第一图书网, tushu007.com

<<基础刀工图解>>

图书基本信息

书名：<<基础刀工图解>>

13位ISBN编号：9787807285946

10位ISBN编号：780728594X

出版时间：2007-07-01

出版时间：广东经济出版社有限公

作者：陈洪波

页数：98

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

<<基础刀工图解>>

内容概要

这套《实用刀工技法》将刀工技法系统地加以归纳与总结，既有知识性，又有可操作性，并配了大量的彩图，做到了图文并茂，通俗易懂，对继承和发扬中国烹饪文化有积极的意义　　《实用刀工技法丛书：基础刀工图解》作者是近年来活跃于烹坛，为传播厨艺不遗余力的有心人，他曾多次参加中国烹饪世界大赛等国内外赛事，并屡获殊荣。
他一边工作，一边笔耕不辍，先后编写出版了《新派粤港菜》、《名师食雕》、《营养食谱》、《营养汤煲》等系列丛书。
今闻他编著的又一力作《实用刀工技法》即将出版，我欣然作序。
这个世界是年轻人的舞台，很高兴看到陈洪波先生对烹调的执著与专注，从他身上，我们看到了烹饪行业更加辉煌的明天。
希望他能再接再厉，为传播中国厨艺事业作出更大的贡献

作者简介

陈洪波，广东省食文化研究会副秘书长，兼（广东）厨艺文化专业委员会理事长，大洋舟餐饮传播机构总经理，中国厨艺网、粤港餐饮网营运总顾问，曾获“中国烹饪大师”、“绿色厨艺金牌大使”等荣誉称号。

陈洪波从事厨艺近20年来，得到了多位粤港名厨的悉心栽培，深得厨艺精髓，先后在多间大型饮食机构任要职。
他擅长在传统粤菜的基础上，汲取国内各菜系及世界各国美食之精髓，灵活应用，锐意创新。
曾多次参加中国烹饪世界大赛等国内外赛事，并屡获殊荣。

近年来，陈洪波潜心传播粤港厨艺和餐饮管理工作，先后编写出版了《新派粤港菜》（与谭桂元合著）、《名师食雕》、《营养食谱》、《营养汤煲》等系列丛书；同时他以“引领潮流，追求卓越”为理念，带领“大洋舟”团队成员，活跃于全国各地，为众多餐饮企业提供了优质的服务，受到了业内外的好评。

<<基础刀工图解>>

书籍目录

Part 1 刀工概述Part 2 刀工的含义和作用Part 3 刀工的基本要求Part 4 刀工的加工对象Part 5 刀工设备和基本操作知识NO．1 刀具的种类和用途NO．2 刀具的保养方法及注意事项NO．3 磨刀工具和磨刀方法一、磨刀工具二、磨刀的方法NO．4 菜墩的鉴别与保养+NO．5 刀工的基本姿势一、站案姿势二、持料姿势三、握刀姿势四、操作姿势Part 6 刀法NO．1 直刀法一、切二、剁三、砍NO．2 平刀法一、平刀直片二、平刀推片三、平刀拉片四、平刀推拉片五、平刀滚料片六、平刀抖刀片NO．3 斜刀法一、正斜刀片二、反斜刀片NO．4 剞刀法一、直刀剞二、直刀推剞三、斜刀推剞四、斜刀拉剞N0.5 其他刀法一、削二、剔三、刮四、捶五、剜六、背七、剖八、拍Part 7 刀法成形NO．1整料出骨一、整料出骨的作用二、整料出骨的要求三、整料出骨实例示范NO．2 基本工艺型一、块二、片三、段四、丁五、粒六、球七、末八、蓉泥九、丝十、条NO．3 花刀工艺型一、斜一字形花刀二、柳叶形花刀三、十字形花刀四、葡萄形花刀五、牡丹形花刀六、松鼠鱼花刀七、菊花形花刀八、麦穗形花刀九、荔枝形花刀十、蓑衣形花刀十一、兰花形花刀十二、玉翅形花刀十三、麻花形花刀十四、凤尾形花刀十五、梳子形花刀十六、灯笼形花刀十七、如意形花刀十八、剪刀形花刀十九、花枝形花刀（花枝片）二十、梭子形花刀二十一、各种平面花边形Part 8 刀工与配菜NO．1 配菜的意义NO．2 配菜的要求N0．3 配菜常用料头NO．4 热菜配制的方法一、单一料的配菜二、主辅料的配菜三、混合料的配菜NO．5 冷菜拼配方法及实例一、冷盘成型常用的刀法二、冷盘拼摆的基本方法三、冷菜的装盘手法四、冷盘装盘的类型与式样

编辑推荐

新派刀工秘笈　　正统厨房宝典　　演绎基础刀工技法——各种刀法分类详解；时尚花刀成形；各种烹饪工艺秘笈大公开。
步骤彩图，图文并茂，明了易懂；专家推荐，厨艺教材最佳范本：名师亲身授教，助你成就名厨梦想。

第一图书网, tushu007.com

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