

国内贸易部部编中等专业学校教材

烹饪知识

主编 罗林枫

东北财经大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

烹饪知识/ 罗林枫主编. - 大连: 东北财经大学出版社, 1997. 3

国内贸易部部编中等专业学校教材

ISBN 7 - 81044 - 187 - 6

. 烹... . 罗... . 烹饪 - 基本知识 - 专业学校 - 教材
. TS972. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(97)第 01509 号

国内贸易部部编中等专业学校教材

烹饪知识

Pengren Zhishi

1997 年 3 月第 1 版

1997 年 3 月第 1 次印刷

责任校对: 毛 杰

邮政编码: 116025

印 刷: 大连海事大学印刷厂

印 张: 10 5/ 8

字 数: 229 000

印 数: 8 000

主 编: 罗林枫

责任编辑: 许景行

出 版: 东北财经大学出版社

地 址: 大连·黑石礁

发 行: 新华书店

排 版: 大连博熠计算机打印社

开 本: 787 × 1092 1/ 32

ISBN 7 - 81044 - 187 - 6 / F · 903

定价: 14. 50 元

编 审 说 明

为适应建立社会主义市场经济新体制的要求，我部于 1994 年颁发了财经管理类 5 个专业和理工类 7 个专业教学计划。1996 年初印发了以上 12 个专业的教学大纲。《烹饪知识》一书是根据新编餐旅管理专业教学计划和教学大纲的要求，结合我国科技进步和财税、金融等体制改革的情况重新编写的。经审定，现予出版。本书是国内贸易部系统中等专业学校的必用教材，也可供职业中专、职工中专、电视中专等选用，还可以作为业务岗位培训和广大企业职工的自学读物。

本书由罗林枫主编。参加本书编写的有：黑龙江省商业贸易学校讲师熊佐伟（第一、二章），浙江省商业学校讲师李玉崴（第三章），浙江省商业学校高级讲师罗林枫（第四、五、六章及附录一、二）。

本书在编写过程中得到单位领导、同行专家和教师的大力支持帮助，在此一并致谢。

由于编写时间仓促，编者水平有限，书中难免有疏漏之处，敬请广大读者不吝赐教，以便于修订，使之日臻完善。

国内贸易部教育司

1997 年 1 月

目 录

第一章 烹饪知识概述.....	(1)
第一节 烹饪的含义和性质.....	(1)
第二节 中国烹饪的起源和发展.....	(2)
第三节 中国烹饪的特点	(11)
第四节 中国烹饪的研究内容	(15)
第二章 我国主要地方菜	(25)
第一节 四大菜系	(25)
第二节 其他地方菜	(29)
第三节 民族风味菜	(35)
第四节 官府菜	(37)
第五节 仿古菜	(39)
第六节 素菜	(42)
第三章 烹饪原料及其加工技术	(45)
第一节 烹饪原料分类及保管常识	(45)
第二节 刀工及原料成形.....	(100)
第三节 菜肴配伍.....	(120)
第四章 烹调知识 (上)	(144)
第一节 火候.....	(144)
第二节 调味.....	(152)
第三节 挂糊、上浆、勾芡.....	(167)

第五章 烹调知识（下）	(176)
第一节 炸、炒、熘、爆	(176)
第二节 煎、贴、塌、烹	(207)
第三节 烧、扒、焖、烤、火靠	(216)
第四节 挂霜、拔丝、蜜汁	(233)
第五节 炖、蒸、烩	(240)
第六节 氽、煮、涮	(249)
第七节 拌、炆、腌	(255)
第八节 卤、酱、冻	(265)
第九节 酥、熏、腊	(270)
第六章 菜肴盛装工艺	(276)
第一节 菜肴盛装的一般要求	(276)
第二节 凉菜的盛装	(279)
第三节 热菜的盛装	(281)
第四节 汤菜和火锅的盛装	(284)
附录一 筵席知识	(287)
第一节 筵席的概念	(287)
第二节 筵席的种类及菜肴配置内容	(290)
第三节 筵席的设计与上菜次序	(293)
附录二 示范练习菜	(296)

第一章 烹饪知识概述

第一节 烹饪的含义和性质

一、烹饪的含义

烹饪是人类为了满足生理需求和心理需求把可食原料用适当的方法加工成为直接食用成品的活动。

这一概念包括以下几层含义：

第一，烹饪是具有一定艺术性的技术。本质上，烹饪属于技术，是将食物原料加工成供人们直接食用的菜肴、面点制品的一种专门技术。其艺术性自然渗透其间，和技术水乳般地融合在一起。

