

<<基础刀工入门>>

图书基本信息

书名：<<基础刀工入门>>

13位ISBN编号：9787506477932

10位ISBN编号：7506477939

出版时间：2012-1

出版时间：中国纺织出版社

作者：犀文图书

页数：160

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>

<<基础刀工入门>>

内容概要

本书以图解的方式，科学、系统地介绍了刀工的概念、刀工应遵循的基本原则、刀具的种类及保养、持刀的基本姿势、刀工的基本技法及应用等。

本书内容丰富，讲解细致，图文并茂，有很强的实用性。

既可以作为烹饪从业人员的培训教材，也可以供厨艺爱好者阅读学习。

<<基础刀工入门>>

作者简介

犀文图书，专业图文书策划编辑公司，擅长美食、手工等图书的制作。

<<基础刀工入门>>

书籍目录

第一章 刀工的基础知识

- 一、刀工的概念与作用
- 二、刀工需遵循的基本原则
- 三、刀工的加工对象
- 四、刀具的种类及其保养
 - 1. 刀具的种类和用途
 - 2. 刀具的保养方法及注意事项
 - 3. 磨刀的工具和方法
- 五、持刀的基本姿势
 - 1. 站案姿势
 - 2. 持料姿势
 - 3. 握刀姿势
 - 4. 操作姿势

第二章 刀法

刀法入门

- 一、直刀法
 - 1. 切
 - 2. 剁
 - 3. 砍
- 二、平刀法
 - 1. 平刀直片
 - 2. 平刀推片
 - 3. 平刀拉片
 - 4. 平刀推拉片
 - 5. 平刀滚料片
 - 6. 平刀抖片
- 三、斜刀法
 - 1. 正斜刀片
 - 2. 反斜刀片
-

第三章 刀法成形

第四章 刀工与配菜

第五章 蔬菜刀工的应用

第六章 水产刀工的应用

<<基础刀工入门>>

章节摘录

版权页：插图：（1）巧切黏性食物。

先用刀切几片萝卜，再切黏性食物。

萝卜汁能防止黏性食物黏在刀上，切出来也很好看。

（2）巧切鱼肉。

鱼肉质细、纤维短，极易破碎，因此切时应将鱼皮朝下，刀口斜入，下刀的方向最好顺着鱼刺。

另外，切鱼时要干净利落，这样炒熟后形状才完整。

（3）巧切羊肉。

羊肉中有很多黏膜，炒熟后肉烂而膜硬，口感不好。

所以，切羊肉前应先先将黏膜剔除。

（4）巧切猪肝。

先沿着大血管切一刀，把大血管剔除。

然后从横截面分段切。

（5）巧切蛋糕。

生日蛋糕很容易黏在刀上，切前最好将刀在温水中蘸一下，这样，热刀会融化一些脂肪，起到润滑作用，可防止蛋糕黏刀。

此外，用黄油擦刀口也可起到同样的效果。

（6）巧切大面包。

可先将刀烧热再切，不会使面包黏在一起，也不会松散掉渣。

在了解了这些切菜的小窍门后，您是不是觉得刀工很神奇？

那么下面，本书就为您讲解专业的刀工知识。

为了完善原料的性质形状及满足各种烹饪方法的要求，厨师在实践中逐步摸索出来了运刀的各种加工手法。

一个厨师刀工的精湛，在于他能熟练地、敏捷地、巧妙地、正确地运用各种刀法。

刀法的种类很多，各地的名称也有差异，但基本刀法大致可分为直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法及其他刀法等五大类。

<<基础刀工入门>>

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>