



刀工刀法与烹饪技艺

—淮南市新星职业培训学校—

课程介绍

- 一、烹饪起源与基础知识
- 二、菜系的划分及其简介
- 三、刀工刀法详细介绍

—淮南市新星职业培训学校—

一、烹饪起源与基础知识

• 什么是烹饪

• 烹饪是食品加工制作技术的泛称

• 烹饪一词见诸文字，最早记于<<易经>>中，原文为‘以木巽火，烹饪也’。巽风的意思，烹为煮的意思，饪指食物成熟，是古时熟食的通称。解释就是，将食物原料放在容器中，添加清水和调料，用柴草顺风点火炊熟食物。由此可知，烹饪这一概念包括炊具，燃料，食物原料，及烹调方法。

• 《礼记 礼运》说：“夫礼之初，始诸饮食”。人类文明的进步，通常是以饮食作为标志的。火的使用让人从茹毛饮血阶段进入熟食阶段。中华民族的祖先很早就开始利用火，并将火用于熟食。在迄今170万年以前的云南“元谋人”的化石层里，考古学家发现了未燃尽的木炭屑；在距今五六十万年前的北京猿人遗址中也发现人类用火熟食的痕迹，说明那时的原始人已开始了火的利用，这是中国发现的人类对能源最早的利用。熟食从根本上改变了人类的命运，成为人类进化之源。熟食文化，不仅是饮食文化的起源，也是人类文明的开端。

—淮南市新星职业培训学校—

一、烹饪起源与基础知识

• 1.2为什么烹饪---烹饪的作用和意义

- 烹饪的作用：

- 1、去腥，去膻，解腻。

例如生鱼、生鸭有腥气，生羊肉有膻气，经过烹调，可以去除这些味道；还可以解腻，增加菜肴的滋味与色泽，可使有机物挥发使菜肴香气四溢。

- 2、杀菌，消毒，抗病。

生的食物原料，很可能多多少少的带有微生物，寄生虫卵和对人体有害的毒素。通过彻底加热能将微生物和寄生虫杀灭，以免对人的健康造成危害。例如猪肉中可能含猪丝绦虫，蔬菜中可能含蛔虫卵，四季豆中的皂素对人体有害，通过烹饪能把这些有害物去掉。

一、烹饪起源与基础知识

3、通过一系列的物理化学反应，促使食物的养分分解，便于人体消化吸收。

烹饪使坚固的蔬菜软化，粗纤维组织松散；它使动物蛋白质变性及凝固并释放出鲜味，烹调是食物进入人体之前的初步机械消化过程，它减轻了人体消化道的负担，使食物进入人体后更容易被消化吸收，从而提高了食物的消化吸收率。比如胡萝卜含有的胡萝卜素只有切碎，烹饪才能被人体吸收，维生素a是脂溶性的也只有烹饪以后被人体吸收。还有我们部门制作的匀浆，对手术后和消化道的病人有很好的辅助治疗作用，它减轻了病人的消化道的负担，使病人能更好的吸收营养。

- 4、把原料的单一口味变成复合口味，增进食欲。
- 5、运用各种手段，将食品美化，提高观赏价值。

• 烹饪的意义

- 烹饪的意义就是于把生的原料变成成熟的食物，为人提供营养，滋补身体，使人能够健康的生存。

一、烹饪起源与基础知识

• 1.3烹饪是文明的结晶

- (1) 丰富的原料反应了农业生产水平，对原料的追求推进了人类文明进步。

- 俗话说，巧妇难为无米之炊，因为只有拥有丰富原料的基础上才能制作出花样繁多的菜肴。对香料的追求让哥伦布跨越大洋发现了美洲大陆，美洲地理的大发现改变了世界的面貌。这里说的香料就是我们经常使用的胡椒，肉蔻，丁香，姜黄等。因为烹制荤食，去腥增香的需要，欧洲人非常喜欢。虽然在美洲没有找到香料，他却发现了，玉米，土豆，红薯，辣椒，现在是重要的农作物，它使人们食物来源极大的丰富。我国汉使张骞出使西域带回了很多人参，胡麻（芝麻）、胡豆（蚕豆）、胡瓜（黄瓜）、大蒜、胡萝卜等改变了我们的菜谱。

