

<<烹饪刀工述要>>

图书基本信息

书名：<<烹饪刀工述要>>

13位ISBN编号：9787040006155

10位ISBN编号：7040006154

出版时间：1988-8

出版时间：高等教育出版社

作者：李刚 编

页数：176

版权说明：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：<http://www.tushu007.com>

<<烹饪刀工述要>>

内容概要

《烹饪刀工述要》是我国第一本讲述刀工理论和介绍刀法技巧的专著。

内容充实、简明扼要，图文并茂、浅显易懂。

它的正式问世，定将在烹饪界、教育界和社会有关方面产生巨大的反响。

全书共六章，内容包括烹饪刀工的源流、烹饪刀工的使用工具、烹饪刀工的基本要素、刀工的基本原理、烹饪刀工方法、原料成形。

全书插图200余幅，其中“厨工哑铃操”图解，专供厨师学习，锻炼之用。

《烹饪刀工述要》可作为烹饪专科、烹饪中专、烹饪职业高中、烹饪中技、烹饪培训班的教学用书。

《烹饪刀工述要》对宾馆、饭店、餐厅的在职厨师是提高烹饪技术水平的必备读物。

<<烹饪刀工述要>>

书籍目录

绪论第一章 中国烹饪刀工的源流第二章 烹饪刀工的使用工具第一节 刀具的种类及用途第二节 菜墩的选择与保养第三节 磨石的种类及应用第三章 烹饪刀工的基本要素第一节 烹饪刀工对身体素质的基本要求第二节 目测和指法的应用第三节 刀工的基本要求第四节 刀工的加工对象第五节 刀工的基本姿势第四章 刀工的基本原理第一节 刀口的锋利与用力的关系第二节 刀具的薄厚与用力的关系第三节 刀工技法与用力的关系第五章 烹饪刀工方法第一节 直刀法第二节 平刀法第三节 斜刀法第四节 刮刀法第六章 原料成形第一节 基本工艺型第二节 花刀工艺型附录：《厨工哑铃操》图解《厨工哑铃操》说明

<<烹饪刀工述要>>

章节摘录

版权页：插图：刀具用后的保养是延长刀具使用寿命，确保刀工质量的重要手段。

刀具保养时应做到以下几点：（1）用刀后必须用洁布擦干刀身两面的水分，特别是切咸味的或带有黏性的原料，如咸菜、藕、菱等原料，切后黏附在刀两侧的鞣酸，容易氧化而使刀面发黑，而且盐渍对刀具有腐蚀性，故刀用完后必须用清水洗净擦干。

（2）刀具使用之后，必须固定挂在刀架上，或放入刀箱内分别放置，不可碰撞硬物，以免损伤刀刃，影响操作。

（3）遇到气候潮湿的季节，刀用完之后，擦干水分，再在刀身两面涂抹一层干淀粉或涂上一层植物油，以防生锈或腐蚀，失去光泽和锋利。

第二节 菜墩的选择与保养 菜墩（又称墩子、砧墩），是指刀对烹饪原料加工时的衬垫工具。

它对刀工起重要的辅助作用。

刀工与菜墩有着密切的关系，菜墩质地的优劣，关系着刀工技术能否正确施展。

为此。

刀工对菜墩有一定的要求，如墩要平整，切忌凹凸不平，墩的质地不宜太硬太软，以免影响刀工质量。

正确选择、使用、保养菜墩，是每个刀工操作者必须掌握的一个重要课题。

一、菜墩的选择 菜墩一般都选择柳树木、椴树木、银杏木（白果树）、榆树木、橄榄树木等作为材料锯制而成。

这些树木质地坚实，木纹细腻、密度适中，弹性好，不损刀刃。

墩的尺寸以高约20~25厘米、直径约35~45厘米为宜。

二、菜墩的保养 新购买的菜墩需要修正刨平。

最好放入盐水中浸泡数小时或放入锅内加热煮透，使木质收缩，组织细密，以免菜墩干裂变形，达到结实耐用的目的。

菜墩使用之后，要用清水或碱水刷洗，刮净油污，保持清洁。

每隔一段时间后，还要用水浸泡数小时，使菜墩保持一定的湿度，以防干裂。

用后要竖放通风，防止墩面腐蚀。

墩子使用一段时间后，发现墩面凹凸不平，要及时修正、刨平，保持墩面平整。

三、菜墩的使用 使用墩子时，应在墩的整个平面均匀使用，保持菜墩磨损均衡，防止墩子凹凸不平，影响刀法的施展，因为墩面凹凸不平，切割时原料不易被切断；墩面也不可留有油污，如留有油污，在加工原料时容易滑动，既不好掌握刀口，又易伤害自身和他人，同时，也影响卫生。

<<烹饪刀工述要>>

编辑推荐

《烹饪刀工述要》可作为烹饪专科、烹饪中专、烹饪职业高中、烹饪中技、烹饪培训班的教学用书。
《烹饪刀工述要》对宾馆、饭店、餐厅的在职厨师是提高烹饪技术水平的必备读物。
对烹饪研究人员及广大烹饪爱好者也是一本不可多得的参考书。

<<烹饪刀工述要>>

版权说明

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:<http://www.tushu007.com>