

<<基础刀工应用图解>>

图书基本信息

书名：<<基础刀工应用图解>>

13位ISBN编号：9787212030315

10位ISBN编号：7212030317

出版时间：2007-3

出版时间：安徽人民出版社

作者：喻成清

页数：95

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>

## <<基础刀工应用图解>>

### 内容概要

本书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、菜品配制与刀工的技巧等实用知识。全书由烹饪专家现场演示，图解技法，简便易懂，既有专业性，又具实际应用价值。

全书内容精华：  
刀工基本常识及正确操作姿势      三种刀工类型      四大刀工技法  
十一种常用基础加工刀法      二十一种花刀工艺型刀法      原料性能与刀工应用      菜品  
配制与刀工技巧      一半是佳肴佳珍饈，一半是刀工气派。

## <<基础刀工应用图解>>

### 作者简介

喻成清，资深食品雕刻师、中式烹饪技师、中国烹饪协会会员、烹饪技能考评员。  
作者从事烹饪工作多年，先后在北京、广州多家星级酒店担任食品雕刻师及烹饪技师，并在多家烹饪技术培训学校及旅游院校担任食雕讲师，作者现任职于广州花园酒店担任餐饮美工及食品雕刻师。

作

## <<基础刀工应用图解>>

### 书籍目录

PART 1 烹饪刀工的基本常识 一 刀工技术的基本常识 (一) 刀工的概念 (二) 刀工的作用 (三) 刀工的基本原则 (四) 刀工的加工对象 (五) 握刀的正确姿势 (六) 目测和指法的应用 二 烹饪刀工的使用工具 (一) 刀具的种类及用途 (二) 砧板的选择与保养 (三) 磨石的种类及应用 三 厨房的砧板与水台 (一) 砧板与水台的设备 (二) 砧板部与水台部的工作职责PART 2 烹饪刀工的基本技法 一 刀法基础概念 (一) 初加工刀法 (二) 细加工刀法 (三) 精加工刀法 二 基本刀法技法 (一) 直切法 (二) 平刀法 (三) 斜刀法 (四) 刮刀法PART 3 烹饪刀工的应用技法 一 刀工的常用加工方法 (一) 块的加工法 (二) 片的加工法 (三) 丝的加工法 (四) 条的加工法 (五) 丁的加工法 (六) 粒的加工法 (七) 末的加工法 (八) 段的加工法 (九) 茸的加工法 (十) 球的加工法 (十一) 丸的加工法 (十二) 蒜、姜、葱的刀工形状 (十三) 刀工应用的注意事项 二 刀工的花刀工艺型 三 原料性能与刀工的应用 四 刀工与菜品配制

<<基础刀工应用图解>>

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>