商业专科烹饪专业试用教材

中国烹调工艺学

中国商业出版社

商业专科烹饪专业试用教材

中国烹调工艺学

中国商业出版社

商业专科烹饪专业试用教材
中国烹调工艺学
*
中国商业出版社出版发行
北京复兴门内大街45号
新华书店总店科技发行所经销
农业出版社印刷厂印刷
*
787×1092毫米32开　14.25印张　318千字
1990年12月第1版　1990年12月第1次印刷
印数：1—20000册　定价：3.65元
ISBN 7-5044-0497-7/TS·79

编 审 说 明

《中国烹调工艺学》是烹任专科的主要专业课教材之一。该书是根据商业部制定的烹任专科教学计划和教学大纲要求编写的，是商业系统专科烹任专业系列配套教材的组成部分。经审定，作为专科烹任专业试用教材；同时，也可供专科层次烹任专业职业、职工学校及在职培训教学用书。

本书力图系统地、全面地阐述烹调工艺基础理论、基本知识和基本技能；并结合冷热菜的烹调制作方法列举菜例，讲解从选料加工到成菜装盘全部工艺流程、制作方法和操作要领，使学生得到举一反三的启示，从而加深对烹调方法的理解和掌握。

本书由四川烹任专科学校烹任副教授罗长松主编。罗长松编写第一章"概论"、第二章"刀工技术"、第四章"部位取料与整料出骨"、第八章"调味"、第九章"原料的初步熟处理"、第十一章"热菜烹调方法"、第十二章"凉菜制作方法"；广东商学院烹任副教授庄汉城编写第二章第三节"力学在刀工中的应用"、第六章"菜肴的配制"、第七章"火候"；安徽省烹任协会理事会理事李家祥编写第五章"干货原料的涨发"、第十章"上浆、挂糊、勾芡、制汤"；杭州商业技工学校烹任高级实习指导教师罗林枫编写第三章"鲜活原料的初步加工"、第十三章"装盘"。由商业部教育司副编审张华荣对全书稿进行了总纂、修改。

本书稿经中国商业出版社副编审陈耀昆审改。

本书稿在编写过程中曾得到商业部教育司召开的教材编写提纲、初稿、审稿讨论会与会同行专家、学者的大力帮助，在此一并致谢。本书虽然经过反复的讨论、修改，但仍有不足之处，如对烹调配方定量化做得不够，某些专业术语还没有规范化，对烹调技术理论的系统性和科学性尚有待于进一步提高。希望广大有关专家、教师和读者不吝对本书提出批评和修改意见，以资再版时修订。

