

厨师烹饪基础与技艺丛书

CHUSHIPENGRENJICHUYUJIYICONGSHU

与
配
菜

刀
工

DAOGONGYUPEICAI



吉林摄影出版社

daogongyupeicai

刀工与配菜

王伟 主编

吉林摄影出版社

江苏工业学院图书馆
藏书章



厨师烹饪基础与技艺丛书

刀工与配菜

主 编:王 伟

责任编辑:秦真元

责任校对:秦真元

出 版:吉林摄影出版社

经 销:各地新华书店

印 刷:长春市永恒印务有限公司

开 本:850 × 1168 毫米 1/32

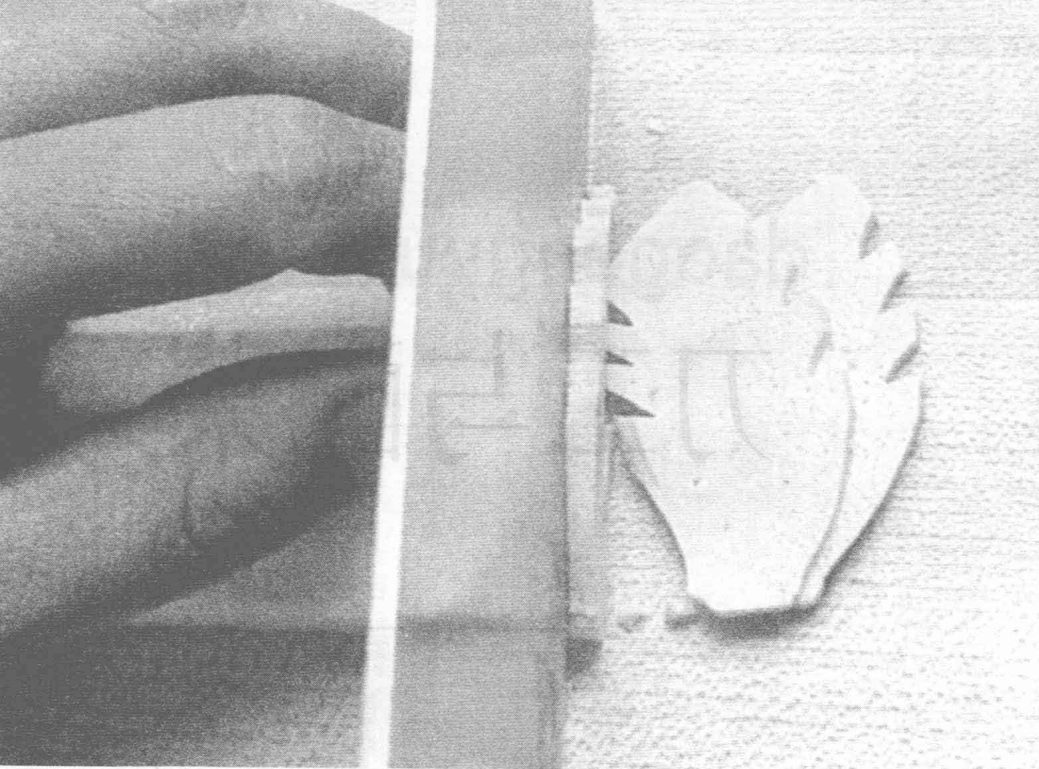
字 数:3000 千字

印 张:160

版 次:2003 年 4 月第一版

书 号:ISBN 7 - 80606 - 623 - 3/Z·78

全套定价:225.00 元(每单册 15.00 元 共 15 册)



