



# 烹饪工艺学

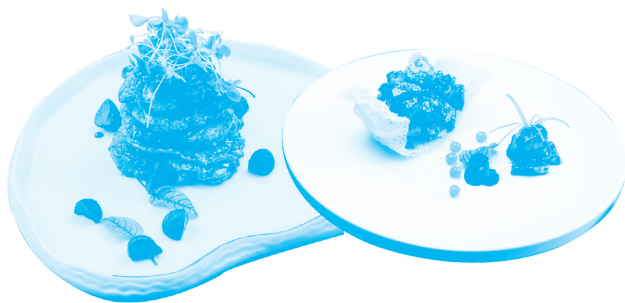
主 编 © 孙 震 邓祥勇 曹德文



汕頭大學出版社

# 烹饪工艺学

主 编 © 孙 震 邓祥勇 曹德文  
副主编 © 薛 媛 董 礼 许 鑫



汕头大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

烹饪工艺学 / 孙震, 邓祥勇, 曹德文主编. -- 汕头 :  
汕头大学出版社, 2024. 9. -- ISBN 978-7-5658-5402-6

I. TS972.11

中国国家版本馆 CIP 数据核字第 2024510VA2 号

烹饪工艺学

PENGRÉN GONGYIXUE

主 编: 孙 震 邓祥勇 曹德文

责任编辑: 胡开祥

责任技编: 黄东生

封面设计: 易 帅

出版发行: 汕头大学出版社

广东省汕头市大学路 243 号汕头大学校园内 邮政编码: 515063

电 话: 0754-82904613

印 刷: 天津市蓟县宏图印务有限公司

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印 张: 12.75

字 数: 271 千字

版 次: 2024 年 9 月第 1 版

印 次: 2024 年 9 月第 1 次印刷

定 价: 39.00 元

ISBN 978-7-5658-5402-6

版权所有, 翻版必究

如发现印装质量问题, 请与承印厂联系退换

我国饮食文化源远流长,与饮食烹饪相关的古籍比比皆是,如北魏崔浩的《食经》、宋代陈达叟的《本心斋蔬食谱》、元代忽思慧的《饮膳正要》、元代贾铭的《饮食须知》、清代袁枚的《随园食单》等。古人为饮食单独著书,体现了饮食烹饪的重要性。如今,烹饪已发展为一门专业学科,烹饪工艺学更是把烹饪的发展与演变、理论与实践等精华浓缩为一体。

烹饪工艺学是烹饪专业重要的课程之一,包括烹饪原料的鉴别、加工、风味调配和烹制加工工艺等方面的知识和技能。通过教学能够使学生了解原料加工的各种原理、方法,掌握在菜肴制作过程中应具备的基础知识、技能技巧、操作规范和各种烹饪方法,科学合理地完成菜肴制作。同时,通过教学还能够使学生培养科学烹饪、规范操作、认真负责、安全先行的意识,并在学习中实现对中华饮食文化和烹饪文化的深刻认同感,真正树立文化自信。

本书选取烹饪工艺学中的造型与制作来重点介绍,围绕热菜、面点、冷菜三大类菜肴来阐述,旨在提高学生的审美素养、艺术情操和操作能力。本书内容按照任务的形式展开,包括任务描述、任务目标、任务导入、任务实施等环节,让学生在学习时思路清晰;同时配以大量操作图片,让学生在具体操作时有所参考。

本书适合烹饪专业的学生学习使用。

由于编者水平有限,书中难免存在不足之处,欢迎各位读者批评指正,使本书日臻完善。

编者



概 论 

## 模块一 冷菜造型与制作

项目一 冷菜造型艺术 

任务一 白灼基围虾·····	5
任务二 镇江肴肉·····	8
任务三 五香牛肉·····	10
任务四 烫干丝·····	12
任务五 生仁菠菜·····	14
任务六 糖醋萝卜皮·····	16

项目二 冷菜装饰艺术 

任务一 单 拼·····	19
任务二 双 拼·····	23
任务三 三 拼·····	26
任务四 什锦拼盘·····	29
任务五 花色冷拼·····	31

