



中国餐饮业老板、主管和
从业人员的思想库和工具库

餐饮经营与管理

唯高◎主编

Dao Gong

刀工，是中国菜的一大特色，块、片、条、丁、丝、末等形态多变；切、拉、剁、刮，手法灵活；雕镂细刻更是举世无双。

●『人巧不如家什巧』。学习烹调就要先学会刀工，刀工有多种运刀方法，需要经过长期坚持不懈地磨练才能达到娴熟的程度。

9

唯高餐饮
经典书库

中国物资出版社



中国餐饮业老板、主管和
从业人员的思想库和工具库

餐饮经营与管理

唯高◎主编

Dao Gong

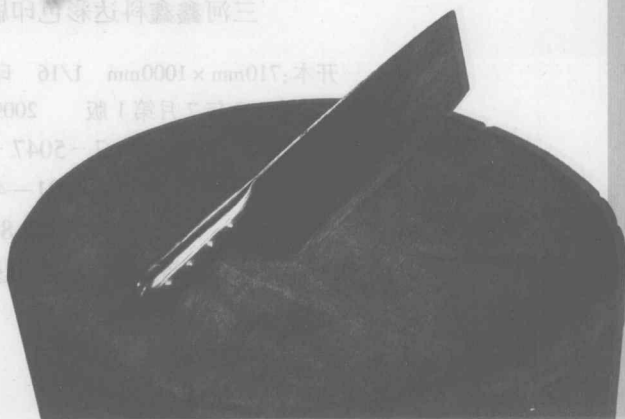
刀工，是中国菜的一大特色，块、片、条、丁、丝、末等形态多变；切、拉、剁、刮，手法灵活；雕镂细刻更是举世无双。

『人巧不如家什巧』。学习烹调就要先学会刀工，刀工有多种运刀方法，需要经过长期坚持不懈地磨练才能达到娴熟的程度。

9

唯高餐饮
经典书库

中国物资出版社



图书在版编目(CIP)数据

刀工/唯高主编. —北京:中国物资出版社,2009.7

ISBN 978 - 7 - 5047 - 3066 - 4

I. 刀… II. 唯… III. 烹饪—原料—加工 IV. TS972.111

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 052601 号

策划编辑 黄 华

责任编辑 黄 华

责任印制 方朋远

责任校对 孙会香 梁 凡

中国物资出版社出版发行

网址:<http://www.clph.cn>

社址:北京市西城区月坛北街 25 号

电话:(010)68589540 邮编:100634

全国新华书店经销

三河鑫鑫科达彩色印刷包装有限公司

开本:710mm × 1000mm 1/16 印张:16.5 字数:277 千字

2009 年 7 月第 1 版 2009 年 7 月第 1 次印刷

书号:ISBN 978 - 7 - 5047 - 3066 - 4/TS · 0034

印数:0001—4000 册

定价:29.80 元

(图书出现印装质量问题,本社负责调换)

总 序

乘改革开放的快车，经历了三十年的风风雨雨，现今的中国餐饮业已经成为市场化程度最高、竞争最激烈、发展速度最快的行业之一。它曾经吸引了成千上万投资者的目光，并给了其中许多人以丰厚的回报。只有经营过餐饮企业的人才会明白，日进万金其实不是神话，而是完全能够实现的事情。

但是，面对新开的餐馆越来越多、赔钱的餐馆也日渐增多的残酷现实，不少业内人士既感到惶恐不安，又感到困惑不已。为什么昨天还客似云来的海鲜城，今天却少有人问津？为什么仅一墙之隔的两家火锅店，一家烟雾腾腾，一家却锅冷人稀？为什么麦当劳、肯德基等洋餐馆能春夏秋冬没有淡季，而不少中餐馆却时冷时热，有时甚至该旺不旺？为什么有些昨天还几乎是一贫如洗的下岗职工，今天已经变成了腰缠万贯的餐馆老板；而有些昨天还是指指点点地吆喝着的老板，今天却又重新回到了打工仔的行列……