序 言

随着烹饪技术的发展，刀工技术也在不断提高，对刀工的要求也就不只是改变原料的形状，而且还要求美化原料的形状，使烹制出的菜肴更加绚丽多彩，花样品种不断增加。

配菜是烹饪前菜肴中主、辅料的选配过程，也是决定菜肴色、香、味、形的基本条件之一。

我国菜肴的花色品种丰富多彩，与配菜上的精巧细致的变化无穷有直接关系，所以，刀工与配菜是烹饪技术的重要组成部分。

本书主要包括：刀工用具、刀工的技术要点、出肉、取料、去骨与原料成形、配菜、我国地方菜、食品雕刻等。本书具有实用性和科学性，适合厨师和广大烹饪爱好者阅读参考。

由于时间仓促，加之编者水平有限，谬误之处在所难免，恳请广大读者批评指正。

目 录

第一章 概 述

第一节 刀工的重要意义

- 一、刀工的作用 1
- 二、烹饪自古重刀工 2
- 三、刀工的社会需要 2

第二节 对刀工身体素质的基本要求

- 一、加强身体训练的意义 4
- 二、身体训练及其方法 5
- 三、腕力及手指灵活性的训练 5

第三节 刀工的任务和特点 6

第二章 刀工用具

第一节 刀具的种类与用途

- 一、刀的种类和使用 8
- 二、刀具的保养 12

第二节 菜墩的选择与保养

- 一、菜墩的验选 13
- 二、菜墩的保养 14

第三节 磨石的种类及应用

- 一、磨石的种类 15



目 录

二、磨石的应用	15
---------------	----

第四节 刀工的基本原理

一、刀具的锋利与用力的关系	17
二、刀具的重量与用力的关系	17
三、刀具的运动速度与用力的关系	18



第三章 刀工技术要点

第一节 目测和指法的应用

一、目测作用	19
二、手掌和指法的作用	20
三、指法及其运用	22

第二节 刀工的基本要求

一、切好的原料应当整齐划一	24
二、切出的原料应当清爽利落	24
三、密切配合烹调的要求	25
四、掌握原料的性能	25
五、在同一菜肴中，几种原料的形状必须协调	26
六、注意物尽其用，不使原料浪费	26

第三节 刀工的加工对象

一、韧性原料	27
二、脆性原料	28
三、软性原料	28

目 录

第四节 刀工的基本姿势

- 一、操作要求 30
- 二、用刀方法 30
- 三、基本操作姿势 31

第五节 刀法

- 一、直 刀 法 33
- 二、平 刀 法 46
- 三、斜 刀 法 57
- 四、刮 刀 法 59



第四章 出肉、取料、去骨 与原料成形

第一节 出肉、取料、去骨

- 一、出肉加工 64
- 二、分档取料 68
- 三、整料去骨 76

第二节 改刀成型

- 一、块 80
- 二、片 81
- 三、条 与 丝 82
- 四、丁、粒、末 83

目录

五、茸、泥	83
-------------	----

第三节 花刀工艺型

一、斜一字花刀形	84
二、柳叶花刀形	85
三、交叉十字花刀形	86
四、月牙花刀形	87
五、翻刀形花刀	89
六、松鼠鱼花刀	91
七、菊花形花刀	92
八、麦穗形花刀	94
九、荔枝形花刀	95
十、双面连花刀	96
十一、十字花刀	97
十二、兰草花刀	98
十三、麒麟花刀	99
十四、松果形花刀	100
十五、蓑衣形花刀	101
十六、螺旋形花刀	103
十七、玉翅形花刀	104
十八、麻花形花刀	105
十九、凤尾形花刀	106
二十、鱼鳃形花刀	108



目 录

二十一、灯笼形花刀	109
二十二、如意形	110
二十三、剪刀形	112
二十四、锯齿花刀形	114
二十五、核桃花刀	115
二十六、梳子花刀	116



第五章 配 菜

第一节 配菜的意义与要求

一、配菜的意义	118
二、配菜的重要性	118
三、配菜的方法及程序	121
四、配菜的要求	121

第二节 配菜的原则与方法

一、配菜的原则	126
二、配菜的方法	129
三、菜肴的定名	134
四、单一料的配制实例	137
五、主辅料的配制实例	168
六、不分主次多种料的配制实例	184
七、分主次的多种料的配制实例	193
八、花式菜肴的配制实例	200