中华人民共和国商业部教材编审委员会

一九八九年九月

试读结束：需要全本请在线购买： www.ertongbook.c

目　录

第一章　概述……（1）

一、烹调工艺学的定义及工艺流程……（1）

二、烹调工艺学在烹饪专业中的地位和作用……（2）

三、烹调工艺学研究的内容……（3）

四、烹调工艺的基本功……（4）

第二章　刀工技术……（5）

第一节　刀工的意义与基本要求……（5）

第二节　刀工的设备与基本操作知识……（7）

第三节　力学在刀工中的应用……（10）

第四节　刀法……（12）

第五节　原料的成形……（35）

第三章　鲜活原料的初步加工……（48）

第一节　原料初步加工的基本原则……（48）

第二节　蔬菜的初步加工……（49）

第三节　家禽的初步加工……（51）

第四节　家畜内脏的初步加工……（54）

第五节　水产品的初步加工……（56）

第六节　常见野味的初步加工……（59）

第四章　部位取料与整料出骨……（61）

第一节　部位取料……（61）

第二节　整料出骨……（84）

第五章　干货原料涨发……（88）

第一节　干货原料的特点和涨发的目的与要求……（88）
第二节　干货原料的涨发方法……（90）
第三节　干货原料的涨发实例……（96）
第六章　菜肴的配料……（104）
第一节　菜肴配料的意义……（104）
第二节　配料的基本原则……（107）
第三节　配菜的方法……（111）
第四节　菜肴的命名……（113）
第七章　火候……（115）
第一节　热源……（115）
第二节　热源温度的测定……（119）
第三节　热传递的几种介质……（120）
第四节　原料在加热过程中的变化……（124）
第五节　火候的掌握……（128）
第八章　调味……（131）
第一节　调味的作用……（131）
第二节　基本味和复和味……（133）
第三节　预制复合味调味品的配方与应用……（139）
第四节　调味的方法与基本原则……（147）
第五节　复合味的调制方法与运用……（151）
第六节　调味品的盛装保管与合理放置……（175）
第九章　原料的初步熟处理……（178）
第一节　焯水……（178）
第二节　水煮……（183）
第三节　走红……（185）
第四节　过油……（189）

第五节　汽蒸……（195）
第十章　上浆、挂糊、勾芡、制汤……（199）
第一节　上浆、挂糊所用原材料的性质……（199）
第二节　上浆、挂糊……（203）
第三节　勾芡……（208）
第四节　制汤……（212）
第十一章　热菜烹调方法……（217）
第一节　炒、爆、溜、爆……（217）
第二节　炸、烹……（261）
第三节　烧、扒、焖、煨、炖……（283）
第四节　煮、涮（烫）、氽、烩、蒸……（311）
第五节　煎、贴、煽……（348）
第六节　烤、盐焗……（361）
第七节　挂霜、拔丝、蜜汁……（372）
第十二章　凉菜制作方法……（384）
第一节　拌、炝、醮……（384）
第二节　炸收、卤浸、酥……（406）
第三节　卤、酱、冻、熏……（416）
第十三章　装盘……（432）
第一节　装盘的基本要求……（432）
第二节　盛器的种类……（433）
第三节　盛器与菜肴的配合原则……（436）
第四节　热菜装盘的方法……（437）
第五节　凉菜装盘的方法……（441）
第六节　成菜温度……（445）

第一章 概 述

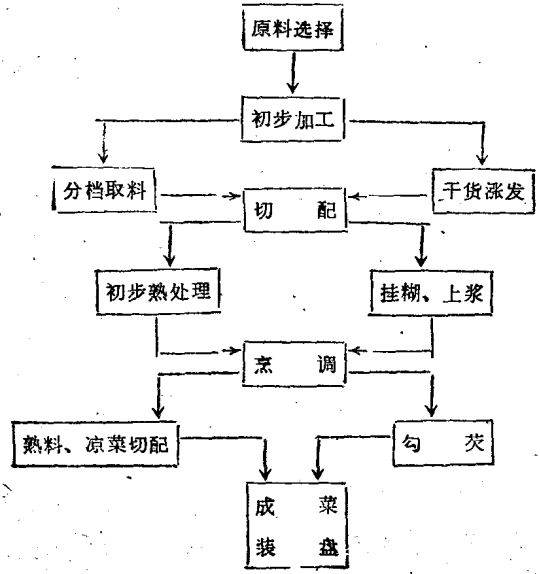
一

烹调工艺学是研究对烹饪原料进行初加工、切配、调味、加热或腌拌，使菜肴成品符合预期规格风味要求的基础理论和技术知识。

按烹调制作方法和成菜方式的不同，烹调工艺可划分为：热菜烹调工艺和凉菜烹调工艺两大类。

首先要介绍一下“烹调工艺流程”的概念。从烹调原料的选择、验收，经初步加工、切配、调味、加热或腌拌到成菜装盘，这一系列连续进行的全部操作过程就是烹调工艺流程。菜肴烹调的一般程序如表1-1所示。

