

<<烹饪刀工>>

图书基本信息

书名：<<烹饪刀工>>

13位ISBN编号：9787504458919

10位ISBN编号：7504458910

出版时间：2007-8

出版时间：中国商业

作者：单守庆

页数：183

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>

## <<烹饪刀工>>

### 内容概要

《厨行天下：烹饪刀工》是同类图书中首次采用“漫谈”形式，讲述烹饪行业12种主要刀法：切、片、削、剝、剖、劈、剔、拍、剜、旋、刮、食雕。

一种刀法，一种说法，说古道今，谈经说艺，纵横交错，涉及烹饪刀工的方方面面：源流、作用、要求、技巧、文化、实例。

每种刀法配以3个菜例，并有与各种刀法相关的插图，图文并茂，具有较强的知识性、实用性、可读性、趣味性。

《厨行天下：烹饪刀工》可作为职业厨师、烹饪专业院校、烹饪培训班和烹饪爱好者的专业参考书。

《厨行天下：烹饪刀工》对烹饪行业从业人员和有志于烹饪事业的人士，是一本不可多得的“工具书”和“枕边书”。

## &lt;&lt;烹饪刀工&gt;&gt;

## 书籍目录

写在前面的话切：学厨第一刀切：使用最多的刀法切：练刀工从这里开始切：窍门多多切制刀法菜例扣三丝淡糟香螺片龙身凤尾虾片：刀工中的另类片，既是刀法又是形片，不都是片出来的片，刀工中的表演项目片制刀法菜例翡翠珍珠鲍白汁玉翅芙蓉海参削：各种刀法的基础削：人们最早接触的刀工技术削：在菜肴制作和食品雕刻中的应用削：在面食制作中的应用削制刀法菜例凤阳酿豆腐三元牛头开水白菜刹：厨房里的乐章刀口能刹，刀背也能刹单刀能刹，双刀也能刹刹：厨房里的乐章刹制刀法菜例灵芝恋月蝉包心鱼丸母子大烩刮：中国独创的刀法刮制刀法中国制造四种基本刀法之一美化菜肴的高手刮制刀法菜例葡萄鱼熘腰花百花肥头劈：刀工中的大手笔用力最大的刀法更需谨慎操作的刀法刀工中的幕后英雄劈制刀法菜例锦绣鱼丝熘排骨凤尾桃花剔：很挑剔的刀法厨师应懂点解剖学从剔鸡说开去整鸡出骨及其他剔制刀法菜例炸瓜枣鸡汤氽海蚌金牛鸭子拍：广为应用的刀法在“开场菜”中亮相拍出热菜满屋香竹笋菜肴多用拍拍，是主要刀法之一拍制刀法菜例游龙戏凤三丝拌糟鸡醋椒鲤鱼剞：多种刀法一起上剞，是为了填瓜果变“外衣”特殊的“肉袋”剞制刀法菜例新疆八宝酿香梨蓬蓬豆腐虹桥赠珠旋：菜肴美容师厨房里的去皮高手食品雕刻常用的刀法旋制原料一览旋的“游戏规则”旋制原料及成品的保藏旋制刀法菜例丹凤朝阳双寿报喜锦绣花篮刮：刀工中的“于无声处听惊雷”刮出“放心肉”轻轻地刮……非刮不可的菜肴刮制刀法菜例三丝湖鲜东坡肉三杯鸡食雕：凸现刀工的神奇赛事最多的刀法刀具最多的刀法最能展现刀工技艺的刀法食雕刀法菜例月季花西蕃莲西瓜盅后记

## <<烹饪刀工>>

### 编辑推荐

一把菜刀，谈古论今，万种风情；一种刀法，一种说法，三个菜例；一册在手，刀工百科，刀下生花。

本书是《厨行天下》之“烹饪刀工”，该书主要讲述了刀工理论并介绍了12种刀法技巧以及刀法练习实例等内容。

本书图文并茂，理论和实例并举，适合烹饪爱好者，烹饪专业学生，初学厨师的人员学习与参考。

<<烹饪刀工>>

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>