

《厨艺必修课系列1:实用刀工技法》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2011年10月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787506454605

丛书名：厨艺必修课系列

编辑推荐

伴你健康每一天

内容简介

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。

[显示全部信息](#)

作者简介

韩应成，大专文化，先后拜于北京饭店素菜大师林月生、中国烹饪大师张铁元先生门下。现为国家职业技能高级考评员、中国药膳专业技术委员会理事、中国药膳大师、首都保健营养美食学会特邀理事、高级营养保健师、中式烹调高级技师、北京当代名厨。作者擅长北京菜、官府菜、素菜、药膳养生菜烹制及宴会设计，曾数次参加“世界美食养

生药膳大赛”和“全国烹饪大赛”，荣获多枚金牌。多次受邀到CCTV-1《天天饮食》、BTV-7《生活一点通》栏目组、国家部委餐厅、各大烹饪院校讲授菜肴制作。

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

[显示全部信息](#)

在线试读部分章节

基础篇

一、烹饪刀工基础知识

1. 烹饪刀工概述

所谓烹饪刀工，就是使用刀，将烹饪原料加工成一定形状的持刀技术。在旧石器时代，人类已懂得运用简单的石刀、石斧来切割大块的食物。到了青铜器时代，直至后来的铁器工具的运用，刀工技术逐渐得以发展。孔子的“食不厌精，脍不厌细”、“割不正不食”，则充分说明了早在两三千多年前，先贤圣人们已非常重视刀工技术在烹饪中的重要地位和作用。随着不同朝代的更换交替和烹饪技术的不断发展，刀工技术也有了更多的发展和创。到了清朝时期，形象生动的花刀刮法，为“满汉全席”增添了许多光彩。如今，日臻精妙的烹饪刀工艺术，已成为中国烹饪文化艺术瑰宝中一颗璀璨的明珠。

2. 刀工在烹调中的意义和作用

行业内曾流行过这样一句话“三分灶，七分案”。虽有些夸张，但确也道出了刀工在烹

调中的重要作用。当一道刀工精美、整齐划一、造型逼真的菜品呈现在您的眼前时，一定会让您赏心悦目，不忍下箸。毫不夸张地说，精妙绝伦、变幻无穷的刀工艺术，赋予了我国烹饪艺术的生命力。

刀工技术在烹饪中的作用，主要体现在以下几点。

(1) 便于食用。将大块食物切割成细小形状，既方便了食用，也更利于人体消化和吸收，这是刀工最基本的功能和作用。

(2) 便于烹调。大家都知道，烹饪原料的体积越大，加热的时间也越长，也更难以入味。当我们通过巧妙的刀工技法，将原料加工成符合烹调要求的各式形状后，无论是急火爆炒，或小火烧炖，皆得心应手。

(3) 丰富菜肴品种。中国菜肴品种丰富多彩，是世界其他任何国家所无法比拟的。当然，除了中国烹饪原料和烹调技法之丰富外，刀工技法也起到了非常重要的作用。如同一条鱼，可以通过刀工处理方式的不同，制作成“五彩鱼丝”、“熘鱼片”、“炒鱼米”、“糖醋鱼”、“干烧鱼”等风格迥异、多姿多彩的菜肴。

.....

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

[更多资源请访问www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)