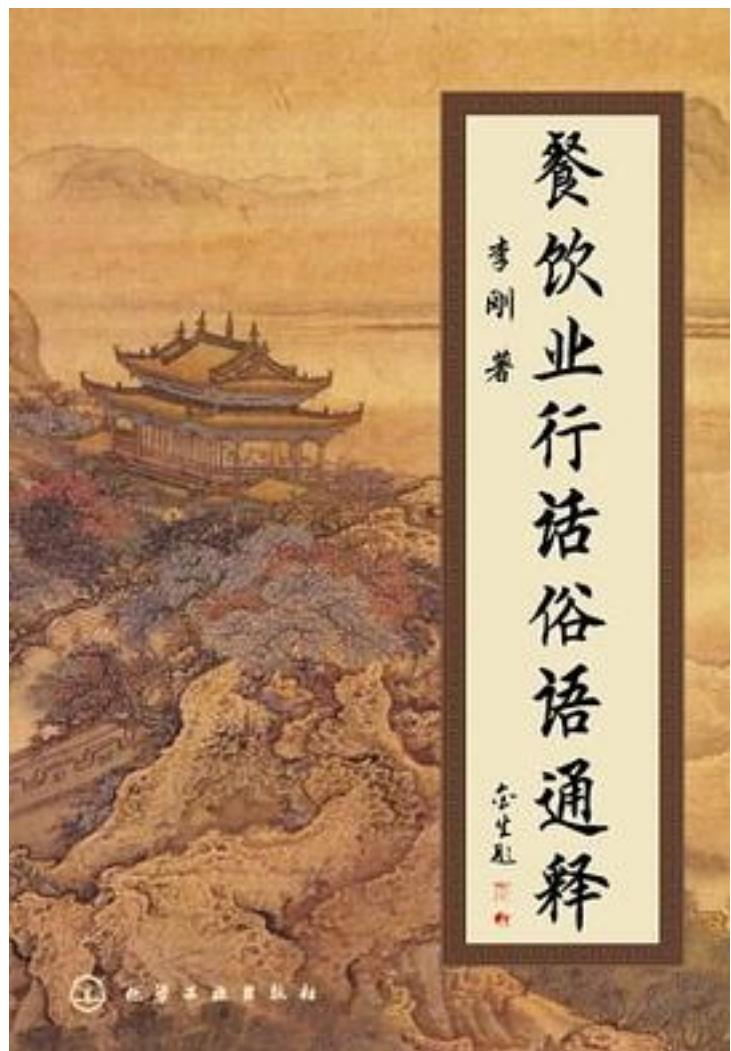


餐饮业行话俗语通释



[餐饮业行话俗语通释 下载链接1](#)

著者:李刚

出版者:化学工业出版社

出版时间:2013-6-1

装帧:平装

isbn:9787122164834

《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的教辅教材，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。

作者介绍：

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
堂倌	/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
摞七不摞八，摞八就要打	/12
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
喂汆儿	/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
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
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
硌窝儿	/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
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
剁点儿	/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
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zuō) 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, 刨窄, 横来一 刀, 上笊	/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
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
杀口挂嗓	/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
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
芡松	/100
芡小	/101
粉子大	/101
粉子小	/101
提芡	/101
浑芡	/101
垮芡	/102
自来芡	/102
拌芡	/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
焌 (音qū) 锅儿	/108

炝锅儿	/109
起汤勺	/109
起油锅	/109
暗葱炝锅	/109
倒炝锅儿	/109
顿勺	/110
顿炸	/110
紧	/110
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
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
落炕	/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
汆儿	/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
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
一窝丝／141
一把揪／141
刀切馒头／141
杠子馒头／142
馃子／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，越拔越长／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
猪刷	/151
猪八样儿	/151
猪腰	/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
弓扣	/152
下腊	/152
金道冠	/153
天花	/153
采灵芝	/153
迎风扇	/153
双凤翠	/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
鲫瓜儿	/ 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
饮涧台	/ 154
芯子	/ 154
迎香草	/ 154
落水泉	/ 154
羊脂瓶	/ 154
食系儿	/ 155
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
骟鸡	/ 156
走地鸡	/ 156
鸡项	/ 156
老鸡乸	/ 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
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、芥菜当灵丹	/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
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， 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
钉餸	/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
穷开葷	/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
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
白不咂／236
半空儿／236
进焦／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
· · · · · (收起)

[餐饮业行话俗语通释](#) [下载链接1](#)

标签

民俗

餐饮

饮食

历史

行话

人文社科

工具书

YG

评论

校长

李刚老师的著作，用了很多年写的。里面的很多词条解开了我对于很多餐饮术语的疑惑。

[餐饮业行话俗语通释 下载链接1](#)

书评

[餐饮业行话俗语通释 下载链接1](#)