据我们调查得知，从投资者、老板到各级从业人员，都很想探究所有这些问题的奥秘，很想在餐饮业这一宝山中挖到金矿。但是，一个实际困难却摆在他们的面前，那就是在茫茫书海中，介绍健康食品、家庭菜式的不少，但介绍怎样开办、经营餐馆的书籍却不多，即便有也是零零碎碎，且不够通俗易懂，缺乏可操作性。现在，我们可以满怀信心地告诉读者，这个困难可以解决了！

我们在经过长期准备和酝酿之后，与中国物资出版社、广东烹饪协会、香港维高餐饮经营管理策划公司联合策划、出版了《唯高餐饮经典书库》系列丛书，填补了这方面的空白，以推动中国餐饮业的发展，帮助众多餐饮业老板和从业人员圆其创业梦与发财梦。

《唯高餐饮经典书库》系列丛书的作者们，既有资深的餐饮业老板、总经理、高层主管和培训人员，也有专家、教授、作家、记者和编辑，他们都以强烈的责任心，深入餐饮业基层，对老板、员工反复采访，收集了大量的第一手资料，并认真研究餐饮业理论知识。本系列丛书，是他们为餐饮业创造的宝贵财富。

本系列丛书涵盖的范围广，涉及餐馆运作的方方面面，包括经营



技巧、经营理念、管理方法、服务技能和员工培训等许多细节，内容极其丰富，知识面极其广阔，因而具有全面性和实用性。

本系列丛书既有深入浅出的理论阐述，也有生动有趣的实例，可操作性强，可读性也强。

本系列丛书还力求在创作理念上与时代同步，有一定的超前性，蕴涵着一定的指导意义。

我们深信，《唯高餐饮经典书库》系列丛书一定会成为广大读者的良师益友，一定会为他们带来美好的“钱景”。

唯 高

2009 年 2 月

前言

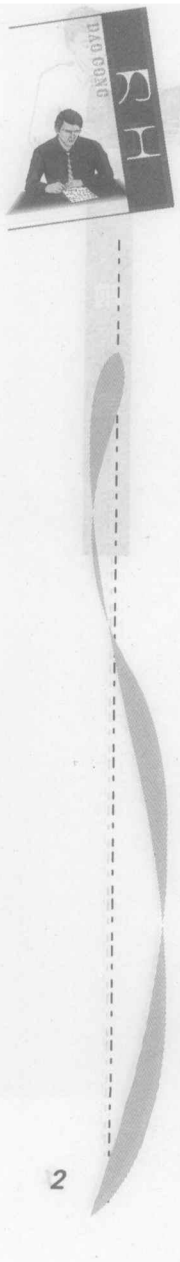
中国菜的烹调技术优胜于其他国家，主要在于中国人有着历史悠久的“民以食为天”的文化意识。

中国刀工之名目繁多、精妙，也是举世之冠。而烹调艺术的呈现，首先就表现在刀工上。刀工就是根据烹调与食用的需要，将各种原料加工成一定形状的操作技术，也可以说，刀工是把烹调原料加工成符合烹调的各种形状的运刀方法。刀工，是中国菜的一大特色，块、片、条、丁、丝、末等，形态多变；切、锯、推、拉、剁、削，手法灵活；雕镂细刻，更是举世无双。孔子《鲁论》中的“脍不厌细”、庄子《庖丁解牛》中的“游刃有余”、张衡《汉赋》中的“鸾刀缕切”，说的都是刀工之妙。