表1-1 菜肴烹调的一般程序



在具体操作中其工艺流程分别有如下几类：

（一）热菜烹调工艺流程，可分两种：

1. 原料验收、选料——>原料初加工——>部位取料——>刀工处理——>菜肴配料、调味——>加热——>烹调制作——>装盘成菜

2. 原料验收、选料——>原料初加工——>部位取料——>（直接）初步热处理——>刀工处理——>菜肴配制——>烹调制作——>装盘成菜

（二）凉菜工艺流程，也可分两种：

1. 原料验收、选料——>原料初加工——>部位取料——>熟制处理——>刀工处理——>调味、装盘——>装盘成菜

2. 原料验收、选料——>原料初加工——>部位取料——>刀工处理——>调味——>装盘成菜；——>初步熟处理——>烹调制作——>晾凉娇味装盘成菜；——>装盘成菜

二

烹调工艺学在烹饪专业中的地位和作用。烹调工艺学是烹饪专业中的主干专业课。它是建立在生物学、物理学、化学科学等基础理论上的一门工艺性很强的应用学科。它必须由基础生物学、微生物学、解剖学和物理学、化学及生物化学来阐述各种动、植物原料和调味料的烹调价值和烹调特点；进而，通过手工的、机械的或电子的手段（目前我们主要靠手工）进行切配加工、加热，使之成为可供人们食用的菜肴。可见，一分成熟的菜肴的整个生产工艺过程都要涉及到

许多基础知识和技能，它是这些知识和技能的综合应用。因此，要提高烹调工艺学的水平，就必须将有关的基础理论、基本知识和基本技能，渗透到烹调工艺的实践中去，再认识，再实践，不断总结提高，烹调工艺学才能建立在现代科学理论的基础上，才能培养出一批又一批具有高度科学文化素养的烹饪师，创造现代中国烹饪的繁荣，发展中国烹饪的优良传统。

三

烹调工艺学主要研究以下四方面的内容：

1. 原料的选择和合理运用。烹饪原料是烹调工艺的物质基础。根据原料学对动物性、植物性、矿物性等原料分类，鉴别其产地、自然特性、用途、营养成分及有无毒害。经过烹调加工，提供给不同人群膳食使用。

2. 原料的加工、切配。包括按程序对鲜活原料进行部位取料与整料出骨，和对干货原料涨发的烹调前初加工；各种原料的初加工方法、技术要领和注意事项；按力学原理、不同烹制方法及对原料的不同性状讲述刀法；然后，按烹制需要进行菜肴配料；对半制成品进行上浆、挂糊、勾芡、制汤等。

3. 热、凉菜的不同烹调方法。讲述三方面：

操作技艺。按生产环节讲述操作程序、工艺流程、操作要领、注意事项并列举菜例示范。

调味方法。调味的意义、调味的分类、基本味、复合味的性能与加工调制方法。

火候的掌握。热源知识，不同原料在不同温度的加工过程中的变化及其要领：温度、时间的测定和调节技术知识。

试读结束：需要全本请在线购买： www.ertongbook.c

4。 成菜技艺。成菜温度，装盘要求，装盘种类、原则、方法及上菜程序。

四

烹调工艺的基本功。

烹调工艺基本功就是在烹制各种菜肴中经常需要熟练掌握的实际操作技能。归纳如下：

1。 选料精当。原料新鲜，老嫩适宜，适合时令，适合一定的烹调方法需要。

2。 投料准确(适时、适量)。如：

A．挂糊、上浆、勾芡均匀，稀释度得当(与水比例适当)，温度适宜不糊锅、沾锅、软当或过硬结块等；

B．调味适度。准确掌握基本味与复合味性能，懂得复合味的调制机理、运用方法和要领；

3。 刀工娴熟。能据不同用途采用适合的刀法，使原料外形上规格化；动作熟练。

4。 火候调节准确及时。准确掌握油温、水温、时间与制品的成熟度。

5。 勺工熟练。熟练掌握临灶翻锅，出锅及时。

以上各种基本功，特别是刀工、勺工，初学者必须按规定的程序、内容勤学苦练，并通过烹调操作实践，逐步达到过硬。

第二章　刀工技术

第一节　刀工的意义与基本要求

一、刀工的意义

刀工是按食用和烹调需要使用不同的刀具运用不同的刀法操作，将烹饪原料或半成品切割成各种不同形状立体的操作技术。种类繁多、性质各异的不同烹饪原料，绝大多数要先经过初加工，然后进行进一步的刀工处理才能直接烹制；有的虽经初步烹制还是半成品，在食用前还必须再进行加工处理成形状、大小一致，厚薄均匀的立体，才便于食用，这些都必须通过刀工技术来实现。

