

<<实用刀工技法>>

图书基本信息

书名：<<实用刀工技法>>

13位ISBN编号：9787506454605

10位ISBN编号：7506454602

出版时间：2009-1

出版时间：中国纺织

作者：韩应成

页数：96

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>

<<实用刀工技法>>

前言

刀工技艺是我国传统烹饪技艺中的奇葩，刀工技艺的变化、巧妙、博大情深，无国可敌。战国时期《庄子》一文中曾记载“庖丁解牛”的故事：一日，庖丁到文惠君府为其宰杀牛。但见他用手按牛，用肩靠牛，用脚踏牛，用膝抵牛，动作熟练自如。

在将刀刺入牛身时，皮肉与筋骨剥离的声音，与庖丁运刀时的动作互相配合，美妙动人。

那宰牛时的动作就像踏着商汤时代的乐曲《桑林》起舞一般，而解牛时发出的声响也与尧乐《经首》十分合拍。

时至今日，每当我有幸参观名厨加工原料，听着用刀剁出的马蹄韵律，也会自然产生一种悦耳轻盈美感。

难怪清朝龚自珍在《明良论四》中感叹：苞丁之解牛，伯牙之操琴，羿之发羽，僚之弄丸，古之所谓神技也。

高级烹饪技师、世界美食药膳大师韩应成先生是北京应用技术大学饭店旅游学院早期毕业的高才生，又是烹饪大师张铁元先生的高徒。

从事烹饪工作20余年，其人品率直无垢、做事严谨、技艺精湛，曾多次应邀在中央电视台及地方台表演烹饪及刀工绝技。

20世纪90年代我曾担任他所在系的系主任，故对他有较深了解。

韩应成先生有今日之成就并不在于其天赋有多高，而完全来自他的勤奋、好学及虚心处世的态度。

世间万物都有其固有规律，只要我们在实践中做有心人，不断摸索，持之以恒，就能穷达根本，掌握规律，成为本行业专家。

袁枚在《随园食单》一书中写道：工欲善其事，必先利其器。

良厨应先多磨刀、多换布、多刮板、多洗手，然后治菜。

现代学厨之人往往轻视刀工，待数年后方悟其重要，重新捡拾，暗自苦练，否则终生难成良厨。

此书的问世，将为学厨之人提供借鉴范本，为弘扬中华餐饮文化，交流烹饪技艺做出贡献。

韩应成，大专文化，先后拜于北京饭店素菜大师林月生、中国烹饪大师张铁元先生门下。

现为国家职业技能高级考评员、中国药膳专业技术委员会理事、中国药膳大师、首都保健营养美食学会特邀理事、高级营养保健师、中式烹调高级技师、北京当代名厨。

作者擅长北京菜、官府菜、素菜、药膳养生菜烹制及宴会设计，曾数次参加“世界美食养生药膳大赛”和“全国烹饪大赛”，荣获多枚金牌。

多次受邀到CCTV - 1《天天饮食》、BTV - 7《生活一点通》栏目组、国家部委餐厅、各大烹饪院校讲授菜肴制作。

<<实用刀工技法>>

内容概要

刀工技艺是我国传统烹饪技艺中的奇葩，刀工技艺的变化、巧妙、博大精深，无国可敌。

战国时期《庄子》一文中曾记载“庖丁解牛”的故事：一日，庖丁到文惠君府为其宰杀牛。但见他用手按牛，用肩靠牛，用脚踏牛，用膝抵牛，动作熟练自如。

在将刀刺入牛身时，皮肉与筋骨剥离的声音，与庖丁运刀时的动作互相配合，美妙动人。

那宰牛时的动作就像踏着商汤时代的乐曲《桑林》起舞一般，而解牛时发出的声响也与尧乐《经首》十分合拍。

时至今日，每当我有幸参观名厨加工原料，听着用刀剁出的马蹄韵律，也会自然产生一种悦耳轻盈美感。

难-怪清朝龚自珍在《明良论四》中感叹：庖丁之解牛，伯牙之操琴，羿之发羽，僚之弄丸，古之所谓神技也。

