



农村劳动力转移
再就业工程 职业技能培训用书



上岗培训

转岗培训

再就业培训

农村劳动力转移培训

于贵昌 编

烹调入门



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



农村劳动力转移
再就业工程

职业技能培训用书

烹 调 入 门

于贵昌 编
王利琴 审稿

机械工业出版社

本书依据《国家职业标准 中式烹调师》要求的内容,针对农村劳动力转移再就业工程职业技能培训而编写。内容包括:中式烹调师所应具备的基础知识、专业知识和基本技能,并附有一定数量具有代表性和实用性的操作技能训练实例,供学习者参考。本书是农村劳动力转移再就业技能培训用书,可作为职业学校烹调专业的教学用书,也可作为职工餐饮短期培训教材,还可作为餐饮从业人员和烹调爱好者的参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

烹调入门/于贵昌编. —北京:机械工业出版社, 2010. 1
农村劳动力转移再就业工程职业技能培训用书
ISBN 978-7-111-29498-6

I. 烹… II. 于… III. 烹饪—技术培训—教材 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 003125 号

机械工业出版社 (北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037)
策划编辑: 朱 华 责任编辑: 邓振飞 封面设计: 姚 毅
责任校对: 樊钟英 责任印制: 杨 曦
保定市中国美凯印刷有限公司印刷
2010 年 2 月第 1 版第 1 次印刷
140mm × 203mm · 10.875 印张 · 288 千字
0001—3000 册
标准书号: ISBN 978-7-111-29498-6
定价: 20.00 元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社发行部调换

电话服务

网络服务

社服务中心: (010)88361066

门户网: <http://www.cmpbook.com>

销售一部: (010)68326294

教材网: <http://www.cmpedu.com>

销售二部: (010)88379649

读者服务部: (010)68993821 封面防伪标均为盗版

前 言

为贯彻国务院《关于大力发展职业教育的决定》和“全国再就业会议”精神，实施“下岗失业人员技能再就业计划”，深入推动再就业培训，配合国家5年内对2000万下岗失业人员开展职业技能培训；为实施“农村劳动力技能就业计划”，促进农村劳动力转移培训，5年内对4000万进城务工的农村劳动者开展职业培训，使其提高职业技能后实现转移就业。我们精心策划了这套以《国家职业标准》各职业初级工要求为依据，适合下岗、转岗、再就业人员培训和农村劳动力转移培训的“农村劳动力转移再就业工程职业技能培训用书”。

本丛书通俗、易懂、实用，旨在让有关人员通过学习本套丛书，了解相应职业的基本知识和基本操作技能，由“门外汉”变成“门内汉”，能够上岗操作。

本丛书自1998年以来陆续编写出版了《车工入门》、《钳工入门》、《铣工入门》、《磨工入门》、《电焊工入门》、《冷作、钣金工入门》、《电镀工入门》、《涂装工入门》、《冲压工入门》、《电机修理工入门》、《电工入门》、《维修电工入门》、《服装裁剪与缝制入门》等10余种。由于其通俗易懂、简单实用，深受广大下岗、转岗、再就业人员以及农民工的喜爱。到目前为止大部分已多次重印，其中《电焊工入门》已重印16次，发行近10万册，被中国书刊发行业协会评为全国优秀畅销书。

由于本套丛书的畅销，还一度被不法分子盗版，盗版书粗制滥造，错误百出。我们曾郑重声明，提醒广大读者在购买时注意鉴别机械工业出版社的防伪标识。

为满足下岗、转岗、再就业人员培训和农村劳动力转移培训的需求，为保证这套丛书与时俱进，有更强的生命力，我们一方



面正在补充编写急需的一些职业入门书籍，另一方面也在着手修订已经出版的图书，以使之更加有规模、成系列，更好地满足广大读者的需求，为培训技能型人才作出我们应有的贡献。

感谢大家选择机械工业出版社出版的正版“农村劳动力再就业工程技能培训用书”丛书。同时，我们在书末附有“读者信息反馈表”，欢迎广大读者多提宝贵意见，以便我们更好地为您服务。

