

《刀工》

图书基本信息

《刀工》

内容概要

成功的烹饪不仅仅是技艺高超的大厨如何配料的问题，对食材的处理，或切或削，或切片或切丁，都是影响口感的重要因素。

《刀工》是成功备料和学习厨房刀具使用技巧的最全指南。

必备包——某种刀具对应某种口味

刀具保养——如何保证您的刀具保持最佳使用状态

蔬菜和水果——剥、切、削以及更多手法

畜类、禽类和野味——从简单地切一块肉到给禽类别骨

鱼类和海鲜——如何拨开牡蛎、加工海鲜和切鱼片

每一种技巧都会有顶尖级厨师提供简单易学的指导，让您如专业厨师般熟练地挥刀。

书籍目录

目录

第一部分

刀工：基本方法

切割—刀刃的技术 9

学习如何切割 10

刀具的构成 12

刀具制造史 16

现代刀具 20

刀具的选择 22

刀的种类 25

锋利的切割工具 30

其他种类的切割工具 33

冷拼工具 34

刀具的安全使用 36

刀具的储存 40

刀具的保养 42

第二部分

刀工：实际应用

蔬菜 50

蔬菜 53 切割蔬菜 54 洋葱的家常

切法 62 食根蔬菜 66 叶状蔬菜

74 卷心家族 76 番茄类蔬菜 78

豆类和籽类 80 果菜类蔬菜 84

芽、茎类蔬菜 90 香草类蔬菜 94

香鱼类和贝类 99

鱼类和贝类 101 圆鱼 102 生鱼

片 112 平鱼 114 贝类 122料 96

畜类、禽类和野味 139

畜类、禽类和野味 141 牛肉 142

羔羊肉 146 猪肉和火腿 156 内

脏 162 鸡肉 164 其他禽类 176

切剁兔肉 180

生面团和甜点 183

生面团和甜点 185 生面团 186

用于烤制的面团 189 巧克力 193

水果 195

水果 197

词汇表 214

文献索引 216

安全和急救 217

致谢 218

《刀工》

章节摘录

通过学习使用恰当的刀法，不仅可以使食物的外形美观，而且更能激起人的食欲。虽然使食物更鲜美可口的方法有很多，例如，加点黄油调味汁，南特黄油（许多家庭制作的）就很容易变酸，那是因为制作时青葱没有被切成适当的形状，它们也就不能释放出糖分了。你也会发现选择一套你承担得起的、质量上乘的刀具是一个绝妙的投资：这绝不会让你感到失望，因为当你备餐和烹饪时你就会发现一切是那么简单、快捷。……

《刀工》

编辑推荐

《刀工》主要介绍：米其林星级厨师长为您呈现刀工料理大全，用分步图片清楚地向您展示如何选择厨用刀具，让您在厨房尽显智慧，习得精湛厨艺，牢牢掌握备料及烹饪顶级美食的基本法则。如何在厨房把雕刻或切削、切片或切丁、剔刺或剔骨做到尽善尽美？《刀工》是您掌握顶尖技巧的实用指南。

《刀工》

精彩短评

- 1、我买了送人的，弟弟说内容不错，适合他看看
- 2、书的印刷，纸质都不错。不错的扫盲书。
老外要那么多的刀做饭，端到饭桌上还得用刀叉二次加工，方能入口；中国人是一把刀打天下，端到饭桌上用两根木头棍夹到嘴里就OK了。
- 3、介绍刀的部分不能看，错误百出。后面切割部分做西餐还能看看。
- 4、好书
- 5、内柔丰富，实用性强，能学到知识，工作中很实用
- 6、会用刀，厨艺更有保障。
- 7、很好的一本书。特别对于一些想做法而没有时间练习的人来说，用简单的工具就能做出很好形状的菜，值得推荐。
- 8、蛮好的 有图示
- 9、满不错的一本书，里面介绍了很多种西餐刀具及其的使用，还有一些不错的切配技校。业余人士也是一学就懂，专业的厨师也可以从中借鉴很多切配的技巧。总体来说这本书更适合业余人士。
- 10、好书！毛毛同学也说好！鹏哥问我想干什么，其实我真不知道- -!
- 11、这本书十分详细。
- 12、值得一看，特别是对于西餐的刀具介绍。。。
- 13、呵呵简单
- 14、对我很有帮助哦，以前拿起刀都不知道怎么下手。
- 15、还不错~~
- 16、简单的翻了一下，还可以！纸质不错，图解的清楚，不过感觉还是要多实践才有意义。
- 17、《刀工》这本书是“时尚”出版的最新图书，包装和设计都很精美，让人爱不释手；书的内容也很细致，可以让读者学到很多生活中的细节。谢谢
- 18、非常的好，很多西餐的知识。比起中国厨师一把刀走天下，西餐的刀法更省时省力，不用数年的磨练。
- 19、对于我这种未入门的菜鸟是够用了，考虑如几把菜刀，这几天真是闲了...
- 20、全彩页，印刷质量很好。手法详尽，值得收藏。放在书架上看着就气派，书中的刀真是让人大开眼界啊。看看都长知识。
- 21、对那个梨子造型印象好深！待我改天一试
- 22、认识了一些刀具，有些用不上。
- 23、主要是画册，很快就能翻完，主要是西餐
- 24、高大上。有一天我也能达到那个水平。
- 25、以书店价格的一半收入，真的太超值了。此书实在是国内难得一见的优秀翻译著作。说到这真是压不住火气，真心希望国内打算翻译餐饮操作类图书的译者能够向此书译者学习。你们闹不懂的玩意，多去请教一下专业人士，不要瞎翻，更不要随意删改增减人家原文的内容，更不要搔首弄姿卖弄你们的文字能力。一本堪称业内圣经的Professional Cooking的简体中文版，就全叫自以为是的三脚猫半瓶醋给翻译毁了。
- 26、知识全面，好书。
- 27、这是本人见过最“视觉盛宴”的书，书的图片非常好看，纸张也特别棒。可能是外国人写的书吧，整个编辑也非常洋气，让人忍不住从头到尾一遍又一遍的翻。不过书中的刀真的是太多了，对于大部分“一把菜刀闯天下”的中国人来说，可能不具备这样的条件，但是本书写的让人有种把书中介绍的刀买齐的冲动！很适合小资情调。
- 28、主要讲的是西式刀工。非常有教育意义。另外。西式刀工中花巧的技能不多。主要靠工具。里头一些处理技巧非常精妙。值得学习。
- 29、怎么感觉像一本道具说明书呢，像是要卖刀给读者
- 30、实用性其实不太大，但有一次在实体店看到这本书就喜欢的不行！就当看看图片过过瘾吧~
- 31、介绍很全面，学到了不少东西..
- 32、我同时买了两本关于《刀工》技术方面的书籍，想提高自己的厨艺，相比较而言，这一本介绍的