刀工与菜肴的出品有着直接的关系，刀工的好坏，影响着菜肴的出品，影响着成本的控制，影响着餐馆的生意，甚至影响着厨师的经济收入。刀工技艺高超的厨师，往往是餐馆的抢手货，而有些精通刀工技艺的大师傅甚至被尊称为“刀神”。因此，要想成为一个口碑出众的“刀神”，就必须脚踏实地地钻研技术，而不是光凭“天花龙凤”的吹嘘就能奏效。刀工是厨师的重要技艺之一，也是厨师赚钱的手段之一，更是厨师提高自我价值的重要手段。从常用鲜活原料的蔬菜、水产品、禽类、畜类的初加工，到常用动物的分割出骨；从冷盘拼制，到食品雕刻，甚至是餐馆现场操作表演，全都离不开刀工。可以说，刀工在菜肴的出品中占据着重要的地位。刀工不仅决定着菜肴的形状，而且影响菜肴的色、香、味和营养成分以及人体的消化吸收。刀工，实际上是一种功力，它不仅要求技术精熟，还要求有艺术基础。经刀工处理后的原料，既要适用于合理烹调，又要整齐美观，使人们在享受美食之余，也能赏心悦目。我国一些地方菜肴特点的形成、发展，与刀工技术有着直接的关系。娴熟的刀工技术配合营养科学、卫生科学、食品科学等知识，就能创造出更多的菜肴新品种。

“人巧不如家计巧”。学习烹调就要先学会刀工，刀工有多种运刀方法，需要经过坚持不懈的磨炼，才能达到娴熟的程度。本书以文字为主，图解为辅，简明扼要地介绍各种专业而巧妙的烹调刀工，





易学易懂，是一本独特而实用的烹调工具书。本书的刀工知识介绍是目前的烹调工具书中最为详尽的，但刀工的掌握关键在于实操，勤学苦练，才能熟能生巧。本书第一章是介绍刀工技术的概况；第二章是介绍常用鲜活原料的刀工处理；第三章是介绍剔骨的刀工技术；第四章是介绍刀工的应用技术；第五章是介绍美化刀工；而第六章和第七章则是介绍刀工与配菜、冷盘的关系和实例。限于篇幅，原本打算设置的“图解刀工”这一刀工实例章节以及刀工与雕刻、果盘和表演等章节，也只能另卷再叙了；而有关刀工与配菜、冷盘的章节，也只能点到即止，不能展开阐述。但请读者不要失望，我们将陆续编写有关刀工系列的图书，继续介绍刀工的各种技巧。相信大家都知道刀工与火候是一对“最佳拍档”，也知道“三分刀工，七分火候”之说。为此，我们还将推出《火候》一书，在这本书中，我们将继续探讨刀工与火候的关系，敬请大家留意。

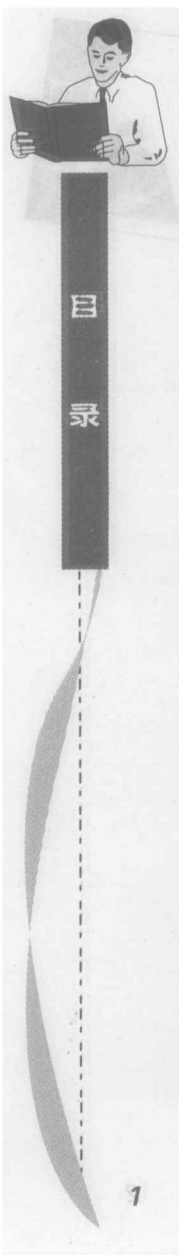
在编写本书的过程中，我们请教了国家特三级厨师谭国辉等一些德高望重的厨师，同时也参考了海内外的大批烹调书籍中刀工的有关章节，在此，我们一并致谢。也敬请各位读者提出批评指正。

唯 高

2009年2月

目 录

第一章 刀工技术	(1)
第一节 刀工技术的基本要求	(3)
第二节 厨房的砧板部和水台部	(7)
第三节 刀具的种类及用途	(8)
第四节 刀具的操作姿势和保养知识	(11)
第五节 砧板的种类及保养	(13)
第六节 水台和砧板	(15)
第七节 砧板部和水台部的工作范围	(18)
第八节 砧板部和水台部的岗位责任制	(19)
第九节 刀法	(20)
思考题	(33)
第二章 常用鲜活原料的刀工处理	(35)
第一节 常用蔬菜的初步加工	(37)
第二节 常用水产品的初步加工	(51)
第三节 禽类原料的初步加工	(75)
第四节 畜类原料的初步加工	(91)
思考题	(106)
第三章 剔骨的刀工技术	(107)
第一节 剔骨加工的作用和要求	(109)
第二节 猪的剔骨	(111)
第三节 鸡的剔骨	(112)
第四节 鱼的剔骨	(115)
思考题	(116)
第四章 刀工的应用技术	(119)
第一节 块的加工	(121)



