

DA ZHONG
CAI PU

大 众

菜 谱

巫德华 编

河北人民出版社

大 众 菜 谱

巫 德 华 编

河 北 人 民 出 版 社

一九八〇年·石家庄

大 众 菜 谱

巫 德 华 编

河北人民出版社出版(石家庄市北马路19号)

河北新华印刷二厂印刷 河北省新华书店发行

787×1092毫米 1/32 85/8 印张 192,000字 印数: 1—273,000 1980年11月第1版

1980年11月第1次印刷 统一书号: 15086·150 定价: 0.70元

目 录

烹 调 概 述

一、烹调技术基本知识	(1)
二、热菜烹调技法	(15)
三、汤菜烹调技法	(25)
四、甜菜烹调技法	(27)
五、冷菜烹调技法	(29)

热 菜

一、猪肉	(35)	15. 烧酥肉	(43)
1. 清炒肉丝	(35)	16. 烧子盖	(44)
2. 滑炒肉丝	(35)	17. 辣子肉丁	(44)
3. 京酱肉丝	(36)	18. 酱爆肉丁	(45)
4. 蒜黄炒肉丝	(36)	19. 宫爆肉丁	(46)
5. 炒木樨肉	(37)	20. 油爆肉丁	(46)
6. 鱼香肉丝	(38)	21. 樱桃肉	(47)
7. 炒肉片	(38)	22. 糖醋咕咾肉	(48)
8. 焦熘肉片	(39)	23. 软炸肉	(48)
9. 软熘肉片	(39)	24. 抓炒肉	(49)
10. 糟熘肉片	(40)	25. 炸肉干	(50)
11. 过油肉	(41)	26. 干炸丸子	(50)
12. 锅贴肉	(41)	27. 南煎丸子	(51)
13. 烹白肉	(42)	28. 焦熘丸子	(51)
14. 炒回锅肉	(43)	29. 吉力丸子	(52)

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 30. 绣球丸子····· (52) | 59. 冰糖肘子····· (71) |
| 31. 珍珠丸子····· (53) | 60. 糖醋排骨····· (71) |
| 32. 砂锅狮子头····· (54) | 61. 椒盐排骨····· (72) |
| 33. 滑熘里脊····· (54) | 62. 红烧排骨····· (72) |
| 34. 炸板里脊····· (55) | 63. 煎猪排····· (73) |
| 35. 鸡蛋里脊····· (56) | 64. 洋葱烧猪排····· (73) |
| 36. 锅煽里脊····· (56) | 二、内脏····· (74) |
| 37. 蕃茄腰柳····· (57) | 1. 炒猪肝····· (74) |
| 38. 干炸里脊····· (57) | 2. 炸猪肝····· (75) |
| 39. 糖醋里脊····· (58) | 3. 软炸猪肝····· (75) |
| 40. 蕃茄里脊····· (59) | 4. 炸猪肝卷····· (76) |
| 41. 芫爆里脊片····· (59) | 5. 油爆猪肚····· (76) |
| 42. 锅煽肉卷····· (60) | 6. 汤爆猪肚····· (77) |
| 43. 米粉肉····· (61) | 7. 烧肚块····· (78) |
| 44. 荷叶肉····· (61) | 8. 干烧肚块····· (78) |
| 45. 红烧肉····· (62) | 9. 炒肚片····· (79) |
| 46. 黄焖肉····· (63) | 10. 盐爆肚条····· (80) |
| 47. 干菜烧肉····· (63) | 11. 烩肚丝····· (80) |
| 48. 酒醉肉····· (64) | 12. 扒白肚····· (81) |
| 49. 元宝肉····· (64) | 13. 炒腰花····· (81) |
| 50. 扣肉····· (65) | 14. 软炸腰花····· (82) |
| 51. 腐乳扣肉····· (66) | 15. 核桃腰····· (82) |
| 52. 冬菜扣肉····· (66) | 16. 盐爆腰片····· (83) |
| 53. 虎皮肉····· (67) | 17. 干炸大肠····· (84) |
| 54. 坛子肉····· (68) | 18. 煎大肠····· (84) |
| 55. 松肉····· (68) | 19. 烧肥肠····· (85) |
| 56. 红烧肘子····· (69) | 20. 焦熘肥肠····· (85) |
| 57. 黄焖肘子····· (69) | 21. 烩肥肠····· (86) |
| 58. 锅烧肘子····· (70) | 22. 九转大肠····· (86) |