高级烹饪技师、世界美食药膳大师韩应成先生是北京应用技术大学饭店旅游学院早期毕业的高才生，又是烹饪大师张铁元先生的高徒。

从事烹饪工作20余年，其人品率直无垢、做事严谨、技艺精湛，曾多次应邀在中央电视台及地方台表演烹饪及刀工绝技。

20世纪90年代我曾担任他所在系的系主任，故对他有较深了解。

韩应成先生有今日之成就并不在于其天赋有多高，而完全来自他的勤奋、好学及虚心处世的态度。

世间万物都有其固有规律，只要我们在实践中做有心人，不断摸索，持之以恒，就能穷达根本，掌握规律，成为本行业专家。

袁枚在《随园食单》一书中写道：工欲善其事，必先利其器。

良厨应先多磨刀、多换布、多刮板、多洗手，然后治菜。

现代学厨之人往往轻视刀工，待数年后方悟其重要，重新捡拾，暗自苦练，否则终生难成良厨。

此书的问世，将为学厨之人提供借鉴范本，为弘扬中华餐饮文化，交流烹饪技艺做出贡献。

<<实用刀工技法>>

作者简介

韩应成，大专文化，先后拜于北京饭店素菜大师林月生、中国烹饪大师张铁元先生门下。现为国家职业技能高级考评员、中国药膳专业技术委员会理事、中国药膳大师、首都保健营养美食学会特邀理事、高级营养保健师、中式烹调高级技师、北京当代名厨。

作者擅长北京菜、官府菜、素菜、药膳养生菜烹制及宴会设计，曾数次参加“世界美食养生药膳大赛”和“全国烹饪大赛”，荣获多枚金牌。

多次受邀到CCTV—1《天天饮食》、BTV—7《生活一点通》栏目组、国家部委餐厅、各大烹饪院校讲授菜肴制作。

<<实用刀工技法>>

书籍目录

基础篇 一、烹饪刀工基础知识 1.烹饪刀工概述 2.刀工在烹调中的意义和作用 二、刀具种类 1.片刀 2.砍刀 3.剪刀 4.削皮刀 5.尖刀 6.一字刀 三、刀具的保养 1.使用前的保养 2.使用中的保养 3.使用后的保养 四、砧板知识 1.砧板的种类 2.砧板的保养 五、刀工操作方法 1.持刀法 2.站姿 3.持料法 4.运刀法 六、刀工操作的基本要求 1.安全操作 2.配合烹调 3.均匀整齐 4.物尽其用 5.清洁卫生 6.保持营养刀工技法和应用篇 一、基本刀法 1.切法 2.片法 3.削刀法 4.劈 5.剁 6.其他刀法 二、原料的切割技巧 1.段纹切 2.顺纹切法 3.斜纹切法 三、刀工处理形态与方法 1.块 2.片 3.丝 4.条 5.段 6.丁 7.粒 8.末 9.蓉泥 10.球 11.橄榄形 四、整料出骨 1.整料出骨的意义和作用 2.整鱼出骨 老蚌怀珠 鱼羊鲜 3.整禽出骨 八宝葫芦鸭花刀篇 一、花花刀 菊花鱼 二、十字花刀 干烧鱼 三、麦穗花刀 油爆鱿鱼 四、米字花刀 兰花四宝蔬 五、荔枝花刀 荔枝腰花 六、蓑衣花刀 七、牡丹花刀 糖醋黄鱼 八、柳叶花刀 清蒸武昌鱼 九、鱼腮花刀 鱼香茄子 玉粟鱼 十一、松鼠鱼花刀 松鼠鱼 十二、麻花花刀 十三、狮子鱼花刀 金毛狮子鱼 十四、灯笼花刀 十五、梳子花刀 荆楚武昌鱼 十六、回纹花刀 金塔扣肉 十七、葡萄形花刀 葡萄鱼 十八、如意形花刀 十九、X形花刀 二十、笔筒花刀 二十一、寿字花刀 刀工与配菜篇 一、刀工与冷荤组配 二、刀工与热菜组配 1.配菜的基本作用 2.配菜的基本要求 3.配菜的基本方法 炸烹虾段 芫爆里脊丝 素什锦 麒麟蒸鳊鱼 翠环虾仁 炸佛手 血糯山药 三鲜酿豆腐 三、刀工与料头 1.用于红烧的料头 2.用于干烧的料头 3.用于清炖的料头 4.用于炸烹的料头 5.用于油爆的料头 6.用于油焖的料头 7.用于椒盐的料头 8.用于爆炒的料头 9.用于干煸的料头 后记

