

# 基础

JICHU  
DAOGONG  
RUMEN

# 刀工入门

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、削等手法灵活；雕镂深刻更是举世无双。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练习才能达到娴熟的程度。

犀文图书 编著



# 基础

JICHU  
DAO GONG  
RUMEN



# 刀工入门

 犀文图书 编著

## 图书在版编目 (C I P) 数据

基础刀工入门 / 犀文图书编著. —北京: 中国纺织出版社, 2012. 1

ISBN 978-7-5064-7793-2

I. ①基… II. ①犀… III. ①烹饪-原料-加工

IV. ①TS972.111

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第163387号

---

责任编辑: 舒文慧

责任印制: 刘 强

---

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: [faxing@c-textilep.com](mailto:faxing@c-textilep.com)

天津市光明印务有限公司印刷 各地新华书店经销

2012年1月第1版第1次印刷

开本: 889×1194 1/16 印张: 10

字数: 120千字 定价: 58.00元

---

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



# 前言

P R E F A C E

中国的美味佳肴驰名世界，素有“烹饪王国”之称。刀工是烹饪的基础，其技术的优劣，直接影响着菜肴的色、香、味。刀工是厨师根据菜肴的制作要求，使用不同的刀具、运用不同的刀法，将烹饪原料或半成品切割成一定规格形状的操作技术。中国菜肴所选用的食材五花八门，且每款菜肴都有特定的烹调方法，对原料的形状和规格都有严格的要求。因此，刀工的重要性不言而喻。

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、刮等手法灵活；雕镂细刻更是举世无双。学习烹调就要先学会刀工，形象生动的花刀刮法，能为菜肴增色添彩，让菜肴更具美感。当然，学习刀工并不是一件简单的事情，需要经过长期坚持不懈地练习才能达到娴熟的程度。

本书科学、系统地以图解的方式全面介绍了烹饪刀工的基本常识、正确的姿势、工具的种类、基本类型、基本技法、应用刀法及相关技巧等实用知识，对刀工技法的基础知识与实用操作都进行了详尽的分析与实例展示。本书内容丰富、图文并茂、科学实用，既是烹饪工作者的学习培训教材，也是家庭厨艺爱好者极好的参考书。