23. 扒瓢大肠····· (87)	7. 栗子鸡····· (103)
24. 油爆双脆····· (88)	8. 柴把鸡····· (104)
25. 爆三样····· (88)	9. 布袋鸡····· (104)
26. 熘三样····· (89)	10. 铁扒鸡····· (106)
三、牛羊肉····· (90)	11. 核桃鸡····· (106)
1. 锅烧羊肉····· (90)	12. 菜包鸡····· (107)
2. 葱扒羊肉····· (90)	13. 红烧鸡块····· (108)
3. 小烧羊肉····· (91)	14. 炸八块····· (109)
4. 葱爆羊肉····· (91)	15. 炒生鸡丝····· (109)
5. 似蜜羊肉片····· (92)	16. 烩鸡丝····· (110)
6. 扒羊肉条····· (92)	17. 炒生鸡片····· (111)
7. 爆三样····· (93)	18. 芙蓉鸡片····· (111)
8. 红烧牛肉····· (93)	19. 炒芙蓉鸡片····· (112)
9. 银丝牛肉····· (94)	20. 蕃茄鸡片····· (113)
10. 干煸牛肉丝····· (95)	21. 盐爆鸡片····· (113)
11. 咖喱牛肉····· (95)	22. 翡翠鸡片····· (114)
12. 茄汁牛肉····· (96)	23. 炸纸包鸡····· (115)
13. 蚝油牛肉····· (97)	24. 锅贴鸡····· (115)
14. 锅烧牛肉····· (97)	25. 辣子鸡丁····· (116)
15. 南煎牛肉	26. 油爆鸡丁····· (117)
丸子····· (98)	27. 酱爆鸡丁····· (117)
16. 烧散丹····· (98)	28. 宫爆鸡丁····· (118)
四、鸡鸭····· (99)	29. 碎米鸡丁····· (119)
1. 香酥鸡····· (99)	30. 扒鸡腿····· (119)
2. 清蒸鸡····· (100)	31. 锣槌鸡····· (120)
3. 酒蒸鸡····· (100)	32. 川鸡卷····· (121)
4. 黄焖鸡····· (101)	33. 炒什件····· (121)
5. 锅烧鸡····· (101)	34. 清炸胗肝····· (122)
6. 咖喱鸡····· (102)	35. 翡翠羹····· (123)

