

粤菜粤点系列

中等职业教育烹饪专业精品规划教材

粤菜

烹调技术

谭炳强 吴子彪 罗桂文 编著



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中等职业教育烹饪专业精品规划教材
粤菜粤点系列

粤菜 烹调技术

谭炳强 吴子彪 罗桂文 编著



暨南大学出版社
JINAN UNIVERSITY PRESS

中国·广州

图书在版编目 (CIP) 数据

粤菜烹调技术/谭炳强, 吴子彪, 罗桂文编著. —广州: 暨南大学出版社, 2013. 6
(中等职业教育烹饪专业精品规划教材——粤菜粤点系列)

ISBN 978 - 7 - 5668 - 0575 - 1

I. ①粤… II. ①谭…②吴…③罗… III. ①粤菜—烹饪—方法—教材
IV. ①TS972.117

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 094027 号

(本书部分图片由微图提供)

出版发行: 暨南大学出版社

地 址: 中国广州暨南大学

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)

邮 编: 510630

网 址: <http://www.jnupress.com> <http://press.jnu.edu.cn>

排 版: 广海照排设计中心

印 刷: 佛山市浩文彩色印刷有限公司

开 本: 787mm × 1092mm 1/16

印 张: 10.25

字 数: 200 千

版 次: 2013 年 6 月第 1 版

印 次: 2013 年 6 月第 1 次

印 数: 1—3000 册

定 价: 35.00 元 (随书附送光盘一张)

(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)

总 序

随着我国社会经济、科学技术和饮食文化的发展变化，人们对美食健康、饮食安全的要求日益提高，同时伴随着餐饮行业中传统烹饪技术的创新进步，作为烹饪职业教育者，为餐饮行业培养实用型的厨师人才，急需全新的教学思维与模式。

为落实创建国家示范学校工作目标，建设烹饪精品专业，适应新时代中职教育烹饪专业的发展需要，广州市旅游商务职业学校精心挑选了一批资历深厚、经验丰富、教学卓有业绩的专业教师参与这套“粤菜粤点”教材的编写工作。新教材在编写过程中，还特聘了一批餐饮行业中资深的烹饪大师和相关院校的专家、教授参与相关课程标准、教材和影视、网络资源库的编写、制作和审定工作。

本系列教材的编写着眼于全国中职粤菜烹饪教育，努力将其打造成广东现代烹饪职业教育的特色教材。其根据培养高素质烹饪技能型人才的要求，与国家职业工种标准中的中级中式烹调师、中级中式面点师职业资格标准接轨，以粤菜厨房生产流程中技术岗位工作任务为主线，做到层次分类明确。

在教材编写中，编写者尽力做到以就业为导向，以技能培养为核心，突出知识实用性与技能性相结合的原则，注重传统烹饪技术与现代餐饮潮流技术的结合。编写者充分考虑到中职学生的认知规律，创新教材体例，体现教学与实践一体化，在教学理念、教学手段、教学组织和配套资源方面有所突破，以适应创新性教学模式的需要。

本系列教材在版面设计上力求生动、实用、图文并茂，并在纸质教材的基础上，配套 DVD 视频教材，制作网络教学内容，建立资源库，为学生延伸学习提

2 · 粤菜烹调技术 ·

供条件，拓展学生的学习视野，丰富学生的专业知识，提高学生的操作技能。

本系列教材包括5册，分别是《粤菜原料加工技术》、《粤菜烹调技术》、《粤菜制作》、《粤式点心基础》、《粤式点心制作技术》。该系列教材在编写过程中得到了餐饮业相关企业的大力支持和很多在职厨师精英的关注与帮助，充分体现了校企合作精神，在此特致以谢意。由于编者水平所限，书中难免有不足之处，敬请大家批评指正。

广州市旅游商务职业学校

粤菜粤点系列教材编写组

2013年5月

前 言

本教材融烹调专业理论知识和实操技能知识于一体，依照国家职业资格标准中“中式烹调师”的中、高级标准，对应粤菜厨房主要技术岗位（打荷、上杂、候镬）的岗位职能和技术要求而编写，使学生能系统掌握烹调技艺的基础理论，掌握主要技术岗位的基本操作技能，学会运用各种烹调方法制作有代表性的菜肴，以适应粤菜厨房中主要技术岗位的工作要求，基本达到（某一岗位）独立操作的培养目标。可作为烹饪专业学生学习粤菜烹调技术的教材。

