



中国烹饪协会系列规划教材

中等职业学校旅游烹饪类专业“项目课程”教材

烹饪原料 加工技术

中国烹饪协会 组编
王克金 主编

Pengren Yuanliao
Jiagong Jishu



北京师范大学出版集团
BEIJING NORMAL UNIVERSITY PUBLISHING GROUP
北京师范大学出版社

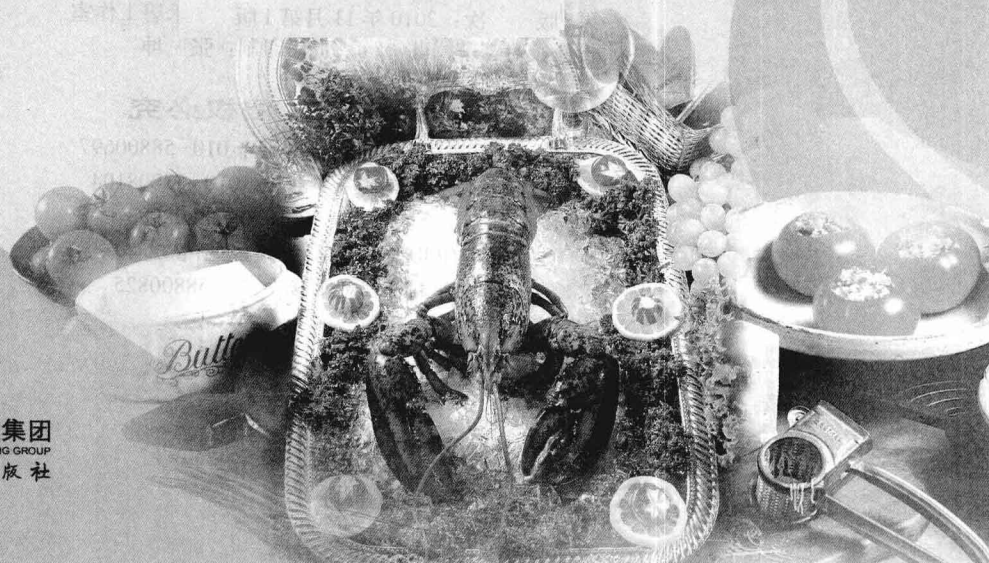


中国烹饪协会系列规划教材

中等职业学校旅游烹饪类专业“项目课程”教材

烹饪原料 加工技术

中国烹饪协会 组 编
王克金 主 编
王辉亚 副主编
吴希敏



北京师范大学出版集团
BEIJING NORMAL UNIVERSITY PUBLISHING GROUP
北京师范大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

烹饪原料加工技术 / 王克金主编. —北京: 北京师范大学出版社, 2010.11

中国烹饪协会系列规划教材

ISBN 978-7-303-11569-3

I. ①烹… II. ①王… III. ①烹饪—原料—教材②烹饪—原料—加工—教材 IV. ①TS972.111

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 186879 号

出版发行: 北京师范大学出版社 www.bnup.com.cn

北京新街口外大街 19 号

邮政编码: 100875

印 刷: 北京京师印务有限公司

经 销: 全国新华书店

开 本: 184 mm × 260 mm

印 张: 9.25

字 数: 205 千字

版 次: 2010 年 11 月第 1 版

印 次: 2010 年 11 月第 1 次印刷

定 价: 18.80 元

策划编辑: 姚贵平

责任编辑: 姚贵平

美术编辑: 高 霞

装帧设计: 弓禾碧工作室

责任校对: 李 茵

责任印制: 张 坤

版权所有 侵权必究

反盗版、侵权举报电话: 010-58800697

北京读者服务部电话: 010-58808104

外埠邮购电话: 010-58808083

本书如有印装质量问题, 请与印制管理部联系调换。

印制管理部电话: 010-58800825

序

随着社会经济的发展,外出旅游成为人们健康生活的重要方式之一,这为旅游业和旅游职业教育提供了强大的发展动力。

旅游职业教育的发展应以课程、教学与教材改革来做最佳的抓手。职业教育是不同于普通教育的一种教育类型,其课程、教学与教材要与生产过程、职业资格要求、职业岗位对从业人员的素质需求有效对接。

