

<<餐饮业行话俗语通释>>

图书基本信息

书名：<<餐饮业行话俗语通释>>

13位ISBN编号：9787122164834

10位ISBN编号：7122164837

出版时间：2013-6-1

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<餐饮业行话俗语通释>>

内容概要

《餐饮业行话俗语通释》将散见在民间的饮食俗语，特别是重点将散落在餐饮业口耳相传的行业俗语记录、提炼、整理出来。

采用分类法编辑，收集了餐饮业；俗语、烹饪行话、饮食俗语、食材俗语等800余条，并逐条疏通解释。

以“优化内容，突出内涵，通俗释义，实用为先”为宗旨，将专业理论知识与工作实践相结合，注重学术研究与普及常识兼顾，地域方言与文化的融合，在雅俗共赏中展现餐饮业的专业性。

本书融入了作者几十年悉心从事烹饪研究、教学和实际操作的成果与经验。

《餐饮业行话俗语通释》一书所收集的这些行话俗语涵盖了餐饮业的方方面面，通过作者搜集、挖掘和整理，除收录已散见之于书面的行话俗语外，更着重于尚无文字记载且至今还留在人们记忆中的或是心口相传行话俗语的采集。

这些行话俗语是从业人员世代传承下来的宝贵财富。

该书既可作为职业院校烹饪专业教师和学生学习船舶教辅教材，也可作为餐饮行业从业人员的培训辅助用书及民间饮食文化研究和烹饪爱好者学习用书。

<<餐饮业行话俗语通释>>

书籍目录

餐饮业俗语编

酒馆 / 2

冷酒馆 / 2

酒旗 / 2

幌子 / 3

望子 / 3

包席馆 / 3

关门作 / 3

冷庄子 / 3

热庄子 / 4

食堂 / 4

饭食业 / 4

单幌馆 / 4

双幌馆 / 5

二荤铺 / 5

切面铺 / 5

斤饼斤面 / 6

座头 / 6

堂馆 / 6

一堂二灶三墩子 / 6

饭口 / 7

喊堂 / 7

开堂 / 7

涌堂 / 7

镶座 / 7

冷堂 / 8

亮堂 / 8

叫起 / 8

饭上叫 / 8

走菜 / 8

坐柜 / 8

口码账 / 9

高醋矮酱油 / 9

忌讳 / 9

挂角 / 9

带快 / 10

快马 / 10

垫菜 / 10

吊堂 / 10

安座 / 10

朝摆 / 10

端拢不管, 转来拣碗 / 10

擦了摆 / 11

随手 / 11

擦七不擦八, 擦八就要打 / 12

<<餐饮业行话俗语通释>>

水牌 / 12
水酒 / 12
散啤酒 / 12
打划子 / 12
打帕子 / 13
收堂 / 13
回身 / 13
回烧 / 13
说话了 / 14
宴会嫂 / 14
生猛活鲜 / 14
一品 / 15
三白 / 15
三丝 / 15
三鲜 / 15
三元 / 16
三蒸九扣 / 16
四宝 / 16
四喜 / 16
爆肚四样 / 17
五彩 / 17
五柳 / 17
六合 / 17
七彩 / 18
七星 / 18
八仙 / 18
八宝 / 18
八珍 / 18
九转 / 19
爆肚九样 / 19
什锦 / 19
十香 / 19
二汤 / 20
锅挑儿面 / 20
过水面 / 20
面条像裤带 / 20
喂余儿 / 21
砍面 / 21
锅子底儿 / 22
行菜 / 22
行件 / 23
和菜 / 23
到堂点 / 24
香食 / 24
中点 / 25
座汤 / 25
每人每 / 25