本教材的编写在注重理论知识和实操技能知识的同时确立的写作思路是：

- (1) 体现粤菜的地方风味特色。
- (2) 理论知识和实操技能具有典型性、代表性和系统性。
- (3) 菜肴举例具有代表性，能起到举一反三、触类旁通的作用，引发学生学习传统粤菜精粹的兴趣，并启发学生的创新思维。

本教材共分11个模块，以烹调基础理论知识和烹调方法为主线，每个模块再分为若干个项目，条理清晰，适合教学。

本教材的编写分工如下：谭炳强负责模块一至模块六的编写，吴子彪负责模块七至模块九的编写，罗桂文负责模块十、模块十一的编写，全书的前置作业、思考题、配图和统稿工作由吴子彪负责。书中肯定存在不足之外，敬请读者指正。

编 者

2013年3月

目 录

总 序 / 1

前 言 / 1

模块一 烹调基础知识 / 1

- 项目 1 烹调概述 / 1
- 项目 2 粤菜烹调的特点 / 10
- 项目 3 火候知识 / 17
- 项目 4 调味知识 / 25

模块二 原料预制加工和排菜技巧 / 35

- 项目 5 原料初步熟处理技术 / 35
- 项目 6 原料上粉上浆技术 / 41
- 项目 7 烹制前的原料造型 / 44
- 项目 8 筵席排菜技巧 / 46

模块三 粉、面、饭、粥的烹制 / 48

- 项目 9 粉类品种的制作 / 48
- 项目 10 面类品种的制作 / 51
- 项目 11 饭类品种的制作 / 54
- 项目 12 粥类品种的制作 / 57

模块四 以蒸汽传热加温的烹调方法 / 59

- 项目 13 烹调方法——蒸 / 59
- 项目 14 烹调方法——炖 / 66

模块五 以水传热加温的烹调方法（汤类） / 70

- 项目 15 烹调方法——熬 / 70
- 项目 16 烹调方法——煲 / 73

项目 17 烹调方法——滚 / 77

项目 18 烹调方法——烩 / 80

模块六 以水传热加温的烹调方法 / 84

项目 19 烹调方法——浸 / 84

项目 20 烹调方法——灼 / 88

项目 21 烹调方法——煮 / 91

项目 22 烹调方法——焯 / 93

模块七 以锅、水、油结合传热加温的烹调方法 / 96

项目 23 烹调方法——炒 / 96

项目 24 烹调方法——煎 / 103

项目 25 烹调方法——扒 / 111

模块八 以油传热加温的烹调方法 / 115

项目 26 烹调方法——炸 / 115

项目 27 烹调方法——油泡 / 124

项目 28 烹调方法——油浸 / 127

模块九 以水、油、空气结合传热加温的烹调方法 / 130

项目 29 烹调方法——焖 / 130

项目 30 烹调方法——焗 / 136

项目 31 烹调方法——焗 / 140

模块十 以热空气、辐射加温的烹调方法 / 146

项目 32 烹调方法——烧烤 / 146

项目 33 烹调方法——卤 / 150

模块十一 热菜的装盘方法 / 152

项目 34 热菜的装盘方法 / 152

模块一 烹调基础知识

项目1 烹调概述



学习目标

1. 掌握烹调的概念与作用
2. 掌握烹调的起源和重大意义
3. 掌握中式烹调的发展过程
4. 掌握中国菜的特点及主要风味流派



前置作业

1. 烹调的概念、烹调的作用
2. 中国菜的特点
3. 中式烹调的主要风味流派

烹调对人类文明的发展起着重大的促进作用，一直到社会经济和科学技术高度发达的今天，烹调作为一门具有技术性、艺术性、科学性的技艺，同样极大地丰富着人们的物质生活和精神生活。中式烹调（中国烹饪饮食文化）是中华民族优秀文化的重要组成部分，有着悠久的历史和丰富的内涵。我们要继承、拓展和创新这一优秀传统文化，把中式烹调技艺的科学化和标准化推上更高的水平。

