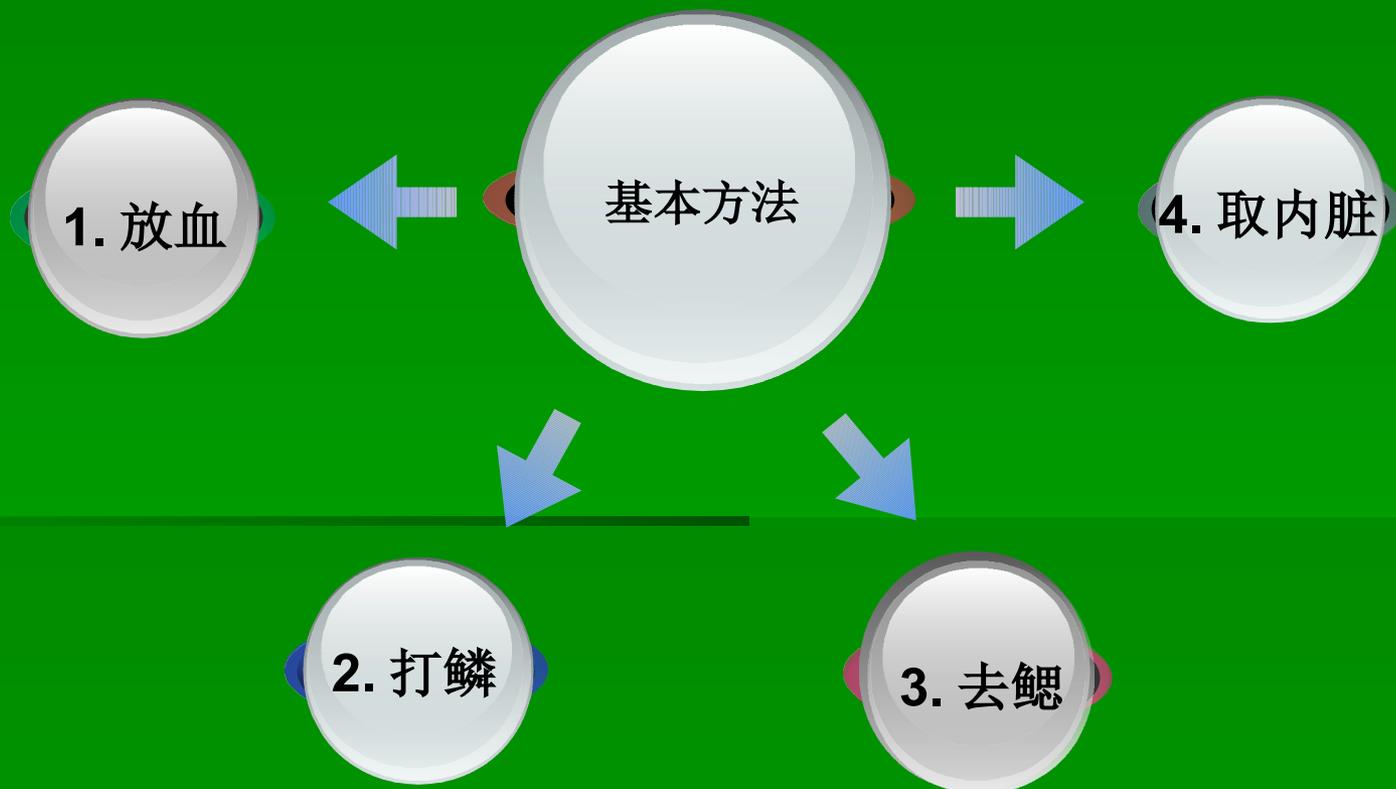


模块四 水产类原料加工

项目 9 鱼类原料加工

■ 鱼类初步加工的方法



项目 9 鱼类原料加工

1. 放血：放血的目的是使鱼肉质洁无血腥味 方法是

左手将鱼按在砧板上，令鱼腹朝上。右手持刀，在鱼鳃的鳃盖口下刀，刀顺滑至鱼鳃，切断鳃根，随即放进水盆中，让鱼在水中挣扎，将血流尽死亡。还有一种方法是先斩鱼尾部，随即将鱼头斩下，把水管插进鱼喉，通水后，鱼血便随水从鱼尾冲出。

项目 9 鱼类原料加工

2. 打鳞

用鱼鳞刨刀从鱼尾部往头部刨出或刮出鱼鳞称为打鱼鳞。打鳞时不可弄破鱼皮，特别是刀刮鱼鳞时更要注意。用刀打鳞时精神要集中，注意安全。因为打鳞时是逆刀刮鳞，极容易伤及按鱼头的手。鱼鳞要打干净，尤其是尾部、头部或近头部、背鳍两侧、腹鳍两侧等部位要注意检查是否留有鱼鳞。鲥鱼、鲤鱼可不去鳞。