第二，烹饪包括对烹饪原料的认识、选择和组合设计，烹调方法的应用，菜肴、食品的制作，饮食生活的组织，烹饪效果的体现等全部过程。

第三，烹饪技术包括多种技术手段，并且以一定的技术设备为条件。

第四，烹饪技术的直接目的和客观作用是满足人们在饮食方面的生理上和心理上的不断需求。

二、烹饪的本质属性

烹饪不仅仅是做饭做菜，其本质属性是：

第一，烹饪是人类最大的生产部门，也是人类最大的消费部门。烹饪是一门综合的应用科学技术。烹饪是利用广泛的原料，通过技术和艺术的综合创作，为人类提供其生存、发展和风味享受的饮食消费资料的生产部门。

第二，烹饪是一项宝贵的文化遗产。烹饪发展到今天，已不单纯是一项生存手段，也不仅仅是生产物质产品的一种文化，而且是生产包括它所涉及的全部科学和艺术内容的特殊物质产品的一种文化，是人类创造的一项宝贵的文化遗产，是一项需要世代相传的文化遗产。

第二节 中国烹饪的起源和发展

一、中国烹饪的起源

我国是世界上最早的文明古国之一，也是原始人发展的摇篮之一。早在距今约 170 万年前，我们中华民族的祖先就已劳动、生息、繁衍在这块土地上。从人类诞生起，饮食生活就是关系到人们是否能生存下去的头等大事，食物伴随着人类的起源、进化、发展到现在，一直都是人们生活的必需品，烹饪也随着人类的需要而产生并日益发展和完善。

（一）熟食的开始

在上古时代，我们祖先的饮食生活是相当简陋的，他们完全依靠自然的动植物充饥，吃的是植物的种籽、根基、山果和野兽的生肉，喝的是生水、鲜血。所谓“古者未有火化，食草木之实、鸟兽之肉，饮其血，茹其毛”（《礼记·礼道》），记载的就是

原始人粗糙的生吞活嚼、茹毛饮血的生活。当时人类为了防止野兽的侵袭，“寒则穴处洞中，热则巢居于树上。”这就是中国历史上所说的构木为巢、垒石为窟、借以避害的“有巢氏”时代，这个时代是没有烹饪可言的。

烹饪的起源是以用火熟食为基本标志的。

火虽然在人类出现之前就存在于地球上，但是人类祖先学会使用火却不知经历了多少万年的漫长岁月的摸索。我们祖先居住的森林，时常遭受雷电的袭击或自然山火爆发引起的大火。原始人一旦遇到火灾，便纷纷逃出森林，等火基本熄灭以后，才接二连三地回“家”来探视，偶尔会发现一些被烧死的动物，已经毛光肉焦，散发着肉的焦香气。人们在饥饿之中信手捡来食用，却觉得这些熟肉比生肉的滋味美得多，且易嚼、易消化。这种现象重复了千万次，经过了若干万年的逐步领会，人们才懂得草木燃烧发火，懂得火的高温能烧熟食物，这就认识了火源及火的功能。

人类祖先在认识了火的功能之后，才逐步学会用火。大约在170万年前的元谋人，经过长时期的摸索，慢慢学会了用干草和树枝在天然火的灰烬中接取火种、保留火种，保持常年不断的火堆来烧烤食物、带来温暖，并驱赶野兽。由于自然环境的影响，人类生活居住不固定，保留火种也十分困难，因此享受熟食的情况仍不太普遍和经常。

后来，人类又经过若干万年的实践和总结，发现磨擦会生热，进而联想到久磨可能生火的道理，终于发明了钻木取火和击石取火的方法，这才真正学会了掌握并使用火。《周礼·含文嘉》中记载着发明用火的圣人——燧人氏的大名：“燧人氏钻木取火，炮生为熟，令人无腹疾，有异于禽兽。”这就是中国历史上传说的钻木取火、以化腥臊的“燧人氏”的时代，中国烹饪即源于这个时代。

