

潮州小吃

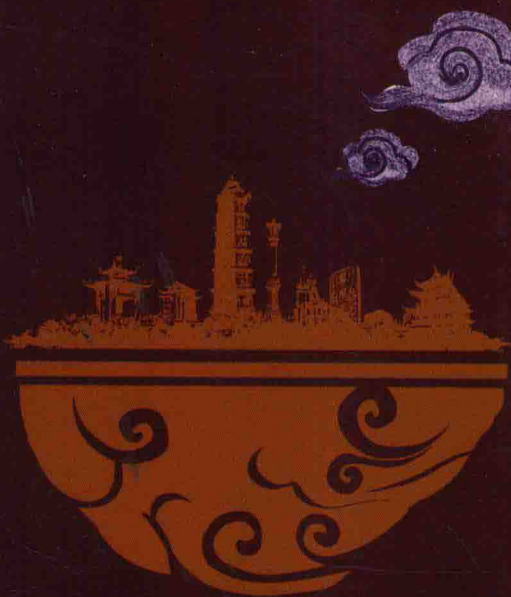


# 广东 传统小吃

## 制作大全

主编

张森镇



广东小吃 易学易做  
传统做法 食材易觅  
绿色环保 食疗养生  
老少皆宜 百吃不厌  
风味独特 享誉中外  
烹饪大厨 学艺宝典



暨南大学出版社  
JINAN UNIVERSITY PRESS

潮州小吃



# 广东 传统小吃

制作大全

主编

张森镇



暨南大学出版社  
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

广东传统小吃制作大全: 潮州小吃/张森镇主编. —广州: 暨南大学出版社, 2018. 2  
ISBN 978 - 7 - 5668 - 2316 - 8

I. ①广… II. ①张… III. ①风味小吃—食谱—潮州 IV. ①TS972. 142. 65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2018)第 029400 号

广东传统小吃制作大全: 潮州小吃

GUANGDONG CHUANTONG XIAOCHI ZHIZUO DAQUAN; CHAOZHOU XIAOCHI

主编: 张森镇

---

出版人: 徐义雄  
策划编辑: 张仲玲  
责任编辑: 王莎莎  
责任校对: 周海燕  
责任印制: 汤慧君 周一丹

出版发行: 暨南大学出版社 (510630)

电 话: 总编室 (8620) 85221601  
营销部 (8620) 85225284 85228291 85228292 (邮购)

传 真: (8620) 85221583 (办公室) 85223774 (营销部)

网 址: <http://www.jnupress.com>

排 版: 广州市天河星辰文化发展部照排中心

印 刷: 广州市穗彩印务有限公司

开 本: 787mm × 1092mm 1/16

印 张: 11.5

字 数: 289 千

版 次: 2018 年 2 月第 1 版

印 次: 2018 年 2 月第 1 次

定 价: 40.00 元

(暨大版图书如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换)

## 前 言

广东有广府、潮汕、客家三大民系，因聚居地域不同，语言习俗不同，饮食文化各异，在长期的生产劳动和日常生活中创作出各具特色、自成体系的烹饪技艺和小吃品类。本书力求把三大民系中最受推崇、最具代表性、最有特色的小吃用料和制作技巧详细推介给广大企事业单位的食堂、酒店饮食行业以及从事小吃运营人员和家庭主妇。

《广东传统小吃制作大全》共分三册，以粤菜三大地方菜系的传统特色小吃为体系进行编写，分别为《潮州小吃》《广府小吃》《客家小吃》。

小吃文化的形成早于菜肴，大餐菜肴的发展又促进了小吃品味的提高和款式的多样化、规范化，以及做工的精细化。所以，《潮州小吃》首先总述菜系的分类、风味和特色，阐述当一名合格厨师必备的烹饪大餐菜肴和制作点心小吃的基本功，以及必须掌握的基本常识。同时，为满足新时代广大人民群众不断提高的饮食文化需求，适应现代人们注重食疗养生、医食合一的要求，本书用较大篇幅介绍各种常用食材的营养食疗作用，为均衡营养和搭配食材提供有价值的参考。此外，本书重点介绍潮州传统特色小吃的配料和制作方法，书中编排100种，推介按相应方法拓展30多种。各款小吃食材易觅，易学易做，口味香美宜人。正如美食家蔡澜所说：“食在广州，味在潮州。”

