

在具体组配烹调原料时,还要处理好许多关系。如主副食的配伍、主辅料的配伍、口味的配伍、品状的配伍、质感的配伍、色泽的配伍和营养的配伍,并要考虑餐厅所在地域和气候,以及食客年龄、性别、体质、职业、民族、宗教等方面的不同要求。配菜师必须扮演好加热烹调“二传手”的角色,精通叠、穿、镶、扣、卷、扎、包等成形技巧,为掌勺师提供方便。

总之,烹调原料组配的原则是“四定一变”(定数量质量、定形态色泽、定营养功效、定成本售价、变花色品种)。它通常由熟悉原料性能、懂得操作要领、了解菜点风味、懂得成本核算、善于经营管理、审美力和创造力都比较强的案头厨师(又称“墩子师傅”,墩子师傅往往担任厨师长,他与掌勺师傅常常是师徒关系)充当,能临场应变、统筹兼顾者更佳。

二、刀工与造型

原料经过初加工,即进入切削造型阶段。这属于菜点的形体设计和艺术美化,又称烹调原料的精加工。刀工和造型不仅为了好看,还为了入味和成熟、分割与食用,并显示肴馔文化品位和艺术感染力。

(一) 刀工、刀法、刀口、刀具

刀工指依据菜点属性和烹制需要,结合原料结构特点,对其进行形体分解的一种物理方法。具体要求是:因料选刀,按切割要求选刀;依据原料组织结构考虑下刀角度,恰当用力、轻重适度、快慢灵活、急速加压、巧用猛劲、摩擦平推和均匀跳刀都应符合力学原理;物料成形整齐规范,刀口一致。

刀法指切削原料时的用刀规程。包括刀面与砧板成直角的直刀法,如切、剁;刀面与砧板基本平行的平刀法,如推刀片、拉刀片;刀面与砧板成锐角或钝角的斜刀法,如斜刀片、反刀片;直刀与斜刀配合的刮刀法,如麦穗花刀、梳子花刀;按需要而用的灵活刀法,如拍、旋;用于食雕的刀法,如雕、挖。

刀口指通过刀工、刀法处理后烹调原料形成的几何品状,如丝、片、丁、块、条、段、粒、末、茸。合乎规范的刀口,要求刀路正确而娴熟,刀面光滑、整齐、平顺,不出现破坏规则料形的“伤刀”现象;花刀刀口应近似;传统刀口符合规范,创新刀口有实用价值。

刀具指专用的厨刀,常见的有方头刀、尖头刀、圆头刀、牛耳刀、切面刀、雕花刀、模具刀、雕塑刀等。其型号不一,多为不锈钢制品(还有竹制的、骨制的、陶瓷的)。金属刀具要求钢火好、轻便、耐磨损,便于操作。

(二) 食品雕刻与刀技造型

食品雕刻又称食雕,系烹调原料精加工的一项内容。它运用切削、雕刻、模压、堆叠、拼摆、组装等手法,将烹调原料模拟成生物形态或吉祥图案,是展示厨师才华的一种技能。

食雕原料主要是新鲜瓜果和蔬菜根茎,以及蛋品、牛油、肉糕、琼脂之类;制作过程包括构思、选料、布局、雕刻、修整、配器、点缀和命名;类型分为整雕、零雕组装、浮雕、镂雕与突环

雕;常用刀法有刻、旋、削、镂、模压印花等。成品包括花卉、雀鸟、鱼虫、畜兽、器皿、几何图案、吉祥物乃至山水建筑和风景名胜,它们大都小巧玲珑。

食雕的实质是刀技造型。雕刻者既需要有技术,更要有艺术品味。主要应当把握以下几点:① 抓准物象基本特征,把握图案准确轮廓;② 掌握物象形体构造要点和图案运动变化规律,注意动势与力感、对称及均衡;③ 要有艺术创造性,多采用变形夸张或局部“特写”方法塑造“典型”,加深印象;④ 摆脱“匠气”,形似与神似结合,追求高雅大方的审美效果。例如,模拟飞潜动植要自然形象,活泼可爱;堆叠几何图案要定弧度,画经纬,刻准点线面体与曲直方圆;勾勒山川风物要注意虚实、隐现、动静和高低,使方寸之中容纳大千世界;仿制器皿玩物、时果花卉与科技徽标,要刀法简练,突出神采。

