

ICS 67.040
X10

DB

湖南省地方标准

DB43/T 421.1-2009

湘菜基本术语、分类与命名 第1部分：湘菜基本术语

Fundamental terms and classification and naming of Hunan Cuisine
Part 1: Fundamental terms of Hunan Cuisine

2009-01-05 发布

2009-03-05 实施

湖南省质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 一般术语	1
2.1 湘菜	1
2.1.1 湘式菜肴	1
2.1.2 湘点	1
2.1.3 烹饪	2
2.1.4 烹饪技术	2
2.1.5 熟制	2
2.2 预包装湘菜	2
2.2.1 预包装湘式菜肴	2
2.2.2 预包装湘点	2
3 原料术语	2
3.1 湘菜烹饪原料	2
3.2 湘菜主配原料	2
3.3 湘菜调味原料	3
3.4 湘菜佐助原料	3
4 湘式菜肴制作工艺术语	3
4.1 湘式菜肴制作工艺(红案)	4
4.2 烹调	4
4.3 凉菜制作	4
4.4 热菜制作	4
4.5 烹饪选料	4
4.6 烹饪原料初加工	4
4.7 烹饪原料精加工	5
4.8 站炉子	7
4.9 湘式菜肴熟制	8
5 湘点制作工艺术语	11
5.1 点心制作工艺(白案)	11
5.2 面团调制	11
5.3 面团加工	16
5.4 制馅	17
5.5 面点成型	18
5.6 面点熟制	19
参考文献	20
中文索引	21

前 言

DB43/T421-2009《湘菜基本术语、分类与命名》由相对独立的两个部分组成：

——第1部分：湘菜基本术语；

——第2部分：湘菜分类与命名。

本部分由湖南省食品标准化技术委员会提出并归口。

本部分起草单位：湖南省食品质量监督检测所、湖南省餐饮行业协会、湖南省湘菜产业促进会。

本部分主要起草人：杨代明、谭添三、张力行、许菊云、王墨泉、常国强、高沉香、聂厚忠、孙桂芳、彭子诚。

本部分为首次发布。

引 言

湘菜为中国八大地方菜系之一，其切配精细，讲究入味，技法多样，酸辣风味独特，清淡浓烈恰到好处，形成了非常鲜明的个性，表现了内涵深蕴的湖湘饮食文化。

其一，源远流长的农耕文化与道德文化，锤炼出湘菜独特的烹调个性和人格个性。考古发现了道县玉蟾岩 1.2~1.4 亿年前的稻谷，以及澧县彭头山、城头山、八十垱发现的 6000~8000 万年前的人工栽培稻，证明湖南是中国稻作文明的发源地。炎帝（神农氏）长期在湖南推广农耕而播种收获了中国的农耕文化，形成楚地“饭稻羹鱼”的古老饮食特色；从屈原《楚辞·招魂》描叙的贵族筵席到 2000 多年前长沙马王堆汉墓发掘的古莲子和竹筒菜单，说明湖南的饮食体系在战国到西汉时期已发展得很成熟；伴随着清末湘军的崛起，湘菜走向全国，空前繁荣融合，形成具有“有味使之出味，无味使之入味”的湘菜烹调个性。从舜帝南巡为民请命而奠定了的中国道德文化，到源自千年学府岳麓书院和城南书院的程朱理学，到近代中国史上曾国藩、左宗棠、黄兴、毛泽东为代表的军事政治家身上体现出的经世致用原则，铸就了湖南人“吃苦耐劳、坚韧不拔、心忧天下、敢为人先”的精神风范，使湘菜具有“浓烈、质朴、包容”的人格个性。

其二，独特的地理环境造就了湘菜特有的酸辣风味。湖南地处内陆，为三面环山、北部是洞庭湖、腹部是丘陵的马蹄形盆地，夏秋闷热，冬春寒湿，入坛腌渍便成了增味过冬食品的特有加工方法。生活在这里的人们常受寒暑内蕴之侵而易致湿郁，自从明代中后期辣椒传入我国之后，嗜辣之习，甚于巴蜀，辣椒经封坛发酵产生酸味，使开放的辣（即炸开的感觉）变得收敛，从而形成一种独特的酸辣风味，使三湘人民获得了与“卑湿之地”相适应的“祛湿除郁”的养生保健。

因此，独特的地形、气候、民俗，使湘菜形成三大风味：

湘江流域风味——产生于沿湘江以长沙、湘潭、衡阳为代表的城市以及湘东丘陵地带，处于湖南政治、经济、文化中心。自历朝历代的官府菜发展融合演变而来，是湘菜的最高代表。原料种类和来源广泛，在制作上以煨、燻、炖、蒸、炒诸法见称，菜肴精细考究，讲究原料入味，品种繁多，彰显出酸辣寓百味、质嫩透香浓、精细显华美的都市风味。

洞庭湖区风味——产生于水天一色的洞庭湖区。以淡水水产动植物、家禽为主要原料，多用煮、炖、烧、氽法制作，常用火锅蒸钵，讲究咸辣酥软，菜肴清鲜自然，不尚矫饰，诸如“洞庭渔家菜”、“常德钵子菜”、“岳阳全鱼席”，充溢着清鲜自然的田园风味。

湘西湘南山区风味——产生于马蹄形盆地的周边山区，以湘西湘南山区为典型代表。主食多为杂粮、糯米，菜肴多以山野动植物为原料，嗜食腌鲜熏腊菜肴，似粗拙而质朴，口味偏重于酸辣香咸，如“湘西大块肉”、“鲜辣椒”，是浓郁浑厚的山野风味。

随着上个世纪九十年代代表不同辣度的湘研系列辣椒品种的全国推广普及；代表方便化潮流的湘菜工业化生产的湘味熟食风起云涌地辐射到全国；高教育水平的湖湘学子全国性的人才流动和民工潮南涌

湘菜基本术语、分类与命名

第 1 部分：湘菜基本术语

1 范围

本部分确立了湘菜常用的一般术语、原料术语、工艺术语的定义。

本部分适用于规范各类湘菜标准与本部分相应的术语和定义；也适用于湘菜的制作、经营、科研和教学。

2 一般术语

2.1

湘菜 Hunan Cuisine

历史渊源深厚，（具有）湖南地域典型特征——酸辣，熏腊，香浓，质嫩，色亮，味厚——的地方菜点。为中国八大菜系之一。

注：菜点即菜肴和点心的合称

2.1.1

湘式菜肴 Hunan Dishes

一种用料广泛，选料考究，刀工精细，动物性干制品涨发技术独特，讲究入味，浓淡分明，（具有）湖南地域典型特征——酸辣、熏腊、香浓、质嫩、色亮、味厚——的地方菜肴。

注：烹调技术尤以煨、燻、烧、焖、炒、烹、腊、蒸、炖、烤、卤见长。

2.1.1.1

讲究入味

通过烹调使有味的原料显露出原有的味道，使基本无味的原料调入与原汁相协调的味道。

注：又简称“有味使之入味，无味使之入味”。

2.1.1.2

热菜 hot dishes

烹调后趁热即食的菜肴。

注：食用温度一般在 65℃ 以上。

2.1.1.3

凉菜 cold dishes

烹调冷却后食用的菜肴。

注：常采用卤、腌、熏、冻、拌等烹调法制作。

2.1.2

湘点 Hunan Snack

一种用料广泛，选料考究，在面团调制上十分讲究，包点以盐菜馅和笋肉馅为代表特色，制作工艺灵活精细，（具有）湖南地域典型特征——松软、香糯、酥脆、甜润、工整——的地方点心。是中国点心的重要组成部分。