为促进旅游业和旅游职业教育的健康、科学发展,培养道德修养好、技能水平高和综合能力强的高素质、应用型旅游人才,中国烹饪协会与北京师范大学出版社于2007年年底联合启动了旅游专业教学改革的研究,对旅游职业教育的课程、教学与教材进行全方位探讨。我们认为,旅游职业教育的课程、教学与教材应突出三大特点:一是聚焦职业能力的培养,并紧紧围绕这一目标设计课程与教材。二是整合教学过程与工作过程。事实证明,只有能将原理、知识与工作过程有机融通的人,才是具有职业能力的人。教学过程、教材内容必须与工作过程无缝对接。三是创新课程与教材结构,即根据职业能力养成的规律对课程结构进行整体设计,包括内容呈现顺序与方式等。

在此基础上,我们组织了优秀的旅游行业专家、企业从业人员和具有丰富教学经验的教师共同开发了体现新理念、突出新特色、适应新形势的“旅游专业‘项目教学’系列规划教材”。本套教材具有以下特点。

1. 先进性。围绕学生职业能力的培养,选择内容、设计形式、编排体例,既充分反映旅游行业新知识、新规范、新信息与新技能,又充分反映旅游职业教育教学改革的新理念、新要求、新特点与新形式。

2. 新颖性。以“项目教学”为主线安排结构,设有项目介绍、任务描述、案例分析、综合实训等栏目,并配有丰富的图片资料,形式活泼,可读性强。

3. 仿真性。尽量按照旅游行业的职业岗位群创设学习情境,引导学生在仿真的情境中反复练习,形成职业能力。

4. 综合性。在关注生产过程的同时,兼顾相应职业资格考试要求。在相关教材中专门列明职业资格考试的要点,把学历教育与职业资格考试有机结合起来,为学生在取得学历的同时获取职业资格证书奠定基础。

本套教材作为中国烹饪协会与北京师范大学出版社联合推出的旅游职业教育教学改革成果,获得了来自全国各地的专家、学者和教师的大力支持和参与,进行了辛苦的探索和大大的创新。但由于教学改革是一项复杂的系统工程,不可避免地存在着局限性,恳请广大读者提出宝贵意见,以便我们今后修订并不断完善。

中国烹饪协会常务副会长
2010年7月8日于北京



内容简介

本教材系统地介绍了各种烹饪原料的初加工、细加工，各种刀法的运用，常见原料成形的方法及规格，菜肴的命名方法，一般菜和花色菜的配制等。主要包括：烹饪原料加工概述，烹饪原料加工技术的工具及技术准备，鲜活原料的初步加工，刀法与原料成形，分档取料、整料出骨，干货原料的涨发及配菜。

本教材按照中等职业学校烹饪专业的培养目标，结合烹饪行业原料加工技术岗位的具体要求，使学生学以致用，增强了本教材的实用性、实践性、针对性和可读性。

前

言

烹饪原料加工技术作为烹饪专业的基础课,对提高烹饪专业学生的理论水平和动手能力,提高厨师的技术水平,具有非常重要的作用。本教材适合中等职业如下烹饪专业使用,也可作为烹饪行业人员培训和职业资格考试参考用书,主要特点如下。

第一,以就业为导向,以培养技能人才为目标,注重实践能力的培养,具有较强的实践性。中等职业学校烹饪专业教育的目标就是培养烹饪行业所需的技术人才。学生经过两三年的学习进入工作岗位就能够胜任各个岗位的工作。本教材使学生通过认真学习原料加工技术的各个环节,到工作岗位上就会得心应手。

第二,以案例引导、思考问题贯穿全书,让学生带着思考学习,增强了可读性。本教材每个项目都配有导读,每个任务都配有“任务描述”、“案例思考”和“想一想”等,使学生在学之前就对本任务要学习的内容有所了解,并以行业中可能出现的部分问题为案例,让学生带着疑问学习,大大提高了学习效率。