随着烹饪技艺的发展，人们消费水平的提高，对刀工技术的要求已不局限于改变原料的形状和食用需要，而是进一步要求成品美化，赏心悦目，这也离不开刀工。所以，刀工技术是烹调技术的重要组成部分。历来厨师对刀工极为重视，都作为基本功来练习。我国厨师经过长期的实践，运用过多种适应烹调要求和食用需要的刀法。创造了很多精巧的刀工技艺，积累了丰富的宝贵经验，我国烹饪目前主要还靠手工，因此必须把刀工技术作为烹调工艺重要内容来研究。

二、刀工的基本要求和作用

刀工的基本要求和作用是使刀工后的原料便于烹调和方

便食用。

1. 原料形状规格整齐，方能受热入味均匀。采集于动植物的烹饪原料，总是形体大小不等的。鲜活动物均须经宰杀后将肉按部位取料分割为块，还不能将整块原料进行烹制，还必须切削成为长短、大小、厚薄形状各异适合烹调和食用规格整齐的较小立体。

原料规格整齐是指同一菜肴而言，不同的菜肴规格要求是不一样的。同一菜肴原料规格整齐，才能在烹制加热时便于掌握时间长短，火候大小，使原料受热均匀，成熟时间大体一致；同时，才能使原料均匀地、适度地入味。

2. 做好工具准备和基本技能准备。

要求刀刃锋利无缺口，菜墩要平整，还要求厨师握刀稳，运刀准，落刀实在用力平稳、均匀，才能出料清爽利薄。该断则断，如块与块、条与条、丝与丝、片与片……必须断然分开，不能出现切而不断的连刀菜。也有需要连而不断的刀法，如炒腰花，烧墨鱼、鱿鱼或南方的夹沙肉，北方的炸藕盒、茄盒，就是间隔一刀不断刀，形成两片相连，便于夹陷。

3. 注意根据原材料特质下刀，才有利于烹调效果。

下刀前必须对原料的组织结构有所了解，如肉类的肌肉是有纹络的，若切块、条、片的形状则必须横断纹络，使肉烹制时易熟、鲜嫩、不塞牙缝。若切细丝则视其需要（如里脊肉）则可竖切，以免横切过细，经烹制即成粉末；有的蔬菜如奶油白菜菜帮、回锅肉配葱，也可按需要竖切，以免成熟时过烂或成末状，使菜不成形。

4. 合理用料，物尽其用。

刀工处理时，必须注意计划用料，量材使用，做到大材

大用，小材小用，落刀成材，综合利用。

第二节　刀工的设备与基本操作知识

一、刀工的设备

(一)刀具种类及用途

常用的刀具，大致可分为片刀、切刀、砍刀、前切后砍刀和专用刀具等。

1．片刀。刀身较窄，刀刃较长，体薄而轻，刀口锋利，使用灵活方便。主要用于制片，亦可切丝、丁、条、块等。

2．切刀。切刀比片刀略宽、略重，刀口锋利，结实耐用。其用途广泛，最宜用于切丝、丁、片、条、块、粒等，亦可用于加工略带小骨或碎骨及质地稍硬的原料。

3．砍刀。其特点是刀身厚重，宜用于砍、斩带骨的原料。

4．前切后砍刀。综合了切刀与砍刀的用途，大小与切刀基本一致，不同的是，刀跟部位比切刀厚，其特点在于既能切，又能砍。

刀的种类，除上述以外，还有一些专用工具，如烤鸭片刀、涮羊肉刀、剪刀、刮刀以及专用于清理、拔毛的镊子刀等。

(二)磨刀

磨刀的工具是磨刀石。磨刀石有粗磨刀石、细磨刀石和油石三种。一般磨刀时都先在粗磨刀石上磨出锋口，后在细磨刀石上磨好锋刃，二者结合能缩短磨刀时间，保证磨刀效果。油石也有粗细油石之分，系人工合成，长方体形，使用方便，易于保管，用油石磨刀也和用粗细磨刀石一样，所不

