



普通高等教育“十一五”国家级规划教材  
餐旅管理与服务类专业教材系列

# 中式烹调工艺

郑昌江  
张传军 编著  
杜险峰



科学出版社

普通高等教育“十一五”国家级规划教材

餐旅管理与服务类专业教材系列

# 中式烹调工艺

郑昌江 张传军 杜险峰 编著

科学出版社

北京

## 内 容 简 介

中餐烹调工艺是烹饪专业的主干课程,本书“以岗位为切入点,以模块式为表现方式”,紧密结合餐饮企业的工作实际,全面阐述了中餐厨房岗位的分工情况及各岗位所需的专业知识与技能。全书共分六章,分别叙述了水台岗位、砧板岗位、上杂岗位、合台岗位、炒锅岗位和凉菜岗位的职责、知识与技能要求,并针对各个岗位工作的任务,将烹饪理论知识与技能进行了重新组合。全书的岗位分工细致,职能阐述清晰,知识与技能结合紧密,突出了模块式的教材体系,并辅以工艺流程和图例,增强了教材的实用性,针对性、选择性,有利于培养应用型人才。

本书适合烹饪专业学生使用,也适合作为餐饮企业从业人员的培训教材。

### 图书在版编目(CIP)数据

中式烹调工艺/郑昌江,张传军,杜险峰编著.—北京:科学出版社,2011

(普通高等教育“十一五”国家级规划教材·餐旅管理与服务类专业教材系列)

ISBN 978-7-03-030013-3

I. ①中… II. ①郑…②张…③杜… III. ①烹饪-方法-中国-高等学校:技术学校-教材 IV. ①TS972.117

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第007737号

责任编辑:周恢石 晨 / 责任校对:刘玉靖  
责任印制:吕春珉 / 封面设计:东方人华平面设计部

科学出版社出版

北京东黄城根北街16号

邮政编码:100717

<http://www.sciencep.com>

北京鑫丰华彩印有限公司印刷

科学出版社发行 各地新华书店经销

\*

2011年3月第 一 版 开本:787×1092 1/16

2011年3月第一次印刷 印张:16 1/2

印数:1—3 000 字数:382 400

定价:27.00元

(如有印装质量问题,我社负责调换(鑫丰华))

销售部电话010-62134988 编辑部电话010-62135235(VP04)

版权所有,侵权必究

举报电话:010-64030229; 010-64034315; 13501151303

# 前 言

餐饮业作为一种传统行业，在新的形势下具有时代的特征，改革开放以来，截至2009年已经连续18年以两位数的速度高速增长，已经成为解决就业、拉动内需的重要行业。其企业运营模式、生产流程始终在不断地改进和变化，特别是在加工工艺和流程方面。现代餐饮企业的厨房作业开始进入精细化时代，厨房工作被分解成一个个具体的、技术性强并且相对独立的工作单元，每个单元都有相应的工作岗位，每个岗位的职责和任务十分明确，工作人员必须通晓本岗位的职责和技能才能胜任工作。

针对这一点，以厨房中现有岗位分工为立足点，重点考虑岗位工作任务与专业技能的相互统一和相互支持，以岗位工作内容和作业程序规范为切入点，以烹饪生产工艺和实际操作流程作为研究的视角，既全面系统地阐述了厨房岗位分工的原因和分工内容，又阐明了岗位工作所需要的专业技能，还通过大量的案例、图例便于学生能够快速、全面掌握就业所需的烹饪技能。

本书以岗位技能为主体，以工作职能为中心，形成学习焦点，透过岗位职责所要完成的活动激发学习动机，将岗位职责与技术能力要求相结合，按照岗位职责重新设置技能项目，以项目驱动教学，使学生的学习内容与实际工作的岗位相结合，学以致用，成为本书有别于其他教材的主要特点。

在使用这本书之前，建议先要更新烹饪专业教材的系统化观念，从企业的工作实际情况着眼，在教学过程中，可以根据岗位的不同设计相应的工作主题，即教学内容。由于每个岗位的工作内容具有相对的独立性，因此，在教学中可以采用模块式方法选取教学内容。