项目三 冷菜制作 

任务一 腐乳炆虾·····	35
任务二 东北大拌菜·····	37
任务三 醉 鸡·····	39
任务四 烟熏白鱼·····	41
任务五 卤水金钱肚·····	43
任务六 酱牛腱·····	45

## 模块二 热菜造型与制作

### 项目一 雕刻装饰艺术

任务一 南瓜盘式 .....	51
任务二 荷花小盘式 .....	56
任务三 一帆风顺盘式 .....	59
任务四 小水桶盘式 .....	63

### 项目二 糖艺装饰艺术

任务一 樱桃红 .....	67
任务二 虾趣 .....	70
任务三 网格美 .....	73
任务四 天鹅 .....	76
任务五 蘑菇 .....	78
任务六 马蹄莲 .....	81
任务七 恋上海洋 .....	84
任务八 壳中美味 .....	87
任务九 红玫瑰 .....	90
任务十 荷塘月色 .....	93

### 项目三 热菜制作

任务一 西芹百合 .....	96
任务二 麻婆豆腐 .....	98
任务三 炸熘松花蛋 .....	101
任务四 鲍汁杏鲍菇 .....	103
任务五 小煎鸡 .....	106
任务六 爆炒腰花 .....	108
任务七 清蒸鳊鱼 .....	111
任务八 泰汁玲珑球 .....	113

## 模块三 面点造型与制作

### 项目一 面点造型艺术

任务一 冠顶饺子 .....	119
----------------	-----

任务二	四喜饺子	123
任务三	荷花酥	126
任务四	海棠酥	129
任务五	葫芦酥	132
任务六	青椒酥	136
任务七	萝卜酥	139
任务八	象形青椒	142
任务九	象形知了	145
任务十	象形海螺	148

## 项目二 面塑造型艺术

任务一	玫瑰	151
任务二	蝴蝶兰	155
任务三	梅花	159
任务四	荷花	162
任务五	海豚	166
任务六	五瓣花	169
任务七	金鱼	172
任务八	年年有余	176

## 项目三 面点制作

任务一	手擀面	180
任务二	刀切馒头	183
任务三	开口笑	186
任务四	赤豆拉糕	190
任务五	南瓜饼	193

## 参考文献





# 概 论

## 一、烹饪工艺学的概念及特点

烹饪工艺学贯穿于烹饪实践的全过程，不管是高档的筵席酒会、精致讲究的菜点、玲珑剔透的食品雕刻，还是大众化的饮食，都离不开烹饪工艺学知识。

烹饪工艺学是集文学、绘画、工艺、心理学、色彩学、营养卫生学和烹饪技术等多种学科知识于一体的综合性学科。它将美术基础知识和手法，如色彩、构图、造型及图案写生等运用到烹饪技能中，利用冷菜、热菜和面点等媒介，使自然美与艺术美巧妙结合，将“色、香、味、形、器、意”融为一体。可以说，烹饪工艺学不仅研究烹饪工艺造型美的规律性，同时，在此基础上，还研究烹饪器皿与菜品的搭配，以及筵席台面的摆设、饮食环境的美化等，以达到烹饪环境美化及饮食环境与筵席美的统一，揭示烹饪活动美的创造与烹饪文化背景的内在联系。

烹饪工艺学具有以下几个方面的特点：①烹饪工艺学追求烹调操作的科学性；②烹饪工艺学强调制定一定的标准和规范，以保证食物制作的一致性和重复性；③烹饪工艺学在传承传统烹饪技艺的基础上，不断引入新技术和新理念，保持与时俱进；④烹饪工艺学不仅涉及实际操作技巧，还包括对烹饪工具和环境的综合考量；⑤烹饪工艺学注重知识与实践的结合，通过实际操作提高学生的烹饪技能和创新能力，强调应用导向。

## 二、学好烹饪工艺学的重要性

### （一）对个人的重要性

#### 1. 提升个人技能

学习烹饪工艺学能够显著提高个人的烹饪技能和就业能力。掌握烹饪工艺学相关知识，个人不仅能在餐饮行业中找到工作，更能在创业时具备竞争优势。烹饪技艺的提升也意味着能够在家庭中为家人提供更加美味和健康的餐食。