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 36. 八宝鸭子..... (123) | 8. 煎转黄鱼..... (141) |
| 37. 冬菜扒鸭..... (124) | 9. 松鼠鱼..... (142) |
| 38. 烩鸭条..... (125) | 10. 清蒸鱼..... (143) |
| 39. 烩鸭四宝..... (125) | 11. 荷包鲫鱼..... (144) |
| 40. 茄汁煎鸭腿..... (126) | 12. 侬炖青鱼..... (144) |
| 41. 盐爆鸭肠..... (127) | 13. 烧头尾..... (145) |
| 42. 炸鸭肝酥..... (128) | 14. 糖醋瓦块鱼..... (146) |
| 五、蛋类..... (129) | 15. 黄鱼羹..... (146) |
| 1. 炒黄菜..... (129) | 16. 赛螃蟹..... (147) |
| 2. 熘黄菜..... (129) | 17. 糟熘鱼片..... (148) |
| 3. 叉烧炒蛋..... (130) | 18. 熘鱼片..... (148) |
| 4. 芙蓉煎滑蛋..... (130) | 19. 抓炒鱼片..... (149) |
| 5. 虾仁涨蛋..... (131) | 20. 焦炒鱼片..... (150) |
| 6. 香椿烘蛋..... (132) | 21. 蕃茄鱼片..... (150) |
| 7. 鸡蛋羹..... (132) | 22. 锅煽鱼..... (151) |
| 8. 鲫鱼蒸蛋羹..... (133) | 23. 锅贴鱼..... (151) |
| 9. 咸蛋蒸肉饼..... (133) | 24. 熘鱼卷..... (152) |
| 10. 虎皮蛋..... (134) | 25. 软炸鱼条..... (153) |
| 11. 熘松花..... (135) | 26. 炒鳝鱼丝..... (153) |
| 12. 滑蛋青瓜..... (135) | 27. 生敲鳝鱼..... (154) |
| 13. 蕃茄滑蛋..... (136) | 28. 炒鳝鱼片..... (155) |
| 六、鱼虾类..... (136) | 29. 炸脆鳝..... (156) |
| 1. 红烧鱼..... (136) | 30. 银丝鳝鱼..... (157) |
| 2. 干烧鲤鱼..... (137) | 31. 茄汁鲳鱼..... (157) |
| 3. 糖醋鲤鱼..... (138) | 32. 黄焖甲鱼..... (158) |
| 4. 豆瓣鱼..... (139) | 33. 红烧甲鱼..... (159) |
| 5. 醋椒鱼..... (139) | 34. 炒虾仁..... (160) |
| 6. 干煎黄花鱼..... (140) | 35. 蕃茄虾片..... (160) |
| 7. 家常熬黄鱼..... (141) | 36. 面包虾仁..... (161) |

37. 蕃茄虾仁
锅巴…………… (162)
 38. 油焖大虾…………… (163)
 39. 软炸大虾…………… (163)
 40. 雪丽大虾…………… (164)
 41. 炸虾球…………… (164)
 42. 煎虾饼…………… (165)
 43. 炸板虾…………… (166)
 44. 炒芙蓉虾仁…………… (166)
 45. 芙蓉虾仁…………… (167)
 46. 一品大虾…………… (167)
 47. 元蛋酿大虾…………… (168)
 48. 麻酱海参…………… (169)
 49. 芙蓉海参…………… (169)
 50. 八宝辣酱…………… (170)
- 七、蔬菜…………… (171)
1. 醋熘白菜…………… (171)
 2. 虾米熬白菜…………… (172)
 3. 栗子烧白菜…………… (172)
 4. 炒掐菜…………… (173)
 5. 肉片烧茄子…………… (173)
 6. 烧茄子…………… (174)
 7. 拌茄泥…………… (174)
 8. 炸茄盒…………… (175)
 9. 炒土豆丝…………… (175)
 10. 烩豌豆…………… (176)
 11. 焖扁豆…………… (176)
 12. 千米炒芹菜…………… (177)
 13. 奶油萝卜球…………… (177)
 14. 冬瓜盅…………… (178)
 15. 红烧冬瓜…………… (179)
 16. 酿大椒…………… (179)
 17. 虾子茭白…………… (180)
 18. 雪菜冬笋…………… (180)
 19. 干烧冬笋…………… (181)
 20. 烧二冬…………… (181)
 21. 炒南北…………… (182)
 22. 泡菜炒肉末…………… (182)
 23. 烂糊白菜…………… (183)
- 八、豆腐、豆制品…………… (183)
1. 家常豆腐…………… (183)
 2. 麻辣豆腐…………… (184)
 3. 蚝油豆腐…………… (184)
 4. 虾子豆腐…………… (185)
 5. 锅煽豆腐…………… (186)
 6. 锅煽豆腐盒…………… (186)
 7. 酿口袋豆腐…………… (187)
 8. 酱汁豆腐…………… (188)
 9. 莲蓬豆腐…………… (188)
 10. 四喜豆腐…………… (189)
 11. 荷包豆腐…………… (190)
 12. 九转豆腐…………… (191)
 13. 鸭黄豆腐…………… (191)
 14. 蘑菇炖豆腐…………… (192)
 15. 蚂蚁上树…………… (192)
 16. 烧面筋…………… (193)
 17. 炒素什锦…………… (193)
 18. 焦炒格炸…………… (194)
 19. 烧腐竹…………… (195)

