



21世纪中等职业教材系列
ERSHIYISHUI ZHONGDENG ZHIYE JIAOCAI XILIE

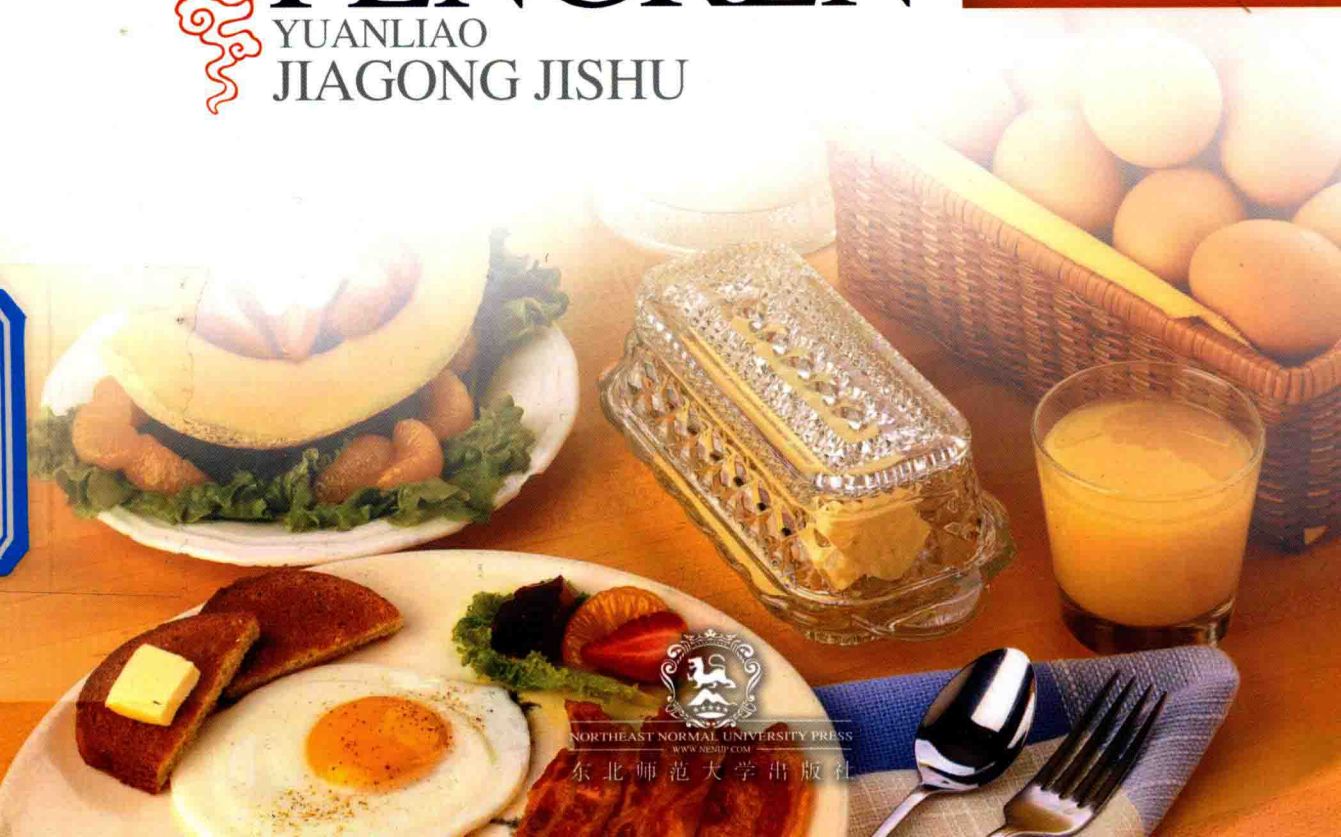
中等职业教育系列教材编委会专家审定

【烹饪原料加工技术】

主编 贺静伟



PENGREN
YUANLIAO
JIAGONG JISHU



NORTHEAST NORMAL UNIVERSITY PRESS

WWW.NEUP.COM

东北师范大学出版社

中等职业教育系列教材

中等职业教育系列教材编委会专家审定

【烹饪原料加工技术】

主编 贺静伟



PENGREN
YUANLIAO
JIAGONG JISHU



东北师范大学出版社
长 春

图书在版编目 (CIP) 数据

烹饪原料加工技术/贺静伟主编. —长春: 东北
师范大学出版社, 2009. 11
ISBN 978-7-5602-5915-4

I. ①烹… II. ①贺… III. ①烹饪—原料—加工—专
业学校—教材 IV. ①TS972. 111

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 207927 号

☐责任编辑: 余 洁 ☐封面设计: 沈朝霞
☐责任校对: 沈 达 ☐责任印制: 张允豪

东北师范大学出版社出版发行
吉林省长春市净月经济开发区金宝街 118 号 (邮政编码: 130117)