## 2. 促进创新发展

烹饪工艺学鼓励创新和实践。在学习过程中，会接触到新的食材搭配、烹饪方法及调味技巧，从而激发创新灵感。

## 3. 提高文化素养

烹饪工艺学不仅是关于烹饪的技术，它还涵盖了丰富的文化内涵，能帮助人们建立对中华饮食文化的深刻认同感，并树立文化自信。这种文化理解能使烹饪更具意义，让美食成为文化交流的桥梁。

### （二）对社会的重要性

通过学习烹饪工艺学，人们能更好地掌握食材的卫生和营养知识，科学合理地完成菜肴制作。这不仅有助于提高饮食质量，还能有效预防食物安全隐患。健康的饮食习惯对提升全民健康水平具有重要意义。

综上所述，学好烹饪工艺学对于个人和社会的重要性不言而喻。它不仅提升了个人的专业技能和文化素养，还促进了社会整体的饮食健康水平和文化传承。同时，随着科技的进步和人们对生活质量的追求，烹饪工艺学将在未来发挥更加重要的作用。

## 三、如何学好烹饪工艺学

### （一）美术基础知识是前提

色彩、造型、图案等知识是学习烹饪工艺学的基础，掌握好美术基础知识，对于加深对烹饪工艺学的理解、掌握其运用变化具有重要的作用。对美术知识的概念要清楚，对其性质及作用要认真领会，可以通过实物照片和图解，以及调色、素描、写生等学习方法，加强对色彩、形态、造型的认识。

### （二）技能强化训练是保证

艺术和文化修养等各方面素质的综合能力，尤其是制作菜点的基本能力，如刀工、火候、调味、配菜、各种烹调技法和装盘等，是学习烹饪工艺学的基础。因此，我们要刻苦训练基本功，熟练掌握烹饪中的操作技术，并且要运用自如，逐渐使作品真正达到食用性强且生动形象、富有情趣的审美效果。

### （三）规律有机结合促提升

除了掌握美术的基础知识和烹饪色彩、造型、食品雕刻、器皿选配、筵席设计等方面的内容和实例之外，更重要的是灵活运用这些知识和规律，提高创造的能力，使烹饪工艺学真正成为符合其规律的艺术，这对于提高个人的审美、造型能力及创新意识有着极其重要的作用。学好烹饪工艺学能更好地服务于烹饪实践，对创造优美的餐饮环境和烹饪造型意义重大。



冷菜造型与制作

# 模块一





# 项目一 冷菜造型艺术

## 项目介绍



冷菜造型是将不同色、形的冷菜原料，在盘面中按一定规则组合成各种样式的摆盘手法。冷菜造型在筵席中起着十分重要的作用，因为它独立承担了筵席的主题说明重任，其形式可以充分反映喜庆、祝寿、欢聚、迎宾等主题内容。冷菜造型反映出冷菜成品的丰富多彩以及刀工技术和造型能力。

构思是冷菜造型的基础，原料的色彩、使用与主体结构的合理组合，以及原料在盘面固定范围内的摆设比例，都要经过深思熟虑。另外，盘面也不同于画面，画面存在着透视的三维空间，讲求视觉物象的色型，而冷菜造型本身就是三维空间的物体组合在盘面中的全面展现。人们的视角不同，盘面中的物象也就有不同的呈现，一般呈现的是俯视角度下的全盘形象。

冷菜原料的形状设置，是刀工成形的前提条件；冷菜原料的质地选用，是建立整体结构之间连接成功的必要保证；冷菜原料的不同颜色选择，是构成冷盘花色和形象结构、色彩变化的必要条件；冷菜成品的不同口味确定，是保证其使用价值的重要条件。