项目 9 鱼类原料加工

3. 去鳃



鱼鳃既腥又脏，必须去除。去鳃时，一般可用刀尖剔出，或用剪刀剪除，也可以用手挖出，有时需用坚实的筷子或竹枝从鳃盖中或口中拧出。

项目 9 鱼类原料加工

4. 取内脏取内脏有三种方法：

① 开腹取脏法 (腹取法)

在鱼的胸鳍与肛门之间直切一刀，切开鱼腹，取出内脏，刮净黑腹膜。

这种方法简单、方便、快捷，使用最广泛，如鲫鱼、鲤鱼、鲢鱼、鳙鱼、煲汤的生鱼等，都可用本办法。

② 开背取脏法 (背取法)

沿背鳍下刀，切开鱼背，取出内脏及鱼鳃。根据需要，有的要取出脊骨和腩骨，有的不取出脊骨、腩骨。这种方法能在视觉上增大鱼体，美化鱼形，并能除去脊骨和腩骨，可用于蒸的生鱼、山斑等等。

③ 夹鳃取脏法 (鳃取法)

在肛门前 1cm 处横切一刀，然后用竹枝或粗筷子或专用长铁钳从鳃盖插入，夹住鱼鳃缠扭，在拧出鱼鳃的同时把内脏也拧出。这种方法能最大限度地保持鱼体外形的完整，常用于原条使用的名贵鱼种，如鲈鱼、鳜鱼、东星斑等等。

项目 9 鱼类原料加工

洗涤整理

取内脏后，继续刮净黑腹膜、鱼鳞等污物，整理外形，用清水冲洗干净。到此为止，初步加工基本完成。

项目 9 鱼类原料加工

任务 1：鲛鱼的加工

任务 2：鱈鱼的加工

任务 3：生鱼的加工

任务 4：鲈鱼的加工

任务 5：多宝鱼的加工

任务 6：黄鳝的加工

任务 7：鲢鱼的加工



任务 1 鲢鱼的加工

原料介绍

鲢鱼有白鲢、黑鲢之分。白鲢体长略成圆筒形，色青白，嘴小，鳞大，口腔内有咽牙二行；黑鲢的体形和白鲢相似，不同之处是色青黑，咽喉内仅有一行咽牙。黑鲢的食味不及白鲢。鲢鱼肉质爽滑而鲜，骨丝少。

品质特点

鲢鱼，身体微绿色，鳞微黑色，生活在淡水中，是我国特产的重要鱼类之一，也叫草鱼，体略呈圆筒形，头部稍平扁，尾部侧扁；口呈弧形，无须；上颌略长于下颌；体呈浅茶黄色，背部青灰，腹部灰白，胸、腹鳍略带灰黄，其他各鳍浅灰色。为中国东部广西至黑龙江等平原地区的特有鱼类。

初加工方法

将鱼放侧，用食指和拇指紧扣鳃部，挖出鱼牙，一手执刀从尾至头削去鱼鳞，再从腮下至尾鳍部用平刀在鱼腹开肚（不得过深，否则会戳破鱼胆），挖去内脏，刮去黑膜，从头部挖去鱼鳃，洗净便可。

刀工成型及应用

原条蒸、炸松子鱼、炸菊花鱼、油泡鱼卷、炒鱼片。

任务 2 鳙鱼的加工

原料介绍

鳙鱼广东俗称“大鱼”，也称“大头鱼”。此鱼的头特别大，几乎占全身长度的三分之一。是我国四大淡水饲养鱼类之一。

品质特点

鳙鱼身略扁，头大、嘴阔、鳞细，背部黑色，体侧深褐带有黑色或黄色花斑。腹部灰白。鳙鱼味鲜美，鱼头很肥，鱼头云甚大，嫩滑美味，此鱼冬季最肥。

初加工方法

与鲢鱼的加工方法相同。

任务 3 生鱼的加工

原料介绍

生鱼有名乌鱼、乌鳢，各地俗称很多。我国的生鱼主要有两种：一种是斑鳢（俗称本地生鱼、两广生鱼），另一种是乌鳢（俗称两湖生鱼或外地生鱼）。这两种生鱼在形态特征、地理分布和经济价值等方面，都有明显的差异。这两种生鱼在形态特征、地理分布和经济价值等方面，都有明显的差异。

