

<<刀工>>

图书基本信息

书名：<<刀工>>

13位ISBN编号：9787504730664

10位ISBN编号：7504730661

出版时间：2009-7

出版时间：中国物资

作者：唯高 编

页数：246

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>

前言

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。

<<刀工>>

内容概要

《刀工》内容为：老板、主管和从业人员的思想库和工具库一套专为餐馆、酒楼老板、各级主管和从业人员策划的前瞻性、实用性和专业性丛书，每一本都能提供新理念、新方法和新技能，激发餐饮业人士的创意和灵感，协助餐饮业人士成功与成长。

想要创造最佳业绩，不可不读！

《唯高餐饮经典书库》：是中国内地迄今为止面向餐饮业人士最早的、规模较大的、最系统和最实用的一套专业图书，在一定时期内填补着中国餐饮业经营管理图书的许多空白。

《唯高餐饮经典书库》：将世界先进的餐饮业经营管理理念和经验引进中国，并紧密结合中国餐饮企业的实际需要，在保证专业性的基础上，同时具有极强的实践性。

《唯高餐饮经典书库》：读者近百万人，众多餐饮企业把它选作自己的内部培训教材，它对中国一代餐饮企业经营管理人才的成长已经作出并继续作出功不可没的贡献。

<<刀工>>

书籍目录

第一章 刀工技术 第一节 刀工技术的基本要求 第二节 厨房的砧板部和水台部 第三节 刀具的种类及用途 第四节 刀具的操作姿势和保养知识 第五节 砧板的种类及保养 第六节 水台和砧板 第七节 砧板部和水台部的工作范围 第八节 砧板部和水台部的岗位责任制 第九节 刀法 思考题第二章 常用鲜活原料的刀工处理 第一节 常用蔬菜的初步加工 第二节 常用水产品的初步加工 第三节 禽类原料的初步加工 第四节 畜类原料的初步加工 思考题第三章 剔骨的刀工技术 第一节 剔骨加工的作用和要求 第二节 猪的剔骨 第三节 鸡的剔骨 第四节 鱼的剔骨 思考题第四章 刀工的应用技术 第一节 块的加工 第二节 片的加工 第三节 丝的加工 第四节 条的加工 第五节 丁的加工 第六节 粒的加工 第七节 末的加工 第八节 段的加工 第九节 蓉的加工 第十节 球的加工 第十一节 丸的加工 第十二节 常用作料的刀工形状 第十三节 刀工应用技术的注意事项 思考题第五章 美化刀工 第一节 剞刀法的作用 第二节 剞刀法的运用 第三节 美化刀工的操作实例 第四节 烹调原料的性能与刀工的应用 第五节 美化刀工的注意事项 第六节 刀工处理后烹调原料的形状 思考题第六章 刀工与配菜 第一节 配菜的作用和要求 第二节 一般菜肴的配制方法 第三节 花式菜肴的配制方法 思考题第七章 刀工与冷盘 第一节 冷盘的刀工特点 第二节 冷盘的拼装 思考题后记

<<刀工>>

章节摘录

插图：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。

后记

当您读完这本书的时候，您一定会有很多感受：或很好，或一般，或美中不足，或很差；或收益良多，视之为良师益友；或无动于衷，束之高阁……我们真诚盼望能听到您的宝贵意见或建议，甚至是毫不留情的批评。

因为读者就是我们的“上帝”，因为我们希望日后继续充实《唯高餐饮经典书库》，让每一本书都成为精品。

每一本书都是编写人员汗水和心血的结晶，是他们贡献给社会的财富。

为了把书写好，他们反复深入餐饮一线采访，取得了大量的第一手资料；他们牺牲了一个又一个节假日，舍弃了一次又一次与家人共聚的天伦之乐，或泡图书馆，或通宵达旦地在电脑前、在稿纸上挥洒着智慧和心力……无论如何，我们都得感谢他们吧！

餐饮界许许多多的朋友更是为《唯高餐饮经典书库》的建设倾注了极大的热情，面对打破沙锅问到底的采访人员，他们百问不厌，百讲不厌，无私地把自己的心得、经验、技术和盘托出，有些甚至拿起笔，满腔热忱地参加到创作队伍中来。

没有他们的奉献，这一个个的高质量精神产品是不可能问世的。

我们是不是对他们也应该说一声谢谢，并衷心希望他们继续努力呢？

<<刀工>>

编辑推荐

《刀工》：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。

。

<<刀工>>

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>