冷菜装盘的方法大致有叠、排、摆、堆、覆、围等六种，各种装盘的形式和方法都与原料的加工成形（条、片、块、段等）密切相关。因此，冷菜装盘有赖于刀工的配合。

## 任务一 白灼基围虾

### 任务描述

合理运用叠的方法对白灼基围虾进行装盘，体现菜肴整体图案的美感。

### 任务目标

(1) 了解白灼基围虾所用原料。

- (2) 掌握白灼基围虾的制作方法。
- (3) 能够熟练制作白灼基围虾。

## 任务导入

某酒店冷菜部厨师小刘在制作白灼基围虾时按照平常的装盘方法装盘，厨师长要求其换一种装盘方法，请你替小刘设计一下。

## 知识准备

### 一、叠

叠是指把加工好的熟料一片片整齐地叠起，一般叠成梯形。

### 二、适用原料

具有脆性或有韧性不易松散的动植物原料，如黄瓜、萝卜、蘑菇、河虾等。

## 任务实施

动手制作白灼基围虾，从中领悟装盘的要求、方法及关键点。

原料选择：基围虾、葱、姜、盐、料酒（见图 1-1-1）。



图 1-1-1

制作方法：白灼、叠。

制作过程：

(1) 将虾洗净去虾肠，葱、姜切片，虾放于冷水锅中，同时放入切好的葱、姜及料酒、盐，将虾煮熟（见图 1-1-2）。



图 1-1-2

(2) 将虾背向外依次摆放在盘中围成圈（见图 1-1-3、图 1-1-4）。



图 1-1-3



图 1-1-4

(3) 将葱姜丝撒在叠好的虾上（见图 1-1-5）。



图 1-1-5

 小贴士

- (1) 一定要去掉虾肠。
- (2) 菜肴整体造型饱满、美观。

 练习实践

制作白灼基围虾这道菜肴。

 任务巩固与提高

- (1) 叠的关键点是什么？
- (2) 选择制作用“叠”这种方法装盘的菜肴。



## 任务二 镇江肴肉

### 任务描述

原料的选择与加工及运用排的手法对菜肴进行装盘，既要考虑原料的合理利用，又要兼顾菜肴的整体图案的美观。

### 任务目标

- (1) 了解镇江肴肉的制作方法。
- (2) 掌握镇江肴肉改刀、装盘的方法。

### 任务导入

某酒店厨师在做镇江肴肉这道冷菜时准备将肴肉切片装盘，但在制作过程中由于肴肉松散，无法装盘，让他感到头疼，请你替他设计一下装盘方法。

### 知识准备

#### 一、排

排是指将熟料平排成行地排在盘中，原料大都是较厚的方块或腰圆块、椭圆块。排，可有各种不同的排法，如火腿叠排成锯齿形，逐层排叠，可以排出多种花色。

#### 二、适用原料

具有脆性或有韧性不易松散的动植物原料，如火腿、蛋白、蛋黄糕、黄瓜等。

### 任务实施

动手制作镇江肴肉，从中领悟装盘的要求、方法及关键点。

原料选择：镇江肴肉（见图 1-1-6）。



图 1-1-6

制作方法：排。

制作过程：

(1) 将肴肉切成厚方块，然后整齐排放在盘中（见图 1-1-7、图 1-1-8）。



图 1-1-7



图 1-1-8

(2) 肴肉装好盘后作围边点缀（见图 1-1-9）。



图 1-1-9



#### 小贴士

- (1) 改刀时要小心，不可将原料切碎。
- (2) 菜肴整体造型美观。



#### 练习实践

制作镇江肴肉这道菜肴。



#### 任务巩固与提高

- (1) 排的关键点是什么？
- (2) 选择制作用“排”这种方法装盘的菜肴。

## 任务三 五香牛肉

### 任务描述

运用摆的方法对五香牛肉进行切片装盘，体现出整体图案的层次感。

