

# 《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

出版社：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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《基础刀工入门》

## 内容概要

《基础刀工入门》内容简介：刀工，是中国菜的一大特色，块、片、条、丁、丝、末等形态多变，切、拉、剝、剖等手法灵活，雕镂细刻更是举世无双。学习烹调就要先学会刀工，刀工有多种运刀方法，需要经过坚持不懈地练习才能达到娴熟的程度。

# 《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。

## 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，切羊肉前应先将其黏膜剔除。（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、刮刀法及其他刀法等五大类。

# 《基础刀工入门》

## 精彩短评

- 1、质量很好，内容不错，物流超快
- 2、里面介绍的蛮不错的，适合初学者看。
- 3、实用，一目了然。好用
- 4、这书对于厨房实践者非常实用 易懂 不错好书
- 5、书好 速度 快
- 6、印刷精美，内容很专业
- 7、比较全面纸张很好。。
- 8、很多东西学，很实用！
- 9、纸质和图案还不错。如果内容精细一点更好！
- 10、存在印刷问题，多印了好几十页，半个月才收到货，运输期间，这本书降了近20块，心里大大的不平衡，没一处顺心的。还删我评论！！！以后不会再来了！
- 11、好书，喜欢，内容丰富，详细。
- 12、有点贵，不值这么多钱，印刷质量蛮不错的
- 13、刀工入门很好可以提高自己的水平啊
- 14、闲逼系列
- 15、不错的书，可以当做教科书。不经过系统的学习训练，知识读书，对刀工不会有多高的提升。
- 16、烂
- 17、本书的内容很有可读性~
- 18、就和标题一下，这是一个本非常简洁的刀工基础书籍，读完就是知道十来多种基本切割法，如果想深入了解刀工，该书不合适。作为基础书籍，价格太高。
- 19、这本教材很不错，值得购买，包装精美
- 20、性价比不高，凑出来的一本书一样。
- 21、里面的内容说得很详细

# 《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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)