DB43/T 421.1-2009

注 1: 面团以小麦粉、米类及杂粮瓜蔬为主要原料调制。

注 2: 盐菜馅和笋肉馅以腌渍菜、竹笋、白糖为主要原料制作。

注 3: 熟制方法多以蒸、煮、炸、煎。

2.1.3

烹饪 Cuisine

按一定的加工程序和采用合适的加工技术,将食物原料制成安全的、能满足人类生理和心理需求的、餐桌食品的所有活动总和。

注 1: 烹饪包括菜肴烹调和面点制作。

注 2: 烹饪是一个学科,也是一门技术。

2.1.4

烹饪技术 culinary technique

根据湘菜的要求,对烹饪原料进行前期处理、调味成型与加热熟制,使制成品达到预期目标的加工技术。

2.1.5

熟制

采用各种加热方法使烹饪原料成熟的操作过程。

2.2

预包装湘菜 prepackaging Hunan Cuisine

将湘菜密封包装后杀菌或冻藏制成的、含水量较高的方便食品。

2.2.1

预包装湘式菜肴 prepackaging Hunan Dishes

湘味熟食 Xiang Style Cooked Food

将湘式菜肴密封包装后杀菌制成的,具有湘式菜肴或质韧味甜特征的,含水量较高的,启封即食的方便食品。

注:生产加工工艺可以是湘式菜肴制作工艺优化组合,也可以是其他食品加工工艺与湘式菜肴制作工艺相结合的工艺。

注:既可以作菜,也可以作休闲零食。

2.2.2

预包装湘点 prepackaging Hunan Snack

速冻湘点 quick-freezed Hunan Snack

将湘点密封包装后速冻或冷冻制成的,需经解冻加热即食的方便食品。

3 原料术语

3.1

湘菜烹饪原料 cooking raw material in Hunan Cuisine

用于制作湘菜的各种食用材料。

3.2

湘菜主配原料

构成湘菜主体的烹饪原料。

3.2.1

天然性湘菜主配原料

取自动植物及其副产品作为湘菜烹饪的主配原料。

3.2.1.1

净菜 minimal processed food

对新鲜的植物性原料的剔选、摘除和清洗，或对新鲜的动物性原料的宰杀、去毛、鳞片 and 剖腹去内脏、洗涤、按部位分档取料，获得直接用于烹调的天然性主配原料。

3.2.2

加工性湘菜主配原料

天然性动植物经加工后形成的产品作为湘菜烹饪的主配原料。

3.2.2.1

预制湘菜 precast Hunan Cuisine

湘菜半成品 semi-products of Hunan Cuisine

需低温储存运输的，仅需在餐饮制作间解冻或回温、拼配、调味即成湘菜的熟食品。

注：按照湘菜制作工艺加工熟制的。

3.3

湘菜调味原料 seasoning material of Hunan Cuisine

湘菜调味品

在烹调过程中用以调出湘菜味道的烹饪原料。

3.3.1

湘菜调味酱 seasoning sauce of Hunan Cuisine

可以调制出湘菜特征风味的，固液两相混合均匀的浓稠状流体调味品。

注：生产工艺可经发酵或不发酵。

3.3.2

湘菜调味油 seasoning oil of Hunan Cuisine

含有一种或多种香辛料或调味品中的香辛成分，可以调制出湘菜特征风味的食用油。

3.3.3

湘菜调味液 seasoning fluit of Hunan Cuisine

含有一种或多种动植物中的香辛成分或动植物水解液或啤酒酵母抽提液的，可以调制出湘菜特征风味的水溶性调味液。

注：可以是单一的，也可以是复合的。

3.3.4

湘菜调味粉 seasoning powder of Hunan cuisine

含有一种或多种调味动植物成份的，可以调制出湘菜特征风味的粉状调味品。

3.3.5

湘菜用香辛料 spice for Hunan Cuisine

可以调制出湘菜特征风味的，含单一或多种具有香味或辛辣味的动植物个体或器官。

注 1：个体有食用菌，器官有花、果实、根茎、叶等。

注 2：可以是单一的，也可以是复合的。

3.4

湘菜佐助原料 adjuvant material in Hunan Cuisine

在烹调过程中对湘菜的色、香、味与质感的形成起着至关重要的辅助或促进作用的，以及传热、导热等烹调制作需要而加入的湘菜烹饪原料。

注：湘菜佐助原料包括水、油脂、芡粉和食品添加剂。

4 湘式菜肴制作工艺术语

4.1

湘式菜肴制作工艺 craftsmanship of Hunan Cuisine

红案

制作湘式菜肴的全部工作、方法和技术的总称。

4.2

烹调 Cook

将经过初加工处理的烹饪原料进行加热和调味制成菜肴的过程。

注 1：烹指对烹饪原料进行加热成熟。

注 2：调指对烹饪原料在加热前、加热中和加热后进行味道调和。

注 3：烹调是一门技术。

4.2.1

烹调技术 cooking technique

根据菜肴的要求，对初加工处理后的烹饪原料通过掌握加热火候。调味熟制程度，使制成品达到色、香、味、形相协调一致的技术。

4.3

凉菜制作 cold dishes processing

原料经初加工后多先烹制成熟或腌渍入味，再进行刀工处理与装盘的加工过程。

4.4

热菜制作 hot dishes processing

原料初加工后，经配菜、烹制、调味、装盘成菜的加工过程。

4.5

烹饪选料 culinary sorting

对烹饪原料进行品质鉴别与选择的过程。

4.6

烹饪原料初加工 preliminary processing of culinary materials

对经选料后的植物性原料的剔选、摘除，动物性原料的宰杀、去毛、鳞片和剖腹去内脏、洗涤、分档取料，干货涨发等获得适于烹调用的净菜的过程。

4.6.1

分档取料

对植物性原料或经过宰杀等加工处理的整只动物性原料，按菜肴制作要求，依其不同部位、不同质量，采用不同的方法进行分割（切）的操作。

4.6.2

干货涨发

使干货原料重新吸收水分，最大限度地恢复到原状或使其体积膨胀成为松软的原料，并清除腥臊气味和杂质，便于切配和烹调的加工方法。

4.6.2.1

水发

将干料放入水中保持一定温度和时间，使之吸水回软并尽量恢复到原有的松软、嫩滑状态的原料处理方法。

4.6.2.1.1

冷水发

将干料放入冷水中保持一定时间,使其自然吸收水分,尽量恢复松软、嫩滑、脆爽状态的一种水发方法。

注:冷水发含浸发、漂发。

4.6.2.1.2

热水发

将干料放入热水中加热,促使其加快吸收水分,尽量恢复松软、嫩滑状态的一种水发方法。

注:热水发含泡发、煮发、焖发。

4.6.2.2

碱发