汤 菜

1. 海米冬瓜汤…………… (196)
2. 虾干萝卜
丝汤…………… (196)
3. 成都蛋汤…………… (197)
4. 煎泡蛋汤…………… (197)
5. 烩酸菠菜
肉末…………… (197)
6. 雪菜肉丝汤…………… (198)
7. 白肉丝熬酸
菜粉…………… (198)
8. 酸辣汤…………… (199)
9. 腰丁烩腐皮…………… (199)
10. 煮干丝…………… (200)
11. 萝卜丝余
鲫鱼…………… (200)
12. 酸辣鱿鱼汤…………… (201)
13. 砂锅豆腐…………… (201)
14. 余丸子…………… (202)
15. 连锅汤…………… (203)
16. 砂锅白肉…………… (203)
17. 砂锅鸡块…………… (204)
18. 砂锅鱼头…………… (204)
19. 砂锅什锦…………… (205)
20. 什锦火锅…………… (206)
21. 三鲜汤…………… (207)
22. 口蘑锅巴汤…………… (207)
23. 鸡茸豆花汤…………… (208)
24. 猪肝汤…………… (208)
25. 甩果汤…………… (209)
26. 木樨汤…………… (209)

甜 菜

1. 拔丝山药…………… (210)
2. 拔丝锅巴…………… (211)
3. 拔丝锅炸…………… (211)
4. 拔丝肉…………… (212)
5. 拔丝羊尾…………… (212)
6. 琉璃丸子…………… (213)
7. 酥白肉…………… (213)
8. 冰糖莲子…………… (214)
9. 炸西瓜…………… (214)
10. 香蕉锅炸…………… (215)
11. 高丽豆沙…………… (215)
12. 炸羊尾…………… (216)
13. 桂花白糖藕…………… (216)
14. 蜜汁鲜桃…………… (217)
15. 江米藕…………… (217)
16. 三不沾…………… (218)
17. 炒三泥…………… (218)
18. 八宝饭…………… (219)
19. 八宝酿苹果…………… (220)

20. 杏仁豆腐····· (220)
21. 什锦果羹····· (221)

22. 核桃酪汤元····· (221)
23. 炒花生蘸····· (222)

冷 菜

1. 麻酱白菜····· (223)
2. 辣白菜····· (223)
3. 辣元白菜····· (224)
4. 酸渍白菜····· (224)
5. 珊瑚白菜····· (225)
6. 拌菠菜····· (225)
7. 炆黄瓜皮····· (226)
8. 酸黄瓜····· (226)
9. 赛香瓜····· (227)
10. 炆虾籽芹菜····· (227)
11. 炆茭白····· (228)
12. 炆辣青笋····· (228)
13. 蓑衣萝卜····· (229)
14. 炆扁豆····· (229)
15. 盐水毛豆····· (229)
16. 香椿拌豆腐····· (230)
17. 松花拌豆腐····· (230)
18. 熏豆腐····· (231)
19. 肉丝拌粉皮····· (231)
20. 鸡丝粉皮····· (232)
21. 四川泡菜····· (233)
22. 朝鲜泡菜····· (234)
23. 冲菜····· (235)
24. 素什锦····· (235)
25. 素鱼····· (236)

26. 素火腿····· (237)
27. 拌合菜····· (237)
28. 油焖冬菇····· (238)
29. 油焖冬笋····· (238)
30. 酥海带····· (239)
31. 拌肚丝····· (239)
32. 炆肚仁····· (240)
33. 拌蜆米····· (240)
34. 肉丝拌蜆米····· (241)
35. 炆腰花····· (241)
36. 腰片拌生菜····· (242)
37. 盐水猪肝····· (242)
38. 猪肝拌黄瓜····· (243)
39. 炸梅花胗····· (243)
40. 蒜泥白肉····· (244)
41. 马莲肉····· (244)
42. 晾肉····· (245)
43. 杏干肉····· (246)
44. 山西蒸肉····· (247)
45. 水晶肉····· (247)
46. 肴肉····· (248)
47. 叉烧肉····· (249)
48. 麻辣牛肉····· (249)
49. 五香酱牛肉····· (250)
50. 象眼牛排····· (251)