火的掌握和使用，是人类发展史上的一个里程碑，也是人类饮食史上的一次巨大飞跃，使人类进化发生了一个划时代的变化。它不仅使人类彻底结束了近于兽类的野蛮生活，由生食变为熟食，而且也给人类带来了温暖和光明。由于熟食可以杀菌，又大大减少了咀嚼的负担，缩短了消化食物的过程，使人体能更好地从食物中吸取营养，促进了人类体质的健康。磨擦生火第一次使人支配了一种自然力，最终把人同动物界分开，甚至可以把这种发现看做人类历史的开端。

自从人类懂得熟食以来，就产生了烹饪技术。熟食是烹饪的第一阶段，而“烧烤”也就是人类最早“以化腥臊”的烹饪方法，这是一种最原始的烹饪方法。当最早的炊具发明之后，火才开始在烹饪中真正大显神威。

（二）陶器的使用

人类祖先在熟食的初期并没有炊具，根本不懂得什么“蒸”、“炖”等烹饪方法，只知道把食物原料放到火上去烧烤，这种“炮生为熟”的生活持续了至少上百万年。在这漫长的烧烤食物的过程中，有时食物可能会掉进火里沾满灰土泥沙，被烧焦了不好吃，或是烧硬了吃不得，聪明的祖先就用泥土和水揉成一定的形状，把食物放在上面再搁到火上焙烤。这些泥土经火烧制后，无意中被烧成了瓦片，变得坚固不漏水，并可以长久地反复使用。在长期的实践中，人们从中得到了启发，后来根据使用的需要，烧制成各种式样的器具，用于烹煮食物或保藏食品，这便是陶器的雏形。

关于陶器的发明，恩格斯在《家庭、私有制和国家的起源》一书中论述道：“可以证明，在许多地方，也许是在一切地方，陶器的制造都是由于在编制的或木制的容器上涂上粘土使之能够耐火而产生的。在这样做时，人们不久便发现，成型的粘土不要

内部的容器，也可以用于这个目的。” 陶器的发明也就是烹饪器具的诞生，它是人类野蛮时代最主要的发明，是原始人的一项划时代的创造，是一种主要的原始手工业，它标志着人类进入了新石器时代。陶器的生产，使人类熟食的方法产生了巨大的变革，使烹饪技术获得了突破性的发展。人类由简单的“炮生为熟”，到能够蒸煮食物，进而产生了各种烧、煮、焖、煨等烹调方法，饮食生活领域从此扩大，社会生产力也得到发展。

在没有发明陶器之前，人类还不懂得储水和储存谷物，只知道用自己的双手或破瓢、蚌壳之类的东西盛或掬。那时烧饭的方法是“加物于燧石之上”，或“以土涂生物”放在火上烧烤，或把灼热的石块投入有食物的水中，直到水沸食物熟为止。这就是所谓的“石烹法。”

陶器用具的使用，给人类的生活带来了许多方便。人们常用陶土制成炊事用的罐、鼎、釜、甑等，以蒸煮各种食物；制成饮食用的碗、钵、盆等，以供进餐用；制成储藏东西用的釜、罐和汲水用的各种瓶等，以便日常使用；还进一步制成可自由搬动的陶灶，给烹饪工作带来了许多方便。

（三）盐的发现

人类在开始熟食时，只是把食物烧熟而已，还谈不上调味。又经过若干万年的发展，有些靠近海滨的原始人，偶然把一些猎得的食物放置在海滩上。海滩上的海水因日照而蒸发，滩面上出现了一些白色的晶体，这就是原始的海盐。把食物放在海滩上，便自然会沾上一些海盐的晶粒，经烧熟后食用，人们发现食物的滋味更鲜美。经过长期反复的实践和观察体会，人们逐渐认识到，那些白色的晶粒是由于海潮退去浸湿沙滩的水分被阳光晒干

《马克思恩格斯选集》，中文1版，19页，北京，人民出版社，1972年。

后出现的物质。约在距今 6 000—7 000 年前，诸侯中有沙氏（夙沙氏）开始煮海作盐。《世本·作篇》说：“夙沙氏煮海水为盐。”可见在新石器时代，我国东部海滨的夙沙氏族已经发明了煮海水为盐的方法。

盐是调和百味的基础，盐对人类的进化发展有着巨大的推动作用。盐的发现和使用，是烹饪史中继火的使用后的第二次重大突破，对于人类文明是一大贡献。有了盐，才有了调味的开始，我国原始的烹饪技术才真正形成。