电话: 0431—85685389

传真: 0431—85685389

网址: <http://www.nenup.com>

电子函件: sdcbcs@mail.jl.cn

东北师范大学出版社激光照排中心制版

北京市彩虹印刷有限责任公司

北京市顺义区顺平路南彩段 5 号 (邮政编码: 101300)

2009 年 11 月第 1 版 2016 年 3 月第 5 次印刷

幅面尺寸: 185 mm×230 mm 印张: 9.25 字数: 167 千

定价: 23.80 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 可直接与承印厂联系调换

编写委员会

(排名不分先后)

主 任	唐 文				
编 委	周晓燕	薛成城	李德春	吕懋国	
	贺静伟	罗人桓	吴 平	李 晓	
	周军亮	潘文艳	孟祥忍	刘旭明	

本书作者名单

(排名不分先后)

主 编	贺静伟		
副 主 编	刘旭明	柴一禾	闪文房
参 编	陈信荣		

《烹饪原料加工技术》是烹饪科学中的基础学科，也是烹饪专业应用性和实践性较强的学科之一，更是中等职业学校烹饪专业教学的核心教材。为适应新的教学需要，跟上时代技能教育的新步伐，我们新编了这本教材。本教材主要有以下特点：

一是贴近生活，体现当代模块化教学理念的全新思想。本教材在结构上突破了传统的教材编撰模式，不但制作了多媒体光盘随书配套，而且以模块化的教学内容结构为学习知识、技能的切入点，更以案例导入为导索。模块由学习重点、基本理论知识、相关知识、问一问、知识拓展等别具特色的栏目构建，重在突出中职烹饪专业教学的职能性、实用性和可塑性，并力求处理好本教材与高职高专教材《烹调工艺学》的衔接与过渡关系，更好地适应中职烹饪专业教育的需求及中职学生可持续发展的需要。

二是贴近学生，以“新颖”、“必须”、“够用”为基本原则。“新颖”是指该教材的内容不是对原教材的局部修正，而是作了较大的调整，强调言简意赅，突出图文并茂，许多资料都是属于原创或二度创作，增加了加工成品的工艺流程造型，改革与创新并存。“必须”是指本教材所介绍的知识和内容，具有很强的实用性和可操作性，是中等职业学校专业技能教学的重点。“够用”是指该教材所论及的内容精练，教材更通俗易懂，更有利于学生对专业基础理论和专业基本技能的理解、掌握和应用，提高他们的学习兴趣。

三是突出操作技能的应用和培养。本教材在编写中，充分注意烹饪中等职业教育的特点，注重学生实际职业能力的培养，确保烹饪中等职业教育的教学要求和人才培养目标的实现，并在一定程度上与全国中式烹调师职业技能鉴定内容相衔接，使烹饪中等职业教育与中、高级职业技能培训相结合。

本书由浙江农业商贸职业学院贺静伟老师主编，高级讲师朱能军老师和绍兴咸亨酒店陈信荣师傅始终关心本书的编写工作，对部分章节提出了修改建议，并提供了部分资料。本书在编写过程中，参考了许多专家、教授、行业大师的相关著述。

编写完成后，承蒙唐文先生细阅，并提出了一些建设性的意见，同

时东北师范大学出版社的编辑们不厌其烦地反复审校，在此致以衷心的感谢。

鉴于编者的学识和水平，热忱欢迎广大专家、学者和教师，对教材中的问题和不足给予批评指正。

本课程教学学时分配参考见下表。

教学内容	学时数				
	合 计	讲 授	实 践	机 动	备 注
烹饪原料刀工知识篇	20	12	8		实践性练习，大部分时间放在基本功的课程计划安排上。
烹饪原料加工篇	10	6	4		
烹饪原料整料分档篇	8	4	4		
烹饪原料干料涨发篇	10	6	4		
烹饪原料腌制篇	4	2	2		
烹饪原料配菜篇	10	6	4		
烹饪原料冷菜制作篇	12	8	4		
机 动	4			4	
合 计	78	44	30	4	