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 51. 羊羔····· (251) | 61. 糟蒸鸭膀····· (257) |
| 52. 白斩鸡····· (252) | 62. 芥末鸭掌····· (257) |
| 53. 桶子鸡····· (253) | 63. 糟鸭肝····· (258) |
| 54. 熏笋鸡····· (253) | 64. 酱汁鸭肝····· (258) |
| 55. 盐水白鸡····· (254) | 65. 酥炸鸭肝····· (259) |
| 56. 五香酱鸡····· (254) | 66. 桃仁鸭卷····· (259) |
| 57. 怪味鸡····· (255) | 67. 醉蛋····· (260) |
| 58. 烧鸡····· (255) | 68. 如意蛋卷····· (261) |
| 59. 芝麻鸡····· (256) | 69. 酥鲫鱼····· (261) |
| 60. 卤鸭····· (256) | |

附录：年节假日家庭宴客专席

烹调概述

一、烹调技术基本知识

做菜，如果要做到色、香、味、形都佳的标准，从原料选择、整理、切配、火候、调味和烹调方法等环节工序，都要做到符合要求，这决非一日之功，需要反复实践，不断摸索、钻研、试验、改进，才能做好，下面简要介绍一些有关烹调技术的基本知识。

选 料

俗话说：“巧妇难为无米之炊。”没有好的原料，任何技术高超的厨师也做不出好的菜肴。选择原料，要注意新鲜、质优和部位用途两个问题。

1、动物原料品质好不好、新鲜不新鲜，一方面是看原料的产地、品种、季节（生长期和肥美期）、年龄、性别和饲养条件；另一方面是看其形状、色泽、光泽、重量、水分、气味等特征有无变化，没有变化就是新鲜的。否则，无论是变形走样、失掉光泽、颜色变暗，还是重量减轻、水分减少、气味改变，都是不新鲜或不够新鲜的表现。

2、动物原料不同部位，都有不同的用途。特别是猪、牛、羊、鸡鸭等，不同部位的肉质，均有粗细、老嫩的不同。例如猪的全身就分为里脊、五花、上脑、臀尖、肘子等二十多个部

位，里脊是最嫩的瘦肉，适合炒、爆等烹调方法；五花肥瘦间隔，五花三层，适合粉蒸、红烧等；肘子肉则适合炖、红烧和酱之用。鸡鸭则以胸脯肉最细最嫩，肉质最好，用途最广。

所以，学会鉴别原料品质和新鲜程度，又熟悉原料的部位用途，才能选择较为理想的原料，为做好菜肴打下基础。

整 理

原料整理，饮食行业叫初加工，内容包括蔬菜择洗，鸡、鸭、鱼的宰杀开膛，肉类内脏的洗涤，干货的涨发等。

蔬菜择洗比较简单，择去老帮烂叶，注意节约原料；要先洗后切，这样既卫生，又避免原料养分随水流失。

鸡鸭宰杀，注意割断气管和血管，血要放尽（否则，肉质发红，影响质量）；适时地用热水退毛。过早（没有死透）肉质痉挛，毛退不净；过晚躯体僵硬，也不好退。水的温度要注意调整，当年的嫩鸡鸭水不宜太热，热了容易破皮；冬季毛厚要热一些，夏季毛稀不要太热。鸭毛难退，宰前要喂点冷水和浇冷水。山鸡、野鸭则是干退毛，先退大毛，后放水中，钳去细毛。开膛按不同用途，分为膛开、肋开、脊开三种，都不能弄破苦胆。

水产品去鳃刮鳞，要注意刀逆刮。破肚，一是从腹部直刀破开；一是先在肛门切一横口，割断鱼肠，再用两根竹筷，从鱼嘴插入肚内，卷上两卷，用力拔出内脏，注意不要弄破苦胆。特殊鱼类宰杀，如鳝鱼，刀宰技术性强，也较复杂，一般可用烫法，先用开水把鱼烫死，再加盐稍煮，即可去掉粘液，出骨取肉。再如甲鱼，用筷子让鱼咬住，拔出鱼头，用刀剁下，放入摄氏七十度热水中，刮去白衣，铲去甲壳，开膛取出内脏即可。

