



教育部 高职高专规划教材
Jiaoyubu Gaozhi Gaozhuan Guihua Jiaocai

卢永良 曹流 主编

切配技术



中国财政经济出版社

教育部 高职高专规划教材

切 配 技 术

卢永良 曹 流 主编

中国财政经济出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

切配技术/卢永良, 曹流主编. —北京: 中国财政经济出版社, 2003.1

教育部高职高专规划教材

ISBN 7-5005-6302-7

I. 切… II. ①卢…②曹… III. 烹饪—高等学校: 技术学校—教材 IV. TS972.111

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 107795 号

中国财政经济出版社出版

URL: <http://www.cfeph.com.cn>

E-mail: cfeph@drc.gov.cn

(版权所有 翻印必究)

社址: 北京海淀区阜成路甲 28 号 邮政编码: 100036

发行电话: 88190616 88190655 (传真)

北京财经印刷厂印刷 各地新华书店经销

850×1168 毫米 32 开 4 印张 89 000 字

2003 年 4 月第 1 版 2003 年 4 月北京第 1 次印刷

定价: 7.00 元

ISBN 7-5005-6302-7/TS·0120

(图书出现印装问题, 本社负责调换)

出版说明

教材建设工作是整个高职高专教育教学工作的重要组成部分。改革开放以来,在各级教育行政部门、学校和有关出版社的共同努力下,各地已出版了一批高职高专教育教材。但从整体上看,具有高职高专教育特色的教材极其匮乏,不少院校尚在借用本科或中专教材,教材建设仍落后于高职高专教育的发展需要。为此,1999年教育部组织制定了《高职高专教育基础课程教学基本要求》(以下简称《基本要求》)和《高职高专教育专业人才培养目标及规格》(以下简称《培养规格》),通过推荐、招标及遴选,组织了一批学术水平高、教学经验丰富、实践能力强的教师,成立了“教育部高职高专规划教材”编写队伍,并在有关出版社的积极配合下,推出一批“教育部高职高专规划教材”。

“教育部高职高专规划教材”计划出版500种,用5年左右时间完成。出版后的教材将覆盖高职高专教育的基础课程和专业主干课程。计划先用2~3年的时间,在继承原有高

职、高专和成人高等学校教材建设成果的基础上，充分汲取近几年来各类学校在探索培养技术应用性专门人才方面取得的成功经验，解决好新形势下高职高专教育教材的有无问题；然后再用2~3年的时间，在《新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目计划》立项研究的基础上，通过研究、改革和建设，推出一大批教育部高职高专规划教材，从而形成优化配套的高职高专教育教材体系。

“教育部高职高专规划教材”是按照《基本要求》和《培养规格》的要求，充分汲取高职、高专和成人高等学校在探索培养技术应用性专门人才方面取得的成功经验和教学成果编写而成的，适合高等职业学校、高等专科学校、成人高校及本科院校举办的二级职业技术学院和民办高校使用。

教育部高等教育司

2003年1月

前 言

本书是根据教育部高教司高职高专处关于编写“教育部高职高专规划教材”的指导思想和基本要求编写的。它不是着重于系统、全面、深刻地阐述切配技术理论，而是根据烹饪高职高专人才培养的目标，结合烹饪工作和教学培训的实际需要，深入浅出地讲解切配技术的基本知识和基本技能，力求通俗易懂，简明实用。希望学生通过认真学习、反复训练，掌握扎实的基本功，为今后发展打下良好的基础。

本教材的主编是卢永良、曹流（湖北经济学院）。各章编撰分工如下：谭志国（湖北经济学院）编撰第一章；姚春霞（湖北经济学院）编撰第二章；王美萍（北京联合大学旅游学院）编撰第三章；万玉梅（武汉商业服务学院）编撰第四章；孟祥萍（北京联合大学旅游学院）编撰第五章；朱乾涵（湖北经济学院）编撰第六章；王述钧（吉林商业高等专科学校）编撰第七章。全书由曹流负责修订、统