第二节	片的加工	(123)
第三节	丝的加工	(126)
第四节	条的加工	(127)
第五节	丁的加工	(128)
第六节	粒的加工	(129)
第七节	末的加工	(130)
第八节	段的加工	(131)
第九节	蓉的加工	(131)
第十节	球的加工	(132)
第十一节	丸的加工	(133)
第十二节	常用作料的刀工形状	(133)
第十三节	刀工应用技术的注意事项	(135)
思考题		(136)
第五章	美化刀工	(137)
第一节	剞刀法的作用	(139)
第二节	剞刀法的运用	(140)
第三节	美化刀工的操作实例	(149)
第四节	烹调原料的性能与刀工的应用	(150)
第五节	美化刀工的注意事项	(153)
第六节	刀工处理后烹调原料的形状	(155)
思考题		(171)
第六章	刀工与配菜	(173)
第一节	配菜的作用和要求	(175)
第二节	一般菜肴的配制方法	(182)
第三节	花式菜肴的配制方法	(211)
思考题		(226)
第七章	刀工与冷盘	(227)
第一节	冷盘的刀工特点	(229)
第二节	冷盘的拼装	(240)
思考题		(245)
后 记		(246)



第一章 刀工技术

便于食用、便于加热、便于调味、美化形体、丰富品种、提高质感，让食客通过美味可口的菜肴，达到养生健体的目的。这就是刀工的作用。



菜肴讲究色、香、味、形、器、质，菜肴的色和形与刀工有着极其密切的关系，而某些味和质，也受切配方式的影响。因而，人们在烹饪技术当中，历来对刀工和切配极为重视，它不仅具有技术性，更有较高的工艺性。

刀工是砧板工作的主要内容，是烹调原料经烹制加工成菜肴过程中的重要环节，具有承上启下的作用。刀工是使烹调原料呈现出不同形态，将各种原料切配成主料、配料和料头的加工手段，同时也是烹调原料之间的调和、调理阶段。只有合理、巧妙地运用刀工，才能满足烹调的要求。可以说，刀工是菜肴制作中不可缺少的一道工序。刀工不仅技术性强，而且艺术性高，它决定着菜肴的外形。因此，刀工这项厨师的基本技术，每个厨师都应该好好掌握。

第一节 刀工技术的基本要求

一、刀工的概念

所谓刀工，就是根据烹调 and 食用的要求，运用不同的刀法，将经过初步加工整理的烹调原料加工成一定形状的操作过程。刀工包括粗料加工和细料加工两部分，是为烹饪做好准备的一道工序。刀工的目的，是完善原料在烹调以前的加工，以适应烹调的需要，达到美化菜肴的目的。

二、刀工的作用

1. 便于食用

烹饪的意义在于让食客品尝美味可口的菜肴，达到养生健体的目的。由于绝大多数烹调原料的形体都比较大，不便于直接烹调 and 食用。经刀工对原料进行加工处理，可以把原料由大变小、由粗改细、由整切零，切成片、丝、丁、条、块等，以便于食用，促进人体的消化吸收。

2. 便于加热

中餐制作喜用旺火力、短时间的烹调方法，形体较大的、质地较

厚的烹调原料不便于迅速加热至熟。经刀工处理，原料的形状变小，非常适合快速加热、短时快熟的烹调方法。

3. 便于调味

在使用调料调理滋味时，形体大的原料很难入味，经刀工处理过的小形原料则非常便于调理滋味。

4. 美化形体

刀工对菜肴的形态和外观起着决定性的作用。经刀工处理后，原料呈现出各种美妙的形体，整齐、均匀、多姿的刀工成形可增加菜肴的花色品种，达到美观与实用有机结合的效果。尤其是运用刮刀法，在原料表面刮上各种刀纹，经加热后便会卷曲成各种美观的形状，使菜肴的形态丰富多彩。