将干料先用清水浸软,再放在食用碱溶液浸泡相当时间,促使原料中的碱性蛋白质溶胀的涨发方法。

注1:碱发含碱水发、碱粉发。

注2:碱水发含冷水碱发、热水碱发。

4.6.2.3

油发

将干料放入油锅中加热,使其呈膨胀松泡的加工方法。

4.7

烹饪原料精加工 advanced processing of culinary materials

对经过初步加工的烹饪原料进行改切、配备、焯水、汽蒸、过油、走红、挂糊、上浆、拍粉、雕刻等一系列的加工过程。

4.7.1

刀工

改切和雕刻的合称。

4.7.1.1

刀法

将烹饪原料加工成一定形状时所采用的运刀方法。

4.7.2

制泥茸

将原料经加工处理成茸泥状,再经过调味、搅拌上劲后成为膏脂的操作过程。注:有硬茸料、软茸料、嫩茸料。

4.7.3

初步熟处理

对原料进行焯水、汽蒸、过油、走红的热加工过程。

4.7.3.1

焯水

原料在水中经短时热处理以护色保脆和去除异味的初步熟处理方法。

4.7.3.1.1

冷水焯

将原料下入冷水锅再加热的焯水。

4.7.3.1.2

沸水焯

将原料直接投入沸水中,水沸后立即取出的焯水。

4.7.3.2

着色

走红

原料经过刀工整理、焯水、上色、汽蒸、走油等处理后，使之上色上味的操作过程。

4.7.3.2.1

水走红

经着色的调味汁将原料浸没，先用大火煮沸，再转小火，使原料上色上味的操作过程。

4.7.3.2.2

油走红

将原料涂上酱油、饴糖等调味液，再经中火炸制一定时间，使原料上色上味的操作过程。

4.7.3.3

汽蒸

将净菜用水蒸汽蒸制，使原料熟化的加工方法。

4.7.3.4

走油

将经初加工的原料放入热油锅内加热的加工过程。

4.7.3.4.1

生料走油

原料经刀工处理后清炸或先拍粉、挂糊，再入油锅走油的操作方法。

4.7.3.4.2

熟料走油

原料经过初步熟处理后，下油锅走油的操作方法。

4.7.4

配菜

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，供烹调或直接食用的加工过程。

4.7.5

拍粉

在原料表面粘裹一层干粉的操作过程。

注：一般指油炸前的预制步骤。

4.7.5.1

单拍粉

原料经调味品拌渍后，拍上单一干粉的操作过程。

4.7.5.2

拍粉拖蛋糊

原料表面先单拍粉，再拖蛋糊的操作过程。

4.7.5.3

蛋糊干粉

原料调味后，先在搅散的鸡蛋液中浸渍，再用干粉或面包屑包裹均匀的操作过程。

4.7.6

挂糊

烹制前在原料表面均匀拖一层粉糊的操作过程。

注：粉糊的种类有蛋清糊、全蛋糊、蛋泡糊、水粉糊、发粉糊、脆浆糊。

4.7.7

上浆

将原料加工成丝、丁、条、片或小型原料，加糊料一起拌和，使原料外层裹上浆液的操作过程。

注：浆液有蛋清浆、全蛋浆、苏打浆、水粉浆等。

4.7.8

勾芡

在菜肴接近成熟时，将调好的粉汁淋入锅内，使汤汁稠浓，增加附着力的一种方法。

4.8

站炉子

根据成菜的要求，对烹饪原料进行烹制、调味、制汤、勾芡和装盘等制成菜肴的加工过程。

4.8.1

火候

加热的火力大小与加热时间的恰当配合，使制品达到最好效果的用火的程度。

4.8.1.1

火力 firepower

燃料燃烧时所产生热能的强度。

4.8.1.1.1

大火 mass fire

正常情况下，烧沸 1 升水（水温约 20℃）所需时间 2 分钟以内的火力。

注 1：一般用于快速烹制。

注 2：基本的定义是火焰高而稳定、呈白黄色、光度明亮、热气逼人的火。

4.8.1.1.2

中火 middle fire

正常情况下，烧沸 1 升水（水温约 20℃）所需时间 2 分钟到 5 分钟的火力。

注 1：一般用于较慢烹制。

注 2：基本的定义是火焰低而摇晃、呈红色、光度较暗、热气很重的火。

4.8.1.1.3

小火 small fire

烧沸 1 升水（水温约 20℃）所需时间 5 分钟到 12 分钟的火力。

注 1：一般用于较长时间烹制。

注 2：基本的定义是火焰细小而时有起落、呈青紫色、光度发暗、热气不重的火。

4.8.1.1.4

微火 tiny fire

烧沸 1 升水（水温约 20℃）所需时间 12 分钟以上的火力。

注 1：一般用于长时间烹制。

注 2：基本的定义是无火焰、传热至食物容器的温度低于 100℃的火。

4.8.2

制汤

在清水中放入营养丰富的动植物原料加热，使营养素溶解于水中而成汤的制作过程。

4.8.3

调味 season

在烹制时赋予与原料风味相协调的其他味别的操作过程。

4.8.4

入味

在烹制前后促进风味物质渗入的过程。

4.8.5

装盘

将已烹调好的菜肴装入食品容器的操作过程。

4.9

湘式菜肴熟制

4.9.1

氽 quick boil

将小型原料，在沸水中快速烫熟成菜的烹调方法。

4.9.2

烹

先将小型原料走油后，再倒入调味汁成菜的一种烹调方法。

4.9.3

烩

将小型原料初步熟处理后混合，加入鲜汤和调味加热烧制成半汤半菜，成菜前勾薄欠的烹调方法。

4.9.4

拌 toss

将生料或熟料改切成较小形状，再用调味品直接调制成菜的烹调方法。

4.9.5

腌 pickle

将生料初加工后，加入调味品浸渍一定时间后，经入味制成菜肴的方法。

4.9.6

煎 pan-fry

将原料加工成扁平状，用少量油加热，使原料表面呈黄色而成菜的烹调方法。

4.9.7

贴 Paste

将两种或两种以上的原料，粘合在一起，置垫锅底的肥膘上，用小火将一面煎成金黄色的烹调方法。

4.9.8

炸 fry

以油作为传热介质，使菜肴原料达到香、酥、脆、嫩、熟为目的的烹调方法。

4.9.8.1

清炸

原料不经挂糊上浆，用调料拌匀腌渍后即投入油锅中用大火加热的烹调方法。

4.9.8.2

酥炸

将经调味后煮熟或蒸熟的原料表面挂上全蛋糊（或不挂）下油锅炸制的烹调方法。

4.9.8.3

软炸

将形小质嫩的原料用调味品拌渍后挂蛋泡糊，投入较低油温的油锅中炸制的烹调方法。

4.9.8.4

卷炸

包炸

将小型原料用调味品拌渍后，再用其他原料包裹或卷裹后，入油锅炸制的烹调方法。

4.9.8.5

脆炸

将原料挂脆糊（浆），再投入到热油锅中炸制的烹调方法。

4.9.8.6

干炸

将原料用调味品拌渍入味或拍粉挂糊，再入油锅炸熟的烹调方法。

4.9.8.7

浸炸

用高油温炸制定型，以低油温浸泡，再高油温炸制的烹调方法。

4.9.8.8

氽炸

将原料与冷油一起下锅，逐步加热，炸制成熟的方法。

4.9.9.