二、中国烹饪的发展

中国烹饪的发展经历了由简到繁、由粗到精的漫长发展过程，其发展过程大致可划分为以下四个时期：

（一）史前时期至殷代

这一时期，是人类经过漫长的岁月，逐渐脱离蒙昧状态而进入开化文明状态的时期。在这一时期，烹饪技术的发展可以粗略地划分为三个阶段。

1. 石烹阶段。“石烹”是最原始的烹调之法，因当时没有什么烹调工具，只能把食物直接放在火焰上烘熟，或是把撕成块的肉和用水润湿的谷物放在烧热的石头上烘熟。由此可见，人类最早使用的烹调方法乃是“直接烘烤法”。

2. 水烹阶段。随着生产的发展，人类学会了制造陶器，相继制成了鼎、鬲、甗等烹调用具。这些器皿都是把锅和炉灶连在一起的加热工具，形状有些像大香炉，可以把食物放在器内，再加上水，从下面火煮。这样，烹调方法就从“直接烘烤法”发展到烧、煮、炖、蒸的“加水烹调法”了。

3. 油烹阶段。用油烹调的方法出现得比较晚，因为用油烹调必须具备三个条件：有传热迅速的金属锅、金属薄刀和油脂。直到人类进入了青铜器时代，能够制成铜锅和可把食物原料加工

成丁、条、丝、片的铜刀，并知道使用动物油脂后，才开始运用炸、熘、爆、炒等用油烹调的方法。从殷墟出土的文物中，曾发现类似现在批刀形式的薄铜刀，还有形状类似现在炒菜锅的铜锅。据此推断，早在3 000多年前的殷代，我国就能够用油来烹调食物了。

（二）殷以后至秦以前

我国的烹调技术在距今3 000年左右的殷、周时代就有了高度的发展。在调味方面，已能够酿造酱油、醋、酒，且能制作多种多样的酱，烹调方法也相应地多样化了。春秋战国时代，著名的文学作品《楚辞》中有一篇《招魂》的文章，通篇都是描绘当时王室祭祀的场面，等于一张丰盛的菜单，其中饭食、菜肴、点心、美酒、甜羹等一应俱全。战国时代以后，在很多古籍中都有关于烹调理论的记载，《吕氏春秋》就曾对烹调理论做出很全面、很精确的总结。书中指出，火候与调味是烹调的两大关键，旺火、温火、小火必须正确运用，酸、辣、咸、苦、甜五味必须适当调和，才能达到去掉原料恶味、突出原料美味的目的。

（三）秦以后至新中国成立前

在秦以后到近代的2 000年时间里，我国的烹饪技术有了极大的提高。概括起来，这种提高表现在以下几个方面：

1. 烹饪技术的交流。由于朝代的更替、人员的大规模迁移等因素，我国各地的烹饪技术得到了交流。例如秦吞并六国以后，迁徙六国贵族富豪12万于首都咸阳，促进了这种交流。又如在隋唐五代时代，南北间战争频繁，北方少数民族不断南侵，中原一带大部分地区几乎长期为某些少数民族占据，因此中原地区普遍盛行“胡食”。北宋时期，汉族统一中原，南方的地方菜又渐渐流行到北方，当时的首都开封就开设了很多的“南食店”。南宋时期，首都临安（杭州）也开设了很多北方的菜馆，从而对南北方烹饪技术的提高和发展起了重要作用。

2. 烹饪原料的扩展。由于中外经济文化交流等因素，我国的烹饪原料不断得到扩充，如西汉时期输入了胡瓜、胡豆、胡葱、胡椒等多种蔬菜和油料、调味品的种子，并进而发明了榨制植物油的技术，为我国烹饪技术的发展提供了物质条件。

3. 烹饪技术理论的研究。随着社会的发展和物产的日益丰富，我国的烹饪技术开始向研究、提高的方向发展，出现了专门的著作。如西晋何曾著的《安平公食学》，南北朝时南齐虞著的《食珍录》，北齐谢枫著的《食经》等书，都是世界上最早的有关烹饪技术的著作。

4. 地方菜的形成和发展。我国是一个多民族的国家，疆域辽阔，物产丰富。各地物产和气候条件不同，人们的生活方式和风俗习惯也不同。因此，在烹饪技术发展的过程中，各地逐步形成了具有地方特色的地方菜。