# 目录

C O N T E N T S



## 第一章 刀工的基础知识 6

### 一、刀工的概念与作用 7

### 二、刀工需遵循的基本原则 11

### 三、刀工的加工对象 13

### 四、刀具的种类及其保养 17

#### 1. 刀具的种类和用途 17

#### 2. 刀具的保养方法及注意事项 21

#### 3. 磨刀的工具和方法 24

### 五、持刀的基本姿势 26

#### 1. 站案姿势 26

#### 2. 持料姿势 27

#### 3. 握刀姿势 28

#### 4. 操作姿势 29

## 第二章 刀法 31

### 刀法入门 32

#### 一、直刀法 33

##### 1. 切 33

##### 2. 剝 40

##### 3. 砍 41

#### 二、平刀法 44

##### 1. 平刀直片 44

##### 2. 平刀推片 45

##### 3. 平刀拉片 47

##### 4. 平刀推拉片 48

##### 5. 平刀滚料片 49

##### 6. 平刀抖片 51

#### 三、斜刀法 52

##### 1. 正斜刀片 52

##### 2. 反斜刀片 53

## 四、削刀法 54

### 1. 直刀削 54

### 2. 直刀推削 55

### 3. 斜刀推削 56

### 4. 斜刀拉削 57

## 五、其他刀法 58

### 1. 削 58

### 2. 剔 58

### 3. 刮 59

### 4. 捶 59

### 5. 剝 59

### 6. 背 60

### 7. 剖 60

### 8. 拍 60

## 第三章 刀法成形 61

### 一、整料出骨 62

#### 1. 整料出骨的作用 62

#### 2. 整料出骨的要求 63

#### 3. 整料出骨实例示范 64

### 二、基本工艺型 70

#### 1. 块 70

#### 2. 片 73

#### 3. 段 77

#### 4. 丁 77

#### 5. 粒 78

#### 6. 末 79

#### 7. 蓉泥 79

#### 8. 丝 80

#### 9. 条 81

#### 10. 球 82



### 三、花刀工艺

|            |    |
|------------|----|
| 1.斜一字花刀    | 83 |
| 2.柳叶花刀     | 84 |
| 3.十字花刀     | 84 |
| 4.葡萄花刀     | 85 |
| 5.牡丹花刀     | 85 |
| 6.松鼠鱼花刀    | 86 |
| 7.菊花花刀     | 87 |
| 8.麦穗花刀     | 87 |
| 9.荔枝花刀     | 88 |
| 10.蓑衣花刀    | 88 |
| 11.兰花花刀    | 89 |
| 12.玉翅花刀    | 89 |
| 13.麻花花刀    | 90 |
| 14.凤尾花刀    | 90 |
| 15.梳子花刀    | 91 |
| 16.灯笼花刀    | 91 |
| 17.如意花刀    | 92 |
| 18.剪刀花刀    | 92 |
| 19.花枝花刀    | 93 |
| 20.梭子花刀    | 93 |
| 21.各种平面花边形 | 94 |

## 第四章 刀工与配菜

|            |     |
|------------|-----|
| 一、配菜的意义及作用 | 97  |
| 二、配菜的要求    | 100 |
| 三、配菜的常用料头  | 103 |
| 四、热菜配制的方法  | 105 |
| 1.单一料的配菜   | 105 |
| 2.主辅料的配菜   | 109 |

|          |     |
|----------|-----|
| 3.混合料的配菜 | 111 |
|----------|-----|

## 五、冷菜拼配方法及实例

|              |     |
|--------------|-----|
| 1.冷盘成形常用的刀法  | 115 |
| 2.冷盘拼摆的基本方法  | 117 |
| 3.冷菜的装盘手法    | 118 |
| 4.冷盘装盘的类型和样式 | 119 |

## 第五章 蔬菜刀工的应用

### 一、蔬菜的初步加工

### 二、蔬菜类加工实例

|       |     |
|-------|-----|
| 1.小白菜 | 127 |
| 2.油菜  | 128 |
| 3.菜心  | 130 |
| 4.芹菜  | 131 |
| 5.土豆  | 132 |
| 6.芋头  | 134 |
| 7.莲藕  | 135 |
| 8.姜   | 137 |
| 9.百合  | 140 |
| 10.芦笋 | 141 |

## 第六章 水产刀工的应用

### 一、水产品的初步加工

### 二、水产品的加工原则

### 三、水产类加工实例

|       |     |
|-------|-----|
| 1.草鱼  | 146 |
| 2.鲤鱼  | 148 |
| 3.鲫鱼  | 149 |
| 4.三文鱼 | 151 |
| 5.马面鱼 | 154 |
| 6.龙虾  | 156 |
| 7.象拔蚌 | 158 |

第一章

刀工的基础知识





## 一、刀工的概念与作用

烹饪伴随着人类的劳动实践而产生，又伴随着人类文明的进步而发展。刀工是烹饪技术中至关重要的一环。中华美食传承，自古刀工为要。

刀工起源于青铜器时代的商代。铜刀是我国最早出现的金属刀具，其刃部相当锋利，可以随意切割原料。这样，就产生了最原始的刀工——粗、厚、大的块状，于是，菜肴的形状也随之丰富起来。

随着刀工技术的逐步发展，原料的形状逐渐由大变小，由粗变精了。人们又将加工得特别细小的原料，配到完整的本身形态较小的原料中去，由此产生了配菜意识。切配技术萌芽于春秋战国时期，孔子首先提出了“割不正不食”，意思是不食用形状切得不整齐的菜肴，这又把刀工技术提到了一定的高度。同时他还对饮食提出了新的要求：“食不厌精，脍不厌细。”唐宋时期，刀工技术已渐趋成熟，不仅切出的片和丝薄如纸、细如发，风吹得起，而且厨师还能在煮熟的鸡蛋上进行雕工，出现了我国最早的食品雕刻——“琢卵”，并且开始运用刀工制作一些简单的花式拼盘。



时至今日，中国菜肴的刀工精细巧妙，已成为一项完善的烹饪技艺。不同的原料经过厨师的精细加工，成为片、丝、条、丁、粒、末、蓉、泥、块、段等形状，而且大小相等、长短相仿、粗细均匀、厚薄一致、整齐划一，十分富有工艺美。有的原料经过刀工美化，变成了鸟、兽、花、草等美丽图案，如“菊花肫”、“松鼠黄鱼”、“牡丹鱼”、“兰花鲍鱼”、“喜鹊登梅”、“莲藕荷花”等；还可以利用刀工技术做出“孔雀开屏”、“金鸡报晓”等栩栩如生的拼盘。这都体现了刀工的巧妙及其对菜肴的助力。