<<餐饮业行话俗语通释>>

两吃 / 25
中席 / 25
无鸡不成宴 / 26
包圆儿 / 26
杂包 / 26
油大行 / 27
出堂 / 27
红白口儿 / 27
行灶 / 27
跑大棚 / 28
散包儿 / 28
菜帮 / 28
蹭勺 / 29
焗匠 / 29
斗户 / 29
买办 / 30
掌子 / 30
七匹半围腰 / 31
三年满、四年圆 / 31
上手活 / 31
下手活 / 31
二把刀 / 32
毛厨子怕旺火 / 32
随炒 / 32
净膛儿 / 32
帽儿头 / 33
明案 / 33
猪肉杠 / 33
死马桶，活锅子 / 34
算死草（粤语俚词） / 34
烹饪行话编
调和 / 36
味料 / 36
料头 / 36
撬头 / 36
料油 / 37
料汁 / 37
老汤 / 37
八大料 / 37
八果馅 / 37
姜汁 / 38
三合油 / 38
咸食 / 38
冻子活虎皮冻儿 / 38
暴腌儿 / 39
大小八件儿 / 39
点子 / 39

<<餐饮业行话俗语通释>>

山水八珍 / 39
软兜 / 40
五味肉 / 41
白桃 / 41
大油 / 41
水油 / 41
穗子油 / 41
带把肘子 / 42
水花 / 42
油花 / 42
里边皮 / 42
里外皮儿 / 42
皮打皮 / 42
外边皮 / 43
双皮 / 43
皮肚 / 43
饲养鸡 / 43
血旺 / 44
四柱骨 / 44
架桩 / 44
鸭灯笼 / 44
砬窝儿 / 45
烂头蛋 / 45
水响蛋 / 45
死心蛋 / 45
沃果儿 / 45
樨或“犀”变读 / 46
套皮 / 46
压肉 / 46
口外羯羊二四口 / 47
羊蝎子 / 47
白杂碎 / 48
爆腰 / 48
腹白 / 48
锅巴 / 48
百搭菜 / 49
子面筋 / 49
面筋泡 / 49
面捞 / 49
面捞芡 / 50
老豆腐 / 50
水豆腐 / 51
雪花菜 / 51
老干粉 / 51
膜儿 / 51
豆腐果 / 51
银条 / 51

<<餐饮业行话俗语通释>>

拉皮 / 52
料青 / 52
老腌儿 / 52
勤行 / 52
炊事员 / 53
火头军 / 53
伙夫 / 53
打饭 / 53
白活 / 53
插头 / 53
红案 / 54
黑案 / 54
大案 / 54
小案 / 54
白案 / 55
水湿行 / 55
开生 / 55
水案 / 55
水台 / 56
杀口 / 56
放血 / 56
呛血 / 56
三把水 / 57
烧燎 / 57
墩子 / 58
切墩 / 58
站墩 / 58
墩用边, 刀使尖 / 59
刀功 / 59
改刀 / 59
刀路 / 60
利刀 / 60
连刀 / 60
刀口到家 / 60
刀前刀后 / 61
背刀 / 61
顶刀切 / 61
剃点儿 / 61
刀面 / 61
码面 / 62
元宝 / 62
粗拉腰子, 细拉肝 / 62
骨牌片 / 63
开花葱 / 63
马耳葱 / 63
炝刀块 / 64
三刀三叶凤点头 / 64

<<餐饮业行话俗语通释>>

葱椒，葱椒，千刀，万
刀 / 64
刀口花椒 / 65
生案 / 65
生墩 / 65
熟墩 / 65
菜杂 / 66
跳水 / 66
帮头案 / 66
帮二案 / 66
上杂 / 66
烧腊 / 67
打荷 / 67
打荷睇料头，便知炆蒸炒 / 67
大灶 / 67
炉子 / 68
炸料锅 / 68
杂事 / 68
杂务 / 69
清底子 / 69
翡翠 / 69
芙蓉 / 69
虎皮 / 69
凤眼 / 70
凤翅 / 70
龙眼 / 70
绣球 / 70
裸烹 / 70
盖浇 / 71
落（读lào）作（读zuò）儿 / 71
开生不去肺，这辈子没学会 / 71
七分案，三分灶 / 71
前切，后剁，中间片，
刀背砸泥，把捣蒜 / 7
切段不出寸，出了寸，有人问 / 72
细切粗斩 / 73
让指刀 / 74
一字葱 / 74
拉皮二张，拉薄，剁窄，横来一
刀，上策 / 74
两堵墙 / 75
白鹤亮翅 / 75
怀中抱月 / 75
空中揽月 / 75
海底捞月 / 76
顺手牵羊 / 76
珍珠倒卷帘 / 76