第三,将学历教育与职业资格认证考试相结合,增强了适应性。本教材克服了以往部分教材学历教育与职业资格认证考试相脱节的现象,增强了适应性。

第四,操作过程所插图片具有连贯性,让学生一看就懂,一学即会。本教材插入了近300幅图片,详细地将操作性比较强的技术加工展现出来,增强了教材的趣味性和实用性。

第五,“练一练”和“综合实训”的可操作性强,可以巩固所学理论知识,提高学生实际操作能力。

本教材的绪论和项目二由王克金编写,项目一由张金华编写,项目三由王辉亚编写,项目四由邓德文编写,项目五由张东亚编写,项目六由吴希敏编写。

本教材在编写过程中参考了许多相关教材,在此向各位作者表示感谢与致意。由于编者水平有限,错误和疏漏在所难免,恳请读者批评指正。

编 者
2010年9月

目 录

绪论	1
一、烹饪原料加工技术概述	1
二、烹饪原料加工流程及学习方法	1
项目一 烹饪原料加工的工具及技术准备	6
任务一 烹饪原料加工器具的种类、选择、使用、保养	6
一、刀具	6
二、砧板	9
三、油石	11
任务二 磨刀技术	12
一、磨刀的准备	12
二、磨刀的身体姿势和手法	13
三、磨刀的方法	13
四、刀锋的检验	14
任务三 刀工操作规范与要求	14
一、刀工的含义和作用	15
二、刀工前准备	16
三、操作姿势	17
四、运刀	17
五、刀工操作的基本要求	18
项目二 鲜活原料的初加工	21
任务一 鲜活原料初加工概述	21
一、鲜活原料初加工的作用	21
二、鲜活原料初加工的原则	22
三、鲜活原料初加工的方法	23
任务二 新鲜蔬菜的初加工	24
一、新鲜蔬菜初加工的要求	25
二、新鲜蔬菜初加工的质量标准	25
三、新鲜蔬菜的初加工方法	25
四、新鲜蔬菜的初加工实例	26
任务三 家禽的初加工	33
一、家禽初加工的要求	33
二、家禽初加工的质量标准	34

三、家禽初加工的方法	34
四、禽类初加工实例	35
五、家禽内脏的初加工	37
任务四 家畜内脏及四肢的初加工	39
一、家畜内脏及四肢初加工的要求	40
二、家畜内脏及四肢初加工的质量标准	40
三、家畜内脏及四肢初加工的常用方法	40
四、家畜内脏及四肢的初加工实例	41
任务五 水产品的初加工	44
一、水产品初加工的要求	44
二、水产品初加工的质量标准	45
三、水产品初加工的方法	45
四、水产品初加工实例	47
项目三 刀法与原料成形	52
任务一 刀 法	52
一、刀法的定义	52
二、刀法的分类及应用	53
任务二 原料成形与规格	67
一、块的成形与规格	68
二、段的成形与规格	69
三、片的成形与规格	70
四、条的成形与规格	73
五、丝的成形与规格	73
六、丁、粒、末的成形与规格	75
七、茸、泥、球珠的成形与规格	76
八、料头的成形与规格	76
九、花形原料的成形与规格	80
项目四 分档取料与整料出骨	86
任务一 出肉加工	86
一、出肉加工的要求和作用	86
二、常见烹饪原料出肉加工的实例	87
任务二 分档取料	90
一、分档取料的意义和基本要求	91
二、家禽的分档取料	91
三、猪的分档取料	93
四、牛的分档取料	94
五、羊的分档取料	96
任务三 整料出骨	97
一、整料出骨的作用	98
二、整料出骨的要求	98
三、鸡的整料出骨方法	98