一、烹调的概念

烹调是制作菜肴的一门技艺，它主要包含烹与调两个方面，二者既是统一的整体，又各自具有不同的内涵。

（一）烹

烹即加温、加热，是指运用各种加热的手段，使烹饪原料由生至熟形成具有一定色泽、形状和质感的菜肴的过程。

（二）调

调即调味，是指运用各种烹饪调味料和各种施调方法，使菜肴具有一定的滋味、香气和色彩的过程。

（三）烹调

烹调就是将加工切配好的原料，通过加热和调味制成菜肴的过程。从广义上来说，烹调还包括整个菜肴制作的全过程，指菜肴的制作方法和工序，即烹调工艺和烹调技术。

二、烹与调的作用

（一）烹的作用

- （1）杀菌消毒，保障食用安全。
- （2）分解养分，便于吸收消化。
- （3）产生香气，增强食欲。
- （4）合成滋味，形成复合美味。
- （5）增色增美，丰富外观形态。
- （6）丰富质感，形成各种质感效果。

（二）调的作用

- （1）消除原料异味。
- （2）赋予菜肴美味。
- （3）形成菜肴的各种风味效果，丰富口味。
- （4）增添色彩。

三、烹调的起源

（一）烹起源于火的利用

人类的祖先在原始社会长期过着“生吞活嚼、茹毛饮血”的生活。在长期的生活实践中，我们的祖先从使用天然产生的火到保留火种，再到发现取火的方法，在利用火的过程中，渐渐懂得了食用熟食，学会了利用火来烧煮食物。火的利用标志着人类进入到食用熟食的文明时代。熟食的推广，大大促进了人类的体质和智力的发展，最终把人与动物区分开来。

（二）调起源于盐的利用

原始人类进入熟食时期后相当长的一段时间里，只知道把食物烧熟食用，只能尝到食物的本味。没有经过调味的食物的滋味是单调的。后来，生活在海边的原始人类，偶然发现粘上盐粒的食物的滋味特别好，经过长期的生活实践，人们渐渐懂得用盐来增加食物的美味，于是，就有了最早的调味。食物有了调味，口味就变得丰富了。

（三）发明烹调的重大意义

（1）彻底改变了人类“茹毛饮血”的生活方式。

（2）烹调的应用可以杀菌消毒、改善营养，为人类的体质和智力发展创造了有利的条件。

（3）烹调的应用扩大了食物的范围，人类迁往平原、岸边居住，脱离与兽为伍的恶劣环境，生活起居开始走向文明。

（4）烹调的应用能使食物得以保存，人类逐渐养成了定时饮食的习惯，有更多时间从事生产劳动，使生产力得到发展。

（5）烹调技艺的产生与发展逐步提高了人们的生活质量，孕育并形成了灿烂的饮食文化。

四、中式烹调发展的主要过程

中国烹调技艺经历了数千年的发展，形成了自己的饮食习惯和特色，已成为中国宝贵的文化遗产。纵观其发展过程，大致可以分为以下几个时期：

（一）萌芽时期

史前至殷商时代（包括新石器时期和夏商时期）：生食→熟食→制作陶器→用盐调味→烹调开始→烹调的萌芽时期。

这一时期，人们已经有了定居之所，开始饲养牲畜、家禽，种植粮食作物、蔬菜果类等，有了较充裕的食物。从石器到陶器，工具发生了变化，开始有了炊具，熟食从直接烧烤发展到使用器皿进行烹煮，人类在日常饮食中开始运用烹调技术制作食物。

（二）形成时期

从原始社会后期进入到奴隶社会（商周时期至秦朝）：陶器技术发展→青铜器出现→调味酱品出现→多种烹调方法出现→专职厨师（庖人）出现→食肆出现→烹调的形成时期。

在这个进程中，中国的烹调技术有了迅速的发展，首先是炊具的发展，进入青铜器时代，陶器更多了，质量也更好了；其次是调味品，已能酿制酱油、醋、酒等；再就是出现了专职的厨师（庖人），烹调方法也多了，如炖：时人已经知道用小鼎装入原料再放入大鼎中炖，不让大鼎里的水沸腾到小鼎内，这和现在的隔水炖法差不多。同时，他们也懂得了火候与调味是烹调的两大关键，知道旺火、温火、小火必须正确运用，酸、甜、辣、咸、苦五味必须互相调和才能达到去除异味、改善滋味、突出原料美味的目的。