编 者

目 录

CONTENTS

绪 论 篇

绪 论

复习思考题 / 6

烹饪原料刀工知识篇

模块一 刀工的设备、概念及刀法种类

项目一 刀工设备 / 8

项目二 刀工的意义、基本要求及作用 / 12

项目三 刀法及其种类 / 18

复习思考题 / 25

模块二 原料的成形

项目四 刀工原料的成形 / 26

项目五 刀工美化 / 33

复习思考题 / 42

烹饪原料加工篇

模块三 烹饪原料初步加工

项目六 鲜活原料初步加工的概念及要求 / 44

项目七 新鲜蔬菜的初步加工 / 45

项目八 水产类的初步加工 / 49

项目九 家禽家畜宰杀及其内脏、肢体的初步加工 / 52

项目十 几种常见野味原料的初步加工 / 57

复习思考题 / 58

烹饪原料整料分档篇

模块四 出肉,分档,去骨

项目十一 出肉加工 / 61

项目十二 分档取料 / 67

项目十三 整料去骨 / 73

复习思考题 / 76

烹饪原料干料涨发篇

模块五 干料涨发

项目十四 干货原料涨发的作用及要求 / 78

项目十五 水发的方法及实例 / 80

项目十六 油发的方法及实例 / 89

项目十七 盐发、火发的方法及实例 / 90

复习思考题 / 92

烹饪原料腌制篇

模块六 原料腌制

项目十八 原料腌制的作用及要求 / 94

项目十九 原料腌制的基本原理 / 95

项目二十 原料腌制的基本方法及实例 / 96

复习思考题 / 98

烹饪原料配菜篇

模块七 菜肴的配制

项目二十一 配菜的作用及要求 / 101

项目二十二 配菜的原则和方法 / 105

项目二十三 菜肴的命名和实例 / 111

项目二十四 宴席配菜 / 114

复习思考题 / 121

烹饪原料冷菜制作篇

模块八 冷菜的制作

项目二十五 冷菜制作的概念及要求 / 125

项目二十六 冷菜装盘的手法 / 129

项目二十七 冷菜制作的方法及实例 / 131

复习思考题 / 139

参考文献 / 140



绪 论

【学习内容】

了解烹饪原料加工技术的研究内容，认识学习烹饪原料加工技术的重要性，了解烹饪原料加工技术对烹调的作用。

【案例导入】

有一次，在一家饭店，服务员端上一盘“红烧鲨鱼”，它看上去色泽油光、红亮，卤汁紧包，引人食欲，但顾客一吃到嘴里后，马上要求服务员退菜。什么原因？因为加工者在原料的初步加工中忘记退沙了。所以，烹饪原料加工技术虽是一项基本的技术，但它往往决定着绝大多数菜品质量的好坏，应引起高度的重视。

【学习重点】

烹饪原料加工技术的研究对象、烹饪原料加工技术的内容、烹饪原料加工技术的作用。

【基本理论知识】

一、烹饪原料加工技术的研究对象

烹饪原料加工技术以烹饪原料加工技术的基本理论和操作技能、方法为研究对象，以烹饪原料加工的具体工艺过程为研究内容，主要包括刀工知识，鲜活原料的初步加工，取肉、分档与整料去骨，干货原料涨发，原料腌制，配菜，冷菜制作等方面的基本理论和操作技能、方法。

二、烹饪原料加工技术的学习内容

烹饪原料加工的根本目的是为制作菜肴提供适宜的加工原料和成形原料。从烹饪原料的加工程度来看，烹饪原料加工可分为粗加工、细加工和成品加工。



1. 粗加工

粗加工主要指的是鲜活原料的初步加工,如干货原料涨发,原料腌制,取肉、分档取料。它是烹饪原料进入细加工的基础。鲜活原料的初步加工是指对各类烹饪原料按种类、性质和使用目的的不同,分别运用不同的初步加工方法及手段进行初步加工,以达到卫生、合理、营养、科学烹调制作和食用的要求。其主要内容包括:各类蔬菜的整理、摘剔、去皮、去根、洗涤、漂洗;水产品的刮鳞、取内脏、去鳃、宰杀、烫皮、退沙;家禽的宰杀、褪毛、取内脏洗涤、漂净;家畜的取肉、洗涤,内脏的翻洗、漂洗。

