# 《中式烹调技术》教案（小文档整理）

来源：网络 作者：星月相依 更新时间：2024-08-22

*第一篇：《中式烹调技术》教案（小文档网整理）《中式烹调技术》教案烹饪教研组第一章 烹饪技术概述[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解烹饪技术的含义，理解我国菜肴的 特点和我国菜的组成。[教学重点] 我国菜肴的特点 [教学难点] 我国菜肴...*

**第一篇：《中式烹调技术》教案（小文档网整理）**

《中式烹调技术》教案

烹饪教研组

第一章 烹饪技术概述

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解烹饪技术的含义，理解我国菜肴的 特点和我国菜的组成。[教学重点] 我国菜肴的特点 [教学难点] 我国菜肴的特点 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）烹饪技术的内涵 1.烹饪技术的含义

烹饪技术在使用上，是指菜肴的制作技术。烹饪技术包括烹调技术和面点技术。

2.烹饪技术和面点技术 3.烹饪技术的工艺特点

（二）我国菜肴的特点 1.选择原料广，制作精细 2.制作方法多，随意性大 3.调味灵活，口味突出 4.风味特色多、地方性强 5.搭配合理、营养丰富

（三）我国菜的组成 1.地方风味 1)山东菜 2)四川菜 3)广东菜 4)江苏菜 2.民族风味 1)清真菜 2)朝鲜菜 3.素菜 特点：

1)选料应时，并以烤麸、素鸡、腐衣、豆腐、粉皮为主要原料。2)制作考究，技术精湛。4.宫廷菜 特点：

1)用料广泛、珍贵猎奇 2)讲究菜肴的造型 3)菜名寓以吉祥富贵 4)餐具华贵独特 5.官府菜

我国历代封建王朝的达官贵族家庭所使用的菜肴。

三、小结

本章讲述了烹饪技术的内涵，我国菜肴的特点，我国菜的组成

四、布置作业

1.简述我国菜肴的特点 2.简述素菜的特点 3.简述宫廷菜的特点

第二章 刀工技术

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解刀工的作用，掌握刀工的基本要求，掌握各种刀法及原料的成型方法 [教学内容] 刀工技术 [教学重点] 直刀法，平刀法 [教学难点] 花形原料的切法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）刀工的基本作用及基本要求 1.刀工的作用 1)便于烹调和饮食 2)可使菜肴的外形千姿百态 2.刀工的基本要求

1)必须掌握原料的不同特性

2)必须使改刀后的原料整齐划一，清爽利落。3)必须与烹调方法相适应 4)操作姿势必须准确

（二）刀法 1.直刀法 1)切 2)剁 3)坎 2.平刀法 3.斜刀法 4.锲刀法

（三）原料的成型方法 1.片 1)切法 2)片法 2.块 1)切法 2)砍法 3.丝与条 4.段 5.丁、粒、末 6.茸

7.花形原料的切法 1)麦穗花刀 2)菊花花刀 3)梳子花刀 4)荔枝花刀 5)蓑衣花刀 6)卷筒花刀 7)牡丹花刀 8)斜双十字花刀 9)多十字花刀 10)柳叶花刀 11)一字花刀

三、小结

本章学习了刀工的基本作用及基本要求，刀法，原料的成型方法

四、布置作业

1、刀工的基本要求有哪些？

2、练习各种刀法

3、练习原料的成型方法

第三章 原料的初步加工技术

[教学目的] 通过本章的学习，使学生掌握蔬菜初加工的要求，理解蔬菜初加工的方法，理解鱼类初步加工的工序，掌握整鱼出肉出骨的方法，理解贝、虾、蟹及其它水产品的初步加工，理解家禽初步加工的工序，掌握家禽整料出骨的步骤，了解家禽初步加工的洗涤方法，理解鸡、猪、牛、羊肉的分档取料及用途

[教学内容] 原料的初步加工技术

[教学重点] 蔬菜、鱼类、家禽初步加工的工序 [教学难点] 整鱼出肉出骨的方法，家禽整料出骨的步骤 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）蔬菜的初步加工 1.蔬菜初加工的要求 1)摘除不可食的部分 2)去掉污物 3)要先洗后切 4)注意器皿的卫生 5）要随用随加工 6)厉行节约 2.蔬菜初加工的方法 1)叶菜类 2)根菜类 3)瓜果类 4)豆类 5)花菜类

（二）水产品的初步加工 1.鱼类的初步加工 1)刮鳞 2)去鳃 3)去内脏 4)洗涤

2.鱼类初步加工的实例 1)黄鱼 2)鲥鱼 3)鲳鱼 4)带鱼 5)鲨鱼 6)鲤鱼 7)鲶鱼

3.鱼出肉出骨的方法 1)出肉的方法 2)整鱼出骨 A.口除法 B.背除法

4.贝、虾、蟹及其它水产品的初步加工 1)贝类 2)虾类 3)蟹类 4)甲鱼 5)鳝鱼

（三）家禽的初步加工 1.宰杀 2.褪毛 3.开膛取内脏 4.内脏洗涤 5.家禽的整料出骨 1)划开颈皮，斩断颈骨 2)出翅膀骨 3)出躯干骨 4)出鸡腿骨 5)翻转鸡皮

（四）家畜的初步加工 1.盐醋搓洗法 2.里外翻洗法 3.刮剥法 4.漂洗法 5.灌水冲洗法

（五）分档取料 1.鸡的分档取料及用途 1)脊背 2)鸡腿肉 3)胸脯和里脊肉 4)翅膀 5)鸡爪 6)鸡头 7)鸡脖

2.猪肉的分档取料及用途 1)前槽 2)腰排 3)后秋

3.牛肉的分档取料及用途 1)牛头 2)牛尾 3)上脑 4)前腿 5)颈肉 6)前腱子 7)脊骨 8)腑肋 9)胸脯 10)米龙 11)里仔盖 12)仔盖 13)后腱子

4.羊肉的分档取料及用途 1)羊头 2)羊尾 3)前腿 4)颈肉 5)脊背 6)肋条 7)胸脯 8)后腿 9)前腱子 10)后腱子

三、小结

本章讲述了蔬菜初加工的要求和方法，水产品、家禽、家畜的初步加工以及分档取料

四、布置作业

1、简述蔬菜初加工的要求

2、练习鱼类初步加工

3、练习整鱼出肉出骨

4、练习家禽初步加工

5、简述家禽整料出骨的步骤

第四章 干货原料的泡发技术

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解干货原料的泡发要求，掌握干货原料的泡发方法

[教学内容] 干货原料的泡发技术 [教学重点] 水发、油发 [教学难点] 水发、油发 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）干货原料的泡发要求

1、熟悉原料的产地和性质

2、掌握干货泡发的各种方法

3、要了解泡发过程中相关的因素

4、要选择合适的容器

（二）干货原料的泡发方法 1.水发 1)冷水发 2)温水发 3)沸水发 2.油发 1)油汆 2)水浸 3)漂洗 3.碱发

1)碱发工序：水洗、碱液浸泡、漂洗 2)碱液配制 4.盐发 5.火发

（三）干货原料的泡发实例 1.燕窝的泡发 2.鱼翅的泡发 3.熊掌 4.海参的泡发 5．鱼肚的泡发 6.鱿鱼泡发 7.鲍鱼的泡发 8.鱼皮、鱼唇的泡发 9.明骨的泡发 10.海蜇的泡发 11.不干杯的泡发 12.乌鱼蛋的泡发 13.哈士蟆的泡发 14.冬菇、口蘑的泡发 15.猴头蘑的泡发

三、小结

本章讲述了干货原料的泡发要求，干货原料的泡发方法，干货原料的泡发实例

四、布置作业

练习：水发、油发、碱发、盐发、火发

第五章 食品雕刻技术

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解食品雕刻的意义，了解食品雕刻的工具，理解食品雕刻的表现方式，掌握食品雕刻的刀法，了解食品雕刻的操作程序，了解雕刻品的使用与保管 [教学内容] 食品雕刻技术 [教学重点] 食品雕刻的刀法

[教学难点] 食品雕刻的表现方式，食品雕刻的刀法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）食品雕刻的意义

它是美化宴会，追求“美食”的一种造型艺术。用寓意幽远，形态逼真，刀工精湛的雕刻品来点缀菜肴、装饰宴席，不仅衬托了宴席的主题，而且给宴会带来热烈的气氛，使宾主赏心悦目，得到物质与精神双重享受。

（二）食品雕刻的原料及工具 1.食品雕刻的原料 1)生原料 A.萝卜类 B.薯类 C.瓜类 D.水果类 E.其他蔬菜类 2)熟原料 A.蛋类 B.冻制品类 C.糕类 D.奶油类 E.其它熟食类 2.食品雕刻的工具 1)平口刀 2)凿刀 3)刻刀 4)特殊刀具 5)模具刀

（三）食品雕刻的表现方式

1、整雕

2、浮雕 1)阳文雕刻 2)阴文雕刻

3、镂空雕 1)浮面镂空雕 2)整体镂空雕

4、组装雕刻

5、叠花

（四）食品雕刻的刀法

1、切 1)直切 2)斜切

2、削 1)直削 2)卷削 3)旋削

3、刻 1)直刻 2)细线条斜刻 3)槽形斜刻

4、挖

5、凿

6、模具刻

（五）食品雕刻的操作程序

1、食品雕刻的操作程序 1)选题 2)定型 3)选料 4)布局 5)雕刻

2、食品雕刻操作实例

（六）雕刻品的使用与保管

1、雕刻品的使用

1)雕刻品在凉菜中的使用 2)雕刻品在热菜中的使用 3)雕刻品在宴席中的使用 4)雕刻品在宴会环境中的使用

2、雕刻品的保管 1)清水浸泡法 2)矾水浸泡法 3)低温保管法 4)防腐剂溶液浸泡法

三、小结

本章讲述了食品雕刻的意义，食品雕刻的工具，食品雕刻的表现方式，食品雕刻的刀法，食品雕刻的操作程序以及雕刻品的使用与保管

四、布置作业

1、食品雕刻的表现方式有哪些？

2、练习食品雕刻

第六章 配菜

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解配菜的作用，重点掌握配菜的方法，理解配菜的基本要求，掌握菜肴的命名原则，理解菜肴的命名方法 [教学内容] 配菜

[教学重点] 配菜的方法，菜肴的命名方法 [教学难点] 配菜的方法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）配菜的作用

1、确定菜肴的质和量

2、做菜肴的色、香、味、形基本确定

3、确定菜肴的营养成分

4、确定菜肴的成本

5、丰富菜肴品种、促使菜肴多样化

（二）配菜的方法

1、质的配合

2、量的配合

1)配主、辅料构成的菜肴 2)配主辅不分的多种料菜肴 3)配单一料的菜肴

3、色泽的配合 1)顺色搭配 2)异色搭配

4、香和味的配合 1)突出主料的香与味 2)弥补主料香与味的不足 3)冲淡主料的香与味

5、形的配合

6、营养的配合

（三）配菜的基本要求

1、要熟悉了解服务对象

2、要熟悉和了解原料情况 1)要熟悉原料的性能 2)了解市场供应情况 3)了解储存的情况

3、必须掌握成本核算的方法

4、配菜时辅料的种类不宜过多

5、必须了解有关的营养卫生知识

（四）菜肴的命名方法

1、菜肴的命名原则

1)力求名实相符，见其名，知其菜，使菜名足以体现菜肴的特色或反映菜肴的全貌。

2)力求雅致，不强牵附会，应通俗易懂，不可滥用词藻。

2、菜肴的命名方法 1)以烹调方法和主料命名 2)以主要调味品和主料命名 3)以菜肴的某一特点命名

4)以主、辅料的名称同烹调方法命名

三、小结

本章讲述了配菜的作用，配菜的方法，配菜的基本要求，菜肴的命名原则以及命名方法

四、布置作业

1、试述配菜时应从哪些方面入手

2、简述配菜的基本要求

3、简述菜肴的命名原则

4、菜肴的命名方法有哪些？

第七章 火候

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解火候的定义和作用，理解烹调中的传热方式，重点掌握烹调中传热介质的传热特点，了解火力的使用，理解掌握火候的基本要求 [教学内容] 火候

[教学重点] 水、油、蒸汽传热的特点

[教学难点] 烹调中的传热方式，水、油、蒸汽传热的特点 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）火候在烹调中的作用

1、火候的定义

广义的火候包括菜肴的成熟度和菜肴所达到的质地。

狭义的火候就是根据原料的性质，形态和菜肴质地的要求，给原料加热的量。

2、火候的作用

1)使菜肴原料发生质的变化 2)火候是构成菜肴属性的重要条件

（二）烹调中的传热方式

1、传导换热

2、对流换热

3、辐射换热

（三）烹调中的传热介质

1、水传热

1)水的主要物理性质 2)水传热的特点

A.水能形成均匀的温度厂，使原料受热均匀 B.有利于原料组织的分解形成酥烂的质地 C.不影响原料的本味

D.可以溶解成味物质，形成菜肴的味道 E.不利于形成菜肴的色泽 F.由于沸点低原料成熟的慢

2、油传热

1)油传热的物理性质 2)油传热的特点

A.能形成均匀的温度场，使原料受热均匀

B.油的蓄热性能好，能满足烹调所需要的温度范围 C.有利于改变原料的色泽 D.有利于形成菜肴的香味 E.能形成外焦里嫩的特点 F.有利于形成菜肴的形状 G.能增加菜肴的营养价值

3、蒸汽传热 1)蒸汽传热的方式 2)蒸汽传热的特点

A.蒸汽的温度范围大，有利于形成菜肴的质地 B.能保持菜肴的原汁原味 C.能保持菜肴的形状 D.原料不易入味

（四）火力的使用 1.旺火 2.中火 3.小火 4.微火

（五）掌握火候的基本要求 1.要正确了解各种炉灶的性能 1)煤灶及供热特点 2)液化气灶及供热特点 3)煤气灶及供热特点 4)燃油灶及供热特点 5)电灶及供热特点 6)微波炉及供热特点

2.要掌握各种传热介质的传热特点 3.要掌握原料的性质和形状 4.要掌握各类菜肴的质地标准

三、小结

本章讲述了火候的定义和作用，烹调中的传热方式，重点讲述了烹调中传热介质的传热特点，火力的使用以及掌握火候的基本要求

四、布置作业

1、火候

2、烹调中的传热方式有哪些？

第八章 烹调原料的初步热处理

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解原料初步热处理的目的和要求，了解水焯的作用，掌握水焯的方法和打水焯的要求，了解过油的目的，掌握过油的方法，了解汽蒸的目的，掌握汽蒸的方法和操作要点，了解走红的目的，掌握走红的方法和操作要点 [教学内容] 烹调原料的初步热处理

[教学重点] 水焯、过油、汽蒸、走红的方法和操作要点 [教学难点] 水焯、过油、汽蒸、走红的方法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）原料初步热处理概述 1.原料初步热处理的目的 1)去腥解腻，消除异味 2)杀菌消毒利于卫生 3)美化菜肴的色泽

4)使不同质地的原料同时成熟 5)缩短烹调时间 2.原料初步热处理的要求

1)根据原料的大小、老嫩掌握好初加热的时间 2)根据烹调的要求，掌握好加热的程度 3)根据原料的性质选择热处理的方法

（二）水焯 1.水焯的作用

1)可使蔬菜的色泽更加鲜艳、质地脆嫩，并能除掉或减弱蔬菜中的苦、涩、辣等味。

2)可使禽、畜类原料排除血味、除去异味 3)可缩短再加热的时间

4)可以调整不同性质原料的成熟时间，使其在正式烹调时可以同时出锅。5)便于去皮加工和切配成形 6)可以排除原料中的水分 2.水焯的方法 1)冷水锅 2)操作要点 3.打水焯的要求

1)根据各种原料的不同性质，掌握水焯的时间 2)有特殊气味的原料与一般原料分别水焯 3)色深的原料与色浅的原料应分别水焯 4)要根据原料的性质掌握水温的高低

（三）过油 1.过油的目的

1)增加或改变菜肴的色泽 2)为了形成菜肴的质地 3)为了固定形成菜肴的形状

4)为了使原料的成熟和除去一部分水分 5)为了增加菜肴的香味 2.油温的识别 1)温油锅 2)热油锅 3)旺油锅

3.掌握油温的依据 1)根据火力的大小掌握油温

2)根据原料的性质、形成及烹调要求掌握油温 3)根据投料多少掌握油温 4.过油的方法 1)划油 2)走油

（四）汽蒸 1.蒸汽的目的

1)为了使菜肴的质地酥烂 2)为了保持原料的本味 3)保持菜肴的形状 4)可以缩短时间，节省人力 2.汽蒸的方法 1)急火蒸 2)小火蒸

3.汽蒸的操作要点

1)如果需要酥烂的菜肴，蒸时在容器内要少加或不加汁以便充分利用水蒸气来加热。

2)装屉时，如果是几种原料同时蒸，要将不易熟的装在下层，易熟的装在上层。

3)要根据原料形状、老嫩及加热的目的来掌握火力及加热的时间。

（五）走红 1.走红的目的

1)为了增加菜肴的色泽 2)增加菜肴的味道 2.走红的方法 1)卤汁走红 2)过油走红 3.走红的操作要点 1)卤汁走红必须使用小火 2)过油走红是要用热油

三、小结

本章讲述了原料初步热处理的目的和要求，水焯的作用，水焯的方法和打水焯的要求，过油的目的、方法，汽蒸的目的、方法和操作要点，走红的目的、方法和操作要点

四、布置作业

1、练习水焯、过油、汽蒸、走红

2、简述汽蒸的操作要点

3、简述走红的操作要点

第九章 制汤

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解制汤的意义和原料，掌握制汤的方法，掌握吊汤的方法 [教学内容] 制汤 [教学重点] 制汤的方法 [教学难点] 制汤的方法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）制汤的意义和原料

1、制汤的意义

制汤就是将含有鲜味的原料放入水中，使呈鲜味的物质融于水中成为鲜汤的操作过程。

2、制汤的原料

（二）制汤的方法

1、清汤 制作的要点：

1)必须选用新鲜的原料 2)制汤的原料事先要用清水浸泡 3)不宜中途加水 4)要用小火加热

2、白汤 1)制作的方法 2)制作的要点

A.要选含有胶原蛋白和脂肪的原料 B.用中火加热，保持汤的沸腾 3)白汤的应用范围

（三）吊汤

吊汤就是利用稀释的肉泥或鸡蛋清，将悬浮于清汤的残渣除去，并进一步增加鲜味操作过程。

1、吊汤的方法

2、吊汤的要点 1)鸡肉要去皮浸泡 2)要用小火加热

三、小结

本章讲述了制汤的意义和原料，制汤的方法，吊汤的方法

四、布置作业

1、试述制汤的方法及制作要点

2、吊汤

3、简述吊汤的要点

第十章 调味

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解调味的定义和作用，了解味的种类，掌握复合味调味品的制作，掌握调味的方法，理解调味的要求 [教学内容] 调味

[教学重点] 复合味调味品的制作，调味的方法 [教学难点] 复合味调味品的制作 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）调味的作用

1、调味的定义

根据原料的性质适当地使用调味品，形成菜肴滋味的过程

2、调味的作用 1)诱发人的食欲 2)除腥解腻

3)改善和强化原料的味道 4)可以增加菜肴的色泽 5)促使菜肴的多样化

（二）味的种类

1、味的定义

1)广义的味：食物入口后所引起的一种感觉。2)狭义的味：人们以舌体感受到的味觉。

2、味觉

指人从看到食物到食物进入口腔所引起的感觉。1)物理味觉 2)化学味觉 3)心理味觉

3、味觉现象 1)对比现象 2)变味现象 3)相乘效果 4)相抵效果

4、味的种类 1)单一味 A.咸味 B.甜味 C.酸味 D.辣味 E.鲜味 F.香味 G.苦味 2)复合味 A.酸甜味 B.甜咸味 C.鲜咸味 D.辣咸味 E.香辣味 F.香咸味

（三）复合味调味品的制作

1、材料油的原料及制法

2、花椒油的原料及制法

3、辣椒油的原料及制法

4、椒盐的原料及制法

5、糖醋汁的原料及制法

6、番茄汁的原料及制法

7、香糟汁的原料及制法

8、咖喱汁的原料及制法

9、茉糊的原料及制法

10、冷菜常用味型的调制 1)红油味的原料及制法 2)蒜泥味的原料及制法 3)芥茉味的原料及制法 4)姜汁味的原料及制法 5)怪味的原料及制法 6)麻辣味的原料及制法

（四）调味的方法和基本要求

1、调味的方法 1)加热前调味 2)加热中调味 3)加热后调味

2、调味的基本要求 1)要掌握调味品的性质 2)下料必须恰当、适时

3)严格按照一定的规格调味，保持风味特色 4)根据季节变化适当调节菜肴的口味和颜色 5)根据原料的性质进行调味

三、小结

本章讲述了调味的定义和作用，味的种类，重点讲述了复合味调味品的制作，并讲述了调味的方法和要求

四、布置作业

1、练习制作复合味调味品

2、调味的方法有哪些？

第十一章 挂糊与上浆

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解挂糊与上浆的作用，了解糊的种类，掌握挂糊的方法及操作要点，了解浆的种类，掌握上浆的方法及操作要点 [教学内容] 挂糊与上浆

[教学重点] 挂糊与上浆的方法及操作要点 [教学难点] 挂糊与上浆的方法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）挂糊与上浆的作用

1、挂糊与上浆在饮食业是有严格的区别： 1)先制糊与不先制浆的区别 2)糊浆的浓稠度的区别

2、挂糊上浆的作用

1)保持原料中的水分和鲜味，并形成各自不同的风格。2)保持原料形状，使形体光润饱满 3)保持了菜肴的营养成分 4)促使成品色泽鲜艳、色调丰富

3、挂糊上浆的原料

1)蛋清、苏打粉和泡打粉的主要特点是滑嫩。2)蛋黄、苏打粉和泡打粉的主要特点是松软。

3)淀粉、面粉、米粉和面包渣的主要特点是香脆、酥脆。4)发酵粉、面粉、米粉的主要特点是酥脆、松软。

（二）挂糊的方法

1、糊的种类 1)蛋清糊 2)全蛋糊 3)蛋泡糊 4)水粉糊 5)发粉糊 6)干粉糊 7)拍粉拖蛋糊

8)拍粉拖蛋沾面包渣糊

2、挂糊的方法及操作要点 1)灵活掌握各种糊的浓稠度 2)搅拌时应先慢后快、先轻后重 3)糊必须搅拌均匀、无颗粒 4)糊必须把原料表面包裹均匀

（三）上浆的方法

1、浆的种类 1)蛋清粉浆 2)全蛋粉浆 3)苏打粉浆 4)脆皮粉浆

2、上浆的方法及操作要点 1)掌握各种浆的浓稠度 2)掌握上浆的顺序 3)掌握上浆的时机与均匀度

三、小结

本章讲述了挂糊与上浆的作用，糊的种类，挂糊的方法及操作要点，浆的种类，上浆的方法及操作要点

四、布置作业

1、练习挂糊上浆

2、简述挂糊的操作要点

3、简述上浆的操作要点

第十二章 勾芡

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解勾芡的作用和芡汁的种类，掌握勾芡的方法和要求 [教学内容] 勾芡

[教学重点] 勾芡的方法和要求 [教学难点] 勾芡的方法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）勾芡的作用

1、能增加菜肴的味道

2、能增加菜肴的光泽

3、能突出菜肴的主料

4、能保持菜肴的温度

5、能增加菜肴的口感

（二）芡汁的种类

1、粉汁的种类 1)单纯粉汁 2)调味粉汁

2、芡的种类 1)抱芡 2)流芡 3)米汤芡

（三）勾芡的方法与要求

1、勾芡的方法 1)拌 2)淋 3)浇

2、勾芡的基本要求

1)勾芡要在原料成熟时进行

2)勾芡必须在菜肴的汤汁适量并已烧沸时进行 3)用单纯粉汁勾芡时应在菜肴的口味、颜色确定后进行 4)勾芡时汤汁中的油不宜过多 5)要掌握菜肴的勾芡范围

三、小结

本章讲述了勾芡的作用和芡汁的种类，重点讲述了勾芡的方法和要求

四、布置作业

1、试述勾芡的方法和要求

2、练习勾芡

第十三章 冷菜的烹制方法

[教学目的] 通过本章的学习，使学生掌握拌、炝、腌、腊、卤、酱、白煮、油炸卤浸、油焖五香、熏、冻、酥、卷的操作要点 [教学内容] 冷菜的烹制方法

[教学重点] 拌、炝、卤、酱、熏、冻、酥 [教学难点] 炝、卤、冻、酥 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）拌、炝、腌、腊

1、拌

是把生的原料或晾凉的熟原料，切制成小型的丁、丝、条、片等形状，再用调味品拌制的烹调方法。拌凉菜的操作要点：

1)选料要精细，刀工要整齐。2)避免菜色单一，注意颜色调配。3)各种凉拌菜的调味要合理，口味要有特点。4)加热处理原料，要掌握好火候，以断生为宜。5)生拌凉菜必须十分注意卫生。

2、炝

是主料改刀后，用油滑或者是沸水焯过，趁热加入以花椒油为主的调味料拌匀的凉菜制作方法。炝菜的制作要点是：

1)主料加热的火候要准确，焯、滑均以断生为止，不可过大，也不能不足，否则菜肴就会苦涩或夹生。

2)原料焯或滑好后，一般应趁热调味，以形成味透爽口的特点。

3、腌

是原料加工整理后，放入调味汁中浸渍或与调料拌匀，使其入味的一种方法。1)盐腌 2)醉腌 3)糖腌 4)糟腌

5)腌菜的制作要点：

A.选料要精，腌制加工要细，口味要因地、因人进行合理调配。B.要根据原料的性质来掌握腌渍的时间。C.成品要求味透肌里，脆嫩爽口。D.要尽量保持原料的本色，形状要整齐。