机械工业出版社 技能教育分社

目 录

前言

第一章	烹调专业知识	1
第一节	烹调原料的鉴选知识	1
第二节	烹调的含义	69
第三节	烹调过程中的热传递	79
第四节	调味知识	85
第五节	菜肴的命名	93
第六节	筵席知识	95
第七节	地方菜知识	104
第二章	菜案的基本技能	120
第一节	鲜活原料的初加工	120
第二节	干货原料的涨发加工	150
第三节	刀工成形	161
第四节	菜肴的配菜	183
第五节	冷菜的装盘	195
第三章	临灶基本技能	204
第一节	火候	204
第二节	翻锅	209
第三节	调味	211
第四节	焯水	218
第五节	过油	221
第六节	走红	223



第七节	制汤·····	225
第八节	汽蒸·····	230
第九节	上浆、挂糊、拍粉·····	232
第十节	勾芡·····	238
第十一节	热菜的装盘·····	245
第四章	冷菜烹调技法 ·····	251
第一节	冷制冷吃菜的烹调技法·····	251
第二节	热制冷吃菜的烹调技法·····	263
第五章	热菜烹调技法 ·····	276
第一节	油熟法·····	276
第二节	水熟法·····	305
第三节	汽(气)熟法 ·····	323
第四节	特殊熟法·····	328
第五节	甜菜的烹调技法·····	331
参考文献	·····	338

第一章

烹调专业知识

第一节 烹调原料的鉴选知识

一、烹调原料的意义

1. 烹调原料的定义

烹调原料就是指能够通过烹调工艺等活动制作成食品（菜肴、面食、甜品、小吃、糕点）的原料。烹调原料品质的好坏，主要取决于烹调原料食用价值的高低和加工性能的好坏。

2. 烹调原料的基本属性

（1）安全性 原料使用的安全性是不容忽视的属性，它相对于营养价值、色泽和口味来说更为重要。有些原料在良好的口味、色泽和外观形态的掩盖下，潜伏着巨大的危害性，如原料自身固有的毒素（河豚毒素、龙葵素、秋水仙素）、传染性病毒（口蹄疫病毒、疯牛病病毒、新城疫病毒）、寄生虫（旋毛虫、肝吸虫、肺吸虫、猪囊虫和弓形虫）、致病菌（大肠杆菌、李斯特杆菌、肉毒性杆菌、黄曲霉素）以及药物残留（有机磷、有机氯、敌敌畏、DDT、六六六、二氧化硫以及其他残留药物）、工业污染（有害重金属离子物质：锡、铅、铬、镉、砷、铜、锌、汞）等。

（2）营养性 人们饮食活动的目的是为了获取维持人体正常代谢足够数量和品种的营养物质，维持人体代谢能量与代谢物质的转换。品种各异的原料所含的营养素有碳水化合物、蛋白质、脂肪、矿物质、维生素、水等。

（3）经济性 能够持续开发利用的食物资源才是具有经济价值的食物原料。

（4）审美性 良好的口味和口感，美丽的外观形态和色泽，



是人们评价食物的基本标准。人们在摄取营养物质的同时，还能得到良好的味觉、视觉和触觉的审美感受。

(5) 文化性 不同国家、民族，不同宗教信仰和不同地域的人们，有着不同的饮食习惯和风土人情，饮食活动和方式充分展现其民族、国家的文化渊源。

(6) 应用性 随着现代社会饮食生活节奏的不断加快，以及现代技术在食物原料加工方面的广泛应用，许多方便的原料使烹调师从繁琐的手工操作中解放出来，越来越多的原料加工制品被应用于烹调活动中。

二、烹调原料的分类方法

1. 按原料的自然属性分类

- (1) 植物性原料 包括：粮食、蔬菜、果品等。
- (2) 动物性原料 包括：家畜、家禽、鱼类、贝类、蛋奶、虾蟹等。
- (3) 矿物性原料 包括：食盐、碱、硝、明矾、石膏等。
- (4) 人工合成原料 包括：人工合成色素、香精等。

2. 按原料的加工状态分类

- (1) 鲜活原料 包括：蔬菜、水果、鲜鱼、鲜肉等。
- (2) 冷冻原料 包括：经过初加工处理的冻鸡、冻鱼等。
- (3) 冷藏原料 包括：在 $0 \sim 10^{\circ}\text{C}$ 尚不结冰的环境中短期贮藏的畜、禽、蔬菜、水果等。
- (4) 脱水原料 包括：干菜、干果、鱿鱼干、肉松等。
- (5) 腌制原料 包括：火腿、腌肉等。