本书在编写过程中，得到了餐饮行业专家、学者的指导，参考了大量餐饮文化专著，校对了大量的史料，并进行实践体验，力求做到既体现地方特色，又具有系统性和科学性。为使内容更丰富、更充实，体现准确性、实用性和可操作性，编者访问了许多一线专业名厨和民间家庭特色小吃制作能手，组织了大量人力进行实操验证，并在职业技术学院烹饪专业教学中试用，得到师生的高度评价。因此，本书既可作为大中专院校烹饪专业的教学用书，也可以作为餐饮爱好者、厨师、家庭主妇制作点心小吃的指导书。

本书中的绝大多数图片由编者所摄，个别图片及说明因无法联系到原作者，故不能一一答谢，祈望作者见书后与我们联系，我们将按国家有关规定支付稿酬。

由于水平所限，书中错漏之处在所难免，敬请读者不吝赐教，并提供有关资料，以便再版时修正，是所至望，并致以深深的谢意！

张森镇

2017年10月



# 《 目 录 》

## C O N T E N T S

前 言 .....	001
<b>第一章 中国菜</b> .....	001
一、历史沿革 .....	001
二、分类 .....	002
三、风味流派 .....	002
四、烹调特点 .....	002
五、刀工 .....	003
六、刀工种类 .....	003
七、基本刀法 .....	003
八、火力分类 .....	003
九、火候 .....	004
<b>第二章 菜 系</b> .....	005
第一节 八大菜系简介 .....	005
一、山东菜（鲁菜） .....	005
二、四川菜（川菜） .....	005
三、广东菜（粤菜） .....	006
四、江苏菜（苏菜） .....	006
五、福建菜（闽菜） .....	006
六、浙江菜（浙菜） .....	006
七、湖南菜（湘菜） .....	006
八、安徽菜（徽菜） .....	007
第二节 广东菜 .....	007
一、广府风味 .....	007
二、潮州风味 .....	008
三、客家风味 .....	008

570 第三节 粤菜系中潮州菜的特色 .....	008
<b>第三章 潮州小吃</b> .....	011
第一节 潮州菜概述 .....	011
第二节 潮州小吃历史概述 .....	012
第三节 潮州小吃的形成 .....	013
第四节 潮州小吃的发展 .....	014
第五节 潮州小吃的特点 .....	016
第六节 潮州小吃的品种 .....	018
<b>第四章 烹饪特点与工艺</b> .....	019
一、潮州菜和潮州小吃的烹饪特点 .....	019
二、潮州菜和潮州小吃的烹饪工艺 .....	019
<b>第五章 常用食材营养食疗作用</b> .....	023
第一节 禽畜类食材营养食疗作用 .....	023
一、猪肉的营养食疗作用 .....	023
二、牛肉的营养食疗作用 .....	026
三、羊肉的营养食疗作用 .....	027
四、驴肉的营养食疗作用 .....	027
五、狗肉的营养食疗作用 .....	028
六、兔肉的营养食疗作用 .....	028
七、鸡肉的营养食疗作用 .....	029
八、鸭肉的营养食疗作用 .....	030
九、鹅肉的营养食疗作用 .....	031
十、鸽肉的营养食疗作用 .....	031
十一、鹌鹑肉的营养食疗作用 .....	032
第二节 水产类食材营养食疗作用 .....	033
一、青鱼的营养食疗作用 .....	033
二、草鱼的营养食疗作用 .....	033
三、鳙鱼的营养食疗作用 .....	034
四、鲢鱼的营养食疗作用 .....	034
五、鲫鱼的营养食疗作用 .....	035
六、鲶鱼的营养食疗作用 .....	035
七、鲈鱼的营养食疗作用 .....	036
八、黄骨鱼的营养食疗作用 .....	036
九、黑鱼的营养食疗作用 .....	037