<<餐饮业行话俗语通释>>

翻单不翻双 / 76
 翻四面勺 / 77
 练刀翻勺, 看墩上灶 / 77
 拿火色 / 77
 抢火菜, 要抓快 / 77
 紧火粥, 慢火肉 / 78
 蒸鲢煮鲫炖黄鳝 / 78
 亮油不亮汁 / 79
 露头不露尾, 左右二指汁 / 79
 艮皮 / 80
 浑油 / 80
 四样皮儿菜 / 81
 毛毛盐 / 81
 洗脸儿 / 81
 褪皮片脸子 / 82
 先缝后补 / 82
 口感 / 82
 口感脆嫩 / 83
 口感发柴 / 83
 口感软烂 / 83
 口感软嫩 / 83
 口感酥脆 / 84
 口感酥韧 / 84
 滚糖挂霜 / 84
 粳米煮粥, 粳米蒸饭 / 85
 蒸七煮八烙十成 / 85
 提起似灯笼、放下一朵菊 / 86
 嘴唇子皮 / 86
 宽汤儿 / 87
 清汤 / 87
 白汤 / 87
 奶汤 / 87
 飞面 / 87
 打汤 / 88
 捉清 / 88
 花心 / 88
 杀口挂噪 / 88
 盲汤 / 88
 头汤 / 88
 毛汤 / 89
 三套汤 / 89
 收汤 / 89
 汤油 / 89
 沫沫丢丢 / 90
 咸整 / 90
 足口 / 90
 半口 / 90

<<餐饮业行话俗语通释>>

底味 / 90
调内口 / 91
带口 / 91
喂口 / 91
压口 / 91
过口 / 91
降口 / 91
口沉 / 92
口轻 / 92
口小 / 92
口味 / 92
利口 / 92
找口 / 92
三致口 /
梯子口 / 93
勺口儿 / 93
收口 / 93
帅口 / 93
底浆 / 94
抓浆 / 94
有种脆浆 / 94
皮糊 / 94
滚糊 / 95
回酥糊 / 95
炒红 / 95
炒汁 / 95
粉芡 / 96
打芡 / 96
勾汁 / 96
落芡 / 96
淋芡 / 96
点芡 / 96
拢芡 / 97
碰芡儿 / 97
推芡 / 97
碗芡 / 97
碗汁 / 98
跑马芡 / 98
抱芡 / 98
糊芡 / 98
二流芡 / 99
玻璃芡 / 99
底芡 / 99
滚芡 / 99
牛头芡 / 100
芡紧 / 100
芡口 / 100

<<餐饮业行话俗语通释>>

茭松 / 100
茭小 / 101
粉子大 / 101
粉子小 / 101
提茭 / 101
浑茭 / 101
垮茭 / 102
自来茭 / 102
拌茭 / 102
卧汁 / 102
收汁 / 102
猴滋汁 / 103
紧汁 / 103
活汁 / 103
烘汁 / 103
跑滋 / 103
死汁 / 104
滑锅 / 104
猛镬 / 104
润勺 / 105
勺里拌 / 105
滋火 / 105
吃火头 / 105
吹风火 / 105
刚火 / 106
硬火 / 106
疲火 / 106
飞火 / 106
烹火 / 106
软火 / 106
伤火 / 107
咕嘟 / 107
裹烧 / 107
气圆 / 107
放汽蒸 / 107
隔汽蒸 / 108
足汽蒸 / 108
泄盖 / 108
焮(音q)锅儿 / 108
炆锅儿 / 109
起汤勺 / 109
起油锅 / 109
暗葱炆锅 / 109
倒炆锅儿 / 109
顿勺 / 110
顿炸 / 110
紧 / 110