烹饪原料粗加工包括的内容很多,而且技术性很强,其加工质量的高低将直接影响菜肴成品的卫生、质量、营养、感观性状和成本,是不可忽视的一门基础技术,如图1-1所示。



图1-1 粗加工

2. 细加工

细加工是在粗加工的基础上进行的,主要包括刀工、配菜、整料去骨等。刀工是指根据烹调和食用的要求,运用不同的刀法,将烹饪原料加工成一定形状的操作过程,内容包括直刀法、平刀法、斜刀法、混合刀法和其他刀法。配菜是根据烹调和食用及合理营养的要求,把经过初步加工或加工成形的各种原料进行科学的配合,以烹制出一道或一套完整的菜肴的方法。这种方法在选料和加工技术方面要求都比较高,如图1-2所示。

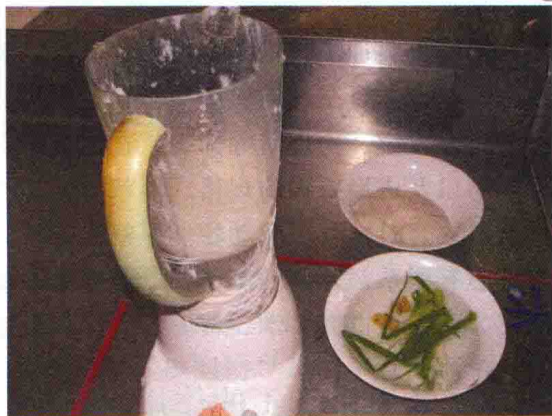


图1-2 细加工

3. 成品加工

成品加工是将经加热入味后的原料或不需加热直接食用的生料,进行切配、拼摆装盘、点缀、衬托的过程。此类菜品具有较高的观赏价值和食用价值。在加工过程中主要采用排、围、叠、堆、复、摆等手法。成品加工后直接上桌供人们食用,因此更要讲究卫生,刀工精细,拼摆合理,如图1-3所示。



图 1-3 成品加工

问一问：

粗加工、细加工、成品加工的区别是什么？

三、烹饪原料加工技术与其他学科的联系

烹饪原料加工技术研究的内容丰富，操作技术性强，涉及的知识面广，与许多学科联系密切。例如：烹饪原料的初步加工和干货原料的涨发，要分别利用动物学、植物学、水产学、畜牧学、物理学等知识；在原料加工成形中，涉及刀法的角度、用刀的力度、用刀的方向以及成形原料的规格、形状等，这些与数学和力学又有联系；原料进行取肉、分档和整料去骨时，要了解动物性原料的骨骼、肌肉、脂肪等组织结构，这又与生物学、动物解剖学有联系；冷菜的制作要以美学中的构图、色彩、造型等基本原理为依据；在原料的配菜方面，要讲究科学、营养、质量、卫生，要以食品学、卫生学、营养学等为指导。

四、烹饪原料加工的作用

烹饪原料加工技术是整个烹调技术中的重要组成部分，在菜肴制作过程中占有极其重要的地位。其作用主要表现在五个方面。

1. 讲究卫生，利于营养

各种烹饪原料都含有丰富的营养物质，同时存在许多不卫生的因素。因此，要对原料进行合理的加工，以达到卫生标准，符合营养要求。在初步加工时，蔬菜中的老叶、黄叶、虫卵、泥沙，动物性原料中的血污、表毛、黏液等，都要清除干净，否则不能食用，以免危害人的身体健康。同时，在加工过程中，保证卫生、安全的前提下，要尽量减少各



种原料营养素的损失。

2. 利于成熟，便于入味

烹饪原料种类繁多，性能各异。如不经过前期加工，在烹调时将会出现生熟不一，入味不均的情况。如果将大小不一、老嫩不一样的烹饪原料放在一起烹调，则会出现小的已成熟了，大的还夹生，嫩的已入味了，老的还淡而无味的现象，待大的、老的原料成熟和入味了，小的、嫩的原料已过烂。烹饪原料经过合理的刀工加工，再经适当的烹调，就能达到菜肴质量的要求。