经过长期的发展，我国的烹饪技术作为我国文化遗产的重要组成部分留给了后世。但是，在漫长的封建社会和半殖民地半封建的社会里，由于封建势力的压迫、行会的束缚、帮派的相互排斥，烹饪技术的发展与提高受到很大的限制，致使很多的地方名菜失传，烹饪理论长期处于徘徊不前的状态。

（四）新中国成立以后

新中国成立以后，社会制度发生了根本的变化，党和人民政府对烹饪技术的继承和发展给予了高度重视，并提供了无比优越的条件：不断提高厨师的地位；开办烹饪学校，形成了中等烹饪技术教育和高等烹饪教育相结合的烹饪教育网，彻底改变了长期沿袭的“以师带徒”的传统教育形式；举办全国性的烹饪技术大奖赛，极大地促进了烹饪技术的交流和人才的培养提高；编写科学、系统的烹饪教材，鼓励倡导烹饪理论的研究；创办烹饪刊物，提供烹饪研究和交流的园地；成立从地方到中央的全国性烹饪协会组织等等。由于以上诸因素的作用，烹饪技术的理论及实

践以前所未有的速度向前发展，呈现了一派崭新的面貌，表现出以下几个突出特点：

第一，烹饪已不再是为少数剥削阶级和达官贵人服务的技术，而是面向社会、为人民日益增长的物质文化生活服务；

第二，从单纯地追求感官性质和口味转向重视营养，使中国菜点的属性更加完美；

第三，烹饪技术交流日趋广泛，各地方菜在不失其本来风格的情况下，互相取长补短，融会贯通，菜点品种日益丰富多彩。

第四，中国烹饪以其独特的风格开始走向世界，中国菜馆遍布世界各地。这一切说明中国烹饪已被世界更多的人所接受和承认。

经过长期的发展提高，我国的烹饪技术融汇了中华民族的灿烂文化，集中了各民族烹饪技艺的精华，使中国菜点形成了具有中华民族文化风格的特点，如选料讲究、刀工精细、配料巧妙、精于运用火候、调味丰富多彩、烹调方法多样、菜点品种丰富、讲究盛器皿等。

三、烹饪的社会作用

烹饪是研究改善人类肌体与其生存环境之间物质交换状况的实用科学，与人类的生存息息相关，随着社会的发展而发展，并在人类的社会发展中发挥着重要的作用。

（一）促进人类步入文明阶段

烹饪的诞生是以用火熟食为标志的，用火熟食作为人类最基本的生存技能之一，自它开始便标志着人类最后与动物划清了界限，摆脱了茹毛饮血的野蛮生活，步入了文明阶段。烹饪自诞生以来，历经若干年，由简单走向复杂，由粗糙走向精细，使人类饮食生活逐步由果腹升华为一项文明享受。烹饪技艺的高低可以反映人类社会的文明程度和经济繁荣状况，是与之成正比的。

（二）改善人类的饮食生活

饮食是人类赖以生存的需要，烹饪则向人类提供饮食成品。烹饪技术的高低直接关系到所提供食品的质量优劣，涉及到人类饮食生活的好坏。高超的烹饪技艺可以为人类提供各种各样的精美菜肴，使人们感受到饮食文化生活的妙不可言，给人以美的精神享受。

（三）充当社会活动的媒介

随着人类社会的进步，经济建设的发展，社会文明程度的提高，交际性的社会活动日益增多。无论什么样的社会活动都自始至终贯穿着饮食生活，而饮食生活质量的根本保证是烹饪技艺。因此，烹饪技艺在社会活动中起着牵线搭桥的媒介作用，推动着社会活动的开展。

（四）繁荣社会主义市场经济

烹饪工作是将食物原料加工成人类需要的菜点的劳动过程，这种劳动过程不断为社会创造物质财富，满足人们饮食生活的需要。烹饪劳动的产品是饮食市场的主要商品，其数量和质量直接关系到饮食市场的繁荣与否，并影响到整个社会市场的繁荣。烹饪行业属于第三产业，为社会提供服务性劳动，在社会经济建设中有着重重要的地位。

第三节 中国烹饪的特点

一、中国菜肴的色、香、味、形、质、器、养

烹饪成品的质量是烹饪科学及加工技术研究的最终目的，烹调的全部工艺都围绕着如何改善菜肴的质量来进行。菜肴的质量有色、香、味、形、质、器、养等要素。色、香、味、形、质是从感官的感受上说的，这五要素是食品的自然属性，也是世界所