品质特点

生鱼是一种经济价值很高的淡水鱼类，分布广，产量高，生鱼的骨刺少，肉厚味美，营养丰富，是烹调上的常用原料。普遍用作进补食品，乌鳢味道、肉质“木独”腥味大，用途一般。

初加工方法

生鱼加工时，用到拍头至死，用刀在鱼鳃根部截一刀放血，食指和拇指紧扣鱼头，从尾至头部削去鱼鳞（注意鱼头的鳞也应削净）刮去潺液。

刀工成型及应用

- 1、清蒸或油浸
- 2、起肉
- 3、煲汤

任务 4 鲈鱼的加工

原料介绍

鲈鱼又称花鲈，常栖息于近海或咸淡水处。体色背面淡青，腹面淡白，背侧及背鳍有若干黑色斑黑巨口细鳞，性凶猛。鲈鱼有咸水鲈和淡水鲈两大种。黑灰色，肉质粗糙，食味较差。咸水鲈鳞身色暗淡，淡水鲈又有白花鲈、桂花鲈之称。淡水鲈身色青白，有黑花点，头大、口大、鳞细，嘴内有牙且锋利，鳍骨极硬。我省以西江一带所产的花白鲈为佳。淡水鲈肉厚呈蒜瓣状，爽滑而骨丝少，味清鲜。每年的10—11月份为盛渔期。

品质特点

鲈鱼鱼肉质白嫩、清香，没有腥味，肉为蒜瓣形，最宜清蒸、红烧或炖汤。尤其是秋末冬初，成熟的鲈鱼特别肥美。

初加工方法

将鱼拍晕去磷，在肛门上五公厘处横握一刀（将肠切断），将两鳃根切断，用长火钳从鳃两侧插入鱼肚，顺着同一个方向扭动，把鱼鳃和肠脏扭拉出来，把鱼洗净即可。

刀工成型及应用

鲈鱼在烹调时常用清蒸、起肉。

任务 5 多宝鱼的加工

原料介绍

多宝鱼即漠斑牙鲆，又名南方鲆。多宝鱼学名大菱鲆鱼，原产于欧洲大西洋海域，是世界公认的优质比目鱼之一。其身体扁平、略成菱形，褐色中隐约可见黑色和棕色的花纹。由于游动时体态十分优美，宛如水中之蝴蝶，故又称“蝴蝶鱼”。为硬骨鱼纲鲽形目鲆科菱鲆属海洋底栖鱼类。

品质特点

其肉质鲜美，比日本鲆更为细腻滑爽和富有弹性。该鱼具有抗病力强、较耐高温、对环境的适应能力强、耐低氧、易运输等特点。

初加工方法

从鱼鳃里开个口放血 再用鳃部取脏法将鱼鳃和内脏取出来。

刀工成型及应用

多宝鱼在烹调清蒸、起肉、鱼块。

任务 6 黄鳝的加工

原料介绍

黄鳝的分布很广，全国各处都有此鱼的天然分布，尤其是江苏、浙江、广东和沿长江各省出产最多。黄鳝生长在江河支流、湖泊、水库、池沼、沟渠和稻田中。我省以新会县所产的较肥美，但一般体积较小，外省产的体积粗长，略有黑斑点，食味则较本省的腥一点。我省黄鳝以清明时节上市最较多，立秋后很少。

品质特点

黄鳝的体形细长，呈蛇形，前段圆，后段渐扁，尾部尖细，头粗，眼细，无鳞有黏胶，背赤褐色，腹黄色。黄鳝在其一生中，具有性逆转的现象。所谓性逆转，就是个体生命的一阶段表现为雌性或雄性，另一阶段表现为雄性或雌性。

黄鳝的肉质爽滑，味道鲜美，营养丰富。因此，在民间除了供作食用外，还常用以治疗虚劳咳嗽、小儿疳积、神经性头痛等。

初加工方法

(1) 从颈部刀斩头（骨断肉不断），用叉插牢鳝尾在砧板上，用刀沿着脊骨从尾至头将肉剥离脊骨，最后从头至尾横刀起出脊骨，便将肉全部起净，这叫做三刀法。

(2) 也有二刀法的；从颈部落刀斩颈骨，叉着黄鳝尾，用手将鳝身傍着，第一刀从尾至头，第二刀从颈骨落刀以平铲至尾起吃脊骨便成。

刀工成型及应用：多用于黄鳝段、起肉。

任务 7 鲮鱼的加工

原料介绍

鲮鱼，鲤形目、鲤科，是我国南方鱼塘中一种重要的养殖鱼类，原分布在广东、广西和福建南部等气候比较热的地方的淡水河川里，逐步在池塘中驯化。鲮鱼，头细、身稍扁、色泽银灰，成长不快，个体不大，但成本较低，无需特别照顾。