一、烹饪起源与基础知识

- 1.3烹饪是文明的结晶
- (2) 精美的餐具，炊具是手工业发达的标志，对餐具炊具追求深深的影响了中国文明。
- CHINA英文原意就是瓷的意思，而今成为外国人对我们国家的称呼。如果在湖北省博物馆看看里面的文物，可以发现很多青铜器就是以前的食器，炊具，酒器，像鼎，簋，鬲，尊，爵等等。既反映了我们祖先高超的制作水平和文明程度，又反映烹饪在古人生活中的重要地位。
- 我国颇具代表性和对人类产生重大影响的有粮油食品文化、酒文化、茶文化、盐文化等。地方范围的食品文化和少数民族食品文化也如同朵朵奇葩，争奇斗艳，使中国食品文化更加绚丽多姿。

一、烹饪起源与基础知识

• 1.4、现代中国烹饪的发展和变化

- 1 食品来源从自然向商业化人工化发展，食品加工从手工操作向机器生产转变；
- 2 食礼食俗从有等级差别、合餐制向平等、分餐制发展；饮食成为现代人重要的交际方式
- 3 饮食观念由温饱、美味型向保健、营养型发展；
- 4 饮食业由分散经营向规模经营、科学管理转变。
- 5 改革传统饮食习俗中的不合理部分，例如过分注重外形而不究食用效果。

二、菜系的划分及其简介

• 2.1 中国菜系形成的主要因素

• (1) 地理因素

- 由于气候、土壤、地形地貌不同，引起的物产差异和饮食习惯差异。从气候说来，中国北方寒冷，菜肴以浓厚，咸味为主；中国华东地区气候温和，菜肴则以甜味和咸味为主，西南地区多雨潮湿，菜肴多是麻辣浓味为主。

从物产来说粤菜地处沿海以生猛海鲜为主、湖北菜地处江汉平原鱼米之乡，烹制菜肴以河鲜为主要特色。

—淮南市新星职业培训学校—

二、菜系的划分及其简介

- 2.1 中国菜系形成的主要因素
- (2) 历史因素
 - 菜系的发展与历史变迁，广泛交流，科技经济的发展密不可分。
 - 比如东坡肉是源于湖北黄州，后来被苏东坡带到杭州，成为浙江菜的名菜。
- (3) 民族宗教因素
 - 我国民族众多，由于各民族居住地域环境、生活方式、宗教信仰、风俗习惯的差异，对食物原料、加工工艺、产品以及饮食习惯产生影响，形成了不同的菜肴风味。

二、菜系的划分及其简介

- 2.2 中国菜系划分依据

- (1) 食品的依据

- 食品的品质、口味，是最基本的风味划分依据。广式月饼与苏式月饼从皮到馅料都不同；内蒙烤全羊的味道甜酸鲜香，新疆烤全羊的鲜香咸辣，它们体现出绝然不同的风格。

- (2) 原料的依据

- 每种菜系里都有自己独特的基础材料。像江南的鱼米、西北的牛羊、沿海的海鲜，以及各地特产原料和调味料，它们都是划分中国烹饪流派的依据。

二、菜系的划分及其简介

- 2.2 中国菜系划分依据
- (3) 加工工艺差异
- 烹调技艺，烹调方法、调味方式、刀工、装盘、火候等，也是划分烹饪流派的依据。比如鱼香味是川菜独有的特色口味，盐焗鸡是粤菜独有的烹饪方法，米粉蒸菜鄂菜特有的烹饪方式。
- (4) 产品消费群体的依据
- 消费对象的不同也是划分菜系的依据。根据消费对象不同可划分宫廷菜、家常菜、寺院素菜官府菜

二、菜系的划分及其简介

- 2.3 主要烹饪风味流派简介

- 四大菜系

- 川、苏、鲁、粤

- 八大菜系

闽、浙、湘、徽

- 十大菜系

- 北京菜、鄂

- 其他风味

- 上海菜、清真菜、西北菜、迷宗菜、素菜、仿膳菜

二、菜系的划分及其简介

• 四川菜系——好滋味、尚辛香

• 川菜用料丰富，调味复杂，烹调方法多样，常用的至少三四十种以上；讲究鲜、爽、醇、浓、麻辣辛香突出，百菜百味，尤以麻辣、鱼香、怪味见长。包括成都、重庆、自贡等风味。