在洗涤方面，以动物内脏最难洗净，但用少许盐、矾、醋

反复搓擦，即易洗净。在擦洗中，对于肠子一类，里面洗不到，可用小绳扎住小头，塞进去，灌下水冲，挤向另一头，就翻转过来；洗净后，仍用原法翻回来。肚子可直接用手翻转。动物的舌头，都有舌苔，应先用开水浸泡，等舌苔发白，就可用刀刮下。对嫩而易碎的脑子、脊髓、鱼肝、鱼子等，则可放在清水中，慢慢漂洗，既干净，又不伤料。对于肺里的血污，可套在自来水龙头上，打开龙头灌水，冲入肺内，肺叶扩张，血管浸水，随后倒出，血污随水流出。反复几次，就能洗净。

干货涨发，分山珍海味和一般干货两种涨发。前一种为专门技术，后一种较容易，但也要注意一些问题。例如木耳、黄花、粉丝等要用温水泡发；口蘑则先用多量冷水浸泡一至一个半小时，洗净泥沙（边捏边松，挤出泥沙），再用少量温水涨发（水不宜多，多则失掉鲜味）；香菇先用多量冷水浸泡去沙，然后仍用少量冷水涨发。玉兰片涨发比较困难，程序比较复杂。一般先放开水中浸泡十小时左右，放入冷水锅，煮开，改用小火煮焖十多分钟，晾凉；再按上述方法做一次；然后放入淘米水中泡十小时左右（能保持色泽），淘米水连同玉兰一起上锅煮开，晾凉；如此连续两三次，直至用刀横切，不见白茬，才算发透。如用米汤，效果更好。果仁内皮（如核桃仁皮、花生米皮等），用开水冲两遍，加盖焖透，即可用竹签挑出。去莲子皮则很困难，先把莲子放入盆内，放少许碱面，冲入开水，用两个刷子搓刷三、四分钟；换另一盆（也是碱水），用同样方法处理；这样来回四、五次，莲子发白，取出，挖掉苦心，漂去碱质，上屉蒸烂。

切 配

饮食行业称为细加工。“切”，就是用各种刀法，把原料加工成

烹调所需要的各种形态。“配”，就是把加工好的原料，按菜肴需要，搭配在一起。

刀法：刀法大体分为三类：一类是“切”的刀法，就是直刀法（刀刃和菜墩呈垂直状）；一类是“片”的刀法，又分为平片法（刀刃与菜墩平行，又叫平刀片）、斜片法（刀刃与菜墩呈一定斜度，又叫斜刀片、抹刀片、坡刀片）；一类是“剞”的刀法，直剞、斜剞均可。什么叫“剞”？就是切进或片进原料一定深度停刀，不切断，也不片断，实际上就是在原料上划刀纹。饮食业专用名词叫“剞”。

直切、平片和斜片刀法，都是加工一般的形态。如块、片、丝、丁、条、段以及剞茸、泥等。但规格很多，如片有方片、长方片、象眼片、月牙片、厚片、薄片等；丝有粗丝、细丝，长度都在1 ~ 1.5寸；丁也有大丁（6分见方）、中丁（4分见方）、小丁（2分见方），还有更小的粒、米等。斜刀片出的形态，无论是块是片，横断面略大，呈一边厚，一边薄的斜形，比一般的块、片美观。

剞刀法有两个作用：一是只划一种纹（直纹或横纹），为便于调料入味，如烧鱼在鱼身划的刀纹。另一种是划交叉纹（直纹和横纹十字交叉），烹调时，原料受热卷缩，便形成多种多样而且美观的形态。如在原料上（脆性肉类原料，如腰子、肚子等）划上十字刀纹、再切较窄的长方块，烹制卷缩即为麦穗状；切象眼块，即为荔子形；切方块，即为桃核形；其它还有蓑衣、菊花等形状。它是我国厨师创造的独特刀技。