四、鱼的整料出骨方法	101
项目五 干货原料的涨发	104
任务一 干货原料的涨发与涨发要求	104
一、干货原料涨发的概念	104
二、干货原料涨发的目的	105
三、干货原料涨发的要求	105
任务二 干货原料涨发的方法	106
一、水发	106
二、碱发	108
三、油发	109
四、火发	109
五、晶体发	109
任务三 常见干货原料涨发实例	110
一、植物性干货原料涨发实例	110
二、动物性干货原料涨发实例	112
三、原料涨发后的保管	118
项目六 配菜	120
任务一 配菜的意义与作用	120
一、配菜的意义	120
二、配菜的作用	121
任务二 配菜的基本要求与方法	122
一、配菜的基本要求	122
二、配菜的基本方法	124
任务三 中餐菜肴的命名	129
一、中餐菜肴命名的重要性	129
二、中餐菜肴命名的特点	130
三、中餐菜肴命名的方法	131
任务四 花色菜肴的配制方法	133
一、蒙	133
二、贴	134
三、酿	134
四、卷	134
五、嵌	134
六、排	134
七、扎	134
八、包	134
参考文献	136

绪 论

将烹饪原料经过加工后为烹调准备一定数量且成形的烹饪原料，是烹饪行业中重要的一个工作岗位，是烹制菜肴过程中的一个重要环节。烹饪原料加工可分为初加工和细加工，烹饪原料加工质量的高低对菜肴质量的影响非常重要。作为烹饪工作者，我们只有学好烹饪原料加工技术，今后在烹制菜肴的过程中才会心中有数，才能有的放矢，为我们传承中国烹饪技术和饮食文化打好基础。

一、烹饪原料加工技术概述

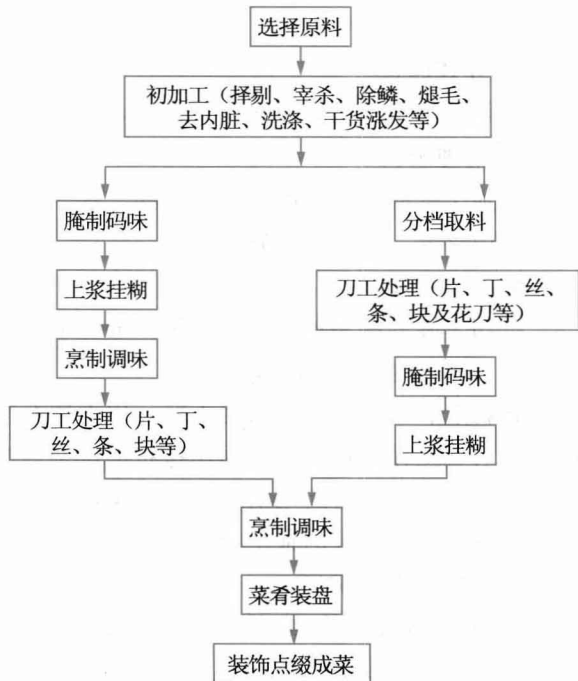
在距今 100 多万年以前人类就开始对食物原料进行加工，到了石器时代，开始出现使用原始的石刀、石斧、贝壳等对烹饪原料进行加工。后来过渡到使用铜器、铁器，发展到现在以使用不锈钢为主的器具对烹饪原料进行加工，使得烹饪原料加工的技术水平越来越高。早在春秋战国时期，孔子就提出了“食不厌精，脍不厌细”的主张。说明当时烹饪原料加工技术已受到一定的重视，饮食业已经将原料加工技术当作厨师必备的基本功。到了东汉末年，炉案有了明显分工，使得烹饪原料加工技术有了质的提高。现在虽然有许多高科技的烹饪设备应用于烹饪原料加工过程中，大大提高了烹饪原料加工技术的效率，但还不能完全代替手工操作，烹饪原料加工技术仍是一名厨师必备的。

烹饪原料加工技术就是将烹饪原料经过初加工、刀工处理及合理搭配后为烹制菜肴做准备的整个操作技术。由于烹饪原料众多、其性质各异、烹饪用途不同，其加工方法也不同。如新鲜蔬菜中带有泥沙污物、黄叶、老根、粗皮等，需要洗涤、择除后进行刀工处理；水产、家禽、家畜及内脏等原料中含有不能食用的部分，需要经过洗涤、去骨、去皮、宰杀、去内脏、去鳞、焯毛、除杂等加工后再进行刀工处理；干货原料需要用水发、碱发、油发、盐发等方法处理后再进行刀工处理。