目 录

第六章 菜肴盛装与雕刻

第一节 菜肴盛装的一般要求

- 一、装盘的意义与要求 216
- 二、盛具的种类 218

第二节 凉菜的盛装

- 一、凉菜装盘的种类 220
- 二、凉菜装盘的方法 225

第三节 热菜的盛装

- 一、热菜盛装的方法 226
- 二、装盘应注意的事项 229

第四节 汤菜和火锅的盛装

- 一、一般汤菜的盛装 230
- 二、火锅的盛装 230

第五节 拼盘的应用

- 一、拼盘的意义 232
- 二、拼盘的作用 232
- 三、拼盘刀法 234

第六节 食品雕刻

- 一、食品雕刻的意义与注意事项 235
- 二、食品雕刻的原料 237
- 三、食品雕刻的工具 239



目 录

四、食品雕刻的表现方法及工作步骤	… 246
五、食品雕刻的刀法	…………… 249
六、雕刻成品的配色及保藏方法	…………… 252

第七章 我国主要地方菜

第一节 四大菜系

一、四川菜	…………… 254
二、山东菜	…………… 255
三、广东菜	…………… 256
四、江苏菜	…………… 257

第二节 其他地方菜

一、浙江菜	…………… 258
二、福建菜	…………… 259
三、安徽菜	…………… 259
四、湖南菜	…………… 260
五、北京菜	…………… 260
六、上海菜	…………… 261
七、湖北菜	…………… 261
八、河南菜	…………… 262
九、陕西菜	…………… 262
十、东北菜	…………… 263



目 录

第三节 民族风味菜

- 一、清真菜 264
- 二、朝鲜族菜 266
- 三、维吾尔族菜 266

第四节 官府菜

- 一、孔府菜 267
- 二、谭家菜 268

第五节 仿古菜

- 一、仿唐菜 269
- 二、仿宋菜 270
- 三、清宫菜 271

第六节 素菜

- 一、寺院素菜 273
- 二、宫廷素菜 273
- 三、民间素菜 273

第八章 筵席知识

第一节 筵席的种类及形式

- 一、我国传统筵席 276
- 二、酒会席 277

第二节 筵席菜肴的配置

- 一、筵席的内容 278



目 录



二、筵席中各类菜肴的比例关系	279
三、筵席菜的数量与质量	280
四、菜肴的美化与名菜、特色的配置 ...	281
五、筵席菜肴的色、香、味、形、器的配合	282
六、筵席菜肴的季节性	283
七、筵席点心和甜菜的配置	283
第三节 筵席的准备和上菜程序	
一、筵席的准备	284
二、筵席菜肴的上菜程序	285
第四节 餐厅布置与上菜礼节	
一、餐厅的布置	286
二、筵席的餐桌布置与席位的安排	287
三、上菜的礼节	288
第五节 筵席菜单知识简介	
一、筵席菜单	289
二、席单编制的原则	291
四、筵席成本的分配	294
五、席单的排菜格局	296
第六节 饮食美学的创造	
一、饮食美创造的基本原则和要求	298
二、饮食服务美	302
三、饮食环境美	304

第一章 概 述

第一节 刀工的重要意义

一、刀工的作用

人类加工食物的手段是烹饪，烹饪刀工，是为了人类更好的食用食物。精湛的刀工技艺使菜肴更加味美可口，并赋予浓厚的艺术色彩，进而引起人们的食欲，丰富人们的饮食生活。

当前，烹饪技术正在迅速发展，这就要求刀工技术不断改进和创新，要求我们认真学习烹饪刀工。

举世周知，中国菜肴以其独特的质、味、形、色、器五大属性著称于世，刀工技术就是构成菜肴属性的前提条件。也就是说烹饪技术的基础是刀工技术。

熟练地掌握刀工，不仅能为我们顺利学习烹饪技术创造良好的条件，也能使菜肴发生“形”的变化，而且能从百型争妍、丰富多姿的“形”的变化中，给食者以美的享受。

在我们享受美的艺术的同时，食欲大增，达到以欣赏促食欲的目的。食物“形”的变化，可以促进“质”的提高。要做到这一点，必须学好烹饪刀工。

二、烹饪自古重刀工

有着悠久历史的烹饪刀工，早在古代就有论述。《周礼·庖人》云：内饔“掌王及后子膳馐之割烹煎和之事”。可见，用刀具进行割配处理食物居于首位。《孟子·万章》亦载：《伊尹以割烹为相》，由此可知，我国烹饪鼻祖伊尹不仅是烹饪名家，而且也是一位刀法娴熟的高手。孔子云：“割不正不食”，也是对烹饪刀工的要求。西晋潘安赋云：“飞刀逞技电，剖星飞芒散，缕解离镬落，俎连翩雪累”，精确地描述了刀工的精湛技术。