3. 便于食用，利于消化

绝大多数烹饪原料不能直接烹调，更不能直接食用。例如：鲜活原料带有许多泥沙、污垢、杂物等；干货原料具有干、硬、老等特性；整形、大块的原料，在食用时既不方便，又不雅观。只有通过对原料的加工处理，才能使鲜活原料变得清洁卫生，使干货原料恢复其原有的状态，使整形、大块的原料由整切碎，由大改小。

4. 美化形态，丰富品种

我国菜肴品种丰富，在世界上首屈一指。我国烹调除了运用加热、调味和用料等手段来丰富菜肴的品种外，还通过原料加工技术来大大地丰富菜肴的品种，美化菜肴的形态。如一块肉，经过刀工处理，可加工成不同形状（如块、片、条、丝、丁、末及花刀形状）的原料，再同其他原料适当配合，运用不同的烹调方法，可烹制出红烧肉、茄汁肉片、芝麻肉条、锦绣肉丝、松仁肉丁、生煎肉饼、爆里脊花等菜肴，一条鱼也可剖成十字花刀、柳叶花刀、牡丹花刀、菊花花刀等。

5. 物尽其用，降低成本

制作不同品质的菜肴，首先要选用符合菜肴特点的不同质地的烹饪原料。如清炒里脊丝，菜肴品质要求鲜嫩滑爽，就要选用里脊肉；如制肉馅，则选用夹心肉，这样肥瘦间隔，吸水性好。对一些下脚料，经过合理科学的加工，可以做到物尽其用，也可烹制出许多美味佳肴，如家禽的肠、血，可充分地利用，烹制出美味的菜肴“毛血旺”。

五、学习烹饪原料加工技术的要求

要成为一名优秀的厨师，首先要熟练掌握烹饪原料加工技术。学好烹饪原料加工技术，必须做到五点。

1. 要理论联系实际

学好烹饪原料技术，首先要学好理论知识，用来指导实际操作，巩固操作技能。而熟练的操作技能，又有助于丰富和深入理解理论知识的内涵。



2. 要勤学苦练

烹饪原料加工技术是一门技术性、实践性很强的课程，要学好它、掌握它，需要有锲而不舍的勤学苦练的精神。一项技术的掌握，并非一朝一夕就能完成，往往要经过反复的练习、总结、实践。

3. 要有健康的体魄

烹饪原料的加工操作是一项繁重的体力劳动，须要消耗一定的体力。因此，平时要多锻炼身体，加强臂力和腕力的训练，以提高身体素质，适应工作的需要。

4. 要有较宽的知识面

烹饪原料加工技术与许多学科有密切的联系，要掌握它，就要了解其他相关学科的知识。例如，冷菜制作就要求有一定的美学基础。

5. 要耐心细致，精益求精

烹饪原料加工技术的许多操作具有较强的技术性和艺术性，质量要求较高，如冷菜制作、整料去骨、刀工美化、干货涨发，每项操作只有耐心细致，精益求精，才能较好地完成。

问一问：

烹饪原料绝大部分都要进行加工处理，为什么？

本部分主要介绍了烹饪原料加工技术的研究对象、学习内容及在烹调过程中的作用，也提出了学好烹饪原料加工技术的一些要求（如身体、知识面）。希望读者以此为起点，认真学习好后部分的各章节内容，克服困难，做到理论联系实际，为做一名优秀的专业人才而努力奋斗。