十、桂花鱼的营养食疗作用 .....	037
十一、鱿鱼的营养食疗作用 .....	038
十二、墨鱼的营养食疗作用 .....	038
十三、黄鳝的营养食疗作用 .....	039
十四、鳗鱼的营养食疗作用 .....	039
十五、泥鳅的营养食疗作用 .....	040
十六、甲鱼的营养食疗作用 .....	040
十七、虾的营养食疗作用 .....	041
十八、蟹的营养食疗作用 .....	041
十九、田螺的营养食疗作用 .....	042
二十、鲍鱼的营养食疗作用 .....	042
二十一、蚝的营养食疗作用 .....	043
二十二、蚶子的营养食疗作用 .....	043
二十三、海参的营养食疗作用 .....	044
第三节 蔬菜类食材营养食疗作用 .....	044
一、萝卜的营养食疗作用 .....	044
二、胡萝卜的营养食疗作用 .....	045
三、番薯的营养食疗作用 .....	045
四、芹菜的营养食疗作用 .....	046
五、包菜的营养食疗作用 .....	047
六、大白菜的营养食疗作用 .....	047
七、香菜的营养食疗作用 .....	048
八、空心菜的营养食疗作用 .....	048
九、芥菜的营养食疗作用 .....	049
十、菠菜的营养食疗作用 .....	049
十一、番茄的营养食疗作用 .....	050
十二、南瓜的营养食疗作用 .....	050
十三、葱的营养食疗作用 .....	051
十四、洋葱的营养食疗作用 .....	052
十五、芋头的营养食疗作用 .....	052
十六、竹笋的营养食疗作用 .....	053
十七、山药的营养食疗作用 .....	053
十八、韭菜的营养食疗作用 .....	054
十九、生菜的营养食疗作用 .....	054
二十、小白菜的营养食疗作用 .....	055
二十一、青蒜的营养食疗作用 .....	056
二十二、茼蒿的营养食疗作用 .....	056

250	二十三、荷兰豆的营养食疗作用 .....	057
	二十四、木耳菜的营养食疗作用 .....	057
	二十五、芥蓝的营养食疗作用 .....	057
	二十六、油菜的营养食疗作用 .....	058
	二十七、青椒的营养食疗作用 .....	059
	二十八、西兰花的营养食疗作用 .....	059
	二十九、茄子的营养食疗作用 .....	060
	三十、冬瓜的营养食疗作用 .....	060
	三十一、苦瓜的营养食疗作用 .....	061
	三十二、黄瓜的营养食疗作用 .....	061
	三十三、丝瓜的营养食疗作用 .....	062
	三十四、土豆的营养食疗作用 .....	062
	三十五、油麦菜的营养食疗作用 .....	063
	三十六、芦笋的营养食疗作用 .....	063
	三十七、南姜的营养食疗作用 .....	064
	三十八、姜的营养食疗作用 .....	064
	第四节 菌菇类食材营养食疗作用 .....	065
	一、香菇的营养食疗作用 .....	065
	二、金针菇的营养食疗作用 .....	066
	三、草菇的营养食疗作用 .....	066
	四、银耳的营养食疗作用 .....	067
	第五节 种子类食材营养食疗作用 .....	067
	一、花生的营养食疗作用 .....	067
	二、花生酱的营养食疗作用 .....	068
	三、枸杞子的营养食疗作用 .....	069
	四、黑芝麻的营养食疗作用 .....	070
	五、莲藕的营养食疗作用 .....	070
	六、板栗的营养食疗作用 .....	071
	七、乌豆的营养食疗作用 .....	071
	八、黄豆芽的营养食疗作用 .....	072
	九、蚕豆的营养食疗作用 .....	072
	十、红豆的营养食疗作用 .....	073
	十一、芡实的营养食疗作用 .....	073
	十二、桃仁的营养食疗作用 .....	074
	十三、豆浆的营养食疗作用 .....	074
	十四、豆腐的营养食疗作用 .....	074
	十五、腐竹的营养食疗作用 .....	075



十六、豆腐干的营养食疗作用 .....	075
第六节 米、面、粉类食材营养食疗作用 .....	076
一、大米的营养食疗作用 .....	076
二、小米的营养食疗作用 .....	077
三、糯米的营养食疗作用 .....	077
四、乌米的营养食疗作用 .....	077
五、米粉的营养食疗作用 .....	078
六、大麦的营养食疗作用 .....	078
七、薏米的营养食疗作用 .....	079
八、玉米的营养食疗作用 .....	079
九、玉米面的营养食疗作用 .....	080
十、面条的营养食疗作用 .....	080
十一、油面筋的营养食疗作用 .....	080
第七节 水果类食材营养食疗作用 .....	081
一、柠檬的营养食疗作用 .....	081
二、菠萝的营养食疗作用 .....	082
三、石榴的营养食疗作用 .....	082
四、番石榴的营养食疗作用 .....	083
五、椰子的营养食疗作用 .....	083
六、苹果的营养食疗作用 .....	083
七、榴梿的营养食疗作用 .....	084
八、草莓的营养食疗作用 .....	085
九、木瓜的营养食疗作用 .....	085
十、西瓜的营养食疗作用 .....	086
十一、山楂的营养食疗作用 .....	086
十二、金橘的营养食疗作用 .....	087
十三、荔枝的营养食疗作用 .....	087
十四、番荔枝的营养食疗作用 .....	088
十五、香瓜的营养食疗作用 .....	088
十六、杨梅的营养食疗作用 .....	089
十七、桑葚子的营养食疗作用 .....	089
十八、杨桃的营养食疗作用 .....	090
十九、枇杷的营养食疗作用 .....	090
二十、梨子的营养食疗作用 .....	091
二十一、柑、橘、橙、柚的营养食疗作用 .....	091
二十二、甘蔗的营养食疗作用 .....	092
二十三、桃的营养食疗作用 .....	093