• 成都风味重麻味的应用，代表有麻婆豆腐、樟茶鸭子、开水白菜、宫保鸡丁。

• 重庆风味重辣味的应用，代表有鱼香肉丝、毛肚火锅、一品海参、灯影牛肉。

• 自贡风味具有浓厚的少数民族特征，麻辣并重，鲜香软嫩，代表有水煮牛肉、小煎鸡米。

毛肚火锅



二、菜系的划分及其简介

• 江苏菜系

- **构成：**苏扬菜，中国四大风味流派之一，由淮扬、金陵、苏锡、徐海四个地方风味构成。其影响遍及长江中下游广大地区，在国内外享有盛誉。淮扬风味以扬州、淮安为中心，以清淡见长。金陵菜以滋味平和、醇正适口为特色。苏锡菜以苏州、无锡为中心，重视甜出头、咸收口，重油赤酱，现代逐渐趋向清新爽适、甜味减轻、浓淡相宜。徐海菜以徐州、连云港一带为主，五味兼备，注重实惠，风格淳朴。
- **基本特征：**擅长炖、焖、煨、蒸、烤、熏，尤其炖、焖考究。
- 十分讲究刀工，刀法很多，花刀富于变化，刀工精细，使菜品形态精致，滋味醇和，有些刀工甚至成为名菜的关键工序。善用火候，讲究火候，擅长炖、焖、煨、烤诸技巧。
- **代表菜：**清炖蟹粉狮子头、松鼠菜、雪花蟹斗、红烧划水、八宝鸭子、三丝燕菜等。



雪花蟹斗

二、菜系的划分及其简介

• 山东菜系

- 构成：又名鲁菜、齐鲁菜，历史悠久、源远流长，是中国四大风味流派之一，由内陆的济南菜和沿海的胶东菜以及济宁的孔府菜等主要地方风味菜所构成。
- 基本特征：通过精细刀工切配，应用各种熟制方法，与调味相配合，形成了山东菜的各种烹调方法。常用的烹调方法有爆、炒、烧、扒、氽、熘、炸、熬、蒸、烤、熏、拔丝、挂霜、蜜汁等。尤其爆、扒等技法堪称烹技一绝，已成为经典烹调方法，被广泛运用。
- 代表菜：山东菜代表性菜肴有九转大肠、油焖大虾、油爆双脆、糖醋黄河鲤鱼、锅烧肘子、扒三白、葱烧海参、奶汤鱼翅、油爆海螺、扒原壳鲍鱼、清蒸加吉鱼等。



油爆双脆

二、菜系的划分及其简介

• 粤菜

- 构成：广东菜由广州菜、潮州菜、东江菜组成，以广州菜为代表。三者的原料、技法、味型各有特色。
- 基本特征：粤菜的烹调方法较为多样，如各地常用的炒、炸、烩、炖、煲、油泡、扣、煨等，尤以独创的焗、软炒著称，火候、油温、芡色力求准确，风味清鲜，但清而不淡、鲜而不俗，力求本色原味。
- 代表菜：广东菜代表性菜肴有兰花夏果炒龙虾、广东烤乳猪、糖醋咕嚕肉、铁板牛柳、西柠煎软鸡、油泡虾球、清蒸鲩鱼、盐焗鸡等。



烤乳猪

二、菜系的划分及其简介

• 湖北菜系

- **构成:**是以江汉平原为中心，由荆南、襄阳、鄂州和汉沔等地方菜发展而成，以武汉菜为代表。湖北位于我国长江中游，洞庭湖以北，气候温和，物产富饶。境内河网交织，湖泊密布，是著名的鱼米之乡，它为湖北菜的发展提供了有利的物质条件。
- **湖北菜的特点** 是汁浓、芡稠、味重、味纯，富有民间特色。烹法以蒸、煨、烧、炒见长。武汉菜吸取了外地风味菜的长处，刀工精细，讲究火候，精于配色造形和煨汤技术；荆州菜是芡汁薄，味清鲜，讲究本味，精于烹制淡水鱼鲜和蒸菜，别具一格。
- **湖北地方代表菜有：**清蒸武昌鱼、网衣鳊鱼、石首笔架鱼肚，鱼糕丸子、钟祥蟠龙卷切、荷包丸子、粉蒸肉、蒸珍珠丸子、黄陂烧三合等。