4、腊

是将原料先用盐和其他调味料腌制后，再用日光晒、烘烤、烟熏，然后放在通风处吹干的一种加工方法。腊制品操作要点： 1)蜡制原料要先腌透

2)熏烤后，将原料必须置于通风处吹干

（二）卤、酱、白煮

1、卤 是将原料放入调制好的卤汁中，用小火慢慢浸煮、卤透，使卤汁滋味慢慢渗入原料里的一种烹调方法。卤制菜肴的操作要点：

1)卤制时宜用小火慢煮，使卤汁渗透，原料内部便于入味。2)根据菜肴特点，选用卤汁颜色。

3)长期保存的卤汁，要经常清卤、撇油、过滤、加热、晾凉，以免变质。

2、酱

是将原料放入酱汤中，先用旺火烧沸，再用小火煮熟烂的一种烹调方法。酱制的操作要点：

1)调制酱汤用的药料、酱油、盐应一次加足。

2)要掌握好火候，一般应以小火长时间酱制，使原料熟烂不糜，味道浓厚。3)酱好的原料应浸在酱汤中，随用随取以保持新鲜

3、白煮

是将原料放在水锅或白汤锅中煮熟的烹制方法。白煮的操作要点是： 1)水要先开，再将原料下锅

2)原料下锅后用小火慢煮，不能使汤大滚 3)原料煮熟即可，不需煮烂

（三）油炸卤浸、油焖五香

1、油炸卤浸

是将原料改刀喂口后，经过油炸，再浸入对好的汁中使其入味的一种方法。油炸卤浸的操作要点：

1)油炸卤浸主要适用于质地较嫩的原料 2)原料在经油炸前，要事先喂口

3)在烹制过程中原料的形状要大一些，以防破碎，在装盘时还可以改刀。

2、油焖五香

是指原料经加工处理及紧汤靠焖的一种烹调方法。操作要点：

1)主料必须炸到火，但不能炸老了。2)焖制的汤汁要适量，慢火收汁，汁收得急则不入味

（四）熏、冻、酥、卷

1、熏

是将经过蒸、煮、炸、卤等方法烹制的原料，置于密封的容器内，用由各种物料燃烧的烟气熏，使烟火味焖入原料的烹调方法。操作要点：

1)熏制品主要是掌握好烟熏时间，时间过常易出现焦油味。2)虽然熏制品有烟香的特殊风味，但要控制使用

2、冻

也叫水晶，是将动物的胶质蛋白经过煮或蒸，使其充分溶解，再冷凝成菜肴的烹调方法。操作要点：

1)原料在汤和调味品中煮时要慢火煮透，才能使冻冷凝后澄清、透明 2)精盐要少放，主要是使冻成后食用清香爽口。

3、酥

是原料在以醋、糖为主要调料的汤汁中，经过慢火长时间煨焖，使主料骨酥肉烂、醇香味浓的烹调方法。

4、卷

是用有韧性的原料作皮，卷进馅成筒状，或单独卷成筒状，然后再加热制熟，凉后使用的一种方法。操作要点：

1)要卷紧，便于造型 2)事先要喂好口，调好味

3)一般都采取蒸、炸、煮的方法进行熟制

三、小结

本章讲述了拌、炝、腌、腊、卤、酱、白煮、油炸卤浸、油焖五香、熏、冻、酥、卷的操作要点

四、布置作业

练习各种冷菜的烹制方法

第十四章 热菜的烹制方法

[教学目的] 通过本章的学习，使学生掌握炒、炸、烹、溜、爆、煎、贴、？、扒、焖、烧、？、煨、熬、炖、烩、汆、涮、蒸、烤、拔丝、挂霜、密汁、甜羹的操作要点

[教学内容] 热菜的烹制方法

[教学重点] 炒、炸、溜、爆、扒、烧、涮、烤、拔丝的操作要点 [教学难点] 溜、爆、扒、拔丝 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）炒、炸、烹、溜、爆

1、炒 1)生炒 操作要点：

A.原料改刀要均匀，片、丝、条、块不宜过大。B.炒制时间要短，原料断生即好。2)熟炒

操作要点：熟炒的原料一经落锅，要煸炒快，翻动勤，待煸炒好方可投入各种调料。3)滑炒 操作要点：

A.原料要新鲜，刀工要均匀 B.原料在上浆前调味

C.滑油时原料分散下勺，防止粘连，油温五成左右，这样就能成熟透，肉质嫩。

2、炸 1)清炸 操作要点：

A.原料浸渍，口味不宜浓重，否则影响菜肴质量 B.严格掌握火候 2)干炸 操作要点：

A.原料糊要挂匀，才能成熟一致

B.过油时间不宜太长，尽量使原料水分不受损失，保持外焦里嫩特点。3)软炸 操作要点：

A.油温不宜过高过低，一般为五——六成热油即可投入。

B.原料要新鲜细嫩，炸制时间不能过长，主要保持制品外香软，里鲜嫩 4)酥炸 操作要点：

A.掌握好原料煮或蒸的程度，要熟烂，但不能熟碎，尤其是带骨的原料 B.应控制好油温，一般情况原料下锅时油温较高，这样才能形成外层香酥的特点。

C.蒸或煮原料时要调好味，不宜过咸。

3、烹 操作要点：

1）烹制菜肴所用的汁不需加淀粉

2）原料过油后，必须同对好的汁同时下锅烹制，使菜肴具有外焦里嫩的特色

4、溜 1)滑溜 操作要点：

A.滑油时保持原料鲜嫩，不能滑老

B.原料划好后应立即投入卤汁，并快速翻炒，使卤汁均匀地裹在原料上 2)软溜 操作要点：

A.原料蒸或煮时应掌握好火候，一般断生为好 B.制卤汁时，小型原料可在锅中与卤汁调匀出锅；大型原料一般要先取出装盘，卤汁制成后，在浇淋在原料上。3)焦溜 操作要点：

A.原料先喂制，再挂糊

B.原料需炸制成熟，油温以七至八成热为宜 C.炸制原料与勾芡同时进行

5、爆 1)油爆 操作要点：

A.严格掌握火候和油温 B.芡汁不宜过多 C.要旺火速成 2)酱爆 3)？263爆

（二）煎、贴、？

1、煎 操作要点：

1)煎制菜肴原料多数先调味腌制和挂糊 2)煎菜锅面要光滑

3)调汁口味要准确，芡汁要稀薄

2、贴

是将两种或两种以上的原料改刀后，上浆粘合在一起，下锅内只煎一面至熟的一种方法。

3、？265 是将原料改刀喂口后挂蛋糊，用油煎制两面金黄时，再加上汤汁及调料，用小火收尽汤汁即好的一种方法。操作要点：

1)菜肴要煎两面，必须挂糊 2)煎时要注意火候，防止煎糊 3)煎后要添鲜汤，用小火收汁

4)菜肴一般不加酱油，以保持原料的本色

（三）扒、焖、烧、？

1、扒 操作要点：

1)原料多是断生的 2)要大翻勺 3)需要勾米汤芡

2、焖 操作要点：

1)加入鲜汤要根据原料的性质，数量要适当 2)调料和鲜汤要一次加入

3)要严格控制火候，一般用中、小火为宜

3、烧 1)红烧 操作要点：

A.调味以鲜咸为主，稍带甜味

B.红烧的卤汁，一般以原料的1/2——1/3左右，加热成为沸卤汁，勾芡要薄 2)干烧 操作要点： A.汤汁不宜加多 B.放糖要适度，不能太少

C.收汁时应淋入明油，做到汁油相容 3)葱烧

4、？270 操作要点：

1）原料不挂糊，不勾芡 2）口味甜咸适宜，鲜香醇厚，因此调味要准确 3）分为生靠和熟靠

（四）煨、熬、炖、烩

1、煨 操作要点：

1）菜肴要求汤浓色白，烹制时不加有色调味品

2）主料要求酥烂，必须掌握好火候。先用急火烧开后，再用小火保持微开，一般还要加盖

2、熬 操作要点：

1）主料在熬制前，一定要先煸炒或煎制

2）必须一次将主料和汤添放完毕，然后盖严锅盖

3、炖 操作要点：

1）主料要一次投完，汤要一次加完，煮时锅盖要盖严 2）盐不能放得太早

3）原料必须用热火焯后，再加清汤及调味品慢火加热成熟

4、烩 操作要点：

1）原料的刀工要整齐划一，形状较小 2）勾芡，不能过稠

（五）汆、涮

1、汆 操作要点：

1）原料大都要经过水焯或滑油，再进行汆制 2）火要旺，汤要滚开，时间短 3）原料选择上要新鲜质嫩，断生即熟

4）调味：除制汤时葱姜料酒外，一般只用食盐和味精

2、涮 操作要点：

1）火力一定要旺，保证锅内的汤一直沸腾，并随时续汤 2）调料、配料一定要准备齐全

3）主料要精选，片要薄而不碎，刀口要均匀，码放要整齐

（六）蒸、烤

1、蒸 操作要点： 1）掌握好火候

2）要注意气味过重的原料对其他原料的影响，将干的与有汤汁的，有色与无色的，甜的与咸的原料区分蒸制

2、烤 操作要点：

1）烤前应将炉温升高 2）烤的原料要先喂口

（七）拔丝、挂霜、密汁、甜羹

1、拔丝 操作要点：

1）熬浆时重要是掌握好火候 2）主料的挂糊要均匀

2、挂霜 操作要点：

1）挂霜菜肴分过油和挂霜两步操作过程 2）炒糖时，锅、糖、水都要洁净，动作要轻

3、密汁 操作要点：

1）菜肴必须熟烂松软。烹制时，要注意火候和时间 2）糖浆的粘度要适当，不出丝 3）分为带色和不带色两种 4）熬蜜汁时，锅、糖、水必须洁净

4、甜羹 操作要点：

1）原料要整齐划一，搭配均匀

2）虽然最后勾芡，但不能过稠，色泽要求艳丽，因此主料下锅烧开后，要将浮沫撇去，保持汤汁清澈

三、小结

本章讲述了炒、炸、烹、溜、爆、煎、贴、？、扒、焖、烧、？、煨、熬、炖、烩、汆、涮、蒸、烤、拔丝、挂霜、密汁、甜羹的操作要点

四、布置作业

练习各种热菜的烹制方法

第十五章 菜肴的造型艺术

[教学目的] 通过本章的学习，使学生掌握菜肴造型的一般原则，理解冷菜造型艺术的特点与要求，理解冷菜造型艺术设计的原则和冷菜造型艺术的形式，掌握冷菜造型艺术的方法，了解热菜造型艺术的特点与要求，理解热菜造型艺术设计的原则，掌握热菜造型艺术的形式和方法 [教学内容] 菜肴的造型艺术

[教学重点] 菜肴造型的一般原则，冷、热菜造型艺术的方法 [教学难点] 冷、热菜造型艺术的方法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）菜肴造型的一般原则

1、菜肴造型的一般原则

1)坚持食用性与艺术性统一的原则

2)遵循简易、美观、大方、因菜制宜的原则

2、菜肴造型艺术的构成要素 1)材料美 2)技术美 3)形态美 4)意趣美

（二）冷菜的造型艺术

1、冷菜造型艺术的特点与要求

2、冷菜造型艺术设计的原则

1)根据宴会的性质、规格和标准设计菜肴 2)根据宴会的时间与地点设计菜肴

3)根据宾客的风俗习惯、饮食爱好设计菜肴 4)冷菜造型艺术设计的原则要落实到餐厅

3、冷菜造型艺术的形式和方法 1)冷菜造型艺术的形式

随意式、整齐式、图案式、点缀式、象形式 2)冷菜造型艺术的方法 推、堆、叠、摆、围、覆

（三）热菜的造型艺术

1、热菜造型艺术的特点与要求

2、热菜造型艺术设计的原则

1）选用自然形状较美的原料，通过刀技美化来设计菜肴 2）选用自然形状较差的原料，通过器皿和模具美化来设计菜肴 3）选用色艳、体小的原料，通过装饰点缀美化来设计菜肴

3、热菜造型艺术的形式和方法 1)热菜造型艺术的形式

自然形式；分解形式；图案形式；雕塑形式 2)热菜造型艺术的方法

卷、包法；捆扎法；扣制法；茸塑法；裱绘法；填瓤法；拼摆法；模塑法；刀工美化法

三、小结

本章讲述了菜肴造型的一般原则，冷、热菜造型艺术的特点与要求，造型艺术设计的原则和造型艺术的形式和方法

四、布置作业

1、简述菜肴造型的一般原则

2、练习冷、热菜造型

**第二篇：中式烹调师烹调技术模拟试题库**

中式烹调师烹调技术模拟试题库

一、填空题：（将正确答案填在括号里）

1、用于生焖法的肉料，如果肉质（软嫩（较嫩））的宜泡油后焖制，如果肉质（较韧）的宜用酱料爆香后再焖。

2、按加热的方式分，焗分为盐焗，沙锅焗、（炉焗）和（汁焗）等四种焗法。

3、根据主料的特性和对主料的处理方法分，炒烹调法分（五）种炒法。

4、根据碳原子价键的不同可将脂肪酸分为（饱和）脂肪酸和（不饱和）脂肪酸两大类。

5、鲜黄花菜含秋水仙碱，进入人体后会氧化为（二秋水仙碱）而导致食物中毒。

6、饮馔诗文由于是用文学手段摹写烹饪，能把菜肴的色香味形刻画得相当生动，把筵宴的（排场气氛）勾勒得十分逼真。

7、食单和菜谱是有区别的，食单仅记菜名，不列（制作方法），菜谱不仅有菜名，还有简单制作介绍。

8、《吕氏春秋》是战国末年秦朝相国吕不韦及其门客编写的一部杂家著作，其中和烹饪关系密切的是（《本味》）篇。

9、《吕氏春秋.本味篇》是中国历史上第一篇有记载（烹饪理论）的专著，有很大的研究价值。

10、《齐民要术》成书于南北朝时期，作者是北魏的（贾思勰）。

11、《齐民要术》比较系统地总结了6世纪以前黄河中下流域农业生产经验和（食品加工技术），是世界上最早的食品科学专著。

12、《齐民要术》分上、下册，上册主要介绍农产品养殖技术，下册主要介绍（食品加工工艺）。

13、烹饪原料在加热过程中会发生物理和化学变化，主要的有（物理分解）作用、凝固作用、（水解）作用、酯化作用、氧化作用等。

14、咸味是非甜味菜品的主味，有百味之王之称，是各种（复合）味的基础味。

15、鲜味在调味中有增鲜（和味）和（曾浓复合味感）等作用。

16、鱼的外部结构大致分为头部、尾部和（躯干部）。

17、热传递的方式有传导传热、对流传热、（辐射传热）和电子传热四种形式。

18、烹饪原料在受热过程中会发生物理和化学变化，主要有物理分散、水解、凝固、（脂化）和氧化等作用。

19、焗发干货就是把干料放在沸水或热水中，并（加盖），让其在高温中加速吸水回软的方法。

20、烹饪原料烹调前初步熟处理方法包括有（滚）、飞水、泡油、煨、爆、炸等多种工艺。

21、按用途分，鸡分为肉用鸡、蛋用鸡、蛋肉兼用鸡和（药用鸡）等四大类。

22、运刀时，刀身与砧板平面之间的夹角不断变化的刀法称为（弯）刀法。

23、（龙利或挞沙）鱼应当起出四条肉。

24、蔬菜按食用部位分为六大类，慈姑属于（茎菜）类蔬菜。

25、用软薄、件大原料将主料折叠包裹的原料造型方法称为（包）。

26、烹调法是烹制工艺的（个别）方法。

27、原料平铺在盘上蒸制的方法称为（平蒸 法）。

28、浸法是一种把整件或大件的生肉料淹没在（大热（较热））的液体中，令其慢慢受热致熟的烹调法。

29、烩羹时必须掌握好羹料余汤水的比例，一般以1︰（2.5、3）为宜。30、粤菜的汆汤料基本固定，由笋花、菇件、（火腿片）和（菜软（菜远、菜芯软））组成。

31、根据碳原子价键的不同可将脂肪酸分为（饱和；不饱和）脂肪酸和（钙（钙质））脂肪酸两大类。

32、佝偻病、高钙血症、手足抽搐是缺乏矿物质（钙（钙质））。

33、水是（营养素（营养物质））的溶剂，是体内各种生物化学反映的媒介。

34、中国烹饪古籍的食单菜谱中最著名的是清代袁枚的（随园食单）和童岳的调鼎集。

35、从烹调的角度讲，热源是指能够为烹调食物提供热能的（装置（炉灶））或（物体）。

36、把食物原料放在油锅内炸熟，这里发生的是（对流）传热。

37、烹调时在明确了火候要求的同时，还要根据原料的数量调节（火力）。

38、粤菜的复合味可以根据基础味分为（咸复合味）和（甜复合味）两大类。

39、法分（碎件）和（原件）两种法。40、软煎的原料在煎熟之后，要经过勾芡、（淋芡）或（封芡）等方法调味才成成品。

41、在人体内不能自行（合成）或（合成）的速度远不能满足机体的需要，必须从食物中摄取的氨基酸称为“必需氨基酸”。

42、由于蔬果含有大量的（营养物质），可被微生物利用，导致蔬果的腐败变质。

43、《齐民要术》之所以是一部重要的烹饪古籍，主要是它在烹调理论上总结了前人的成果，提出了（新的论题），资料丰富，见解鲜明。

44、柴油炉的优点是点火、调节较方便，热值（高（也高）），热量（大）。

45、把食物原料放在锅内炸熟，这里发生的是（对流）传热。

46、烹调时在明确了火候要求的同时，还要根据原料的数量调节（火力）。

47、有味的汤汁勾芡后再放进成熟的原料拌匀的调味方法称为（拌芡）。

48、芡汤是复制调味品的一种，是一种常用的（标准味液（统一味液）），主要用于炒和油泡等烹调方法。

49、以地方名产或地域名称命名的菜式，主要是反映了地方特产或地方（特殊风味）。例如北京烤鸭、大良炒牛奶、东江酿豆腐、扬州炒饭等。

50、氨基酸是组成蛋白质的基本单位，构成人体蛋白质的氨基酸有（23（20多））种。

51、河豚鱼因含（河豚鱼毒素（河豚毒素、河豚酸），食用了会引起食物中毒，死亡率很高。

52、烹调的传热介质有水、蒸气、食用油、盐粒、沙粒和（锅（炒锅、镬））。

53、人对味道的感觉是一个综合的过程。一般情况下，人味觉的产生是由舌头上的（味蕾）开始的。

54、配菜中的配料是日常的工作，粤菜也叫执单。配料工作要做到快、准、齐、恰，即动作快捷，规格准确，配料齐全，（摆放恰当）。

55、\*\*鸡料的料头是：姜件、葱条、（料菇（菇件）、厚笋片）。

56、由于煎是（平面）受热，因此原料内部脱水量较少，能有效地保持肉料的软嫩。

57、将热源的热能传递给烹饪原料的媒介称为（传热介质）或传热媒介。

58、根据《中华人民共和国食品卫生法》的规定，食品生产经营人员每年必须进行（健康（身体））检查。

59、把调味品放进原料中拌匀后是否需要（放置一段时间（等等、放一放）），是腌制与拌味的一个区别。

60、配菜是根据菜肴的质量要求，把各种加工成形的原料加以适当搭配，使其成为一份或一席适合烹调或直接食用的（完整菜肴原料组合）的工艺过程。

二、选择题：（选择正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

1、关于扒法的说法，准确的是（A）。A、料扒法的芡色随面菜原料的色泽而 B、定，C、有深有浅 B、汁扒的芡宜紧

C、汁扒法的芡色随面菜原料的色泽而定，有深有浅 D、扒法的底菜都是植物性原料

2、具有“主料处理方法是滚煨”，“没有固定配料，但一般配姜件、葱条”，“汤味清爽鲜美”的烹调法是（D）。

A、滚 B、烩 C、氽 D、清

3、不同的维生素有不完全相同的生理功能，如果严重缺乏（C）会引起坏血病。A、维生素A B、维生素B C、维生素C D、维生素D

4、在烹调加热中，维生素会不同程度受到损害，受失程度大小的顺序是（D）。A、维生素B2＞维生素C＞维生素B1＞其他B族维生素＞维生素E＞

维生素A＞维生素D B、维生素C＞维生素B2＞维生素B1＞其他B族维生素＞维生素A＞

维生素E＞维生素D C、维生素B2＞其他B族维生素＞维生素B1＞维生素C＞维生素A＞

维生素D＞维生素E D、维生素C＞维生素B1＞维生素B2＞其他B族维生素＞维生素A＞

维生素D＞维生素E

5、《饮膳正要》主要是（C）方面的权威著作。A、烹饪原料 B、食单菜谱 C、食疗方剂 D、饮食市场

6、（D）不是烹调热源必须满足的条件。

A、提供足够的热量；污染少 B、便于调节；方便使用 C、能耗低；安全性好 D、价格低；美观耐用

7、关于火力的说法，不正确的是（B）。

A、无烟、无响声、油面较平静的油温大致为70~100℃ B、火力的强弱取决于炉火

C、在密封良好的情况下蒸气量越大，蒸锅里的温度越高

D、在实际操作中，把火力的大小分为猛火、中火、慢火三个等级

8、按调味的工艺划分，大致可划分出12种调味方法，但是（D）不属于其中之一。

A、干撒味料 B、随芡调味 C、烹制加味 D、多次性调味

9、烹制五彩鸡丝适宜使用（A）手法勾芡。

A、吊芡 B、泼芡 C、浇淋芡 D、推芡

10、在配菜中，“笋炒生鱼片”主辅料颜色的配合属于“（C）”搭配。A、同色 B、异色 C、顺色 D、逆色

11、（D）属于料头中的小料头。A、蚝油料：姜片、葱度

B、鱼球料：姜花、葱度

C、菜炒料：蒜茸、姜花或姜片

D、五柳料：蒜茸、椒丝、瓜英丝、锦菜丝、红姜丝、酸姜丝、荞头丝、葱丝

12、我们把安排菜肴制作次序与进度的技术工作称为（B）。A、总厨 B、排菜 C、打荷 D、指挥

13、下面四项中（C）不是炟鲜菇目的。

A、炟鲜菇使其含有的草酸被破坏，并随沸水被带走

B、炟鲜菇让其除去异味

C、炟鲜菇让其吸收内味

D、炟过的鲜菇不再生长

14、原料初步熟处理的炸中，所有炸干果炸至（C）色泽即可捞出油锅，出锅后色泽仍会加深，出锅后必须立即摊开晾凉，否则堆在里头的会发焦。A、六成 B、七成 C、八成 D、九成

15、粤菜烹制前预制中，肉料拌蛋白湿粉只用于（C）肉料。A、滚 B、炸 C、泡油 D、飞水

16、在鲜活原料的初步加工中，要求将原料形状修整至美观、整齐的内容及要求称为（B）。

A、剪择 B、整理 C、切改 D、分割

17、除尽污秽杂质，满足（C）要求，是水产品初步加工的基本要求。A、烹调工艺 B、营养卫生 C、食品卫生 D、整齐美观

18、水产品初步加工中，必须注意清除（D），确保成品良好的卫生状况。A、鱼鳞 B、内脏 C、黏液和寄生虫 D、污秽杂质

19、初步加工时，须将外皮剥去的是（B）。A、剥皮鱼、胡子鲶 B、大眼鸡、马面 鱼 C、鲮鱼、大眼鸡 D、盲曹鱼、鳓鱼

20、用于蒸的（B）蟹，宰杀时须将蟹盖修成（）片，每盖约修成2片。A、红 B、膏 C、海 D、肉

21、关于熬烹调法的描述，不正确的是（B）。A、分清熬与浓熬两种熬法 B、熬汤应沸水下原料，以免粘锅 C、粤菜的高级清汤分上汤和顶汤两种

D、清汤的质量标准是：汤清色浅黄，味道鲜美，香气馥郁，没有杂质，没有肉微，极少浮油

22、调糖醋汁配方：白醋500克，（C），汁25克，盐20克，山楂片2小包。A、白糖500克，茄汁50克 B、白糖300 克，茄汁25克 C、白糖300克，茄汁50克 D、白糖500克，茄汁25克

23、盐焗鸡是（D）的名菜。

A、广州菜 B、潮州菜 C、粤菜 D、客家菜

24、烹调法煎分为（C）种煎法。

A、三 B、四 C、五 D、六

25、传统名菜“手撕盐焗鸡”所采用的烹调方法是（C）。A、盐焗法 B、焗法 C、浸法 D、蒸法

26、干货涨发，水发按其温度不同可划分为两种方法，它们是（D）。A、焗法与浸发 B、煮发与蒸发

C、浸发与泡发 D、冷水发与热水发

27、冬瓜盅在炖前应先滚一滚，这时适用（C）方法。

A、冷水滚 B、热水滚 C、沸水滚 D、碱水滚

28、黏性大的原料（A）含量大。

A、支链淀粉 B、直链淀粉 C、糖淀粉 D、糖胶

29、（C）属于海洋鱼类。

A、龙利鱼（条鳎）B、鲥鱼 C、鲑鱼 D、笋壳鱼 30、属于拌蛋白湿粉特有作用的是（B）。A、可避免肉料直接接触热油

B、便于肉料在油中迅速分散

C、防止肉料水份过分排出，保持肉料的嫩质

D、填补肉料表面凹凸的肉纹，使肉料美观

31、鱼边鱼以（A）季质量为最肥美。A、春 B、夏 C、秋 D、冬

32、除（B）外，其余都是鲜菇需要炟的原因。A、鲜菇含有草酸，炟可破坏草酸 B、鲜菇带有细菌，炟可防止变质

C、鲜菇带有异味，炟可消除

D、鲜菇会继续生长，炟可使其生长停止，保持鲜菇的质量

33、关于块与件的区分，（D）的说法是错误的。A、块可用切和斩两种刀法成形

B、多数件的形状是以原料自身的厚度为标准

C、件的形状通常呈扁形，而块的形状通常呈立方体或长方体形 D、件形用于熟料，熟料不会加工成块的形状

34、合理安排上菜有重要的意义，（B）是其中之一。A、符合风俗习惯 B、满足宾客口味享受

C、体现餐厅的规范化服务 D、能够照顾客人个性化的要求

35、网鲍的主要产区在（C）。

A、南海 B、东海 C、日本 D、欧洲

36、涨发珧柱用（B）法。

A、浸 B、蒸 C、浸焗 D、焗

37、“油泡虾球”的菜名属于（C）命名。

A、以主辅料及烹调方法 B、以主要原料和调味品 C、以主要原料和烹调方法 D、以菜肴的风味特点

38、广东肉用鸡以本地鸡味佳，其外形特征表述正确的是（A）。A、颈短，眼细，翼短，脚矮而细

B、毛幼滑，麻黄色，脚衣褐色

C、冠小，尾大而高耸

D、胸部尾部特别饱满，颌下有发达而张开的羽毛

39、糖类在无氧的条件下通过微生物的作用可分解成不彻底的氧化物，同时释放出较少能量的过程叫作（A）。

A、发酵 B、糊化 C、酸败 D、加成反应 40、保证菜肴的脆嫩和入味是（B）的其中一个作用。

A、原料上浆挂糊 B、菜肴勾芡 C、菜肴调味 D、干货涨发

41、以下情况中，（D）不是引起油脂变质的原因。A、油脂里水份含量高 B、油脂被阳光照射

C、油脂与空气长时间接触 D、植物油脂里含有维生素E

42、叶大茎粗，茎呈黄白色的蕹菜是（A）。

A、水蕹 B、旱蕹 C、早蕹 D、晚蕹

43、中国烹饪的形成期又称为（B）。

A、火烹时期 B、陶烹时期 C、铜烹时期 D、铁烹时期

44、引起亚硝酸盐食物中毒的原因是（D）。A、长期进食过咸的食物或食用了变质的含盐菜品 B、食物中的食盐加热温度过高转化为亚硝酸盐 C、食用硝酸盐含量过高的蔬菜或肉制品