3. 按原料在菜肴中的用途分类

可以分为主料、配料、调料、装饰料。

4. 按原料商品学分类

可分为粮食类、蔬菜类、水产品类、畜肉类、禽肉类、乳品类、蛋品类、调料类。

5. 按原料资源的不同分类

可分为农产品、畜产品、水产品、林产品。



6. 按原料营养素构成的不同分类

可分为热量食品原料（碳水化合物和脂肪——黄色食品）、构成食品原料（蛋白质——红色食品）、保全食品原料（维生素、矿物质——绿色食品）。此法目前在日本、美国应用较多，突出了原料的营养价值。

热量食品原料又称黄色食品，它主要包括碳水化合物（如：粮食、瓜果、块根、块茎）和脂肪（如：植物油脂和动物油脂）。

绿色食品的基本标准：一是原料产品的产地具有良好的生态环境；二是原料产品的生长过程符合无公害控制标准；三是产品生产加工与包装运输过程符合中华人民共和国食品卫生法的要求。

7. 按原料来源分类

可分为外购原料和自制加工原料（主要指调味品）。

8. 其他分类方法

随着科学技术在食品生产加工方面的应用，出现了许多崭新的食品种类，比如：有机天然食品、转基因食品等。

有机天然食品的标准是：必须符合国家食品加工生产卫生各项标准，符合 IFOAM 标准，不受任何污染，不使用人工合成添加剂。随着人民物质生活水平的不断提高，对有机天然食品有了更高的需求，属于发展中的食品原料。

三、烹调原料的品质鉴定

1. 烹调原料品质鉴定的意义

原料的品质从根本上决定着菜肴的质量，因此科学合理地把握原料的性质性能，正确判定原料品质的优劣，有十分重要的意义。

1) 烹调原料的品质鉴定可以保证菜肴的质量。

2) 烹调原料的品质鉴定可以保证人体的健康。

2. 影响烹调原料品质的基本因素

直接影响烹调原料品质的环节主要有原料的生长过程、加工



过程、包装过程、贮存过程等。影响烹调原料品质的基本因素归纳起来有外部因素和内部因素两大方面。

(1) 外部因素

1) 物理因素。主要有温度、湿度、光照、空气等。

2) 化学因素。主要有工业三废的污染, 农药、化肥、洗涤剂中的残留物, 铅、铜、锌等有毒重金属物质和其他化学性、放射性有害物质等。

3) 生物因素。主要有昆虫和微生物的侵蚀蛀咬, 其中, 微生物主要有霉菌、细菌、酵母菌、乳酸菌、葡萄球菌、芽孢杆菌、变形杆菌等。

(2) 内部因素 影响烹调原料品质的内部因素主要有动物组织中的多种活性分解酶的作用和植物组织自身的呼吸作用。

3. 烹调原料品质鉴定的指标

(1) 感观指标 烹调原料品质鉴定的感观指标主要包括原料品种的颜色、气味、形态、质地、重量、黏度、弹性等。

(2) 理化指标 烹调原料品质鉴定的理化指标主要包括原料品种的营养物质、化学物质、有毒有害物质、酸碱度、硫化氢、挥发性盐基氮、胺等的含量。

(3) 生物指标 烹调原料品质鉴定的生物指标主要包括: 对人体有害的微生物和细菌的影响, 如霉菌、酵母菌对食品原料的污染; 虫类的影响, 如虫蛀、虫咬等。

4. 烹调原料品质鉴定的方法

(1) 理化鉴定法 理化鉴定法主要是依据理化指标, 通过专业设备、仪器、机械、药剂等, 对原料进行检验。

(2) 生物鉴定法 生物鉴定法就是依据生物指标, 通过对小型动物进行试验观察来检验原料的方法。

(3) 感官鉴定法 感官鉴定法主要是依据感观指标, 凭借实践经验和理论知识, 通过视觉、嗅觉、听觉、味觉、触觉, 对烹调原料具备的明显外观特征及性质进行感官检验, 从而确定烹调原料品质的优劣。