一个烹饪初学者，或许会把刀工定义在一个比较复杂的范围内，其实不然。所谓刀工，就是根据烹饪方法和食用者的要求，运用各种刀法和指法，把不同质地的食材加工成满足烹饪需要的各种形状的技巧。

种类繁多，性质各异的食材，其加工方法也多种多样。绝大多数原料要经过初加工和进一步的刀工处理后才能烹制。有的虽经初步烹制，但还是半成品，在食用前必须再进行加工处理，制成大小一致、厚薄均匀的形状才便于食用。这些都必须通过刀工来实现。





概括地说，刀工有以下几个方面的作用。

## 1. 便于烹饪入味

烹饪实践表明，原料的形状与加热时间的长短关系密切，并与调味品的渗透程度紧密相连。完整丰腴、形状较大的原料，无论是大改小、粗改细、整切碎、刮花纹，都要运用刀工技术，扩大原料受热面积，使其可以快速加热致熟，并使调味品的滋味渗透至原料内部，从而保持菜肴的口感风味。

## 2. 便于食用

在以养生和美食为主的今天，烹饪刀工的本质意义，就是让人们通过食用美味可口的菜肴达到养生、健体的目的。大块原料，如猪前腿、猪后腿、鸡、鸭、鹅、青鱼、草鱼等，如不经过刀工处理便直接烹制，会给食用者带来诸多不便。将原料进行适当的刀工处理，再烹制成菜肴，不但便于人们食用，还能促进食物的消化吸收。

## 3. 增加美感

中餐的菜式丰富多彩，让人眼花缭乱。一块肉、一条鱼就可以利用刀工加工成菊花形、麦穗形、松果形、梳子形等各种形状，加工成蓉泥后又可以任意制成花、鸟、虫、草等各种图案。使用美化菜肴的各种“花刀法”，并结合点缀、镶嵌等工艺手法，就可以制成融美感和美味为一体的佳肴。烹饪原料加工后的形态既有丝、条、片、段、块、丁、粒、末、蓉、泥之分，又有丸、球、饼、花之别。只有掌握了刀工技术，才能使菜肴的形态多姿多彩。

## 4. 丰富品种

烹饪刀工技术的发展，给中国菜肴品种的增多提供了有利的条件。运用刀工可以把同样的原料加工成各种不同的形态，从而制成不同的菜肴。比如可以利用刀工将鱼加工成鱼丝、鱼片、鱼条、鱼碎，然后分别制成“七彩鱼丝”、“糟熘鱼片”、“红烧划水”、“菊花青鱼”等菜肴。可见，菜肴数量、品种的增加是与刀工分不开的。

## 二、刀工需遵循的基本原则

学习刀工的目的不仅是为了改变原料的形状，美化原料的外观，更是为了加快原料的入味速度，使原料在制成佳肴后不仅有漂亮的外观，更有可口的味道。

### 1. 整齐划一

经刀工切制出的原料，形状花式繁多，各有特色。同一菜肴的原料加工成粗细一致、长短一样、厚薄均匀的形状有利于原料在烹调时受热均匀，并使各种调味品的味道适当地渗入原料内部。如果成形后的原料参差不齐，细薄的会先入味，而粗厚的入味就比较慢；细薄的已经煮熟，而粗厚的还有夹生、老韧等现象，这就严重影响了菜肴的质量及口味。所以，刀工的优劣不在于能否将丝切得多么细、将片切得多么薄，而在于切出的形状是否均匀。



### 2. 断连分明

运用刀工切出的原料形状不仅要美化整齐，还要使成形的原料断面平整、不出毛边。在刀工操作时，条与条之间、丝与丝之间、块与块之间必须断然分开，不可藕断丝连、似断非断，否则会影响菜肴的质量。

### 3. 配合烹调

刀工和烹调作为烹饪技术整体中的两道工序，是相互制约、相互影响的，原料改刀的依据就是菜肴所用的烹调方法。例如，炒、爆等烹调法都宜采用急火，操作时间短，原料须切薄或切细；而炖、焖、煨等烹调法所用的火候宜小，时间长，有较多的汤汁，原料切的段或块要大些，如过小则在烹调过程中易碎，影响口感。辅料的体积和形状要服从主料的体积和形状，一般情况下辅料要小于主料、少于主料，这样才能突出主料，否则会造成喧宾夺主的现象。