全书根据中餐厨房主要岗位共分为六章。本书的具体编写分工：哈尔滨商业大学郑昌江编写第一、三章，吉林农业科技学院张传军编写第五章，杜险峰编写第二、四、六章。

在编写过程中得到了科学出版社的肯定和大力支持，本书从构思到编写，是在哈尔滨商业大学旅游烹饪学院郑昌江教授提出的“以岗位为切入点，以模块式为表现方式”的烹饪工艺教材编写思想下进行的，我们深知这一思想是对传统的学科式教材的一种挑战，但我们也深信这种思想对教材与教学改革将产生积极的影响。

在这种思想的指导下，在编写中对现有的教材与教学内容进行了大胆的改革，书中疏漏和不足之处在所难免，敬请读者指正。同时，在编写中参考了国内外出版的部分烹饪专业书籍，在此，一并表示诚挚的谢意。

# 目 录

## 前言

<b>第一章 水台岗位职能与技能</b> .....	1
第一节 水台岗位基本职能.....	2
第二节 烹饪原料的品质鉴定.....	3
第三节 水台岗位基本技能 .....	13
本章小结 .....	21
讨论题 .....	21
<b>第二章 砧板岗位职能与技能</b> .....	22
第一节 砧板岗位基本职能 .....	23
第二节 刀工基本技能 .....	25
第三节 配菜基本技能 .....	35
第四节 半制品腌制技能 .....	41
第五节 上浆挂糊技能 .....	49
本章小结 .....	55
讨论题 .....	55
<b>第三章 合台岗位知识技能</b> .....	57
第一节 合台岗位基本职能 .....	57
第二节 装盘造型技能 .....	62
第三节 菜肴装饰技能 .....	67
本章小结 .....	80
讨论题 .....	81
<b>第四章 上杂岗位知识与技能</b> .....	82
第一节 上杂岗位基本职能 .....	82
第二节 蒸制知识与技能 .....	83
第三节 涨发知识与技能 .....	95
第四节 制汤技能.....	118
本章小结.....	124



讨论题.....	124
<b>第五章 炒锅岗位职能与技能.....</b>	<b>125</b>
第一节 炒锅岗位基本职能.....	126
第二节 原料初步热处理技能.....	130
第三节 勾芡技能.....	136
第四节 热菜调味技术.....	141
第五节 热菜烹调方法.....	155
第六节 特殊烹制技能.....	172
本章小结.....	178
讨论题.....	178
<b>第六章 凉菜岗位知识与基本技能.....</b>	<b>179</b>
第一节 凉菜岗位基本知识.....	180
第二节 凉菜选料与加工成型.....	187
第三节 凉菜装盘造型.....	201
第四节 凉菜烹调方法.....	220
本章小结.....	248
讨论题.....	249
<b>附录.....</b>	<b>250</b>
附录1 中式面案岗位的职能.....	250
附录2 西式面案岗位的职能.....	252
附录3 西餐烹调岗位职能.....	253
<b>主要参考文献.....</b>	<b>255</b>

# 第一章 水台岗位职能与技能



## 知识目标

通过本章的学习，了解厨房现状，理解专业知识与厨房水台岗位的关系，掌握新鲜蔬菜、水产品、家禽家畜及腌腊制品在水台岗位的工作流程及加工技术。



## 能力目标

能够对常用原料进行质量鉴别，掌握熟练的鉴别方法及初步加工方法，进行符合质量标准的半成品加工。



## 技能目标

- (1) 了解厨房部水台岗位的工作流程与操作规程。
- (2) 掌握各种动植物原料的加工方法、分档方法。
- (3) 掌握各种半成品原料的出品质量。

水台岗位是厨房部热菜制作岗位之一，主要负责各种动植物性原料的加工处理，重点要识别各种动物性原料的肥、瘦、老、嫩、雌、雄，并进行日常所用各种动物性原料的宰杀及初加工。

水台是粤菜厨房中的专有名词，是厨房中的初加工岗位，由于初加工岗位在加工处理动、植物性烹饪原料的过程中要使用大量的水来进行血污、泥渍的清理，是厨房所有岗位中用水量最大的，因此形象的将这一岗位称为“水台”，有些地方把在这个岗位工



作的厨师称为“水爷”。在北方菜系中其专有名词为“打杂”、“料清”、“干零活”或叫“学徒工”，是一个技术性相对要求较低的岗位，多由初级技工或实习厨师担当工作。在砧板岗位工作繁忙的时候，可以担当砧板厨师的助理，帮助完成切配、腌渍等工作。

