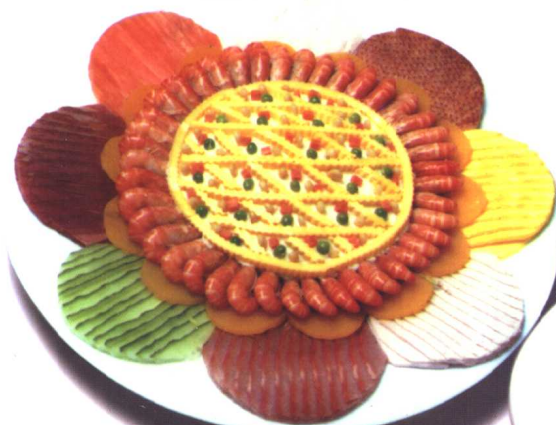




Shiyong Pengren
Jishu Congshu

实用烹饪刀工

茅建民 编著



上海科学技术出版社

实
用

烹
饪
技
术
丛
书

实用烹饪技术丛书



实用



烹饪刀工

茅建民 编著

上海科学技术出版社

本书主要介绍刀工的作用与基本要求,各类烹饪原料的初步加工、烹饪原料的拆卸加工、各种刀法以及刀法练习实例等内容。

本书图文并茂,通俗易懂,理论和实例并举。一看就会,一学就懂。适合烹饪爱好者、烹饪专业学生、初学厨师的人员学习与参考。

图书在版编目(CIP)数据

实用烹饪刀工/茅建民编著. —上海:上海科学技术出版社,2003.7
(实用烹饪技术丛书)
ISBN 7-5323-6834-3

I. 实… II. 茅… III. 烹饪—原料—加工
IV. TS972.111

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 028455 号

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路 450 号 邮政编码 200020)

上海华成印刷装帧有限公司印刷 新华书店上海发行所经销

2003 年 7 月第 1 版 2003 年 7 月第 1 次印刷

开本 850×1168 1/32 印张 6.125 插页 4 字数 150 000

印数 1—6 000 定价:15.50 元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,
请向承印厂联系调换

直切



拉切



锯切





铡切



摇切



滚切





直劈



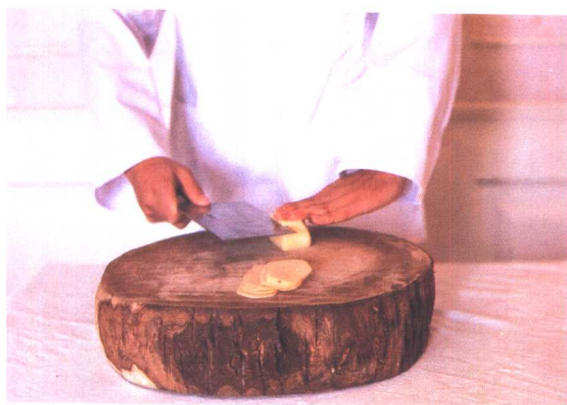
拍刀劈



单刀刹



平刀片



推刀片



拉刀片



滾料片 ■



直刀剞 ■



斜刀推剞 ■



斜刀拉刮



捶



揪



斜一字形花刀



十字形花刀



多十字形花刀



柳叶形花刀



叠片刻



翘刀翻



细条刻



曲线细条刻

茅建民，中国烹饪国家级名师，国家特二级烹调大师，江苏省扬州商业学校烹饪讲师；中国商业联合会扬州培训中心、中国饭店协会淮扬菜培训中心、江苏省烹饪技术培训中心教研中心主任；绿扬国家职业技能鉴定所主任；曾兼任《中国烹饪》、《中国食品》、《烹调知识》、《美食》、《烹饪技艺》等杂志的特约编委；兼任多家饭店高级技术顾问；已出版《淮扬豆腐菜》、《甘薯食品》、《饮食心理浅说》、《大排档 888》、《营养快餐》、《四季食谱》等 20 余种著作；在全国各类省级以上报刊、杂志上发表有关烹饪、食品类论文 200 余篇。其学术成就已收入“中国饭店经营与管理”等多家“人才库”中。

前言

中国菜的特点是选料严格，刀工精细，讲究拼配、调味多变、注意火候，制作出色、香、味、形俱佳的美味佳肴。刀工是从事菜肴制作人员的一门基本功，掌握了刀工技术，就能在制作菜肴时运用自如，得心应手，有所作为。

这本《实用烹饪刀工》内容是讲解刀工的作用与基本要求，主要介绍烹饪各类原料的初步加工；干货原料的涨发方法；刀工的各种刀法；以及原料基本成型和花色成型的各种刀法等等。还列举很多刀工菜例，操作具体，理论与实践相结合，文字由浅入深，通俗易懂，能一看便知、一学就会。对家庭主妇、烹饪专业学生、餐饮业职员以及烹饪爱好者尽快掌握实用烹饪刀工会带来很大的帮助。

本书的编写得到了崔玲、杨华、张益村、何杰、茅莉莉、宗成等同行和家人的帮助与支持，在此一并致谢。由于编写时间仓促，水平有限，缺点和疏漏在所难免，请广大读者提出宝贵意见，以便进一步修订完善。