同的是用油磨不用水磨。在磨刀前，先用热水把刀身上的油污洗净，以免油滑，脱刀伤手，双手持刀拿稳，两足自然站稳。先在刀面和磨刀石上淋上清水，将刀刃紧贴石面，刀背略微翘起。磨刀的动作是前推后拉，平推平磨，用力均匀，保持磨石的砂浆、磨刀的两头，中间梭动磨到，刀身两面磨的次数要基本相等，才能保持刀刃平直、锋利。切勿将刀刃在砂轮上打磨，以免影响钢火，失掉刀的使用价值。

（三）刀的保养

刀必须经常保持锋利不钝，才能确保经刀工处理后的原料整齐、均匀、互不牵连。因此，刀的保养尤为重要。

1. 刀工操作时，要仔细谨慎，爱护刀刃。片刀不宜斩砍，切刀不宜砍大骨。运刀时用力以断开原料为准，合理使用刀刃的部位，落刀如遇到阻力，不应强行操作，应及时清除障碍物不得硬片或硬切，防止伤手指或损坏刀刃。

2. 刀的保养方法。刀工后必须将刀在热水内洗净，擦干水分，特别是在切咸味、酸味、带有粘性和腥味的原料，如泡菜、咸菜、蕃茄、藕、鱼等原料之后，粘附在刀面上的无机酸、碱、盐、鞣酸等物质容易使刀变黑或锈蚀。刀用后擦干，挂插在刀架上，避免损伤刀刃。

（四）菜墩的使用与保养

菜墩又称为“砧墩”、“墩子”等，是对原料进行刀工操作的衬垫工具。

菜墩要选用皂角树、或银杏树、橄榄树、松、柳等木质坚密韧硬、弹性较好、耐用、不易起渣的木料。要求墩面完整平坦。

新购进的菜墩，用浓盐水或植物油反复涂浸，使菜墩的木质收缩更为结实耐用。在使用中应视菜墩具体情况转动墩

位，使菜墩表面各处保持平整，尽量延缓墩面凹凸现象的产生。发现有凹凸不平时，可用铁刨刨去凸起部分或用刀砍平。每次使用完毕都应将墩面刮净。一天工作结束时必须在清水中刮洗干净擦干，竖放通风晾干。

二、基本操作知识

(一)刀工的操作要求

1. 平时注意锻炼身体，要有健康的体格，有耐久的臂力和腕力。

2. 操作时要注意力高度集中。心、眼、手合一，两手紧密而有节奏地协同动作，安全操作。

3. 必须熟悉和掌握各种刀法。

4. 操作时讲究清洁卫生。

5. 要有正确的操作姿势。

(二)刀工的基本操作姿势

刀工的基本操作姿势，以既便于操作，提高工作效率，又能减少疲劳，有利于健康等方面来考虑。操作时，两脚分开自然站稳，腹部与菜墩有适当的距离，上身略向前倾，前胸稍挺，不要弯腰弓背，两眼注视于墩上两手操作的部位。一般以右手握刀，握刀的部位要适中，大多以右手大拇指与食指捏住刀箍，全手掌握好刀柄。刀工操作主要依靠运用腕力，因而，握刀时手腕要灵活有力，左手控制原料，要使原料在操作中平稳不移动，以便于落刀。此外，菜墩放置的高低，应以便于操作省力为准。

试读结束：需要全本请在线购买： www.ertongbook.c