四、烹调原料的贮存保管方法

烹调原料的贮存保管主要是通过有效地调节控制存放原料环境的温度、湿度、酸碱度来抑制原料内部氧化分解酶,抑制原料自身的呼吸作用以及微生物的活性等,从而使原料在一定时期内保持其品质的相对稳定。烹调原料的贮存保管方法常用的有以下几种:

1. 低温保存法

低温保存法是通过调节保存环境温度的调节和控制,有效地抑制原料中微生物的生长繁殖、组织分解酶的生命活性以及自身的呼吸作用。低温保存法根据保存温度的不同可分为冷藏保存和冷冻保存两种方法。其具体要求是:

1) 新鲜的熟肉制品、蛋品、乳品、蔬菜、果品等多用冷藏的方法保存。动物性原料保存的温度在 $0 \sim 6^{\circ}\text{C}$ 之间为宜;植物性原料保存的温度在 $4 \sim 10^{\circ}\text{C}$ 之间为宜。

2) 新鲜的禽肉、鱼肉若短期冷藏保存的温度要求在 $0 \sim 4^{\circ}\text{C}$ 之间。若长期冷冻保存温度要求在 $-25 \sim -15^{\circ}\text{C}$ 之间。目前市场出售的冷冻烹调原料有两种冷冻方法,一是急速冷冻法:在较短时间内使食品原料迅速达到 -20°C 以下的温度迅速冻结,这种方法冷冻的原料解冻后水分流失少,对原料的破坏较小;另一种是缓慢冷冻法:由于温度缓慢降低,原料中的自由水和细胞结合水慢慢结成冰晶膨胀而使细胞破裂,这种方法冷冻的原料解冻后水分流失较多,对原料的破坏较大,从而影响原料的品质。

3) 冷冻烹调原料的解冻方法有自然解冻(空气解冻)、水浸解冻、微波解冻等。其中,微波解冻对原料的破坏程度较小,解冻质量好。解冻的最佳温度为 $5 \sim 15^{\circ}\text{C}$ 之间,且解冻时间不宜过长。

2. 高温保存法

高温保存法就是通常所说的巴氏消毒法(灭菌、杀菌法),即通过高温加热处理在常温下保存原料的方法。巴氏消毒法可以分为保温法、高温法和超高温法。其具体的温度要求是:



1) 保温法的温度要求在 $60 \sim 65^{\circ}\text{C}$ 之间保温加热 30min。用保温法消毒的牛奶营养成分损失少。

2) 高温法要求温度在 $70 \sim 75^{\circ}\text{C}$ 之间保温加热 15min，或 $80 \sim 85^{\circ}\text{C}$ 之间加热 15s。

3) 超高温法又叫瞬间消毒法，要求在 $100 \sim 120^{\circ}\text{C}$ 之间保温加热 10s，超高温消毒法能够完全杀死微生物，但对牛奶中的营养物质破坏较大，尤其是对牛奶中的维生素、免疫蛋白酶损坏较大。

3. 密封保存法

密封保存法又叫封闭保存法，是借助于特殊的符合食品卫生标准的材料、机械或器皿，将烹调原料或食品封闭起来，防止外部的空气、日光、微生物、细菌等对烹调原料和食品的侵蚀、腐化，如真空包装封、金属罐封、玻璃瓶封、石蜡封、肠衣封、泥封、锡纸封、塑料薄膜封等。

4. 脱水保存法

脱水保存法是采用晒干、晾干、烘干、冷风、高温喷雾干燥、高温加热、结晶等方法脱去烹调原料中的全部或部分水分，从而破坏微生物或细菌的生存环境，抑制氧化分解酶的活性及呼吸作用。有些原料经脱水干制后别有风味，有些原料利用脱去部分水分而提高其浓度，如浓缩果汁、炼乳等。烹调原料中的干货制品大多采用晒干、晾干、风干、烘干等简易有效的方法以便其运输、贮存。奶粉、栗子粉多采用高温喷雾干燥法；蔬菜中的苔菜，调料中的香叶、香草、香葱多采用冷风干燥法；食用蔗糖、谷氨酸钠（味精的主料）采用结晶法去除大部分水分。

