

最新厨师培训教材丛书



ZUIXINCHUSHIPEIXUNJIAOCAICONGSHU

# 刀工

## DAOGONGYUPENGTIAOJICHU 与烹调基础

最权威、最实用、最新颖、最全面、最系统的全国第一套顶级厨师培训教材 陈志云 张仁庆 / 主编



中国时代经济出版社

《《《最新厨师培训教材丛书

ZUIXINCHUSHIPEIXUNJIAOCAICONGSHU



# 刀工

DAOGONGYUPENGTIAOJICHU

# 与烹调基础

最权威、最实用、最新颖、最全面、最系统的全国第一套顶级厨师培训教材

陈志云 张仁庆 / 主编

◆ 中国时代经济出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

刀工与烹调基础/陈志云 张仁庆主编. —北京:中国时代经济出版社 2006.7  
最新厨师培训教材丛书

ISBN 7-80221-105-0

I.刀... II.①陈... ②张... III.①烹饪—原料—加工—技术培训—教材  
②烹饪—方法—技术培训—教材 IV.TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第051786号

### 最新厨师培训教材丛书(刀工与烹调基础)

主 编:陈志云 张仁庆

出版发行:中国时代经济出版社

地 址:北京市西城区展览路北露园2号东门

邮政编码:100037

电 话:010-68320825(发行部)

010-68320498(编辑部)

010-88361317(邮购部)

传 真:010-68320634

发 行:各地新华书店

印 刷:北京鑫海达印刷有限公司

开 本:787×1092 1/16

版 次:2006年7月第1版

印 次:2006年7月第1次印刷

字 数:225千字

印 张:12.25

印 数:1-10000册

定 价:25.00元

书 号:ISBN 7-80221-105-0/G·054



## 张仁庆简历

1955年3月出生于山东烟台，法学硕士学位，中国食文化中心主任、中国人口文化促进会会员、国家级中式烹调评委、中国食文化丛书主编。

他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作。先后编辑出版了《实用科技信息汇编》、《中国名菜30例续编》、《家庭烹饪》、《调味与拌馅》、《中国迷宗菜》、《调味宝典》、《中国名菜荟萃》、《烟台家常菜谱》、《中国名师菜典》等食文化的书刊90余本。并策划录制了《中国冷拼》、《西点精萃》、《鲁菜精选》、《鸡尾酒的调制》、《宫廷御膳》等二十多部VCD和电视教学片。他的事迹曾在中央电视台、中央人民广播电台，《中国青年报》、《中华儿女》、《中华英才》、《中国食品报》等四十余家新闻媒体上做过介绍。1993年6月北京电视台摄制大型系列人物传记片《燕山儿女》，对张仁庆的事迹作了专题报道。大型报告文学集《小平您好——记改革开放浪潮中的先进人物》高度评价了他。今天他更加勤奋地为中国烹饪事业的发展和祖国食文化的研究、开发工作而奔波。



## 陈志云简历

陈志云出生于1954年12月，大专学历，1977年毕业于台州师专数理专业，国家高级烹调师，专业技术骨干老师。从事烹饪教学20多年来，发表省级、国家级专业论文多篇。他参加2000年浙江省烹饪专业教师技能操作大赛获金牌。指导学生参加国家级、省级烹饪比赛多次获奖。辅导学生参加高职院校考试优秀率名列全省前茅，具有扎实技能基础、专业理论知识和丰富的实践经验。

责任编辑：王广文

**一品坊** 装帧设计工作室  
黄墨言 / 13681273392

试读结束：需要全本请在线购买：[www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)

## 《最新厨师培训教材丛书》

### 编委会名单

#### 特邀高级顾问:

姜 习	世界中国烹饪联合会名誉会长
杜子端	中国食文化研究会会长
郭献瑞	北京市原副市长 北京烹饪协会会长
李正权	中国烹饪协会高级顾问
朱明媚	中国人口文化促进会常务副会长
袁宗堂	中国旅游饭店协会高级顾问
黄静波	全国人大常委 青海省原省长
吴景松	中华人民共和国民政部社会福利司原司长
甘纯庚	新华出版社原常务副社长
母建华	中国消费者协会秘书长
丛国滋	中国食文化研究会副秘书长
孙晓春	中国烹饪协会副会长
李鸣德	中国烹饪协会特邀顾问
何义钊	上海饮食行业协会会长
李有堂	陕西省烹饪餐饮行业协会会长

