



中國農林出版社

BIANTIWENDA

千題問答

廚師必讀

CHUSHIBIDU

汪榮 王洪宝 屈守芳 編著



# 厨 师 必 读

千 题 问 答

汪 荣 王洪宝 屈守芳 编著

中 国 展 望 出 版 社

一 九 八 六 年 · 北 京

责任编辑：波 涛 佳 英 李颖滨

封面设计：方大伟

必 读 书 目

汪荣 王洪宝 屈守芳 编著

中国展望出版社出版

(北京西城区太平桥大街4号)

黑龙江省宾县印刷厂印刷

北京新华书店发行

---

开本787×1092毫米1/32 13 5印张 2插页

262 千字 1986年6月 北京第1版

1986年6月第一次印刷 印数1—4, 0000册

---

统一书号, 15271·042 定价, 2.70元

師必深

新



什麼是中國最大的生產部門？一  
六二〇的專家們提出這個問題。以  
答是“工業”。專家們又問：這  
個部門的生產部門相比，我們的  
學校、我們的各種出版物、我們的  
學校裏的教員的地位如何？需要  
去更大的努力。這就是專家們這  
部作品的內容。專家們說：這

# 前 言

随着人类生活水平的不断提高和旅游事业的迅速发展，人们愈来愈注重‘吃的艺术’对烹饪师的要求也愈来愈高。为了继承我国优秀的烹饪文化遗产，使世界人民誉为的‘烹饪王国’发扬光大，促进饮食业广大烹饪师、企事业单位食堂炊事人员和业余爱好者尽快地提高烹饪理论水平，掌握比较全面的烹调法，了解我国烹饪发展史、菜肴美学等方面的知识，并为烹饪院校师生提供参考资料，笔者根据多年的教学与实践经验，在整理、分析长期收集的资料基础上，借鉴了有关著述，编著了这本书。

中国菜肴既是营养丰富的食品，又是绚丽多彩的艺术品，它可以直接给人以物质和精神的享受。烹调技术是这种具有两重属性的艺术的表现手段，而烹饪史、菜肴美学及菜肴心理学等方面理论知识则为这种艺术品增添了意境和兴趣。因此，做为一名合格的烹饪师，在精通各种烹调方法和技艺的同时，还必须懂得菜肴具有的属性，熟悉菜肴艺术创造的基本规律，不断创新。基于这种认识，笔者在写作过程中，尽量使这门综合性的烹饪学科具备完整性，使之达到科学性、知识性、趣味性的统一，做到通俗易懂。

著名经济学家于光远同志审阅了本书部分文稿，并亲笔题词，中国烹饪研究所、中国烹饪大辞典主编萧凡同志为本书题写了书名，在此一并表示诚挚谢意。

由于笔者的水平有限，书中难免出现一些不妥之处，敬请指正。

编著者

一九八六年二月于哈尔滨

# 目 录

## 一、烹饪史

1. 为什么要继承和发扬我国传统的烹调技术? …… ( 1 )
2. 为什么说烹饪是我国古代文化遗产的一部分? … ( 2 )
3. 看烹饪能否相国? 具体论述。 …… ( 2 )
4. 浅谈我国烹调技术的起源。 …… ( 3 )
5. 发明烹调的重大意义是什么? …… ( 4 )
6. 我国烹调技术的发展可分几个阶段? …… ( 5 )
7. 试述烹饪技术发展的几个主要阶段的特征。 …… ( 5 )
8. 我国绚丽多彩的烹调风格是何时形成的? 有什么特点? …… ( 6 )
9. 史前时期至殷代烹饪技术发展可分为几个阶段? ( 7 )
10. 浅谈秦汉的调味与烹调特点。 …… ( 8 )
11. 试论隋唐前我国烹饪发展的几个主要阶段。 … ( 9 )
12. 概述《黄帝内经》中的烹饪学。 …… ( 11 )
13. 简述“八珍”的烹调法。 …… ( 13 )
14. 封建割据对我国烹饪的影响表现在哪些方面? ( 14 )
15. 简述袁枚的烹饪思想内容。 …… ( 14 )
16. 袁枚对宴席提出的“三反对”、“三提倡”、“二注意”都是什么? …… ( 18 )
17. 浅谈《齐民要术》中的烹饪成就。 …… ( 18 )
18. 简述李渔《闲情偶记》的主要内容。 …… ( 19 )

