

<<烹饪刀工技巧图解>>

图书基本信息

书名：<<烹饪刀工技巧图解>>

13位ISBN编号：9787535771261

10位ISBN编号：7535771262

出版时间：2012-5

出版时间：湖南科技出版社

作者：牛国平，牛翔 编著

页数：145

字数：300000

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>

## <<烹饪刀工技巧图解>>

### 内容概要

牛国平等编著的《烹饪刀工技巧图解》是一本原料刀工秘笈大公开，专门讲述烹饪刀工技巧图解形式的科普读物，是作者根据近三十年的事厨体会和总结老前辈师傅们的经验编写而成的。

本书共分七篇。

第一篇为刀具与砧板，介绍了刀具与砧板的选购与养护；第二篇是刀工的四大作用和五大要求；第三篇介绍了正确握刀方法和站案姿势；第四篇是刀法分类及运行技巧，介绍了每一种刀法的方法和运行时的技巧；第五篇为原料刀工后的形状及要求，介绍了原料刀工后成形的大小、厚薄要求；第六篇为刀工运用实例技巧，介绍了原料刀工成形时的1

00多种技巧，包括水产、禽畜、蔬菜和其他等四类常见的原料，每一种均以通俗易懂的文字配上操作简图加以说明，使读者一目了然，可应用自如、刀下生花；第七篇介绍了20种凸显刀工的菜肴，以供读者参考。

## <<烹饪刀工技巧图解>>

### 书籍目录

- 第一篇 刀具与砧板
- 第二篇 刀工的作用和要求
- 第三篇 正确握刀方法和站案姿势
- 第四篇 刀法分类及运行技巧
- 第五篇 原料刀工成形及要求
- 第六篇 刀工运用实例技巧
- 第七篇 菜肴实例

## <<烹饪刀工技巧图解>>

### 章节摘录

版权页：插图：第一节用把顺手的菜刀以食为天，厨房在家庭生活中起着重要的作用。随着生活水平的逐步提高，毒烟熏火烤、昏暗油渍的厨房正在被家电...体化的现代厨房所替代，人们追求器具顺手可及、干净实用、美观大方的整体效果。

厨房刀具的选择与保养，也大有学问。

一、了解刀具种类很多，按功能分为砍刀、片刀、蔬菜刀、刨皮刀、火腿刀、番茄刀、西瓜刀、面包刀、多用刀等；按刃口分为一体钢刀和夹钢刀；按材料分为碳钢刀、不锈钢刀、高碳不锈钢刀等。

其实，在家里准备上两把刀便可使厨娘们游刃有余、得心应手，切起食材来细如丝、薄如纸。

一把是“文刀”，即片刀、切刀、批刀，重量轻而薄，料理无骨肉与蔬果，如熟料有卤猪头肉、卤牛肉、酱羊肉等，生料常用的猪肉、牛肉、鸡肉、羊肉等；另一把是“武刀”，又称砍刀、斩刀，专门对付带骨或特硬之物，如排骨、整鸡、整鸭等。

或家里准备上一把“文武刀”就足够了。

过去在行业内曾有“一把厨刀走天下”的说法。

文武刀，即前批后斩刀，也就是前半部的2/3刀刃同“文刀”，可切制各种生、熟肉和蔬菜；后半部的1/3刀刃较厚，用于砍、剁等带骨的原料。

从今日的科学饮食来看，刀又分为生刀和熟刀。

生刀，切批上砧而未煮之物；而熟刀，则分割已熟之菜。

二、选菜刀的经验不论你选用不锈钢刀还是传统的钢刀，都要求刀面光滑，没有凹凸不平的现象。

从刀刃到刀背是从薄到厚的均匀过渡。

用刀刃削另一把刀的刀背，倘若能削下铁屑，顺利向前滑动，就说明钢口好。

## <<烹饪刀工技巧图解>>

### 编辑推荐

《烹饪刀工技巧图解》是一本原料刀工秘笈大公开，专门讲述烹饪刀工技巧图解形式的科普读物，是作者根据近三十年的事厨体会和总结老前辈师傅们的经验编写而成的。解决新手在厨房操刀弄勺时所遇到的问题，帮助新手轻松做出一手好菜，为全家带来更多的幸福、美满和健康。

<<烹饪刀工技巧图解>>

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>