D、食用硝酸盐或亚硝酸盐含量过高的蔬菜或肉制品

45、宰杀（C）取内脏时不可开腹，应起出整个鱼腹再取内脏。A、大鲈鱼 B、大鳙鱼 C、大 鱼 D、大鲥鱼

46、广州菜的宴席菜品讲究（B）。

A、质量和档次 B、规格和配套 C、兆头和用料 D、无鸡不成宴

47、鲜活原料初步加工应遵循“原料形状应完整、美观”的原因是（A）。A、便于原料的进一步加工 B、为了增强原料的美观感 C、为了提高原料的食用价值 D、便于原料的保管与贮藏

48、关于猴头蘑干品的说法，（C）是不准确的。

A、形如猴头，色泽金黄 B、野生的多长于柞树或胡桃树的树干上 C、表面布满硬的毛刺 D、有“山珍猴头，海味燕窝”的说法

49、以下关于煲烹调技法的功能与作用叙述，不正确的是（B）。A、被煲的原料滋味能大量溶于水中 B、煲可以烹制出芳香的煲仔菜

C、煲的原料也能变得软、松散

D、性质、滋味各异的原料同煲，以水为媒介，能相互融会渗透 50、营养素含量丰富，又有滋补作价值，故有“动物人参”美誉的禽鸟是（A）。A、鹌鹑 B、鹧鸪 C、乳鸽 D、乌鸡

51、宰杀活鱼第一步应先放血，常用放血的方法是（A）。

A、切断鳃根 B、切断喉管 C、斩下鱼头 D、切开鱼背

52、脆皮炸法的工艺流程是：白卤水浸制→调糖水→上糖水→晾干→（C）→调佐料、勾芡→斩件造型→成品。

A、浸炸 B、吊炸 C、直炸 D、猛火炸

53、食盐安来源不同，可分为（D）等多种。

A、海盐、湖盐、井盐 B、海盐、湖盐、加工盐 C、海盐、井盐、加工盐 D、海盐、井盐、湖盐、矿盐

54、由鲜虾经过去头和外壳干制而成的称为（B）。A、虾干 B、虾米 C、虾子 D、金钩

55、色彩有三要素：色相、明度和纯度。关于色相的说法，（D）是不正确的。A、色相就是色种 B、色相是色彩的名称

C、色相也可以理解为是色彩的相貌 D、色相反映了色彩中色素的含量

56、生焖的原料在焖前一般要经过（D）的处理。A、油泡、爆炒、炸、煲熟 B、煲熟、爆炒 C、油泡、炸、煲熟 D、爆炒、油泡

57、关于焯法的说法，不正确的是（C）。A、焯分白焯法和生焯法两种

B、焯制菜式可在厨房焯，也可在厅堂焯，在餐桌上焯 C、生焯的原料一般要腌制

D、焯都要用猛火沸水加热。

58、（A）不是干煎法的特征。A、以大虾为原料

B、主料不上浆也不上粉，直接煎制 C、主料可以沾上芝麻

D、成品具有香气浓烈、色泽金黄、甘香、肉质软嫩、味鲜的特色

59、关于烩的工艺，（B）是错误的。

A、烩的汤水必须调入芡粉，以使汤质柔滑

B、宜用慢火烩制，能令汤水保持清澈

C、应配鲜汤作汤底

D、在汤微沸时调入芡粉

60、蛋白质有许多生理功能，但是(D)不属于蛋白质的生理功能。A、解毒 B、免疫 C、提供热量 D、清除体内的自由基 61、脂肪能够促进(A)等维生素的吸收。A、维生素A、维生素D、维生素K B、维生素B、维生素C、维生素E C、维生素C、维生素K、维生素U D、维生素PP、维生素A、维生素E 62、不同的维生素有不完全相同的生理功能，如果严重缺乏(C)会引起坏血病。A、维生素A B、维生素B C、维生素C D、维生素D 63、进食发芽的马铃薯会发生食物中毒，是因为发芽的马铃薯含有(D)。A、皂素 B、红细胞凝集素（血液凝集素）C、秋水仙碱 D、龙葵素（龙葵碱）64、不是发生亚硝酸盐食物中毒的原因的是(C)。A、把亚硝酸盐当作食盐食用

B、食用了含硝酸盐或亚硝酸盐含量过高的蔬菜和肉制品 C、吃了腌制的咸菜

D、食用了硝酸盐和亚硝酸盐含量高的苦井水煮的饭 65、《随园食单》刊行于乾隆年间，书中包括（A）大部分，约4万字。A、两 B、三 C、四 D、五 66、不是柴油炉缺点的是（C）。

A、燃烧时会产生有害的气体 B、燃烧时会产生黑烟，污染环境 C、热值低，浪费能源 D、噪音大 67、对流一般发生在（A）一组的热传递中。A、水、油、蒸气 B、锅、盐粒、水 C、油、气、沙粒 D、铁板、卵石、油

68、按调味的工艺划分，大致可划分出12种调味方法，但是（D）不属于其中之一。A、干撒味料 B、随芡调味 C、烹制加味 D、多次性调味 69、以下关于芡色的讨论，正确的是（B）。

A芡色就是指芡的色泽 B、错用芡色既不美观，又影响菜肴的质量 C、红芡又分大红芡、深红芡、浅红浅、紫红芡、嫣红芡

D、由咖喱调出的是深黄芡。

70、下面四项中(C)不是配菜的意义。A、确定菜肴的质与量

B、使菜肴的色、香、味、形基本确定。C、丰富菜肴色彩，使菜肴更加美观

D、确定菜肴成本

71、粤菜料头中走油田鸡料是:(B)。

A、蒜茸、姜米、短葱榄 B、姜米、蒜茸、葱度 C、蒜茸、姜米、葱花 D、蒜茸、姜米、葱米 72、(B)不是菜肴命名方法的类型。A、直接命名 B、以寓意吉祥的文字命名

C、运用形象和抽象的文字命名 D、运用历史典故和地方名产来命名

73、下列原料中在泡油前要拌蛋清湿粉的是(B)。

A、肉片 B、鸡片 C、鱼片 D、肾片 74、动物内脏飞水的方法是：把切改好的原料放进沸水中，用(C)加热片刻，捞起，用清水冲洗。

A、猛火 B、中火 C、中慢火 D、慢火 75、红焖鱼的肉料烹制前预制需要上粉，是(A)。

A、干粉 B、酥炸粉 C、吉列粉 D、半煎炸粉 76、烹调法研究的重点是（C）。

A、火候、味型和菜品的属性 B、火力、味型和菜品的属性 C、工艺程序、工艺方法和操作要领 D、功能、作用和技术要领 77、关于焗法的制作特点，陈述不正确的是（A）。

A、肉料焗前要先腌制

B、焗前要先经过煎或炸 C、烹制时用水量较少，甚至有的不用水

D、以热气加热 78、以下不属于油泡法特点的是（B）。A、一般姜花、葱榄为料头

B、芡色为原色芡

C、和料头组成菜肴，且主料只能是肉料

D、肉料形体不大，且要求不带骨或不带大骨 79、以精白米面为主食的人容易缺乏（B），从而引起脚气病。A、维生素A B、维生素B1 C、维生素B2 D、维生素K 80、重体力劳动者每天需要糖类（C）克。

A、350～450 B、400～500 C、550～600 D、650～700 81、《齐民要术》是（B）时期我国完整保存至今的最早一部古农书和古食书。A、先秦 B、北魏 C、唐宋 D、明清 82、《随园食单》系一部有世界影响的烹饪专著，其作者是清代的（B），别称“随园老人”。

A、童岳 B、袁枚 C、顾仲 D、徐珂 83、辣味不具备（A）的作用。

A、减弱咸味

B、对腥、臊、膻等异味的抑制 C、刺激胃肠的蠕动

D、增强食欲，帮助消化

84、关于菜肴香味的说法错误的是（C）。

A、有些香来自药材，能使菜肴具有一定的药性和抗菌性。

B、香味是令人产生食欲的第一因素

C、香味是菜肴是否新鲜的标志

D、香味影响着整个进食的过程 85、把虾仁腌制好，（A）是关键点。

A、把虾肉洗干净，吸干水份 B、选用优质的淀粉 C、选用较大的虾为原料 D、拌味后须冷藏一天 86、下列选项中（B）不属于配菜人员的工作要求。A、了解原料的市场供应情况

B、做好烹制前原料的造型

C、熟悉菜肴的名称及制作特点

D、掌握菜肴的质量标准及净料成本

87、上浆、上粉、拌粉所用淀粉的化学性质中，淀粉颗粒分散在水中后，在适当的温度下（60～80℃）会发生溶胀变化，形成均匀糊状溶液，这个过程叫淀粉（D）。

A、溶解 B、老化 C、溶化 D、糊化 88、筵席菜点组合中，冷菜能起到（C）。

A、增强 B、烘托 C、调动 D、启动 89、焖与煮的主要区别是（A）。

A、焖一般要勾芡，煮一般不勾芡

B、焖适用于肉料，煮适用于蔬果料

C、焖的原料形状小，煮的原料形状大

D、焖的菜肴只有主料，煮的菜肴既有主料又有副料 90、不属于炖品特点的是（B）。

A、溶集各种原料的精华，有滋补效果

B、适用原料广泛，菜品滋味丰富 C、汤清、味鲜、香醇、本味特出

D、原料质地软，形状完整，而不散

91、中国烹饪古籍的出现和发展按各时期有标志自然地分为（C）阶段，源流分明。

A、二 B、三 C、四 D、五 92、《调鼎集》是我国古代篇幅最大有饮馔典籍，共10卷，约（C）万字左右。A、30 B、40 C、50 D、60 93、关于西汁的说法，正确的是（D）。

A、香芹和西芹选其中之一

B、香茅是不可缺少的原料 C、调制西汁的全部是植物原料

D、一部分原料先熬成原汤，再加入调味料和匀便成

94、鲜菇牛肉这个菜名是以（C）命名。

A、主要原料和烹调方法

B、主要原料和主要调味品 C、所用主料和某一突出的辅料

D、形容原料的形状 95、能使肉料易于在油中迅速分散是（D）作用中一点。

A、肉料拌油 B、肉料拌水 C、肉料拌湿粉 D、肉料拌蛋白湿粉 96、汤品一般介于（A）与大菜之间，起着承上启下，过渡转折的作用。A、热荤 B、冷菜 C、单尾 D、甜食 97、下列氨基酸中不属于必需氢基酸的是（C）。

A、苯丙氨酸 B、苏氨酸 C、谷氨酸 D、蛋氨酸 98、烹饪原料在经过刀工处理、配菜之后，到正式烹制中间还有一个（D）的环节，在这个环节里，将对原料进行初步熟处理、上浆、上粉、拌粉和造型。A、烹调 B、保管 C、处理 D、预制 99、冬瓜盅在初步熟处理时最宜用（D）。

A、冷不滚 B、暖水滚 C、热水滚 D、沸水滚

100、将鲜活原料由毛料形态变为净料形态的加工过程称为鲜活原料的（C）。A、精细加工 B、定型加工 C、初步加工 D、最后加工 101、排蒸法与扣蒸法有相同之处，它们的相同点是（C）。

A、成菜都是热菜

B、都要求由动物原料作主料，植物原料作副料 C、原料都要摆砌，造型整齐美观 D、火候基本相同 102、《齐民要术》分上、下两册，下册四卷主要介绍（C）。

A、饮食疗法 B、菜单菜谱 C、食品加工工艺 D、饮食市场 103、牛腩、猪肺在初步熟处理时最宜用（A）。

A、冷水滚 B、暖水滚 C、热水滚 D|沸水滚 104、糖醋咕噜肉的肉料烹制前预制需要上粉，是（B）。

A、干粉 B、酥炸粉 C、吉列粉 D、半煎炸粉

105、为了使鱼肉质洁无血腥味，鱼类初步加工中必须做好（C）环节。A、打鳞 B、去鳃 C、放血 D、洗涤

106、如果雪耳色泽较黄，涨发后可用（B）浸搓，用清水漂洗后便可增白。A、食粉 B、白醋 C、纯碱 D、生油

107、对于筋络较多的鸭脯，应该使用“非标准刀法”中的（B）进行处理，使其断筋防收缩，松驰平整，易于成熟入味，质感松嫩。A、拍法 B、戳法 C、剞法 D、剁法 108、（C）又被称为凤梨。

A、雪梨 B、萍果 C、菠萝 D、啤梨 109、生长于槐木堆、红梨楠木上的真菌干制品是（C）。A、桂花耳 B、榆耳 C、黄耳 D、云耳

110、以下不属盐在烹饪中的作用的是（D）。

A、调味 B、传热 C、防腐杀菌 D、调色 111、把鸡心片成片状，应该使用平刀法中的（A）。

A、滚料片法 B、推拉片法 C、拉片法 D、平片法 112、以下说法错误的是（D）。A、煎的原料形状以扁平为好 B、炒的技法常用于小形原料

C、煎有原料下锅前表面水分要尽量抹干 D、由于炒的技法用猛火，为免烧焦，炒制过程中应加入适量的清水 113、脂肪有重要的生理功能，但（B）不是脂肪的生理功能。

A、构成机体 B、修补组织 C、供给热能 D、调节生理机能 114、以下关于动物性食物中毒的说法，正确的是（A）。

A、河豚鱼毒素是神经毒，中毒者有嘴舌发麻，头晕等神经系统症状，死亡率很高

B、河豚鱼毒素集中在卵巢、鱼肝、血液，肉和皮一般无毒

C、死了的海鱼、蟹、鲤鱼、鳝鱼、甲鱼因含组氨酸，吃了会发生食物中毒 D、吃死的蟹和甲鱼发生的食物中毒属于氰化物中毒

115、清蒸滑鸡使用清芡，这里体现了调芡色的（C）原则。A、根据调味品的颜色来调芡色 B、肉为主色，芡跟肉色 C、适合菜式的风味特点 D、适合菜肴的名称 116、果汁猪扒和肉料烹制前预制需要上粉，是（A）。A、半煎炸粉 B、吉列粉 C、酥炸粉 D、干粉 117、（）不属于酥炸法与吉列炸法有明显区别之处。

A、上粉不同 B、下锅油温不同 C、成菜调味方式不同 D、使用原料性质不同

118、化学味觉感受的是呈化学物质的味，但是（D）不属于其中之一。A、酸 B、甜 C、苦 D、辣 119、以下对芡有关概念的解释错误的是（B）。

A、在烹调中，把吸水的淀粉受热糊化所形成的柔滑光润粘稠的胶状物称为芡 B、汁是指加入了淀粉但未加热糊化的液状物 C、芡状是指芡的薄、厚、紧、宽等四种状态 D、芡粉是指用于勾芡的湿淀粉 120、（D）不是配菜的基本方法。

A、量的配合 B、质的配合 C、色的配合 D、形与味配合 121、以下干货原料中（D）采用蒸发的涨发比较好。A、黄花菜 B、剑花 C、菜干 D、仙翁米

122、斜刀法一般用于美化原料形状，适合软性的原料，如（B）等。A、改笋花、姜花 B、猪腰、松花蛋、鲍鱼片 C、肾球、鱿鱼片 D、花枝（乌贼）片、菊花鱼 123、生鱼片的最后刀工成形所使用的刀法是（C）。

A、直切刀法 B、推切刀法 C、正斜刀法 D、反斜刀法 124、姜属于（B）菜类蔬菜。

A、根 B、茎 C、根茎 D、果 125、以下有微毒的是（D)。

A、黄花菜 B、莲子 C、磨菇 D、银杏

126、在粤菜厨房的生产组织上，各岗职责明确，其中监督成品质量的属（B）岗的主要职责。

A、砧板 B、候锅 C、打荷 D、传菜

127、苋菜红、胭脂红的最大允许使用量都是（C）ɡ/㎏。A、0.1 B、0.15 C、0.05 D、0.01 128、《随园食单》主要是（B）方面的权威著作。A、烹饪原料 B、食单菜谱 C、食疗方剂 D、饮食市场 129、香滑生鱼球这个菜名是以（B）命名。

A、形容原料的形状 B、形容原料的质地 C、形容原料的色泽 D、寓意吉祥的文字

130、下列选项中有错误的是（D）。A、泡油油温一般在150℃以下

B、炸一般在150℃以下 C、泡油时间短，炸的时间一般较长 D、泡油原料的熟度是熟透，而炸制的原料要求达到香、酥、脆。

131、泡油炒工艺程序的第一步是对副料进行处理，主要的处理方法有（D）种。A、三 B、四 C、五 D、六 132、多种维生素在受热时易被（D），使原有功效丧失。A、水解 B、分解 C、凝固 D、氧化

133、在料头有原料成形中，洋葱可以加工成（A）形状。

A、米、丝、粒、件 B、丝、花、米、片 C、米、条、丝、花 D、度、丝、粒、米

134、禽类主要指家禽，各种禽类的（B）大体相似，因此，禽类的剥宰方法基本相同。

A、肌肉组织 B、组织机构 C、体形结构 D、骨骼组织 135、把青瓜加工成青瓜片，其最后刀工成形所使用的刀法是（D）。A、直刀法 B、滚料切法 C、正斜刀法 D、反斜刀法 136、野生猴头菇生长在（C）的树干或枯死部位。A、榕树 B、桉树 C、胡树 D、松树

137、制作“脆炸直虾”的直虾，其初步加工方法是剥去虾头、虾壳，留下虾尾，挑去虾肠，在（C）三刀，深约1/3。

A、背部顺切 B、腹部顺切 C、腹部横切 D、两侧横切 138、煲汤一年四季均适合食用，夏秋季节的汤水适宜（D）。

A、清润、香浓 B、鲜美、质稍稠 C、香浓、不腻 D、鲜而不腻、清润 139、根据复合味的概念，糖醋排骨的味型属于（B）。A、复合味 B、双合味 C、三合味 D、多合味

140、蒸鲈鱼应该使用（A）火。

A、猛 B、中 C、慢 D、先猛后中

141、饮食卫生五四制规定个人卫生要做到“四勤”，以下全部属于规定范围内的是(D)。

A、勤洗手，勤剪指甲，勤洗换衣服，勤开窗通风 B、勤洗澡，勤理发，勤运动，勤打扫工作岗位 C、勤洗衣服和被褥，勤换工作服，勤洗脸，勤洗头 D、勤洗澡，勤理发，勤剪指甲，勤洗被褥和衣服 142、以下说法中（D）不属于芡对菜肴的作用。A、形成菜肴良好的口感 B、使菜肴油亮美观 C、可突出主料 D、便于菜肴的食用 143、关于调味的描述，不准确的是（B）。A、调味就是调和滋味 B、调味就是原料调配 C、粤菜调味的基础是五滋六味 D、调味是烹调的一项基本工艺

144、下面四道菜品属于菜品直接命名的是（B）。

A、油泡凤袖 B、鲜菇虾丸 C、太史田鸡 D、千层鲈鱼

145、炸芋头件是把切好的芋头件放在（A）热油中炸至金黄色，外脆内熟即可。A、160℃ B、150℃ C、140℃ D、130℃

146、在烹制前原料造型基本工艺中，香麻鱼青脯的做法是将鱼青挤成约（B）重的大丸子，放在干净白芝麻上，沾上芝麻，再按压成扁圆形。A、10克 B、15克 C、20克 D、25克 147、净辣椒的净料率为（C）。

A、85% B、75% C、65% D、60% 148、生菜胆的净料率为（C）。

A、30% B、35% C、40% D、50% 149、以下耳类干货中（C）浸泡后要用小刀刮去幼毛。A、木耳 B、黄耳 C、榆耳 D、石耳 150、下面四项原料规格中，（C）不正确。A、大丁约1.5～2厘米 B、笋中丝长6厘米，粗0.3厘米 C、牛肉片厚0.1厘米 D、冬瓜脯12×8（厘米）

151、关于粤菜爽口感的理解，错误的是（A）。

A、不韧 B、脆嫩 C、有弹性 D、爽滑 152、胡萝卜是属于（A）。

A、根菜类 B、茎菜类 C、花菜类 工 D、果菜类 153、鱼类宰杀基本方法的顺序是（C）。

A、打鳞、放血、取内脏、去腮、洗涤整理 B、去腮、放血、取内脏、打鳞、洗涤整理 C、放血、打鳞、去腮、取内脏、洗涤整理 D、放血、取内脏、打鳞、去腮、洗涤整理

三、判断题：（请将判断结果填入括号中，正确的填“√”，错误的填“×”。）（×）

1、盐焗技法与热盐焗技法的技术要领相同。

（√）

2、浸法又分为油浸法、汤浸法和水浸法三种方法。（×）

3、清汤的主料为鲜料。

（×）

4、动物肝脏、肾脏、鸡蛋和牛奶均含有丰富的铁质。

（√）

5、我国南方气温高，湿度大，粮油及其制品中黄曲霉素检出率是较高的。

（×）

6、饮食卫生“五四”制规定环境卫生要采取“四定”办法，即定人、定点、定时间、定标准，划片分工，包干负责。（×）

7、《饮膳正要》是一部关于烹调理论和技艺的古籍。（×）

8、《随园食单》是先秦时期文人袁枚所著。

（×）

9、烹饪原料在受热过程中发生的凝固作用与淀粉含量密切相关。（×）

10、咸味是单一味中唯一能独立用于成品菜的味。（√）

11、鳝肚是海鳗鳔的干制品，呈圆筒形，两头尖。

（×）

12、粤菜把竹笋按季节分为四种，即春季笔笋、夏季鲜笋、秋季茭笋、冬季冬笋。

（√）

13、正确的分档取料能合理使用原料，提高其使用价值；还能提高菜肴质量，突出烹调的特 ×色。

（×）

14、刚宰杀的猪肉最新鲜，食味最好。

（√）

15、平刀法能加工出件大而薄，并且比较均匀的片状物料。（√）

16、菜肴的香气是令人产生食欲的第一要素。

（√）

17、粤菜的芡色分红芡、黄芡、白芡、清芡、青芡、黑芡等六大类。（×）

18、腌虾仁的配方是鲜虾肉500克，精盐5克，味精6克，淀粉6克，蛋清20克，食粉1.5克。（√）

19、在餐饮工作中，同事间应提倡尊重师长、耐心授徒和团结协作精神。（×）20、按调味工艺分,调味分为一次性调味和多次性调味两种方法.(√)

21、学习烹饪的基础观要求基本功训练应结合新品种的学习与开发。（√）

22、粤菜是以广州菜为代表，以广州菜、潮州菜和客家菜为主体所组成。（√）

23、氨基酸是组成蛋白质的最基本单位。

（×）

24、当燃气炉具失火时，首先必须拿二氧化碳灭火器灭火。（×）

25、鹅的烫毛水温应是75～80℃之间。

（√）

26、鲟鱼又叫鲟龙鱼，身上无鳞，有5 纵行菱形骨板，俗称鳞甲。（×）

27、广东有名的靓芋头品种是荔浦芋。（×）

28、青蟹又叫作海蟹。

（√）

29、炒烹调法分为泡油炒、软炒等五种炒法。

（×）30、潮州菜的“三多”是指海鲜菜品多、筵席佐料多和素菜多。（×）

31、食品卫生五四制中的“四不”主要是对采购人员和食品销售人员提出的要求。

（√）

32、水传热比较均匀。

（√）

33、粉丝是以豆类或薯类的淀粉为原料加工而成的。（×）

34、宰杀青鱼的取内脏方法都是用开腹取脏法。

（×）

35、菜肴核算是烹饪工艺的数量反映，包括用料量核算、成本核算和售价计算三大内容。

（×）

36、进食被沙门氏菌污染的肉料而发生的食物中毒，属于有毒动物食物中毒。

（√）

37、鲜活原料由毛料形态变为净料形态的加工过程称为鲜活原料的初步加工。

（√）

38、粤菜所遵循的“有传统无正宗”的思想，指导着新菜品的开发与制作、工艺技术的改进、原材料的开发与利用。（×）

39、扒的菜式由底菜和面菜两部份组成，底菜是副料，而面菜则是主料。（√）40、《随园食单》的作者是清代的袁枚。

（√）

41、原料在焖前多经过增香、增色、定型等初步的熟处理。

（√）

42、烹调法的分类是以烹调技法为基础，以工艺特点为依据来进行的。（√）

43、酥炸法原料上的是酥炸粉，一般是在180℃油温投料。

（√）

44、油泡的菜式成品锅气足、滋味好、口感清爽、口味清鲜、芡薄而紧、菜相清爽洁净。

（×）

45、在人体内不能自行合成或合成的速度远不能满足机体的需要，必须从食物中摄取的氨基酸称为“必须氨基酸”。

(√)

46、缺锌会导致食欲不振、儿童生长发育迟缓。

(×)

47、动物肝脏、肾脏、鸡蛋和牛奶均含有丰富的铁质。（×）

48、《饮膳正要》是元朝太医贾思勰所写。（√）

49、《饮膳正要》是元朝太医忽思慧所著。（√）50、菜谱不仅记录菜名，而且列出制作方法。（√）

51、炸焖法适用于鱼类原料。

（×）

52、扒的菜式由底菜和面菜两部分组成，这两部分实际上也就是菜品的副料和主料。

（√）

53、夏季时，如果存放不当，受细菌和酵母的污染，食醋表面会产生纤维质半透明的膜，造成食醋的败坏。

（×）

54、食单不仅记录菜名，而且列出制作方法。（√）

55、物理味觉的感觉包括质感和温感两大方面。

（√）

56、每克蛋白质在体内氧化后能产生17千焦的热量。（√）

57、纯度越高的油脂越不容易酸败。（×）

58、在粤菜中，油是最常用的传热介质。

（√）

59、物理味觉的感觉包括质感和温感两大方面。（×）60、腌制虾仁要用味精、精盐、淀粉和蛋清。

（√）61、配菜中，配主辅料的菜肴时，为突出主料，辅料的规格应比主料略小些。

（×）62、粤菜料头中的五柳料是指瓜英、锦菜、红姜、白姜、酸荞头。（×）63、烹饪原料的初步熟处理分炟、飞水（焯水）、滚、煨、焖、炸、油泡、上色等几种常用工艺方法。