熘 Slippery-fry

将原料用炸、蒸、煮或走油的方法加工成半成品，淋入调味汁加热翻拌成菜的烹调方法。

4.9.9.1

脆熘

焦熘

将原料经刀工处理调味后挂糊，入油锅炸至表面焦脆捞出，将烹制的调味汁浇淋其上或加热翻拌均匀裹上调味汁成菜的烹调方法。

4.9.9.2

滑熘

将原料经刀工处理后，腌渍上浆，以温油或沸水滑透，投入调味汁中拌匀成菜的烹调方法。

4.9.9.3

软熘

将软嫩原料在温油中浸炸或蒸、煮熟后，再浇淋带辅料的调味汁而成菜的烹调方法。

4.9.10

爆 quick-fry

将小型脆性原料投入中等油量的高油温中快速成菜的烹调方法。

4.9.11

炒 saute

将小型原料用大火适量热油、动作敏捷、断生即成的一种烹调方法。

4.9.11.1

滑炒

主料上浆后用以少量油与配料（或无配料）、调味料炒制成菜的方法。

4.9.11.2

生炒

生料不上浆、不走油，直接用大火热油速炒至断生而成菜的方法。

4.9.11.3

熟炒

将熟制的小型原料直接用少量油炒制成菜的方法。

4.9.11.4

煸炒

将小型原料经中小火煸出香味，再行调味而炒制成菜的方法。

4.9.12

炖 simmer

将原料加多量汤水及适量调味品，大火烧开后转中、小火较长时间加热至软烂成菜的烹调方法。

4.9.13

焖 stew

将经过初步熟处理的原料加汤水及调味品后密盖，再用中小火较长时间加热至原料酥烂收浓汁而成菜的烹调方法。

4.9.14.1

油焖

将经粗加工处理的多为含脂肪较少的植物性根茎类原料，用中量油煸炒或烧炸，加入汤水与调味品中较短时间焖制的成菜方法。

4.9.14.2

黄焖

将经粗加工处理的多为鲜嫩、受热易熟的动物性原料，用少量油煸炒，加入较多汤水与浅色调味品中较长时间焖制而基本不改变颜色的成菜方法。

注：浅色调味品常佐以新鲜的植物性香辛料去腥异味。

4.9.14.3

红焖

将经粗加工处理的多为质地老韧和异味比较突的动物性原料，用少量油煸炒，加入较多汤水与深色调味品中较长时间焖制而使之呈酱红色的成菜方法。

注：深色调味品常佐以植物性香辛干料去腥异味。

4.9.15

煨

将加工处理后的原料一次性放入调味品和汤汁，先用大火烧开再用小火较长时间加热至使原料达到酥烂入味而成菜的烹调方法。

4.9.16

卤 stew in soy sauce

将经过初步熟处理的原料放入卤水锅中，用中、小火加热成熟并入味成菜的烹调方法。

4.9.17

烧

将经过煎、炸、煸炒的原料加调味品和汤水，用大火烧沸，用中、小火加热至入味，再用大火收浓汤汁或勾芡成菜的烹调方法。

4.9.18.1

红烧 braise

在烧制菜肴过程中加调味液而使菜肴成酱红色且带汁的烹调方法。

4.9.18.2

干烧

将经过精加工的原料用油水混合的烧制方法使其汤汁全部渗入原料内部、配料粘附成菜的烹调方法。

4.9.19

煮 boil

原料经精加工后加入多量的汤汁或清水,用较长时间加热成菜的烹调方法。

4.9.20

蒸 steam

将经精加工后的原料利用蒸汽在一定时间内使原料成熟的烹调方法。

4.9.21

烤 roast

将原料经精加工后置于烤炉中,利用辐射热,在一定时间内使原料成熟的烹调方法。

4.9.21.1

叉烧

用特制的叉、钩等工具将经腌制入味的原料上叉或钩进行烤制成熟的烹调方法。

4.9.22

熏 smoke

将腌渍入味的原料置于半封闭的容器或烘房内,利用不完全燃烧所产生的烟和热使原料呈色呈烟腊味的方法。

4.9.23

挂霜

将经过油炸的小形原料粘上白糖粉或裹上白糖与水熬溶的糖浆,快速冷却后即凝结成一层白色粉霜的烹调方法。

4.9.24

拔丝

将白糖熬成金黄色的糖浆,包裹经炸过的原料,趁热拉出糖丝的烹调方法。

4.9.25

蜜汁

以白糖、冰糖或蜂蜜加清水溶化收浓,投入经精加工后的原料,经熬、蒸或浇淋带汁成菜的烹调方法。

4.9.26

煨

将精加工的原料直接转入加有调味汁的砂锅等容器中,大火烧沸,转入微火上长时间加热至酥烂,将汤汁直接提浓或收干的烹调方法。

4.9.27

冻

将胶质或淀粉含量丰富的原料,加汤水长时间熬制,冷却后使之凝结的烹调方法。

5 湘点制作工艺术语

5.1

湘点制作工艺

白案

制作点心的全部工作、方法和技术的总称。

5.2

面团调制 modulate dough

将各种粮食粉料加入适当的水或油或蛋或其他辅料后,通过搅拌搓揉等混合工艺,使各种粉质吸水

DB43/T 421.1-2009

后粉粒相互粘连成团，揉合成一个整体的制作过程。

5.2.1

和面 mix dough

将面粉或其他粉料按一定比例加水、食用油、蛋及其它辅料充分拌和混匀成团的过程。

5.2.2

揉面 knead dough

对面团通过揉、揣、擦、叠、捶的方法，使其均匀、柔润、光滑、增劲或柔软的过程。

5.2.2.1

揣

用双拳交叉在面团上按压，并将四周的面团重新向中心合拢，再行按压，如此反复，直到面团达到要求的一种揉面方法。

5.2.2.2

擦 rub

将大团面团带水用手掌跟一层层向前反复推挤，快速重拖，直至面团细腻柔软的一种揉面方法。

5.2.2.3

叠 fold up

将坯料多次对折或折压成形使原料混合均匀的一种揉面方法。

5.2.2.4

揉 knead

将面团不断压搓以达到柔软光洁筋抖的一种揉面方法。

5.2.3

麦粉面团 wheat dough

将小麦粉与水或油或蛋及其它辅助原料和匀调制成的面团。

5.2.3.1

水调面团

子面

用面粉与水调制成的面团。

5.2.3.1.1

冷水面团

用室温水与面粉调制的面团。

5.2.3.1.2

温水面团

用 50℃ ~ 60℃ 水与面粉调制的面团。

5.2.3.1.3

沸水面团

烫面

利用沸水调制的面团。

5.2.3.2

膨松面团

发面

在面粉中加水、酵母或食用化学膨松剂或鸡蛋，通过生物或化学反应、物理作用产生气体，使内部组织变得膨大疏松的面团。

5.2.3.2.1

发酵面团 fermented dough

生物膨松面团

在面粉中加入水和酵母（或老面面种）调制后，酵母菌在适宜的温度和湿度下大量繁殖，产生大量的二氧化碳气体而形成膨松状态的面团。

5.2.3.2.1.1

酵母发酵面团 yeast fermented dough

在面粉中加入水和酵母使其发酵膨松的面团。

5.2.3.2.1.2

嫩酵面

微酵面

刚刚发起但还没完全发酵成熟的发酵面团。

5.2.3.2.1.3

大酵面

通过正常发酵工艺发酵而使面团完全成熟的发酵面团。

5.2.3.2.1.4

急酵面团 quick-fermented dough

用多量的老面加水调成浓稠浆状，再将面粉加入混匀成团，短时发酵即可使用的发酵面团。

5.2.3.2.1.5

呛酵面团

将面粉直接喂入老面团内，经搓揉成团的发酵面团。

5.2.3.2.1.6

老面 yeast starter

一种靠自然野生酵母、乳酸菌和一些好氧的嗜温性细菌在面团中生长繁殖直至完全发酵成熟的发酵面团。

注：作为菌种时称之为老面。

5.2.3.2.1.7

老面发酵

将老面加入面团中进行生物发酵的过程。

5.2.3.2.1.8

下碱

用食用碱来中和老面发酵产生的过多的酸的操作过程。

5.2.3.2.1.9

看碱

通过对面团拍、切、看、闻、蒸以检验酸碱含量的方法。

5.2.3.2.1.10

饣发

面团成型后放在一定温下让其产生气体重新膨胀饱满的一种操作方法。

5.2.3.2.1.10.1

自然饣发

面团成型后放在常温下让其慢慢产生气体重新膨胀饱满的一种饣发方法。

5.2.3.2.1.10.2

烘饧

发酵面团成型后放入高温（约 130℃）烘几分钟，使坯料的表面产生一层软薄壁膜，从而使点心在短时间内重新迅速产生胀发力的一种饧发方法。

注：这是湘式点心独有工艺。