#### 编委会名单: (以姓氏笔划为序)

丁 燕	于 壮	于梁洪	于德良	马丽燕	马凤岐	马健鹰	尹 凤	王书发
王 丰	王发荣	王耀辉	王树亭	王子辉	王 美	王美萍	王长宽	王景涛
王献立	方松来	牛铁柱	文逸民	区成忠	叶连方	田三珠	白学彬	乐享荣
史瑞彩	付建平	江照富	李继先	李世清	李恩波	李世君	李志仁	李建民
李志顺	李有堂	李广龙	李 刚	李宗恒	李长茂	李志刚	初立健	孙汉文
孙宝宗	孙晓春	刘敬贤	刘法魁	刘元建	刘耀辉	刘卫民	任原生	冯保荣
朱宝鼎	朱瑞明	吕良福	许振克	许堂仁	朱诚心	吴继章	吴敬华	来庆祝
苏耀荣	汪声瑜	杜 莉	肖永利	张仁庆	张艳丽	张奔腾	张帅林	张志广
张铁元	孟士信	孟庆华	孟祥萍	陈功年	陈志云	陈平辉	陈明远	陈现旺
陈苏华	陈沧海	陈光新	杨科庭	杨益华	邱庞同	邱 顺	周三金	周 雄
周兴起	周兴志	林俊春	林承步	林建璋	邵万宽	武录山	郑佐波	郑秀生
胡嘉牧	段永祥	夏德润	赵留安	赵军红	赵长安	赵西颖	赵惠源	赵春源
侯玉瑞	郭方斌	郭恩亮	郭树军	郭亚东	贾富源	祝阿毛	郝文明	姚荣生
骆炳福	海 兰	唐代英	高光辉	高关岐	高 山	高凤志	栾宝谦	徐宝林
钱文亮	凌凤春	邹德昌	康 辉	常维臣	韩文明	韩正泽	程卫华	强木根
童辉星	董国龙	简振兴	鲍力军	裴春歌	熊四智	蔡育发	黎永泰	潘宏亮
潘镇平	戴桂宝	顾明钟						

## 《刀工与烹调基础》

### 编委会名单

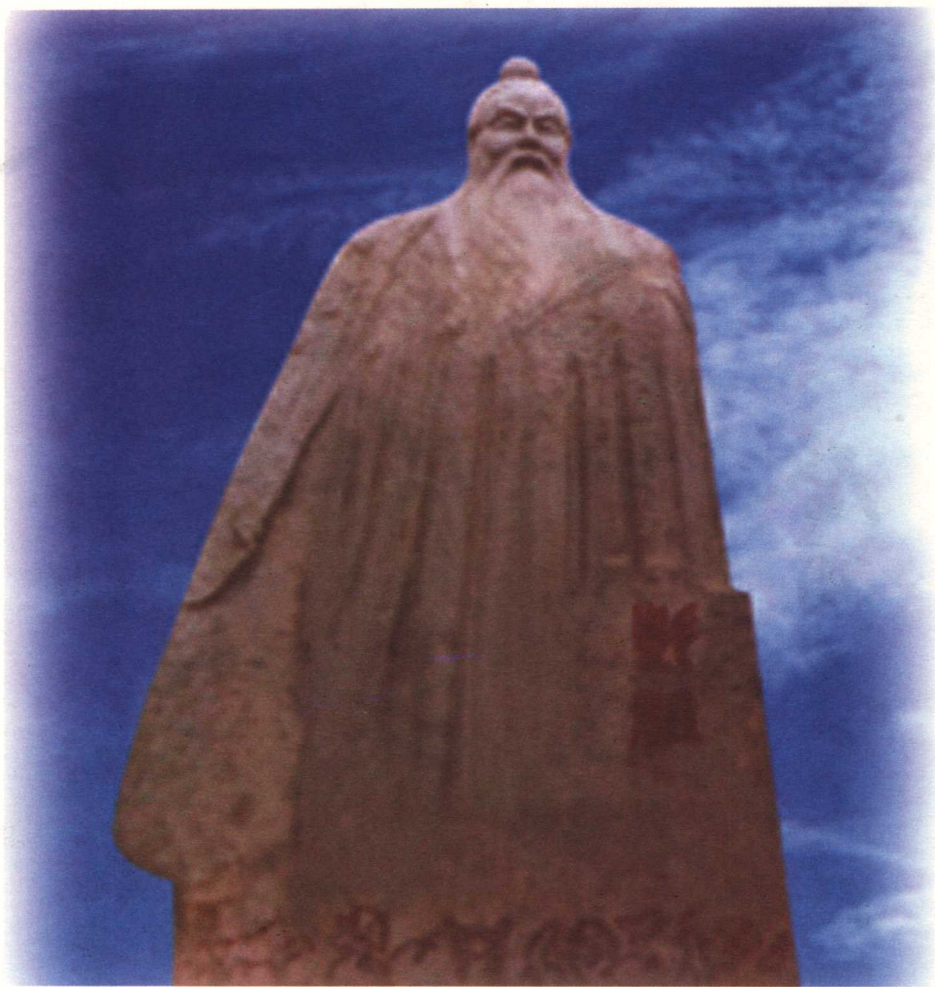
(排列不分先后)