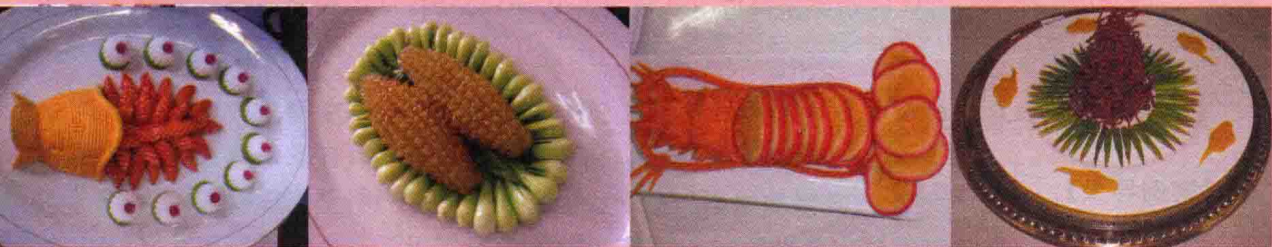
知识拓展：

要求多阅读一些与烹饪原料加工技术有关联的书籍，如动、植物学，水产学，营养学，卫生学的相关书籍。

【复习思考题】

1. 烹饪原料加工技术的定义是什么？
2. 烹饪原料加工技术的作用有哪些？
3. 学习烹饪原料加工技术的要求。

烹饪原料刀工知识篇





模块一 刀工的设备、概念及刀法种类

【学习内容】

项目一 刀工设备

项目二 刀工的意义、基本要求及作用

项目三 刀法及其种类

学生通过学习,全面了解和熟悉烹饪原料加工技术中刀工、刀法的设备、概念、作用、要求、种类、成形,掌握正确的运刀方法。

【案例导入】

“清蒸鳊鱼”是一道传统的高档河鲜类菜肴,但我们经常会在不同的地区碰到一些同样的问题,一是鱼鳞去除不干净,二是取内脏时割了肚,从而影响了菜品的质量。这是厨师的责任还是洗涤工的责任呢?

【学习重点】

刀法的种类、作用以及正确的运刀方法。

【基本理论知识】

项目一 刀工设备

刀工设备是指对烹饪原料进行切割加工的使用工具,主要有各种刀具和不同类型的菜墩。它们在原料的加工过程中起着重要作用。俗话说:“工欲善其事,必先利其器。”刀工设备的质量、使用及保养,都将影响原料的加工质量,进而影响菜肴的质量。要学好烹饪原料加工技术,首先要了解和掌握刀工设备的种类、使用、保养等方面的知识。



一、刀具的种类、使用和保养

1. 刀具的种类及其使用

烹饪原料的种类繁多,性质各异,有的带骨,有的带筋,有的韧性强,有的质地脆嫩。加工后的原料形状有丝、条、片、丁等。因此,熟悉和掌握刀具的种类和用途,结合原料的质地与菜肴的质量要求选用与之相适应的刀具,是保证原料成形和质量的关键。

刀具的种类很多。各地的使用习惯不同,常用的刀具也不同。按刀具的形状分类,一般可分为圆头刀、方头刀、马头刀和尖刀等;按刀具的用途分类,一般分为批刀(片刀)、切刀、斩刀(砍刀或劈刀)、前批后斩刀(文武刀)和其他类型的刀。

2. 刀具的保养

为了延长刀具的使用寿命,确保刀工处理后原料的整齐美观,使刀具经常保持锋利、不锈,我们就必须对刀具进行保养。保养时应做到以下几点:

(1) 掌握好刀工操作的基本要领。持刀要稳,操作要规范。

(2) 刀具使用后,必须用清洁抹布擦去刀面上的污物及水分,特别是加工带有咸味、酸味、碱性及有黏性或腥臊异味较重的原料(如咸菜、榨菜、土豆、山药及鲜、咸鱼类)之后,要将刀的表面彻底清洗并擦干。

(3) 刀具使用后应放在刀架上,或放在安全、清洁、干燥处。这样既卫生又能防止生锈,还可避免刀刃受损或伤人。

(4) 为了保持刀刃的锋利,常用的刀具应经常磨砺。

【相关知识】随着制刀工艺的越加精细和科技含量的不断提高,现在厨师所用的刀具质量都相当好,种类也在不断地增加,可以根据不同的加工要求定做特殊性的刀具。当然,南北方的厨师用刀品种还是有区别的,一般南方厨师用得较多的是方头刀,北方厨师用得较多的是圆头形刀或变形刀,如图2-1所示。

二、菜墩的种类、使用和保养

菜墩,如图2-2所示,又称墩子、墩头,是指对烹饪原料进行刀工操作时的垫底儿工具。它对刀工操作起着重要的辅助作用。刀工操作的质量好坏与菜墩的质量有着密切的联系,菜墩的质量优劣关系到刀工技术能否正确发挥,关系到成形原料的规格及菜肴原料的质量能否得到保证。



图2-1 刀具