

《实用刀工基础与应用》

图书基本信息

书名：《实用刀工基础与应用》

13位ISBN编号：9787535630438

10位ISBN编号：753563043X

出版时间：2008-12

出版社：湖南美术出版社

页数：109

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《实用刀工基础与应用》

内容概要

《实用刀工基础与应用》主要围绕刀工技法的基础知识与实用操作进行分析与实例展示，内容丰富，图文并茂，科学实用，既是烹饪工作者的学习培训教材，也是家庭厨艺爱好者的极好参考书。中国菜肴的刀工精细、配料巧妙，是国内外人士有口皆碑的。不同的原料经过厨师的精细加工，成为片、丝、条、丁、粒、末、茸、泥、块、段等形状，十分富有工艺美。有的原料经过刀工美化，变成了鸟兽花草等美丽图案，如“孔雀开屏”、“金鸡报晓”等栩栩如生的像生拼盘；还可以利用刀工技术做出如“松鼠黄鱼”、“牡丹鱼”、“兰花鲍鱼”等妙趣横生的精美热菜……所有这些，都凝聚了中华民族的优秀文化和非凡的创造力，体现了刀工技艺的精湛。

《实用刀工基础与应用》

书籍目录

第一章 基础知识 一、刀工的概述及其作用 二、刀工的基本要求 三、刀工的加工对象 四、刀工工具和基本操作知识 NO1.刀具的种类和用途 NO2.刀具的保养方法及注意事项 NO3.磨刀工具和磨刀方法 NO4.菜墩的鉴别与保养 NO5.刀工的基本姿势第二章 基本刀法 原料的初加工方法 NO1.原料成形刀法之一直刀法 (一)切 (二)剁 (三)砍 NO2.原料成形刀法之二平刀法 (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 NO3.原料成形刀法之三斜刀法 (一)正斜刀片 (二)反斜刀片 NO4.原料成形刀法之四刮刀法 (一)直刀刮 (二)直刀推刮 (三)斜刀推刮 (四)斜刀拉刮第三章 刀法工艺 一、整料出骨的作用及要求 NO1.整料出骨实例示范：鸡(鸭)整料出骨 NO2.整料出骨实例示范：鱼整料出骨 二、基本工艺型 (一)块 (二)片 (三)段 (四)丁 (五)粒 (六)球 (七)末 (八)茸泥 (九)丝 (十)条 三、花刀工艺型 1.斜一字形花刀 2.柳叶形花刀 3.十字形花刀 4.葡萄形花刀 5.牡丹形花刀 6.松鼠鱼花刀 7.菊花形花刀 8.麦穗形花刀 9.荔枝形花刀 10.蓑衣形花刀 11.兰花形花刀 12.玉翅形花刀 13.麻花形花刀 14.凤尾形花刀 15.梳子形花刀 16.灯笼形花刀 17.如意形花刀 18.剪刀形花刀 19.梭子形花刀 20.花枝形花刀(花刀片) 21.各种平面花边形第四章 刀工技法应用 一、蔬菜类刀工技法的应用 NO1.油菜 NO2.大芥菜 NO3.芹菜 NO4.土豆 NO5.黄瓜 NO6.芋头 NO7.莲藕 NO8.姜 NO9.莴笋 NO10.荸荠 NO11.洋葱 NO12.胡萝卜 NO13.仙人掌 NO14.番茄 NO15.茄子 NO16.苦瓜 NO17.木耳 NO18.香菇 二、禽畜肉类刀工技法 NO1.猪瘦肉 NO2.猪骨头 NO3.猪肚 NO4.猪腰 NO5.猪肝 NO6.牛肉 NO7.牛排 NO8.牛鞭 NO9.牛肚 NO10.羊肉 NO11.兔肉 NO12.鹅肉 NO13.鸽肉 三、水产类刀工技法 NO1.草鱼 NO2.鲫鱼 NO3.鳊鱼 NO4.带鱼 NO5.石斑鱼 NO6.鲳鱼 NO7.蟹 NO8.龙虾 NO9.虾 NO10.扇贝 NO11.海螺 NO12.鲍鱼 NO13.象拔蚌

《实用刀工基础与应用》

编辑推荐

魅力刀工，成就名厨梦想。 演绎基础刀工技法，各种蔬菜、肉类、水产刀法分类详解，时尚花刀成形；各种蔬菜、肉类、水产烹饪秘发诀大公开。步骤彩图，图文并茂，明了易懂；专家推荐，厨艺教材的范本；名师亲身授教，助你成就名厨梦想。 对于食材的处理，精妙绝伦的刀工早已在中国厨艺之道中升华成了一种艺术，一种力与美、与技巧结合的中国功夫。 刀法简易果佳，也为厨艺加加分。菜肴不仅要美味，也要漂亮，也就是大家通常说的色、香、味俱全，才能让人十指大动。要想学好厨艺，首先就要学好刀工，这是让成菜形状美观的重要前提。本书就是以一般的厨艺爱好者为服务对象的，科学系统地以图解方式全面介绍了烹饪刀工的基本学识、正确姿势、工具种类、刀工基本类型、基本技法、应用刀法、花刀工艺型以及原料性能与刀工的应用与刀工的技巧等实用知识。全书步骤彩图，图文并茂，图解技法，简便易懂，既有专业性，又具实际应用价值。

《实用刀工基础与应用》

精彩短评

- 1、呵呵 和刀工教程图解比还差了些
- 2、图文并茂，纸质也不错
- 3、质量很好全部都是彩页但是比较适合不太会做菜的人里面讲的东西都是些很基础的
- 4、适合家庭使用，初学者对刀法可有一个简单系统的认识
- 5、非常实用的图书，喜欢。
- 6、图文并茂,纸质也好，很不错的书！！！！
- 7、和书城的书一样的，很新很漂亮，很划算
- 8、送给我大哥的，感觉还不错，给个好平吧
- 9、很不错的一本书，非常实用。
- 10、书的纸张质量不错，但内容比较简单，新手看看还行！
- 11、真的是图文并茂一本书，纸质也不错。此套系列其他书有需要以后也要买一买。
- 12、基础刀工，感觉挺喜欢的。
自己下厨，要学啊！
嘿嘿。。。。。
- 13、拿到书之后，翻看了一下。书上介绍的很详细，而且还配合着彩色的图片。
- 14、了解了不少刀工知识，很好！
- 15、图文并茂，非常通俗易懂。非常适合自学！
- 16、有视频教学就好了，只有图，看不明白，还不如自己琢磨
- 17、图片精美，讲解详细，美中不足的是，为什么介绍如何切家禽时竟然没有鸡鸭？反而有鹅和鸽！
- 18、作为一本教材的话很不错，但作为普通家庭来说写的有点太罗索。
- 19、图文并茂真的是很不错的书！！！！
- 20、实用书籍，比较基础，其实没多大作用

《实用刀工基础与应用》

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：www.tushu000.com