二、烹饪原料加工流程及学习方法

在烹饪行业中，由于制作菜肴的方法不同，对烹饪原料加工的时机也有所区别。如右图所示。

整个烹饪原料加工技术工作在厨房中是如何正常运转的，作为一名烹饪工作者必须十分清楚，才能为驾驭好厨房这艘航空母舰做好铺垫，所以我们必须了解在厨房中烹饪原料加工是如何运转的。



(一)烹饪原料加工工艺流程



1. 准备工作

烹饪原料加工人员是厨房中的先锋队，每次上班后，作为烹饪原料加工人员，要马上进入工作状态，积极为原料加工做准备，主要包括：将用于择、削、剔等的刀具与盛放原料的器具放在固定的位置上，便于蔬菜择剔加工时使用，以操作使用方便为标准；将用于带骨类原料初加工使用的，已经过消毒处理的刀、砧板、抹布、盛器等用具，放在操作台的固定位置上；将盛放不同种类废弃物的桶准备好，放在适当的位置，以便盛放择、削、剔下来的废弃物等。

所有用具、工具必须符合卫生标准。具体要求是：摆放整齐，使用方便；各种料盒、刀、砧板、抹布应干爽、洁净，无油渍、污物，无异味；盛放各类废弃物的垃圾桶要有垃圾桶盖。

2. 检验原料

检验原料是保证食物安全和菜肴质量的重要保证。具体要求是：到食品仓库领取当天当次所需的各种烹饪原料，包括主配料和调味料；将领取的蔬菜类原料、肉类原料、水产品类原料搬运到初加工间内，分放在各专业分工组的柜案上；按规定的质量标准对领取的蔬菜、肉类、水产品原料的新鲜度、品质进行检验，凡不符合要求的一律拒绝领取或退回仓库；将领用的不能立即加工完的水产、肉类等新鲜原料，立即放入初加工间的冷藏柜中。

3. 加工原料

加工原料包括新鲜蔬菜的加工、家畜类的加工、家禽类的加工、水产品类的加工、干货原料的涨发及切配处理。

4. 分装原料

将初、细加工后的原料按要求装入相应器皿，用于进一步加工。

5. 清理余料

将加工好的未使用的蔬菜、肉类、水产品等原料，放入专用料盒内，包上保鲜膜，放入冷藏柜内存放，便于下一餐再用。

6. 清理货架

将用于陈列蔬菜加工品的货架，进行全面整理。

7. 清理台面、水池、地面

将料盒、刀、砧板等清洗干净，用干抹布擦干水分，放回货架固定的存放位置或储存柜内，然后将操作台台面及四周用抹布擦拭两遍晾干；清除水池内的污物杂质，用浸过洗洁精的抹布内外擦拭一遍后用清水冲洗干净，再用干抹布擦干；先用笤帚扫除地面垃圾，用浸过热碱水或清洁剂溶液的拖把拖一遍，再用干拖把拖净地面。

8. 清理冰箱与除霜

定期将冷藏柜(箱)内所有物品取出，关闭电源，使柜内冰霜自然解冻，用抹布反复擦拭2~3遍，使柜内无污物水渍，再将原料放回原处，并接上电源。

9. 清洗卫生工具及抹布

把打扫卫生使用的工具用清洁剂清洗干净，用清水冲洗干净后控净水分，放回指定位置晾干；所有抹布先用热碱水或洗洁精溶液浸泡、揉搓，捞出拧干后，用清水冲洗两遍，拧干后晾干。

(二) 烹饪原料加工技术的学习方法

烹饪原料加工技术的高低是决定一名厨师厨艺水平的一个重要方面。作为烹饪专业的学生必须重视烹饪原料加工技术的学习，要想学好烹饪原料加工技术，掌握行业前辈精湛的烹饪原料加工技术和丰富经验，应从以下几个方面加以注意：