（√）64、肉片飞水的方法 是：内片先拌上湿粉，然后放进沸水中，用猛火加热至刚沸即可捞起。

（√）65、编写筵席菜单时，质价相称的最高标准是客人满意。

（√）66、原料形状应完整、美观的初步加工的原则要求加工者清楚原料各部位的用途，下刀要准确，操作要熟练。

（×）67、用作姜葱炒蟹的肉蟹宰杀方法是，将蟹戳死，用刷将蟹身洗刷干净，掀起蟹盖，削盖的弯边，切去蟹厣，剁下蟹鳌，拍裂，将蟹身斩成若干块（×）68、鸡生肠的清洗是用尖刀或剪刀割开肠子，然后洗干净。（√）69、干货原料的涨发，其涨发程度会根据烹调要求有所不同。

（×）70、干货成率越高，菜肴成本就越低，因此干货涨发成率越高越好。（×）71、直刀法就是在操作时刀口朝下，刀背朝天，刀身向砧板平面作平行运动的一种运刀方法。

（√）72、牦牛肉较多脂肪夹杂其中，柔嫩香醇，肉质比一般黄牛肉好。（√）73、点心的烹调是以加热技术为核心。

（√）74、关于烹调原料的烹饪古籍多见于历代农书之中。

（√）75、作为传热介质的水蒸气是在密封的环境中被利用的。（√）76、青菜花又称西兰花，以绿色花球为食用部分。

（×）77、鱼类的结构大致可分为头部、腹部、躯干部及尾部。（√）78、猪蹄筋以色白亮、呈半透明关，粗长挺直者为好。

（√）79、非标准刀法包括所有刀身与砧板平面不存在规律性角度关系的运刀方法，如剞、起、撬、刮、拍、削、剖、戳等。

（√）80、猪的肉眼：肉纹较有条理，幼细，宜于切肉丝、肉片。（√）81、干货涨发要在保证质量的前提下讲求涨发成率。（×）82、冷水发又可分为浸发、漂发和泡发三种。

（×）83、浸发和焗发合起来使用称为浸焗发法，适用于鱼肚、鱿鱼等。（×）84、宰杀白鳝的一般方法是，放血后在腹部顺切一刀，开腹取出肠脏。（×）85、龙虾的宰杀方法是先用尖刀由尾部插向头部，令龙排尿。

（√）86、销售毛利率记作R，成本毛利率记作F，两者之间的转换公式是：R=F/1＋F，F=R/1－R（×）87、炟鲜菇时，鲜菇用沸水滚后要立即转放在筲箕内，沥去水分，摊开放置。

（√）88、调糖醋汁的配方是白醋500克，白糖300克，茄汁50克，汁25克，精盐20克，山楂片2小片。

（×）89、水溶性维生素能够在体内储存，而脂溶性维生素不能在体内储存。（×）90、按菜式的属性分，扣蒸法可分为生扣法和熟扣法。（×）91、焗的菜式都没有配料。

（√）92、煎制菜式的原料，其形状以扁平平整为主。

（×）93、根据碳原子价键的不同可将脂肪酸分为必需脂肪酸和非必需脂肪酸两大类。（×）94、《齐民要术》是元朝太医忽思慧所著。

（×）95、炒制菜式都由主料、副料和料头三部分组成。

（×）96、菜肴的香味是最先启动人食欲的因素，它对菜肴的作用体现在前期。

（√）97、配菜时应把不同性质的原料分别放置，尤其是主料和辅料不能混放在一起。

（√）98、炟鲜菇方法是：将削好的鲜菇放进滚沸的清水中滚约一分钟，捞起后用冷水漂洗冷却即可。

（×）99、原料初步熟处理的炸适用于干果、需上色的动物性原料、脆皮炸鸡、枝竹、芋头制品、大地鱼、蛋丝、粉丝、番薯、冬瓜等等。

（√）100、单件成品的售价有两种计算公式：理论售价=菜点总成本÷（1－销售毛利率）理论售价=菜点总成本×（1＋成本毛利率）

（√）101、鱼类去鳃有多种方法，可用刀尖剔出，可用剪刀剪除，可用手挖出，有时须用竹枝从鳃盖或鱼口拧出。

（×）102、干货原料在焗发前不必需要先浸发。

（×）103、浸发和泡发无论在方法上或是作用上完全相同。

（√）104、斜刀法能使形薄的原料成型时增大表面或美化原料形状。（×）105、鲶鱼的腹鳍短小，而 鱼的腹鳍则长至尾。

（√）106、鳘肚公身长、肉厚，有山型纹，透明，呈浅黄色，又称广肚。（√）107、淀粉又叫生粉，包括有绿豆粉、马铃薯粉、木薯粉等。

（×）108、客家菜的风味受广州菜的影响较大，品种变化多样，注重锅气。（√）109、烹调方法的定义和划分与加热关系十分密切。（×）

110、盐蒸技法蒸制的时间与无盐的蒸法一样。（×）111、食单与菜谱完全相同，只是叫阖有异。

（√）112、不同原料形成组合同烹，原料之间的味会互相渗透融合，呈现复合美味，改变原料滋味，还使菜肴色彩华丽。

（×）113、畜肉经过了尸僵和成熟阶段，就表示进入腐败阶段。（×）114、斜刀法是指刀身与砧板平面夹角不断变化的一类刀法。

（×）115、水溶性维生素能够在体内储存，而脂溶性维生素不能在体内储存。（√）116、在烹调中，酸味须与甜味混合才能形成可口的美味。（√）117、芡汤加入芡粉或味液加入芡粉调匀后便称作芡液。（×）118、在烹制前原料造型基本工艺中，用软薄，件大原料将主料（大部分是馅料）卷成筒状的方法称为包。

（√）119、单个菜肴成本的核算公式为：菜肴总成本=主料成本＋原料成本＋调料成本 主（副）料成本=主（副）料单价×用量调料用量少，种类多，一般用估算方法来确定

（√）120、准确运用火力要求根据菜肴的风味特点选择火力。（×）121、猪肺、猪肠用灌洗法清洗。

（√）122、宰杀活禽开腹取内脏的操作应在禽腹上顺切开口。

（×）123、制作鱼卷的方法是：鱼肉切双飞片，取一个净碟，撒上少许干淀粉，鱼皮朝上地摊开放在碟上。把火腿条、菇条、笋条横放在鱼肉上，卷起，使火腿条、菇条、笋条在中心，卷实卷紧便成。

（√）124、一些品质复杂的干货原料，其涨发过程往往会分为多个工序才能完成。

（×）125、猪肺、猪肠用灌洗法清洗。

（√）126、宰杀活禽开腹取内脏的操作应在禽腹上顺切开口。（√）127、盐有海盐、湖盐、井盐、矿盐等几种。

（√）128、花菇以菌盖上有浅褐色龟裂纹，底色白，肉质厚，柄粗壮而短，卷边，香气浓郁为佳。

（√）129、感官鉴定是适合于餐饮企业日常鉴定用料质量的主要手段。

（√）130、刀工技术不仅决定原料的最后形态，而且对菜肴制成后的色、香、味、形以及卫生等方面都起着重要的作用。

（√）131、新砧板买进后可用盐水涂在表面上，使砧板的木质经过盐渍起收缩作用，质地更为结实耐用，不易开裂。

（×）132、同一种干货，不同产地其品质均相同。

（×）133、在众多的干货原料中，水产干货原料只占干货的小部分。（√）134、净料率=（净料量/毛料量）×100%（√）135、需要除去血污的原料，飞水前不要拌淀粉，下锅的水温也可稍低。（×）136、炟湿面的方法是：把湿面放在清水中边滚边用筷子搅散，捞起沥干水分，摊开放置。

（√）137、料头有便于识别菜肴的烹调方法和味料搭配，提高工作效率的作用。

（√）138、用于勾芡的湿淀粉叫作芡粉。

（×）139、在烹调中，可以根据传热介质来判断火力的大小。（√）140、吃了含有黄曲霉毒素的花生所引起的食物中毒属于细菌性食物中毒。

（×）141、蔬菜切开后浸水会造成蛋白质的大量流失。

（√）142、从事实际工作的烹调师不得留长指甲，不得涂指甲油。加工食品时不得戴手表和戒指。

（√）143、煲汤的调味应放在汤水煲好之后进行。

（×）144、运用炸的烹调技法时，油温都应分三个阶段控制掌握，即高油温投料，降低油温浸炸，重新升高油温出锅。

（√）145、使用砧板时应将切生料的与切熟料的砧板分开，以防止细菌污染。

三、简答题：

1、蛋白质有哪些生理功能？

答：蛋白质的生理功能有以下几点：（1）构成和修补机体组织；（2）调节生理机 能；（3）供给热能（量）（4）使机体免疫；（5）为机体解毒。

2、蔗糖在烹调中会发生什么变化？

答：蔗糖在烹调过程中会发生以下变化：（1）当加热温度达到150℃蔗糖开始熔化；

（2）超过溶点或有碱的加入，糖会分解产生5－羟甲基糠醛及黑腐质，使糖色加深，吸湿性增强。

（3）5-羟甲基糠醛会促使糖返沙；

（4）当加热到160℃时糖分子迅速脱水缩合，糖的酸度增高色泽加深。（5）与蛋白质一起加热时会发生碳氨反应（美拉德反应）。

3、涨发干货应当掌握好哪些基本要领？ 答：（1）熟悉干货原料的特性和产地，以便选用合理的涨发方法；

（2）掌握干货原料品质的新旧、老嫩和好坏，以便控制浸发时间和火候；（3）熟悉涨发步骤，留意涨发过程的关键环节；（4）注意保存良好的滋味，除掉不良的气味；（5）懂得干货原料的质地要求及涨发程度；（6）尽量提高涨发的成率；（7）做好保管工作。

4、什么是直刀法？直刀法有哪些特点？

答：直刀法就是在操作时刀口朝下，刀背朝天，刀身向砧板平面作垂直运动的一种运刀法。

直刀法操作灵活多变、简练快捷、适用范围广。

5、炸烹调法分成哪些子烹调法？是以什么为依据来划分的？

答：炸烹调法可分为酥炸法、吉列炸法、蛋白稀浆炸法、脆浆炸法、脆皮炸法、生炸法及炸法。炸制菜式大多都要上浆、上粉。浆粉不同，不仅成品风味不同，制作工艺也不同，因此，炸法的分类是以所上浆粉为依据的。

6、请分析炖品料头中各料的作用。

答：姜件、葱条用于去除肉料的腥臊、异昧；火腿能增加炖品的芳香气味，并能赋予炖品浅红色泽，这种色泽能使人产生香浓、滋润的感觉。枚肉可为炖品补充鲜味。

7、法有哪些特点。答：（1）副料多，制菜式的副料种类和数量都较多，主料就是通过这些副料获得丰富的滋味，变得味道醇厚的。

（2）主料在制前都经过增香、上色处理，以保持色泽、风味一致。

（3）菜肴具有肉料软、滋味醇厚、香气浓郁的风味特色。

8、顶（上）汤要掌握哪些操作要领？ 答：（1）选用新鲜肉料并清洗干净，原料用量要固定；

（2）冷水下肉料；

（3）汤烧沸后转用慢火，以汤面滚起，呈“菊花心”为度；

（4）熬汤中途不能撇油，不能停火，要连续熬制；

（5）起汤前先撇清浮油；

（6）盛汤的容器必须干燥洁净。

9、糖类有哪些生理功能？ 答：糖类的生理功能有以下几点：（1）提供热量；（2）构成机体；（3）抗生酮作用和节约蛋白质；（4）保护肝脏和解毒作用；（5）促进肠胃蠕动。

10、《吕氏春秋.本味篇》的主要建树表现在那些方面。

答：八条标准：久而不弊、熟而不烂、甘而不哝、酸而不酢酷、咸而不减、辛而不烈、淡而不薄、肥而不睺。实质是：“适口者珍”特别重视菜肴的味感的和谐美。

11、泡油炒的工艺程序有九大步骤，请按顺序写出这些步骤。

答：①处理副料：煸炒、干煸、滚煨、泡油、煨及炸；②调碗芡；③肉料泡油；④下料头；⑤下副料；⑥下肉料；⑦烹酒；⑧勾芡；⑨加包尾洒，同时下炸好的干果。

12、请分析炖品料头中各料的作用。

答：姜件、葱条用于去除肉料的腥臊、异味；火腿能增加炖品的芳香气味，并能赋予炖品浅红色泽，这种色泽能使人产生香浓、滋润的感受觉。枚肉可为炖品补充鲜味。

四、计算题：

1、菜式“什锦鱼青丸”用鱼青150ɡ，配料200ɡ，调味料3元。鲮鱼每千克25元，鲮鱼起肉后可用的头和腩计30%，每千克作价8元。所用配料计每千克15元。另外，制作鱼青所用的蛋清每千克7元，淀粉每千克5元，盐每千克2元，味精每千克20元。若销售毛利率为52%，试求该菜肴的售价多少？（提示：先算鱼青的成本。）

解：∵鲮鱼加工成鱼青蓉的净料率为38% ∴鱼青蓉单价=（25－8×0.3）÷38%=22.8÷38%=59.47（元／㎏）根据制作鱼青的配方,鱼青的单位成本为：

（59.47＋7×0.1＋5×0.01＋2×0.0075＋20×0.005）÷(1＋0.1＋0.01＋0.0075＋0.005)= 60.335÷1.1225 = 53.75（元）

菜肴成本为：53.75×0.15＋15×0.2＋3=14.06（元）

售价=成本÷（1－销售毛利率）=14.06÷(1－52%)=14.06÷0.48=29.29（元）

答：该菜肴售价为29.29元。

A.北菇扒菜胆”一份用料如下：不发北菇200ɡ，生菜胆300ɡ，调味料2.5元。已知北菇进货价每千克65元（净料率350%），生菜进货价每千克2.8元，那么制作10份上述的菜肴总成本是多少？

解：1份北菇成本=65元÷350%×0.2=3.714元 ∵生菜胆净料率为40% ∴1份生菜胆成本=2.8元÷40%×0.5=2.1

1份菜肴的成本为3.714＋2.1＋2.5=8.314（元）10份菜肴的成本为8.314×10=83.14（元）

答：“北菇扒菜胆”10份的成本83.14元。

3、韭黄炒肉丝，用肉丝150克，净韭黄250克，调味料计2元。猪里脊进价每千克25元，加工成肉丝净料率为80%，占20%的下脚料碎肉作价每千克10元。韭黄每千克12元，净料率自行确定。若销售毛利率为56%，求该菜售价。解：肉丝成本=（25－0.2×10）÷80%×0.15=4.313（元）韭黄的净料率为95% 韭黄成本=12÷95%×0.25=3.158（元）

该菜售价=（主料成本＋副料成本＋调味料成本）÷（1－销售毛利率）

=（4.313＋3.158＋2）÷（1－56%）≈21.525(元)=21.53元(或21.50元)答：该菜售价为21.53元（或21.50元）

4、“园林白切鸡“一盘，售价60元，若成本毛利率为96%，试求它的销售毛利率及成本是多少？ 解：销售毛利率=成本毛利率÷（1+成本毛利率）×100% = 96%÷（1+96%）×100%= 0.49×100% = 49%

菜肴成本＝售价×（1－销售毛利率）＝60×（1－49％）＝30.6（元）

答：销售毛利率为49%，成本为30.6元。

5、“冬笋肉丝”一份，用肉丝150g，冬笋75g，调味料2.4元。瘦肉进货价每千克20元，加工成肉丝净料率为75%，净冬笋每千克10.8元。若成本毛利率为117.4%，试求该菜肴售价多少？

解：瘦肉成本=20÷75%×0.15=26.667×0.15≈4（元）

冬笋成本=10.8×0.075=0.81（元）

菜肴成本=4+0.81+2.4=7.21（元）

售价=成本×（1+成本毛利率）=7.21×（1+117.4%）=15.674≈15.67（元）

答：该菜肴售价为15.67元。6、8㎏面粉制作面包皮，成本如下：面粉54.4元，白糖8元，鸡旦4.8元，牛油9元，干酵母2.5元。如果面包皮起率为188.7%，试求每千克面包皮的成本多少？

解：每千克面粉做成的面包皮成本为：

（54.4＋8＋4.8＋9＋2.5）÷8=78.7÷8=9.837≈9.84（元/㎏）每千克面包皮单价为：9.84÷188.4%=5.214≈5.21（元/㎏）

答：每千克面包皮成本为5.21元

7、“豉椒鸡片”一份，用鸡肉300ɡ，净辣椒150ɡ，调味料3.5元。若毛鸡项购进价每千克26元，辣椒每千克5元，销售毛利率为54%，试求该菜然理论售价多少？ 解：（1）光鸡净料率63%，鸡肉净料率55% 所以鸡肉单价为26÷（63%×55%）=75.036（元）鸡肉成本75.036×0.3=22.51（元）（2）辣椒净料率75% 所以辣椒成本=5÷75%×0.15=6.667×0.15=1.00（元）（3）菜肴成本22.51＋1.00＋3.5=27.01（元）

（4）售价=成本÷（1－销售毛利率）=27.01÷(1－54%)=58.717≈58.72(元)答：“豉椒鸡片”的理论售价为58.72元。

8、“滑蛋牛肉”一份，用料如下：腌牛肉200ɡ，净鸡蛋300ɡ，调味料3 元。若牛肉进货价每千克18元，鸡蛋每千克6.4元（约蛋净料率80%），试求该菜肴的成本多少？ 提示：（根据腌牛肉的成本构成表，求出腌牛肉的单价）腌牛肉成本构成表：（把计算结果填进括号内）

原料名称 用量（㎏）单价（元/㎏）成本额（元）

牛肉量 1.00（）（）

食粉 0.012 10 0.12 生抽 0.02 8 0.16 生油 0.05 15 0.75 淀粉 0.05 5 0.25 清水 0.15 略 略

合计 1.282()解：（1）牛肉片单价=18÷84%=21.43（元/㎏）（牛肉片净料率84%）

腌牛肉单价=（21.43＋0.12＋0.16＋0.75＋0.25）÷1.282=17.71（元/㎏）

腌牛肉成本=17.71元×0.2=3.542元（2）净蛋单价=6.4元÷84%=7.619元

净蛋成本=7.619元×0.3=2.286元

滑蛋牛肉成本=2.286＋3.542＋3.0=8.828≈8.83（元）

答：滑蛋牛肉一份的成本为8.83元。

9、“奶油蒜香骨”一盘，成本10.8元，售价24元，试求其成本毛利率和销售毛利率？

解：毛利额=24－10.8=13.2（元）

成本毛利率=毛利÷成本×100%=13.2÷10.8×100%=1.222×100%=122.2% 销售毛利率=毛利÷售价×100%=13.2÷24×100%=0.55×100%=55%

答：成本毛利率为122.2%,销售毛利率为55%。

10、购进带皮猪腿肉5㎏，每千克14.2元，加工后得净腿肉4.4㎏，猪皮0.6㎏，猪皮每千克6.8元，试求净腿肉单价多少？若某菜肴需用净腿肉300ɡ，那么它的成本是多少？ 解：净猪腿肉单价=（14.2×5-6.8×0.6）÷4.4=66.92÷4.4=15.209≈15.21（元/㎏）

300ɡ净腿肉成本15.21×0.3=4.56（元）

答：净腿肉单价为每千克15.21元。300ɡ净腿肉成本为4.56元。

答 案

一、填空题：

1、软嫩（较嫩）；较韧

2、炉焗；汁焗

3、五（5）

4、饱和；不饱和

5、二秋水仙碱

6、排场气氛

7、制作方法

8、《本味》

9、烹饪理论

10、贾思勰

11、食品加工技术

12、食品加工工艺

13、物理分散；水解

14、复合

15、和味；增浓复合味感

16、躯干部

17、辐射传热

18、脂化

19、加盖 20、滚

21、药用鸡

22、弯

23、龙利或挞沙

24、茎菜

25、包

26、个别

27、平蒸法

28、大热（较热）29、2.5～3（2.5、3）

30、火腿片；菜软（菜远、菜芯软）

31、饱和；不饱和

32、钙（钙质）

33、营养素（营养物质）

34、随园食单

35、装置（炉灶）；物体

36、对流

37、火力

38、咸复合味；甜复合味

39、碎件；原件 40、淋芡；封芡

41、合成；合成

42、营养物质

43、新的论题

44、高（也高）；大

45、对流

46、火力

47、拌芡

48、标准味液（统一味液）

49、特殊风味 50、23（20多）

51、河豚鱼毒素（河豚毒素、河豚酸）

52、锅（炒锅、镬）

53、味蕾

54、摆放恰当

55、料菇（菇件）、厚笋片

56、平面

57、传热介质

58、健康（身体）

59、放置一段时间（等等、放一放）60、完整菜肴原料组合

二、选择题：

1、A

2、D

3、C

4、D

5、C

6、D

7、B

8、D

9、A

10、C

11、D

12、B

13、C

14、C

15、C

16、B

17、C

18、D

19、B 20、B

21、B

22、C

23、D

24、C

25、C

26、D

27、C

28、A

29、C 30、B

31、A

32、B

33、D

34、B

35、C

36、B

37、C

38、A

39、A 40、B

41、D

42、A

43、B

44、D

45、C

46、B

47、A

48、C

49、B 50、A

51、A

52、C

53、D

54、B

55、D

56、D

57、C

58、A

59、B 60、D

61、A 62、C 63、D 64、C 65、A 66、C 67、A 68、D 69、B 70、C

71、B 72、B 73、B 74、C 75、A 76、C 77、A 78、B 79、B 80、C

81、B 82、B 83、A 84、C 85、A 86、B 87、D 88、C 89、A 90、B

91、C 92、C 93、D 94、C 95、D 96、A 97、C 98、D 99、D 100、C

101、C 102、C 103、A 104、B 105、C 106、B 107、B 108、C 109、C

110、D

111、A 112、D 113、B 114、A 115、C 116、A 117、D 118、D 119、B 120、D 121、D 122、B 123、C 124、B 125、D 126、B 127、C 128、B 129、B 130、D

131、D 132、D 133、A 134、B 135、D 136、C 137、C 138、D 139、B 140、A

141、D 142、D 143、B 144、B 145、A 146、B 147、C 148、C 149、C 150、C

151、A 152、A 153、C

三、判断题：

1、×

2、√

3、×

4、×

5、√

6、×

7、×

8、×

9、×

10、×

11、√

12、×

13、√

14、×

15、√

16、√

17、√

18、×

19、√ 20、×

21、√

22、√

23、√

24、×

25、×

26、√

27、×

28、×

29、√ 30、×

31、×

32、√

33、√

34、×

35、×

36、×

37、√

38、√

39、× 40、√

41、√

42、√

43、√

44、√

45、×

46、√

47、×

48、×

49、√ 50、√

51、√

52、×

53、√

54、×

55、√

56、√

57、√

58、×

59、√ 60、×

61、√ 62、× 63、× 64、√ 65、√ 66、√ 67、× 68、× 69、√ 70、×

71、× 72、√ 73、√ 74、√ 75、√ 76、√ 77、× 78、√ 79、√ 80、√

81、√ 82、× 83、× 84、× 85、× 86、√ 87、× 88、√ 89、× 90、×

91、× 92、√ 93、× 94、× 95、× 96、× 97、√ 98、√ 99、× 100、√

101、√ 102、× 103、× 104、√ 105、× 106、√ 107、√ 108、× 109、√

110、×

111、× 112、√ 113、× 114、× 115、× 116、√ 117、√ 118、× 119、√ 120、√

121、× 122、√ 123、× 124、√ 125、× 126、√ 127、√ 128、√ 129、√ 130、√

131、√ 132、× 133、× 134、√ 135、√ 136、× 137、√ 138、√ 139、× 140、×

141、× 142、√ 143、√ 144、× 145、√

四、简答题：

蛋白质的生理功能有以下几点：（1）构成和修补机体组织；（2）调节生理机能；（3）供给热能（量）（4）使机体免疫；（5）为机体解毒。蔗糖在烹调过程中会发生以下变化：

（1）当加热温度达到150℃蔗糖开始熔化；（2）超过溶点或有碱的加入，糖会分解产生5－羟甲基糠醛及黑腐质，使糖色加深，吸湿性增强。

（3）5-羟甲基糠醛会促使糖返沙；

（4）当加热到160℃时糖分子迅速脱水缩合，糖的酸度增高色泽加深。（5）与蛋白质一起加热时会发生碳氨反应（美拉德反应）。

3、（1）熟悉干货原料的特性和产地，以便选用合理的涨发方法；

（2）掌握干货原料品质的新旧、老嫩和好坏，以便控制浸发时间和火候；（3）熟悉涨发步骤，留意涨发过程的关键环节；（4）注意保存良好的滋味，除掉不良的气味；（5）懂得干货原料的质地要求及涨发程度；（6）尽量提高涨发的成率；（7）做好保管工作。

4、直刀法就是在操作时刀口朝下，刀背朝天，刀身向砧板平面作垂直运动的一种运刀法。

直刀法操作灵活多变、简练快捷、适用范围广。

5、炸烹调法可分为酥炸法、吉列炸法、蛋白稀浆炸法、脆浆炸法、脆皮炸法、生炸法及炸法。炸制菜式大多都要上浆、上粉。浆粉不同，不仅成品风味不同，制作工艺也不同，因此，炸法的分类是以所上浆粉为依据的。

6、姜件、葱条用于去除肉料的腥臊、异昧；火腿能增加炖品的芳香气味，并能赋予炖品浅红色泽，这种色泽能使人产生香浓、滋润的感觉。枚肉可为炖品补充鲜味。

7、（1）副料多，制菜式的副料种类和数量都较多，主料就是通过这些副料获得丰富的滋味，变得味道醇厚的。

（2）主料在制前都经过增香、上色处理，以保持色泽、风味一致。

（3）菜肴具有肉料软、滋味醇厚、香气浓郁的风味特色。

8、（1）选用新鲜肉料并清洗干净，原料用量要固定；

（2）冷水下肉料；

（3）汤烧沸后转用慢火，以汤面滚起，呈“菊花心”为度；

（4）熬汤中途不能撇油，不能停火，要连续熬制；

（5）起汤前先撇清浮油；

（6）盛汤的容器必须干燥洁净。

9、糖类的生理功能有以下几点：（1）提供热量；（2）构成机体；（3）抗生酮作用和节约蛋白质；

（4）保护肝脏和解毒作用；（5）促进肠胃蠕动。

10、八条标准：久而不弊、熟而不烂、甘而不哝、酸而不酢酷、咸而不减、辛而不烈、淡而不薄、肥而不睺。实质是：“适口者珍”特别重视菜肴的味感的和谐美。

11、①处理副料：煸炒、干煸、滚煨、泡油、煨及炸；②调碗芡；③肉料泡油；④下料头；⑤下副料；⑥下肉料；⑦烹酒；⑧勾芡；⑨加包尾洒，同时下炸好的干果。

12、姜件、葱条用于去除肉料的腥臊、异味；火腿能增加炖品的芳香气味，并能赋予炖品浅红色泽，这种色泽能使人产生香浓、滋润的感受觉。枚肉可为炖品补充鲜味。

五、计算题：

1、解：∵鲮鱼加工成鱼青蓉的净料率为38% ∴鱼青蓉单价=（25－8×0.3）÷38%=22.8÷38%=59.47（元／㎏）根据制作鱼青的配方,鱼青的单位成本为：