(三) 工艺菜的制作

所谓工艺菜,就是选用洁净生料和入味熟料,通过拼配包扎、敷色围边、美化点缀而制成的大型彩碟或花色大菜。它要求:① 立意鲜明,题材多样,富有民族风格;② 构图丰满,用料考究,造型逼真;③ 清洁卫生,没有污染,既可食用又能观赏。它首先必须是菜,然后才是实用工艺品。只有坚持食用第一,审美第二,工艺菜才有存在价值,否则,它便与仅供摆设的工艺小品混同了。

工艺菜分为图案式、建造式、沙盘式和写意式。在设计上,它要求:① 主题与名称符合宴席主旨,立意新颖;② 题材多取自山水、楼阁、花鸟、鱼兽、器皿、徽标或吉庆图案,力求活泼生动;③ 不论以形写意,还是借物传情,都应当为人民群众喜闻乐见;④ 构图空、淡、雅、活,中心物象丰满,陪衬物品不宜过多;⑤ 忌讳大红大绿、五彩斑驳。

工艺菜制作程序是:先将原料洗净保洁消毒或预热加工,然后按照凉吃工艺菜、热吃工艺菜和简易工艺菜的不同要求,分别采用拼摆、堆叠、切排、围贴、雕削、牵刻、茸塑、卷扎、裱糊等技艺,使之成形。

(四) 餐具的配套

珍馐佳肴如果没有精致餐具与之配套,犹如“伟豹无纹,则鞞(kuò,去毛的兽皮)同犬羊”(威武的豹子如果没有漂亮的花纹,那么它的皮毛就同狗、羊一样)。我国历代重视餐具,将它提高到“美食不如美器”来认识。餐具的作用是盛装菜点,便于进食;显示规格,体现礼仪;美化肴饌,装饰宴席。对于工艺菜来讲,它还有陪衬、烘托作用。餐具如果选用得当,可以弥补菜点在构图、定型、设色上的不足,产生意想不到的效果。例如,青花玲珑大盘用于国宴,能突出格调的高雅;金边粉花瓔珞(yīngluò,周边镂空呈花卉或几何图案的盘碟)餐具用于婚宴,能增添喜庆的氛围;明黄色福禄寿喜餐具用于仿膳,能烘托华贵的气质;淡绿银边莲花餐具用于野宴,则能平添几分春意。

三、施水与调味

烹制菜肴,既离不开水和含水的原料,也离不开味和呈味的调味品。关于施水和调味在烹饪中的作用,《吕览·本味》中早有精辟的论述:“凡味之本,水为最始。五味三材,九沸九变……”古人不仅指出水与火需要配合使用,还认为水、火、味、料在“九沸九变”的过程中,

应当“无失其理”。

(一) 水在烹饪中的作用

无处不在的水,以游离水、吸附水、结晶水、结构水四种形态,存在于广袤的自然界中。几乎所有的烹调原料,都含水分(即内含水),如蔬菜含 90%,鱼鲜含 80%,谷物含 5%。这些“内含水”在烹饪中都可以传热、导味,并影响菜点质地。

从“外加水”(烹饪中加用的水)来看,所有烹调工序,都只有依靠水方能进行。像烹调原料的屠宰、褪毛、洗涤、泡发要用水,原料初步热处理(包括水锅、汤锅、卤锅、油锅、蒸锅)要用水,挂糊、上浆、拍粉、勾芡要用水,分层次投放调味料(含基本调味、定性调味、辅助调味)要用水,各种烹调技法(如炒、爆、烧、烩、焖、煮、炖、熬、蒸、煨、扒、燻、煲、焗、拔丝、蜜汁)也需要用水。而且,不少调味品都是水溶液;各种传热方法(传导、对流、辐射)和传热介质(空气、水蒸气、油、沙、盐、金属),也只有在水的辅助下才能发挥效用。因此厨师讲:“上灶两件宝,水火离不了。”



资料备览

科学用水与水火相济

科学用水就是在正确加热的前提下,依照菜点的质量标准,采取相应施水方法,给原料以适当的水量(包括控制原料“内含水”和酌情补充“外加水”两个方面),帮助其完成由生到熟的质变。火烹、水烹、汽烹、油烹的区别,除炊制工具、火力大小、传热介质、送热方式和加热时间不同外,在很大程度上还与施水量的多少有关。至于菜点质感上的酥爽、脆嫩、松软、醇烂等差异,也都是含水量多少的体现。