一般情况下，几乎所有的新入行厨师都要从这个岗位开始学习如何进入厨房工作，是学习厨师工作的第一道难关，很多从业人员都是因为在这一岗位上没有坚持下来，而最终放弃了成为厨师的理想。因此正确认识水台岗位的重要性和实际作用是学好厨师技能的关键。

餐饮企业水台岗位工作人员的配制多由工作需要来进行设置，少则一两人，多则十几人、几十人。目前许多大规模的餐饮企业正在进行中央厨房的研究和建设，因此水台工作人员开始向水台“工人”方向在发展，在未来有可能会像产业工人一样进行流水作业。

## 第一节 水台岗位基本职能

水台岗位主要职能是根据提货单据提取当日厨房所需的鲜活原料、冷冻食品及蔬菜，并根据菜品操作规范进行原料的斩件、分档；蔬菜、干菜的剪洗、摘制。并要取拿餐具、收拾物品、协助传菜、洗刷用具、做好原料的保管和传递工作。目前，许多餐饮企业已经将洗刷用具的工作进行了服务外包，或由专门的洗碗工进行处理。

### 一、卫生安全

(1) 水台的环境卫生。按卫生要求和各项卫生制度，做好本岗位使用的冰柜、水台及所用刀具、砧板、盛器及台面周围环境的卫生清洁工作，确保地面无污水、无泥渍，保证台面、地面卫生。

(2) 营业结束后要对日常使用的工具、抹布集中用洗涤剂统一浸泡，并清洗干净，以保证营业期间的工具使用。同时负责本岗位各种设备及用具的日常保管与维护保养。

(3) 做好水、电的开关工作，保证节约和操作安全。

### 二、原料准备

检查当天或当餐所用原料是否齐全或不足，按需填写提料单，按时到仓库提取当日所需原料；按原料质量标准，对领取的各种原料进行质量检验；根据点菜单的情况取用原料，并向厨师长报告贵重原料的领取数量；根据业务情况，清点冰箱存储原料的名称、数量、新鲜度，列表上报；妥善保管每日剩余的原料，对于有保鲜、冷冻要求的原料要及时送冷库保存。

### 三、传递菜肴原料

(1) 对海鲜池送来的点菜单与原料，按菜品烹调要求进行加工处理。







(2) 按菜单或主管安排的上菜顺序,将加工处理好的原料夹上桌号或房间号,迅速传递至蒸锅、砧板等岗位。

(3) 如果属于客人催促的菜肴或退换的菜肴,要迅速与下一岗位取得联系,及时反馈信息,优先进行加工处理。

#### 四、动植物性原料的加工处理

(1) 负责蔬菜的清洗加工,根据烹调要求剪洗蔬菜,除去老叶、外皮、根须等。

(2) 负责禽类、海鲜、河鲜等鲜活原料的宰杀、清洗和初加工,根据烹调要求斩件、出肉。

(3) 负责冰鲜、冷冻产品的解冻与初加工,掌握各种动物性原料的起成率。

(4) 根据海鲜池要求处理、饲养工作,定时给水产类动物性原料换水和加氧,提高存活率。

(5) 掌握较精细的分档工作,协助砧板工作,及时将经过初加工的原料送至相应的操作点,例如,将经过初加工的蔬菜送到切配间或相关操作岗位。

水台工作结束后,要整理货架,将剩余的无需保鲜处理的原料,如南瓜、冬瓜等,摆放在固定位置,以备下餐使用。将剩余加工好的蔬菜、肉类、水产品等原料,放置在专用料盒内,包上保鲜膜入恒温冰箱存放,以备下餐使用。

## 第二节 烹饪原料的品质鉴定

烹饪原料从性质上可分为动物性原料、植物性原料、矿物性原料和人工合成原料;按原料加工与否分为鲜活原料、干货原料、复制品原料。烹饪原料质量感官鉴别的基本方法是依靠视觉、嗅觉、味觉和触觉感觉器官来鉴别原料的形态、气味、滋味和硬度(黏度)。

