

烹饪中勾芡的运用

谢尧祥

(深圳市第二职业技术学校, 广东 深圳 518000)

摘要: 当今世界中国菜系风靡全球。中国菜系的发展与烹调技术息息相关, 这也是中国菜系受世界人民喜欢的重心。现在我与大家讲一下关于菜肴勾芡这一技术要点的一些内容。菜肴中勾芡广泛用于烹饪, 许多菜肴都要烹调中勾芡。这都是利用的淀粉的特性, 淀粉糊化原理来使菜肴汤汁浓稠。在勾芡的过程中, 芡汁是评价菜肴品质的重要依据之一。现在我们来重点讨论了芡汁在烹调过程中实际应用的一些关键技术。

关键词: 勾芡; 烹调运用

中国文化历史五千年, 吃的文化也是历史悠久。从生吃到熟食, 在到各种烹调方法, 以及各种精致的菜肴, 这个过程有太多的技术。发展到明清时期我国的饮食文化已经发展到了顶峰。如烧尾宴、孔府宴、闻喜宴, 可能最为出名也让世人记得的就是清朝的“满汉全席”了。到如今发展为八大菜系, 还有各种地方风味。中国八大菜系, 菜肴品种繁多。区域性原材料丰富, 操作技法多样。南北风味多样且地域性特点独特。所以菜肴口味也丰富多样, 但不管南北方还是区域的变化对汤汁勾芡的要求都是有的。根据菜肴的特色对汤汁要求施加不同的芡汁, 这就是对菜肴的进行勾芡。

在现今的社会中, 餐饮已经成为一个高端服务产业了。随中国经济高速发展, 国民的生活水平也快速提高。对于饮食健康也越来越来看中了, 对于菜肴的质量与品质要求也在上升。追求的不仅是吃饱还要有观赏性, 现在今几十万一桌菜肴还变的平常了, 这就体现了人们追菜肴的品质, 所以我们要把握菜肴的质量。

在中国菜肴中, 绝大部分菜肴都是根据菜肴控制汤汁的浓稠度, 让菜肴中的原材料达到最美味的状态。呈现出原材料风味特点。使用得不好, 则大为逊色。厨师历来对于汁和芡汁都非常重视, 勾芡作为菜肴的一道最后工序, 勾芡就是利用淀粉的物理特性淀粉的糊化原理。

在一定温度中利用淀粉糊化原理控制菜肴中汤汁的浓稠度与量。淀粉糊化不仅可以控制汤汁浓稠度, 还可以增加菜肴的透明度, 增加菜肴表面的光泽。特别是对一些原料中含水份量多易失水份的菜肴。可以保持它里面嫩度与水份。还可以起保温作用, 防止散热过快而变凉。所以勾芡运用会有很多的用处。

淀粉类似于面粉一样的颜色与形态, 无味。大多是从土豆、绿豆等淀粉含量多的杂粮中提取出来的。一般情况下可用于面点制作, 也可以用于烹调中勾芡。举例, 在煎炸一些肉质鲜嫩的材料时直接放入高温油中会炸老或肉质变硬。所以适当时在原料表面涂一层淀粉或粉浆, 这样外面酥脆里面保持水份与鲜嫩, 如炸鸡排就是如此操作的。这样的操作有很多, 如炸鱼块, 或煎猪排也是如此。外表粘一层淀粉就会产生不一样的效果, 这也就是淀粉应用与烹饪的一大特性。在烹调中运用淀粉根据浓稠度可分为

三种方法: 挂糊、上浆、勾芡。

中国八大菜系不同的菜肴用不同的芡粉, 这也是中国菜肴的博大精深。在用不同的烹饪方法芡汁的使用则不同。如爆、炒与扒、烩、焖就是不一样的。前者汤汁要包裹菜肴, 所以汤汁少且不能溢出, 所以芡汁要浓厚, 而后者汤汁稍多且有流动感则芡要稍微稀一些。

在烹调中勾芡是菜肴的最后一道工序, 也关系菜肴的质量。勾芡是利用淀粉糊化原理使汤汁浓度增加, 从而使汤汁与原材料融合达到包裹菜肴的目的。使味道与原材料吸附在一起, 从而使调味达到最佳效果。

