

刀功



肉食篇

-  切片、切丝、切丁、切块、剁蓉、脱骨
-  34种肉材、12种鱼类
-  刀法全部收录
-  再加8种最实用的食材酱腌加工法
-  看名厨游刃有余

李吉川◎著



图书在版编目(CIP)数据

刀功.肉食篇 / 李吉川著. —北京: 中国轻工业出版社, 2005.1

(创意切雕大师)

ISBN 7-5019-4702-3

I. 刀... II. 李... III. 肉类—食品加工 IV. TS972.111

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 133739 号

责任编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强 封面设计: 李 博
策划编辑: 高惠京 版式设计: 李 博

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2005 年 1 月第 1 版 2005 年 1 月第 1 次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 3.75

字 数: 80 千字

书 号: ISBN 7-5019-4702-3/TS·2744 定价: 16.80 元

著作权合同登记 图字: 01-2005-0370

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 010-85111729 传真: 010-85111730

发行电话: 010-85119845 010-85119925

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

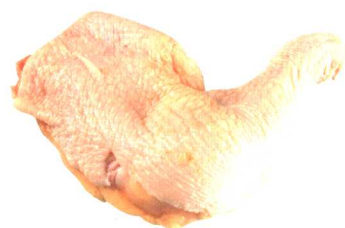
如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

41265SIX101HYW

《创意切雕大师》5

刀功

D a o G o n g



肉食篇

R o u S h i P i a n



李吉川 著

 中国轻工业出版社

目录

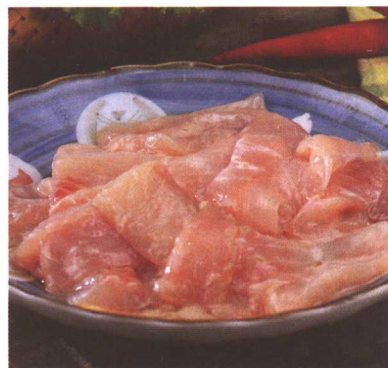
CONTENTS

正确握刀方式	4
常用刀工技法	4

【肉材篇】

鸡丁	7
鸡腿	8
鸡胸	9
鸡片	10
鸡丝	11
布袋鸡（去骨架、净肉）	12
布袋鸡（只去骨架）	14
羊肉片	16
羊排	17
剥鸭（分解）	18
剥鸭（去骨）	20
剁烤鸭	22

剥鸭、剁鸭胸肉、切片	24
剁鹅肉	26
猪肉丝	28
猪肉片 1	28
猪排	29
肉馅	29
猪肉块	30
猪肉片 2	30
板油	31
猪肚	32
牛肉片	33
牛肉丝	33
牛肉丁	33
牛腩块	34
牛柳	34
牛肉末	34
牛小排	35
牛肉丸 1	35
牛肉丸 2	35
牛排	36
牛肉饼	36
牛肉蓉	36



【鱼类篇】

鱼翅	38
鲍鱼	39
黄鱼	40
鲳鱼	41
鲈鱼	42
罗非鱼	44
石斑鱼	45
草鱼 1	46
草鱼 2	48
鲑鱼	50
鳕鱼	50
鲷鱼	51



【附录】

食材酱腌法

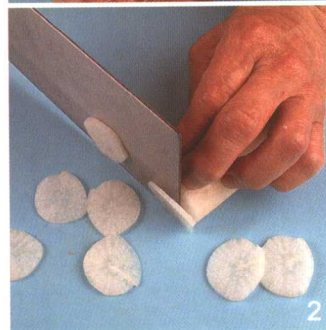
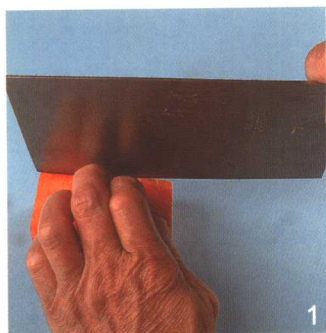
鱼肉片	53
猪肉丝	54
牛肉片	55
鸡肉丝	56
鸡肉丁	57
鸭肉片	58
整虾	59
虾仁	60