（三）发展时期

秦汉时期至隋唐时期：铁器出现→取代铜器→炊具发展→外域调味品和蔬菜

的传入→烹调作为学问出现→烹调专著出现→烹调技艺日趋成熟→烹调的发展时期。

铁器的出现和陶器手工业的发展为更精细的烹调技艺创造了有利条件，外域香料、蔬菜等的传入给中国的烹调技术提供了新的原料，烹调技术由“术”向“学”发展，一些烹饪专著相继面世等，标志着中国烹调进入全面发展时期。

（四）成熟时期

宋明清时期：饮食市场繁荣→饮食精美多样→山珍海味入馔→排场华贵的宴席出现→各地方风味形成→烹调的成熟时期。

我国宋、明、清三个朝代，经济发展使得饮食市场繁荣，烹饪饮食更加精美多样，中国烹调技术进入到成熟昌盛时期。这一时期的主要标志是：

- （1）饮食市场繁荣，菜肴品种繁多，客棧酒楼出现。
- （2）山珍海味入馔，注重饮食疗法，出现排场华贵的宴席。
- （3）鲁、川、苏、粤四大菜系成为全国主要菜系，各地方风味形成。
- （4）厨房分工日益细致，原料加工、保藏方法更加先进，在烹调技术上更加讲究色、香、味、形、器。
- （5）烹饪著作水平较前代有了很大提高。

（五）繁荣时期

近代、现代历史时期，中国烹饪进入一个创新、开拓的繁荣时期。这一时期着重表现在新中国成立后，尤其是在实行改革开放的三十多年间。中国烹饪的现代时期是一个繁荣的全新时期，是一个由传统烹饪向现代烹饪转变的时期，它通过不断地创新和开拓，为中国烹饪走向新的未来开辟出一条康庄大道。这一时期的主要表现是：

- （1）构建了现代中国烹饪体系，一个和传统烹饪不同的现代烹饪体系开始逐步建立。
- （2）发展了现代烹饪实践，科学技术的进步给中国烹饪实践发展创造了有利条件。
- （3）形成了现代风味流派，随着社会的变迁，风味流派从内容到形式都相应发生了变化。
- （4）创造了现代饮食文化，倡导文明饮食。科学的现代饮食观念逐渐形成，烹饪受到全社会的重视，并且作为一种文化，得到了全社会的认可。中国烹饪无论在生产规模的广度和深度、从业人员的教育培训，还是国内外烹饪交流、技术比赛、著作刊物及有关知识的普及上，都得到迅速发展，成绩斐然。

五、中式烹调的特点及风味流派

(一) 中式烹调的特点

1. 选料讲究

中式烹调在原料的选择上非常精细、讲究，在质量上，逢季烹鲜，力求鲜活；在规格上，不同的菜肴按照不同的要求选用不同的原料。

2. 刀工精湛

刀工是烹调技艺的基本功之一，是菜肴制作的一个重要环节，决定着菜肴的基本形状，既便于烹制调味，又使菜肴外形美观。

3. 配料巧妙

中式菜肴的烹调，非常注重原料质地、色泽、形状、口味、营养成分等各方面的合理、科学搭配。

4. 技法多样

中式烹调技法多种多样，精细微妙，既有全国范围都通用的烹调方法，又有具有地方特色的各地使用的烹调技法；既有热菜的烹调技法，又有冷菜的烹调技法。而且，每一种烹调技法还派生出若干种具体方法。

5. 菜品繁多

中国幅员辽阔，各地区地理环境、自然气候、物产资源、生活习惯不尽相同，因而产生了不同的风味流派及与之相应的烹调方法和菜肴品种，光传统菜肴品种就在万种以上，任何国家都难以比拟。

6. 味型丰富

中式烹调的味型之多也是世界之最，除一些基本口味之外，各地方菜系还有自己独特的口味、味型。而且，人们还会根据季节变化和各自口味的不同，运用多种方法进行调味。

7. 注重火候

在烹调中，火候是决定菜肴质量的一个关键，中式烹调对使用火候相当讲究，可根据原料性质、菜肴特色和食者要求使用不同的火候，从而使菜肴达到所需要的质感效果。

8. 讲究盛器

中式烹调不仅讲究菜肴的色、香、味、形、质、养等，而且对盛装的器皿尤为讲究。所谓美食美器，即对于不同的菜肴，装在什么样的器皿里都有一定的要求，这种食与器的完美结合，充分体现了我国独特的饮食文化特色。