第一，掌握烹饪原料的选料知识和合理运用。

第二，注重对烹饪原料加工、涨发、切配技术的学习和练习。

第三，苦练基本功。要吃苦耐劳，长时间反复练习，力求熟练掌握加工的技能与技巧，达到“稳、准、狠、快”。

第四，不断超越前辈的历史局限性，大胆运用新科技、新工艺、新设备，敢于创新，不断提高。



小贴士

国家职业资格中式烹调师分为五个等级，分别为：初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、高级技师（国家职业资格一级）。鉴定方式分为理论知识考试（笔试）和技能操作考核。理论知识考试采用笔试方式，满分为100分，60分及以上为合格。理论知识考试合格者参加技能操作考核。技能操作考核采用现场实际操作方式进行，技能操作考核分项打分，满分为100分，60分及以上为合格。下面将中式烹调初、中、高级工对烹饪原料加工技术的要求及其在职业技能鉴定中所占分值比例列出供参考。

中式烹调师职业初级工对烹饪原料初加工、切配的技能要求

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
烹饪原料初加工（在职业技能鉴定考级中占理论知识的20%，技能操作的10%）	鲜活原料的初加工	能按菜肴要求正确进行原料初加工	烹饪原料知识，鲜活原料初加工原则、方法和技术要求，常用干货的水发方法
	常用干货原料的水发	能够合理使用原料，最大限度地提高净料率	
	环境卫生清扫和用具的清洗	操作程序符合食品卫生和食用要求	

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
烹饪原料切配(在职业技能鉴定考级中占理论知识的 20%, 技能操作的 30%)	一般畜禽类原料的分档取料	能够对一般畜禽原料进行分档取料	家畜、禽类原料各部位名称及品质特点, 分档取料的要求和方法
	原料基本形状的加工, 如切丝、片、丁、条、段等	操作姿势正确, 符合要领; 合理运用刀法, 整齐均匀; 统筹用料, 物尽其用; 工作中保持清洁	刀具的使用保养; 刀法中的直刀法、平刀法、斜刀法
	配制简单菜肴	主配料相宜	冷热菜的配菜知识
	拼摆简单冷菜	配料、布局合理	

中式烹调师职业中级工对烹饪原料初加工、切配的技能要求

(中级工对初级工的各项技能要求都要掌握)

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
烹饪原料的初加工 (在职业技能鉴定 考级中占理论知识 的 15%, 技能操作 的 10%)	鸡、鱼等的分档取料	剔骨手法正确, 做到 肉中无骨, 骨上不带肉	腌腊制品原料初加 工方法, 干货原料涨发 中的碱发、油发等方法
	腌腊制品原料的加工	认真对待腌腊制品 原料加工和干货涨发中 的每一个环节, 对不同 原料、不同用途使用不 同方法, 做到节约用料, 物尽其用	
烹饪原料切配(在 职业技能鉴定考级 中占理论知识的 25%, 技能操作 的 30%)	干货原料的涨发		
	各种原料的成形及花刀 的运用	刀工熟练, 动作 娴熟	刀工美化技法要求
	配制本菜系的菜肴	能按要求合理配菜	配菜的原则和营养 膳食知识
	雕刻简易花形, 对菜肴 作点缀装饰	点缀装饰简洁、明 快、突出主题	烹饪美术知识
	维护保养厨房常用机具	能够正确使用和保 养厨房常用机具	厨房常用机具的正 确使用和保养方法

中式烹调师职业高级工对烹饪原料初加工、切配的技能要求
(高级工对初、中级工的各项技能要求都要掌握)

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识
烹饪原料初加工(在职业技能鉴定考级中占理论知识的 15%, 技能操作的 5%)	整鸡、整鸭、整鱼的出骨	整鸡、整鸭、整鱼出骨应下刀准确, 完整无破损, 做到综合利用原料, 物尽其用	鸡、鸭、鱼骨骼结构及肌肉分布
	珍贵原料的质量鉴别及选用	能够鉴别珍贵原料质量并选用	珍贵原料知识及涨发方法, 干货涨发原理
	珍贵干货原料的涨发	能够根据干货原料的产地、质量等, 最大限度地提高出成率	
烹饪原料切配(在职业技能鉴定考级中占理论知识的 30%, 技能操作的 25%)	制作各种茸泥	茸泥制作精细, 并根据不同需要准确达到要求	各种茸泥的制作要领
	切配宴席套菜	冷菜造型完美, 刀工精细	宴席知识
	食品雕刻与冷菜拼摆造型	食品雕刻及拼摆造型形象逼真	烹饪美术知识