19. 概述宋辽金元时期饮食业发达的原因。…… ( 20 )
20. 简述宋辽金元时期饮食业的特点。…… ( 22 )
21. 明清著名的烹饪专著都有哪些? 作者是谁? … ( 24 )
22. 概述清朝时期我国烹饪技术发达的原因。…… ( 24 )
23. 试述形成地方菜系的根本原因。…… ( 25 )
24. 我国八大菜系是如何形成的? …………… ( 26 )
25. 各菜系都具有哪些特点? 代表菜是什么? …… ( 27 )
26. 地方菜肴特色的标志是什么? …………… ( 28 )
27. 寺院菜是如何产生的? …………… ( 29 )
28. 官府菜是如何形成的? …………… ( 29 )
29. 什么是宫廷菜? …………… ( 30 )
30. 宫廷菜和官府菜的区别是什么? …………… ( 30 )
31. 宫廷宴席的历史局限性是什么? …………… ( 30 )
32. 宫廷宴席对我国烹饪的影响和历史作用是什  
么? …………… ( 31 )
33. 北京菜是怎样形成的? 其特点是什么? 代表菜  
肴有哪些? …………… ( 32 )
34. 试析广东菜系形成的历史原因。…… ( 32 )
35. 浅谈“满汉全席”。…… ( 33 )
36. “满汉全席”的特点是什么? …………… ( 34 )
37. 试论“满汉全席”对后世的影响。…… ( 34 )
38. 详论中国少数民族的菜点。…… ( 35 )
39. 什么是全羊席? …………… ( 36 )
40. 全羊席是怎样产生的? …………… ( 36 )
41. 全羊席的席面怎样安排? …………… ( 37 )
42. 全羊席的上菜程序和注意事项是什么? …… ( 37 )



43. 概述凉菜雕刻技术的发展。…………… (39)
44. 从杜甫诗中看我国烹饪技艺的成就。…………… (40)
45. 试论中国烹饪技术对世界的影响。…………… (41)
46. 简介世界罕见的艺术珍品——尊和盘。…………… (42)
47. 西晋何曾若、南北朝时南齐虞惊各著了什么书？  
北齐的《食经》、唐代的《食谱》是谁著的？  
拼盘、凉菜是什么时候出现的？…………… (43)
48. 《中国烹饪史简编》的作者是谁？此书的成就  
何在？…………… (43)
49. 《名菜与传说》是谁编著的？此书有什么特点？ (44)
50. 历史上谁写的关于饮食菜肴的诗文最多？…………… (44)
51. 历史上著名的美食家有几位？都叫什么？…………… (44)
52. 《山珍野味与菜谱》的作者是谁？此书有什么  
特点？…………… (44)
53. 《中国烹饪》的作者是谁？何时出版？…………… (45)
54. 中国和日本合编的烹饪巨著是什么？包括哪些  
内容？…………… (45)
55. 中西餐的本质区别是什么？…………… (45)
56. “南肉春笋”和“东坡肉”。…………… (45)
57. “西湖醋鱼”和“赛蟹羹”。…………… (47)
58. “南乳肉”加衔传闻。…………… (50)
59. “清蒸鲥鱼”的典故。…………… (51)
60. “鱼头豆腐”的传说。…………… (52)
61. “荷叶粉蒸肉”的由来。…………… (53)
62. “桂花鲜栗羹”的传说。…………… (54)
63. “怀胎鲜鱼”的逸闻。…………… (55)

64. “氽双脆”之来历。…………… (56)
65. “葫芦鸡”的传说。…………… (57)
66. “博山豆腐箱”的由来。…………… (58)
67. “五柳居”的由来。…………… (59)
68. “砂锅白肉”的由来。…………… (59)
69. “宫保鸡丁”的来历。…………… (60)
70. 闽菜“佛跳墙”的名称是怎样形成的? …… (61)