正确握刀方式

持刀手 用大拇指及食指夹住靠近刀柄的刀面，其余三指握住刀柄，虎口朝刀背。

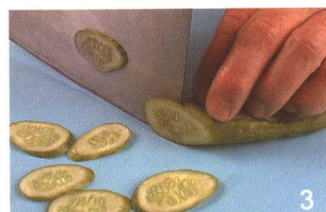
按物手 五指微弯，指尖内朝手心，手指关节朝外，指尖轻轻扶住材料。(图1)



常用刀工技法

切圆片法 由于材料的种类、性质、用途各不同，所以切割技巧也随之而异。先将材料削成圆柱状，再直切成片即可。(图2)

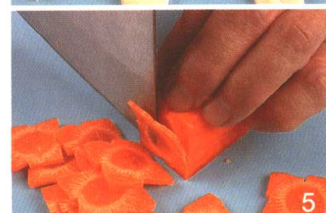
切斜片法 适用于小黄瓜、胡萝卜等蔬果，可随着角度大小切成不同斜度的斜片。(图3)



扇形片法 适用于竹笋、黄瓜等，先用刀将材料片成4等份，再直刀切成扇形片。(图4)

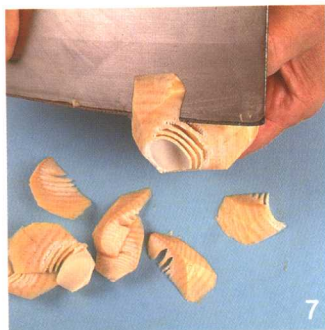


切花刀法 即在材料上切成图案或花纹，以增强美观；切花刀的深度约为材料厚度的2/3，刻画时应注意均匀整齐，切忌杂乱无章。(图5)

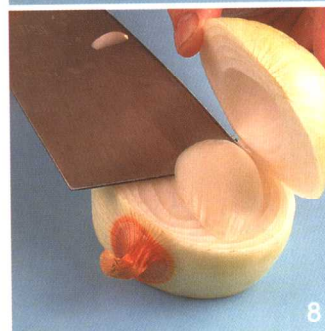


刨刀法 利用片刀以横批的方式削成薄片，可先将食材浸泡盐水使其软化，适用于黄瓜、萝卜等。(图6)

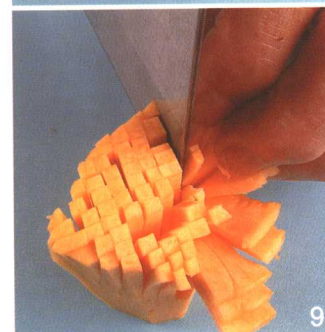




削刀法 将材料由上往下斜削，一般适用于竹笋、萝卜等。(图7)



剝刀法 先把材料内部挖空，以便加入馅料，适用瓜果、鸡、鸭、鱼等。(图8)

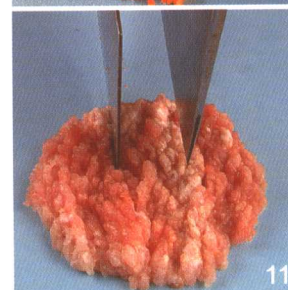


菊花刀 先将材料切成一条条平行刀纹，但不可切断，再直角横切一条条平行刀纹，仍不切开，即如菊花样。(图9)

单刀剁 一手扶稳食材一手持刀，刀身垂直砧板上下起落，将材料切断，操作法如直刀切，只是抬刀较高，用力较大；然后以单手持刀，适宜将原料剁成蓉或末。(图10)