### 4. 合理运用

刀法运用必须合理，才能发挥出应有的功效。切割不同质地的原料，要在了解原料质地老嫩、纹路横竖的基础上，采用合适的方法。一般质老的多采用顶纹路切，质嫩的多采用斜纹路切。如用韧性的肉类原料切片时，应采用推切或拉切；切质地松散或蛋白质变性的原料，如面包、酱肉等，应采用锯切。选准刀法，才能使切制出来的原料的质量得到保证，既省时又省力。



### 5. 物尽其用

在利用刀工对原料进行加工时，要充分考虑到原料的用途。改切原料时，落刀要心中有数，必须掌握材尽其用、各得其所的原则。使用原料要精打细算，刀技方法得当，对刀前刀后的碎料，也要精打细算，充分发挥其效用。



## 三、刀工的加工对象

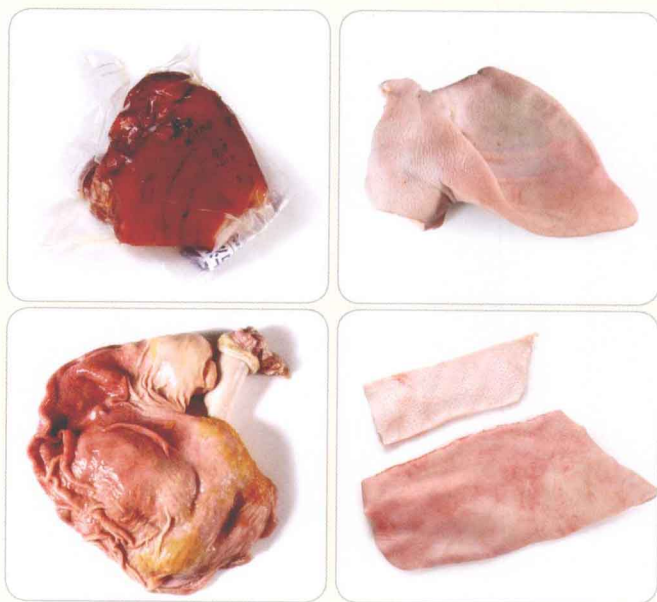
鸡、鸭、鱼、肉、瓜、菜、藕、笋等都是常见的烹饪原料，因质地不同，加工时所用的刀法也就互不相同。了解并熟悉原料的质地，准确而合理地选用相应的刀法，才能使加工后的原料整齐、均匀，使操作过程省时又高效。中餐烹饪原料品种繁多，按质地不同可以将常用的烹饪原料分为以下几种。

### 1. 韧性原料

韧性原料，泛指一切动物性原料，因其品种、部位不同，韧性的强弱程度也不尽相同，又可细分为强韧性原料和弱韧性原料两种。

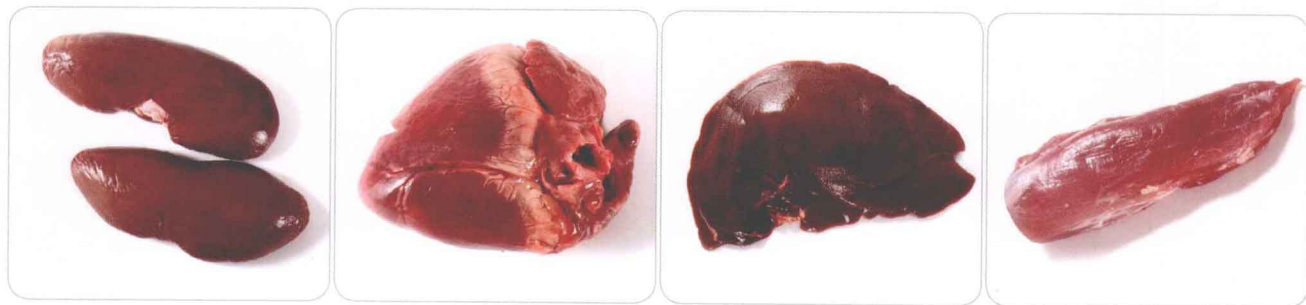
#### ◎强韧性原料

这类原料含有丰富的结缔、筋络组织，纤维粗韧，肉质弹性大，水分含量少，韧性强。例如，牛的颈肉、前腱子肉、肚子（胃）；羊的颈头肉、前腿肉、前腱子肉、后腿肉、后腱子肉、肚子（胃）；猪的颈肉、夹心肉、奶脯肉、前蹄髈、坐臀肉、肚子（胃）；鸡、鸭的腿肉。