“配料”：配料配得好，主辅搭配合适，可以做出丰富多彩的菜肴，这里边学问很多，关键是掌握好所搭配的原料品种与数量的比例。一般要注意以下几个问题：

1、数量的配合：必须要突出主料。如炒肉丝，肉是主料，

其它只能适当搭配一些辅料，如蒜黄、韭菜、芹菜等，饮食行业称为“俏头”，也就是说，辅料在数量上不能多于主料。如果几种原料都是主料，如“爆三样”或“炒二丁”，那么搭配的各种原料在数量上应大致相等。

2、口味的配合，有以下几种配法：

(1) 以主料口味为主，如鸡、鸭、鱼、肉、虾等，本身鲜美，只能配以笋片、茭白等助鲜的配料或清淡的蔬菜，使主料保持本味，并更加突出。

(2) 以配料口味为主，是指主料本身淡而无味的，如豆腐等，应配以鲜美配料或调味，弥补其不足。

(3) 以冲淡主料口味的，即主料口味过浓或过于油腻，加入清淡配料，以调和、冲淡，使之适中，如烧肉加蔬菜。

此外还应注意季节性（夏天炎热宜清淡爽口，冬季天寒宜汤浓味厚）和地区性等生活习惯，如爱吃甜、咸、酸、辣等，均需按不同口味进行搭配。

3、质的配合：质是原料的脆、酥、软、嫩等性质，应用性质相似的配合。即饮食业所说的“脆配脆”（爆双脆）、“软配软”（锅塌豆腐的鸡蛋与豆腐）等。不过也不一定，如软硬也可搭配，但必须用火候来调节。

4、形的配合：一般原则是同形相配，如“块配块”、“片配片”、“丝配丝”、“丁配丁”，配料比主料略少。但也有不少特殊情况，需要通过配料配成花形（特别是冷拼），或将原料加工成球形、扇形、花形等，配料就不一定与之同形，但要突出主料形态。

5、色的配合：常用的方法有二：一是顺色相配，主、辅料同一颜色，以其它方式（大小、形状等）来把主料突出。另一是花色相配，使菜肴呈现绚丽多彩。这就需要了解色彩知识，

以达到搭配美观谐调。

初步熟处理

烹调之前，为了增加原料色彩，缩短烹调时间，去污去腥、改善口味、制成半成品等，饮食行业在烹调之前，要用水锅、油锅、酱锅、蒸锅等对原料进行初步熟处理。

1、水锅：分为冷水锅、热水锅两种：冷水锅，即原料和冷水一起下锅，旺火烧开，取出原料（但时间有长有短），主要用于去掉动物性原料血污泡沫和使根茎类蔬菜成为半熟、全熟半成品（如土豆），或改善口味（如去萝卜辣味变甜）。热水锅，即锅里的水烧开，下料稍烫（或多烫一会儿，根据原料情况而定），取出放入冷水浸泡。主要用于增加蔬菜色彩。如菠菜、油菜、芹菜等经过了烫和冷水浸泡，能变得鲜艳碧绿。也可用于增加动物性原料的脆性，如肚仁烫一下更脆。这些，一般称为“焯”，有些地区叫做“冒”、“烫”、“出水”、“飞水”等。

2、油锅：一般称为大油锅，具体做法也分为两种：一种叫“滑油”，有的地区叫“划油”、“拉油”。即在烹调之前，原料（有的是清料，有的是上浆挂糊，多数为细小碎料）先在温油中滑一下（抖散下锅，用铁筷划开，防止粘连），使原料变得脆嫩可口。另一种叫“走油”，即在热油中炸至半熟或全熟，成为金黄、深黄等颜色。这和烹调技法的“炸”是一样的（以后讲技法时再讲）。

3、酱锅和蒸锅：酱锅为使原料上色，实际上和烹调技法的“酱”相同；蒸锅是把原料蒸烂蒸熟，和烹调技法的“蒸”一样。以后另行讲解。此外，还有汤锅，专门熬制奶白汤和高级清汤。