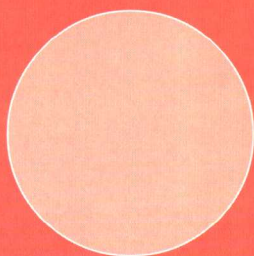


双刀剁 一手扶稳食材一手持刀，刀身垂直砧板上下起落，将材料切断，操作法如直刀切，只是抬刀较高，用力较大；然后以双手各持一刀，两手交替剁下，这种刀法适宜将材料剁成蓉或末，宜用文武刀操作。(图11)



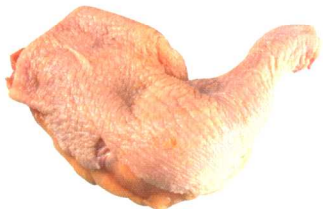
肉材篇

Rou Cai Pian



鸡丁

材料 鸡腿1个



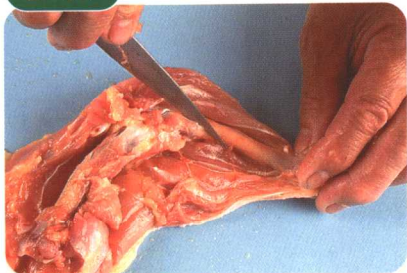
应用菜例：辣子鸡丁

【主料】 鸡腿（去骨、剁四方丁）

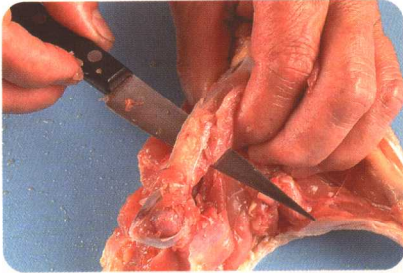
【辅料】 青椒、红椒各切菱形片、蒜片、
花椒屑



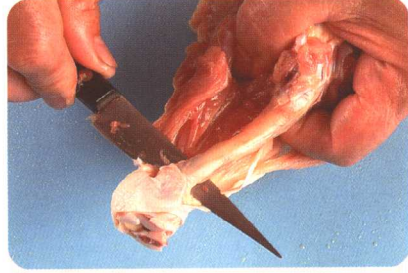
步骤



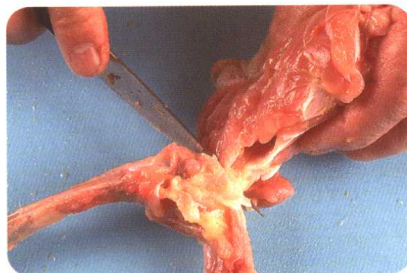
① 鸡皮朝下、腿肉朝上，用小刀在靠近骨头处左右各割一刀。



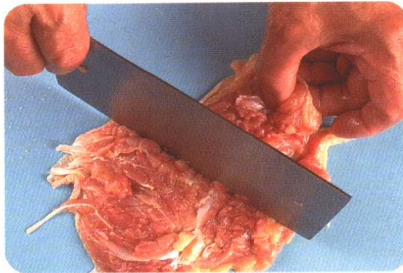
② 将小刀靠在骨头下方，使骨头与肉分离。



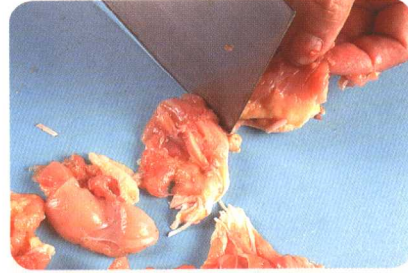
③ 鸡皮一边，同样方法使骨头与肉分离。



④ 用小刀从骨头连接处下刀，去除骨头。



⑤ 将鸡肉切成长条状。



⑥ 再将长条状鸡肉切成四方块鸡丁即可。

鸡腿

材料 净整鸡1只



应用菜例：油淋去骨鸡

