饮食习惯逐渐受到西餐影响而发生变化，不少种类的西餐炊具和餐具在国内已有生产，并逐步完善。

西餐炊具和餐具种类比中国炊具复杂，而且使用有一定规定。现将各种炊具和餐具的用法分述如下。

1. 炊具

（1）煎盘。又称煎铛，是制作西餐常见的炊具。煎盘是一种浅底铁制的平锅，呈圆形，有多种规格，用于西菜中煎、炸食物。由于煎铛浅底扁平，因此，煎、炸的食物多呈饼状，如炸猪排、炸大虾等菜均用煎铛。

（2）烤盘。是一种薄铁板制的平底长方形铁盘。大小

有多种规格，多用于放烤箱内，盛放烤制的各种菜肴的原料。

(3) 汤桶。一种铝合金或不锈钢制成的圆桶，桶边有耳把，此桶多用于煮鸡、肉汤等。

(4) 瓷罐。是一种深底圆形的上釉烧制的陶瓷罐，有盖，多用于制作罐焖的菜肴。

(5) 西餐刀。西餐刀与中餐刀形态有较大的区别，西餐刀多呈窄长条状，利刃，顶端尖，背厚，分大、小两种。大的长30~40厘米，宽5~6厘米，剁切大块原料时用；小刀长25厘米左右，宽3~4厘米，多用于切熟食物和冷菜。

(6) 拍刀。刀体长15厘米，宽约16厘米，带柄无刃，用于拍猪排或鸡肉等。

(7) 尖刀。刀体长约25厘米，宽约25厘米，利刃顶端尖，多用于剔肉。

(8) 圆模。用薄铁皮卷制而成的直径大小不一的筒，用于刻制面点皮，也可以作制花工具。

(9) 擦床。用薄铁皮压制而成，带小孔和细齿，多用于擦计司和根茎类蔬菜。

(10) 花形模。用薄马口铁皮压制而成，有方、圆形两种。上大下小，边有圆形齿，作各种冻子、布丁食品时用。

(11) 搅蛋器。也称抽子，用不锈钢丝捆扎而成，分大、小几种，用于搅鸡蛋清和奶皮。

(12) 扦子。多是铁、银合金制品，有长20厘米和80厘米两种，扦头带尖，分别用于串烤鱼、肉等用。

(13) 搅棍。木制，也称木勺，形如船桨，搅拌稠状的