二十四、核桃的营养食疗作用 .....	093
二十五、火龙果的营养食疗作用 .....	094
二十六、橄榄的营养食疗作用 .....	094
二十七、黑橄榄的营养食疗作用 .....	095
第八节 腌制类食材营养食疗作用 .....	095
一、萝卜干的营养食疗作用 .....	095
二、咸菜的营养食疗作用 .....	096
三、冬菜的营养食疗作用 .....	096
四、贡菜的营养食疗作用 .....	097
<b>第六章 常用调味品的制作 .....</b>	<b>098</b>
一、潮州卤汤 .....	098
二、潮州糖色 .....	099
三、潮州豆酱 .....	100
四、潮州豆酱膏 .....	101
五、潮州鱼露 .....	101
六、潮州红酱油 .....	101
七、潮州咸柠檬 .....	101
八、潮州咸酸梅 .....	102
九、潮州梅膏酱 .....	102
十、潮州三渗酱 .....	102
十一、潮州沙茶酱 .....	102
十二、潮州橘油 .....	103
十三、潮州蒜蓉醋 .....	103
十四、潮州南姜醋 .....	103
十五、潮州番茄酱 .....	103
十六、潮州花生酱 .....	103
十七、潮州肠粉料汤 .....	104
<b>第七章 潮州传统小吃制作 .....</b>	<b>105</b>
第一节 蒸炒类小吃 .....	105
一、红桃粿 .....	105
二、甜粿 .....	107
三、发粿 .....	108
四、朴枳粿 .....	108
五、粉粿 .....	109
六、栀粿 .....	109

七、麦粿	110
八、韭菜无米粿	110
九、绿豆无米粿	110
十、鼠壳粿	111
十一、咸水粿	111
十二、菜头粿	112
十三、粿肉	112
十四、糕粿	113
十五、粿条	113
十六、粿条卷	114
十七、肠粉	114
十八、糯米灌猪肠	115
十九、笋饺	115
二十、鸡笼饺	116
二十一、百合饺	116
二十二、饺子	117
二十三、馒头	117
二十四、包子	118
二十五、肖米	119
二十六、蒸鸡蛋糕	119
二十七、卷煎	119
二十八、粽球	120
二十九、梘粽	120
三十、糯米糍	121
三十一、马蹄糕	121
三十二、无米粿	122
三十三、菜头丸	122
三十四、八宝饭	123
三十五、南瓜饼	123
第二节 汤炒类小吃	124
一、粿汁	124
二、炒糕粿	124
三、粿条汤	125
四、牛肉粿条汤	125
五、炒粿条	125
六、灌粿条	126
七、牛杂粿条汤	126

八、牛肉丸粿条汤 .....	126
九、猪肉粿条汤 .....	126
十、面条 .....	126
十一、面条汤 .....	127
十二、鸭母捻 .....	127
十三、清心丸绿豆爽 .....	128
十四、香芋炒饭 .....	129
十五、炒鸡肠粉 .....	129
十六、薯粉丸 .....	130
第三节 煎炸类小吃 .....	130
一、麦粿烙 .....	130
二、油粿 .....	131
三、酥饺 .....	132
四、秋瓜烙 .....	132
五、南瓜烙 .....	133
六、蚝烙 .....	133
七、春饼 .....	133
八、油条 .....	134
九、麻枣 .....	134
十、猪脚圈 .....	135
十一、凤凰浮豆干 .....	135
十二、葱油饼 .....	136
十三、炸芋头片、炸地瓜片、炸南瓜片 .....	136
十四、炸卡通番薯片 .....	137
十五、炸洋葱圈 .....	137
十六、咖喱鱿鱼圈 .....	138
第四节 腌制类小吃 .....	138
一、咸鸭蛋 .....	138
二、咸鸡蛋 .....	139
三、咸菜 .....	139
四、酸咸菜 .....	140
五、菜脯 .....	140
六、贡菜 .....	141
七、冬菜 .....	141
第五节 河海鲜类小吃 .....	142
一、鱼生 .....	142
二、象鼻蚌生 .....	142