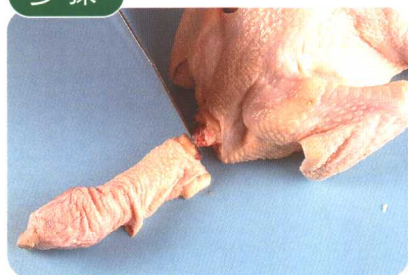
【主料】 鸡腿（去骨、净肉）

【辅料】 葱末（制葱油用）

【腌料】 葱段、姜片、八角、料酒、酱油、
味精、白胡椒、清水



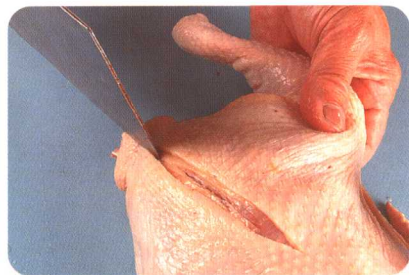
步骤



① 将鸡头切去。



② 将鸡脚去除。



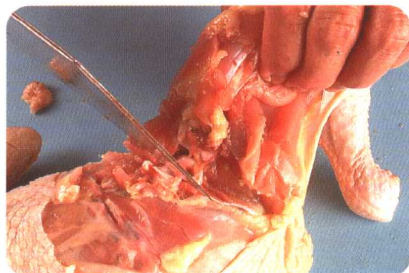
③ 从鸡腿的中央，以片刀切一刀。



④ 从鸡腿左右各切一刀，使鸡皮与鸡腿分离。



⑤ 从背部切一刀，使其在关节处分离。



⑥ 从鸡腹切一刀，在关节处将鸡腿与鸡身分离。

鸡胸

材料 净整鸡1只



应用菜例：生炒东安鸡

【主料】 鸡胸肉（切柳条状）

【辅料】 葱丝、姜丝、红椒丝



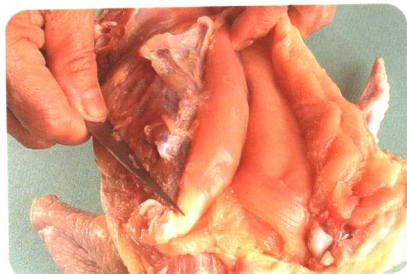
步骤



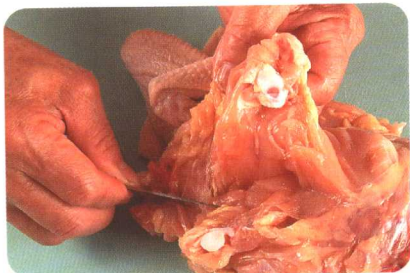
① 从鸡颈到鸡背割一刀。



② 把鸡皮拉起，在关节处切一刀，将其分离。



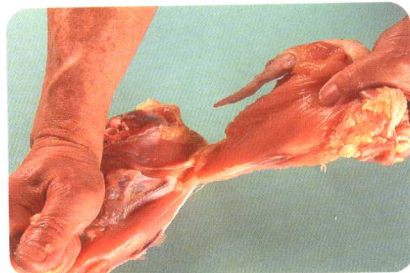
③ 用手压住鸡翅，将鸡柳翻出。



④ 在翅膀处切一刀将其分离。



⑤ 将鸡柳翻出。



⑥ 将鸡翅重叠，以手的力量将皮肉分离，取得鸡胸。

鸡片

材料 净整鸡1只



应用菜例：芥蓝鸡片

【主料】 鸡净肉（切薄片）

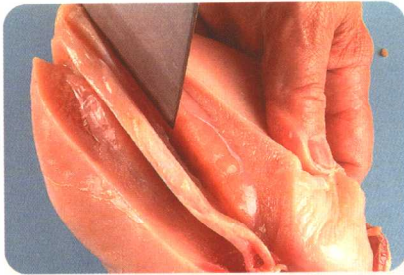
【辅料】 葱段、姜片、芥蓝心