稿，卢永良审定。陈义（湖北经济学院）绘制插图。

在编撰中，本书参考了大量的论著和资料，吸收、借鉴了各方面的研究成果，对此表示衷心的感谢！

最后，诚恳地希望广大有关专家、教师和读者给予批评指正。

编 者

2002 年 11 月于武汉

第一章	切配技术概述	(1)
第一节	切配技术的概念与范围	(1)
第二节	切配技术的作用和地位	(2)
第三节	学习切配技术的基本要求	(4)
第二章	刀工技术	(7)
第一节	刀工的含义和作用	(7)
第二节	刀工的基本设备	(9)
第三节	刀工的基本操作	(11)
第四节	力学在刀工中的运用	(19)
第五节	刀法	(22)
第六节	原料的成形	(36)
第三章	鲜活原料的初步加工	(42)
第一节	鲜活原料初步加工的基本原则	(42)
第二节	蔬菜的初步加工	(43)

第三节	家禽的初步加工	(46)
第四节	家畜的初步加工	(48)
第五节	水产品的初步加工	(51)
第六节	常见野味的初步加工	(56)
第四章	部位取料与整料出骨	(59)
第一节	部位取料	(59)
第二节	整料出骨	(66)
第五章	上浆、挂糊和腌制	(72)
第一节	上浆、挂糊概述	(72)
第二节	上浆的方法和用途	(75)
第三节	挂糊的方法和用途	(78)
第四节	烹饪原料的腌制	(82)
第六章	干货原料的涨发	(84)
第一节	干货原料的特点与涨发机理	(84)
第二节	干货原料涨发的目的与要求	(86)
第三节	干货原料的涨发方法	(88)
第四节	常见干货原料的涨发实例	(93)
第七章	配菜技术	(99)
第一节	配菜的含义与作用	(99)
第二节	配菜的基本要求	(101)
第三节	配菜的方法	(104)
第四节	菜肴原料的搭配原则	(107)
第五节	菜肴的命名	(110)
第六节	一般菜肴的配制实例	(112)
第七节	常见宴席的配制实例	(114)
主要参考文献		(118)

第一章

切配技术概述

烹饪行业有句俗话“三分炉子，七分案子”，它说明了刀工处理这一切配技术的重要。若加上其他部分，切配技术在整个烹饪中的地位就更为突出。

第一节

切配技术的概念与范围

烹饪原料购进以后，一般不能立即用于烹调，必须进行各种加工，因而加工是烹调工作的第一道工序，也是原料从购进到烹调必经的一个准备阶段。加工好坏直接关系到菜肴的色香味形，也关系到原料的损耗和食者的营养和健康。

烹饪原料的初加工是一个复杂的过程，同时也是精细的工艺。例如，原料的清洗，既要保持原料的洁净程度，又不能造成浪费；鸡鸭鱼的出骨处理，技术性要求高，既要出清所有骨骼，并且骨上不带肉，又要使原料出骨后保持原有的形态；干货的涨发，有水发、油发、盐发、沙发和火发等，不同的品种有不同的

涨发方法，若涨发稍有不当，不但造成原料的浪费，而且影响菜肴的质量。

细加工是相对初加工而言，是在初加工的基础上进一步的深加工。配料是其主要内容，由切和配两部分技术内容组成。“切”就是切料，即通过使用各种刀法，把初加工后的原料再加工成为便于烹调入味和食用的各种形态（包括一般形态和花色形态），行业又称为“改刀”。“配”就是把改刀切好的各种形态的原料，根据烹调技法的要求，按份量、色泽、质量、形态等，搭配在盘中，以备烹调成为色香味形完善的菜肴。此外，一些质嫩含水量大或是要保持一定形态的原料，我们还要进行上浆挂糊等保护性措施。所有这一切都应包含在切配技术的内容中。

因此，所谓的切配技术是指在烹饪原料购进以后、菜肴正式烹调以前所有工作程序的总和，主要包括原料的清洗、整料出骨、干货涨发、刀工处理、配料、上浆、挂糊等。由此可见，切配技术不能仅仅从字面上理解为刀工处理和配料的简单组合，而是一个内容丰富的工艺流程，其目的是为正式烹调打好基础，做好准备。