5. 盐渍保存法

盐渍保存就是利用食盐（主料为氯化钠）来调节烹调原料的渗透压，使烹调原料的部分水分析出，从而破坏微生物生存繁殖的环境，使由蛋白质成分构成的微生物和酶发生蛋白质变性而凝固失去活性，盐渍时食盐的比例一般控制在 $5\% \sim 10\%$ ，并注意降低存放环境的温度。



6. 糖渍保存法

糖渍保存法就是利用食糖来调节烹调原料的渗透压，控制微生物、细菌和酶的活性，糖渍时糖的比例一般控制在 20% ~ 60%。糖渍的食品有果脯、果酱、蜜饯、炼乳等。

7. 酒渍保存法

酒渍保存法是利用酒中的乙醇成分进行杀菌和抑制酶的活性。酒渍的食品有醉蟹、醉虾、糟蛋等。

8. 酸渍保存法

酸渍保存法是利用食酸（添加剂系列：柠檬酸、山梨酸、苹果酸、醋酸等）或利用经乳酸菌分解碳水化合物产生的乳酸和醋酸发酵产生的酸性，改变微生物生存环境的酸碱度，pH 值在 4.5 以下可有效抑制微生物、细菌和酶的呼吸作用。酸制的食品有酸菜、泡菜，以及加入山梨酸用于防腐保鲜的水果罐头等。

9. 烟熏保存法

烟熏保存法是利用烟雾来调节烹调原料和食品外部表层的渗透压，并脱去部分水分，同时利用烟雾中的醛、酚等物质杀灭微生物和细菌，破坏微生物、细菌的生存环境，抑制酶的活性。但是烟中会产生一定量的致癌性苯芳烃类物质，熏制时要恰当地控制熏制的烟量和熏制的时间，尽可能地降低苯芳烃类物质对原料的污染。常用的熏料有松香味的松木屑、松枝，果香味的果木屑、果枝以及花生壳、稻草壳、茶叶等。烟制保存的食品有熏肉、熏肠、腊肉等。

10. 活养保存法

活养保存法就是利用动物原料的自然生活特性，在特定的环境中和有限的时间内进行养育保存，确保动物烹调原料的最佳使用价值，最大限度地发挥出烹调原料的品质特征。如小型禽、畜的活养，一些水产品的活养等。水产的养殖对水质要求较高，如：水质的澄清度、水的温度、水中的盐度、水中含氧量等。活养的代表品种有基围虾、石斑鱼、虹鳟鱼、深海龙虾等。



11. 气调保存法

气调保存法就是通过改变原料存放环境的气体构成,达到存放烹调原料和食品的目的。气调保存法一般采用气调库、塑料薄膜、密封容器等。蔬菜、水果及肉类原料一般是通过降低氧气含量和增加氮气、二氧化碳气体的含量,达到长期保存的目的。

五、烹调原料的品质选择

1. 烹调原料品质选择的意义

(1) 烹调原料品质选择的定义 烹调原料的品质选择,简称选料,就是通过对原料的品质、品种、部位、卫生状况等多方面的综合挑选,使其更加符合食用和烹调要求。

(2) 选料的目的 选料的目的就是保证所选的原料能满足人的食用要求。

1) 提供合理的营养物质。不同的原料品种都有各自的营养特征,有的原料富含蛋白质,有的原料则含维生素较多,还有的属于高脂类的原料等。通过品种和数量的选择可以使原料之间的营养得以互相补充,从而满足人体的正常需要,达到膳食平衡。

2) 保障食用的安全性。选择原料之前必须要了解原料的安全性能,明确区分哪些原料是有害的,或哪些原料的某些部位是有害的,例如河豚虽然有毒,但并非通体有毒,只要将有害部位去除干净就成了上等美味。有一些辅助性的原料选择时要控制量的范围,数量过少对菜肴风味有一定的影响,数量过多则对人体有害,如硝酸盐、硼砂、火碱等。

3) 提供良好的风味基础。有些原料虽然对人体无害,但因组织粗糙无法咀嚼吞咽,或者因本身污秽不洁、恶臭难闻而不能作为烹调原料。有的可食性原料因在存放、运输等过程中发生变质,虽然经过烹调仍不能改变其异味的也不应再选择其作为烹调原料,任何技艺精湛的厨师都不可能把臭鱼烂肉烹制成美味佳肴。