许堂仁	郭文彬	王明珠	王 美	方玉梅	秦 辉	林小岗	刘哲男	周右呈
冯翊纲	叶国文	李政立	吴学文	秦成恕	陈 伟	梁冠谋	杨双木	德发长
宋江伟	王 慧	冯树茂	高同喜	吴淑欣	傅丽君	季广辉	徐瑞兰	高 胜
赵 刚	郭庆杰	李园园	李 政	陈燕琼	常淑芬	陈笑鸿	余平华	宋 铃
董天平	姜淑华	李建福	杨执锐	潘玉兰	关 勇	安嘉祥	牛小娟	樊建国
李宝莲	任继生	梁炎志	崇建红	逯云英	王治平	杨水伦	姚 力	夏晓东
黄明基	管延松	何 涛	孙正安	王淑霞	陆锦康	张素莲	张奇峰	鞠红凤
王 丽	晋 卿	马旺林	曹俊美	张银娟	李志刚	憨景聪	李 春	姜 忠
陈岸儒	何京宝	黎柱权	王书成	贺红亮	梁 丽	高 哂	李继云	吴小兵

### 参加本书编辑工作人员

赵庆华 闫修芬 贺庆伟 王丽华 张韶云 赵 岭 王秀玲 贺 林 刘建峰  
张 旭

策划主编:张仁庆



## 中国厨圣——彭祖

彭祖,生于夏代,距今已有 4300 多年的历史,他为颛顼帝之玄孙,姓箴名铿,到殷代末年已有 800 多岁。他善于养生,倡导美食、健康、中医中药、养生、房中术等观念。因献雉鸡羹于尧帝而被封于彭城。他创造发明的《羊方藏鱼》《天下第一羹》等名菜流传至今,是中国烹饪界名副其实的始祖。

张仁庆 摄影 / 文



全國廚師培訓班結業誌賀

香飄四海  
藝傳八方

登酉李火鵬



# 目 录

## 第一编 刀工概述

<b>第一章 刀工概述</b> .....	2	<b>第五节 食品雕刻刀</b> .....	19
第一节 刀的历史 .....	3	<b>第六节 磨刀与保养</b> .....	20
第二节 “三把刀”闯天下 .....	4	思考题 .....	23
第三节 递刀的礼节 .....	5	<b>第三章 常用技法</b> .....	24
第四节 用刀原则(三不准) .....	6	第一节 菜墩的选择与使用 .....	25
第五节 刀具的保管 .....	7	第二节 刀、墩、菜的位置 .....	27
思考题 .....	8	第三节 持刀姿势 .....	28
<b>第二章 刀具介绍</b> .....	9	第四节 基本指法 .....	29
第一节 厨师常备三把刀 .....	10	第五节 行刀技法 .....	31
第二节 刀具的分类及用途 .....	11	第六节 素质要求 .....	44
第三节 西餐刀 .....	16	思考题 .....	47
第四节 模具及应用 .....	18		