第二节

切配技术的作用和地位

传统上，由于中国菜被公认以“味”为核心，导致教育和学习普遍重视“调”而轻视前期的准备工作，即我们现在所称的切配技术。那么，从客观出发，我们究竟应该把切配技术放在什么位置上呢？

从时间的长短上来讲，原料的购进、洗涤、初加工、刀工处

理等准备工作所耗费的时间与正式烹调时间之比大约为 7:3 至 9:1。也就是说,切配技术工作占用了一个烹饪工艺流程的大部分时间。显而易见,仅从这一点上,我们就没有理由怀疑切配技术的重要性。

从流程上来讲,选料是烹饪工艺的首道工序,同时也是非常重要的工序,“买办之功居四,司厨之功居六”的说法自古有之。中华美食中的每一道菜肴都有自己的独特风味,所以不仅对原料的老嫩优劣选择颇为讲究,还要根据原料的不同部位的不同特质分档取料,使之物尽其用,宜爆则爆,宜炖则炖。由于现代农业中广泛使用各种农药,洗涤过程中除了使其表面洁净,还要采取措施降低农药残留。另外,发芽的土豆、未煮透的四季豆、腐败变质的鱼虾、死甲鱼等所含毒素严重危害人体健康,必须剔除。刀工处理则使原料达到正式烹调所要求的程度。高超的刀工技艺不但使原料更容易成熟,而且还具有一定的审美价值。配菜的作用更不可忽视。首先,由于现在的配菜过程尚未实现精确计量配制,所以份量的控制完全由配菜师的经验来决定。可以说配菜师的五指一松一紧直接影响菜肴的份量及利润的高低,份量太少、利润过高做的是“一锤子”买卖,很难有回头客;份量太多、利润过低,餐饮企业的经营难以为继。其次,配菜决定着菜肴的色彩搭配。同样的红色和绿色,“万绿丛中一点红”是锦上添花,红绿混杂、比例失调就完全是败笔。菜肴的色彩因先入为主的特性,或赏心悦目引起人的食欲,或残花败柳使人兴趣索然。

切配技术的重要性还可从人们饮食观念的更新上来看。许多消费者已从盲目片面追求高档次、高消费,逐步转向理性地追求健康科学饮食,日益重视肴馔的营养搭配。例如,新鲜无公害的绿色蔬菜成为“新宠”;部分消费者开始刻意回避可能注射过激素的甲鱼;更加注重豆制品的摄入;明白鱼翅燕窝的营养并不比

一般的蔬菜肉类多多少少；肥胖者忌食脂肪偏高的食物，糖尿病患者忌食甜食，等等。在配菜的过程中我们要高度重视客人的要求，灵活地配制菜肴。通过合理配置膳食，不仅满足人们进食的需求，还可达到食疗食补的功效。另外，中国传统饮食认为凡物各有本性，有的相和，有的相克，有诸多禁忌。配菜师明白了这些道理，配制出来的菜肴才会更加美味可口，合乎科学原理。

第三节

学习切配技术的基本要求

现代社会所需要的高层次烹饪人才，必须具备较高的综合素质。要求除了掌握扎实的切配技术基本功外，还要具备一定的营养基础知识、设备维护技术和一定的美学修养等。

一、选料精当

中国烹饪使用的原料繁杂，性质各异。有的韧、有的脆，有的软、有的硬；有的原料各个部位情况不同，适用范围也有差异；即使同一种的原料，因为产地不同、季节不同、饲养和种植条件不同，又有优劣之分。根据不同菜式的要求，认真准确地选择原料是做好每道菜肴的首要工序。

二、刀工娴熟

我们所说的刀工娴熟既包括“饕人缕切，鸾刀若飞”的快速动作，还包括形态美观的质量要求。“庖丁解牛，游刃有余”是我们烹饪工作者的理想境界。就餐人员的激增，餐饮业的迅猛发展，从客观上也要求烹饪从业人员手脚麻利，讲究效率，以最快