一、勾芡的作用

芡是水淀粉加上调味料合成, 利用淀粉糊化的原理。使原材料表面吸附一层汤汁溶液。让调味与原材料融合, 而且还可以让菜肴表面有光泽, 让菜肴更有层次感和美观。

芡的作用如下:

(一) 增加菜肴汤汁的浓稠度

让调味料溶解于汤汁中, 并吸附在原材料表层, 从而使味道充分溶解于菜肴中, 如炒与煎等烹饪操作方法, 对操作时间短, 而操作时间长的焖、红烧、炖等方法勾芡后可以使味道更加鲜美。而炸的原料使用芡粉后可以使菜肴保持原料本身的水份与鲜嫩。

(二) 增加菜肴的色泽

勾芡后的菜肴表面一层光亮的溶液使菜肴看起来表面有光泽, 从而提高菜肴的品质。

(三) 突出菜肴的形态

勾芡后淀粉的透明度更能突出菜肴本身的形状与色泽, 让菜肴更有观赏性。

(四) 外脆里嫩

举例, 鸡排就是为了突出菜肴本的酥脆, 把芡汁淋在菜肴表面上, 让汁液吸附在原料表面而不溢出。短时间内保持了炸鸡排的特点, 又附着了芡汁带来的口感。

(五) 突出菜肴的鲜味

对于一些烹调时间长的如炖、扒、焖等, 在长时间的焖煮中, 原材料中的溶解物质都溶于汤汁中, 与汤汁融合在一起, 而勾芡后使汤汁浓度增加, 从而增加菜肴的鲜味。有时汤汁浓度增加, 原材料会浮在汤汁中, 从外观上看, 更加突出原材料。

(六) 可充分利用营养成分

在烹饪过程中, 大量的营养成分流入溶解在汤汁中, 勾芡后汤汁浓度增加还变的更加浓稠, 从而吸附在菜肴表面, 加大对营养物质的吸收率。

(七) 保温作用

勾芡后原材料表面一层芡汁包裹, 可以延缓菜肴的散热速度达到保温效果。

二、芡汁的种类

(一) 按调味料的投放方式可分为兑汁芡和水粉芡

兑汁芡：又称碗芡，是淀粉、水（或鲜汤）及相关调味品在碗里（或勺）混合在一起，当菜肴要出锅时，然后倒入锅中并均匀地调味。一般多用于旺火快炒，汤汁少的菜肴，这种勾芡方式适用细小、形薄且无骨的原料，菜品如五彩肉丝等。

水粉芡：这是把淀粉与清水调成芡汁加入菜肴成芡。适用于扒、烧、焖等烹调方法。如红烧排骨等。

(二) 根据芡汁的颜色可分为红芡、黄芡、白芡、黑芡、清芡、绿芡等

红芡：一般是由红色茄汁调味料调配而成，用于菊花鱼、红烧圆蹄等。

黄芡：一般是用咖喱、食用黄色素等调配而成，用于咖喱牛肉等。

白芡：多用奶汤白颜色的调配而成，适用色泽洁白淡雅的菜肴，如白汁虾球等。

黑芡：用蠔油、老抽以及其他带黑色调味料调配而成，如蠔油生菜等。

清芡：它主要由汤（或原汤）、味精、盐和芡粉组成。适用于麒麟鱼片等原菜肴的配料。

绿芡：多用于绿色菜汁和味精、盐、芡粉等调配而成，适用于色泽清翠的菜肴，如菠汁鱼饺等。

(三) 按芡汁的浓度可分为厚芡和薄芡

厚芡可分为心包芡和糊芡，是根据汁的浓稠度来定的。

包心芡，芡汁中淀粉含量较高。加热成熟后，可使菜肴的汤汁变得粘稠，从而将原料均匀包裹起来。有芡而不见芡流，多用于炒、爆、油泡等菜肴，如五彩鸡丝。

糊芡：芡汁比包心芡略稀，芡汁大部分都已包裹在原料表面。一般用于烹调焖菜，如咖喱焖鸡、红烧豆腐煲等。

另一种是薄芡，芡汁是可以流动的。

流芡：芡汁的一部分包着原料，另一部分则流泻在盘上，与糊芡相似，但稠度变薄了。经常在菜肴中如烩、扒、滑炒、熘等，如三丝鱼肚羹、鲍汁辽参等。

汤羹：琉璃芡。芡汁含淀粉的浓度最低，勾芡后有一定的浓稠度，可以看见原料浮在汤汁中。让原材料与汤汁融为一体。而不是原料都下沉在底部。常用于烩菜，如酸辣汤、三丝鱼翅等。

