

# 实用刀工技法



[实用刀工技法 下载链接1](#)

著者:韩应成

出版者:中国纺织

出版时间:2009-1

装帧:

isbn:9787506454605

《实用刀工技法》主要内容：刀工技艺是我国传统烹饪技艺中的奇葩，刀工技艺的变化、巧妙、博大精深，无国可敌。战国时期《庄子》一文中曾记载“庖丁解牛”的故事：一日，庖丁到文惠君府为其宰杀牛。但见他用手按牛，用肩靠牛，用脚踏牛，用膝抵牛，动作熟练自如。在将刀刺入牛身时，皮肉与筋骨剥离的声音，与庖丁运刀时的动作互相配合，美妙动人。那宰牛时的动作就像踏着商汤时代的乐曲《桑林》起舞一般，而解牛时发出的声响也与尧乐《经首》十分合拍。

时至今日，每当我有幸参观名厨加工原料，听着用刀剁出的马蹄韵律，也会自然产生一种悦耳轻盈美感。难怪清朝龚自珍在《明良论四》中感叹：庖丁之解牛，伯牙之操琴

，羿之发羽，僚之弄丸，古之所谓神技也。

高级烹饪技师、世界美食药膳大师韩应成先生是北京应用技术大学饭店旅游学院早期毕业的高才生，又是烹饪大师张铁元先生的高徒。从事烹饪工作20余年，其人品率直无垢、做事严谨、技艺精湛，曾多次应邀在中央电视台及地方台表演烹饪及刀工绝技。20世纪90年代我曾担任他所在系的系主任，故对他有较深了解。韩应成先生有今日之成就并不在于其天赋有多高，而完全来自他的勤奋、好学及虚心处世的态度。世间万物都有其固有规律，只要我们在实践中做有心人，不断摸索，持之以恒，就能穷达根本，掌握规律，成为本行业专家。

袁枚在《随园食单》一书中写道：工欲善其事，必先利其器。良厨应先多磨刀、多换布、多刮板、多洗手，然后治菜。现代学厨之人往往轻视刀工，待数年后方悟其重要，重新捡拾，暗自苦练，否则终生难成良厨。此书的问世，将为学厨之人提供借鉴范本，为弘扬中华餐饮文化，交流烹饪技艺做出贡献。

作者介绍：

目录:基础篇 一、烹饪刀工基础知识 1.烹饪刀工概述 2.刀工在烹调中的意义和作用  
二、刀具种类 1.片刀 2.砍刀 3.剪刀 4.削皮刀 5.尖刀 6.一字刀 三、刀具的保养  
1.使用前的保养 2.使用中的保养 3.使用后的保养 四、砧板知识 1.砧板的种类  
2.砧板的保养 五、刀工操作方法 1.持刀法 2.站姿 3.持料法 4.运刀法  
六、刀工操作的基本要求 1.安全操作 2.配合烹调 3.均匀整齐 4.物尽其用 5.清洁卫生  
6.保持营养刀工技法和应用篇 一、基本刀法 1.切法 2.片法 3.剞刀法 4.劈 5.剁 6.其他刀法  
二、原料的切割技巧 1.段纹切 2.顺纹切法 3.斜纹切法 三、刀工处理形态与方法 1.块  
2.片 3.丝 4.条 5.段 6.丁 7.粒 8.末 9.蓉泥 10.球 11.橄榄形 四、整料出骨  
1.整料出骨的意义和作用 2.整鱼出骨 老蚌怀珠 鱼羊鲜 3.整禽出骨 八宝葫芦鸭花刀篇  
一、花花刀 菊花鱼 二、十字花刀 干烧鱼 三、麦穗花刀 油爆鱿鱼 四、米字花刀  
兰花四宝蔬 五、荔枝花刀 荔枝腰花 六、蓑衣花刀 七、牡丹花刀 糖醋黄鱼  
八、柳叶花刀 清蒸武昌鱼 九、鱼腮花刀 鱼香茄子 玉粟鱼 十一、松鼠鱼花刀 松鼠鱼  
十二、麻花花刀 十三、狮子鱼花刀 金毛狮子鱼 十四、灯笼花刀 十五、梳子花刀  
荆楚武昌鱼 十六、回纹花刀 金塔扣肉 十七、葡萄形花刀 葡萄鱼 十八、如意形花刀  
十九、X形花刀 二十、笔筒花刀 二十一、寿字花刀 刀工与配菜篇 一、刀工与冷荤组配  
二、刀工与热菜组配 1.配菜的基本作用 2.配菜的基本要求 3.配菜的基本方法 炸烹虾段  
芫爆里脊丝 素什锦 麒麟蒸鳜鱼 翠环虾仁 炸佛手 血糯山药 三鲜酿豆腐 三、刀工与料头  
1.用于红烧的料头 2.用于干烧的料头 3.用于清炖的料头 4.用于炸烹的料头  
5.用于油爆的料头 6.用于油焖的料头 7.用于椒盐的料头 8.用于爆炒的料头  
9.用于干煸的料头 后记  
· · · · · (收起)

[实用刀工技法](#) [下载链接1](#)

标签

## 评论

[实用刀工技法 下载链接1](#)

## 书评

[实用刀工技法 下载链接1](#)