### 任务目标

- (1) 了解五香牛肉的制作方法。
- (2) 掌握五香牛肉改刀、装盘的方法。

### 任务导入

A 同学在给白切肉改刀切片装盘时，运用了摆的装盘方法，摆成了桥梁形。现给你一块五香牛肉，由你来设计一下装盘方法。

### 知识准备

#### 一、摆

摆是指运用各式各样的刀法，采用不同形状和色彩的熟料，摆成各种物形或图案等。这种方法需要有熟练的技术，才能摆出生动活泼、形象逼真的形状来。

#### 二、适用原料

具有脆性或韧性不易松散的动植物性原料，如火腿、牛肉等。

### 任务实施

动手制作五香牛肉，从中领悟装盘的要求、方法及关键点。

原料选择：五香牛肉（见图 1-1-10）。



图 1-1-10

制作方法：摆。

制作过程：

(1) 将牛肉修整一下，修下的边角料垫底，然后切薄片摆放在垫好底的牛肉上（见图 1-1-11、图 1-1-12）。



图 1-1-11



图 1-1-12

(2) 最后摆上一层，盘边点缀（见图 1-1-13）。



图 1-1-13



#### 小贴士

- (1) 改刀时要小心，不可将原料切碎。
- (2) 菜肴整体造型饱满、美观。



#### 练习实践

制作五香牛肉这道菜肴。



#### 任务巩固与提高

- (1) 摆的关键点是什么？
- (2) 选择制作用“摆”这种方法装盘的菜肴。

## 任务四 烫干丝

### 任务描述

运用堆的方法对烫干丝进行装盘，体现出整体图案的立体感。

### 任务目标

- (1) 了解烫干丝所用的原料。
- (2) 掌握烫干丝制作及装盘的方法。
- (3) 能够熟练制作烫干丝。

### 任务导入

某酒店王师傅在制作冷菜烫干丝时，将干丝装在汤碗里送给客人，后客人因对装盘不满意投诉了王师傅，王师傅感到很委屈。如果是你，你将如何对烫干丝进行装盘呢？

### 知识准备

#### 一、堆

堆是指把熟料堆放在盘中，一般用于单盘。堆也可配色成花纹，有些还能堆成漂亮的宝塔形。

#### 二、适用原料

较软或较小的不易松散的动植物性原料，如干丝、花生米等。

### 任务实施

动手制作烫干丝，从中领悟装盘的要求、方法及关键点。

原料选择：扬州方干（见图 1-1-14）、高汤、卤汁、生姜丝。

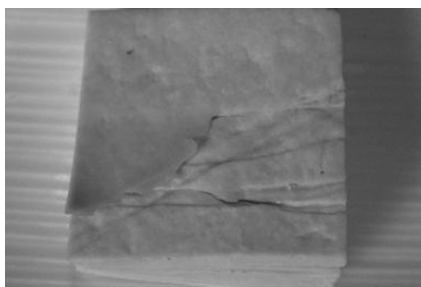


图 1-1-14

制作方法：批、烫、堆。

制作过程：

(1) 将方干批片切丝放在热水中浸烫，然后再放在高汤里浸透（见图 1-1-15、图 1-1-16）。



图 1-1-15



图 1-1-16

(2) 浸好的干丝装盘，浇上卤汁，撒上生姜丝，盘边点缀（见图 1-1-17）。



图 1-1-17



#### 小贴士

- (1) 干丝要切细，否则不易入味。
- (2) 干丝切好后要放在热水中浸烫，去除豆腥味。
- (3) 菜肴装盘时，整体造型要饱满、美观。



#### 练习实践

制作烫干丝这道菜肴。

## 任务巩固与提高

- (1) 堆的关键点是什么?
- (2) 选择制作用“堆”这种方法装盘的菜肴。

## 任务五 生仁菠菜

### 任务描述

运用覆的方法对生仁菠菜进行装盘，体现出菜肴整体图案的和谐。

### 任务目标

- (1) 了解生仁菠菜所用的原料。
- (2) 掌握生仁菠菜制作及装盘的方法。