5. 丰富品种

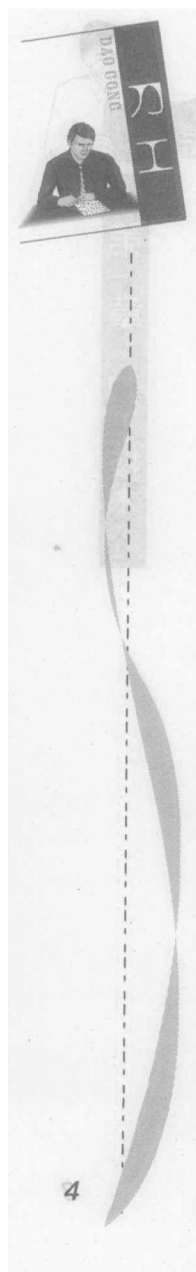
一条青鱼可加工成鱼丝、鱼片、鱼条、鱼蓉等，制成瓜姜鱼丝、糟熘鱼片、红烧划水、菊花青鱼等菜肴。可见，刀工技术的发展丰富了菜肴的品种。刀工技术给中菜品种的发展提供了广阔的天地。运用刀工技术可以把不同质地、不同颜色的原料加工成各种形态，制成不同的菜肴，也可以把同一种原料加工成各种不同的形状，制成多种菜肴。

6. 提高质感

在制作糖醋排骨时，要把里脊肉拍松，再改刀成条；制作葱爆鱿鱼卷时要在鱿鱼上刮花刀。其加工目的，都是通过一些刀工技术措施，提高菜肴的质感，以达到嫩、脆、爽的效果。动物性原料中纤维的粗细、结缔组织的多少、含水量的高低，是影响原料质地的内在因素。提高菜肴的质感，达到脆、嫩、爽的效果，除了依赖相应的上浆、挂糊等烹调技术措施外，还需要刀工做技术处理。例如采用切、刮、拍、捶、剁等方法，可使肌肉纤维组织断裂或解体，扩大肉的表面积，从而使更多的蛋白质亲水基显露出来，增加肉的持水性，再通过烹调即可取得肉质嫩滑的效果。

三、刀工的基本原则

刀工的目的不仅是要改变原料的形状，而且要进一步美化菜肴的形态，以求烹制出色、香、味、形、质俱佳的菜肴。因此，在处理烹饪原料时，刀工应遵循一些基本的原则。





1. 适应烹饪

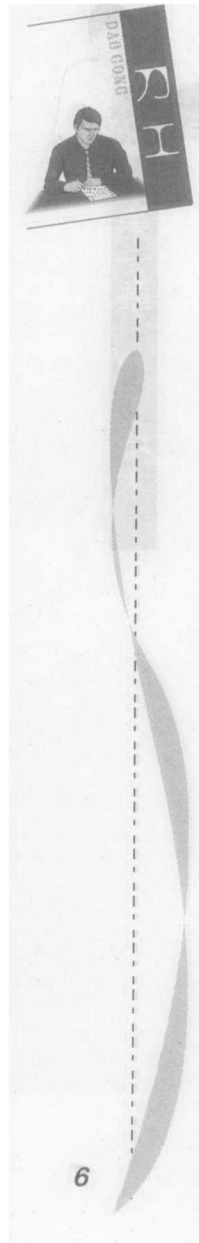
刀工和烹调作为烹饪技术整体中的两道工序，相互作用、相互影响。刀工的好坏，对烹调操作及菜肴质量关系重大。烹饪原料的形状一定要适应烹调方法的需要，烹调方法不同，对原料形状的要求也不同。如果原料有大有小，就会出现大的未熟、小的已烂的情况。如烹制爆、炒等类的菜肴，因要求成品脆嫩、鲜美、爽滑，使用的火力较大，烹制的时间较短。成品的形状如过于厚大，就不易入味或熟透，因而以薄小一些较为合适。煲、焖、炖等类型的菜肴，要求熟透入味，制作出的成品酥烂味透，使用的火力较小，烹制的时间较长，原料的形状如过分薄小，则易碎烂，因此以厚大一些为宜；否则，成品就容易破碎，甚至变成糊状。再如烧烤一类的菜肴，如烤鸭、烤鸡、烤乳猪等，刀工就得根据这类菜肴的烹调特点，将乳猪去大骨，将烤鸭熟后切片等。另外，原料的质地略有不同，有脆、韧、松、软等之分，有的带骨，有的无骨，这就要运用不同的刀工处理方法，以适应烹饪的要求。例如要将原料斩件，有骨的比无骨的就得小一些；还有，配料与主料应大体相仿，这样便于同时达到质感上的要求。所以，刀工是以具体的烹调方法和具体菜肴的特色来进行切配原料的。刀工与火候是烹饪学工艺中两个主要的拍档，必须密切配合，菜肴才能达到色、香、味俱佳的地步。