品质特点

鲮鱼骨丝甚多，但味鲜肉嫩，吸水性强，是制作鱼胶、鱼青的理想原料。

初加工方法

剖法：去鳞、去腮，开肚取脏，刮黑膜，洗净。
起肉法：去鳞、尾鳍和腹鳍。平刀由尾部至头部贴紧脊骨将鱼肉起出。

刀工成型及应用

煲汤、起鱼肉打鱼胶。

项目 9 鱼类原料加工

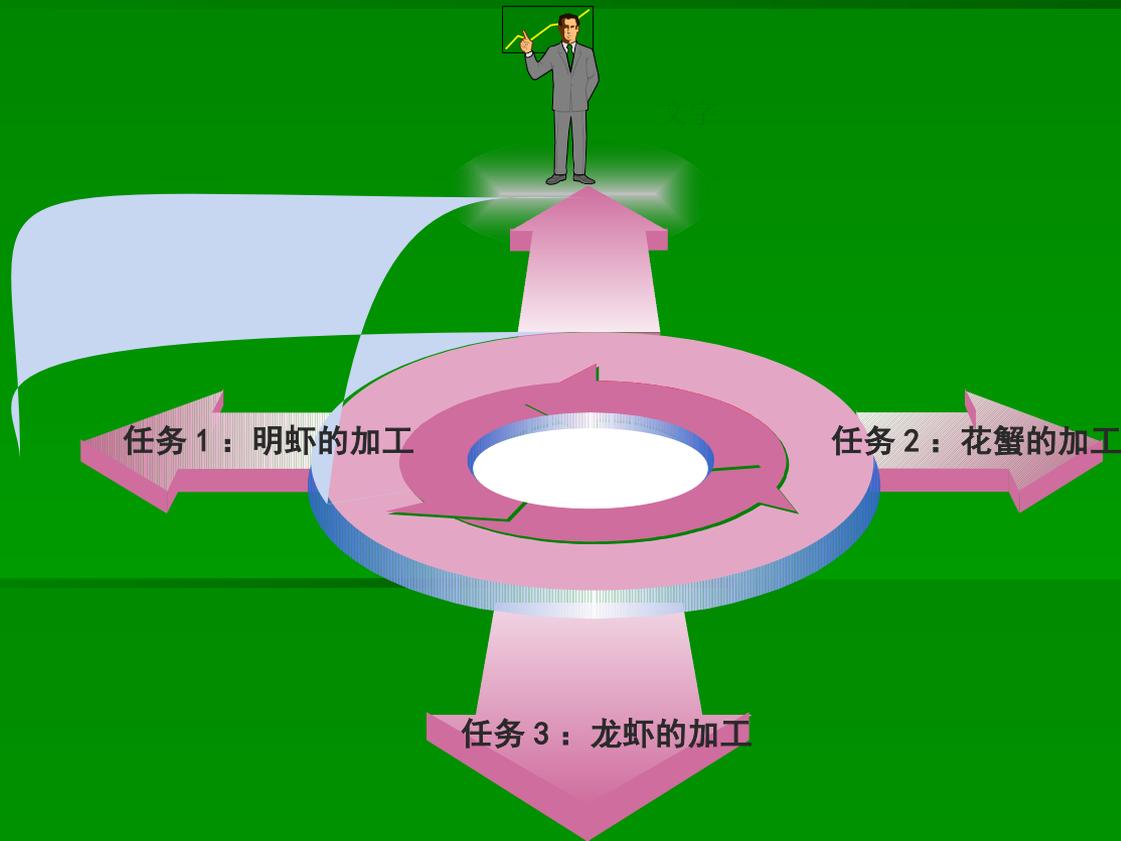
想一想

- 1. 鱼类原料各有哪些特点？
- 2. 鱼类原料初加工常用的方法有哪些？

练一练

- 1. 根据工作任务，反复训练鱼类原料的初加工方法和刀工成型。

项目 10 虾蟹类原料加工



任务 1 明虾的加工

原料介绍

明虾又称大虾、对虾。因为它体形较大，故称大虾。过去北方市场常以成对出售，故称对虾。此虾在海水里活动时，身体透明度高，也称明虾。明虾主要产地在渤海一带，为国际有名的特产，我省虎门、太平、万顷沙、阳江、汕头等地均产。每年夏末至翌年春末均有出产。身弯如弓，能屈能伸，头有枪刺，有钳，须长，腹前多爪，三叉尾。