### 一、动物性原料鉴别方法

#### (一) 肉及肉制品

##### 1. 鲜肉

##### (1) 鲜猪肉。

色泽——肌肉呈红色均匀,有光泽,脂肪洁白。

黏度——外表微干或微湿润,不粘手。

弹性——指压后凹陷立即恢复。

气味——具有鲜猪肉正常气味。







色泽——肌肉呈红色均匀，有光泽，脂肪白色或淡黄色。

黏度——外表微干或有风干膜，或湿润不粘手。

组织状态——肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。

气味——具有兔肉正常的气味。

肉汤性状——澄清透明，脂肪团聚于表面，具有鲜兔肉汤固有的香味和鲜味。

#### (5) 冻鸡肉。

眼球情况——眼球饱满或平坦。

色泽——皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等，肌肉切面有光泽。

黏度——外表微湿润，不粘手。

组织状态——指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复。

气味——具有鸡肉正常的气味。

肉汤性状——透明澄清，脂肪团聚于表面，具特有的香味。

### 3. 腊肉

色泽——色泽鲜明，肌肉呈鲜红或暗红色，脂肪透明或呈乳白色。

组织状态——肉身干爽结实，有弹性，指压痕不明显。

气味——具有腊味固有的风味。

### 4. 火腿

色泽——肌肉切面呈深玫瑰色或红色，脂肪切面白色或微红色，有光泽。

组织状态——致密而结实，切面平整。

气味——具有火腿特有香味，或香味平淡。

### 5. 板鸭

外观——表面光洁，呈白色或乳白色，腹腔内壁干燥有盐霜，肌肉切面呈玫瑰红色。

组织状态——切面致密，有光泽。

气味——具有板鸭固有的气味。

肉汤性状——芳香，液面有大片团聚的脂肪，柔嫩味鲜。

### 6. 咸猪肉

外观——外观干燥清洁。

组织状态及色泽——质致密而结实，切面平整，有光泽，肌肉呈红色或暗红色，脂肪切面呈白色或微红色。

气味——具有咸肉固有的风味。



## 7. 灌制品

外观——肠衣（或肚皮）干燥完整且紧贴肉馅，无黏液及霉点，坚实或有弹性。

组织状态——切面坚实。

色泽——切面有光泽，肌肉呈灰红色至玫瑰红色，脂肪呈白色或微带红色。

气味——具有香肠（或香肚）固有的风味。

## （二）乳及乳制品

### 1. 鲜乳

色泽——呈乳白色或淡黄色。

气味滋味——具有新鲜牛乳固有的香味，无其他异味。

组织状态——呈均匀的胶态流体，无沉淀、无凝块、无杂质和无异物等。

### 2. 乳粉

色泽——正常乳粉呈浅乳黄色，色泽均匀一致有光泽。

气味滋味——具有冲调后消毒牛乳纯香味，甜味纯正，无异味。

组织状态——干燥粉末，颗粒细小均匀一致，无结块。

冲调性——湿润下沉快，冲调完全后呈胶态液体，无沉淀，无杂质。

### 3. 炼乳

色泽——呈乳白色稍带微黄色，色泽均匀一致，有光泽。

气味滋味——具有高温灭菌纯正的牛乳香味，无异味。

组织状态——组织细腻，黏稠度适中均匀，无脂肪上浮，无凝块，无外来的夹杂物质。

### 4. 奶油

色泽——呈微黄色，色泽均匀一致，有光泽。

气味滋味——具有奶油固有的纯正香味，无其他异味。

组织状态——组织状态均匀紧密稠度及弹性适宜，切面无水珠，边缘与中心部位均匀一致。

外形包装——包装外形整洁、美观。

### 5. 酸奶

色泽——呈乳白色或稍带微黄色，色泽均匀一致。

气味滋味——具有纯乳酸发酵剂制成的酸牛乳特有的清香纯正滋味和气味，无酒精





发酵味、霉味和其他不良气味。

组织状态——凝块均匀细腻、无气泡、允许有少量乳清析出。