5.2.3.2.2

化学膨松面团

以面粉加水及食用化学膨松剂调制成的面团。

5.2.3.1.2.3

蛋泡膨松面团

将鸡蛋液高速搅打成泡沫状后充满大量空气，再加入面粉调制成的面团。

5.2.3.1.3

干油酥面团

用食用动植物油或专用的起酥油与面粉调制成的面团。

5.2.3.1.4

层酥面团

利用水油面团包入干油酥面团加工成多层次的复合面团。

5.2.3.1.4.1

混酥面团

以面粉、糖、油、蛋、水及食用化学膨松剂混合调制而成的复合面团。

5.2.3.1.4.1.1

酥皮面团

以水油面团包干油酥面团擀制而成的复合面团。

5.2.3.1.4.1.1.1

大包酥

用多量水油面团以一定比例包干油酥面团，经一次或多次折叠卷成筒，一次多个出剂的酥皮面团。

5.2.3.1.4.1.1.2

小包酥

将小团水油面团包入小团干油酥面团，再经包、擀、卷而成筒的、酥层多而剂子均匀的酥皮面团。

5.2.3.1.4.2

千层酥

以水、糖、蛋、面粉等调制的水油面团包裹特制干油酥面团，经冷冻擀制而成的复合油酥面团。

注：特制干油酥面团是用凝结板猪油或牛油或奶油或专用起酥油制成的。

5.2.3.1.4.2.1

明酥

制成品酥层外露、层次清晰可见、呈螺旋形或直纹形的复合油酥面团。

5.2.3.1.4.2.2

暗酥

制成品表面看不到层次，把制品掰开或切开时酥层才外露的复合油酥面团。

5.2.3.2

米粉团

用籼米或糯米、粳米磨成的粉加水或其它辅助原料调制而成的粉团。

5.2.3.2.1

团类粉团

以糯米粉或粳米粉按适当比例掺和，加水调制成的粉团。

5.2.3.2.1.1

生粉团

将少量熟粉料掺入生粉料中调拌而成的粉团。

5.2.3.2.1.1.1

烫调法

在已配好的粉料中间扒一个圆窝，冲入适量沸水，将窝边约三份之一的粉料搅拌成熟浆后快速与其余粉料拌和均匀，加凉水反复搓揉成软滑不沾手的生粉团的调制方法。

5.2.3.2.1.1.2

煮芡法

在已配好的粉料中取少量加凉水揉紧成饼后煮熟或蒸熟，取出加入其余生粉料中揉搓成一个光洁不沾手的生粉团的调制方法。

5.2.3.2.1.2

熟粉团

用粉料加冷水拌和成粉粒后蒸熟，取出揉和搓透而成的粉团。

5.2.3.2.2

糕类粉团

以糯米粉、粳米粉、籼米粉加入适量的水或糖液拌和而成的松散米粉团。

注：糖液为糖浆、糖汁。

5.2.3.2.2.1

松质糕粉团

以糯米粉和粳米粉按适当比例掺和，加水或糖浆调制出一种结构松散、韧性较小的粉粒，过筛装入模具蒸熟而成的米粉团。

5.2.3.2.2.1.1

白糕粉团

用米粉加糖、凉开水调制过筛而成的湿松质糕粉团。

5.2.3.2.2.1.2

黄糕米粉团

用米粉加片糖浆调制过筛而成的湿松质糕粉团。

5.2.3.2.2.2

粘质糕粉团

将糯米粉和粳米粉按适当比例掺和，加水或糖浆拌和后蒸熟，再加水揉透至不粘手的、结构较紧实和粘性较强的米粉团。

5.2.3.2.3

发酵粉团

用籼米加水、糖调成浆，加入发酵菌种发酵调制而成的粉团。

5.2.3.3

澄粉团

用小麦淀粉和生粉与沸水急速烫制而成的粉团。

5.2.3.4

杂粮瓜蔬面团

DB43/T 421.1-2009

以高粱、玉米、薯类、豆类等磨成粉加沸水或经蒸制碾压成泥，再加入小麦粉、澄粉或米粉、蔬菜汁及其他辅料混合调制成的面团。

5.2.3.5

混合类粉团

用面粉、米粉加淀粉、水及其他动植物原料粉调制而成的粉团。

5.3

面团加工

将各类面团进一步加工成薄片的工艺过程。

5.3.1

搓条

将面团搓成表面光洁、粗细一致的圆柱形长条的加工方法。

5.3.2

下剂

分剂

摘剂

将搓成的条按面点制品的要求分割成大小一致的剂子的加工过程。

5.3.3

回剂

将分好的剂子用力挤压（按压），使坯里的气体离逸、面剂光滑紧实的加工过程。

5.3.4

制皮

将剂子制成薄片圆皮或将大团面团搓成粗条、槌擀成大张面皮的操作过程。

5.3.4.1

擀

用面杖、面棍将面团滚压成各种形状面皮的操作方法。

5.3.5

上馅

加馅

包馅

在坯皮上添加馅心的操作过程。是馅心面点品种的必备工序。

5.3.5.1

包馅法

将食品馅料完全置于点心中并十分讲究所包馅心的位置和外形塑造的一种上馅操作方法。

5.3.5.2

拢馅法

左手五指将加过馅的皮坯四边收起，从腰处收紧，稍挤压成型的上馅操作方法。

5.3.5.3

夹馅法

在开好的坯料上均匀涂抹一层馅心，用叠折方式成型的一种上馅操作方法。

5.3.5.4

卷馅法

将馅心抹在大张面皮上再滚合成筒的上馅操作方法。

5.3.5.5

滚馅法

将皮坯先湿润后再放入干爽茸粒状馅后滚合的一种上馅操作方法。

5.4

制馅

将各种荤素原料制成馅心的过程。

5.4.1

馅心

馅子

用于包入面点坯皮内的填辅料。

5.4.2

咸馅

以咸鲜味为主要味型的馅心。

5.4.3

甜馅

以甜香味为主要味型的馅心。

5.4.3.1

伏油馅

肥膘糖油馅

选用上等肥膘肉绞成肥膘泥，加入多量白糖和少量食盐拌匀后冷冻或低温腌制而成的甜馅。

注：为湘点的特色糖馅。

5.4.3.2

白糖馅

以白糖为主，配以多种辅料调成不同口味的甜馅。

5.4.3.3

薯泥馅

以红薯或土豆为主要原料，经去皮蒸熟压成泥状，配以植物油和白糖炒至浓稠粘凝的甜馅。

5.4.3.4

莲蓉馅

莲子经去心去皮后，上蒸笼蒸熟后磨成莲蓉泥，配以白糖、植物油炒制而成的甜馅。

5.4.3.5

豆沙馅

红豆经煮至酥软去皮，入袋挤压水分后，加白糖、食用油翻炒至乌黑油亮不粘手的甜馅。

5.4.4

甜咸馅

口味甜中带咸的馅心。

5.4.4.1

白糖盐菜馅

以白砂糖、冰糖、熟盐菜、肥膘丁为主要原料拌制成的甜咸味馅心。

5.4.5

皮冻

肉皮冻

将去毛猪皮煮熟清洗后，下锅加调味品熬制冷却而成的胶冻状制品。

5.4.6

打水

向馅心中加入清水或高汤的操作过程。

5.5

面点成型

生坯制作

使用各种方法将面团经加馅的坯皮加工成型的过程。

5.5.1

包 wrap up

将加馅的坯料周边叠压制成各种形状面点的成型方法。

5.5.2

捏

将加馅的坯料通过拇指与食指配合徒手压合成各种形状面点的成型方法。

5.5.3

卷 roll up

将加馅的面皮滚合成圆筒状后再加工成各种形态面点的成型方法。

5.5.4

摊

将稀薄面团（或面糊）用锅或平板烫贴成饼或皮的成型方法。

5.5.5

切 cut

以刀为工具，将搓、卷、擀制成的坯料分割成条或丝的成型方法。

5.5.6

剪 cut with scissors

用小剪刀对成品或半成品切断的成型方法。

5.5.7

夹

借助竹筷小工具，将坯料两面使力压出一定形状的成型方法。

5.5.8

滚沾

将馅心或坯料加工成球形或小方块后着水，在粉料中滚动，使表面沾上多种粉料的装饰方法。

5.5.9

钳花

用小型的钳形工具在坯料上夹出纹边以塑造产品的雕花方法。

5.5.10

镶嵌 inlay embed

在坯料表面或内部插入其它带有装饰作用原料的装饰方法。

5.5.11

模具塑形

利用不同形状的模具塑造湘点各种形状的成型方法。

5.5.12

面团塑形

将特殊调制的主坯料或可直接食用的原料，塑造面团具有艺术造型的立体形象和图案的成型方法。

5.6

面点熟制

5.6.1

蒸 steam

将生制品置于笼屉中，以水蒸汽为传热介质使之成熟的方法。

5.6.2

煮 boil

将生制品置于多量沸水锅中加热使之成熟的方法。

5.6.3

炸 fry

将生制品置于盛有多量食用油的锅中加热使之成熟的方法。

5.6.4

煎 pan-fry

将生制品置于盛有少量食用油和水的平底锅中加热使之成熟的方法。

5.6.5

烤 roast

将生制品置于烤炉中，通过空气的热辐射传导使之成熟的方法。

5.6.6

烙