<<餐饮业行话俗语通释>>

大开 / 110
小开 / 111
蟹眼泡 / 111
鱼眼泡 / 111
小油锅 / 111
爆油 / 112
翻油 / 112
浸油 / 112
二次油 / 112
喝油 / 112
散籽 / 112
炒肉冲汤 / 113
明油 / 113
吐油 / 113
叫勺 / 114
汪滋汁 / 114
起锅 / 114
拔咸 / 114
爆肚 / 114
灌肠 / 114
炖吊子 / 115
霜肠 / 115
蒸而炸 / 115
干炸丸子, 勺里拍 / 116
薄面 / 116
开窝 / 116
擦粉 / 117
三光 / 117
三生面 / 117
擦酥 / 117
吃碱 / 117
打碱 / 118
花碱 / 118
伤碱 / 118
让碱跑掉 / 118
缺碱 / 118
跑碱 / 119
逃碱 / 119
听面 / 119
听酵 / 119
矾花、白帽 / 120
包子比馒头吃碱 / 120
酵种 / 121
面引子 / 121
大酵面 / 121
嫩酵面 / 121
碰酵面 / 122

<<餐饮业行话俗语通释>>

呛酵面 / 122
葡萄面 / 122
蜂窝眼 / 123
籽眼 / 123
醒点 / 123
筋力 / 123
降筋 / 123
增筋 / 124
软筋 / 124
跑糖 / 124
打馅 / 124
水打馅 / 124
水面 / 124
软面饺子硬面条 / 125
三翻、六转、十二拍 / 125
饧发 / 125
饧点 / 126
扯节 / 126
揪剂 / 126
剂儿 / 126
笼锅 / 126
上气 / 127
大气 / 127
出屉 / 127
落炊 / 127
馏馏 / 127
串屉儿 / 127
串一串 / 127
点点 / 128
点水 / 128
面锅 / 128
把儿条 / 128
锅儿挑 / 129
白提 / 129
观音掌 / 129
菜码儿 / 129
余儿 / 129
勾卤 / 130
烂汤 / 130
片儿汤 / 130
大青 / 130
带青 / 130
免青 / 130
小青 / 131
带壮 / 131
粉心 / 131
二上八下 / 131

<<餐饮业行话俗语通释>>

九外一中 / 131
荷叶边、金钱底 / 131
掌压 / 131
封口 / 132
花脸 / 132
三成做，七成火 / 132
大火攻，小火烘 / 132
三生三熟 / 132
三蒸一糗 / 133
上口甜，收口咸 / 134
伸皮 / 134
烫饼面 / 134
生粉芡 / 134
水饭 / 134
吐水 / 135
现口 / 135
炸酥 / 135
养炸 / 135
脆生 / 136
拔腰 / 136
凹缩 / 136
坍塌 / 136
青墙 / 136
塌斜 / 136
露酥 / 136
抽条 / 136
打花杖 / 137
裹灌包 / 137
拢上包 / 137
捻团包 / 137
捏边包 / 137
提褶包 / 137
无缝包 / 137
折叠包 / 137
窝窝 / 138
三遍水，三遍灰，
九九八十一 / 138
遍揉 / 138
一清二白三红四绿五黄 / 138
大宽 / 139
中宽 / 139
三细 / 140
二细 / 140
细面 / 140
二珠子 / 140
三棱面 / 140
韭叶面 / 141

<<餐饮业行话俗语通释>>

一窝丝 / 141
 一把揪 / 141
 刀切馒头 / 141
 杠子馒头 / 142
 馓子 / 142
 懒龙 / 142
 河漏 / 142
 全粥 / 143
 苦累 / 143
 捞饭 / 144
 两面三刀 / 144
 油条怕痒，越拨越长 / 145
 盐是骨头碱是膘，
 缺了明矾不起泡 / 145
 要吃好馒头，
 要有好拳头 / 145
 要使面好吃，拳头捣一千 / 145
 一指馒头，二指卷子 / 146
 食材俗语编
 猪硬边 / 148
 肘盘儿 / 148
 猪板筋 / 148
 肋巴扇儿 / 148
 五花三层儿 / 148
 托泥 / 149
 网油头 / 149
 香脂油 / 149
 脑花 / 149
 引路肉 / 149
 冰肉 / 150
 头刀血脖 / 150
 二刀血脖 / 150
 分水骨 / 150
 口条 / 150
 猪脰 / 151
 猪八样儿 / 151
 猪腩 / 151
 下水 / 151
 上杂 / 151
 下杂 / 151
 南腿 / 151
 上方 / 151
 中方 / 152
 火爪 / 152
 滴油 / 152
 火踵 / 152
 白板 / 152