## 二、基础知识

71. 常见的烹调原料可分为几类? …… (63)
72. 猪的肌肉组织和脂肪组织是怎样构成的? …… (63)
73. 骆驼肉、马肉有哪些特征? 适于什么烹调法? … (63)
74. 什么是肉类及下货原料? 举例说明。…………… (63)
75. 什么是内脏原料? 它占肉的比重多少? …… (64)
76. 怎样洗涤猪内脏? …… (64)
77. 洗肠、肚为什么要用盐、醋? …… (64)
78. 洗肠、肚为什么不能用碱? …… (64)
79. 我国哪些地方产燕窝? …… (64)
80. 什么是鱼骨? …… (64)
81. 什么是海茄子? 它有几类? …… (65)
82. 什么是琼脂? …… (65)
83. 什么是乌鱼蛋? …… (65)
84. 什么是鲍鱼? …… (65)
85. 淡菜有几类? 怎样食用? …… (66)
86. 怎样食用干贝? …… (67)
87. 什么是莲籽? 它含有什么成分? …… (67)
88. 蹄筋有多少种? …… (68)

89. 植物性海味干菜都包括哪些? ..... (68)
90. 紫菜有哪些性质? 有哪些品种? ..... (68)
91. 怎样使海带食用时柔软可口? 海带表面的白粉  
是什么? ..... (69)
92. 发菜的主要产地在哪? ..... (69)
93. 黑龙江省产的主要山珍有哪些? ..... (69)
94. 黑龙江省主要可食菌有哪些? 怎样加工鲜菌? ... (69)
95. 黑龙江省特产的山野菜有几种? ..... (70)
96. 我国有哪些主要的淡水鱼类和咸水鱼类? ..... (70)
97. 黑龙江省著名鱼类有几种? 其产地和捕捞时间、  
特点、质量、用途怎样? ..... (70)
98. 鱼可分几大类? ..... (71)
99. 海鳗与河鳗有什么区别? ..... (71)
100. 水鱼与洋鱼有什么区别? ..... (72)
101. 偏口与花片有什么区别? ..... (74)
102. 鲈鱼和鲟鱼有什么区别? ..... (75)
103. 鲑鱼与鲟鱼有什么区别? ..... (76)
104. 大黄鱼与小黄鱼有什么区别? ..... (77)
105. 为什么食用新鲜的鲈鱼和鲟鱼不去鳞? ..... (78)
106. 马面鱼和银鱼各有什么特点? ..... (78)
107. 鲤鱼与鲫鱼有什么区别? ..... (80)
108. 胖头鱼与白鲢鱼有什么区别? ..... (81)
109. 青鱼与草鱼有什么区别? ..... (82)
110. 红鱼籽和黑鱼籽的特点是什么? ..... (83)
111. 蛭干有什么特点? ..... (84)
112. 青虾和对虾各有什么特点? ..... (85)

113. 虾皮是虾的皮吗? ..... (87)
114. 什么是蚝油? 它是怎样制成的? ..... (87)
115. 虾油是虾的油吗? ..... (87)
116. 德州扒鸡、道口烧鸡、符离集烧鸡、东江盐焗鸡、东安鸡的制做方法及特点。..... (88)
117. 什么是雉鸡? 什么是火鸡? ..... (90)
118. 北京烤鸭、南京板鸭、西昌板鸭各有什么特点? (91)
119. 什么样的火腿最好? 火腿可分几种规格? ..... (92)
120. 肉制品按加工方法分类有几种? ..... (93)
121. 我国肠制品的形状可分几类? ..... (93)
122. 灌肠制品有什么特点? 为什么要经过熏烤? ..... (93)
123. 我国市场上常见的风味香肠有哪几种? 各有什么特点? ..... (94)
124. 南京香肚有什么特点? 怎样食用? ..... (95)
125. 广式腊肉、湖南腊肉、四川腊肉的制法及特点。(95)
126. 怎样腌制咸蛋和糖蛋? ..... (96)
127. 简述松花蛋的由来、腌制方法及特点。..... (97)
128. 松花蛋为什么带有辛辣味? ..... (98)
129. 怎样制做彩蛋? ..... (98)
130. 鸡蛋一般煮到什么程度好? ..... (99)
131. 老黑蛋和霉蛋为什么不能食用? ..... (99)
132. 咸蛋的蛋黄为什么会出油? ..... (100)
133. 散黄蛋是怎样造成的? ..... (100)
134. 怎样用豆腐粉加工成豆腐? ..... (100)
135. 怎样食用腐竹和油皮? ..... (101)
136. 黄瓜的苦味是怎样产生的? 刺黄瓜、鞭黄瓜、