三、虾生 .....	143
四、醉活虾 .....	143
五、腌虾 .....	143
六、腌虾蛄 .....	144
七、腌蚌 .....	144
八、腌花蚌 .....	144
九、腌蚬 .....	145
十、腌蟹 .....	145
十一、腌蚝 .....	145
第六节 其他类小吃 .....	146
一、豆腐花 .....	146
二、腐乳饼 .....	146
三、手捶牛肉丸 .....	147
四、猪肉丸 .....	147
五、潮州苦刺丸 .....	148
六、鱼丸 .....	148
七、糕烧白果 .....	149
八、南瓜芋泥 .....	149
九、南瓜盅芋泥 .....	149
十、草粿 .....	150
十一、返沙金银条 .....	150
十二、白皮饼 .....	151
十三、油索 .....	151
十四、猪肉松 .....	151
十五、鱼肉松 .....	152
第八章 历史传说 .....	153
一、珍珠粥的传说 .....	153
二、护国菜的传说 .....	153
三、无尾螺的传说 .....	154
四、甜芋泥的传说 .....	155
五、鼠壳粿的传说 .....	155
六、汤圆的传说 .....	156
七、肖米的传说 .....	156
八、鸭母捻的传说 .....	156
九、春饼的传说 .....	156
十、素菜荤做的传说 .....	157

十一、腐乳饼的传说 .....	157
十二、“来不及”的传说 .....	157
十三、鱼丸的传说 .....	158
十四、牛肉丸的传说 .....	158
十五、橄榄菜的传说 .....	159
十六、粿条的传说 .....	159
十七、“四大家鱼”的传说 .....	161
十八、朴枳粿的传说 .....	161
十九、贡菜的传说 .....	161
二十、油面筋的传说 .....	162
<b>附 录</b> .....	163
一、餐桌礼仪 .....	163
二、如何炒菜更好吃 .....	167
三、如何炒菜更有营养 .....	168
四、饮食误传 .....	168
五、烹饪菜肴用锅常识 .....	169
六、磨刀方法 .....	171
<b>参考文献</b> .....	172

## 《第一章》

# 中国菜

### 一、历史沿革

全国各地区、各民族的各种菜肴总称为中国菜，它包含大餐菜肴和小吃。中国菜历史悠久，制作技术精湛，品类丰富，流派众多，风格独特，是中国烹饪文化几千年发展的结晶，是中国文化的重要组成部分之一，也是世界三大菜系（中国菜、法国菜、土耳其菜）之一，特别是对东亚地区的影响尤为深远。

据文献记载，早在 5000 多年前，我们的祖先已经掌握了用火烧烤肉、烧烤鱼等食品的方法。周代出现称为“八珍”的名馐（我国各朝代对八珍的界定不尽相同。周代，八珍指的是牛、羊、麋、鹿、豕、狗、狼、驼），对后世有很大的影响。汉魏南北朝时期，中国烹饪技术迅速发展，佳肴名菜倍增。汉代娄护发明的“五侯鲭”（“五侯鲭”是指汉代娄护合王氏五侯家珍膳而烹饪的杂烩），是中国最早的杂烩菜。马王堆一号汉墓出土的竹筒上记载着上百种菜肴。北魏贾思勰撰写的《齐民要术》中，载录有 200 多种菜肴。随着佛教的传入和流行，以及南朝梁武帝的提倡，佛教斋食进入百姓家，逐步在社会上产生影响，推动了中国素菜的进一步发展。隋唐五代时期，中国的食疗菜、花色菜也有新的发展。

宋代，中国菜的发展出现了一个高潮，汴京和临安的市肆中，冷菜、热菜、羹汤和花色菜名目繁多，数以百计。当时市场上已有标明南、北、川味的菜点和素菜，表明中国菜肴的主要风味流派在宋朝时已具雏形。

元明清三朝代，中国菜肴又得到了进一步的发展，菜肴品种数以千计。这一时期还由于信仰伊斯兰教的少数民族迁居各地，清真菜作为一种独特风味在中国菜肴中占有一定的位置，中国菜肴的风味流派已基本形成。晚清至民国初期，随着外国人来华，中国菜肴又融合了部分西方菜。