将生制品置于金属锅中直接加热使之成熟的方法。

参考文献

1. DB43/160--2004 《湘味熟食》，湖南省质量技术监督局发布，2004 年 10 月。
2. 石荫祥编 《湘菜集锦》湖南科学技术出版社 1996 年 1 月。
3. 中国烹饪百科全书编委会 主编 《中国烹饪百科全书》中国大百科全书出版社 1992 年 4 月。
4. 许菊云著《烹饪艺术》辽宁科学技术出版社，2001 年 3 月第 1 版。
5. 谭添三主编，许菊云副主编《中国湘菜湘点 传统菜》湖南科学技术出版社，2002 年 4 月第 1 版。
6. 李建国主编，谭添三副主编《中国湘菜湘点 家常菜》，湖南科学技术出版社，2002 年 3 月第 1 版。
7. 张力行主编 《中国湘菜湘点 面点》 湖南科技出版社 2003 年 3 月第一版。
8. 高沉香主编，谭添三主审《湘菜新潮流 家常口味菜》湖南科学技术出版社，2003 年 7 月第 1 版。
9. 鄢满英、林伟主编，谭添三主审《湘菜新潮流 家常素菜》湖南科学技术出版社，2003 年 7 月第 1 版。
10. 许菊云著《中国烹饪大师作品精粹—许菊云专辑》青岛出版社，2005 年 4 月第 1 版。
11. 湖南省副食品公司 长沙市饮食公司编 《湖南菜谱》 湖南科技出版社 2006 年 8 月第三版。
12. 谭召群《毛家菜制作范例》湖南地图出版社，2007 年 3 月。
13. 劳动和社会保障部教材办公室编 《烹调技术》中国劳动和社会保障出版社 2007 年 5 月第二版
14. 许菊云著《湘菜精品》湖南科技出版社，2007 年 6 月第 2 版。
15. 彭子诚主编，赵辛副主编 《中国湘菜大典》 中国轻工出版社 2008 年 1 月第一版。
16. 郑强生主编，谭添三主审《湘菜新潮流 家常风味菜》湖南科学技术出版社，2004 年 7 月第 1 版。
17. 中国烹调协会主编 中式烹调师操作技能考试手册（初、中、高三个部分） 中央广播电视大学出版社 2001 年 7 月。
18. 长沙市劳动局《烹饪技术培训教材》（供内部使用）湘文准字（1998）第 6-005 号。

中文索引

A

暗酥.....14

B

拔丝.....11

白糕粉团.....15

白糖馅.....17

白糖盐菜馅.....17

拌.....8

包.....18

包馅.....16

包馅法.....16

爆.....9

煸炒.....10

白案.....11

包炸.....8

C

擦.....12

层酥面团.....14

叉烧.....11

焯水.....5

炒.....9

抻.....26

澄粉团.....15

初步熟处理.....5

揣.....12

捶.....12

余.....8

脆熘.....9

脆炸.....9

搓条.....16

D

打水.....18

大包酥.....14

大火.....7

大酵面.....13

单拍粉.....6

蛋糊干粉.....6

蛋泡膨松面团.....14

刀法·····	5
刀工·····	5
豆沙馅·····	17
叠·····	12
冻·····	11
炖·····	10
F	
发酵粉团·····	15
发酵面团·····	13
沸水焯·····	5
沸水面团·····	12
分档取料·····	4
伏油馅·····	17
发面·····	12
分剂·····	16
G	
干货涨发·····	4
干烧·····	10
干炸·····	9
擀·····	16
糕类粉团·····	15
勾芡·····	7
挂糊·····	6
挂霜·····	11
滚馅法·····	17
滚沾·····	18
干油酥面团·····	14
H	
和面·····	12
红烧·····	10
滑熘·····	9
滑炒·····	9
化学膨松面团·····	14
黄糕米粉团·····	15
回剂·····	16
烩·····	8
混合类粉团·····	16
混酥面团·····	14
火候·····	7
火力·····	7
黄焖·····	10
红焖·····	10

红案.....4

烘场.....14

J

急酵面团.....13

加工性湘菜主配原料.....3

净菜.....3

讲究入味.....1

夹.....18

加馅.....16

肥膘糖油馅.....17

夹馅法.....16

煎.....8, 19

剪.....18

碱发.....5

酵母发酵面团.....13

浸炸.....9

卷.....18

卷馅法.....16

卷炸.....8

焦熘.....9

K

看碱.....13

烤.....11, 19

熘.....11

L

老面.....13

老面发酵.....13

烙.....19

冷水焯.....5

冷水发.....4

冷水面团.....12

莲蓉馅.....11

凉菜.....1

凉菜制作.....4

熘.....9

拢馅法.....16

卤.....10

M

麦粉面团.....12

焖.....10

米粉团.....14

蜜汁.....11

面点成型·····	18
面团调制·····	11
面团加工·····	16
面团塑形·····	19
明酥·····	14
模具塑形·····	18
N	
嫩酵面·····	13
捏·····	18
P	
拍粉·····	6
拍粉拖蛋糊·····	6
配菜·····	6
烹·····	8
烹饪·····	2
烹饪技术·····	2
烹饪选料·····	4
烹饪原料初加工·····	4
烹饪原料精加工·····	5
烹调·····	4
烹调技术·····	4
膨松面团·····	12
皮冻·····	17
Q	
汽蒸·····	6
钳花·····	18
呛酵面团·····	13
切·····	18
清炸·····	8
千层酥·····	14
R	
热菜·····	1
热菜制作·····	4
热水发·····	5
揉·····	12
揉面·····	12
入味·····	7
软熘·····	9
软炸·····	8
肉皮冻·····	18
S	
上浆·····	6

上馅·····	16
烧·····	10
生粉团·····	15
生料走油·····	6
生炒·····	9
熟粉团·····	15
熟料走油·····	6
熟炒·····	9
熟制·····	2
薯泥馅·····	17
水调面团·····	12
生物膨松面团·····	13
生坯制作·····	18
水发·····	4
水走红·····	6
混合类淀粉面团·····	25
松质糕粉团·····	15
酥皮面团·····	14
酥炸·····	8
速冻湘点·····	2
T	
调味·····	7
余炸·····	9
摊·····	18
烫调法·····	15
天然性湘菜主配原料·····	2
甜咸馅·····	17
甜馅·····	17
贴·····	8
团类粉团·····	15
烫面·····	12
W	
微火·····	7
煨·····	10
温水面团·····	12
微酵面·····	13
X	
下剂·····	16
下碱·····	13
咸馅·····	17
馅心·····	17
湘菜·····	1

湘式菜肴	1
湘点	1
湘味熟食	2
湘式菜肴制作工艺	4
湘菜调味粉	3
湘菜调味酱	3
湘菜调味液	3
湘菜调味油	3
湘菜调味原料	3
湘菜烹饪原料	2
湘菜用香辛料	3
湘菜主配原料	2
湘菜佐助原料	3
湘点制作工艺	11
馅子	17
汤发	13
镶嵌	18
小包酥	14
小火	7
熏	11
Y	
腌	8
油发	5
油走红	6
油焖	10
预制湘菜	3
预包装湘菜	2
预包装湘式菜肴	2
预包装湘点	2
Z	
杂粮瓜蔬面团	16
炸	8, 19
粘质糕粉团	15
站炉子	7
蒸	11, 19
制泥茸	5
制皮	16
制馅	17
中火	7
煮	11, 19
煮芡法	15
装盘	18