（59.47＋7×0.1＋5×0.01＋2×0.0075＋20×0.005）÷(1＋0.1＋0.01＋0.0075＋0.005)= 60.335÷1.1225 = 53.75（元）

菜肴成本为：53.75×0.15＋15×0.2＋3=14.06（元）

售价=成本÷（1－销售毛利率）=14.06÷(1－52%)=14.06÷0.48=29.29（元）

答：该菜肴售价为29.29元。

2、解：1份北菇成本=65元÷350%×0.2=3.714元 ∵生菜胆净料率为40% ∴1份生菜胆成本=2.8元÷40%×0.5=2.1

1份菜肴的成本为3.714＋2.1＋2.5=8.314（元）10份菜肴的成本为8.314×10=83.14（元）

答：“北菇扒菜胆”10份的成本83.14元。

3、解：肉丝成本=（25－0.2×10）÷80%×0.15=4.313（元）韭黄的净料率为95% 韭黄成本=12÷95%×0.25=3.158（元）

该菜售价=（主料成本＋副料成本＋调味料成本）÷（1－销售毛利率）

=（4.313＋3.158＋2）÷（1－56%）≈21.525(元)=21.53元(或21.50元)答：该菜售价为21.53元（或21.50元）

4、解：销售毛利率=成本毛利率÷（1+成本毛利率）×100% = 96%÷（1+96%）×100%= 0.49×100% = 49%

菜肴成本＝售价×（1－销售毛利率）＝60×（1－49％）＝30.6（元）答：销售毛利率为49%，成本为30.6元。

5、解：瘦肉成本=20÷75%×0.15=26.667×0.15≈4（元）

冬笋成本=10.8×0.075=0.81（元）

菜肴成本=4+0.81+2.4=7.21（元）

售价=成本×（1+成本毛利率）=7.21×（1+117.4%）=15.674≈15.67（元）

答：该菜肴售价为15.67元。

解：每千克面粉做成的面包皮成本为：

（54.4＋8＋4.8＋9＋2.5）÷8=78.7÷8=9.837≈9.84（元/㎏）每千克面包皮单价为：9.84÷188.4%=5.214≈5.21（元/㎏）

答：每千克面包皮成本为5.21元 解：（1）光鸡净料率63%，鸡肉净料率55% 所以鸡肉单价为26÷（63%×55%）=75.036（元）鸡肉成本75.036×0.3=22.51（元）（2）辣椒净料率75% 所以辣椒成本=5÷75%×0.15=6.667×0.15=1.00（元）（3）菜肴成本22.51＋1.00＋3.5=27.01（元）

（4）售价=成本÷（1－销售毛利率）=27.01÷(1－54%)=58.717≈58.72(元)答：“豉椒鸡片”的理论售价为58.72元。解：（1）牛肉片单价=18÷84%=21.43（元/㎏）（牛肉片净料率84%）

腌牛肉单价=（21.43＋0.12＋0.16＋0.75＋0.25）÷1.282=17.71（元/㎏）

腌牛肉成本=17.71元×0.2=3.542元（2）净蛋单价=6.4元÷84%=7.619元

净蛋成本=7.619元×0.3=2.286元

滑蛋牛肉成本=2.286＋3.542＋3.0=8.828≈8.83（元）

答：滑蛋牛肉一份的成本为8.83元。解：毛利额=24－10.8=13.2（元）

成本毛利率=毛利÷成本×100%=13.2÷10.8×100%=1.222×100%=122.2% 销售毛利率=毛利÷售价×100%=13.2÷24×100%=0.55×100%=55%

答：成本毛利率为122.2%,销售毛利率为55%。

10、解：净猪腿肉单价=（14.2×5-6.8×0.6）÷4.4=66.92÷4.4=15.209≈15.21（元/㎏）

300ɡ净腿肉成本15.21×0.3=4.56（元）

答：净腿肉单价为每千克15.21元。300ɡ净腿肉成本为4.56元。

**第三篇：中式烹调试题**

中式烹调师高级理论知识复习题

一、单项选择题

．制作虾饼时预熟定型的方法是(B)。

A、炸制

B、煎制

C、蒸制

D、汆制 ．平衡膳食宝塔的

A、黑鱼

B、海带

C、鳊鱼

D、鲢鱼 ．引起食物中毒的原因有(A)。

A、食物被霉菌污染

B、食物中的过敏原

C、食源性寄生虫的污染

D、肠道传染病病毒的污染 ．易引起金黄色葡萄球菌食物中毒的食品(A)除外。

A、蔬菜

B、奶油蛋糕

C、剩饭

D、凉糕 ．茭白在我国主要产于(B)。

A、黄河流域

B、长江流域

C、东北地区

D、渤海湾地区 ．莼菜是著名的水生叶菜，以(A)所产品质最佳。

A、杭州西湖

B、萧山湘湖

C、江苏太湖

D、安徽巢湖 ．西兰花又称(C)，原产意大利。

A、菜花

B、花菜

C、绿花菜

D、法国百合 ．食用菌供食用的部位主要是(B)。

A、菌丝体

B、子实体

C、孢子体

D、果实 ．动物脂肪中(C)含量较多。

A、单不饱和脂肪酸

B、多不饱和脂肪酸

C、饱和脂肪酸

D、必需脂肪酸 ．调制鱼茸胶时，投料的次序是(B)。

A、先加盐后加水

B、先加水后加盐

C、盐、水同时加入

D、先加盐再加水，最后再加盐 ．生熏白鱼在熏制前对鱼要进行(A)处理。

A、腌制

B、风干

C、上色

D、蒸制 ．爽口牛丸的成熟方法是(B)。

A、油浸

B、水汆

C、汤爆

D、清蒸 ．糟制品在低于(A)的温度下食用口感最好。

A、10度

B、25度

C、35度

D、45度 ．京都排骨酱中盐的用量是(D)。

A、5克

B、10克

C、3克

D、不加盐 ．夏季为了更好地保存琼脂冻，可以将它放在(B)。

A、冷冻室

B、冷藏室

C、阴凉处

D、常温下 ．菠萝的原产地是(B)。

A、中国

B、巴西

C、泰国

D、马来西亚 ．雪花蟹斗中填放的主料是(C)。

A、炒虾仁

B、炒鱼米

C、炒蟹粉

D、炒芙蓉蛋 ．电器设备保护接地使用的电阻要求不大于(C)欧姆。

A、1

B、2

C、4

D、8 ．加工风鸡的最佳时间是(D)。

A、农历正月

B、农历五月

C、农历九月

D、农历腊月 ．茄子属于(B)蔬菜。

A、瓠果类

B、浆果类

C、荚果类

D、假果类 ．下列蔬菜中不属于食用菌类的是(D)。

A、香菇

B、金针菇

C、平菇

D、紫菜 ．肉毒梭菌食物中毒，主要出现(A)。

A、以中枢神经系统为主的症状

B、腹痛

C、腹泻

D、剧烈呕吐 ．属于过敏性食物中毒的是(A)。

试卷编码： 11GL19070000-40301010030001

A、鱼类引起的组胺中毒

B、副溶血性弧菌食物中毒

C、沙门菌食物中毒

D、麻痹性贝类中毒 ．为防止食物中亚硝酸盐含量过高应(D)。

A、腌制蔬菜至少2天以上方可食用

B、腌制蔬菜至少5周以上方可食用

C、腌制蔬菜至少1周以上方可食用

D、腌制蔬菜至少2周以上方可食用 ．赤霉病麦中毒是霉菌中的镰刀菌造成(A)霉变而引起的中毒。

A、大米

B、大豆

C、肉类

D、蛋类 ．在评价食物蛋白质营养价值时，常以全蛋作为(A)。

A、参考蛋白

B、半完全蛋白

C、不完全蛋白

D、完全蛋白 ．为保证生理状况及各种活动的需要，全天总能量的40％应安排在(B)。

A、早餐

B、午餐

C、晚餐

D、夜宵 ．区别成本和费用概念后，饮食企业成本核算的主体是饮食产品的(D)。

A、总成本

B、主料成本

C、生产性成本

D、原材料成本 ．根据饮食行业的经营性质，饮食业成本应由生产、销售和(D)三类成本构成。

A、财务

B、营业

C、管理

D、服务

．尊师爱徒、团结协作的具体要求包括平等尊重、顾全大局、(C)、加强协作等几个方面。

A、遵纪守法

B、开拓创新

C、相互学习

D、注重实效 ．糖浆是以(D)原料为主调制而成的汁液。

A、双糖

B、结晶糖

C、再结晶糖

D、麦芽糖 ．组成厨房消防设备的是(B)。

A、手动灭火设备和自动灭火系统

B、消防给水系统和化学灭火设备

C、消防给水系统和自动喷淋水系统

D、物理灭火设备和化学灭火设备 ．冻一般分为自然凝固和(B)。

A、冷冻凝固

B、凝固剂凝固

C、添加剂凝固

D、人工凝固 ．职业道德建设应与建立和完善相应的(B)措施相结合。

A、法治惩戒

B、奖罚和教育

C、廉政教育

D、惩治腐败 ．长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是(D)。

A、维生素A

B、维生素D

C、维生素E

D、维生素B1 ．从进食的效果看甜菜应该是在(C)上桌。

A、宴席开始时

B、宴席过程中

C、宴席最后阶段

D、宴席结束后35．餐厅原始销售记录的统计，一般以(D)为单位分别进行。

A、每个餐位的销售记录

B、每位服务员销售情况

C、每位客人消费情况

D、每一餐或不同餐厅 ．影响净料成本高低的因素主要有(C)、技术水平和工作态度等。

A、加工要求

B、原料种类

C、原料质量

D、原料数量 ．生料成本等于毛料总值扣除下脚料和废弃物总值后(C)生料质量。

A、减去

B、加上

C、除以

D、乘以

．调味半成品成本等于毛料总值(A)下脚料总值加上调味品总值后除以调味半成品质量。

A、减去

B、加上

C、除以

D、乘以

．利用净料率可以将毛料成本单价换算为净料成本单价，净料单价等于毛料单价(C)净料率。

A、减去

B、加上

C、除以

D、乘以 ．调味品成本的核算方法分为单件成本核算法和(D)两种类型。

A、复合成本核算法

B、批量成本核算法

试卷编码： 11GL19070000-40301010030001

C、总成本核算法

D、平均成本核算法 ．烫制后的甲鱼在去除黑衣时应在(C)进行。

A、冰水

B、凉水

C、温水

D、沸水 ．柠檬黄耐光、耐热、耐酸性较好，遇碱会发生(B)变化。

A、变绿

B、变蓝

C、变黑

D、变红 ．水煮是川菜的特色，它对原料的成熟要求是(A)。

A、断生即可

B、软烂即可

C、酥烂即可

D、半熟即可 ．淮扬菜中也用辣味的调味品，只是在菜品中起(C)。

A、增香增鲜作用

B、去腥解腻作用

C、调节辅助作用

D、掩盖异味作用 ．茸泥有粗茸、细茸之分，它的分类依据是(C)。

A、茸泥的弹性

B、茸泥的形状

C、茸泥的颗粒

D、茸泥的口感 ．下列面粉中面筋质含量最高的是(A)。

A、特制粉

B、标准粉

C、普通粉

D、家庭用粉 ．在加热过程中，呈味物质由原料的内层向外层扩散，再由外层向(C)扩散，最终达到浸出平衡。

A、内部

B、表面

C、汤中

D、油中 ．某些菜肴需要牛蛙要保留皮，加工时应用(A)进行搓洗。

A、盐

B、沙

C、油

D、碱 ．海带加工时应剪去(C)部位。

A、海带的尖部

B、海带的边缘

C、海带的根须

D、海带的表皮 ．造成原料外表腐烂，但内部还没有发透的原因是(D)。

A、水温过高

B、碱水过浓

C、涨发时间不够

D、原料涨发前没有泡软 ．体积大小不同的鱿鱼在涨发时应采用(D)方法。

A、大的先发，小的后发

B、同时发，同时取出

C、小的先发，大的后发

D、同时发 发好的先取出 ．质量较差的火腿一般要用(D)进行洗涤。

A、沸水

B、温水

C、盐水

D、热碱水 ．被西方人称为“美容肉”的家畜肉是(B)。

A、猪肉

B、兔肉

C、牛肉

D、马肉 ．黄牛肉中以饲养(A)年左右的牛肉质较好。

A、3

B、4

C、5

D、6 ．肉用鸽的最佳食用期是出壳后(B)天左右。

A、15

B、25

C、35

D、45 ．属于餐厅进食条件卫生的内容是(C)。

A、洗涤设备卫生

B、除油烟、通风设备卫生

C、餐厅的美化

D、厨房照明设备 ．口腔中可以消化的营养素是(B)。

A、蔗糖

B、淀粉

C、乳糖

D、糊精 ．婴幼儿体内的必需氨基酸为(C)。

A、7种

B、8种

C、9种

D、10种 ．处于负氮平衡的人群主要是(D)。

A、婴幼儿

B、孕妇

C、成年男性

D、老年人 ．动物脂肪中(C)含量较多。

A、单不饱和脂肪酸

B、多不饱和脂肪酸

C、饱和脂肪酸

D、必需脂肪酸

试卷编码： 11GL19070000-40301010030001 ．能够促进脂肪氧化代谢的营养素是(B)。

A、蛋白质

B、碳水化合物

C、矿物质

D、维生素 ．属于肉蛋兼用鸡的是(D)。

A、九斤黄鸡

B、狼山鸡

C、白来航鸡

D、白洛克鸡 ．团头鲂又称武昌鱼，主要产于(D)一带。

A、安徽巢湖

B、江苏太湖

C、山东微山湖

D、湖北梁子湖 ．调味品成本的核算方法分为单件成本核算法和(D)两种类型。

A、复合成本核算法

B、批量成本核算法

C、总成本核算法

D、平均成本核算法 ．吊汤所用的原料一般在吊汤(A)时机投放比较好。

A、加热开始时

B、汤汁沸腾时

C、汤汁稠浓时

D、汤汁加热前 ．调汁XO酱时用油一般选用(B)。

A、花生油

B、橄榄油

C、色拉油

D、芝麻油 ．怪味是(D)菜系的特色味型。

A、淮扬菜系

B、鲁菜系

C、粤菜系

D、川菜系 ．茶用于菜肴的主要功能除增加茶香外，还有(D)主要功能。

A、提神

B、增加营养

C、调和色彩

D、去腥解腻 ．肉用鸽的最佳食用期是出壳后(B)天左右。

A、15

B、25

C、35

D、45 ．影响净料成本高低的因素主要有原料质量、(B)和工作态度等。

A、加工要求

B、技术水平

C、原料种类

D、原料数量 ．虾蟹属于(A)，身体分为头胸部和腹部两部分。

A、甲壳类动物

B、软体类动物

C、棘皮类动物

D、腔肠类动物 ．属于贝类原料中头足类的是(D)。

A、贻贝

B、竹蛏

C、海螺

D、章鱼 ．下列蔬菜中属于根菜类蔬菜的是(D)。

A、土豆

B、荸荠

C、慈姑

D、芜菁 ．我国产量最高的大米是(D)。

A、粳米

B、糯米

C、香米

D、籼米 ．羊肉膻味的主要成分是(D)。

A、氨基酸

B、核苷酸

C、糖原

D、挥发性脂肪酸 ．造成酸辣味汁只辣不香或容易沉淀的现象是由于(A)原因造成的。

A、胡椒投放过早

B、胡椒投放过迟

C、胡椒太多

D、胡椒太少 ．酸牛奶是以牛奶为原料加入(C)发酵剂而制成的产品。

A、大肠杆菌

B、变形杆菌

C、乳酸菌

D、葡萄球菌 ．制茸胶时，一般鱼肉的吸水率是(A)。

A、100%---150%

B、120%----200%

C、80%------100%

D、70%------90% ．人体内含量最多的成分是(D)。

A、钙

B、磷

C、淀粉

D、水 ．毒蕈中毒可由(A)引起。

A、毒伞肽类

B、龙葵碱

C、皂素

D、植物红细胞凝血素

二、判断题

．(√)维生素C的缺乏症为坏血病。

．(√)人体内的矿物质可分为宏量元素和微量元素。

试卷编码： 11GL19070000-40301010030001 ．(×)蒜香骨在油炸时入锅的温度要很低，出锅的温度要很高，这样容易成熟。．(×)用于扎的线料一般选择植物性原料，而扎的主料必须是动物性原料。

．(√)道德是人类社会生活中依据社会舆论、传统习惯和内心信念，以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总和。

．(√)加碘盐是防治碘缺乏的重要途径。

．(×)大豆类原料的碳水化合物含量高于其他豆类碳水化合物含量。．(√)豆芽中的维生素Ｃ含量高于干大豆。

．(×)拔丝的原料应选择肉质嫩的动物性原料。

．(√)因虾的肠线都在虾的背部，所以去除虾线时一般都从虾的背部进行。．(√)畜肉处在僵直和后熟过程为新鲜肉。

．(√)发展中国家膳食结构中动物性食物过少而以植物性食物为主。．(×)采用标准成本控制事实上就是对菜肴的销售总量进行控制。．(×)计算成品成本时，要扣除掉调味品的价值。．(×)社会地位对人的道德素质起决定性作用。．(×)造成厨房火灾的原因都是人为因素。．(×)动物性原料可用温热水解冻。

．(×)任何职业道德的适用范围都具有普遍性。．(√)成本系数可以用于计算半成品的单位成本。．(√)体积估量法对粉状和液态的调味品都可使用。

试卷编码： 11GL19070000-40301010030001

**第四篇：中餐烹调技术教案**

导入新课

讲授新课

重点讲述

难点讲述

课后小结

巩固练习

布置作业

复习提问

讲授新课

课后小结

巩固练习

布置作业

复习提问

讲授新课

课后小结

巩固练习

布置作业

复习提问

讲授新课

重点

难点

课后小结

布置作业

复习提问

讲授新课

重点

难点

课堂小结

课后作业

复习提问

讲述新课

课堂小结

课后作业

复习提问

讲述新课

重点

难点

课堂小结

课后作业

复习提问

讲授新课

课后小结

布置作业

复习提问

讲授新课

课堂小结

课后作业

复习提问

讲授新课

课堂小结

布置作业

复习提问

讲授新课

课堂小结

布置作业

复习提问

讲授新课

课堂小结

布置作业

复习提问

讲授新课

课后小结

布置作业

复习提问

讲授新课

课后小结

巩固练习

布置作业

复习提问

讲授新课

课后小结

巩固练习

布置作业

复习提问

讲授新课

课后小结

巩固练习

布置作业

复习提问

讲授新课

课后小结

巩固练习

布置作业

复习提问

讲授新课

课后小结

巩固练习

布置作业

复习提问

讲授新课

课后小结

巩固练习

布置作业

复习提问

讲授新课

课后小结

巩固练习

布置作业

烹调是制作菜肴的一项专门技术。烹就是对烹饪原料加热或以微波使原料分子剧烈震荡摩擦生热而成熟；调是调和滋味。烹调时烹和调的结合，具体的说，就是将经过各种加工整理的烹饪原料进行加热和调味，制成色、香、味、形、营养俱佳的菜肴的工艺过程。

§1-1烹调的起源与中国烹饪的发展过程

一、烹调的起源

（一）烹

即烧、煮。就是对食物原料加热，使之成熟，起源于火的利用。

（二）调

就是调和滋味。起源于盐的利用。

（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，从远古人类的生吞活剥的野蛮生活，发展到烹熟而后食的饮食方式，这一主要的生活方式的转变，使人类开始区别于普通动物。

2、烹调而后食，可以杀菌消毒，保障健康，改善营养，帮助消化，为人类体力和智力的进一步发展创造了有利条件。

3、扩大了食物范围和居住环境，脱离与兽为伍的生活环境，生活起居逐渐走向文明。

4、养成了定时饮食的习惯，有更多时间从事劳动，生产力得到了发展。

5、随着烹调技术的不断发展，人们的饮食和生活方式逐渐趋于文明，人们的生活质量得到了提高，孕育并形成了独特而又灿烂的饮食文化。

二、中国烹饪的发展过程

（一）、萌芽时期

在新石器时代，食物原料多系渔猎的水鲜和野兽，间有驯化的禽畜、采集的草果的试种的五谷；调味品主要是粗盐；炊具是陶制的鼎、甑、鬲、釜、罐和地灶、砖灶、石灶；燃料仍系柴草；还有粗制的钵、碗、盘、盆作为食具，烹调方法是火炙、石燔与水煮、汽蒸并重，较为粗放。

在夏商周时期，系中国烹饪发展史上的“初潮”。出现了烘、烤、烧、煮、爆、蒸等烹调方法。

春秋战国时期，食源进一步扩大，不仅家畜野味共登盘餐，蔬果五谷俱列食谱，而且注意水产资源的开发，在南方的许多地区鱼虾龟蚌与猪狗牛羊同处于重要的位置，这是前所未有的；炊具出现了铁制器皿，较之青铜炊具更为先进，为油烹法的问世准备了条件；与此同

时，动物性油脂和调味品，也日渐增多，花椒、生姜、桂皮、小蒜运用普遍，菜肴制法和味型也有新的变化，并且出现了简单的冷饮制品和蜜渍、油炸点心。

（二）、形成时期

在烹饪原料方面，在先秦五谷、五畜、五菜、五果、五味的基础上，汉魏六朝的食料进一步扩充。张骞通四域后，相继从阿拉伯等地引进了茄子、大蒜、西瓜、黄瓜、扁豆、刀豆等新蔬菜，增加了素食的品种。特别重要的是，从西域引进芝麻后，人们学会了用它榨油。从此，植物油便登上中国烹饪的大舞台，促使油烹法的诞生。

在烹饪用具方面，铁器取代了铜器，并已逐步向轻薄小巧的方向发展。

在烹调方法方面，汉魏时期出现了两次厨务大分工，首先是红白两案的分工，接着是炉与案的分工。这有利于厨师集中精力专攻一行，提高技术。在烹调技法上，也比先秦精细，已广泛应用油炸法、油煎法等。

（三）、发展时期

此阶段是隋唐五代宋金元，先后经历过隋、唐、五代十国、北宋、辽、西夏、南宋、金、元等20多个朝代。是中国烹饪发展史上的第二个高潮。

在烹饪原料方面，从西域和南洋引进的品种更多，同时国内食物资源也进一步开发，尤其是海产品用量激增。

炊饮器皿向小巧、轻薄、实用的方向发展。

从燃料看，这时较多使用煤炭，部分地区还使用天然气和石油；有了耐烧的“金刚炭”（焦煤）、类似蜂窝煤的“黑太阳”，以及相当于火柴的“火寸”。

在烹调技法方面，隋唐宋元的突出成就是工艺菜式（包括食雕冷拼和造型大菜）的勃兴。这一时期加工工艺开始变得精细，出现了刻刀技术和炒、爆技术。菜点品种显著增多，宴席华贵丰盛，菜肴外型美观更为世人所重视。餐饮市场繁荣，风味菜点相继问世。

（四）、昌盛发展的时期

是指明清历史时期，这一阶段政局稳定，经济上升，物资充裕，饮食文化发达，是中国烹饪史上第三个高潮，硕果累累。

烹饪原料随着中外文化的交流，使食源更为充沛，从陆产到水产，各种原料无所不用。

烹调方法空前增多，工艺规程日益规范，菜点质量更上一层楼。中国的烹调技术在明清时期已由量变转为质变，开始由必然王国向自由王国迈进。

饮食市场已向专业化、集约化发展，同时全国各地的烹饪体系已经形成，各种风味流派蓬勃发展。

（五）、烹饪发展新时期

是指中国近代、现代历史时期，中国烹饪进入了创新开拓的繁荣时期。

三、烹调的作用

（一）烹的作用

1、杀菌消毒，保障食用安全

2、分解养料，便于消化吸收

3、合成滋味，形成复合的美味

4、增加食物的花色品种

（二）调的作用

1、除去异味，2、增进美味

3、确定滋味，4、丰富色彩

本节课讲述了烹调的起源，发明烹调的重要意义，中国烹饪的发展过程，烹调的作用等内容，为以后中餐烹调技术的详细讲述打下基础。

烹与调的作用以及具体举例

1、什么是烹调？烹和调的作用是什么？

2、烹调对人类进化的重大意义是什么？

3、简述我国烹调技术发展的主要过程。

1、什么是烹调？烹和调的作用是什么？

2、烹调对人类进化的重大意义是什么？

3、简述我国烹调技术发展的主要过程。

§1-2

中国菜肴的特点

1、用料广泛

中国菜肴的用料是极其丰富的。从其种类上，可以说无所不包，天上的、地下的、水中的、地底的、植物的、动物地，几乎无所不用。

2、选料讲究

选料，是中国厨师的首要技艺，是做好一品中国菜肴美食的基础，要具备丰富的知识和熟练运用的技巧。每种菜肴美食所取的原料，包括主料、配料、辅料、调料等，都有很多讲究和一定规则。

3、刀工精细

刀功是菜肴制作的重要环节，是菜肴定型和造型的关键。中国菜肴在加工原料时非常讲究大小、粗细、厚薄一致，以保证原料受热均匀、成熟一致。

4、配料巧妙

中国菜肴注重原料的质、色、形、味、营养的合理搭配。

5、技法多样

烹调技法，是我国厨师的又一门绝技。常用的技法有：炒、爆、炸、烹、熘、煎、贴、烩、扒、烧、炖、焖、氽、煮、酱、塌、卤、蒸、烤、拌、炝、熏，以及甜菜的拔丝、蜜汁、挂霜等。

6、味型丰富

中国各大菜系都有自己独特而可口的调味味型，除了要求掌握各种调味品的调和比例外，还要求巧妙地使用不同的调味方法。

7、菜品繁多

我国幅员辽阔，各地区的自然气候、地理环境和产物都不尽相同，因此各地区、各民族人民的生活习惯和菜肴风格都各具特色。

8、注重火候

火候，是形成菜肴美食的风味特色的关键之一。但火候瞬息万变，没有多年操作实践经验很难做到恰到好处。

9、讲究盛器

中国饮食器具之美，美在质，美在形，美在装饰、美在与馔品的谐

合。美器之美还不仅限于器物本身的质、形、饰，而且表现在它的组合之美，它与菜肴的匹配之美。

10、注意造型

中国菜肴造型美的追求是有悠久传统的。造型在菜肴的质量评价中是相当重要的。菜肴的造型美主要由色和形两部分组成。色对菜肴的作用主要有两个方面，一是增进食欲，二是视觉上的欣赏。形包括原料的形态、成品的造型或图形等外观形式。