#### 6. 干奶酪

色泽——呈白色或淡乳黄色。

气味滋味——具有干酪所特有的香味、滋味、气味、无异味。

组织状态——质地均匀一致，软硬适度，湿润，组织细腻。

### (三) 蛋及蛋制品

#### 1. 鲜蛋

外观——蛋壳上有一层霜状粉末，蛋壳完整而清洁，色泽鲜明，呈粉红色或清白色，无裂纹，无凹凸不平的现象，在手中振动有沉甸甸感。

打开蛋壳后所见——蛋黄隆起、完整，并带有韧性，蛋白浓厚、稀稠分明。

#### 2. 皮蛋

外观——蛋从上落下有弹性，摇晃时无动荡声。

打开蛋壳所见——蛋白凝固完整，光滑清洁不沾壳，棕褐色，绵软而富弹性，晶莹透亮。纵剖后，蛋黄呈淡褐色或淡黄色，汤心中心较稀薄，芳香，无辛辣气味与臭味。

#### 3. 咸蛋

外观——壳无裂纹、无霉斑，轻摇有轻度水荡漾感觉。

生蛋打开所见——蛋白稀薄，透明无色，蛋黄浓缩、呈红色。

煮熟后所见——有咸蛋固有香味，蛋黄有沙感，有油脂。

### (四) 水产品及其制品

#### 1. 鲜活类

##### (1) 海鱼。

体表——具有该鱼种所固有的色泽，有光泽，鳞片完整，不易脱落，黏液透明。

鱼鳃——鳃色鲜红，鳃丝清晰，无异味，具有腥味。

眼球——眼球饱满凸出、澄清、角膜透明。

肌肉——坚实有弹性，手指压后凹陷立即消失。

肛门——紧缩。

##### (2) 淡水鱼。

体表——有光泽，鳞片完整，不易脱落。





鱼鳃——色鲜红，鳃丝清晰，具固有的腥味。

鱼眼——眼球饱满凸出，角膜透明。

肌肉——坚实，有弹性。

肛门——紧缩（雌鱼产卵期除外）。

### (3) 虾类。

色泽——正常，卵黄按不同产期呈现自然色泽，允许稍松懈。在正常冷藏中，允许卵黄变色。

体表——虾体完整，允许节间松弛。

肌肉——紧密，有弹性。

气味——正常无异味。

### (4) 蟹类。

体表——背壳青褐色或紫色，纹理清晰有光泽，蟹足内部清白。

鳃——鳃丝清晰，呈白色或稍带微褐色。

蟹黄——凝固不流动。

肢体连接程度——步足和躯体连接紧密，提起蟹体时，步足不松弛下垂。

## 2. 干货类

### (1) 咸鱼。

色泽——具有该种咸鱼的正常色泽，色泽新鲜。

体表——鱼体完整，无破肚及骨肉分离现象，体型平展，无残鳞，无污物。

肌肉——肉质有弹性，紧实。

气味——具有咸鱼所特有的气味，咸度适中。

### (2) 海蜇皮。

色泽——色泽呈现白色、乳白色或淡黄色，表面湿润有光泽，无明显的红点。

脆性——松脆，口咬时发出响声，并有韧性。

厚度——厚薄均匀。

性状——自然圆形，中间无破洞，不破边。

## 二、植物性原料鉴别方法

### (一) 大豆及其制品

#### 1. 大豆

色泽——应具有该品种固有的色泽，如黄色、青色或黑色，鲜艳具有光泽。

粒形——呈扁长椭圆形状，颗粒完整饱满，均匀一致，洁净。





气味滋味——不论生或加工熟后应具有固有的豆香气味、滋味，无异味感。  
杂质——无夹杂物和混入的植物种子。

## 2. 非发酵性豆制品

### (1) 豆芽。

色泽——颜色清洁白净，根部呈白色、清晰，头部呈淡黄色，色泽鲜艳有光泽。

气味滋味——具有豆芽固有的香、脆、嫩气味、滋味。

形态——豆芽外形完整，组织脆嫩，无霉烂、腐烂现象。

### (2) 豆浆。

色泽——呈乳白色或淡黄色，有光泽。

气味滋味——具有豆的特有香甜气、滋味，无酸味。

组织状态——呈混悬液，质细腻无结块，少许沉淀。

### (3) 豆腐。

色泽——正常呈乳白色或呈淡黄色，有光泽。

气味滋味——具有豆腐特有的香气和细腻香嫩感。

组织状态——块型完整，软硬适度，质地细嫩，无杂质。

### (4) 豆腐干。

色泽——正常呈乳白或淡黄色，有光泽。