从科学用水的角度看,烹饪就是通过加热配味,使烹调外加水与原料内含水进行运动交换的过程。在这个过程中,原料从生到熟发生质变,并将营养物质溶释到汤羹汁液或食料之中,供人体消化吸收。一般来说,水烹、汽烹、油烹、火烹的用水量是依次递减的,炖菜、蒸菜、炸菜、烤菜的含水量也是顺序减少的。含水量最多的菜醇烂,次者松软,较少者脆嫩,最少者则酥爽。

科学用水必须以科学用火作保证,科学用火必须以科学用水作辅助。这表现为:①火是加热的手段,水是传热的媒介;②刀工刀口受原料含水量的影响,适当用火可保持菜点形态的美观;③不同的用火方法形成不同的烹制规程,不同的调味方式受制于不同的施水技巧;④火能使原料发生物理化学变化,水则充当催化剂或保护剂;⑤火力大小决定菜点的成熟时间,水量多少制约菜点的质感;⑥火仅使用于烹制阶段,水则贯穿制菜全过程;⑦火一般只用于熟食,水在一切菜点中均不可缺;⑧火是烹饪中矛盾的主导方面,水处于从属地位。所以,只有“水火之道”齐备,刚柔相济,制菜方能左右逢源。

(二) 味的属性与功能

狭义的味,仅指能溶于水的呈味物质作用于舌苔乳头味蕾所引起的知觉反应,俗称味觉。广义的味则相当复杂,它包括纯粹的味觉(咸、甜、苦、酸),还有嗅觉(香、臭)和触觉

(辣、涩),以及物理、化学、生理、心理诸因素对味觉影响后所造成的“变异现象”,如“一热三鲜”“若要甜加点盐”“饱不知味”“悲而厌食”。

准确地讲,调味包括原料拼配与调料组合。前者是“调本味”,即将不同性味的原料巧相配伍,使其“本味”彼此扩散、渗透或融合,衍生出新的美味(如皮蛋拌豆腐、绿豆煮稀饭);后者是“调他味”,即利用调味品的相互作用,收到除异味、树正味、添滋味、广口味的效果(如鱼香腰花、糖醋鲤鱼)。调料组合应当在原料拼配的基础上进行,即先配后调,依据配料来调味。只有这样,才能以“本味”为主,“他味”为辅。厨师重视原料的鲜活,正是因其“本味”的纯正。当然,“本味”也不是万能的,在需要施加“他味”时,还须施用。这就和化妆一样,什么人化淡妆,什么人化浓妆,什么人不化妆,要因年龄、肤质和长相、场合而定。

(三) 调味的要诀

调味的要诀有三:一是调味的程序,含加热前基本调味、加热中定性调味和加热后辅助调味;二是调味的方法,包括对流调味、扩散调味、渗透调味和化学分解调味;三是调味的要求,应当是味料宽广、手法细腻、技术精熟、本味突出、复味多样。此外,调味还需因时、因地、因人、因料而异,做到“一物各施一性,一碗各成一味”。

有人认为,调味也有广义与狭义之分。狭义的调味即是原料的味与调料的味之间的吸附变化。广义的调味除此而外,还包括“调制”(调与烹结合)、“调排”(菜与菜之间风味的协调,菜与天时、地利、人和等因素的适应)、“调和”(菜点风味中蕴含的文采、寓意、情趣、雅韵)。

所以,调味是“技之精者近乎道(指道行,比喻高深的功夫)”。不论怎样错综复杂,不论如何提调运筹,都得严而不死,活而不乱,各适其情,各尽其妙。这里面应当抓住三条:①处理好“扬善”(突出原料自身美味)和“隐恶”(盖压或排除原料的异味)的关系;②灵活采用“文调”(适当润饰,尽量少加调味品)或“武调”(用调味品大力盖压,在高温下强行作业),做到“浓妆淡抹总相宜”;③“正格”(常规调味方法)和“奇格”(特殊调味方法)结合,谋求“食取称意、衣取适体”的效果。

各类味变如图 2-2 所示。

四、加热与烹制

选料与组配、刀工与造型、施水与调味是否恰当,最终都要在加热与烹制中体现。加热是给原料成熟提供热能,烹制是运用传热介质和加热方法成菜。它们都直接决定菜点的质量。

(一) 烹调设备和烹调能源

烹调设备指加热用的炊制工具,烹调能源指供热用的炉灶燃料。它们和进餐用的酒具食器合在一起,统称炊饮器皿。炊饮器皿是人类为了口腹之需而制造的生活用具。它们是科学技术发展的产物,饮饕中不可缺少的装备。没有它们,烹调技艺无处施展,菜点羹汤难以食用。它们的好坏制约菜点质量,其变革又可以推动烹饪进步。