品质特点

明虾肉色透明，肉爽滑，味鲜美，营养丰富，是较为名贵的烹饪原料之一。

初加工方法

先将虾洗净，再用剪刀剪去虾枪、眼、须、腿，用虾枪或牙签挑出头部的砂布袋和脊背处的虾筋和虾肠即好。根据不同的烹调要求，也可将虾的皮全剥掉或只留虾尾。

刀工成型及应用

虾的加工有虾仁、虾球、虾胶；常用的烹饪方法有油泡、白灼等。

任务 2 花蟹的加工

原料介绍

花蟹（远海梭子蟹），产于我国南方沿海一带，如阳江、海南等。因为色彩艳丽、背壳上的花纹清晰美观，花蟹的重量从0.3斤-1.5斤不等，口感紧致鲜美，因为她是地地道道的海蟹，人工不能养殖，所以最为名贵。

品质特点

每年9~10月正是螃蟹黄多油满之时，蟹肉厚肥嫩，且味美色香，为一年当中最鲜美。肚掩小而呈尖状的是公蟹；肚掩大而扇形的是雌蟹。

初加工方法

将蟹背朝下，在蟹肚中部处斩一刀（不要斩断）翻转蟹，用刀压着蟹爪，将蟹盖揭去，刮去鳃，然后用左手执着蟹爪，将蟹身在刀背上敲去蟹身内污物（若膏蟹应取出蟹膏另用），洗净。

刀工成型及应用

花蟹在烹调时常用炒、蒸等烹调方法。

任务 2 花蟹的加工

原料介绍

龙虾生活在温暖的海底，白天潜伏在海底岩礁的缝隙里，夜出觅食，行动迟缓、不善游泳，主要产于我国东海和南海，以广东南澳岛产量最多，夏秋季节为出产旺季。

龙虾体粗壮，圆柱形，略扁平，身体呈橄榄色并密布白色小点；整个身体分为头胸部和腹部两部分：头胸部发达，头胸甲坚硬多棘刺，两对触角较长，尤其是第二对触角更长，头胸部的五对步足也较发达，触角和步足展开很角神话里的龙，故得名；腹部较短，五对游泳足已基本退化，尾部有尾肢。

龙虾种类繁多，因水域不同而有所差异。澳大利亚龙虾鲜甜雪白，肉质滑而肥厚，大花龙虾全身皆有花纹，肉质鲜甜肥美。南非龙虾则头大尾细，全身红色。青白龙虾以亚洲出产为主，有印度尼西亚、越南和我国广东等地，肉质鲜甜爽滑。波士顿龙虾则是壳硬肉少，淡口而价钱便宜实惠。此外，还有珍珠龙虾、黑白龙虾和石头龙等。

品质特点

龙虾体大肉多，营养丰富，滋味鲜美，是名贵的水产品。

初加工方法

1. 起肉：(1) 放尿；(2) 一手用手布按着头部，另一手抓住虾身，用力把头部和虾身撕开；(3) 沿虾壳的边沿剪开；(4) 用利刀把虾肉挑离虾壳；(5) 虾肉和虾壳分离；(6) 取出虾肉；(7) 挑去虾肠；(8) 初步加工龙虾步骤完成。
2. 斩件：(1) 放尿；(2) 一手用手布按着头部，另一手抓住虾身，用力把头部和虾身撕开；(3) 顺虾身腹部开边，再斩成件，将龙虾剪去须、枪、脚后洗净。