的速度为客人提供优质服务。

三、掌握一定的营养基础知识

我们在喜看中国烹饪发扬光大的前景的同时，也不可忽视某些弊端，如传统宴席中的重荤轻素、高脂肪、高热能等。要根本解决这些问题，掌握一定的营养知识显得十分必要。现今一些医疗机构提倡营养配餐、酒店提供营养咨询受到消费者的青睐，就很好地说明了这一点。

四、具备一定的美学修养

烹饪工作者不能把烹饪仅仅当作一门技术来学，还要把它当作一门艺术来认真对待。一招一式潇洒得体，既合乎卫生要求，又暗合美学规律。另外，在切配过程中不同原料相近色、对比色的合理运用，片丁丝条块不同形状大小的搭配等，均须具备一定的美学修养，否则做出来的菜肴若不是俗气不堪，便是落于老套。

五、懂得烹饪机械设备基本原理及维护

虽然中国烹饪的某些技艺至少在近一段时间难以用机械设备来代替，但工艺流程化、机械化毕竟是一个大的趋势。粉碎机、和面机、切片机、微波炉等烹饪机械设备越来越多地进入厨房。厨房工作人员懂得一些基本机械原理和维护手段，就可以在机械出现一些譬如保险丝熔断、电机过热停机 etc 小故障时，采取措施，避免厨房的正常工作受到影响；再如了解了微波的属性，就不会在微波炉中放入金属器皿、带金属花边的容器，以致造成短路甚至炉体损坏事故等。而且，适当的保养维护可以有效地保证机械的正常运转，延长其机械寿命，从而降低厨房的成本损耗。

以上所述，是在切配技术方面对现今烹饪工作者提出的最基本要求。当然，还有其他一些具体要求，这里不一一赘述。年轻的烹饪工作者应按照这些基本要求，刻苦学习，以期在理论和技术上都取得长足进步。

思考与练习



1. 简述切配技术在烹饪中的作用和地位。
2. 学习切配技术有何基本要求？

第二章

刀 工 技 术

中国素有烹饪王国之称，美味佳肴驰名海内外。究其原因，除了烹饪技术变化多端，还要求配合以精湛的刀工技术，才能烹制出富有特色的菜肴。正是基于刀工技术的重要性，本章进行专门探讨。

第一节

刀工的含义和作用

一、刀工定义

刀工也称刀工技术，是运用各种刀具，采用不同的刀法，把烹饪原料加工成适宜烹调需要的各种形状的操作过程。它包括菜肴切配的刀工以及食品雕刻的刀工，本章专指前者。

二、刀工作用

刀工的主要作用是为了便于烹调、食用及美观。

1. 便于烹调

烹饪原材料无论是大改小、粗改细、制花纹、切成片、丁、丝、条、块等形状，都是为了扩大原料受热及调味品入味面积，达到快速加热制熟的目的。

2. 增进美观

刀工处理后的原料具有多种多样的形态，除常见的片、丁、丝、条、块等形状，还可切成松鼠形、菊花形、麦穗形、蓑衣形、梳子形、松果形等多种形状，将艺术融入技术。

3. 便于食用

西餐的餐桌上刀、叉比较多，而中餐除了少数民族的手抓饭、手抓羊肉外，几乎所有菜肴（汤除外）加工的形状均可用筷子夹食。

三、刀工要求

在刀工练习中应符合下列要求：

1. 熟悉各种刀具，刀工操作姿势优美舒展

内行在观测一名厨师的刀工技术时，有时无需看其加工成品，看看操作者的姿势便能判断其技艺高低。优美舒展的姿势、抑扬顿挫的起伏、有序自如的动作，使观者赏心悦目，也是厨师本人形象与技艺的展示。刀工操作中弯腰驼背、重心不稳等不良姿势，既影响技术的发挥，又有碍健康与形象，所以一定要注意刀工操作姿势。

2. 熟练掌握各种刀法，加工成品整齐一致

我国厨师经过长期的实践，早已创造出直刀法、平刀法、斜刀法及花刀法等一整套刀法，既能应用于所有的食品原料加工，还能丰富菜肴造型。作为一名优秀厨师，应在精通刀工原理的基础上，下苦功练就一手炉火纯青的刀法。