《刀工》

比较全面，纸质也比较好，推荐购买，申明在先，不是做广告的。

33、中西思维大不同，西人善解构，善用工具，而中国人善综合，一把厨刀走天下

34、一直想要的一本书，从此进入厨界 呵呵

35、很好的书，喜欢推荐

36、东西到了以后很满意内容也很棒很好

37、不同于中餐刀工技艺，非常全面的西餐刀工技艺。

38、因为很多食材已经切习惯了，所以看起来超级快。我不到半个小时就看完了。然后内容真的蛮好的~很基础的那种~

39、贵到还不至于贵到买不起，精装全彩页倒我也不是很需要，但只有区区218页且大量篇幅是照片，使我觉得性价比偏低。内容言简意赅，关键是实践。

40、学习了一下西方刀具，着实不如中国厨师有技巧

41、这本书如果在书店现场销售，有10%的人会购买就不错了，看书名购买害死人。

42、易学，方便，厨艺见长

43、书的内容写的不错，但是对于普通非专业人士来讲，这书就是看了热闹

因为里面的一些技巧技术，都是建立在专业的整套的刀工具基础上

一般人家里不会有那么多专业的刀 所以也无从学起

建立非专业者不宜购买

44、2015年9月4日，每天一本书第4天，《刀工》四位米其林主厨刀工技法精湛，确实厉害，作者从刀的（历史 制造 选择 功能 如何安全使用，一直到最后的储存和保养）整本书做到了完整的用户体验，一位大厨的自我修养，从刀开始，好赞！好评！赞四颗星！

45、好书，很细致

46、没读呢。评论不错就买了。

47、叫刀工不如叫刀具 并没有说很多技 倒是说了很多器

48、图片表述不够清晰

49、给老公买的，纸质很好，包装精美，珍藏了。

50、精装全彩，多西式刀法。

51、《刀工》读后感

52、可以借鉴，但不如中国人的刀功，价钱也贵

53、家里经常吃西餐的人借鉴意义更大,图片配合文字让人一看便懂,接下来就在实践中反复摸索提高吧.再请朋友家宴时可以惊艳一回啦!

54、是网友推荐的，给我家先生买的，他很喜欢，因为他就是一个厨子，这本书很实用

55、对西式刀具及日式刀具的种类和制造工艺介绍的很到位，对实作刀法的展示也很详尽，可以作为教材使用，唯一的缺憾就是价格略高。

56、想做一个好厨师这些可能还不够！但至少也要多去看

57、西式菜肴对原料的处理方式太简单，想要学习中国菜的刀工是不大可能滴，不过作为了解各种刀具的用途以及，刀具保护还是不错的。

58、齐全+专业

59、本身对书期望很大，结果主要是介绍基本的刀功，而且是以西式为主的，有点失望

60、非常不错的书,精装本.

61、朋友们再也不用担心我切菜了

62、这本书介绍的非常详细~不过过于基本~！！实在是有点失望~~

米其林可以说是西餐中的代表~原本是想看看西方的刀法有和长处~！！西餐中的刀~种类这方面~可以说是最多的~！！这本书人人都看的懂~还不至于难到做不到的程度~！！简单说觉~处理各种食物~都有他们专用的刀具~~

63、有各类刀具，以及各种切削手法，要提高厨艺，还要增加银两买装备

《刀工》

64、在机场看的，觉得挺好，彩色图片，每一种材料的切法讲的很清楚。

虽然不当厨师，但是提高自己的档次还是有必要的。聚会的时候，可以炫耀一把。

《刀工》

精彩书评

1、这本书让我想起初中时挤在录像厅看的一部黑帮电影叫《刀手》，陈小春金盆洗手后开了一家刀店，店里挂满各式各样的刀，刀光闪闪，琳琅满目。当时我很震撼，就想，这形形色色的刀都怎么用，看完这部《刀工》，我终于明白了——切菜用。此书不错，各种刀、各种刀法，非常适合厨师及切菜切肉爱好者。精装本，书的质量很不错，配图也很清楚细致，唯一缺点貌似这里面涉及的刀具也太多了，而我的厨房里只有一把大菜刀一把小菜刀一把水果刀，而且我也不会把苹果切成月牙形来吃。如果你是像我一样的粗犷爷们，此书只有切割鱼类贝类、禽畜和野味的部分有用。此书更适合小资和技术派。

《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：www.tushu000.com