<<餐饮业行话俗语通释>>

弓扣 / 152
 下膳 / 152
 金道冠 / 153
 天花 / 153
 采灵芝 / 153
 迎风扇 / 153
 双风翠 / 153
 龙门角 / 153
 开秦包 / 153
 麒麟顶 / 153
 蝴蝶扇 / 153
 玉珠灯 / 153
 望风坡 / 154
 驼峰 / 154
 大转弯 / 157
 鸡中节 / 157
 事件 (或写作“四件”、“仕
 件”等) / 157
 禽杂 / 157
 杂儿 / 157
 胗肝儿 / 157
 鲫鱼儿 / 158
 肚膛 / 158
 软边 / 158
 硬边 / 158
 划水 / 158
 嘴封 / 158
 鱼云 / 159
 对虾 / 159
 基围虾 / 159
 弯腰虾 / 159
 金钩 / 160
 虾蛋 / 160
 虾米皮 / 160
 九雌十雄 / 160
 闸蟹 / 161
 青壳白肚, 金爪黄毛 / 161
 明开夜合 / 154
 明鱼骨 / 154
 天花板 / 154
 千层梯 / 154
 饮润台 / 154
 芯子 / 154
 迎香草 / 154
 落水泉 / 154
 羊脂瓶 / 154
 食系儿 / 155

<<餐饮业行话俗语通释>>

蘑菇 / 155
三盆儿 / 155
肚领儿 / 155
羊小井 / 155
肚仁 / 155
羊四样 / 156
杂碎 / 156
鸡公 / 156
生鸡仔 / 156
骗鸡 / 156
走地鸡 / 156
鸡项 / 156
老鸡馊 / 156
鞭杆鳝鱼马蹄鳖 / 162
圆菜 / 162
爪儿鱼 / 162
钓片 / 162
肚公 / 163
肚母 / 163
变蛋 / 163
喜鸡蛋儿 / 163
玉兰片 / 163
冬片 / 164
春片 / 164
桃片 / 164
香葱 / 164
沟葱 / 164
火焰儿 / 164
袜底儿菜 / 165
金笋 / 165
豆嘴儿 / 165
小豆腐 / 165
山药蛋 / 165
手捡儿 / 166
树熟儿 / 166
榨菜 / 166
五香 / 166
口春儿 / 167
油麦 / 167
母油 / 167
清酱 / 167
饮食俗语编
吃地气 / 172
烧夏夏饭 / 173
三烧五腊九时新 / 173
小暑吃黍, 大暑吃谷 / 173
喝暑羊 / 174

<<餐饮业行话俗语通释>>

热天两块瓜，药物不用抓 / 174
 春不食肝，秋不食肺 / 170
 崩穷 / 170
 食春菜 / 170
 咬春 / 170
 有头有尾 / 171
 三月三、荠菜当灵丹 / 171
 要吃秋，有爆肚 / 175
 秋风起，三蛇肥 / 175
 秋瓜坏肚 / 176
 冬至团 / 176
 冬热夏凉春秋温 / 176
 捏冻耳朵 / 177
 冬天进补，春天打虎 / 177
 年菜 / 178
 年年高 / 179
 隔年饺子 / 180
 吃饺子看形，吃包子看褶，吃
 馄饨看汤，好吃要靠馅 / 180
 隔年捞饭 / 181
 以脏补脏 / 181
 一日三餐 / 182
 中午饱，一天饱 / 183
 为了一张嘴，跑断两条腿 / 183
 原汤化原食 / 183
 汤泡饭，嚼不烂 / 183
 宁可食无肉，不可饭无汤 / 184
 常吃葱，人轻松 / 184
 常吃核桃，返老还童 / 185
 吃肉不吃蒜，营养减一半 / 185
 吃肉不如喝汤 / 185
 九月圆脐十月尖 / 186
 螃蟹上桌百味淡 / 187
 僵硬不食 / 187
 不时不食 / 188
 两脚的爷娘不吃，
 四脚的眠床不吃 / 188
 斤鸡六狗 / 189
 金鸡蛋，银鸡蛋，不及新母
 鸡生的头一个蛋 / 189
 瘦狗胜肥羊 / 190
 天上的龙肉，
 地上的驴肉 / 190
 飞禽莫如鸽，走兽莫如兔 / 190
 一鸽胜九鸡 / 191
 萝卜上市，医生没事 / 191
 头辣臀臊，吃萝卜吃腰 / 192