在古代诗文中，诗人对于事厨者高超的刀工技术，也有粗彩的渲染。仅杜甫就有“无声细下飞碎雪，有骨已剝嘴春葱”等脍炙人口的诗句。清代董思白“主人之刀利如锋，主母之手轻且松，忽然窗下起微风，飘飘吹入九霄中，急忙使人追其踪，已过巫山十二峰。”的诗句，把厨师的刀工绝技夸张得更加淋漓尽致了。

古籍中文献的记录，有力地证明了古代烹饪的发展与提高，从来就与刀工的运用密切相关。

烹饪自古重刀工，通过对烹饪刀工的学习，可以激励我们更好的发扬古代刀工的光荣传统，做好烹饪工作。

三、刀工的社会需要

时代的车轮滚滚向前，推动社会不断发展。在建设社会主义的伟大时期，旅游事业也蓬勃发展，随着中高档饭店、酒家的大量涌现，国际友人对中国越来越多的访问，人民生活水平的普遍

提高，节假日请个厨师回家做家宴已成为一种时尚，人们对烹饪工作者提出了更高、更上档次的要求。

为了适应这种需要，培养在职厨师和未来的厨师——烹饪专科学校、烹饪职业高中的学生，提高他们的技术水平，已成为一个迫不及待的课题。

我们知道，作为一个优秀的厨师，不仅需要钻研全面的烹饪技术，而且要熟练掌握各种刀法技巧。如果没有一定的刀工技术，就不可能制出形象优美、味道绝伦、被誉为“艺术品”的美饌佳肴，更不可能充分满足社会需要。

纵观优美的菜型，无论南北菜系，都要借助于刀工体现出来。既有丁、丝、片、块之分，也有球、饼、丸、花（如各种腰花）之别。不仅要使成形原料大小一致，厚薄均匀，粗细相等，而且要清爽利落，断连分明，形态美观，惹人思食。至于那些经过刀工美化、被誉为“刀下生花，油里开花”的效果，就是运用鸡、鸭、腰子、鱿鱼等原料，运用刀工技法，剞上不同的花纹，经加热即卷曲呈各种美丽的花形（如麦穗形、菊花形、荔枝形等）而取得的。

黄鱼经过刀工美化后，放置油锅内浸炸，可以制成人们赞不绝口的“金蛙黄鱼”、“松鼠黄鱼”。特别是刀工与拼摆相结合，可以拼成具有高超艺术性、形象逼真的花、草、鸟、兽、鱼等花式象形的拼盘，如“鲤鱼跳龙门”、“孔雀开屏”、“仙鹤图”、“雄鹰展翅”等等。所有这些，都体现了刀工的精湛技艺和高超的艺术水平。

相反，倘若刀工技术不精，成形后的原料粗细不匀，大小不一，长短不齐，不但火候难以调节，而且必然出现生、老、焦、韧等现象，严重影响菜肴的“仪表”和“容貌”——“色”和

“形”，其结果必然使菜肴失去“质”和“味”的光彩。

因此，为了满足广大群众对美味的需要，钻研刀工技术，提高刀工水平，乃是当代在职厨师（特别是青年厨师）和未来的厨师——烹饪专科学校、中专学校、中技学校、烹饪职业高中的学生一项不可忽视的重要课题。

第二节 对刀工身体素质的基本要求

一、加强身体训练的意义

烹饪刀工，是一项劳动强度大、操作时间长，消耗体力多的工作，故对于从事刀工工作的人员的身体素质要求很高。

在进行刀工操作的时候，不仅需要持久的体力和耐力，也需要灵活的腕力和臂力，才能使刀技稳定，运刀自如，出刀有力，落刀准确，舒展大方，并且有鲜明的节奏感。否则，身体素质差，体力和耐力不足，在持刀操作时，必然失去工作的稳定性，致使刀法变形，降低技术及成形原料的规格质量，严重的甚至碰伤手指，造成工伤事故。

凡是刀工技术全面、技法娴熟、应变能力强的厨师，无论从体力上、耐力上以及指法和刀法上，都要做到灵活自如，落刀轻重得当，徐疾有度，有抑扬顿挫之妙，运刀时无论从前、后、左、右、上、下、反正，不同的角度、方向进刀和出刀，都要做到准确无误。这反映了一个厨师良好的身体素质，扎实的基本功。

因此，加强身体素质及手指、手腕、臂力的训练，增强体