新中国成立之后，特别是改革开放以来，在菜肴的继承与创新上取得了喜人的成果。中国各地的传统风味菜肴纷纷恢复上市，菜肴品种繁多。

## 二、分类

中国菜除按地区和民族分类外，还因消费对象不同，加工制作各异，有以下两种分类法。

(1) 消费类别。由于消费对象不同，形成了层次不一的菜品，主要有家常菜、市肆菜、公共食堂菜、寺观菜、官府菜、宫廷菜、药膳菜等。

(2) 加工类别。由于我国菜肴加工制作技法多样，菜肴形式及其作用也有一定差别，主要分为冷菜、热菜、大菜、小菜、甜菜、汤菜等。

## 三、风味流派

我国是多民族的国家，地理、气候、物产、文化、信仰等各异，菜肴风味差别很大，形成了众多流派，有四大菜系、八大菜系之说。四大菜系，即黄河下游的鲁菜、长江上游的川菜、长江下游的苏菜、珠江流域的粤菜。

上述四大菜系的形成有较早的历史，随着经济建设的发展，浙、闽、湘、徽等地方菜异军突起，逐步形成了独具一格的地方菜系，从而形成了我国的八大菜系，即鲁菜、川菜、粤菜、苏菜、闽菜、浙菜、湘菜、徽菜。由于这些菜系均是自然演变而形成，只能从其菜肴的用料、制作、口味和艺术风格等特色的感受上加以区别。

## 四、烹调特点

中国菜非常强调色、香、味俱佳。这既是一道菜的标准，也是一席菜的标准。现代人对意、形、养也十分讲究。其最终目的是既能增进食欲，又能达到美的享受。

**色：**是指菜肴的颜色，是食材本色与辅料颜色的有机搭配，如有些菜肴用青菜，萝卜（有红、黄、白等颜色），番茄，辣椒（有红、黄、青等颜色），洋葱等衬托，以求达到最佳的视觉效果。

**香：**是指菜肴的香气（香味），包括闻香与食香。

**味：**是指菜肴的味道口感，是菜肴的灵魂。它是菜肴的主料与调料以及不同烹饪方法有机结合的产物。

**意：**是指菜肴有美好寓意或让人有联想创意的菜色，包括菜肴名称的寓意。

**形：**是指讲究成菜的形状以及盛器的装饰（包括菜肴的装饰、盛器的装饰，也包括雕刻艺术装饰）。

**养：**是指充分体现食物的营养和食疗作用，要荤素合理搭配，达到均衡营养的同时也起到药疗保健作用。



## 五、刀工

刀工是厨师们根据菜肴制作的要求，运用各种刀法，将原料加工成为一定规格形状的操作技艺。菜肴的原料复杂多样，每款菜肴使用一定的烹调方法，对原料的形状和规格都有严格的要求，因此，原料需经过刀工处理。食材经过各种刀法加工，可形成块、段、球、片、条、丝、丁、粒、泥、末以及穗形、花形、梭子形、卡通形、瓜果形、动物形等多种形状。

## 六、刀工种类

中国菜的刀工种类主要有切、片、剁、剖等。

切：主要是加工不带骨的生料或熟料（肉类），原料性质不同、制菜造型特点不同，又有许多不同的切法，如割切（拉锯状）、正切（上下垂直用力）、斜切（斜向用力）、顺切（一个方向用力，或向前推，或向后拉）等。其中包含了潮州人较常用的方法——顺切（顺纹切，行刀的方向与食材纤维的方向平行用力）和横切（横纹切，行刀的方向与食材纤维的方向垂直用力），这两种刀法很关键，直接影响咀嚼的脆韧性。正所谓“劈柴看柴势，切肉菜也要看势”。

片：主要是把食材按要求横切、斜切或平切成薄片。

剁：主要是把原料剁成小块或泥状，潮州人叫“筑”。

剖：有时以剖花刀法，对原料雕琢造型；家庭制餐，一般是在原料表面（如牛肚、墨鱼、鱿鱼等）剖一定深度的横、竖刀纹，使之在烹调时易熟、易入味。

## 七、基本刀法

企刀法：刀面与食材垂直，竖直切，也称正切（潮州人称“直截”），即是沿上下方向垂直用力切的一种加工方法。

平刀法：食材平放于砧面上，刀面与砧面平行用力切的一种加工方法。

斜刀法：刀面介于垂直与平行于砧面之间用力切的一种加工方法（潮州人称“截斜”）。

## 八、火力分类

要提高菜肴的烹制质量，中国菜十分重视烹饪过程中火力的使用。烹制中国菜应用的火力分为：

猛火：也叫旺火或武火、急火、大火。

中火：也叫文武火，介于大、小火之间。

慢火：也叫文火或小火。