项目一

烹饪原料加工的工具及技术准备



项目介绍

烹饪原料加工的工具是指烹饪加工过程中所使用的器具,包括刀具、砧板、磨刀石等。对刀具、砧板、磨刀石的正确选择、使用、保养方面的知识学习,是烹饪初学者准备工具的第一课。磨刀技术是充分展示精湛刀工的基础,是烹饪初学者操作实践的第一课。刀工的作用和要求分别介绍了刀工在烹饪中的作用及对烹饪工作者的要求,从理论方面要求烹饪初学者作必要了解,以便于用来指导实践操作。本项目主要介绍刀具、砧板、磨刀石的种类、选择、保养、使用,磨刀技术,刀工的作用和要求等方面的知识。

任务一

烹饪原料加工器具的种类、选择、使用、保养



任务描述

对烹饪原料加工器具的种类和使用知识的了解,可以为我们以后正确运用各种器具加工烹饪原料打下良好的基础,本任务介绍了不同的烹饪原料加工器具的特点和使用过程中应注意的问题,要求学生能正确选择各种烹饪原料加工器具。



案例与思考

阿旺由于中考成绩不理想,没有机会就读普通高中。都说天荒灾年饿不死手艺人,学厨艺是一家人共同商量的结果。前不久在父母的陪同下,阿旺满怀信心到省属重点中职烹饪专业报了名。新学期就要开学了,阿旺却犯了愁。原来,他正为准备厨具而苦闷。由于他对厨具方面没有任何经验,这可真难为了他。

上述案例实际上反映了烹饪初学者普遍存在的一种现象,如何准备好菜刀和磨刀石确实是烹饪初学者首当其冲需要考虑的问题。正确全面地了解菜刀、砧板及磨刀石的特性,是烹饪教师首先要帮助他们解决的实际困难。



想一想

我们专业上需要运用哪些菜刀?

一、刀具

烹饪初学者必须具备相关刀具的种类、用途、使用、保管以及保养等方面的知识。由于制作菜品所用的烹饪原料种类繁多,性质各异,只有掌握不同类型的刀具的性能和用途,才能根据原料的性质,选用合适类型的刀具将不同性质的烹饪原料加工成形态各异、整齐均匀

的样式,适应各种烹调技法的需要。

(一)常用刀具及用途

刀具是指专门用于切割食物的工具。刀具的种类很多,形状、功能各异,分类方法也很多。从制作工艺上看,有传统民间火炉煅打铁刀和现代机器压制不锈钢刀两种。除一些特殊用途的刀具以外,大多刀具的刀形都比较近似,由刀柄(A)、刀背(B)、刀膛(C)、刀刃(D)等组成,只不过刀刃与刀膛形成的尖劈角不同,如图1-1所示。按刀具的用途不同,一般可分为片刀、砍刀、前切后砍刀以及其他类刀具。

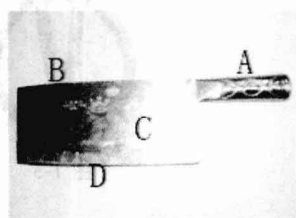


图 1-1

1. 片刀

片刀又称薄刀、批刀,以广州桑刀为代表,这种刀有全不锈钢和木(塑料)柄之别,重约500g,窄而长、轻而薄,刀刃与刀膛之间形成的尖劈角最小,刀刃锋利,钢质纯硬。适于切或片精细无骨的动物性或植物性原料。做凉菜时常使用这种刀。这种刀使用灵活方便,但不可切带骨或坚硬的原料,否则易伤刀刃,如图1-2所示。