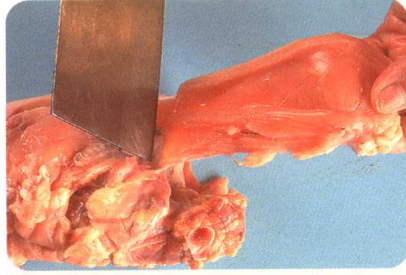
步骤



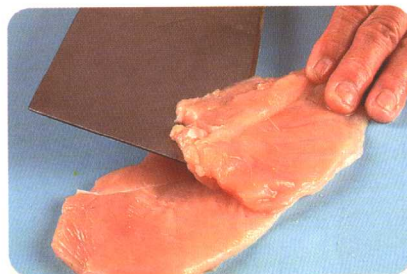
① 取新鲜鸡胸肉一块。



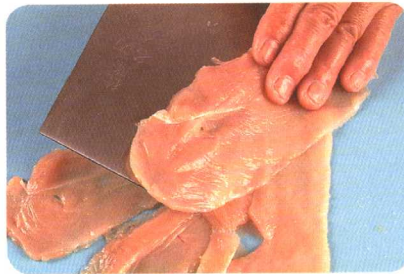
② 在软骨处左右各割一刀，深至骨头。



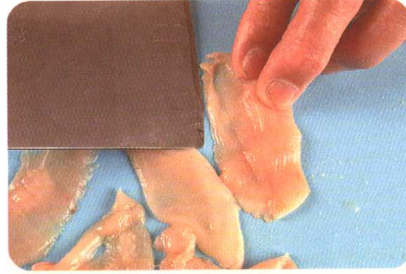
③ 从肩部割一刀，用手轻轻取下鸡胸肉。



④ 用手沾水在肉上，将其片成薄片。



⑤ 以横刀方式片成超薄片。



⑥ 使用斜刀方式将超薄片片成片。

鸡丝

材料 净整鸡1只



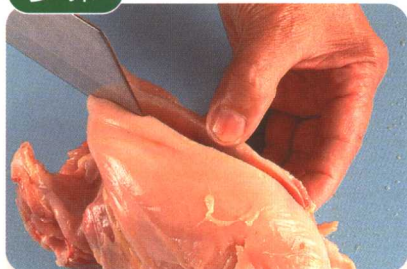
应用菜例：炒鲍鱼鸡丝

【主料】 鲍鱼、鸡丝（先切片再切细丝）

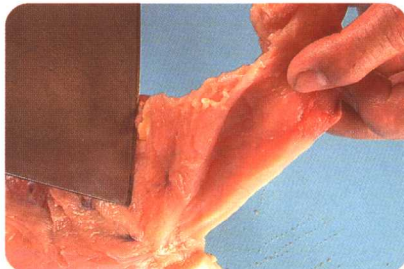
【辅料】 韭菜段、绿竹笋丝、姜丝、红辣椒



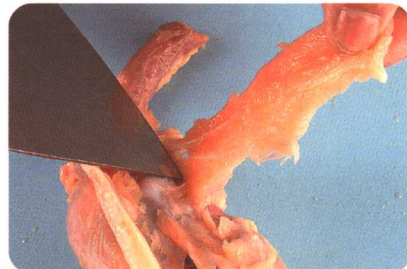
步骤



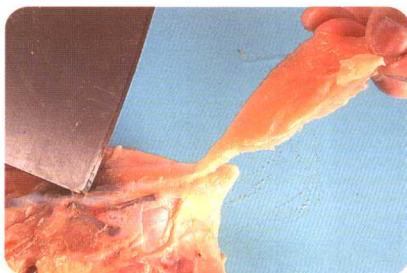
① 取一块鸡胸肉，在软骨处左右各切一刀。



② 从肩部切一刀，用手轻轻取下鸡胸肉。



③ 左边用刀深切至骨头，将鸡柳取下。



④ 右边用刀斜切至骨头，将鸡柳取下。



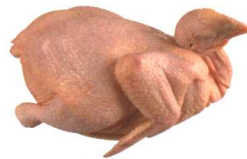
⑤ 将鸡胸肉片成薄片。



⑥ 将薄片堆叠整齐后，以直刀切成丝状。

布袋鸡 (去骨架、净肉)