11、中西交融

吸收西餐的长处，洋为中用，是提高和改进中国烹饪的一个可行的方法。西菜的注重营养搭配，清洁卫生，分食制，以及某些烹调特色，都可以借鉴到中国烹饪中来。

12、地方性强

不同地区的饮食习俗都有鲜明的民族性和地域性，饮食原料的不同，饮食习惯就有明显的差异。各民族饮食生活习惯的形成，有其社会根源和历史根源。

本节课主要讲述了中国菜肴的特点，中国菜肴与世界各地的菜肴是不同的，这也就决定其烹饪方法、加工技术等各方面也有所不同。

试讲出中国烹饪与世界其他各国烹饪的不同之处。

中国菜肴的特点是什么？

中国菜肴的特点是什么？

§1-3

学习烹调技术的方法和要求

一、学习烹调技术的方法

二、学习烹调技术的一半要求

三、厨师的基本要求

（一）厨师的职业道德

1、服务精神

2、敬业精神

3、创造精神

4、协作精神

（二）厨师的技艺

（三）身体素质

四、烹调基本功的一般要求

（一）一般要求

1、注意身体的锻炼，增强体力和耐力，特别要加强臂力的训练。

2、操作姿势要正确而自然，只有如此，工作效率才能提高。

3、熟悉各种设备及工具的正确使用方法与保养方法，并能灵活运用。

4、操作时必须思想集中、动作敏捷、灵活，注意安全。

5、取放调味品干净利落，并随时保持台面及用具整洁，注意个人卫生和食品卫生

（二）基本功训练

1、投料准确

这里的准确包含两个方面，一个是投料数量上的准确，一个是投料时间的准确，这两者缺一不可，争取做到“一勺准”。

2、挂糊、上浆适度均匀

糊浆的不厚，直接决定菜肴的成品质量，挂糊过厚或挂不上糊在以后的实际操作过程中都是比较常见的错误，如何能够避免这一类错误的发生时非常重要的。

3、正确识别和掌握油温

中式菜肴的成熟度和老嫩程度在很大一部分上都取决于油温的高低，所以要成为一名合格的烹饪工作者油温的掌握也必不可少。

4、灵活掌握火候

火候的大小在实际操作过程中是很难掌握的，在制作一道菜肴时火候都是有所变化的，要根据菜肴大小、老嫩程度、形状的不同，掌握好火候。

5、勾芡恰当

6、翻锅自如

7、出锅及时

8、装盘熟练

什么叫火候？研究火候有什么意义？

热传递有哪几种形式？各有什么特点？

§5-2

加热对烹饪原料的作用于影响

烹饪原料在加热过程中会发生多种理化变化。其变化随原料与加热方式不同而异。

一般来说，主要的物理变化有：分散、渗透、溶化、凝固、挥发、凝结等。主要的化学变化有：变性、糊化、水解、氧化、酯化等。

烹饪原料加热，在理化变化的作用下，形状、色泽、质地、风味等均有新变化，其中火候的掌握及运用是变化的关键之一。

一、加热对烹饪原料的作用：

1、分散作用

是指破坏原料的组织结构，使烹饪原料的成分从浓度较高的地方向浓度较低的地方扩散，属于物理变化。主要包括吸水、膨胀、分散、溶解四个阶段。

2、水解作用

是指原料中的营养成分在水的作用下发生分解，属于化学变化。

3、凝固作用

是加热过程中，烹饪原料中蛋白质空间结构遭到的破坏，即热变性，属于物理变化。

4、酯化作用

是指醇类物质与有机酸共同加热产生具有芳香气味酯类的化学反应，属于化学反应。

5、氧化作用

是一种化学反应。在烹调加热时，食用油脂及食物中所含的维生素最易发生这种反应。

食用油脂在高温下连续反复使用，发生高温氧化反应，所产生的某些醛、醇、酸及过氧化物对人体有害，所以烹调加热使用的油脂要经常更换。

6、其他作用

如淀粉及其它糖类物质的糊精反应及焦糖化反应，形成黄色或棕红色；蛋清中的蛋白质含有硫元素，蛋黄中的蛋白质含有铁，加热过程中硫与铁化合，产生了暗绿色的硫化铁，使得煮熟的鸡蛋蛋黄表面呈现一层暗绿色。

二、加热对烹饪原料的影响

（一）用油作辅助原料

外酥里嫩

干香气味

（二）用水作辅助原料

汤汁鲜美

分解维生素

（三）蒸对烹饪原料的影响

使菜肴柔软鲜嫩

保持完整

（四）烘、烤对烹饪原料的影响

外部干香

内部鲜嫩

今天主要讲述了加热对烹饪原料的作用与影响，加热对烹饪原料有哪些作用？

加热对烹饪原料有哪些影响？试举例说明

加热对烹饪原料有哪些作用？

加热对烹饪原料有哪些影响？试举例说明

§5-3

火候的掌握

掌握火候的概念

所谓掌握火候，就是按照烹调方法、菜品特点及食用的不同具体要求，调节控制加热温度和时间，将食品原料烹制至符合食用要求并达到规定的质量标准。

（一）、火力的鉴别

所谓火力，是指各种能源经物理或化学转变为热能的程度。燃料燃烧过程，属于化学变化范畴。专业上是指燃料在炉膛内燃烧的烈度，燃料处在剧烈燃烧状态中，火力就强，反之则弱。

火力，在专业中，一般是根据燃料燃烧所产生的火焰高低、烧的明暗度和辐射热的强弱等现象综合判断，一般分为急火、慢火、微火三类。

1、旺火

又称急火、武火或大火。火焰高而稳定，呈黄白色，光度明亮，热气逼人，辐射热能强。

2、中火

火焰低而不稳，时有摇晃、起落，呈红色，光度较暗，辐射热不强。

3、小火

又称文火。火焰细小，时有时无，光度暗淡，辐射热较弱

4、微火

又称慢火。看不到火焰，光呈暗红色，辐射热很弱。

（二）掌握火候的方法

1、油温的判定

2、原料变化的鉴别

3、饭锅技巧的运用

（三）掌握火候的一般原则

1、质嫩、形小的烹调原料，一般采用急火、短时间加热。

2、成菜质地要求脆、嫩的，一般采用急火、短时间加热。

3、需要快速操作，短时间成菜的烹调方法，一般采用急火、短时间加热。

4、质老、形大的烹调原料，一般采用慢火、长时间加热。

5、成菜质地要求酥、烂的，一般采用慢火、长时间加热。

6、需要长时间加热，原料要求味透的烹调方法，一般采用慢火、长时间加热。

（四）、掌握火候的具体要求

1、了解组成菜肴的原料性质

2、了解各种烹调方法的操作要求及特点

3、掌握菜肴成品的质量标准

4、能熟练运用各种勺法，动作敏捷、利落

5、能正确鉴别火力的强弱及油温

6、能恰当控制用火时间的长短和灵活用火

本节课讲述了火力的鉴别、掌握火候的方法、掌握火候的一般原则以及掌握火候的具体要求，从而为以后的热菜烹调实训课做好铺垫。

1、怎么鉴别火力？

2、掌握火候的方法是什么？

1、怎么鉴别火力？

2、掌握火候的方法是什么？

§6-1

味觉与调味

一、味觉

是指舌头与液体或者溶解于液体的物质接触时所产生的感觉

（一）味觉的几种现象

1.对比现象

味的对比又称味的突出，是将两种以上不同味道的呈味物质，按悬殊比例混合使用调和在一起，导致量大的那种呈味物质味道更加突出的调味方式。

例如，用少量的盐提高鲜味，提高糖液甜度。试验，在15%的蔗糖溶液中加入0.017%的食盐，结果这种糖盐混合液比15%的纯蔗糖溶液更甜。

2.变味现象

变味现象是指先摄取的食物的味给后摄取的食物的味带来质的影响。

3.相乘现象

味的相乘又称味的相加，是将两种或两种以上同一味道的呈味物质混合使用，导致这种味道进一步加强的调味方式。

鸡精与味精混合使用可是鲜度增大，而且更加鲜醇。

主要是在需要提高原料中某一主味或需要为原料补味时使用。

4.相抵现象

是将两种或两种以上不同的呈味物质，按一定比例混合使用，使各种呈味物质的味均减弱的调味方式。

A、使用多种调味品综合达到味道适宜。

如：口味过咸或过酸，适当加些糖，可使咸味或酸味有所减轻，并食不出甜味。

B、利用某些调味品中挥发性呈味物质掩盖。

如：生姜中的姜酮、姜酚、姜醇；肉桂中的桂皮醛；葱、蒜中的二硫化物；料酒中的乙醇和食醋中的乙酸等。

C、利用某些调味品中的化学元素消杀。

如：鱼体内的氧化三甲胺，是呈鲜的主要物质，但是，当鱼死后，这种物质在酶和细菌的作用下，逐渐还原为有较强腥臭味的三甲胺，对菜肴味道影响很大。经过分析，三甲胺属碱性，溶于乙醇，可以通过加醋和料酒来中和及溶解。因此，烹鱼时加醋和料酒等，不仅能产生脂化反应形成香气，而且还会消杀鱼中的腥味。

二、调味

（一）、调味的定义

所谓调味，简而言之，就是对菜肴调和滋味。具体讲，就是采用各种调味品和调味方式、方法，在菜肴烹制的不同时机影响原料，使菜肴具有多种味道和风味特色的技法。

（二）调味的作用

1使菜获得滋味：一些无味的原料经调和得到人们喜爱的滋味

增加滋味：

经过调和使单一的味变鲜美可口的复合味

3使菜更多样化：菜的名称因调味而变化，使同一原料有不同之风味，增加菜的花色品种

协调滋味：

把滋味较浓、淡、荤、素加以调和，起协调、互相渗透滋味的作用

5突出地方风味：使地方菜有其个性

6美化菜的色彩：经调味使菜在调味品的作用下增加菜的确良色彩与颜色

本堂课主要讲解了味觉的几种现象，调味的定义以及作用，通过本堂课的讲解使学生为以后在热菜实训课上对菜肴调味做好铺垫。

1.味觉有哪几种现象？

2.调味的定义以及作用。

1.味觉有哪几种现象？

2.调味的定义以及作用。

§6-2

味的种类

味是某种物质刺激味蕾所引起的感觉。

菜肴的味是由调味品和烹调原料（主、辅料）中的呈味物质，通过加热、调拌融合而成的。

调味品就是含有能刺激味蕾引起感觉的物质（呈味成分），用于制作菜品调和味道所用的物料。在菜点烹制过程中，凡能起到突出菜点口味、改变菜点外观、增进菜点色彩、消除腥膻异味等无毒的非主、辅料食品，统称为调味品。

菜肴的味是一种复杂的生理感受，是神经通过味蕾所感受到的滋味。口腔中能产生物理和化学未决，味大体可分为单一味和复合味两类类。

一、单一味

也称为基本味、母味。是指只用一种味道的呈味物质调制出的滋味。主要有咸、甜、酸、辣、苦、鲜。

1、咸味

咸味是绝大多数复合味的基础味，是菜肴调味的主味，菜肴中除了纯甜味品种外，几乎都带有咸味，而且咸味调料中的呈味成分氯化钠是人体的必须营养素之一，故常被称为“百味之本”、“百肴之将”。咸味能去腥解腻，突出原料的鲜香味，调和多种多样的复合味。

2、甜味

甜味在古代也称甘味，在调料中的作用仅次于咸味。在烹调中，甜味除了调制单一甜味菜肴外，更重要的是调制更多复合味的菜肴。甜味可以增加菜肴的鲜味，并有特殊调和滋味的作用。常用的呈现甜味的调味品主要有蔗糖（白糖、红糖、冰糖等）、蜂蜜、饴糖、果酱、糖精等。

3、酸味

烹调中用于调味的酸味成分主要是可以电离出氢离子的一些有机酸，如醋酸、柠檬酸、乳酸、苹果酸、酒石酸等。

酸味具有使食物中所含有的维生素（VitC）在烹调中少受损失的作用，还可以促使食物中钙质的分解，除腥解腻。

酸味一般不独立作为菜肴的滋味，都是与其它单一味一起构成复合味。

烹调中较常用的调味料主要有食醋、番茄酱、柠檬汁等。

酸味能使鲜味减弱，少量的苦味或涩味，可以使酸味增强，与甜味和咸味相比，阈值较低，并且随温度升高而增强。

4、鲜味

鲜味主要为氨基酸盐、氨基酸酰胺、肽、核苷酸和其它一些有机酸盐的滋味。通常一般不能独立作为菜肴的滋味，必须与咸味等其它单一味一起构成复合的美味。鲜味主要来源是烹调原料本身所含的氨基酸等物质和呈现鲜味的调味料。鲜味可使菜肴鲜美可口，增强食欲。

烹调常用的呈鲜调味料主要有味精、鸡精、虾子、蚝油、鱼露及鲜汤等。

鲜味与其它单一味相混合时，一般可使其它味感减缓，其它味对鲜味的作用情况，视味的种类不同而异，一般规律是咸可增鲜，酸可减鲜，甜鲜结合则产生一种复杂的味感。

烹调中应用最广泛的鲜味调味料是味精，用量一般为所用食盐的10%～30%，口味清淡的菜肴为10%左右，口味浓厚的菜肴为20%～30%。另外，味精用量还要随菜肴所用主、辅料中所含鲜味成分的种类和数量而定。但是，应该清楚使用味精的总原则是突出原料本身的鲜美本味。

5、辣味

辣味是某些化学物质刺激舌面、口腔及鼻腔粘膜所产生的一种痛感。不属于味觉，但却是烹调中常用的刺激性最强的一种单一味。辣味物质有在常温下就具有挥发性和在常温下难挥发需加热才挥发两种情况。前者习惯称之为辛辣，后者称之为热辣或火辣。辣味具有去腥解腻、增进食欲、帮助消化等作用。

较常用的调味料有辣椒、胡椒、辣酱、蒜、芥末等。

6、苦味

是一种特殊味，在菜肴中一般不单独呈味，都是辅助其它调味品的作用，形成清香，爽口的特殊风味，如杏仁豆腐。

烹调中常用的调味料主要有杏仁、柚皮、陈皮、白豆蔻等。

二、复合味

是指用两种或两种以上呈味物质调制出的具有综合味道的滋味。

1、咸鲜味型

主要用精盐或酱油等呈现咸味的调味品和味精或鲜汤等呈现鲜味的调味料调制而成。在调制时要注意咸味适度、突出鲜味、咸鲜清香。

2、甜酸味型

也称糖醋味型。调制时需以适量的咸味为基础，重用糖、醋，以突出甜酸味。

5、香辣味型

一般都是以精盐、醋、胡椒面、味精、辣椒面、香油等调制。特点是味醇辣香、咸鲜味浓。

6、麻辣味型

主要用辣椒、花椒、精盐、料酒、红酒、味精等调制。特点是麻辣味厚、鲜咸而香。

本堂课主要讲解了常见的单一味和复合味，通过本堂课的讲解使学生为以后在热菜实训课上对菜肴调味做好铺垫。

1.什么是基本味，常见的基本味有哪些？

2.什么是复合味，常见的复合味有哪些？

1.什么是基本味，常见的基本味有哪些？

2.什么是复合味，常见的复合味有哪些？

§6-3

几种常用调味品的加工

常见的自制调味料

应用较普遍的主要有：椒盐、花椒油、辣椒油、大葱油、葱椒油、鸡油（鸭油）、三合油、白大油、芥末糊、咖喱汁、老虎酱、大蒜泥、葱姜水、葱姜花椒水、麻汁酱

下面对以上常见的自制调味料的配料、制作方法及用途介绍如下：

（一）花椒盐

按原料可分为两种：一种是以花椒为主料的花椒盐，其制作方法是先将花椒用慢火炒熟炒香，晾凉后研成细末过箩，然后花椒与精盐按3：1的比例调匀即可。

另一种是以胡椒为主料的胡椒盐，采用胡椒粉与精盐按3：1的比例调匀即可。

两种椒盐味咸、香，主要用于炸制菜肴的佐食之用。

（二）西柠汁

主要是港粤地区经常用到的调味汁。

西柠汁的原料有：柠檬汁500克，白醋250克，白糖300克，精盐15克，味精10克，吉士粉25克等。

新派西柠汁原料有：柠檬汁500克，柠檬2个，白糖750克，洋葱150克，姜50克，西芹100克，白葡萄酒250克，奶油100克，精盐，橙黄色素各适量。

（三）花椒油

以芝麻油、花椒为原料，制作时用温油炸制花椒，逐渐升温直至将花椒炸至老黄，使花椒的香味完全融入芝麻油中，将花椒打捞干净，晾凉即可使用。

成品花椒香味浓郁，主要用于红烧等红色、咸鲜为主的菜肴和凉菜的制作。

（四）辣椒油

以芝麻油、干红辣椒为原料，制作时将辣椒温油下锅，逐渐升温直至将辣椒炸至老黄，使辣椒的香味、辣味、色素全部融入油中，将辣椒捞出晾凉即可。

成品色泽鲜红，香辣味并重。主要用于制作辣味菜肴的底油或明油以及凉菜的制作。

（五）香糟卤

糟卤是用科学方法从陈年酒糟中提取香气浓郁的糟汁，再配入辛香调味汁，精制而成的香糟卤体态透明无沉淀，突出陈酿酒糟的香气，鲜咸口味适中，荤素浸蘸皆可，清节蒸、糟溜、保汤、炒菜皆宜。

现成的干香糟（即酒糟）不能直接作调味用，必须加工成香糟卤才能使用。

用料分量：香糟一斤，黄酒四斤，糖五两；盐三两，桂花少许。

加工方法：先将酒糟用黄酒化开，加入糖、盐、桂花调和，静置半刻，使糟渣下沉，撇取上面的卤汁，再用纱布过滤即成。

（六）糖醋汁

番茄酱2500克、白醋6500克、橙汁250克、白砂糖250克、OK汁1000克、冰花酸梅酱200克、大红浙醋1000克、冰糖3500克、姜300克、青尖椒300克、味精100克、盐10克、大红色素0.01克。

（七）芥末糊

以芥末粉为主料，制作时将芥末粉用温开水及少许醋调糊状，加盖焖制半小时左右（急用时也可带盖上笼略蒸），焖出辣味后，再据调味需要加入香油或植物油、糖、味精、精盐等调匀即可。

成品辛辣刺鼻，咸香爽口。主要用于凉菜的制作。

（八）咖喱汁

以咖喱粉为主料，制作时先用油将葱段、姜片炸至金黄捞出，再加蒜末炒出香味后加入咖喱粉翻炒，至炒透有香味溢出即可。翻炒时油温不可过高，避免糊底，导致变色变味。

成品色泽金黄，香辣适口。主要用于咖喱口味的菜肴制作。

本堂课主要讲解了几种常用调味品的加工，通过本堂课的讲解使学生为以后在热菜实训课上对制作调味汁做好铺垫。

1、香糟卤的制作方法

2、糖醋汁的制作方法

1、香糟卤的制作方法

2、糖醋汁的制作方法

§6-4调味的方式与原则

调味品的保管

¡

一、调味的方式主要分为三个阶段

¡

（一）烹前调味

¡

就是在原料加热以前进行调味，此阶段专业上习惯称为基本调味。

¡

其主要目的是使原料在加热前就具有一个基本的滋味（底味），同时改善原料的气味、色泽、硬度及持水性。一般多适用于在加热过程中不宜调味或不能很好入味的烹调方法制作的菜肴。如炸、烤、蒸等。烹前调味一是要准确使用调味、手法及入味时间，二是要留有余地。

¡

（二）烹中调味

¡

就是在原料加热的过程中进行调味，这一阶段专业上习惯称为正式调味、定性调味或定型调味。

¡

其特征是在原料加热的工具中进行，目的是使菜肴的主料、辅料及调味料的味道融合在一起，从而确定菜肴的滋味。烹中调味应注意各种调味品的投放时机，进而达到每种调味品应起的作用，确定菜肴的滋味，保持风味特色。

¡

（三）烹后调味

¡

就是在原料加热成熟后进行调味，此阶段，专业上习惯称为辅助调味。

¡

其目的是补充前面调味的不足，进一步增加风味，使菜肴的滋味更加完美。

二、调味的原则

（一）看菜调味

每一种菜肴都有特定的风味要求，所谓看菜调味，就是视其所制作的菜肴风味，准确、适宜的调味，保持风味特色。

（二）看料调味

就是按照原料本身的性质进行调味，一般情况是：

1、本身味好的原料

应突出原料的本味，不宜被浓厚调味品的滋味所掩盖。

2、本身味次的原料

应酌加去腥解腻、除去异味的调味品，达到解除异味、增进美味、确保风味的效果。

3、本身无味的原料

应注意增味。

（三）看季调味

就是随季节变化适当调和菜肴的滋味，一般规律是气温较高的季节，应以清淡为主；气温较低的季节，应以浓郁为主。

（四）看人调味

就是根据不同的食用对象进行有的放矢的调味。

例如食用者的性别、年龄、职业及食用者长期居住地区的饮食习惯等。

三、调味品的保管

1、容器的选择。有腐蚀性的调料，应该选择玻璃、陶瓷等耐腐蚀的容器。含挥发性的调料，如花椒、大料等应该密封保存；易发生化学反应的调料，如调料油等油脂性调料，由于在阳光作用下会加速脂肪的氧化，故存放时应避光、密封；易潮解的调料，如盐、糖、味精等应选择密闭容器。

2、环境的选择。环境温度要适宜，如葱、姜、蒜等，温度高易生芽，温度太低易冻伤；湿度太大，会加速微生物的繁殖，会加速糖、盐等调味品的潮解；湿度过低，会使葱、姜等调味品大量失水。

3、方法的选择。不同性质的调料应该分别保管，如新油与使用过的油不易相互混合。调料也应及时使用，现用现加工，应根据烹饪使用量决定加工数量。

四、合理放置调味品

¡

临灶操作调味品的合理放置

¡

临灶操作时，为使用调味品方便、快捷，提高工作效率，专业技术人员在实践中总结了放置调味品的规律。

¡

（一）先用、常用、液体、有色调味品放得近。

¡

（二）后用、少用、固体、无色调味品放得远。

¡

（三）不耐热的放得远，同色或近色的应间隔放置。

本堂课主要讲解了调味品的方式、原则以及保管，通过本堂课的讲解使学生在实际工作中对于调味品的方式、原则以及保管有所了解。

调味的原则有哪些？

调味品的合理放置的原则是什么？

调味的原则有哪些？

调味品的合理放置的原则是什么？

¡

§7-1

焯水

¡

焯水又称为冒水、区水、水烫、水煮等，就是把加工整理或切制成形的食物原料放入水锅中加热至正式烹调所需要的火候状态，以备进一步切配成形或正式烹调之用的初步加热过程。

¡

一、焯水的作用

¡

1、可使新鲜蔬菜色泽鲜艳

¡

大部分的新鲜蔬菜中都含有丰富的叶绿素，加热时叶绿素中的镁离子与蔬菜中的草酸形成脱镁叶绿素，导致蔬菜颜色变暗。正式烹调前的焯水可以通过加热和稀释作用，有效的除去蔬菜中的草酸，使烹调原料的PH值接近中性，防止和减少脱镁叶绿素的产生，从而达到保持原料颜色鲜艳的目的。

¡

另外，新鲜蔬菜的表面或薄或厚的裹着一层腊膜，这是植物防御病害的自我保护膜。这些腊膜在一定程度上阻碍了人们对蔬菜颜色的感受。焯水可溶化腊膜，提高人们对蔬菜颜色的感受。所以，焯水不但能防止蔬菜变色，还能提高蔬菜的鲜艳程度。

¡

2、可以除去异味、排出血污和部分油腻

¡

异味是指原料中的苦味、涩味、腥味、臭味等，这些味道在某些蔬菜及动物的脏腑中广泛存在。它们属于低分子聚合物，分子结构比较复杂，但绝大部分易溶于水，比如草酸的涩味、芥子油的苦辣味、尸胺的臭味等均可以在热水中被分解很大一部分。血污较大的动物性原料也可以通过焯水除去血污及腥臭异味。

¡

3、可以调整不同原料的成熟时间

¡

各种原料由于质地及形状的不同，在成熟时间上差异很大。有的需要几个小时，而有的只需几秒钟。在正式烹调时，要把这些质地不同、形状各异、成熟时间不同的原料搭配在一起，经过同样的火力、同样的加热时间，烹制成一道恰到火候的精美菜品，就需要在正式烹调前对一些成熟时间较长的原料进行预熟处理。焯水就可以有目的的调整某些原料的成熟时间，从而达到共同成熟。

¡

4、可以使某些原料便于去皮或切配成形

¡

有些原料，如西红柿、花生米、栗子、荸荠等去皮比较困难，若通过焯水使之预熟，去皮就容易多了。另外，肉类、动物内脏等原料，通过焯水，比生料更容易切配。

¡

5、可使某些原料质地脆嫩

¡

质地脆嫩是不少菜肴所追求的口味，特别是新上市的新鲜蔬菜无不以脆嫩取胜，没有人会喜欢粗老的。一般来说，菜肴嫩的程度主要与含水分有关，含水量多则嫩，含水量少则不嫩或不够嫩，甚至老。因此在烹调中尽量保持原料中的水分不外溢或少外溢。焯水就是保持原料水分的一种有效措施，特别是热水锅焯水法，通过提高水的温度，缩短加热时间，从而避免原料中水分过度损失，以达到保持原料脆嫩的目的。

¡

6、可以缩短正式烹调时间

¡

经过焯水的原料能够达到正式烹调的要求，即符合正式烹调所需的成熟度，变为半熟、刚熟或熟透的半成品，因而大大缩短正式烹调的时间。焯水对于那些旺火速成、对菜品口感要求脆嫩的菜肴尤为重要。