着色·····	5
自然汤发·····	13
走油·····	6
走红·····	6
制汤·····	7
子面·····	12
摘剂·····	16

湖南省标准信息公共服务平台

湖南省质量技术监督局

湘质监函〔2010〕168号

关于发布湖南省地方标准 DB43/T421-2009 《湘菜基本术语、分类与命名》修改单的通知

各市州质量技术监督局，各有关单位：

湖南省地方标准 DB43/T421.1-2009《湘菜基本术语、分类与命名 第1部分 湘菜基本术语》和 DB43/T421.2-2009《湘菜基本术语、分类与命名 第2部分 湘菜分类与命名》在标准文本校对印刷过程中出现疏漏，经有关标准起草单位及专家重新审定校对后，特发布 DB43/T421.1-2009《湘菜基本术语、分类与命名 第1部分 湘菜基本术语》第1号修改单（见附件1）和 DB43/T421.2-2009《湘菜基本术语、分类与命名 第2部分 湘菜分类与命名》第1号修改单（见附件2），自2010年8月1日执行。

- 附件：1. DB43/T421.1-2009《湘菜基本术语、分类与命名 第1部分 湘菜基本术语》第1号修改单
2. DB43/T421.2-2009《湘菜基本术语、分类与命名 第2部分 湘菜分类与命名》第1号修改单

二〇一〇年六月二日

主题词：地方标准 修改单△ 通知

抄送：省局领导，有关处室。

湖南省质量技术监督局办公室

2010年6月7日印发

附件 1:

DB43/T421.1-2009 《湘菜基本术语、分类与命名第 1 部分：湘菜基本术语》第 1 号修改单

- 1、3.1 湘菜烹饪原料又简称湘菜原料。
- 2、增加 3.2.3 湘菜主料，定义为“占湘菜质量百分数为最多的湘菜主配原料。”。
- 3、增加 3.2.4 湘菜配料，定义为“占湘菜质量百分数居次的湘菜主配原料。”。
- 4、3.3 湘菜调味原料又简称湘菜调料。
- 4、3.4 湘菜佐助原料又简称湘菜助料。
- 5、4.6 烹饪原料初加工又简称净菜加工。
- 6、将 4.6.2 干货涨发的定义由“使干货原料重新吸收水分，最大限度地恢复到原状或使其体积膨胀成为松软的原料，并清除腥臊气味和杂质，便于切配和烹调的加工方法”修改为“使干货重新吸收水分，最大限度地恢复到原来形状或使其体积膨胀成为松软的状态，并清除腥臊气味和杂质，便于切配和烹调的净菜加工方法”。
- 7、将 4.6.2.1 水发定义由“将干料放入水中保持一定温度和时间，使之吸水回软并尽量恢复到原有的松软、嫩滑状态的原料处理方法”修改为“将干货放入水中保持一定温度和时间，使之吸水回软并尽量恢复到原有的松软、嫩滑状态的涨发技法”。
- 8、将 4.6.2.1.1 冷水发和 4.6.2.1.2 热水发定义由“……一种水发方法”修改为“……的水发技法”。

9、将 4.6.2.2 碱发定义由“将干料先用清水浸软，再放在食用碱溶液浸泡相当时间，促使原料中的碱性蛋白质溶胀的涨发方法”修改为“将干货先用清水浸软，再放入食用碱或其溶液中浸渍（泡），促使坚硬主配料中的蛋白质溶胀的涨发技法”。

10、将 4.1.2.2 油发定义由“将干料放入油锅中加热，使其呈膨胀松泡的加工方法”修改为“将干货放入多量的温油中逐渐加热，使其体积膨胀松脆的涨发技法”。

11、增加 4.6.2.4 盐发，定义为“将干货放入多量的大颗粒食盐（为矿盐）中加热，或炒或焖，使之膨胀松脆的涨发技法。”。

12、将 4.7 “烹饪原料精加工”又称为“预加工”，定义由“对经过初步加工的烹饪原料进行改切、配备、焯水、汽蒸、过油、走红、挂糊、上浆、拍粉、雕刻等一系列的加工过程”修改为“根据烹调需要，在采用烹调方法进行熟制操作前对净菜进行必要的改切成形、腌渍调味、挂糊上浆走红或预先熟制等准备阶段的加工过程”。

13、将 4.7.3 初步熟处理修改为预先熟制，删去原来的定义，并定义为“根据烹调需要，预先对主配料采取加热处理至主配料断生、刚熟到熟透等不同成熟度的熟制工艺”。同时给予“注：其作用为去除异味，固定形状，缩短最后熟处理时间和或便于调味入味”。

14、将 4.7.3.1 焯水修改为汆水，删去原来的定义，并定义为“将净菜放在水锅中加热至断生、刚熟，以备进一步烹调

的预先熟制方法”。

15、将 4.7.3.1.1 冷水焯修改为冷水**汆**水，删去原来的定义，并定义为“将主配料与冷水同时下锅加热烧开至刚熟，捞出洗去异味的**汆**水技法”。

16、将 4.7.3.1.2 沸水焯修改为开水**汆**水，删去原来的定义，并定义为“将主配料加入到开水锅中翻动，短时加热至断生、刚熟的**汆**水技法”。

17、将 4.7.3.2 着色、走红独立列为 4.7.9 条，将 4.9.22 熏 列为本条，并将原定义修改为“将腌渍入味的主配料置于半封闭的容器或烘房内，利用不完全燃烧所产生的烟和热使主配料至半熟着色、呈烟腊味的预先熟制方法”。

18、将 4.7.3.2 着色、走红独立列为 4.7.9 节，删去原来的定义，并定义为“主配料经**汆**水或过油后加有色调味品，再加热使之着色附带入味的预加工方法”。

19、将 4.7.3.2.1 水走红独立列为 4.7.9.1 条，删去原来的定义，并定义为“将已预先熟制的主配料投入有色调味汁中浸没，先用大火煮沸，再转小火加热的走红技法”。

20、将 4.7.3.2.2 油走红独立列为 4.7.9.2 条，删去原来的定义，并定义为“将**汆**水后的主配料晾干或擦干水分，涂上酱油、饴糖等调味液，再经中火走油的走红技法”。

21、将 4.7.3.4 走油修改为过油，删去原来的定义，并定义为“以食用油脂为传热介质，将改切好的主配料放入油锅中加热至半熟或刚熟的预先熟制方法”。

22、将 4.7.3.4.1 生料走油修改为滑油，删去原来的定义，

并定义为“将处理好的主配料在中油量的温油锅中短时滑散成香嫩柔软特征的过油技法”。

23、将 4.7.3.4.2 熟料走油修改为走油，删去原来的定义，并定义为“将主配料在大油量的热油锅中较长时间炸成酥脆或外酥内嫩的预先熟制的方法”。

24、将 4.7.5 拍粉的定义由“在原料表面粘裹一层干粉的操作过程”修改为“加热前在主配料表面粘裹一层干粉的预加工方法”。并将注修改为“一般指炸、煎前的预加工”。

25、将 4.7.5.1 单拍粉的定义由“原料经调味品拌渍后，拍上单一干粉的操作过程”修改为“主配料经调味品拌渍后，拍上淀粉或面粉的拍粉技法”。

26、将 4.7.5.2 拍粉拖蛋糊的定义由“原料表面先单拍粉，再拖蛋糊的操作过程”修改为“主配料表面先单拍粉，再拖全鸡蛋液的拍粉技法”。

27、将 4.7.5.3 蛋糊干粉改为拖蛋拍粉糊，并将定义修改为“主配料调味后，先在搅散的鸡蛋液中拖过，再用淀粉或面粉或面包屑等包裹均匀的拍粉技法。”

28、将 4.7.6 挂糊的定义修改为“加热前在主配料表面均匀挂上一层半流体状粘性糊浆的预加工方法”，并将注中的“蛋清糊、水粉糊、脆浆糊”删去。

29、将 4.7.7 上浆定义修改为“将入味的小形主配料在加热前裹上一层薄薄的流体状浆液的预加工方法”，并将注中的“全蛋浆”删去。

30、将 4.7.8 勾芡定义中的“...调好的粉汁...一种方法”修

改为“...水粉浆...一种预加工方法”。

31、增加 4.8.1.1.5 微微火，定义为“利用主火辐射到近处的余热使主配料继续熟制的一种微尾火。注：一般用于更长时间烹制。”