材料 净整鸡1只



※制作重点

全鸡宰杀后, 经过厨师净肉、去骨和取出内脏, 加上丰盛的副料调制搭配及高超的烹调, 就可制成一道道色香味俱全的名菜。

应用菜例: 红烧八宝鸡

【主料】 布袋全鸡 (去骨架)

【辅料】

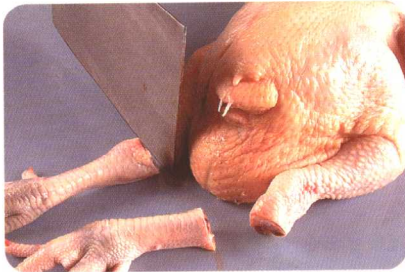
(A) 火腿、里脊肉、干贝、栗子、白果、红枣、香菇、绿竹笋
(B) 葱丝、姜丝



步骤



① 去除鸡冠、鸡喙及鸡下巴。



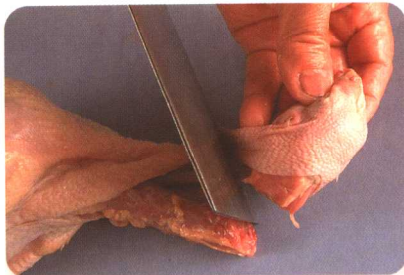
② 将鸡爪去除。



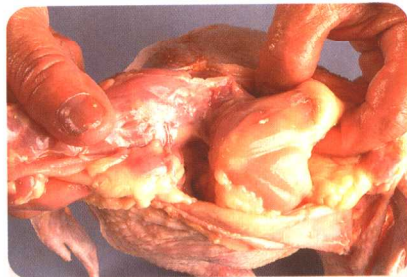
③ 由双肩中央向头部中央直割一刀, 使鸡腔露出。



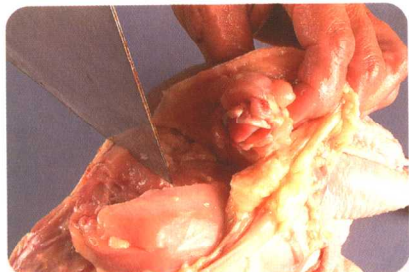
④ 利用手的力量将鸡皮与鸡脖骨肉分离。



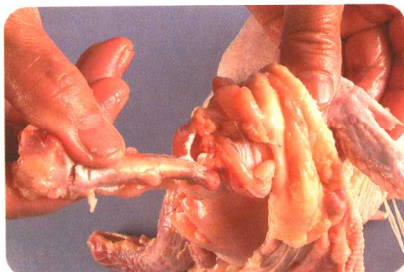
⑤ 将鸡头与鸡脖脱离，但不切断。



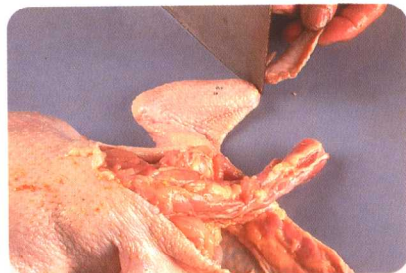
⑥ 用手拉出翅肩的关节，使其露出来。



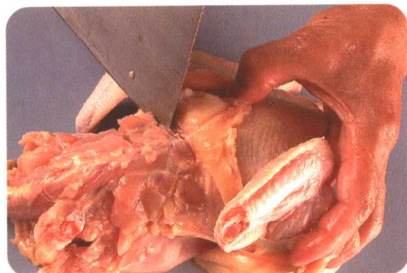
⑦ 用刀在关节处轻轻割。



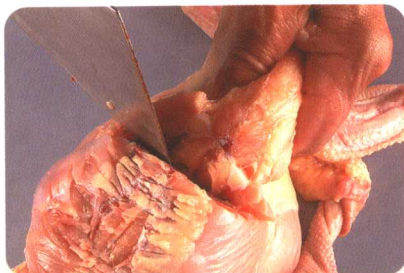
⑧ 将关节处的骨头去除。



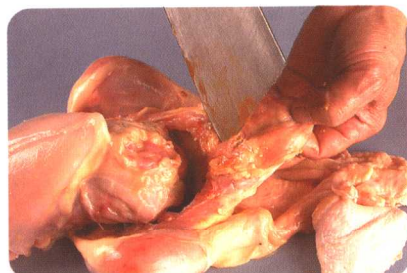
⑨ 将两边翅膀尖端剃除。



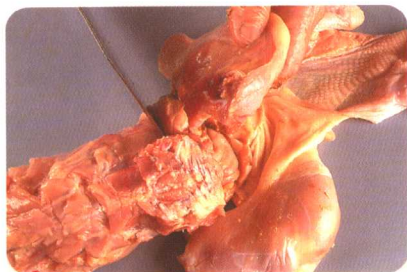
⑩ 将鸡翅和鸡腿间的筋膜割开。



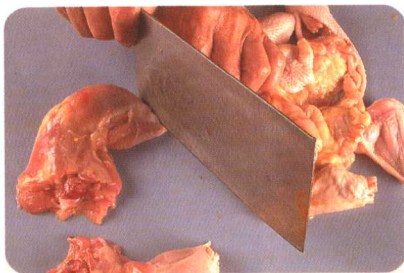
⑪ 割至鸡尾时，再以斜刀方式将鸡尾内切。



⑫ 鸡尾内部要慢慢去除。



⑬ 将鸡的双腿卸下。



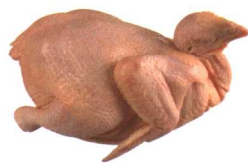
⑭ 将鸡皮剥至鸡腿关节处，再用片刀将双腿去除。



⑮ 卸皮完成后，将鸡皮翻回原来的造形，然后洗净即可。

布袋鸡 (只去骨架)