<<实用刀工技法>>

章节摘录

基础篇一、烹饪刀工基础知识1. 烹饪刀工概述所谓烹饪刀工，就是使用刀，将烹饪原料加工成一定形状的持刀技术。

在旧石器时代，人类已懂得运用简单的石刀、石斧来切割大块的食物。

到了青铜器时代，直至后来的铁器工具的运用，刀工技术逐渐得以发展。

孔子的“食不厌精，脍不厌细”、“割不正不食”，则充分说明了早在两三千多年前，先贤圣人们已非常重视刀工技术在烹饪中的重要地位和作用。

随着不同朝代的更换交替和烹饪技术的不断发展，刀工技术也有了更多的发展和创新。

到了清朝时期，形象生动的花刀削法，为“满汉全席”增添了许多光彩。

如今，日臻精妙的烹饪刀工艺术，已成为中国烹饪文化艺术瑰宝中一颗璀璨的明珠。

2. 刀工在烹调中的意义和作用行业内曾流行过这样一句话“三分灶，七分案”。

虽有些夸张，但确也道出了刀工在烹调中的重要作用。

当一道刀工精美、整齐划一、造型逼真的菜品呈现在您的眼前时，一定会让您赏心悦目，不忍下箸。

毫不夸张地说，精妙绝伦、变幻无穷的刀工艺术，赋予了烹饪艺术的生命力。

刀工技术在烹饪中的作用，主要体现在以下几点。

(1) 便于食用。

将大块食物切割成细小形状，既方便了食用，也更利于人体消化和吸收，这是刀工最基本的功能和作用。

(2) 便于烹调。

大家都知道，烹饪原料的体积越大，加热的时间也越长，也更难以入味。

当我们通过巧妙的刀工技法，将原料加工成符合烹调要求的各式形状后，无论是急火爆炒，或小火烧炖，皆得心应手。

(3) 丰富菜肴品种。

中国菜肴品种丰富多彩，是世界其他任何国家所无法比拟的。

当然，除了中国烹饪原料和烹调技法之丰富外，刀工技法也起到了非常重要的作用。

如同一条鱼，可以通过刀工处理方式的不同，制作成“五彩鱼丝”、“熘鱼片”、“炒鱼米”、“糖醋鱼”、“干烧鱼”等风格迥异、多姿多彩的菜肴。

<<实用刀工技法>>

后记

《实用刀工技法》能够顺利与读者见面，首先要感谢中国纺织出版社生活科技图书出版中心的领导李炳华先生，卢志林女士以及摄影师刘志刚先生和编辑部的所有人士!还要感谢北京金融街物业公司的张学忠董事长、史书生经理的大力支持和关心指导以及同仁们的协力帮助!同时，此书在编著过程中，还得到了世界中华美食药膳研究会会长张文彦先生的悉心关怀和指导，在此深表感谢!在菜肴制作过程中，得到了北京聚德华天职业技能培训学校校长马国强先生及所有老师们的支持和帮助，在此深表谢意!此外，还需特别感谢我的两位恩师——世界中华美食药膳研究会副会长张铁元先生和北京饭店素菜大师林月生先生，他们将毕生的精力和智慧全身心地投入到了中国烹饪事业之中，为中国烹饪之发展倾注了大量的心血和汗水。

为了晚辈们的成长，他们更是言传身教，树立榜样，使我受益终生。

同时，感谢挚友陈曦、王从翠夫妇对我的支持和帮助，以及所有关心帮助过我的师长、前辈、朋友和亲人们。

借此机会一并表示衷心的感谢!

编写此书的目的，旨在为更多喜爱中国厨艺的朋友们提供交流和学习的平台，或使之能有所借鉴和帮助。

由于作者水平有限，若有不当之处，敬请各位前辈和同行不吝赐教，在此深表谢意!韩应成2008年11月

<<实用刀工技法>>

编辑推荐

刀工技艺是我国传统烹饪技艺中的奇葩，刀工技艺的变化、巧妙、博大精深，无国可敌。高级烹饪技师、世界美食药膳大师韩应成先生是北京应用技术大学饭店旅游学院早期毕业的高才生，又是烹饪大师张铁元先生的高徒。从事烹饪工作20余年，其人品率直无垢、做事严谨、技艺精湛，曾多次应邀在中央电视台及地方台表演烹饪及刀工绝技。

“工欲善其事，必先利其器”。

良厨应先多磨刀、多换布、多刮板、多洗手，然后治菜。

现代学厨之人往往轻视刀工，待数年后方悟其重要，重新捡拾，暗自苦练，否则终生难成良厨。

韩应成编著的《实用刀工技法》的问世，将为学厨之人提供借鉴范本，为弘扬中华餐饮文化，交流烹饪技艺做出贡献。

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>