9. 食疗结合

药食同源，食疗结合，是中国菜肴的重要特色。在中式烹调中，不同原料按

照药膳机理组合搭配，形成不同功效的特色药膳，这是中式烹调所独有的。

10. 中西交融

中式烹调在继承发展本民族优秀传统文化的同时，在原料调料的使用、技法的运用、工艺的创新等方面，都在借鉴学习西餐的先进方法、保持自己特色的基础上走向世界，向国际化方向发展。

(二) 中式烹调的风味流派

1. 风味及风味流派

中国菜肴由于地区、民族、宗教等因素的不同，体现出明显的差异性。它们各用各的原料，各施各的技法，各有各的口味，这些特点各不相同，迥然有异，被称为风味。

一些原料选择、相互搭配、烹调方法、口味特色相同或相近的一定区域或民族内，烹调师往往结合在一起，形成一股烹饪潮流，他们烹调菜肴的风味表现出鲜明的一致性，这种烹调个性相近、风味相似的集合体，被称为风味流派。

2. 地方风味流派

风味流派多以地域划分为主，称为地方风味流派，也称地方菜系。中国最著名的地方风味流派是四大菜系。

(1) 山东菜。

山东风味菜简称鲁菜，主要由济南风味、胶东风味和济宁风味构成。主要特点：

- ①用料广泛、刀工精细。
- ②精于制汤、注重用汤。
- ③技法全面、讲究火候。
- ④咸鲜为主、善用葱香。
- ⑤丰满实惠、雅俗皆宜。

代表菜：葱烧海参、油爆双脆、锅烧肘子、清汤燕菜、烩乌鱼蛋、糖醋黄河鲤鱼、九转大肠、锅塌豆腐、清蒸加吉鱼、奶汤蒲菜等。

(2) 四川菜。

四川风味菜简称川菜，主要由成都风味、重庆风味和自贡风味构成。主要特点：

- ①味型丰富。
- ②选料广泛。
- ③方法多样。
- ④博采众长。

代表菜：樟茶鸭子、宫保鸡丁、鱼香肉丝、麻婆豆腐、水煮牛肉、毛肚火

锅、干煸牛肉丝、夫妻肺片、家常海参、回锅肉等。

(3) 江苏菜。

江苏风味菜简称苏菜，主要由淮扬风味、金陵风味、苏州风味和徐海风味构成。主要特点：

- ①用料讲究、四季有别。
- ②刀工精细、刀法多变。
- ③重视火候、讲究火功。
- ④口味清鲜、咸中稍甜。

代表菜：松鼠鳜鱼、蟹粉狮子头、大煮干丝、水晶肴蹄、三套鸭、扒烧整猪头、折烩鲢鱼头、金陵盐水鸭、清蒸金鲈鱼、镜箱豆腐等。

(4) 广东菜。

广东风味菜简称粤菜，主要由广州风味、潮州风味、东江风味和港式风味构成。主要特点：

- ①用料广博奇杂。
- ②善于模仿变化。
- ③烹调方法独特。
- ④口味清鲜爽嫩。

代表菜：白切鸡、脆皮鸡、红烧乳鸽、化皮乳猪、脆皮烧鹅、糖醋咕噜肉、蚝油牛肉、八宝冬瓜盅、大良炒牛奶、三蛇龙虎烩等。

3. 民族风味菜

我国是一个多民族的国家，各民族都有其不同的饮食习惯、烹调技法和风味菜肴。

(1) 蒙古族菜。

主要特点：

- ①以羊、牛肉及奶类为主要原料，分为红食（肉类制品）、白食（奶制品）。
- ②烹调方法以烤、煮、烧最具特色。
- ③以咸鲜为主，辅以奶香、烟香、糖醋等。
- ④品种丰富。