2. 灵活下刀

烹饪原料品种繁多，质地各异，有软、硬、脆、韧以及疏松、密实、有骨、无骨等区别，刀工应根据原料的不同质地进行不同的处理。同是切肉丝，质地较老的牛肉要顶着肌纹下刀，俗称顶丝切，而质地较嫩的鸡肉则顺着肌纹下刀，俗称顺丝切。韧性强的猪肉和牛肉丝应切得细一些，质地松软、韧性较差的鱼肉应切得粗一些；否则，就会影响菜肴的质量，也不符合食用的要求。

3. 整齐均匀

经刀工处理过的原料形状，花样繁多，各有特性。原料形状应该做到大小一致、厚薄均匀、粗细一致、长短相等。刀工的优劣往往不在于能将丝切得多么细，而在于切出的东西是否均匀。因为，均匀是最见功力的。片与片之间、丁与丁之间、丝与丝之间、粒与粒之间要做到大小一致，厚薄相同，长短、粗细相等，另外还要角度分明，截然分开。如果有大小不匀、厚薄不同、长短不齐、粗细不等，或者是



连刀、形状不规整等现象，不仅会影响菜肴的形状和美观，而且由于有粗有细、有薄有厚，势必在加味的时候会受味不匀，在加热的时候受热不匀。如果细的、薄的先入味、先受热，粗的、厚的后入味、后受热，等到粗的、厚的入味或熟透的时候，细的薄的就会过了火候。可以说，原料的形状整齐、均匀、利落，是保证菜肴质量的一个重要前提。一般地说，如果是炒和爆的菜，原料就适宜切得小一些、细一些、薄一些；如果是焖的、炖的菜，原料就适宜切得大一些、粗一些、厚一些。凉瓜炒牛肉和凉瓜焖排骨，一个炒，一个焖，烹调方法不同，就决定了加工的刀法也不同。

4. 周密考虑

菜肴的形状和颜色是否美观，除了烹调时运用的原料，该作哪种刀法切配较为合适和美观，事先都应该周密考虑。因为一款菜肴，往往有主料、配料和料头，它们之间的形状不仅要和谐，而且颜色的搭配也要悦目，给人以美观的感觉。如果主料颜色浅，配料和料头颜色就宜深一些；相反，如果主料颜色深一些，配料和料头的颜色就适宜浅一些。主料是红的，配料则宜是黄的、绿的；主料是白的，配料则宜是绿的、红的。再从一席菜肴来看，不仅其中的每道菜要求形色美观，而且在排列组合上也要有完整的美。如果一席菜肴都是深色的，或都是红色的，那给人的感觉就不美观。如果一席菜肴的刀工都是片或都是丁，给人的总体感觉也不佳。必须是有丁、有块、有片、有丝，深浅相间、浓淡相宜、绚丽悦目，使一席菜肴的排列组合更加丰富多彩，构成总体的和谐美。