刀工成型及应用

球、片、件。

项目 10 虾蟹类原料加工

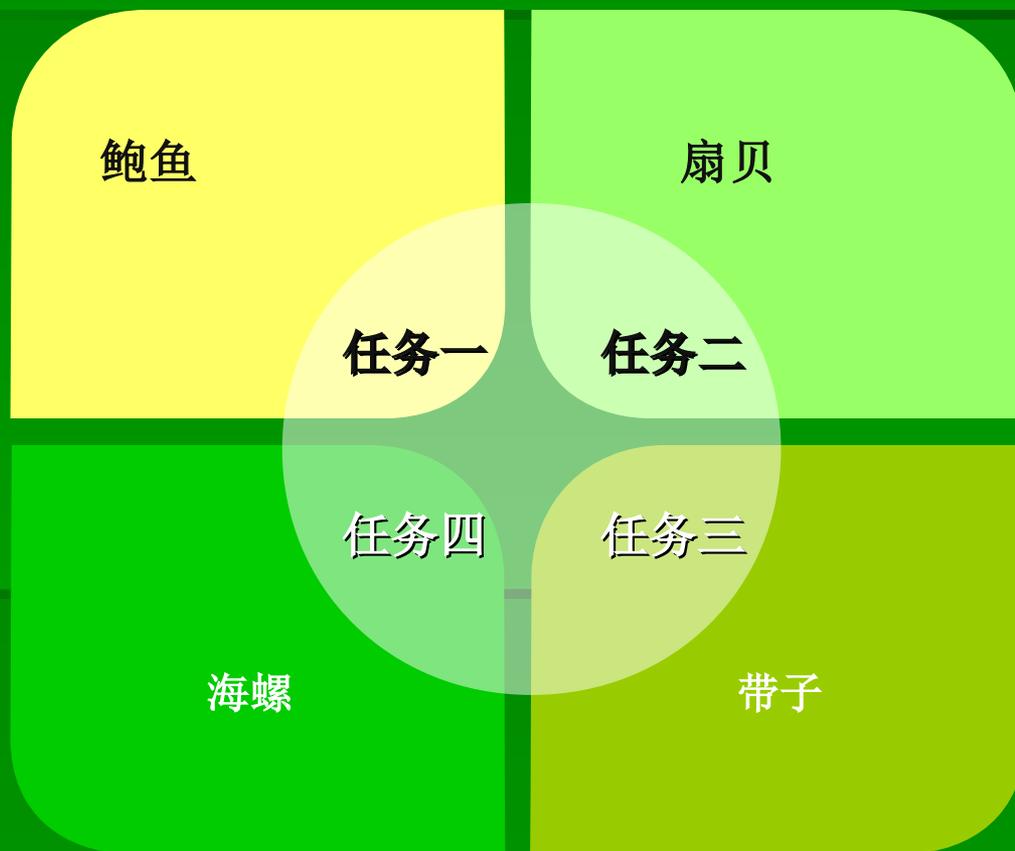
想一想

- 1. 虾蟹类原料各有哪些特点？
- 2. 虾蟹类原料初加工常用的方法有哪些？

练一练

- 1. 根据工作任务，反复训练虾蟹类原料的初加工方法和刀工成型。

项目 11 贝类原料加工



任务 1 鲍鱼

原料介绍

鲍鱼，同鱼类毫无关系，形状有的像人的耳朵。螺旋部只留有痕迹，占全壳的极小部分。壳的边缘有9个孔，海水从这里流进，排出，连鲍的呼吸、排泄和生育也得依靠它。所以它又叫9孔螺。壳表面粗糙，有黑褐色斑块，内面呈现青、绿、红、蓝等色交相辉映的珍珠光泽。全世界约有90种鲍，它们的足迹遍及太平洋、大西洋和印度洋。我国渤海海湾产的叫皱纹盘鲍，个体较大；东南沿海产的叫杂色鲍，个体较小；西沙群岛产的半纹鲍、羊鲍，是著名的食用鲍。由于天然产量很少，因此价格昂贵。

品质特点

肉质细嫩，鲜而不腻；营养丰富，清而味浓。

初加工方法

将鲍鱼肉用小刀从壳中挖出，去掉肠肚，加盐搓洗一下，鲍壳用刷子刷洗干净备用。

刀工成型及应用

1. 原只用于清蒸、炒、炖、红烧等。

任务 2 扇贝

原料介绍

属于双壳类软体动物，双壳纲牡蛎目，附着在浅海岩石或沙质海底生活。扇贝的品种很多，约有 400 余种，全世界海洋都有，在我国沿海，捕捞扇贝主要在北方，而且只有山东省石岛稍北的东楮岛和渤海的长山岛两个地方最有名。很多扇贝作为美食食用。扇贝中央有收缩肌肉，其壳里面有一个瘢痕，是这种肌肉的附着点。扇贝是贝类中唯一迁徙的物种。贝壳内面为白色，壳内的肌肉为可食部位。