- (3) 能够熟练制作生仁菠菜。

### 任务导入

冷菜部李师傅在制作生仁菠菜时总喜欢把菜肴放在碗内上菜，没办法点缀，厨师长经常向李师傅提意见，让他换种装盘方式，可李师傅一直没想到好的方法。请你帮李师傅想想办法。

### 知识准备

#### 一、覆

覆是指将熟料先排列在碗中、刀面或者模具中，再翻扣入盘中或菜面上。

#### 二、适用原料

较软的植物性原料，如菠菜、泡菜等。

### 任务实施

动手制作生仁菠菜，从中领悟装盘的要求、方法及关键点。

原料选择：菠菜、熟去皮生仁（见图 1-1-18）。



图 1-1-18

制作方法：烫、拌、覆。

制作过程：

(1) 将菠菜焯水至熟改刀，然后放在大碗内用调味料、生仁拌一下（见图 1-1-19、图 1-1-20）。



图 1-1-19



图 1-1-20

(2) 将拌好的半成品放在模具中压一下，然后覆在盘中，盘边点缀（见图 1-1-21～图 1-1-23）。



图 1-1-21



图 1-1-22



图 1-1-23



### 小贴士

- (1) 菠菜要焯熟，要改刀，否则不方便食用。
- (2) 半成品放在模具中要压紧，否则易松散，影响菜肴装盘效果。

### 练习实践

制作生仁菠菜这道菜肴。

### 任务巩固与提高

- (1) 覆的关键点是什么？
- (2) 选择制作用“覆”这种方法装盘的菜肴。

## 任务六 糖醋萝卜皮

### 任务描述

运用围的方法对糖醋萝卜皮进行装盘，体现菜肴的象形性及整体图案的美感。

### 任务目标

- (1) 了解糖醋萝卜皮所用的原料。
- (2) 掌握糖醋萝卜皮制作及装盘的方法。
- (3) 能够熟练制作糖醋萝卜皮。

### 任务导入

烹饪课上，老师让同学们制作糖醋萝卜皮这道凉菜，许多同学做好后将菜品凌乱地堆放在盘子里，老师批评了这些同学，让他们装得艺术一点儿。现请你和同学们一起设计一下装盘方式。

### 知识准备

#### 一、围

围是指将切好的熟料排列成环形，层层围绕。用围的方法可以制成很多的花样。有的

在排好的主料四周围上一层辅料来衬托主料，叫作围边；有的将主料围成花朵，中间另用辅料点缀成花心。

## 二、适用原料

脆性的动植物性原料，如萝卜、鸭舌等。

### 任务实施

动手制作糖醋萝卜皮，从中领悟装盘的要求、方法及关键点。

原料选择：白萝卜（见图 1-1-24）、糖、醋、盐。

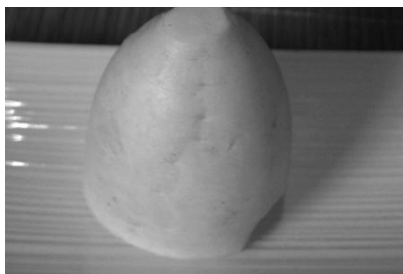


图 1-1-24

制作方法：泡、围。

制作过程：

(1) 将白萝卜洗净，去皮，然后放在大碗内加糖、醋、盐浸泡（见图 1-1-25、图 1-1-26）。



图 1-1-25



图 1-1-26

(2) 将泡好的萝卜皮围在盘子里，围成花朵形状，盘边点缀（见图 1-1-27～图 1-1-29）。



图 1-1-27



图 1-1-28

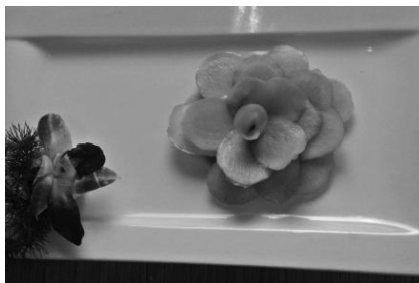


图 1-1-29



### 小贴士

- (1) 糖醋比例要配好，且泡的过程中不可用手直接接触，浸泡时间把握好。
- (2) 装盘时不可用手直接接触食物。



### 练习实践

制作糖醋萝卜皮这道菜肴。



### 任务巩固与提高

- (1) 围的关键点是什么？
- (2) 选择制作用“围”这种方法装盘的菜肴。