清蒸武昌鱼



黄陂烧三合

三、刀工刀法详细介绍

• 3.1 制作技术

- 刀工刀法概念：刀工是按食用和烹调需要使用不同的刀具运用不同的刀法操作，将烹饪原料或半成品切割成不同形状的技术。
- 目的：对完整原料分解切割，使之成为配制菜肴所需要的基本形状。

三、刀工刀法详细介绍

- 3.2 刀工的基本要求和作用
- 1、原料形状规格整齐，方能受热入味均匀。如果粗细不均，厚薄不匀会影响菜肴质量。
- 2、做好工具准备和基本技能准备
- 3、注意根据原料特质下刀，才有利于烹调。比如根据机理，顺切鸡肉，斜切猪肉，横切牛肉。
- 4、合理用料 根据不同的部位加工。

三、刀工刀法详细介绍

- 3.3 刀法的种类和技术要领

- （一）基本刀法

- 基本刀法是指在行刀过程中，刀面与原料（或砧墩面）始终成一定角度的刀法。通常根据所成角度的大小可分为直刀法、平刀法和斜刀法三种。

三、刀工刀法详细介绍

- 1. 直刀法

- (1) 切。一般适用于骨的原料。其一般



操作方法是：左手按稳原料，右手持刀，对准原料向下用力使原料断开。由于原料性能及操作者的行为习惯不同，又可分为直刀切（又称跳切）、推刀切、拉刀切、推拉刀切、锯刀切、滚料切（行业称滚刀切）、铡刀切等多种不同的刀法。

三、刀工刀法详细介绍

- 直刀法刀法种类

- 切法 直切、推切、拉切、锯切、铡切、滚料切、剁法(劈,砍) 砧剁、直砍、排剁、跟刀剁、拍刀剁、排法刀、跟排。
- **(1) 直切** 一般左手按稳原料，右手操刀。切时，刀垂向下，既不向外推，也不向里拉，一刀一刀笔直地切下去。

三、刀工刀法详细介绍

- 直切要求：
- 第一，左右手要有节奏地配合
- 第二，左手中指关节抵住刀身向后移动，移动时要保持同等距离，不要忽快忽慢、偏宽偏窄，使切出的原料形状均匀，整齐；
- 第三，右手操刀运用腕力，落刀要垂直，不偏里偏外；
- 第四，右手操刀时，左手要按稳原料。采用直刀切法，一般用干脆性原料，如：青笋、鲜藕、萝卜、黄瓜、白菜、土豆等。



三、刀工刀法详细介绍

- **(2) 推切**

- 推切的刀法是刀与原料垂直，切时刀由后向前推，着力点在刀的后部，一切推到底，不再向回拉。推切主要用于质地较松散、用直刀切容易破裂或散开的原料，如：叉烧肉、熟鸡蛋等。

- **(3) 拉切**

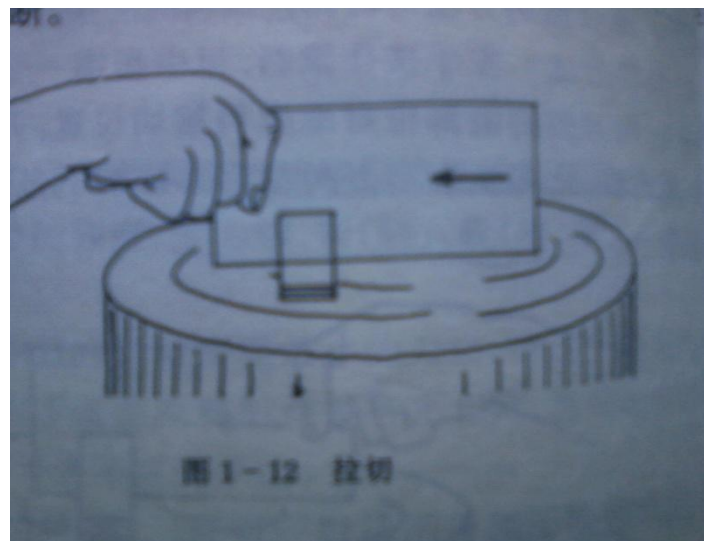
- 拉刀切的刀法也是在施刀时，刀与原料垂直，切时刀由前向后拉。实际上是虚推实拉，主要以拉为主，着力点在刀的前部。拉切适用于韧性较强的原料，如：千张、海带、鲜肉等。