品质特点

闭壳肌肉色洁白、细嫩、味道鲜美，营养丰富。闭壳肌干制后即是“干贝”，被列入八珍之一。

初加工方法

破开硬壳，取出肉枕后落盐和落生粉拌匀后再用清水洗干净，滤干水份备用。

刀工成型及应用

炒、油泡，蒸。

任务 3 带子

原料介绍

带子，产于沿海地区。鲜带子是一种贝类的闭壳肌，脱壳而成，形象棋子，色灰白，也有淡黄，有些还有两条肉带联着，故称带子。带子肉爽滑，味鲜嫩，带有点微腥。

品质特点

肉爽滑，味鲜嫩，带有点微腥。

初加工方法

开硬壳，取出肉枕后洗干净。
带子含沙较多，捞起放入笊箕内，每斤带子落盐 6 分搅匀，用清水洗干净，再放入盆内，落生粉 5 钱拌匀，用清水洗干净，滤干水份备用。

刀工成型及应用

蒸、炒、油泡、炸等皆宜。

任务 4 海螺

原料介绍

产于广东、福建等地沿海区，广东以惠阳、汕头地区产量较多，质量也好。海螺又分肉螺、角螺，一般以个头大为最佳。

品质特点

海螺壳坚硬有旋形；头部起角，顶尖，头大，有掩，身长而逐小尖削到尾，肉体婉转，藏伏壳内。肉螺的外壳角小而圆滑壳薄肉多；角螺的外壳角多起锋棱，壳厚肉少，但两者的食味均不错，肉爽而鲜，为筵席上的佳品。

初加工方法

手执着螺尾，用锤子将螺嘴部敲破外壳，取出螺肉，去掉螺掩，用盐或碱水擦掉粘液和黑衣，挖去螺肠，洗净。

刀工成型及应用

海螺在烹调时常用炒、油泡、白灼、炖汤等烹调方法。

项目 11 贝类原料加工

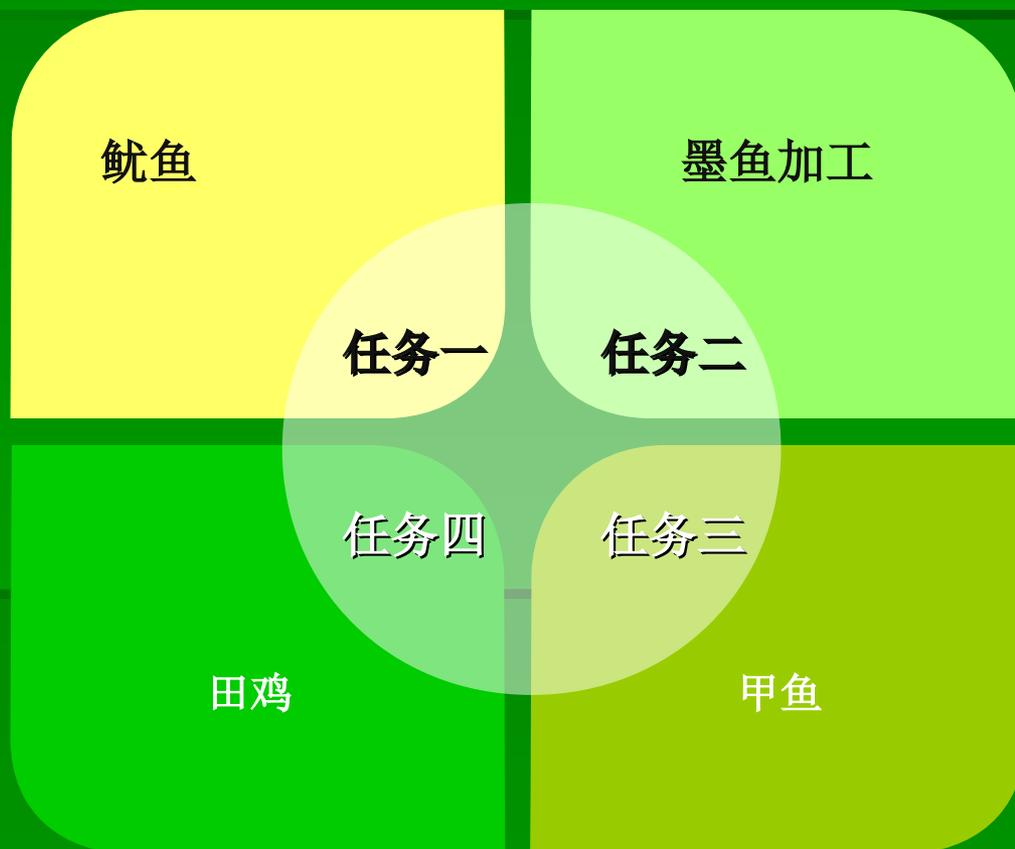
想一想

- 1. 贝类原料各有哪些特点？
- 2. 贝类原料初加工常用的方法有哪些？

练一练

- 1. 根据工作任务，反复训练贝类原料的初加工方法和刀工成型。

项目 12 其他水产类原料加工



任务 1 鱿鱼

原料介绍

鱿鱼：鱿鱼属软体动物类，是乌贼的一种，体圆锥形，体色苍白，有淡褐色斑，头大，前方生有10条长足须，体内有透明软骨一片，尾端的肉鳍呈三角形，目前市场看到的鱿鱼有两种：一种是躯干部较肥大的鱿鱼，它的名称叫“枪乌贼”；一种是躯干部细长的鱿鱼，它的名称叫“柔鱼”，小的柔鱼俗名叫“小管仔”。