## 第二编 基础技法

<b>第四章 刀工成品</b> .....	50	<b>第五章 识别原料</b> .....	70
第一节 目测与尺寸标准 .....	51	第一节 识别原料的意义 .....	71
第二节 基本形状 .....	53	第二节 动物性原料的识别 .....	72
第三节 异形花刀 .....	62	第三节 植物性原料的识别 .....	74
第四节 鱼用花刀 .....	65	第四节 其他原料纹络的辨别 .....	76
第五节 新型工具与使用 .....	67	第五节 食物性质分类 .....	78
第六节 刀工菜品鉴赏 .....	68	思考题 .....	82

<b>第六章 鲜活原料的初加工</b> .....	83	第四节 常用的技法实例 .....	106
第一节 果蔬初加工 .....	84	第五节 干货涨发后的成品量 .....	113
第二节 肉类初加工 .....	86	思考题 .....	115
第三节 禽类初加工 .....	88	<b>第八章 庖丁技法</b> .....	116
第四节 水产品初加工 .....	92	第一节 庖丁解牛 .....	117
思考题 .....	96	第二节 取精技巧 .....	118
<b>第七章 干货的涨发</b> .....	97	第三节 分档取料 .....	122
第一节 识别真假干货 .....	98	第四节 整料脱骨 .....	128
第二节 干货原料的涨发 .....	101	思考题 .....	131
第三节 常用的技法 .....	103		

### 第三编 配菜知识

<b>第九章 色泽的概念</b> .....	134	第二节 配菜的原则 .....	158
第一节 色泽 .....	135	第三节 配菜的方法 .....	161
第二节 色谱 .....	137	<b>第十二章 花色菜肴的配制</b> .....	163
第三节 暖色 .....	138	第一节 花色菜肴的概念 .....	164
第四节 冷色 .....	138	第二节 配制方法 .....	169
第五节 中性色 .....	139	第三节 热菜配制实例 .....	173
第六节 色的搭配 .....	139	第四节 冷菜配制实例 .....	178
思考题 .....	140	第五节 面点配制实例 .....	181
<b>第十章 色泽与营养</b> .....	141	第六节 综合配制实例 .....	184
第一节 阴阳五行 .....	142	<b>后 记</b> .....	186
第二节 红色食品 .....	144		
第三节 绿色食品 .....	146		
第四节 黄色食品 .....	148		
第五节 黑色食品 .....	150		
第六节 白色食品 .....	152		
思考题 .....	154		
<b>第十一章 配菜技艺</b> .....	155		
第一节 配菜的基本要求 .....	156		



# 第一编

## 刀工概述

刀是劳动工具,也是战斗武器。中国最早的刀是石刀。随着社会的发展出现了铜刀、铁刀、钢刀、不锈钢刀。在原始社会里,刀还作为货币来使用,称为刀币,是青铜制品。我们学习刀工,就是要熟练掌握刀工技术,使刀产生更好、更多的社会效益,为社会服务。

——题记



# 第一章

## 刀工概述

刀是我国人民最早创造的劳动工具,也是先民们用于战争的重要武器。刀工在烹饪中使用很广泛,从调味品切花,烹饪原料加工,牛、羊的宰杀,蔬菜、水果的切配等都离不开刀的使用。

刀工是指用刀的技术水平、掌握的程度、使用的娴熟技巧,刀切后的成品是否干净利落,造型是否美观都是刀工的体现。一把菜刀二斤半,从学徒开始天天练,三年后才能感觉到刀轻如意,挥洒自如。这就是苦练的结果。



## 第一节 刀的历史

刀是劳动人民的劳动工具,也是猎取动物、战胜敌人的武器。早在一万年以前的旧石器时代,先民们就已经学会用石头磨成刀,用来狩猎或生产,或用于烹调、切割等。

到青铜器时代,出现了铜质的刀剑,在当时作为抵御敌人最重要的武器。为了具有更大的杀伤力,先民们把刀磨制成双面刀刃,就产生了剑,青龙宝剑、屠龙宝剑、越王剑都是历史上有名的宝剑。剑是由刀发展而来,并且专用于武器。