- 秋黄瓜各有什么特点? ..... ( 102 )
137. 颜色不同的西红柿为什么味道不同? ..... ( 103 )
138. 什么是燕窝? 含有哪些营养成分? ..... ( 104 )
139. 燕窝分几种? 鉴别时应注意什么? ..... ( 105 )
140. 什么是鱼翅? 鱼翅有多少类? 其特征是什么? ( 105 )
141. 鱼翅分几等? 说明特点。 ..... ( 107 )
142. 说明鱼翅中的玉尾和玉洁的生长部位和质量? ( 107 )
143. 什么是全付翅和上色全付翅? ..... ( 107 )
144. 鱼肚是怎样加工而成的? 有哪些种类? ..... ( 108 )
145. 我国产的海参有几种? 说明产地和特点。 ..... ( 108 )
146. 怎样计算成本、毛利率和售价? ..... ( 111 )
147. 油脂酸败是怎样引起的? ..... ( 112 )
148. 植物油和动物油各有什么特点? ..... ( 112 )
149. 猎捕熊什么季节最好? ..... ( 113 )
150. 鹿尾适合哪些烹调方法? ..... ( 113 )
151. 出菜的基本要求是什么? ..... ( 113 )
152. 素菜起源何处? 基本用料是什么 ..... ( 113 )
153. 用笼屉蒸制菜肴时应注意什么? ..... ( 114 )
154. 鱼肉的特殊鲜味是怎样产生的? ..... ( 114 )

### 三、原料初加工

155. 什么是原料的初步加工? ..... ( 115 )
156. 原料初步加工的意义是什么? ..... ( 115 )
157. 原料初步加工的原则是什么? ..... ( 115 )
158. 原料的初步加工包括哪些范围? ..... ( 116 )
159. 什么是整料出骨? ..... ( 116 )
160. 整料出骨的作用是什么? ..... ( 116 )

161. 整料出骨应注意什么? ..... ( 117 )
162. 什么是分档取料? ..... ( 118 )
163. 分档取料有何意义? ..... ( 118 )
164. 分档取料的作用是什么? ..... ( 118 )
165. 分档取料有哪些要求? ..... ( 118 )
166. 什么是出肉加工? 基本要求有哪些? ..... ( 119 )
167. 为什么要根据原料的不同部位进行合理的选用(以猪为例)? ..... ( 119 )
168. 说明剔肋骨、脊椎骨、后腿骨和前腿骨的具体方法? ..... ( 120 )
169. 说明一片猪的材料肉名称、部位、性质与用途。 ( 120 )
170. 牛肉可分几个等级? ..... ( 121 )
171. 牛肉分哪些部位? 适于哪些烹调法? ..... ( 121 )
172. 怎样剔羊骨? ..... ( 123 )
173. 羊肉分哪些部位? 适于哪些烹调法? ..... ( 123 )
174. 猪心应如何加工? 适于哪些烹调法? ..... ( 124 )
175. 腰子应如何加工? 适于哪些烹调法? ..... ( 124 )
176. 肺子应如何加工? 怎样烹制好? ..... ( 124 )
177. 肠应如何加工才能去掉脏腑味? 它适于哪些烹调方法? ..... ( 124 )
178. 禽类初步加工有哪些要求? ..... ( 125 )
179. 热水退禽毛时应注意什么? ..... ( 125 )
180. 禽类剔骨出肉的操作方法一般有几种? 如何进行? ..... ( 125 )
181. 家禽开膛一般有几种方法? 怎样进行? ..... ( 126 )
182. 怎样对家禽内脏进行初加工? ..... ( 126 )
183. 鸡肉分哪些部位? 适用于哪些烹调法? ..... ( 127 )