三、刀工刀法详细介绍

- 推切与拉切都是运用手腕力量，动作也大体相同，不同的是推切由后向前，拉切由前向后。初学时，只有较熟练地掌握了直刀切法后，才能运用推切、拉切两种刀法。最好先从推切学，后再练拉切。



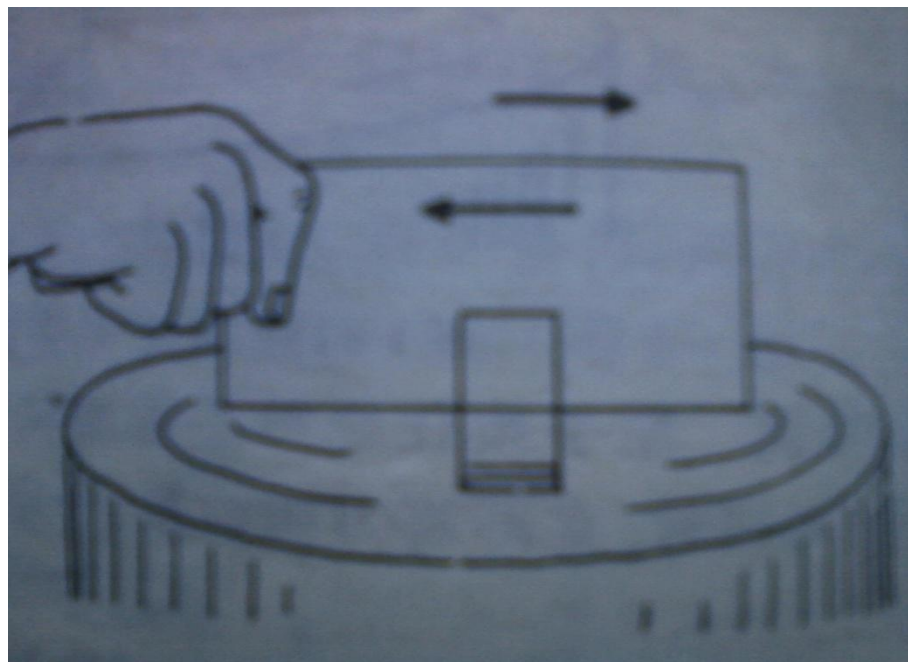
推刀切



拉刀切

三、刀工刀法详细介绍

(4) **锯切**，也称**推拉切**。锯切刀法是推切和拉切刀法的结合，锯切是比较难掌握的一种刀法。锯切刀法是刀与原料垂直，切时先将刀向前推，然后再向后拉。这样一推一拉像拉锯一样向下切把原料切断。



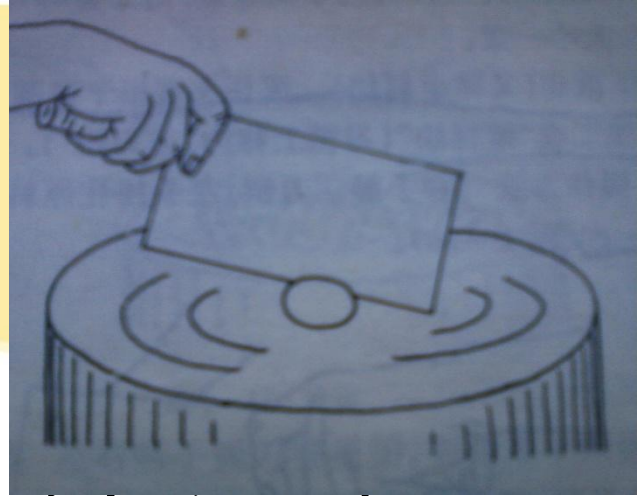
三、刀工刀法详细介绍

- 锯切的要求

- 第一，刀运行的速度要慢，着力小而匀；
- 第二，前后推拉刀面要笔直，不能偏里或偏外；
- 第三，切时左手将原料按稳，不能移动，否则会大小薄厚不匀；
- 第四，要用腕力和左手中指合作，以控制原料形状和薄厚。