品质特点

鱿鱼体大肉厚，肉色灰带微红，味鲜，爽嫩。

初加工方法

用刀切开腹部剥去软骨，软衣，剥去鱼眼洗净。

刀工成型及应用

多用于炒、油泡、炸 酿等。

任务 2 墨鱼加工

原料介绍

墨鱼亦称乌贼鱼、墨斗鱼、目鱼等。产于沿海地区，又名乌贼，分布很广，我国以舟山群岛出产较多，广东以春季为盛产季节，尤以晴天大雾出现较多，容易捕获。

墨鱼是软体动物，头上有触须八根，有两条较长的触手，眼呈长圆形，灰白色，体内有灰状浮骨一块，肚里有墨囊，如将鱼眼挖去，黑墨就由此流出。墨鱼有雌雄之分，雄的背部宽而带有花点，雌的裙边小，背上发黑。以雌的为好，肉厚而爽。

初加工方法

用剪刀剪开腹部，剥去软骨（粉骨）、软衣，剥去鱼眼，洗净便可。（墨鱼有黑色液体，可放在水中剪剥）

刀工成型及应用

片、丝——炒、油泡。

任务3 甲鱼

原料介绍

水鱼又名甲鱼、团鱼、王八。全国各地均产。水鱼多生活于湖泊、河沟、池塘的浮土、泥沙里，以河北的白洋淀，湖南的洞庭湖较多。水鱼一年四季均有，属两栖动物，繁殖极快，每年6—7月是产卵季节。水鱼身呈椭圆形，嘴尖，头颈圆长，四爪肉厚，背甲圆滑，边绿柔软成肉裙，头尾、四爪能缩藏不露。尾明显长于裙为公，尾短于或等于裙为母。珠江三角洲产的身扁而肥，背黄腹白，裙阔，爬行灵敏；西江产的背略高色带青黄，腹部嫣红，裙窄，爬行较迟纯；外省的身较瘦长，露甲骨，背淡黑，腹灰白带红，裙小而薄，有腥味。湖南产的体积较大，质量较差，河北、四川产的肉厚、较肥，质量略好。

品质特点

水鱼肉香浓，裙爽滑，营养丰富，滋阴补身。水鱼全身均有用，血可补身、消寒、壮力，骨盖能入药，卵可治小儿红白痢疾。

初加工方法

将水鱼翻转肚朝天，用拇指、食指钳紧尾部两侧放在砧板上，待伸出后，用刀压着，将颈拉长，用手握颈部，竖起从肩部中间下刀，斩断头骨和肩骨，把甲壳界开，取出内脏，用60℃水焯甲壳，擦去外衣，去清黄羔，斩件，将裙留用，去掉甲壳脚爪。

刀工成型及应用

多用于焖、炖、煲汤、炒水鱼丝。

任务 4 田鸡

原料介绍

学名青蛙。是水陆两栖的游跳动物，全国各地均产，以广东所产为佳。田鸡喜生活在河边湖旁，沼泽之中，适宜阴凉潮湿的环境，过冷、过热或过于干燥的环境很少有田鸡。田鸡的皮色和体形各地有异，外省的背色花黑、腹白透红，体大。本省的背色墨绿，略有黄色，腹白体小。田鸡腹大、头尖、口大，腿部肥壮有力，四足有蹼。身较狭长，颌下有两点对称黑斑的为雄；身较短阔，颌下没有两点对称黑斑的为雌。

品质特点

田鸡是从水中生活过渡到陆上生活的冷血动物，味道极清鲜。田鸡腿更是名贵的烹饪原料。

初加工方法

左手食指、拇指钳住腹部，从田鸡眼后部下刀斩去头部，从刀口将食指插入使劲撕去外皮，切去脚爪，在腹部直拉一刀，将腹部剖开取出肠脏，洗净。

刀工成型及应用

田鸡多用于蒸、炒、焖、炸、煲粥。

项目 12 其他水产类原料加工

想一想

- 1. 鱿鱼、墨鱼、甲鱼、田鸡各有哪些特点？
- 2. 鱿鱼、墨鱼、甲鱼、田鸡初加工常用的方法有哪些？

练一练

- 1. 根据工作任务，反复训练鱿鱼、墨鱼、甲鱼、田鸡的初加工方法和刀工成型。