184. 如何加工鸭掌? ..... ( 127 )
185. 水产品初步加工有什么要求? ..... ( 127 )
186. 怎样对“剥皮鱼”进行初加工? ..... ( 128 )
187. 怎样对去沙类的鱼进行初步处理? ..... ( 128 )
188. 鳝鱼用什么方法宰杀? ..... ( 128 )
189. 甲鱼有何功能? 适于哪些烹调方法? ..... ( 128 )
190. 墨鱼的又名是什么? 怎样初加工? ..... ( 129 )
191. 怎样出蟹肉? ..... ( 129 )
192. 如何取虾籽? ..... ( 129 )
193. 怎样取虾仁? ..... ( 129 )
194. 什么鱼适合做鱼片? ..... ( 129 )
195. 茸、泥的用料肥瘦比例是多少? ..... ( 130 )
196. 什么鱼适合做丸子? ..... ( 130 )
197. 什么鱼适合氽汤? ..... ( 130 )
198. 鱼为什么有腥味? ..... ( 131 )
199. 什么是水焯? 水焯的应用范围有哪些? ..... ( 131 )
200. 水焯原料的作用是什么? ..... ( 131 )
201. 水焯原料应注意什么? ..... ( 131 )
202. 蔬菜初加工有哪些要求? ..... ( 132 )
203. 鲜活原料初加工的质量要求有哪些? ..... ( 132 )
204. 鲜活原料初加工的范围有哪些? ..... ( 132 )
205. 走红的方法有几种? ..... ( 133 )
206. 走红时应注意什么? ..... ( 133 )
207. 怎样除去烹调原料的怪味? ..... ( 133 )
208. 什么是吊汤? ..... ( 134 )
209. 吊汤的意义是什么? ..... ( 134 )

- 210.吊汤技术有什么特点? ..... ( 134 )
- 211.鲜汤可分几类? ..... ( 134 )
- 212.吊汤的关键是什么? 为什么? ..... ( 134 )
- 213.怎样加工一般白汤? ..... ( 135 )
- 214.怎样加工浓白汤? ..... ( 136 )
- 215.怎样加工一般清汤? ..... ( 136 )
- 216.怎样加工高级清汤? ..... ( 136 )

#### 四、原料保藏与鉴别

- 217.原料保藏的目的是什么? ..... ( 137 )
- 218.保管烹调原料的方法有几种? ..... ( 137 )
- 219.食物高温保藏的作用是什么? ..... ( 137 )
- 220.什么是食品化学防腐剂保藏? ..... ( 137 )
- 221.什么是食物酸发酵保藏? ..... ( 137 )
- 222.怎样进行原料干燥脱水保藏? ..... ( 138 )
- 223.如何进行食物盐腌保藏? ..... ( 138 )
- 224.原料变质的物理方面的原因是什么? ..... ( 138 )
- 225.调味品的管理应注意什么? ..... ( 139 )
- 226.怎样鉴别干菜? ..... ( 140 )
- 227.举例说明原料的嗅觉检验法。..... ( 140 )
- 228.什么是原料的听觉鉴别法? ..... ( 140 )
- 229.什么是味觉检验法? ..... ( 140 )
- 230.什么是感官鉴别? ..... ( 140 )
- 231.怎样判断原料的新鲜度? 举例说明。..... ( 141 )
- 232.鉴别原料的标准有哪些? ..... ( 141 )
- 233.选择原料应注意些什么? ..... ( 142 )
- 234.怎样鉴别肉的质量? ..... ( 142 )



235. 鉴别鸡的老嫩有哪些方法? ..... (144)
236. 猪、牛、羊内脏质量的好坏有何标志? ..... (145)
237. 怎样鉴别熊掌的质量? ..... (145)
238. 怎样鉴别燕菜的质量? ..... (146)
239. 怎样鉴别海参的质量? ..... (146)
240. 怎样鉴别干鲍鱼的质量? ..... (146)
241. 怎样鉴别鱼肚的质量? ..... (146)
242. 常见的鱼肚有哪些? 其品质如何? ..... (146)
243. 怎样鉴别鱼皮的质量? ..... (146)
244. 鱼翅分为几个等级? 其品质如何? ..... (147)
245. 鉴别鱼翅的质量应注意些什么? ..... (147)
246. 怎样鉴别鱼骨的质量? ..... (148)
247. 怎样鉴别鱿鱼的质量? ..... (148)
248. 怎样鉴别鲜鱼的质量? ..... (148)
249. 怎样鉴别干贝的质量? ..... (149)
250. 怎样鉴别螃蟹的质量? ..... (149)
251. 新鲜的虾与不新鲜的虾各有什么特征? ..... (149)
252. 怎样鉴别蛋的品质? ..... (150)
253. 各种蛋的质量特点是什么? ..... (150)
254. 怎样鉴别松花蛋的质量? ..... (152)
255. 怎样鉴别火腿的质量? ..... (152)
256. 怎样鉴别笋类的质量? ..... (152)
257. 怎样鉴别口蘑的质量? ..... (152)
258. 怎样鉴别冬菇的质量? ..... (153)
259. 怎样鉴别银耳的质量? ..... (153)
260. 怎样鉴别油脂的质量? ..... (153)