¡

二、焯水的具体方法

¡

根据投料时间和水的温度高低，焯水可分为冷水锅焯水和热水锅焯水两种方法。

¡

（一）冷水锅焯水

¡

所谓冷水锅焯水，就是将加工整理的食物原料与冷水同时入锅加热至一定程度，捞出投凉、漂洗，以备正式烹调所用。

¡

1、冷水锅焯水的操作程序

¡

锅中注入冷水→投入加工好的原料→加热→翻动原料→控制加热时间→捞出投凉漂洗。

¡

2、冷水锅焯水的操作要领

¡

1）在加热过程中随时翻动原料，使其受热均匀。

¡

2）要根据原料性质和切配烹调需要掌握好成熟度。

¡

3）异味重、易脱色的原料应单独焯水。

¡

4）焯水后的原料应立即漂洗、投凉。

¡

3、冷水锅焯水的适用原则

¡

1）异味较重、血污较多的动物性原料（如肚、肠、肉类等）

¡

2）体形较大、质地坚实并带有较浓苦涩味的植物性原料（如萝卜、鲜笋等）

¡

4、冷水锅焯水应注意的事项

¡

1）锅中的水量要多，一定要浸没原料。

¡

2）加热过程中，注意及时翻动原料，使其受热均匀。

¡

3）应根据原料的性质的烹调的要求，掌握好出料时机。

¡

（二）热水锅焯水

¡

将食物原料初步整理后，放入加热至一定温度的水中，继续加热至一定成熟度的方法，称为热水锅焯水。

¡

1、热水锅焯水的操作程序

¡

加工整理原料→放入热水中→继续加热→翻动原料→迅速烫好→捞出投凉漂洗

¡

2、热水锅焯水的操作要领

¡

1）加水量要宽，火力要强，一次下料不宜过多。

¡

2）根据原料具体情况，掌握好下锅时水的温度。

¡

3）根据切配、烹调需要，控制好继续加热的时间。

¡

4）严格控制成熟度，确保菜肴风味不受影响。

¡

5）焯水后的原料（特别是植物性原料）应立即投凉。

¡

6）异味重、易脱色的原料应分别焯水。

¡

3、热水锅焯水的适用原料

¡

1）体形较小、味美鲜嫩或脆嫩，需要保持色泽鲜艳的植物性原料，如芹菜、菠菜、香菜等。

¡

2）体形小、异味轻、血污少的动物性原料，如鸡、鸭、方肉、蹄膀等。

¡

4、热水锅焯水应注意的事项

¡

1）根据原料性质掌握好焯水时间。

¡

2）根据切配、烹调需要，掌握好成熟度。

¡

3）特殊味道的原料应单独焯水。

¡

4）深色、易脱色与无色或浅色原料应分别焯水。

¡

5）焯水后的原料应投凉漂洗（特别是植物性原料）

¡

6）尽量缩短焯水后原料的放置时间。

本堂课主要讲解了焯水的方法、要领、适用原料、注意事项等内容，通过本堂课的讲解使学生为以后在热菜实训课上做好热菜做好铺垫。

1、冷水锅焯水的操作要领

2、热水锅焯水应注意的事项

3、热水锅焯水的操作程序

1、冷水锅焯水的操作要领

2、热水锅焯水应注意的事项

3、热水锅焯水的操作程序

¡

第二节

过油

过油也称为油锅，是指在正式烹调前以食用油脂为传热介质，将加工整理或切制成形的食物原料，加热至一定程度，达到正式烹调需要的操作过程。

¡

过油是初步熟处理的另一种重要手段，对菜肴风味的形成起着重要作用，是一项技术性很高的工艺。

¡

一、过油的作用

¡

1、丰富原料的质感

¡

需要过油的原料都含有不同程度的水分，而水分是决定原料质感的重要因素。过油时利用不同的油温和不同的加热时间，使原料的水分与初始状态产生差异，从而形成多种质感。

¡

此外，需要走油的原料许多还需要上浆挂糊，由于浆、糊的不同，同种原料也会体现出不同的质感。

¡

2、增加原料的色彩

¡

过油是通过高温使原料表面的蛋白质类物质发生化学反应，使淀粉变成糊精，从而达到改变原料色彩的目的，经过不同的过油方法处理之后，特别是经过挂糊过油之后，会为原料增光添彩。

¡

3、加快原料的成熟速度

¡

过油虽然是初加热，但由于具有很高的温度，使原料中的蛋白质、脂肪等营养成分迅速分解，从而加快了原料的成熟速度。

¡

4、改变或确定原料的形态。

¡

过油时原料中的蛋白质类物质在高温状态下会迅速凝固，使原料的原有形态和改刀后的形态，在继续加热和正式烹调中不被破坏。

¡

5、解除原料的部分异味。

¡

二、过油的具体方法

¡

根据所使用油的温度不同可分为滑油和过油两种具体方法。

¡

（一）滑油

¡

温油锅对原料加热处理的一种方法。将加工整理或切配成形的食物原料，采用蛋液、湿淀粉包裹（上浆），投入温油锅内加热处理成熟。

¡

1、滑油的操作过程

¡

铁锅擦净烧热→加入食油→加热3～4成热→投入原料滑散成熟→捞出控油备用。

¡

2、滑油的操作要领

¡

1）铁锅应擦净预热，再注入食油。

¡

2）视食物原料数量多少，掌握用油数量和调控油温。

¡

3）上浆的原料应注意浆的浓度和挂浆均匀。

¡

4）使用植物油应事先烧透。

¡

5）成品菜肴要求洁白颜色，应选用洁净油脂（如白大油或清油）。

¡

6）滑油后的原料要软嫩而滑、清爽利落。

¡

3、滑油的适用范围

¡

1）原料质地鲜嫩、加工形状薄小的原料。

¡

2）爆炒、滑炒、滑熘等烹调方法制作菜肴，对主料的预熟处理。

¡

（二）走油

¡

走油也称为过油、冲油、油促、油炸、拉油等，就是将加工整理或切制成形的食物原料，投入热油锅或旺油锅内加热处理，已达到正式烹调的要求。

¡

1、走油的操作程序

¡

铁锅擦净预热→加入食油→加热5～6成以上→投入原料→翻动加热→捞出控油备用。

¡

2、走油的操作要领

¡

1）用油量要宽（3：1），将原料没过。

¡

2）须采用急火、高油温（5～6成热）。

¡

3）随时翻动原料，确保受热、成熟、颜色均匀一致。

¡

4）入油时应尽量缩短原料与油面距离，以防油溅烫伤。

¡

5）视原料情况（数量、形状）掌握用油数量和调控油温。

¡

6）带皮原料，入油时应皮面朝下。

¡

7）挂糊的原料要均匀，并分散入油。

¡

8）严格控制加热时间，确保原料风味特色。

¡

3、过油的适用范围

¡

1）适用加工的原料范围较少，如家畜、家禽、水产品、豆制品及某些蔬菜类等均可。

¡

2）油爆、烧、拔丝等烹调方法制作菜肴主料的预熟处理。

¡

三、过油应注意的事项

¡

1、挂糊的原料一般应分散入油，防止粘连；不挂糊的原料应抖散入油；上浆的原料入油后应用工具（筷子、排勺）划散。

¡

2、需要表面酥脆的原料，应热油复炸（重油）。

¡

3、需要保持色泽洁白的应采用新油并注意选择油脂的品种（白大油、植物油品种）。

¡

4、根据正式烹调的要求确定成熟度。

¡

5、根据菜肴成品风味特点掌握火候和颜色。

¡

四、掌握油温的一般规律

¡

正确鉴别油温后，还需要根据火力的强弱、原料的性质、形状及数量和用油数量的多少等方面，灵活、正确掌握使用油的温度，一般规律是：

¡

1、根据火力的强弱灵活掌握油温

¡

在其它条件一定的情况下，火力强，原料下锅时油温可以低一些；火力弱，原料下锅时油温可高一些；火力太强，不能立即调控，应端锅离火。

¡

2、根据加工原料数量的多少掌握油温

¡

在其它条件一定的情况下，投料数量少，油温应低一些；投料数量多，油温应高一些。

¡

3、根据用油数量的多少掌握油温

¡

在其它条件一定的情况下，用油数量多，油温可低一些；用油数量少，油温可高一些。

¡

总之，要根据烹调特点、过油目的等，灵活运合掌握油温。

本堂课主要讲解了走油的方法、要领、适用原料、注意事项等内容，通过本堂课的讲解使学生为以后在热菜实训课上做好热菜做好铺垫。

1、过油的作用有什么？

2、滑油的操作要领有哪些？

3、掌握油温的一般规律有哪些？

1、过油的作用有什么？

2、滑油的操作要领有哪些？

3、掌握油温的一般规律有哪些？

§7-2

走红

汽蒸

走红又称为着色、红锅，是指将加工整理或切制成形的食物原料，投入各种有色调味汁中加热，或将原料表面涂抹上某些调味料经过油炸使原料表面着上颜色的加热过程。

一、走红的作用

1、增加或改变原料表面的颜色。

2、解除异味、增加香味。

3、使原料确定、增加美感。

4、突出菜肴成品的风味特色。

二、走红的方法

根据传热介质不同，走红可分为卤汁走红法和过油走红法两种。

（一）卤汁走红法

卤汁走红就是将经过焯水或过油等方法处理的食物原料，放入锅中，加入鲜汤或水及有色调味料，加热是菜肴原料上色的一种技法。常用有色调味料有：糖色、酱油、红曲米料酒。

1、卤汁走红法的操作程序

加工整理原料→调配卤汁并加热→放入加工好的原料→继续加热至上色→取出原料。

2、卤汁走红法的操作要领

1）应按成品菜肴的需要掌握好有色调味料用量比例及卤汁颜色的深浅。

2）一般是先急火烧沸，再改用慢火加热，使菜肴原料的着色和入味同步进行。

3）根据成品菜肴的需要，严格控制加热时间，把握成熟度，确保菜肴风味。

3、卤汁走红法的适用范围

一般多适用于鸡、鸭、鹅、鸽等禽类及方肉、肘子和家禽内脏等原料。

（二）过油走红法

过油走红就是在经过加工整理处理后的原料表面涂上有色调味料或经油炸能改变颜色的料，然后放入油锅中加热至原料上色的技法。常用调味料：料酒、酱油、饴糖、面酱、蜂蜜、糖色、酒酿汁等。

1、过油走红法的操作程序

加工整理原料→表面涂抹调料风干→锅内注入油脂加热→投入原料加热→取出原料备用。

2、过油走红法的操作要领

1）原料表面涂抹调味料要均匀并风干。

2）原料入油时要轻，防止热油飞溅烫伤。

3）要掌握好油的温度（一般控制在150℃～230℃）

3、过油走红法的适用范围

一般多适用于鸡、鸭、鱼、肉（方肉、肘子等）。

三、走红应注意的事项

1、控制好加热时间和成熟度。

2、注意原料表面上色的深浅和均匀。

3、保持好原料形态的完整。

又称为气锅或蒸锅，将加工整理或切制成形的食物原料，放入蒸笼或蒸箱内，采用蒸汽为传热介质，对原料加热至一定成熟度的技法，称为汽蒸。

一、汽蒸的作用

1、保持原料的形态和质感软嫩。

2、保持原料的原汁、原味和营养成分。

3、缩短正式烹调的加热时间。

4、对干货原料的涨发加工。

二、汽蒸的方法

根据汽量和原料蒸制后应具备质感，通常分为急火大汽量速蒸、中火中汽量长时间蒸、慢火小汽量徐徐蒸、微火微汽量保温蒸。

1、急火大汽量速蒸

设备先充满蒸汽→放入原料→大汽量加热断生→取出原料备用。

2、中火中汽量长时间蒸

设备先充满蒸汽→放入原料→中汽量加热使原料酥烂→取出原料备用。

3、慢火小汽量徐徐蒸

设备内放入原料→小汽量缓缓加热成熟→取出原料备用。

4、微火微汽量保温蒸

设备内放入原料→微汽量保持一定温度→使用时取出原料。

三、汽蒸应注意的事项

1、注意与其它加热方法的相互配合。

2、注意调味要适当。

3、注意原料的选择。

4、防止原料间相互串味。

5、准确控制加热时间、恰当掌握成熟度。

6、适当控制汽量，确保风味特色。

本堂课主要讲解了走红和汽蒸的方法、要领、适用原料、注意事项等内容，通过本堂课的讲解使学生为以后在热菜实训课上做好热菜做好铺垫。

1、走红的作用有什么？

2、汽蒸的作用有是什么？

3、汽蒸的注意事项有哪些？

1、走红的作用有什么？

2、汽蒸的作用有是什么？

3、汽蒸的注意事项有哪些？

§8-1

制汤的意义、种类和方法

¡

所谓制汤，就是把富含蛋白质、脂肪、核酸及有机酸的动植物原料，在水中长时间加热水解，取其鲜味物质制成鲜汁的工艺过程。

¡

一、汤汁中的呈鲜物质

¡

1、蛋白质类

包括谷氨酸、甘氨酸、精氨酸、天门东氨酸和某些肽段等。

¡

2、核酸类

包括肌苷酸、鸟苷酸、黄苷酸等。

¡

3、有机酸类

包括琥珀酸和某些脂肪酸等。

¡

二、汤的分类

¡

清汤:

普通清汤

¡

1、按汤的澄色分

高级清汤

¡

白汤:

普通白汤

¡

浓白汤

¡

2、按制汤原料性质分

¡

荤汤：高级清汤（三合汤）、鸡清汤、肉白汤、鱼白汤、海鲜汤等。

¡

素汤：豆芽汤、鲜笋汤、菌汤。

¡

3、按汤的口味分：主要有咸汤和甜汤两类。

¡

4、按制汤的工艺方法分：单吊汤、双吊汤、三吊汤

三、汤汁形成的原理

¡

（一）荤白汤

¡

所用原料为鸡、鸭、鱼、猪骨、猪蹄膀、白肉、腊肉等富含胶原蛋白、脂肪及磷脂的动物性原料。特点是汤色洁白、汤汁醇厚、营养较丰富。

¡

在加热过程中，随着温度的升高，原料中的胶原蛋白、脂类、无机盐、维生素溢出形成鲜美的汤汁。在加热过程中原料中的血红蛋白析出后，吸附周围的污物与杂质变性凝固，变性后的血红蛋白由于体积变大，比重变轻而上浮汤面，此时，用手勺撇去这些浮沫可起到清汤的作用。此即为浮沫的形成。

¡

汤体在急火或中火加热过程中不断振动使脂肪分子被撞击成许多小油滴而分散于汤中。肉皮和汤中的胶原蛋白在不停的振荡下，首先螺旋状结构被破坏，接着发生不完全水解形成明胶。明胶溶于汤中，是一种亲水性很强的乳化剂，在汤中它与磷脂共同起着乳化作用。明胶分子与磷脂分子上的非极性基团伸向油滴，将油滴包裹在里面，阻止了油滴的聚集，使汤汁成为油、水、胶三相结合的分散体系。而明胶与磷脂另一端大量的亲水基团与水结合，使这个分散体系十分稳定。因此，白汤在静止后不会随时间的延伸而改变色泽。在这个分散体系中，油稳定的分散在汤水中。这种水包油型的脂肪滴（或称油滴）在光线的折射中，颜色是乳白色的，象牛奶一样，这就是白汤的成因。

¡

（三）素白汤

¡

所用原料为黄豆、黄豆芽、豆腐、腐竹等蛋白质、脂肪、磷脂含量都较丰富的原料，或鲜笋等蛋白质含量高，植物色素颜色浅的原料。特点是色泽乳白，清香鲜醇。鲜醇的味道主要是由植物蛋白中的各种氨基酸和核酸中的各种核苷酸形成的。

¡

素白汤的颜色稳定性较差，故最好现用现制。

¡

（四）素清汤

¡

所用原料为香菇、口蘑、鲜笋等含蛋白质、核酸、维生素丰富的原料。特点是清澈香醇，色泽暗淡。

¡

主要的制作方法有：

¡

1、热水浸泡法

适用于较嫩的原料，使水溶性物质溶解在水中，原料捞出可另做它用。

¡

2、小火加热法

适用于较老的原料，加热时汤体不能振动（滚沸），以免汤浑。最后将汁过滤加热浓缩即成。

四、素汤、白汤和清汤制作的区别

从各自选用的原料、采取的火力强弱以及采用的加热时间长短不同看，素汤、白汤和清汤制作的区别见下表。

分类

选用原料

采用火力及加热时间

加热时汤体状态

素汤

香菇、口蘑、鲜笋等含蛋白质、核酸、维生素丰富的植物性原料

慢火长时间加热法

加热过程中汤体不能振动

白汤

鸡、鸭、猪骨、猪蹄膀、白肉、腊肉等富含胶原蛋白、脂肪及磷脂的动物性原料

急火长时间加热法

加热过程中汤体不断振动，使汤体呈乳白色p

清汤

老母鸡、猪肘、鸡鸭骨架等含蛋白质、核酸及有机酸丰富、脂肪含量较低的的动物性原料

小火长时间加热法

加热过程中使汤体似开非开，热而不滚沸

本堂课主要讲解了制汤的意义、种类和方法等内容，通过本堂课的讲解使学生为以后在热菜实训课上做好热菜做好铺垫。

1、汤的分类有哪些？

2、制汤的意义是什么？

**第五篇：《中餐烹调技术》教案**

《中餐烹调技术》新授课教案

第一章 烹饪技术概述

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解烹饪技术的含义，理解我国菜肴的 特点和我国菜的组成。[教学重点] 我国菜肴的特点 [教学难点] 我国菜肴的特点 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）烹饪技术的内涵 1.烹饪技术的含义

烹饪技术在使用上，是指菜肴的制作技术。烹饪技术包括烹调技术和面点技术。2.烹饪技术和面点技术 3.烹饪技术的工艺特点

（二）我国菜肴的特点 1.选择原料广，制作精细 2.制作方法多，随意性大 3.调味灵活，口味突出 4.风味特色多、地方性强 5.搭配合理、营养丰富

（三）我国菜的组成 1.地方风味 1)山东菜 《中餐烹调技术》新授课教案

2)四川菜 3)广东菜 4)江苏菜 2.民族风味 1)清真菜 2)朝鲜菜 3.素菜 特点：

1)选料应时，并以烤麸、素鸡、腐衣、豆腐、粉皮为主要原料。2)制作考究，技术精湛。4.宫廷菜 特点：

1)用料广泛、珍贵猎奇 2)讲究菜肴的造型 3)菜名寓以吉祥富贵 4)餐具华贵独特 5.官府菜

我国历代封建王朝的达官贵族家庭所使用的菜肴。

三、小结

本章讲述了烹饪技术的内涵，我国菜肴的特点，我国菜的组成

四、布置作业 1.简述我国菜肴的特点 2.简述素菜的特点 3.简述宫廷菜的特点 《中餐烹调技术》新授课教案

第二章 刀工技术

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解刀工的作用，掌握刀工的基本要求，掌握各种刀法及原料的成型方法 [教学内容] 刀工技术 [教学重点] 直刀法，平刀法 [教学难点] 花形原料的切法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）刀工的基本作用及基本要求 1.刀工的作用 1)便于烹调和饮食 2)可使菜肴的外形千姿百态 2.刀工的基本要求

1)必须掌握原料的不同特性

2)必须使改刀后的原料整齐划一，清爽利落。3)必须与烹调方法相适应 4)操作姿势必须准确

（二）刀法 1.直刀法 1)切 2)剁 3)坎 《中餐烹调技术》新授课教案

2.平刀法 3.斜刀法 4.锲刀法

（三）原料的成型方法 1.片 1)切法 2)片法 2.块 1)切法 2)砍法 3.丝与条 4.段

5.丁、粒、末 6.茸

7.花形原料的切法 1)麦穗花刀 2)菊花花刀 3)梳子花刀 4)荔枝花刀 5)蓑衣花刀 6)卷筒花刀 7)牡丹花刀 8)斜双十字花刀 9)多十字花刀 《中餐烹调技术》新授课教案

10)柳叶花刀 11)一字花刀

三、小结

本章学习了刀工的基本作用及基本要求，刀法，原料的成型方法

四、布置作业

1、刀工的基本要求有哪些？

2、练习各种刀法

3、练习原料的成型方法

《中餐烹调技术》新授课教案

第三章 原料的初步加工技术

[教学目的] 通过本章的学习，使学生掌握蔬菜初加工的要求，理解蔬菜初加工的方法，理解鱼类初步加工的工序，掌握整鱼出肉出骨的方法，理解贝、虾、蟹及其它水产品的初步加工，理解家禽初步加工的工序，掌握家禽整料出骨的步骤，了解家禽初步加工的洗涤方法，理解鸡、猪、牛、羊肉的分档取料及用途

[教学内容] 原料的初步加工技术

[教学重点] 蔬菜、鱼类、家禽初步加工的工序 [教学难点] 整鱼出肉出骨的方法，家禽整料出骨的步骤 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）蔬菜的初步加工 1.蔬菜初加工的要求 1)摘除不可食的部分 2)去掉污物 3)要先洗后切 4)注意器皿的卫生 5）要随用随加工 6)厉行节约 2.蔬菜初加工的方法 1)叶菜类 《中餐烹调技术》新授课教案

2)根菜类 3)瓜果类 4)豆类 5)花菜类

（二）水产品的初步加工 1.鱼类的初步加工 1)刮鳞 2)去鳃 3)去内脏 4)洗涤

2.鱼类初步加工的实例 1)黄鱼 2)鲥鱼 3)鲳鱼 4)带鱼 5)鲨鱼 6)鲤鱼 7)鲶鱼

3.鱼出肉出骨的方法 1)出肉的方法 2)整鱼出骨 A.口除法 B.背除法

4.贝、虾、蟹及其它水产品的初步加工 《中餐烹调技术》新授课教案

1)贝类 2)虾类 3)蟹类 4)甲鱼 5)鳝鱼

（三）家禽的初步加工 1.宰杀 2.褪毛 3.开膛取内脏 4.内脏洗涤 5.家禽的整料出骨 1)划开颈皮，斩断颈骨 2)出翅膀骨 3)出躯干骨 4)出鸡腿骨 5)翻转鸡皮

（四）家畜的初步加工 1.盐醋搓洗法 2.里外翻洗法 3.刮剥法 4.漂洗法 5.灌水冲洗法

（五）分档取料 1.鸡的分档取料及用途 《中餐烹调技术》新授课教案

1)脊背 2)鸡腿肉 3)胸脯和里脊肉 4)翅膀 5)鸡爪 6)鸡头 7)鸡脖

2.猪肉的分档取料及用途 1)前槽 2)腰排 3)后秋

3.牛肉的分档取料及用途 1)牛头 2)牛尾 3)上脑 4)前腿 5)颈肉 6)前腱子 7)脊骨 8)腑肋 9)胸脯 10)米龙 11)里仔盖 12)仔盖 《中餐烹调技术》新授课教案

13)后腱子

4.羊肉的分档取料及用途 1)羊头 2)羊尾 3)前腿 4)颈肉 5)脊背 6)肋条 7)胸脯 8)后腿 9)前腱子 10)后腱子

三、小结

本章讲述了蔬菜初加工的要求和方法，水产品、家禽、家畜的初步加工以及分档取料

四、布置作业

1、简述蔬菜初加工的要求

2、练习鱼类初步加工

3、练习整鱼出肉出骨

4、练习家禽初步加工

5、简述家禽整料出骨的步骤

《中餐烹调技术》新授课教案

第四章 干货原料的泡发技术

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解干货原料的泡发要求，掌握干货原料的泡发方法 [教学内容] 干货原料的泡发技术 [教学重点] 水发、油发 [教学难点] 水发、油发 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）干货原料的泡发要求

1、熟悉原料的产地和性质

2、掌握干货泡发的各种方法

3、要了解泡发过程中相关的因素

4、要选择合适的容器

（二）干货原料的泡发方法 1.水发 1)冷水发 2)温水发 3)沸水发 2.油发 1)油汆 2)水浸 3)漂洗 《中餐烹调技术》新授课教案

3.碱发

1)碱发工序：水洗、碱液浸泡、漂洗 2)碱液配制 4.盐发 5.火发

（三）干货原料的泡发实例 1.燕窝的泡发 2.鱼翅的泡发 3.熊掌 4.海参的泡发 5．鱼肚的泡发 6.鱿鱼泡发 7.鲍鱼的泡发 8.鱼皮、鱼唇的泡发 9.明骨的泡发 10.海蜇的泡发 11.不干杯的泡发 12.乌鱼蛋的泡发 13.哈士蟆的泡发 14.冬菇、口蘑的泡发 15.猴头蘑的泡发

三、小结

本章讲述了干货原料的泡发要求，干货原料的泡发方法，干货原料的泡发实例 《中餐烹调技术》新授课教案

四、布置作业

练习：水发、油发、碱发、盐发、火发

《中餐烹调技术》新授课教案

第五章 食品雕刻技术

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解食品雕刻的意义，了解食品雕刻的工具，理解食品雕刻的表现方式，掌握食品雕刻的刀法，了解食品雕刻的操作程序，了解雕刻品的使用与保管 [教学内容] 食品雕刻技术 [教学重点] 食品雕刻的刀法

[教学难点] 食品雕刻的表现方式，食品雕刻的刀法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）食品雕刻的意义

它是美化宴会，追求“美食”的一种造型艺术。用寓意幽远，形态逼真，刀工精湛的雕刻品来点缀菜肴、装饰宴席，不仅衬托了宴席的主题，而且给宴会带来热烈的气氛，使宾主赏心悦目，得到物质与精神双重享受。

（二）食品雕刻的原料及工具 1.食品雕刻的原料 1)生原料 A.萝卜类 B.薯类 C.瓜类 D.水果类 E.其他蔬菜类 《中餐烹调技术》新授课教案

2)熟原料 A.蛋类 B.冻制品类 C.糕类 D.奶油类 E.其它熟食类 2.食品雕刻的工具 1)平口刀 2)凿刀 3)刻刀 4)特殊刀具 5)模具刀

（三）食品雕刻的表现方式

1、整雕

2、浮雕 1)阳文雕刻 2)阴文雕刻

3、镂空雕 1)浮面镂空雕 2)整体镂空雕

4、组装雕刻

5、叠花

（四）食品雕刻的刀法

1、切 《中餐烹调技术》新授课教案

1)直切 2)斜切

2、削 1)直削 2)卷削 3)旋削

3、刻 1)直刻 2)细线条斜刻 3)槽形斜刻

4、挖

5、凿

6、模具刻

（五）食品雕刻的操作程序

1、食品雕刻的操作程序 1)选题 2)定型 3)选料 4)布局 5)雕刻

2、食品雕刻操作实例

（六）雕刻品的使用与保管

1、雕刻品的使用 1)雕刻品在凉菜中的使用 《中餐烹调技术》新授课教案

2)雕刻品在热菜中的使用 3)雕刻品在宴席中的使用 4)雕刻品在宴会环境中的使用

2、雕刻品的保管 1)清水浸泡法 2)矾水浸泡法 3)低温保管法 4)防腐剂溶液浸泡法

三、小结

本章讲述了食品雕刻的意义，食品雕刻的工具，食品雕刻的表现方式，食品雕刻的刀法，食品雕刻的操作程序以及雕刻品的使用与保管

四、布置作业

1、食品雕刻的表现方式有哪些？

2、练习食品雕刻

《中餐烹调技术》新授课教案

第六章 配菜

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解配菜的作用，重点掌握配菜的方法，理解配菜的基本要求，掌握菜肴的命名原则，理解菜肴的命名方法 [教学内容] 配菜