32、将 4.8.2 制汤定义修改为“将富含蛋白质和脂肪的腥膻味少的动物性或植物性原料加入清水中较长时间加热煮制，形成鲜美醇厚、营养丰富的调味液加工技术”。

33、将 4.8.3 调味定义修改为“将主配料与多种调味品适当配合，使其相互作用，以去除异味、增加美味，形成各种菜肴不同风味的加工技术。”。

34、将 4.9.2 烹定义修改为“先将小型生料走油后，再倒入兑汁芡大火加热快速调味成菜的烹调方法”。

35、将 4.9.3 烩定义修改为“将多种主配料预先熟制后混合，加入鲜汤和调味料用较短时间加热烧煮成半汤半菜，勾薄芡成菜的烹调方法”。

36、将 4.9.4 拌定义修改为“将生料或冷凉的熟料，加工切配成较小形状，用调味品直接短时调制成菜的烹调方法”。

37、将 4.9.5 腌定义修改为“将加工成净菜的生料，加入调味品浸渍一定时间后，经入味制成菜肴的烹调方法”。

38、将 4.9.6 煎定义修改为“将加工成型的主配料平辅入锅，加少量油用中小火加热使表面呈金黄色而成菜的烹调方法。”。

39、将 4.9.7 贴定义中的“原料”修改为“扁平状主配料”。

40、将 4.9.8 炸定义修改为“以食用油作为传热介质，通过

加热使主配料熟化并呈香、酥、脆、嫩为特征的烹调方法”。

41、将 4.9.8.2 酥炸的定义修改为“经调味后的主配料表面挂糊上浆（或不挂糊上浆），大火下锅、中火炸制，使菜品呈外表金黄内部酥脆特点的烹调技法”。

42、将 4.9.8.3 软炸的定义修改为“将形小质嫩或经刀工处理的小型主配料用调味品拌渍后挂糊上浆，投入较低油温的油锅中炸制的烹调技法”。

43、将 4.9.8.4 卷炸（包炸）的定义中的“原料”改为“主配料”，“烹调方法”改为“烹调技法”。

44、将 4.9.8.5 脆炸的定义修改为“将入了味的主配料挂糊（浆），再投入到热油锅中先中小火炸熟改用大火炸脆的烹调技法”。

45、将 4.9.8.6 干炸定义修改为“将主配料用调味品拌渍入味后炸熟或拍粉挂糊，大火入油锅、中火炸熟、大火出锅的烹调技法”。

46、将 4.9.8.7 浸炸修改为油淋，定义为“净菜经调味腌渍后，用手勺舀热油淋浇在主配料上至成熟的烹调技法。”。

47、删去 4.9.8.8 氽炸及定义。

48、将 4.9.9 熘的定义修改为“主配料经预先熟制再回锅，加入芡汁芡短时间加热，使芡汁迅速裹匀主配料而成菜的烹调方法”。

50、将 4.9.9.1 焦熘的定义修改为“将腌渍入味的主配料上浆挂糊或拍干粉后，大火炸至表面焦脆捞出，再浇汁调味成菜的烹调技法”。

51、将 4.9.9.2 滑溜的定义修改为“将经入味、上浆后的小型主配料，用温油滑至断生，再用足量兑汁加热成菜的烹调技法”。

52、将 4.9.9.3 软熘的定义修改为“将加工处理好的主配料预先浸炸、水煮或汽蒸，经短时间加热至断生，浇上味汁成菜的烹调技法”。

53、将 4.9.10 爆的定义修改为“将小块形的韧性主配料在大火热油或沸水进行瞬间加热，再放入有少许热油的锅内加调味汁成菜的烹调方法”。

54、将 4.9.11.1 滑炒的定义修改为“将上浆滑油后的主配料用少量油与调味料大火加热急速翻炒成菜的烹调技法”。

55、将 4.9.11.2 生炒定义中的“...的方法”修改为“...的烹调技法”。

56、将 4.9.11.3 熟炒的定义修改为“将预先熟制的小型主配料直接用适量油中火炒制成菜的烹调技法”。

57、将 4.9.11.4 煸炒修改为干煸，定义修改为“将小型的生料，用少量油中小火进行较长时间加热翻炒至溢出水分完全蒸发，再行调味的烹调技法”。

58、增加 4.9.11.5 软炒，定义为“将流体主配料配以调味品、鸡蛋、淀粉等调成泥状或半流体，再用小火热油推炒，使之凝结成菜，或经滑油再炒制成菜的烹调技法”。

59、将 4.9.12 炖的定义中的“原料”修改为“主配料”。

60、将 4.9.13 焖的定义中的“初步熟处理的原料”修改为“预先熟制的主配料”，“密盖”修改为“加盖”。

61、将 4.9.14.1 油焖定义中的“经粗加工处理的”删去，“……原料，……或烧炸……成菜方法”修改为“……主配料，……或过油……烹调技法”。

62、将 4.9.14.2 黄焖定义中的“经粗加工处理的”删去，“……原料，……煸炒，……成菜方法”修改为“……主配料，……煸炒或煎，……烹调技法”。

63、将 4.9.14.3 红焖定义中的“经粗加工处理的”删去，“……异味……原料，……成菜方法”修改为“……腥膻臊味……主配料，……烹调技法”。

64、将 4.9.15 煨定义中的“原料”修改为“主配料”。

65、将 4.9.16 卤的定义修改为“将经过预先熟制的主配料放入预先调制的卤水锅中，用中、小火加热使卤汁的香味渗入主配料内部成菜的烹调方法”。

66、将 4.9.17 烧的定义修改为“将经过煎、炸、煸炒等预先熟制的主配料加调味品和汤水，用大火加热至沸，用中、小火加热至入味，再用大火收浓汤汁或勾芡成菜的烹调方法”。

67、将 4.9.18.1 修改为 4.9.17.1，红烧定义中的“……加调味液……烹调方法”修改为“……加带色调味液……烹调技法”。

68、将 4.9.18.2 修改为 4.9.17.2，干烧定义修改为“在烧制菜品过程中使其汤汁全部渗入主料内部、配料粘附而成菜的烹调技法”。

69、增加 4.9.17.3 白烧，定义为“在烧制菜品过程中使用

不呈色的调味品而使菜品呈主料本色本味且带汁的烹调技法。”。

70、将 4.9.19 修改为 4.9.18，煮定义中的“原料”修改为“主配料”。

71、将 4.9.20 修改为 4.9.19，蒸的定义修改为“利用蒸汽加热一定时间使主配料成熟的烹调方法。”。

72、将 4.9.21 修改为 4.9.20，烤定义中的“原料”修改为“主配料”。

73、将 4.9.21.1 修改为 4.9.20.1，叉烧定义中的“……原料……进行烤制成熟的烹调方法”修改为“……主配料……进行明炉烤制成熟的烹调技法。”。

74、将 4.9.23 修改为 4.9.21，挂霜定义中的“原料”修改为“主配料”。

75、将 4.9.24 修改为 4.9.22，拔丝定义中的“原料”修改为“主配料”。

76、将 4.9.25 修改为 4.9.23，蜜汁定义中的“原料”修改为“主配料”。

77、将 4.9.26 修改为 4.9.24，燻的定义修改为“将精加工的主配料直接转入加有调味汁的砂锅瓦钵中，大火烧沸，转入小火浓缩再微火上长时间加热至酥烂，将汤汁收浓的烹调方法”。

78、将 4.9.27 修改为 4.9.25，冻定义中“将胶质含量丰富的原料，……”修改为“将胶质或淀粉含量丰富的主配料，……”。