(3) 烹调对选料的要求 烹调原料的选择除保证可食以外,



还要保证能满足人们对美食的需求，也就是说保证菜肴的色、香、味、形达到烹调要求。具体要求有以下几个方面：

- 1) 以鲜活为佳。
- 2) 形态必须完整，色彩必须鲜艳、有光泽。
- 3) 要正确选择原料的品种和部位。
- 4) 选料要与不同的烹调方法相适应。

(4) 选料的重要意义 原料的选择是烹调工艺中的第一道工作程序，也是确保菜肴质量的前提条件。原料品质的优劣、选择是否合理，不仅会影响菜肴的色、香、味、形，还会影响到人的身体健康以及菜肴的成本控制。袁枚曾说过“买办之功居其四，司厨之功居其六”，可见烹调原料的选择在烹调工艺中的地位和意义。

2. 选料的基本原则

(1) 依照有关动、植物保护法规进行选择 动、植物保护法规是针对一些濒临灭绝的动、植物采取的保护措施，其保护的动、植物中有一部分曾经作为烹调原料使用过，有的还是筵席中的高档原料，但由于乱捕乱杀使这些动、植物越来越少，国家不得不采取法律手段加以保护，所以选料时必须了解哪些原料受法律保护。

(2) 依照食品卫生标准进行选择 《中华人民共和国食品卫生法》以及其他有关食品鉴定的法律法规，都是选择原料的安全卫生标准。烹调原料有鲜活原料、冷冻原料、加工性原料之分，特别是对冷冻原料和加工性原料，要通过严格鉴定后才能选择，如保质期、色泽、气味、硬度等感官鉴定，有的还要通过理化鉴定，以确保食用的安全。

(3) 依照人体需要和健康状况进行选择 合理选择烹调原料可以提供人体所需要的营养，但不同的人对营养的需求是有差异的。首先是年龄的差异，如儿童、成人和老人的需要不同。其次是工作性质的差异，如脑力劳动者、体力劳动者及特殊条件下的劳动者（重体力劳动者、运动员）等。再者，性别差异也会



影响到人们对营养的需求。此外，不同健康状况的人也有各自的膳食特征，选料时要因人而异，如高血压、心脏病患者，就不宜食用胆固醇过高的食物，糖尿病患者不宜食用糖分过多的食物。

(4) 依照烹调的要求进行选择 依照烹调的要求进行选择是烹调原料选择的基本要求之一。要了解原料的各种性能，掌握具体菜肴的制作程序，针对各自的特点进行合理选择，既使原料的特点得到充分体现，又使烹调工艺得以顺利地进行。任何一种烹调方法都有相应的选料范围，任何一种原料也有相适应的烹调范围，例如爆炒的烹调方法，原料必须质地细嫩、易于成熟；质地细嫩的绿叶蔬菜，适合高温速成的烹调方法。如果超出了各自的范围，就很难达到菜肴的要求。

(5) 根据不同的风情民俗进行选择 民族习俗、宗教信仰、个人嗜好等因素带来了饮食习俗的差异，不同民族对食物的喜好和追求也各不相同。有素食主义者，有的忌食猪肉；中国人把荷花视为纯洁之物，而日本人则视为不祥之物。所以选择原料的时候也要了解各地的民俗风情，投其所好，避其所嫌。

(6) 根据生长季节进行选择 虽然现在人工培育的原料已不分季节性，但就风味而言，目前仍不能取代天然生长的原料，了解原料的季节性特征对烹调人员来说仍很重要。《随园食单》中有“水产河海之鲜，春用未产卵的鱼、虾，夏用鲤、鳊、虾、鳖，以其时食足体肥味美，秋鲈霜，冬鲫雪鲢，亦以其时养分足矣”。“小满河蚌瘦鳖子，夏至鲫鱼空壳子，端午螃蟹空架子”说的是违时之食，其质地、风味皆不佳。

(7) 根据原料的产地特征进行选择 由于地理、气候等环境因素的影响，不同的地区都有各自的特产原料，即使是同一种原料也因地区不同而出现品质差异。例如蒲菜，虽然全国许多地区都有，但能作为食用的只有两淮和山东地区，主要是因为土质的原因，其他地区所产的蒲菜味涩、质老，无法作为烹调原料使用。再如，南方的大葱和北方的大葱相比，虽然都是葱类，但口感、风味上却有明显的差异。