<<餐饮业行话俗语通释>>

红薯汤，红薯馍，离了红薯不能活 / 193
 三天不吃青，眼睛冒金星 / 194
 早餐没空吃，午餐凑合吃，晚餐应酬吃，加班夜宵地摊吃 / 194
 酸男辣女 / 195
 公膳 / 195
 饭局 / 197
 吃派饭 / 199
 文吃、武吃 / 199
 聚餐 / 201
 面子 / 201
 无酒不成席 / 202
 转转酒 / 203
 酒品六等 / 203
 酒拳 / 204
 划拳行酒令 / 205
 拇战 / 205
 酒友 / 206
 酒星 / 206
 酒包 / 206
 酒腻子 / 206
 酒鬼 / 207
 老碗会 / 207
 敛巧饭 / 207
 正宴 / 207
 吃碰头 / 208
 拜三会 / 208
 合拢宴 / 208
 壶碟会 / 210
 开灯酌 / 210
 开口酒 / 210
 会亲酌 / 210
 开面饺 / 210
 喜酌 / 211
 梅酌 / 211
 暖堂酌 / 211
 羌酌 / 211
 抓周酌 / 211
 进学酌 / 211
 上学酒 / 211
 寿酌 / 212
 斋酌 / 212
 脱酌 / 212
 茶食 / 212
 茶歇 / 212
 宁可三日无粮，

<<餐饮业行话俗语通释>>

不可一日无茶 / 213
 三茶 / 213
 三点、三不点 / 214
 三炮台 / 215
 香片 / 215
 一壶水煮三省茶 / 216
 两刀一枪 / 216
 手抓、手把 / 217
 白食 / 217
 红食 / 218
 甜食 / 218
 消夜 / 219
 小食 / 219
 小嘴 / 219
 碰头食 / 219
 钉饺 / 219
 阿二靓汤 / 220
 定心汤 / 220
 五子汤 / 221
 上汤礼 / 221
 放封儿 / 221
 安神粥 / 222
 熬粥没有巧，三十六下搅 / 222
 粥油 / 222
 粗粥 / 223
 米油 / 223
 秋粥 / 223
 黄金塔 / 224
 棺材板 / 225
 烂肉面 / 225
 寿面 / 226
 吃长寿面 / 226
 寿桃 / 226
 人参果 / 227
 吃白肉 / 227
 七字果 / 227
 啃骨头 / 228
 刮骨肉 / 228
 七样羹，食后变后生 / 229
 穷开荤 / 229
 朝天锅 / 230
 炒菜面 / 230
 吃油渣儿 / 230
 腊八儿醋 / 230
 叮铛筷 / 231
 截筷 / 231
 泪筷 / 231

<<餐饮业行话俗语通释>>

碗口筷 / 231
洗筷子 / 232
喜筷 / 232
杂色筷 / 232
供筷 / 232
葬筷 / 233
长短筷 / 233
三长两短 / 233
执箸巡城 / 234
迷箸刨坟 / 234
颠倒乾坤 / 234
泪箸遗珠 / 234
定海神针 / 234
当众上香 / 234
品箸留香 / 235
击盏敲盅 / 235
吃货 / 235
吃相 / 235
喂脑袋 / 235
白不嘞 / 236
半空儿 / 236
迸焦 / 237
哈喇 / 237
筋道 / 237
齁 / 237
叫菜 / 237
敬菜 / 237
路菜 / 238
三六 / 238
随便 / 238
下酒菜 / 239
咸津 / 239
咸头 / 239
杂拌儿 / 239
八根绳，两把刀 / 239
菜不过三口 / 240
厨茶三行儿 / 241
打冰盏儿 / 242
大红门的萝卜叫京门 / 242
倒糖饼儿 / 242
瞪眼儿食 / 243
豆面糕三不要 / 2243
对食 / 243
锅底儿 / 244
后记 / 267

<<餐饮业行话俗语通释>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>