2. 砍刀

砍刀又称骨刀、厚刀,这种刀的重量约1000g以上,刀背厚,刀刃与刀膛之间形成的尖劈角最大,刀柄刻有花纹产生摩擦,可防砍料时脱手。此刀专门用于砍带骨的动物性原料,刀刃不缺口,不卷刃,但不易切成片,如图1-3所示。



图 1-2

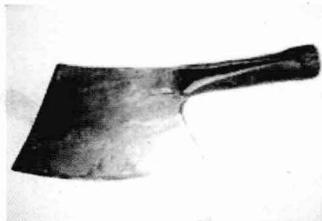


图 1-3

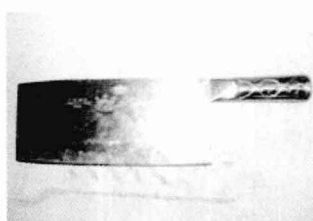


图 1-4

3. 前切后砍刀

前切后砍刀又称文武刀,这种刀重量约在700~1000g之间,前刀刃部分较薄,后刀刃略厚,近似砍刀。此刀前可切、片较精细的烹饪原料,后可砍带骨或较硬的烹饪原料。由于它具有多种功能,故称文武刀,如图1-4所示。

4. 剪刀

剪刀是采用优质纯不锈钢材料制成、强度高、重量轻,刀口锋利,刀把有塑料制作的,也有全部钢制的。剪刀适用于酒店的厨房剪干辣椒、剪虾须等原料的加工,如图1-5所示。

5. 片鸭刀

片鸭刀由木制或塑料手柄与不锈钢刀刃组成。此刀外形狭长、重量轻、刀口锋利。在酒店中可用片烤鸭、片烤乳猪、旋切鱼等,如图1-6所示。

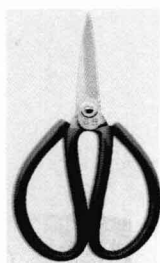


图 1-5



图 1-6



图 1-7

6. 刻花刀

刻花刀由木制手柄和不锈钢刀刃组成。样式有直柄单刃刀和收折单刃刀两种。此类型刀重量轻、刀刃前端尖锐、刀口锋利。适合于雕刻各种花卉、虫鸟和人物，如图 1-7 所示。

7. 刨刀

刨刀由塑料手柄和置于手柄前端不锈钢的方口刀头组成。刨刀外形美观、重量轻、刀口锋利。刨刀适用于瓜果类、茎类等蔬菜的去皮，如图 1-8 所示。

8. 锯齿刀

锯齿刀是采用优质纯不锈钢材料制成、强度高、重量轻，刀锋呈锯齿，刀柄为塑料或木制。锯齿刀适用于酒店中切蛋糕，面包等，如图 1-9 所示。

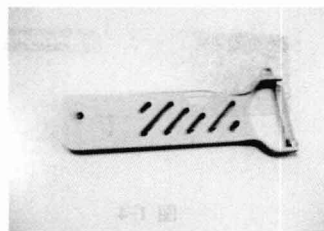


图 1-8



图 1-9

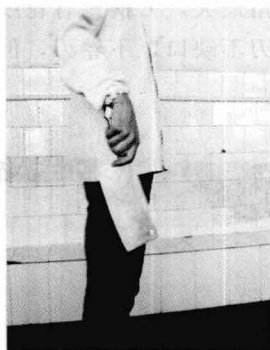


图 1-10

(二) 刀具的选用与保管

除了对刀形及用途选择外，刀刃的硬度、刀的重量也应作为参考。每次用完刀后，要将其洗净后用洁布擦干净晾干，防止刀身氧化生锈，失去光度和锋利。刀用完后，要插在刀架上，或固定的位置以免碰在其他硬物上损坏刀刃，甚至造成刺伤。长时间不用的刀，要在刀面上涂层薄薄的油，以防生锈。严禁将刀砍在砧板上。



小提示

1. 在拿菜刀走动时，应将菜刀握在身侧、刀刃向后，不要前后摆动，如图 1-10 所示。