材料 净整鸡1只



※制作重点

表现菜肴特色的同时也看厨师的手艺，除炖煮之外，也能做出有创意的富贵土鸡、鸡包翅、红烧八宝全鸡等。

应用菜例：竹笙四宝全鸡盅

【主料】 布袋全鸡（已去骨、肉）

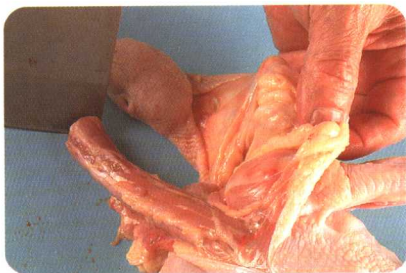
【辅料】 鸡胸肉、火腿、里脊肉、香菇、绿竹笋、葱段、姜片



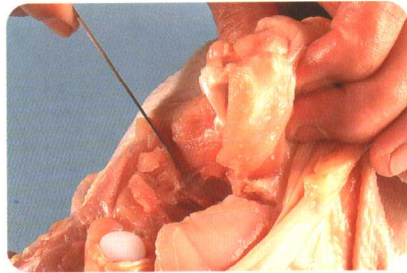
步骤



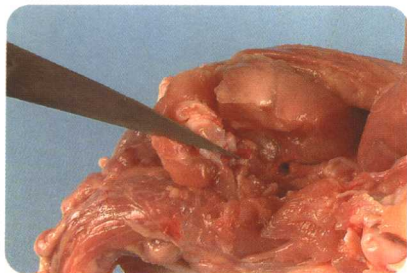
① 去除鸡冠、鸡喙及双翅尖，并切除下巴。



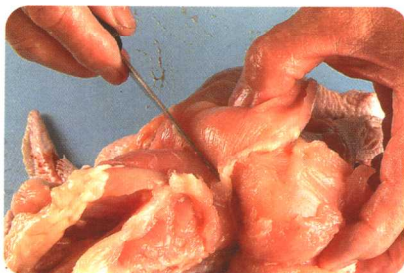
② 由双肩中央向头部割一刀，并切断鸡脖。



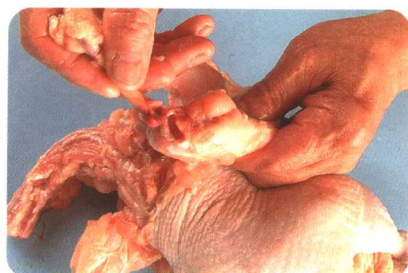
③ 用刀在左肩关节处切一刀。



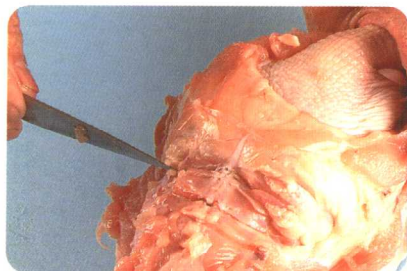