有菜肴共同的评定标准。中国烹饪作为与法国和土耳其烹饪并列的世界烹饪的三大流派之一，其菜肴的色、香、味、形、质的塑造带有中华民族的特色。

（一）味

吃菜最重要和最主要的是品味，味道是菜肴质量的骨干，一道菜一种食物好吃与不好吃，受不受欢迎，要先看它味道的好坏。如果味道不佳，尽管其他方面塑造得很好，也失去了其应有的价值。味道的好坏，对菜肴来说，乃是一个决定性的因素。

中国菜肴的味道，主要是由各种原料的生味、自然味，加上中餐特用的各类调味品，并运用中餐特有的加工、烹调方法而在烹调过程中产生出来的各种各样的复合味，如咸鲜、咸甜、甜酸、咸酸等。而咸鲜味中又有白汁味、葱油味、蒜泥味、姜汁味、芫香味、胡香味等等；咸甜味中又有红烧味、白烧味、冰糖味、腐乳味、干菜味、蚝油味、酱香味、京葱味等等。改良类型的有咸辣、咸香、酸辣等，咸味中又有麻辣味、红油味、陈皮味、家常味、糊辣味、豉椒味、沙茶味，还有其他类型的鱼香味、怪味等等。

中国厨师调制上述这些味道时，既有规律，又善于变化。规律，就是严格按着各种味别的配料标准去调味，否则就不能成为相应的味道类型；变化，就是区别原料的质地而灵活调味。原料本身鲜味足的，烹调时要尽量突出其本味；原料不鲜或无味的，烹调时就要用有鲜味的物质，如清汤、奶汤和鸡、肘、鸭、火腿等去增加鲜味。中国厨师非常善于吊汤，堪称世界之最。原料本身有异味的，要通过加热和调味，使其去掉异味，增加美味。总之，中国烹饪的调味特点是因物而异、因习而异，既有规律，又善于变化。

（二）质

质是烹饪原料经烹调方法处理形成食品后，经过咀嚼所产生

的一种触觉效应，即食用感觉，又称质感。烹制菜肴以好吃为主，好吃主要体现在味道美和质感美上。烹饪原料的质地不同，经过烹制会呈现各类物理变化，从而产生菜肴的酥、脆、柔、嫩、软、烂、腴、滑、粉、糯、挺、韧等不同的质感，产生令人齿舒适的触觉效果。中国的烹调法正是顺应这些要求而产生的，是在烹调发展过程中，优化选择积淀下来的独特成果。

（三）香

香是指烹饪原料和菜肴的香气和香味。烹饪原料很多都含有不同的醇、酯、酚、酮、醛等呈味物质，经过烹调加热、炆锅、爆烧等和运用调味品等方法使它们释放出来，经过化学反应，使之相互作用，构成新的诱人的香气。菜肴所产生的香气和香味，有它本身固有的体系，概括起来可分为两大类：一类是原料的香气和香味，如肉香、鱼香、菜香、果香等；另一类是香型，中国菜肴的香型多种多样，如鲜香、清香、干香、醇香、辣香、奶香、熏香、奶茶香等。

（四）形

形是指菜肴成品的形状，即成熟后菜肴的外表形态和内在结构。烹调要求形象自然优美，主辅料结合合理，刀面光洁，线条整齐，成品规格一致。

菜肴形状虽然千变万化、多种多样，但却有规律可循。从形态上看：一是原料的自然形态，如烤乳猪、烧鸭、扒熊掌、清蒸鱼等；二是原料的改刀形状，既有基本形态又有花式形态，如块、条、丝、段、片、丁、粒、末、茸和麦穗形、荔枝形、菊花形、核桃形、卷筒形、梳子形、蓑衣形等；三是原料的复制形态，多用于造型菜和工艺菜，如叠贴法的“锅贴鱼”、镶嵌法的“虫草鸭子”、填酿法的“八宝脱骨鸡”、托泥法的“蝴蝶海参”、卷包法的“纸包飞龙”、捏挤法的“清汤鱼丸”、捆扎法的“柴把鸡丝”、凝结法的“水晶虾仁”、模压法的“金钱里脊”、套扣法