[教学重点] 配菜的方法，菜肴的命名方法 [教学难点] 配菜的方法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）配菜的作用

1、确定菜肴的质和量

2、做菜肴的色、香、味、形基本确定

3、确定菜肴的营养成分

4、确定菜肴的成本

5、丰富菜肴品种、促使菜肴多样化

（二）配菜的方法

1、质的配合

2、量的配合

1)配主、辅料构成的菜肴 2)配主辅不分的多种料菜肴 3)配单一料的菜肴

3、色泽的配合 《中餐烹调技术》新授课教案

1)顺色搭配 2)异色搭配

4、香和味的配合 1)突出主料的香与味 2)弥补主料香与味的不足 3)冲淡主料的香与味

5、形的配合

6、营养的配合

（三）配菜的基本要求

1、要熟悉了解服务对象

2、要熟悉和了解原料情况 1)要熟悉原料的性能 2)了解市场供应情况 3)了解储存的情况

3、必须掌握成本核算的方法

4、配菜时辅料的种类不宜过多

5、必须了解有关的营养卫生知识

（四）菜肴的命名方法

1、菜肴的命名原则

1)力求名实相符，见其名，知其菜，使菜名足以体现菜肴的特色或反映菜肴的全貌。

2)力求雅致，不强牵附会，应通俗易懂，不可滥用词藻。

2、菜肴的命名方法 1)以烹调方法和主料命名 《中餐烹调技术》新授课教案

2)以主要调味品和主料命名 3)以菜肴的某一特点命名

4)以主、辅料的名称同烹调方法命名

三、小结

本章讲述了配菜的作用，配菜的方法，配菜的基本要求，菜肴的命名原则以及命名方法

四、布置作业

1、试述配菜时应从哪些方面入手

2、简述配菜的基本要求

3、简述菜肴的命名原则

4、菜肴的命名方法有哪些？

《中餐烹调技术》新授课教案

第七章 火候

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解火候的定义和作用，理解烹调中的传热方式，重点掌握烹调中传热介质的传热特点，了解火力的使用，理解掌握火候的基本要求 [教学内容] 火候

[教学重点] 水、油、蒸汽传热的特点

[教学难点] 烹调中的传热方式，水、油、蒸汽传热的特点 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）火候在烹调中的作用

1、火候的定义

广义的火候包括菜肴的成熟度和菜肴所达到的质地。狭义的火候就是根据原料的性质，形态和菜肴质地的要求，给原料加热的量。

2、火候的作用

1)使菜肴原料发生质的变化 2)火候是构成菜肴属性的重要条件

（二）烹调中的传热方式

1、传导换热

2、对流换热

3、辐射换热

（三）烹调中的传热介质 《中餐烹调技术》新授课教案

1、水传热

1)水的主要物理性质 2)水传热的特点

A.水能形成均匀的温度厂，使原料受热均匀 B.有利于原料组织的分解形成酥烂的质地 C.不影响原料的本味

D.可以溶解成味物质，形成菜肴的味道 E.不利于形成菜肴的色泽 F.由于沸点低原料成熟的慢

2、油传热

1)油传热的物理性质 2)油传热的特点

A.能形成均匀的温度场，使原料受热均匀

B.油的蓄热性能好，能满足烹调所需要的温度范围 C.有利于改变原料的色泽 D.有利于形成菜肴的香味 E.能形成外焦里嫩的特点 F.有利于形成菜肴的形状 G.能增加菜肴的营养价值

3、蒸汽传热 1)蒸汽传热的方式 2)蒸汽传热的特点

A.蒸汽的温度范围大，有利于形成菜肴的质地 B.能保持菜肴的原汁原味 《中餐烹调技术》新授课教案

C.能保持菜肴的形状 D.原料不易入味

（四）火力的使用 1.旺火 2.中火 3.小火 4.微火

（五）掌握火候的基本要求 1.要正确了解各种炉灶的性能 1)煤灶及供热特点 2)液化气灶及供热特点 3)煤气灶及供热特点 4)燃油灶及供热特点 5)电灶及供热特点 6)微波炉及供热特点

2.要掌握各种传热介质的传热特点 3.要掌握原料的性质和形状 4.要掌握各类菜肴的质地标准

三、小结

本章讲述了火候的定义和作用，烹调中的传热方式，重点讲述了烹调中传热介质的传热特点，火力的使用以及掌握火候的基本要求

四、布置作业

1、火候 《中餐烹调技术》新授课教案

2、烹调中的传热方式有哪些？

第八章 烹调原料的初步热处理

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解原料初步热处理的目的和要求，了解水焯的作用，掌握水焯的方法和打水焯的要求，了解过油的目的，掌握过油的方法，了解汽蒸的目的，掌握汽蒸的方法和操作要点，了解走红的目的，掌握走红的方法和操作要点

[教学内容] 烹调原料的初步热处理

[教学重点] 水焯、过油、汽蒸、走红的方法和操作要点 [教学难点] 水焯、过油、汽蒸、走红的方法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）原料初步热处理概述 1.原料初步热处理的目的 1)去腥解腻，消除异味 2)杀菌消毒利于卫生 3)美化菜肴的色泽

4)使不同质地的原料同时成熟 5)缩短烹调时间 2.原料初步热处理的要求

1)根据原料的大小、老嫩掌握好初加热的时间 2)根据烹调的要求，掌握好加热的程度 3)根据原料的性质选择热处理的方法 《中餐烹调技术》新授课教案

（二）水焯 1.水焯的作用

1)可使蔬菜的色泽更加鲜艳、质地脆嫩，并能除掉或减弱蔬菜中的苦、涩、辣等味。

2)可使禽、畜类原料排除血味、除去异味 3)可缩短再加热的时间

4)可以调整不同性质原料的成熟时间，使其在正式烹调时可以同时出锅。

5)便于去皮加工和切配成形 6)可以排除原料中的水分 2.水焯的方法 1)冷水锅 2)操作要点 3.打水焯的要求

1)根据各种原料的不同性质，掌握水焯的时间 2)有特殊气味的原料与一般原料分别水焯 3)色深的原料与色浅的原料应分别水焯 4)要根据原料的性质掌握水温的高低

（三）过油 1.过油的目的

1)增加或改变菜肴的色泽 2)为了形成菜肴的质地 3)为了固定形成菜肴的形状

4)为了使原料的成熟和除去一部分水分 《中餐烹调技术》新授课教案

5)为了增加菜肴的香味 2.油温的识别 1)温油锅 2)热油锅 3)旺油锅

3.掌握油温的依据 1)根据火力的大小掌握油温

2)根据原料的性质、形成及烹调要求掌握油温 3)根据投料多少掌握油温 4.过油的方法 1)划油 2)走油

（四）汽蒸 1.蒸汽的目的

1)为了使菜肴的质地酥烂 2)为了保持原料的本味 3)保持菜肴的形状 4)可以缩短时间，节省人力 2.汽蒸的方法 1)急火蒸 2)小火蒸

3.汽蒸的操作要点

1)如果需要酥烂的菜肴，蒸时在容器内要少加或不加汁以便充分利用水蒸气来加热。《中餐烹调技术》新授课教案

2)装屉时，如果是几种原料同时蒸，要将不易熟的装在下层，易熟的装在上层。

3)要根据原料形状、老嫩及加热的目的来掌握火力及加热的时间。

（五）走红 1.走红的目的 1)为了增加菜肴的色泽 2)增加菜肴的味道 2.走红的方法 1)卤汁走红 2)过油走红 3.走红的操作要点 1)卤汁走红必须使用小火 2)过油走红是要用热油

三、小结

本章讲述了原料初步热处理的目的和要求，水焯的作用，水焯的方法和打水焯的要求，过油的目的、方法，汽蒸的目的、方法和操作要点，走红的目的、方法和操作要点

四、布置作业

1、练习水焯、过油、汽蒸、走红

2、简述汽蒸的操作要点

3、简述走红的操作要点

《中餐烹调技术》新授课教案

第九章 制汤

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解制汤的意义和原料，掌握制汤的方法，掌握吊汤的方法 [教学内容] 制汤 [教学重点] 制汤的方法 [教学难点] 制汤的方法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）制汤的意义和原料

1、制汤的意义

制汤就是将含有鲜味的原料放入水中，使呈鲜味的物质融于水中成为鲜汤的操作过程。

2、制汤的原料

（二）制汤的方法

1、清汤 制作的要点：

1)必须选用新鲜的原料 2)制汤的原料事先要用清水浸泡 3)不宜中途加水 4)要用小火加热

2、白汤 1)制作的方法 《中餐烹调技术》新授课教案

2)制作的要点

A.要选含有胶原蛋白和脂肪的原料 B.用中火加热，保持汤的沸腾 3)白汤的应用范围

（三）吊汤

吊汤就是利用稀释的肉泥或鸡蛋清，将悬浮于清汤的残渣除去，并进一步增加鲜味操作过程。

1、吊汤的方法

2、吊汤的要点 1)鸡肉要去皮浸泡 2)要用小火加热

三、小结

本章讲述了制汤的意义和原料，制汤的方法，吊汤的方法

四、布置作业

1、试述制汤的方法及制作要点

2、吊汤

3、简述吊汤的要点

《中餐烹调技术》新授课教案

第十章 调味

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解调味的定义和作用，了解味的种类，掌握复合味调味品的制作，掌握调味的方法，理解调味的要求 [教学内容] 调味

[教学重点] 复合味调味品的制作，调味的方法 [教学难点] 复合味调味品的制作 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）调味的作用

1、调味的定义

根据原料的性质适当地使用调味品，形成菜肴滋味的过程

2、调味的作用 1)诱发人的食欲 2)除腥解腻

3)改善和强化原料的味道 4)可以增加菜肴的色泽 5)促使菜肴的多样化

（二）味的种类

1、味的定义

1)广义的味：食物入口后所引起的一种感觉。2)狭义的味：人们以舌体感受到的味觉。《中餐烹调技术》新授课教案

2、味觉

指人从看到食物到食物进入口腔所引起的感觉。1)物理味觉 2)化学味觉 3)心理味觉

3、味觉现象 1)对比现象 2)变味现象 3)相乘效果 4)相抵效果

4、味的种类 1)单一味 A.咸味 B.甜味 C.酸味 D.辣味 E.鲜味 F.香味 G.苦味 2)复合味 A.酸甜味 B.甜咸味 C.鲜咸味 D.辣咸味 《中餐烹调技术》新授课教案

E.香辣味 F.香咸味

（三）复合味调味品的制作

1、材料油的原料及制法

2、花椒油的原料及制法

3、辣椒油的原料及制法

4、椒盐的原料及制法

5、糖醋汁的原料及制法

6、番茄汁的原料及制法

7、香糟汁的原料及制法

8、咖喱汁的原料及制法

9、茉糊的原料及制法

10、冷菜常用味型的调制 1)红油味的原料及制法 2)蒜泥味的原料及制法 3)芥茉味的原料及制法 4)姜汁味的原料及制法 5)怪味的原料及制法 6)麻辣味的原料及制法

（四）调味的方法和基本要求

1、调味的方法 1)加热前调味 2)加热中调味 3)加热后调味 《中餐烹调技术》新授课教案

2、调味的基本要求 1)要掌握调味品的性质 2)下料必须恰当、适时

3)严格按照一定的规格调味，保持风味特色 4)根据季节变化适当调节菜肴的口味和颜色 5)根据原料的性质进行调味

三、小结

本章讲述了调味的定义和作用，味的种类，重点讲述了复合味调味品的制作，并讲述了调味的方法和要求

四、布置作业

1、练习制作复合味调味品

2、调味的方法有哪些？

《中餐烹调技术》新授课教案

第十一章 挂糊与上浆

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解挂糊与上浆的作用，了解糊的种类，掌握挂糊的方法及操作要点，了解浆的种类，掌握上浆的方法及操作要点 [教学内容] 挂糊与上浆

[教学重点] 挂糊与上浆的方法及操作要点 [教学难点] 挂糊与上浆的方法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）挂糊与上浆的作用

1、挂糊与上浆在饮食业是有严格的区别： 1)先制糊与不先制浆的区别 2)糊浆的浓稠度的区别

2、挂糊上浆的作用

1)保持原料中的水分和鲜味，并形成各自不同的风格。2)保持原料形状，使形体光润饱满 3)保持了菜肴的营养成分 4)促使成品色泽鲜艳、色调丰富

3、挂糊上浆的原料

1)蛋清、苏打粉和泡打粉的主要特点是滑嫩。2)蛋黄、苏打粉和泡打粉的主要特点是松软。

3)淀粉、面粉、米粉和面包渣的主要特点是香脆、酥脆。《中餐烹调技术》新授课教案

4)发酵粉、面粉、米粉的主要特点是酥脆、松软。

（二）挂糊的方法

1、糊的种类 1)蛋清糊 2)全蛋糊 3)蛋泡糊 4)水粉糊 5)发粉糊 6)干粉糊 7)拍粉拖蛋糊 8)拍粉拖蛋沾面包渣糊

2、挂糊的方法及操作要点 1)灵活掌握各种糊的浓稠度 2)搅拌时应先慢后快、先轻后重 3)糊必须搅拌均匀、无颗粒 4)糊必须把原料表面包裹均匀

（三）上浆的方法

1、浆的种类 1)蛋清粉浆 2)全蛋粉浆 3)苏打粉浆 4)脆皮粉浆

2、上浆的方法及操作要点 1)掌握各种浆的浓稠度 《中餐烹调技术》新授课教案

2)掌握上浆的顺序 3)掌握上浆的时机与均匀度

三、小结

本章讲述了挂糊与上浆的作用，糊的种类，挂糊的方法及操作要点，浆的种类，上浆的方法及操作要点

四、布置作业

1、练习挂糊上浆

2、简述挂糊的操作要点

3、简述上浆的操作要点

《中餐烹调技术》新授课教案

第十二章 勾芡

[教学目的] 通过本章的学习，使学生了解勾芡的作用和芡汁的种类，掌握勾芡的方法和要求 [教学内容] 勾芡

[教学重点] 勾芡的方法和要求 [教学难点] 勾芡的方法 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）勾芡的作用

1、能增加菜肴的味道

2、能增加菜肴的光泽

3、能突出菜肴的主料

4、能保持菜肴的温度

5、能增加菜肴的口感

（二）芡汁的种类

1、粉汁的种类 1)单纯粉汁 2)调味粉汁

2、芡的种类 1)抱芡 2)流芡 3)米汤芡 《中餐烹调技术》新授课教案

（三）勾芡的方法与要求

1、勾芡的方法 1)拌 2)淋 3)浇

2、勾芡的基本要求

1)勾芡要在原料成熟时进行

2)勾芡必须在菜肴的汤汁适量并已烧沸时进行 3)用单纯粉汁勾芡时应在菜肴的口味、颜色确定后进行 4)勾芡时汤汁中的油不宜过多 5)要掌握菜肴的勾芡范围

三、小结

本章讲述了勾芡的作用和芡汁的种类，重点讲述了勾芡的方法和要求

四、布置作业

1、试述勾芡的方法和要求

2、练习勾芡

《中餐烹调技术》新授课教案

第十三章 冷菜的烹制方法

[教学目的] 通过本章的学习，使学生掌握拌、炝、腌、腊、卤、酱、白煮、油炸卤浸、油焖五香、熏、冻、酥、卷的操作要点 [教学内容] 冷菜的烹制方法

[教学重点] 拌、炝、卤、酱、熏、冻、酥 [教学难点] 炝、卤、冻、酥 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）拌、炝、腌、腊

1、拌

是把生的原料或晾凉的熟原料，切制成小型的丁、丝、条、片等形状，再用调味品拌制的烹调方法。拌凉菜的操作要点：

1)选料要精细，刀工要整齐。2)避免菜色单一，注意颜色调配。

3)各种凉拌菜的调味要合理，口味要有特点。4)加热处理原料，要掌握好火候，以断生为宜。5)生拌凉菜必须十分注意卫生。

2、炝

是主料改刀后，用油滑或者是沸水焯过，趁热加入以花椒油为主的调味料拌匀的凉菜制作方法。炝菜的制作要点是： 《中餐烹调技术》新授课教案

1)主料加热的火候要准确，焯、滑均以断生为止，不可过大，也不能不足，否则菜肴就会苦涩或夹生。

2)原料焯或滑好后，一般应趁热调味，以形成味透爽口的特点。

3、腌

是原料加工整理后，放入调味汁中浸渍或与调料拌匀，使其入味的一种方法。1)盐腌 2)醉腌 3)糖腌 4)糟腌

5)腌菜的制作要点：

A.选料要精，腌制加工要细，口味要因地、因人进行合理调配。B.要根据原料的性质来掌握腌渍的时间。C.成品要求味透肌里，脆嫩爽口。D.要尽量保持原料的本色，形状要整齐。

4、腊

是将原料先用盐和其他调味料腌制后，再用日光晒、烘烤、烟熏，然后放在通风处吹干的一种加工方法。腊制品操作要点： 1)蜡制原料要先腌透

2)熏烤后，将原料必须置于通风处吹干

（二）卤、酱、白煮

1、卤

是将原料放入调制好的卤汁中，用小火慢慢浸煮、卤透，使卤《中餐烹调技术》新授课教案

汁滋味慢慢渗入原料里的一种烹调方法。卤制菜肴的操作要点：

1)卤制时宜用小火慢煮，使卤汁渗透，原料内部便于入味。2)根据菜肴特点，选用卤汁颜色。

3)长期保存的卤汁，要经常清卤、撇油、过滤、加热、晾凉，以免变质。

2、酱

是将原料放入酱汤中，先用旺火烧沸，再用小火煮熟烂的一种烹调方法。酱制的操作要点：

1)调制酱汤用的药料、酱油、盐应一次加足。

2)要掌握好火候，一般应以小火长时间酱制，使原料熟烂不糜，味道浓厚。

3)酱好的原料应浸在酱汤中，随用随取以保持新鲜

3、白煮

是将原料放在水锅或白汤锅中煮熟的烹制方法。白煮的操作要点是： 1)水要先开，再将原料下锅

2)原料下锅后用小火慢煮，不能使汤大滚 3)原料煮熟即可，不需煮烂

（三）油炸卤浸、油焖五香

1、油炸卤浸

是将原料改刀喂口后，经过油炸，再浸入对好的汁中使其入味的一种方法。《中餐烹调技术》新授课教案

油炸卤浸的操作要点：

1)油炸卤浸主要适用于质地较嫩的原料 2)原料在经油炸前，要事先喂口

3)在烹制过程中原料的形状要大一些，以防破碎，在装盘时还可以改刀。

2、油焖五香

是指原料经加工处理及紧汤靠焖的一种烹调方法。操作要点：

1)主料必须炸到火，但不能炸老了。

2)焖制的汤汁要适量，慢火收汁，汁收得急则不入味

（四）熏、冻、酥、卷

1、熏

是将经过蒸、煮、炸、卤等方法烹制的原料，置于密封的容器内，用由各种物料燃烧的烟气熏，使烟火味焖入原料的烹调方法。操作要点：

1)熏制品主要是掌握好烟熏时间，时间过常易出现焦油味。2)虽然熏制品有烟香的特殊风味，但要控制使用

2、冻

也叫水晶，是将动物的胶质蛋白经过煮或蒸，使其充分溶解，再冷凝成菜肴的烹调方法。操作要点：

1)原料在汤和调味品中煮时要慢火煮透，才能使冻冷凝后澄清、透明 《中餐烹调技术》新授课教案

2)精盐要少放，主要是使冻成后食用清香爽口。

3、酥

是原料在以醋、糖为主要调料的汤汁中，经过慢火长时间煨焖，使主料骨酥肉烂、醇香味浓的烹调方法。

4、卷

是用有韧性的原料作皮，卷进馅成筒状，或单独卷成筒状，然后再加热制熟，凉后使用的一种方法。操作要点：

1)要卷紧，便于造型 2)事先要喂好口，调好味

3)一般都采取蒸、炸、煮的方法进行熟制

三、小结

本章讲述了拌、炝、腌、腊、卤、酱、白煮、油炸卤浸、油焖五香、熏、冻、酥、卷的操作要点

四、布置作业

练习各种冷菜的烹制方法

《中餐烹调技术》新授课教案

第十四章 热菜的烹制方法

[教学目的] 通过本章的学习，使学生掌握炒、炸、烹、溜、爆、煎、贴、？、扒、焖、烧、？、煨、熬、炖、烩、汆、涮、蒸、烤、拔丝、挂霜、密汁、甜羹的操作要点 [教学内容] 热菜的烹制方法

[教学重点] 炒、炸、溜、爆、扒、烧、涮、烤、拔丝的操作要点

[教学难点] 溜、爆、扒、拔丝 [教学过程]

一、导入新课

二、新授

（一）炒、炸、烹、溜、爆

1、炒 1)生炒 操作要点：

A.原料改刀要均匀，片、丝、条、块不宜过大。B.炒制时间要短，原料断生即好。2)熟炒

操作要点：熟炒的原料一经落锅，要煸炒快，翻动勤，待煸炒好方可投入各种调料。3)滑炒 操作要点：

A.原料要新鲜，刀工要均匀 B.原料在上浆前调味 《中餐烹调技术》新授课教案

C.滑油时原料分散下勺，防止粘连，油温五成左右，这样就能成熟透，肉质嫩。

2、炸 1)清炸 操作要点：

A.原料浸渍，口味不宜浓重，否则影响菜肴质量 B.严格掌握火候 2)干炸 操作要点：

A.原料糊要挂匀，才能成熟一致

B.过油时间不宜太长，尽量使原料水分不受损失，保持外焦里嫩特点。3)软炸 操作要点：

A.油温不宜过高过低，一般为五——六成热油即可投入。B.原料要新鲜细嫩，炸制时间不能过长，主要保持制品外香软，里鲜嫩 4)酥炸 操作要点：

A.掌握好原料煮或蒸的程度，要熟烂，但不能熟碎，尤其是带骨的原料

B.应控制好油温，一般情况原料下锅时油温较高，这样才能形成外层香酥的特点。

C.蒸或煮原料时要调好味，不宜过咸。《中餐烹调技术》新授课教案

3、烹 操作要点：

1）烹制菜肴所用的汁不需加淀粉

2）原料过油后，必须同对好的汁同时下锅烹制，使菜肴具有外焦里嫩的特色

4、溜 1)滑溜 操作要点：

A.滑油时保持原料鲜嫩，不能滑老

B.原料划好后应立即投入卤汁，并快速翻炒，使卤汁均匀地裹在原料上 2)软溜 操作要点：

A.原料蒸或煮时应掌握好火候，一般断生为好

B.制卤汁时，小型原料可在锅中与卤汁调匀出锅；大型原料一般要先取出装盘，卤汁制成后，在浇淋在原料上。3)焦溜 操作要点：

A.原料先喂制，再挂糊

B.原料需炸制成熟，油温以七至八成热为宜 C.炸制原料与勾芡同时进行

5、爆 1)油爆 操作要点： 《中餐烹调技术》新授课教案

A.严格掌握火候和油温 B.芡汁不宜过多 C.要旺火速成 2)酱爆 3)？263爆

（二）煎、贴、？

1、煎 操作要点：

1)煎制菜肴原料多数先调味腌制和挂糊 2)煎菜锅面要光滑

3)调汁口味要准确，芡汁要稀薄

2、贴

是将两种或两种以上的原料改刀后，上浆粘合在一起，下锅内只煎一面至熟的一种方法。

3、？265 是将原料改刀喂口后挂蛋糊，用油煎制两面金黄时，再加上汤汁及调料，用小火收尽汤汁即好的一种方法。操作要点：

1)菜肴要煎两面，必须挂糊 2)煎时要注意火候，防止煎糊 3)煎后要添鲜汤，用小火收汁

4)菜肴一般不加酱油，以保持原料的本色

（三）扒、焖、烧、？

1、扒 《中餐烹调技术》新授课教案

操作要点： 1)原料多是断生的 2)要大翻勺 3)需要勾米汤芡

2、焖 操作要点：

1)加入鲜汤要根据原料的性质，数量要适当 2)调料和鲜汤要一次加入

3)要严格控制火候，一般用中、小火为宜

3、烧 1)红烧 操作要点：

A.调味以鲜咸为主，稍带甜味

B.红烧的卤汁，一般以原料的1/2——1/3左右，加热成为沸卤汁，勾芡要薄 2)干烧 操作要点： A.汤汁不宜加多 B.放糖要适度，不能太少

C.收汁时应淋入明油，做到汁油相容 3)葱烧

4、？270 操作要点：

1）原料不挂糊，不勾芡 《中餐烹调技术》新授课教案

2）口味甜咸适宜，鲜香醇厚，因此调味要准确 3）分为生靠和熟靠

（四）煨、熬、炖、烩

1、煨 操作要点：

1）菜肴要求汤浓色白，烹制时不加有色调味品

2）主料要求酥烂，必须掌握好火候。先用急火烧开后，再用小火保持微开，一般还要加盖

2、熬 操作要点：

1）主料在熬制前，一定要先煸炒或煎制

2）必须一次将主料和汤添放完毕，然后盖严锅盖

3、炖 操作要点：

1）主料要一次投完，汤要一次加完，煮时锅盖要盖严 2）盐不能放得太早

3）原料必须用热火焯后，再加清汤及调味品慢火加热成熟

4、烩 操作要点：

1）原料的刀工要整齐划一，形状较小 2）勾芡，不能过稠

（五）汆、涮

1、汆 操作要点： 《中餐烹调技术》新授课教案

1）原料大都要经过水焯或滑油，再进行汆制 2）火要旺，汤要滚开，时间短 3）原料选择上要新鲜质嫩，断生即熟

4）调味：除制汤时葱姜料酒外，一般只用食盐和味精

2、涮 操作要点：

1）火力一定要旺，保证锅内的汤一直沸腾，并随时续汤 2）调料、配料一定要准备齐全

3）主料要精选，片要薄而不碎，刀口要均匀，码放要整齐

（六）蒸、烤

1、蒸 操作要点： 1）掌握好火候

2）要注意气味过重的原料对其他原料的影响，将干的与有汤汁的，有色与无色的，甜的与咸的原料区分蒸制

2、烤 操作要点：

1）烤前应将炉温升高 2）烤的原料要先喂口

（七）拔丝、挂霜、密汁、甜羹

1、拔丝 操作要点：

1）熬浆时重要是掌握好火候 2）主料的挂糊要均匀

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！