春秋战国前期出现了刀币,即刀的形状的铜制品,以此来作为货币流通,从此可以看出先民们对刀的重视。

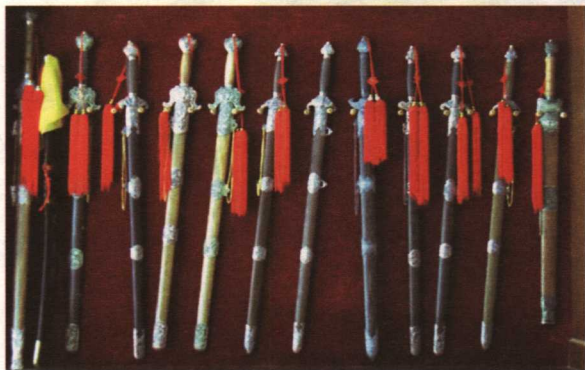
铁器时代,产生了铁刀,铁刀代替了铜刀、石刀,以坚硬、锋锐的优点占据了市场,并很快得到了推广和使用。刀成为了人们日常生活中不可缺少的工具。

封建社会历朝统治者都惧怕人民造反,对刀有着严格的管理。汉朝出版的《盐铁论》就是对铁刀管理的一个例证。

元朝统治者怕人民反抗他们的封建统治,采取三户一把刀的规定。即将菜刀用铁链固定在一户的厨房里,做饭时三家人轮流使用菜刀做菜。最后朱元璋率领的农民起义军,推翻了元朝建立了明朝,才解除了对刀的禁锢。



石刀



宝剑



刀币

## 第二节 “三把刀”闯天下



服装剪裁刀

我国老一代华侨,在国外成家立业,主要依靠三把刀来征服当地的百姓,取得了较好的社会效益和经济效益。这三把刀是剪刀、菜刀、理发刀。

剪刀:它是服装缝纫专业离不了的工具,我国的服装剪裁缝纫工艺居世界领先水平,我国的劳动人民用剪刀传播友谊、交流手艺,在国外有很大的影响力。

菜刀:它是此书中着重讲解的工具,它是我国厨师从事烹调工作的重要工具之一。我国老华侨在国外创建中餐馆,把中国饮食文化推向了世界,使世界各国人民品尝到了中国的美食。现代世界各国中餐馆,为厨师闯天下开辟了广阔的前景。在国外若要创办企业,管理部门都有一定的行业标准来验收、考核。而唯独中餐,他们没有考核标准,因此开中餐饭馆是中国人走向世界的一个捷径,是与世界各国交流的途径,同时也是赚取外汇、增加国民收入的良好途径。



天津宝龙大酒店镇店宝刀

理发刀:美容美发是第三产业中的重要内容。我国的服务行业,历来比较发达,理发是很受人尊重的行业。中国人凭自己的手艺,占领了市场,赢得了消费者的信任。



理发剪刀

改革开放 20 多年来,中国的餐饮业得到了长足的发展,从业人员也不断增加,解决了大量下岗人员的就业和再就业问题,为国民经济的发展积累了丰富的资金。2005 年全国餐饮业营业额达到 8800 亿元人民币,利税超过 2000 亿元人民币,人均餐饮消费在百元以上。因此,中国餐饮业是阳光产业,前途无量。



递刀的姿势

### 第三节 递刀的礼节

我国是礼仪之邦，什么事情都有一定的规则和规矩，餐饮业更是讲究礼仪的重要场所。其他礼仪免述，现介绍一下递刀礼节。古代荆珂刺秦王，有图穷匕首见之说，三国有鸿门宴之谋，这些弄刀舞剑之人离不开刀。而从礼仪上又通过刀剑来达到另一种目的，在蒙

古族，藏族敬刀、献刀是礼仪，也是高雅的馈赠品，在接待时很讲礼仪。

在厨师行业中递刀是常见的事，为了安全，也体现礼节，厨师之间递刀时，持刀人应持刀的侧面，刀刃向自己怀里，刀背朝接刀人递出。（如上图所示）





## 第四节 用刀原则（三不准）

刀是工具也是利器，为了确保用刀安全，因此在使用刀具时应坚持以下三项基本原则：

(1)不准用菜刀开玩笑，不用菜刀比划别人，在别人用刀时不准去推搡、打逗，以免造成人身伤害。

(2)不准用菜刀劈木柴、砍胶皮等，不干烹调业务以外的活，保持刀具卫生和用刀安全。

(3)不准将刀带出厨房，下班时将刀具保

管好，按规定存放，如果需要带出厨房时必须经厨师长或部门经理批准，留下借据方可带出。带出后更要妥善保管，用后及时归还。

严格遵守“三不准”规定，遵循用刀原则，做到安全生产、文明经营，做遵纪守法的好公民。