茅建民

2002年5月于扬州

目 录



一、概述	1
(一) 刀工的作用与基本要求	1
(二) 刀具与砧墩	5
1. 刀具的种类与用途	6
2. 刀具的保养	7
3. 砧墩的使用	8
二、烹饪原料的初步加工	10
(一) 蔬菜类原料的初步加工	11
1. 蔬菜类的初步加工方法	
(1) 叶菜类的加工	12
(2) 茎菜类的加工	13
(3) 根菜类的加工	13
(4) 瓜类的加工	14
(5) 茄果类的加工	14
(6) 豆类的加工	14
(7) 花菜类的加工	14
(8) 食用菌类的加工	15
(9) 薤菜的加工	16
(10) 丝瓜的加工	16
(11) 冬笋的加工	16
(12) 芋艿的加工	16
(13) 荸荠的加工	16
(14) 藕的加工	17
(15) 慈姑的加工	17
(16) 大蒜头的加工	17
(17) 茭白的加工	17
(18) 洋葱的加工	17
(19) 山药的加工	17
(20) 菜花的加工	17
(21) 韭菜花的加工	18
(22) 鲜蘑菇的加工	18
(23) 金针菇的加工	18
2. 蔬菜类初步加工的实例	
(1) 青菜的一般加工	15
(2) 菜心的加工	15
(3) 菜梗、菜叶的加工	15
(4) 芹菜的加工	15
(5) 韭菜的加工	16



(二) 水产品原料的初步加工	(19) 蛭子的加工	25
	(20) 蛤蜊的加工	25
1. 水产品的初步加工方法	(21) 鲍鱼的加工	25
(1) 鱼类的加工	19	
(2) 虾类的加工	21	(三) 家禽类原料的初步加工
(3) 河蟹的加工	21	
2. 水产品的初步加工实例	1. 家禽的初步加工方法	
(1) 河鲫鱼的加工	(1) 宰杀	26
(2) 黄鱼的加工	(2) 烫泡和褪毛	26
(3) 青鱼的加工	(3) 开膛取内脏	26
(4) 鲳鱼的加工	(4) 洗涤整理内脏	27
(5) 鲥鱼的加工	22	2. 家禽的初步加工实例
(6) 带鱼的加工	22	(1) 活鸡的加工
(7) 黄鳝的泡烫加工	22	(2) 活鸭的加工
(8) 黄鳝的宰杀加工	22	(3) 鸽子的加工
(9) 河鳊的加工	23	(4) 鹌鹑的加工
(10) 海鳗的加工	23	
(11) 鲨鱼的加工	23	(四) 家畜类原料的初步加工
(12) 甲鱼的加工	23	
(13) 比目鱼的加工	24	1. 家畜内脏及四肢的初步加工
(14) 墨鱼的加工	24	方法
(15) 章鱼的加工	24	(1) 里外翻洗法
(16) 对虾的加工	24	(2) 盐醋搓洗法
(17) 清蒸大闸蟹(即河蟹)		(3) 烫洗法
的加工	25	(4) 灌水冲洗法
(18) 扇贝的加工	25	(5) 刮剥洗涤法

目 录



(6)清水漂洗法	30	2. 干货原料的涨发加工实例	
2. 家畜内脏及四肢的初步加工实例		(1)黑木耳的涨发加工	39
(1)猪肉的洗涤	31	(2)香菇的涨发加工	39
(2)牛肉的洗涤	31	(3)银耳的涨发加工	39
(3)猪肚的洗涤	31	(4)金针菜的涨发加工	39
(4)牛肚的洗涤	31	(5)发菜的涨发加工	40
(5)猪肠的洗涤	32	(6)海蜇皮的涨发加工	40
(6)猪舌的洗涤	32	(7)口蘑的涨发加工	40
(7)猪脑的洗涤	32	(8)猴头菇的涨发加工	40
(8)猪肺的洗涤	32	(9)虫草的涨发加工	40
(9)猪尾的洗涤	33	(10)干贝的涨发加工	41
(10)猪爪的洗涤	33	(11)莲子的涨发加工	41
(11)猪肝的洗涤	33	(12)白果的涨发加工	41
(12)猪腰(肾)的洗涤	33	(13)海带的涨发加工	42
(13)猪头的洗涤	33	(14)淡菜的涨发加工	42
(14)猪脊髓的洗涤	34	(15)琼脂的涨发加工	42
(五) 干货原料的涨发加工		(16)玉兰笋的涨发加工	43
1. 干货原料的涨发方法		(17)海参的水发加工	43
(1)水发	35	(18)大乌参的火发加工	43
(2)碱发	37	(19)鲍鱼的涨发加工	44
(3)油发	38	(20)燕窝的涨发加工	44
(4)盐发和火发	38	(21)鱼翅的涨发加工	44
		(22)鱿鱼的涨发加工	46
		(23)蹄筋的油发加工	46
		(24)干肉皮的涨发加工	47
		(25)哈士蟆的涨发加工	47
		(26)鱼肚的涨发加工	48



(27) 鱼骨、鱼信的涨发加工	48	3. 拉刀片	62
(28) 鱼唇、鱼皮、裙边的涨发加工	48	4. 抖刀片	63
(29) 墨鱼蛋的涨发加工	49	5. 锯刀片	63
(六) 烹饪原料的拆卸加工		6. 滚料片	64
		(三) 斜刀法	

1. 烹饪原料拆卸加工的程序

(1) 分档	50
(2) 出骨	50
(3) 取料	50

1. 正刀片	64
2. 反刀片	65

(四) 刮刀法

2. 烹饪原料的拆卸加工实例

(1) 猪的拆卸加工	50
(2) 羊的拆卸加工	51
(3) 鸡的拆卸加工	52

1. 直刀削	66
2. 斜刀削	67

(五) 其他刀法

三、刀工技术——刀法

(一) 直刀法

1. 切	54
2. 劈	58
3. 剁	60

1. 削	68
2. 刮	68
3. 旋	69
4. 剔	69
5. 剖	70
6. 斩	70
7. 捶	70
8. 剝	71
9. 拍	71
10. 掀	71

(二) 平刀法

1. 平刀片	61
2. 推刀片	61