④ 将鸡肉连鸡皮，只留骨架；在右肩关节处也切一刀。



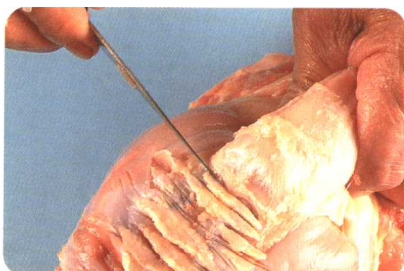
⑤ 用小刀将筋膜与骨架慢慢切割分离。



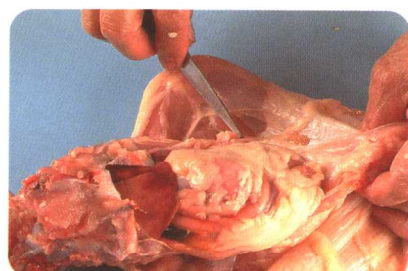
⑥ 利用手的力量将翅膀的骨头分离。



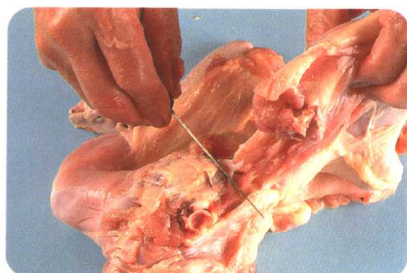
⑦ 用手握住两翅，以小刀慢慢将筋膜与骨架割离。



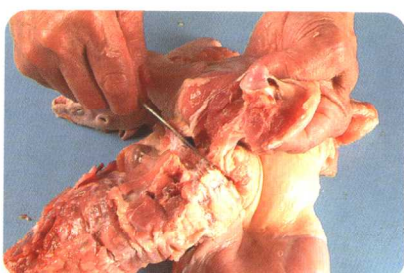
⑧ 同法将鸡腿肉的筋膜切下。



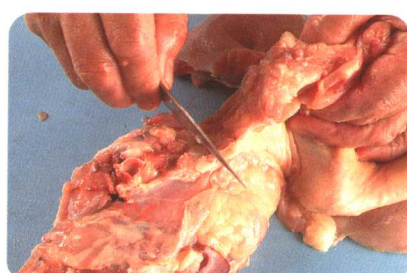
⑨ 将鸡身反转，以小刀切割鸡胸皮。



⑩ 用小刀将两条鸡腿取下。



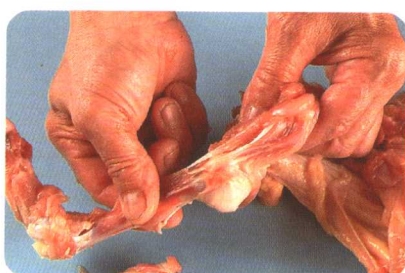
⑪ 将左右两边的鸡皮切下。



⑫ 用小刀切割鸡尾。



⑬ 将鸡皮筋膜与骨架分离。



⑭ 将鸡骨头去除。



⑮ 将鸡皮清洗干净，不能使其破裂。