#### ◎弱韧性原料

这类原料纤维组织细嫩，水分含量高，经过分档加工，去除筋膜，减少结缔组织，就会降低韧性。例如，牛的里脊肉、通脊肉、里仔盖肉、仔盖肉；羊的里脊肉、通脊肉、肋条肉、臀尖肉、元宝肉、肝、心；猪的里脊肉、通脊肉、硬肌肉、臀尖肉、肚头、心、肝、腰；鸡的里脊肉、胸脯肉、心、肝、肫；鱼类的净肉、对虾的净肉、水发鱿鱼等。



## 2. 脆性原料

脆性原料含水分较多，脆嫩新鲜，泛指一切植物性原料。例如，黄瓜、甜豆、萝卜、山药、大白菜、冬瓜、蒜苗、芋艿、油菜、白菜、四季豆、芹菜、茭白、韭菜、藕、竹笋、莴笋等。适用的刀法有直切、滚料切、排剞、平刀片、滚料片、反刀片等。



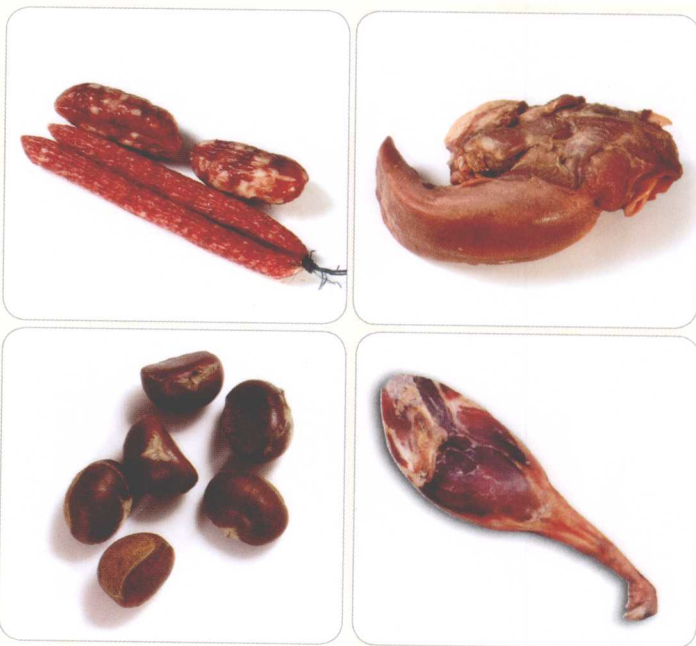
## 3. 软性原料

软性原料，泛指经过加热处理后，改变了原料本身固有的质地，变性的原料。其包括动物性原料如各种酱牛肉、酱羊肉、酱猪肉、白肉等；植物性原料如经过加热焯熟的胡萝卜、莴笋、冬笋等；固体性原料如圆火腿、虾肉卷、蛋卷、蛋黄糕、蛋白糕、豆腐、豆腐干等。适用的刀法有推切、锯切、滚料切、排剞、推刀片、滚料片、正刀片等。



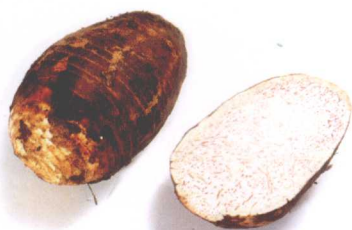
## 4. 硬实性原料

硬实性原料，指通过盐腌或晒制、风干等方法处理之后，原料结构组织变得细密、硬实的原料。例如，火腿、香肠、风干肉、海蜇等。适用的刀法是锯切、直刀劈、跟刀劈等。



## 5. 松散性原料

松散性原料组织疏松、易碎，常用的有方腿（大块）、面包、水面筋、熟土豆、熟猪肝、熟羊肚等。适用的刀法有锯切、排剁等。



## 6.带骨、带壳原料

常用的带骨、带壳原料有猪大排、猪肋条、猪蹄膀、肋排、猪蹄、猪头、牛肉、鱼头、西式方腿、咸肉、河蟹、海蟹、熟鸡蛋、熟鸭蛋等。适用的刀法是侧切、拍刀劈、直劈、跟刀劈等。