三、勾芡的技术要求

(一) 掌握好原料成熟的时间与勾芡的时机

勾芡通常是在菜肴出锅前。勾芡不能早也不能晚，早了芡粉会老化可以锅底烧焦。如果晚芡粉可能没有完全糊化。所以一定要把握好勾芡的时间，且注意勾芡时的温度。

(二) 确定菜肴是否需要勾芡

在遇到原料本身含有较多的胶质或原料本身含有较多的淀粉情况时和对于干煸、干烧、红焖等菜肴，因为成菜需要保持清爽淡雅的口感，所以无需勾芡。

(三) 汤汁的量也要适当，并且要把握好芡汁的粘稠度

菜肴汤汁的量应该适中。如果汤汁太多，盘子就不容易盛装了。如果汤汁太少，菜肴很容易粘在一起。当然，爆炒菜肴的芡汁应该比较薄，而炖、扒、和烩的菜肴的芡汁可以比较厚。

(四) 控制好菜肴的底油，淋明油则应当在勾芡后进行

当勾芡时，要注意锅底油，尽量不要粘锅。出锅时加少量明油，可起到增加菜肴的亮度、香味等作用。

(五) 注意运用火候

芡汁在加温 60-80 度时，会发生淀粉糊化反应。勾芡是利用这一特点吸收菜肴多余的汤汁或增加汤汁的浓稠度。使原材料表面吸附一层汁液，可以达到保温，又可以减少营养物质的流失。还可以让味道与原料充分融合从而提高菜肴的品质。

(六) 勾芡之前要调好菜肴的色泽和口味

调味与着色应在勾芡之前，这样菜肴才会融入味道，否则影响到菜肴的光泽和造型。

(七) 勾芡用的淀粉质量

淀粉的质量越好，勾芡产生的效果就会更好，反之则影响菜肴的色泽。如马蹄粉，绿豆粉等。

(八) 出锅时勾芡一定要均匀

在烹调中，勾芡时一定要在锅中把芡汁与菜肴融合，使芡粉均匀的包裹住菜肴。

四、勾芡的技术标准

中国烹饪在发展随经济发展越来越高端。生产技术也越来越好，原材料的加工工艺也更为先进。不同的原材料加工中原材料的淀粉含量也是不一样的。但烹饪中标准化对淀粉溶液浓度却是一直一样的，3 克 /10 毫升水。还有淀粉的用量也是根据现场所使用的食材的量来确定用量。标准情况下食材的量是淀粉溶液比重的 7 倍。在烹调中是否勾好芡，除了淀粉的质量与淀粉的用量之外。我们还要注意控制好温度，这个也是关系到淀粉的糊化程度。但随着操作的改良，对温度的控制越来越精确，对淀粉的要求也越来越高了。在中式烹调中勾芡后还要淋上一点明油，这个也是增加芡色的光亮度，以及增加芡汁的透明度。

五、结语

在烹调中勾芡是菜肴的最后一道工序，也关系菜肴的质量。勾芡是利用淀粉糊化原理使汤汁浓度增加，从而使汤汁与原材料融合达到包裹菜肴的目的。使味道与原材料吸附在一起，从而使调味达到最佳效果。

参考文献：

- [1] 王辉. 中式烹饪中常用的勾芡技术探讨 [J]. 读书文摘 (中), 2020 (3): 0007.
- [2] 唐演采. 探究中式烹调中的勾芡技术 [J]. 休闲, 2019 (9).
- [3] 苟中禄. 中式烹饪中勾芡的分类特点与技术要领分析 [J]. 饮食科学, 2017 (24).
- [4] 张嘉. 勾芡技法全方位解剖 [J]. 烹调知识, 2019, 557 (10): 44-47.