气味滋味——有豆腐干所具有的香味、滋味，无酸味，无异味或不良气味。

组织状态——表面不发黏，质地细腻，有弹性，边角整齐，切口挤压不出水，无杂质。

### (5) 豆腐泡。

色泽——呈黄色或金黄色，色泽鲜艳有光泽。

气味滋味——具有豆泡特有的风味，香酥适口，无酸败或其他不良气味。

组织状态——边角整齐，组织细腻，皮脆无杂质。

### (6) 豆腐皮。

呈黄色或淡黄色，有光泽，具有该品种特有的稍带香咸味，组织软硬适度，薄厚均匀一致有韧性。

### (7) 腐竹。

呈黄色或淡黄色，有光泽，味香，呈枝条或叶片状，无异味、无杂质、无虫蛀。

## 3. 发酵性豆制品

### (1) 红腐乳。

色泽——表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。



气味滋味——具有红腐乳固有的香气，无异味，鲜美，咸淡适口，不苦，不涩，不酸。

形状——块形整齐，均匀，质地细腻，无杂质。

(2) 青腐乳（臭豆腐）。

色泽——呈豆青色。

气味滋味——具有青豆腐特有的气味，滋味鲜美、咸淡适口。

形状——块形整齐均匀，质地细腻，无杂质。

## (二) 植物油脂

### 1. 花生油

油色在常温下呈淡黄色，清晰透明，稍有沉淀痕迹；气味、滋味正常；经加热至280℃，油色不变深且无沉淀析出。

### 2. 豆油

油色呈橙黄色，没有青光，清晰透明；滋味正常，静置后有沉淀痕迹；加热到280℃油色不变深，且无沉淀析出。

### 3. 菜籽油

油色呈青黄至棕褐色，并稍显蓝色；具有菜籽油特有的气味和辛辣味；泡沫大，泡色青黄；将油涂于白色物体表面呈青黄色的油膜。

### 4. 芝麻油

油色呈棕黄至棕红色；具有芝麻油特有的香味和滋味；无泡沫，经剧烈振摇后出现微量气泡，并很快消失。

### 5. 橄榄油

油体透亮，呈金绿色或金黄色，颜色越深越好，而精炼的油中色素及其他营养成分会被破坏。有果香味，不同的树种有不同的果味，例如，甘草味，奶油味，水果味，巧克力味等。口感爽滑，有淡淡的苦味，及辛辣味，喉咙的后部有明显的感觉，辣味感觉比较滞后。

## (三) 蔬菜

### 1. 根菜类

以胡萝卜为例，表皮光滑，形状粗壮整齐，大小一致，不分叉，不开裂。质脆、味甜，无泥、无刀伤、无病虫害。





## 2. 茎菜类

以马铃薯为例，薯块肥大、均匀，皮薄干净，不带毛根和泥土，无干疤和糙皮，无病薯，无虫咬和机械伤，不萎蔫变软，无发酵酒精气味；薯块不发芽，不变绿。

## 3. 叶菜类

以菠菜为例，色泽鲜嫩翠绿，无枯黄叶和花斑叶。植株健壮，整齐不断，捆扎成捆，根上无泥，捆内无杂物，不抽薹，无烂叶。

## 4. 花菜类

以花椰菜（又叫花菜、菜花）为例，花球洁白、脆嫩，色泽好，花球紧实，握之有重量感，无蓉毛，可带4~5片嫩叶。形状端正，呈近圆形或扁圆形，无机械伤，球面干净无玷污、无虫害、无霉斑。

## 5. 果菜类

以黄瓜为例，鲜嫩带白霜，以顶花带刺为最佳，瓜条直、均匀整齐，无折断损伤，皮薄肉厚，清香爽脆，无苦味、无病虫害。

## 6. 食用菌类

以银耳为例，干燥、色洁白，肉厚朵整、圆形，直径3cm以上，无蒂头，无杂质。

### （四）干鲜果品

#### 1. 水果

果面光洁，色泽鲜亮，个头均匀、大小适中，果实硬朗、果肉丰满，肉质鲜嫩、清脆、汁多爽口，有固有的芳香味，可供食用。

#### 2. 干果

果实成熟、果形端正、色泽正常、果肉丰满，无霉烂、无虫蛀、无破损、可供食用。

### 三、矿物性原料及人工合成原料鉴别方法

#### （一）调味品

##### 1. 食盐

色泽——色泽洁白、具有光泽、呈透明或半透明状。