代表菜：烤全羊、烤羊腿等。

(2) 维吾尔族菜。

主要特点：

- ①取料精细。
- ②烹调方法以烤、烧、煮、炸为主。
- ③以咸鲜为主，常用辛辣的孜然调味，颇有特色。

④常用佐食。

代表菜：烤全羊、烧羊肉串、手抓羊肉、手抓饭、羊肉丸子、羊杂碎等。

(3) 朝鲜族菜。

主要特点：

①就地取材，用料比较广泛。

②常用炖、煎、炒、拌、烤等烹调方法。

③调味以咸为主，佐以辣、麻、香、酸。其中腌泡菜、烹狗肉很有地方特色。

④菜肴大都具有滋补食疗的作用。

代表菜：生渍黄瓜、生拌牛肉丝、辣子狗肉、生烤鱼片、酱牛肉萝卜块、酸辣大白菜、蒸蛤蜊等。

4. 宗教风味菜

(1) 中国素菜。

素菜是以粮、豆、蔬、果为主体的膳食。这一膳食传统与佛、道思想结合，成为寺、观的日常饮食，后向民间发展，形成素菜。素材主要由寺观素菜、宫廷素菜、民间素菜和食肆素菜构成。主要特点：

①禁用动物性原材料和辛香类蔬果。

②刀工精细，善于仿形，技法全面。

③素净鲜香，清爽可口，口味有一定的地域倾向。

④食疗功效明显，被视为养生佳品。

代表菜：罗汉斋、鼎湖上素、素火腿、面筋腐竹、香炒白果等。

(2) 中国清真菜。

清真菜与其他信奉伊斯兰教国家的菜品风味有很多相似之处，但又具有中国烹饪的属性，故称中国清真菜。主要由西路（银川、乌鲁木齐、兰州、西安）、北路（北京、天津、济南、沈阳）、南路（南京、武汉、重庆、广州）三个分支构成。主要特点：

①选料恪守伊斯兰教教规，禁血生，否则不食。

②禁外荤，即不吃猪肉。

③水产品中忌用无鳞或无鳃的鱼，以及带壳的软体动物、虾蟹。

④在选用羊肉时，选绵羊而不用山羊。

⑤南路习用鸡鸭蔬果，西路北路习用牛羊粮豆。

⑥擅长煎炸、爆熘、煨煮和烧烤。

⑦以本味为主，清鲜嫩脆与肥浓香醇并重，讲究味型和配色。

代表菜：葱爆羊肉、清水爆肚、黄焖牛肉、抓羊肉条、烤全羊、涮牛肉、炸羊尾等。

5. 家族风味菜

(1) 孔府菜。

孔府菜是孔子嫡系后裔家常菜品和宴会菜品的统称。主要特点：

- ①选料名贵，调理精细，技术全面，菜品高雅，盛器华美，席面壮观。
- ②有十分浓厚的文化色彩，并注重寓乐于食，寓教于食。
- ③烹调工艺基本上属于山东风味菜系，但具有鲜明的大家族官府气息。
- ④遵守“食不厌精，脍不厌细”的膳食指导思想，强调品位、怡情和摄生。

代表菜：孔府一品锅、诗礼银杏、合家平安、八仙过海闹罗汉、琥珀莲子、神仙鸭子、玉带虾仁、鸾凤同巢、带子上朝、御笔猴头等。

(2) 谭家菜。

谭家菜源于清末，为同治年间谭宗浚之家所独创。主要特点：

- ①选料严、下料重。
- ②多用烧、焖、烩、蒸、扒、煎、烤等烹调方法。
- ③擅长调制海鲜、鱼翅、燕窝等名贵原料。
- ④甜咸适中，南北均宜。质感软烂，易于消化。
- ⑤家庭风味浓郁，宴席档次甚高。

代表菜：黄焖鱼翅、蚝油鱼肚、罗汉大虾、裙边三鲜、草菇蒸鸡、砂锅鱼唇、葵花鸭子、人参雪蛤等。

(3) 私房菜。

私房菜多为一些大家族、官府或商家的家庭菜，各地均有。主要以当地风味菜系为基础，突出家庭制法，又称为秘制，不向外流传，影响不甚广泛。主要特点：

- ①选料精细，爱选用名贵或有特色的原料。
- ②制作精良、讲究、菜品高雅，富有特色。
- ③菜品多有寓意，具有鲜明的文化内涵。
- ④烹调方法一般不外传，而是在家族中一代代传下去，带有秘制的特色。



想一想

1. 烹调的出现，对人类社会产生哪些重大影响？
2. 中国的大菜系，除了公认的“四大菜系”之外，还有哪些主要菜系？你对其中哪些菜系有所了解？
3. 中国被认为是世界三大烹饪王国之一，其余两个是指哪两国？这两个国家为什么会成为烹饪王国？