5. 合理用料

合理而节约地使用原料，是整个烹调过程中的一个重要原则，这一原则对于刀工来说，甚至较其他工序更为重要；否则，既浪费了原料，又增加了菜肴的成本。在运用刀工的时候，首先应该有计划地掌握用料，要量材使用，大料大用，小料小用，废料利用；不要使原料大料小用，或是小料大用，更不应该使原料有所浪费。尤其是将大料改小时，落刀前要心中有数，务使各档原料都能得到充分利用。比如一只青椒，椒身除切丝外，顶部和底部可切丁、粒。而一块精瘦猪肉，整齐的部位可切丝、片等，边角不整齐的部分可切粒或作馅料。所以每当选用原料时，落刀前要做到心中有数，使原料的各个部位都能得到充分的利用。有一些原料，经过刀工处理后仍难于成形的，也

不能轻率地作垃圾处理，只要再认真加工，通过厨师的手艺也同样可以变作其他配料或料头使用。

6. 保存营养

刀工操作中，从原料到各种工具、用具，都要做到清洁卫生、生熟隔离，杜绝污染，要尽量保存原料中所含的营养成分，避免因加工不当而造成的营养流失。

四、刀工操作者的基本要求

刀工是一项技术性高、劳动强度大的手工操作。目前虽然已有不少烹饪原料的加工机械，如切丝机、切片机、绞肉机、粉碎机等，但大量技术要求高、难度大的加工还须手工操作完成。对操作者的基本要求是：

1. 健康体魄

在刀工操作时，不仅需要有持久的体力和耐力，还需要有灵活的臂力和腕力，这样才能使刀法技术稳定，出刀有力，落刀准确，运刀自如。若身体素质差，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，降低技术及原料成形的规格、质量，严重的甚至碰伤手指，酿成工伤事故。因此，锻炼身体素质，加强手指、手腕、臂力的训练，对于提高刀工技能、保证菜肴质量具有重要的意义。

2. 精神集中

由于刀工操作所使用的工具大多是利器，稍不小心就会发生刀伤事故。因此操作时必须精神集中，注意安全。

3. 熟练掌握

烹饪刀工方法的种类很多，用途各异，刀工操作者必须熟练掌握各种刀法，并能根据原料的性能及烹调 and 食用的要求，正确运用不同的刀法，将原料加工成一定的形状。

第二节 厨房的砧板部和水台部

一、砧板部的设备

砧板，是菜肴在烹调前经过切配和某些菜肴烹调后改刀的工作场



地。除砧板外，还有小冰箱、雪柜、材料柜、洗菜槽等附属设备。

1. 小冰箱

小冰箱也称坐地冰箱，一般放在砧板的下面，或是砧板的架子，用于盛放经常取用的少量冷藏原料。这些原料，一般都是经过分档处理的，如鱼肉、虾肉、猪腰肉等，可以随用随取，十分方便。

2. 雪柜

雪柜一般是小冰箱的配套设施，置于小冰箱的上面一侧，在砧板的前方，用于经常取用的罐头食品、香料、调味料等。用时，伸手可得，十分方便。

3. 材料柜

材料柜是摆放各种经切制、腌渍后的原料之处，以方便配菜之用。

4. 洗菜槽

洗菜槽是洗涤、浸泡各种烹调原料的地方，如洗涤蔬菜、浸泡冰冻原料等；并配有供水设备。

二、水台部的设备

水台，是饲养、宰杀活养动物及海鲜、家畜、家禽、野味等工作场地。水台部除了有货架、砧板外，还有饲养缸和冲洗设备。

(1) 水台部的饲养池和饲养缸，一般单独设于室内，主要饲养各种海鲜品如龙虾、明虾、蟹、鱼等。有的餐馆将海鲜品饲养池设在餐馆门口显眼的地方，或是临近大厅的一侧，对内，砧板和水台相连，便于食客挑选；对外，则是一种展品，各类海鲜动物在水草和卵石间游动，具有广告效用。一池两用，两全其美。

(2) 水台部的冲洗设备，有洗涤槽、水桶、大盆等，用于动物经宰杀、治理后的冲洗、浸泡。

第三节 刀具的种类及用途

刀具是刀工操作的必要用具，刀工用具在烹饪刀工过程中起着主导作用。刀具的好坏，使用是否得法，都对菜肴的质量产生直接的影响。为了适合不同种类原料的加工要求，有必要掌握各类刀具的性能