锯切刀法一般用于把较厚无骨而有韧性的原料或质地松软的原料切成较薄的片形，如涮羊肉的肉片等。

三、刀工刀法详细介绍



(5) **铡刀切**，又叫“压切”，一手握住刀柄，另一手按住刀背，对准原料待切部位，上下反复、错落有致地压切下去；或者一手握住刀柄(或刀尖)按在原料待切部位贴着菜墩不动，另一手按住刀尖(或刀柄)压切下去。

铡切刀法多用于带壳、带软骨(或小硬骨)、小而圆且易滑动的原料，如螃蟹、花椒、板栗等。

也用于处理带有软骨、细小骨或体小、形圆易滑的生料和熟料，如：鸡、鸭、鱼、蟹、花生米等。

三、刀工刀法详细介绍

(6) **滚切** 滚切刀法是左手按稳原料，右手持刀不断下切，每切一刀即将原料滚动一次。根据原料滚动的姿势和速度来决定切成片或块。一般情况是滚得快、切得慢，切出来的是块；滚得慢、切得快切出来的是片。



三、刀工刀法详细介绍

滚切法可切出多样的块、片，如：滚刀块、菱角块、梳子块等。滚刀切法的要求是：左手滚动原料的斜度要掌握适中，右手要紧跟着原料滚动掌握一定的斜度切下去，保持大小薄厚等均匀。

滚刀切法多用于圆形或椭圆形脆性蔬菜类原料，如：萝卜、青笋、黄瓜、茭白等。

三、刀工刀法详细介绍

- (2) 剁。也称斩、排，就是在原料的某一处上下垂直运刀，并许多次重复行刀，需要在运刀时猛力向下的刀法。一般分排剁、直剁、刀背剁等几种。



排剁



直剁



刀背剁

三、刀工刀法详细介绍

(3) 砍。又叫劈，是只有上下垂直方向运刀，在运刀时猛力向下的刀法。根据运刀方法的不同，又分为直刀砍、跟刀砍、拍刀砍等几种。



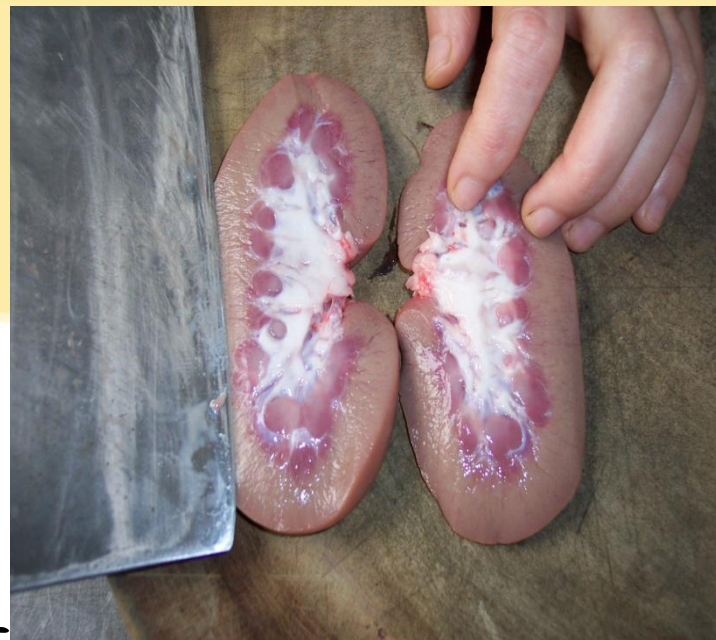
三、刀工刀法详细介绍

(二) 平刀法

平刀法是指刀面与墩面平行，刀保持水平运动的刀法。

运刀要用力平衡，不应此轻彼重，而产生凸凹不平的现象。依据用力方向，这种刀法可分为平刀直片、平刀推片、平刀拉片、平刀抖片、平刀滚料片等。

平刀片法适用于无骨柔嫩的原料和蔬菜，如豆制品、鸭血等。



三、刀工刀法详细介绍

- 1、平刀直片 刀刃与砧板平行批进原料。适用易碎的软嫩原料，如豆腐、豆腐干、鸡鸭血。



三、刀工刀法详细介绍

2、推刀片和拉刀片，推刀片是刀在平刀片的同时有由内向外推动的动作，适用于脆性原料，如茭白、熟笋等；拉刀片则动作相反，适用于细嫩和略带韧性的原料，如肉片、鱼片等。

推刀片



拉刀片



三、刀工刀法详细介绍

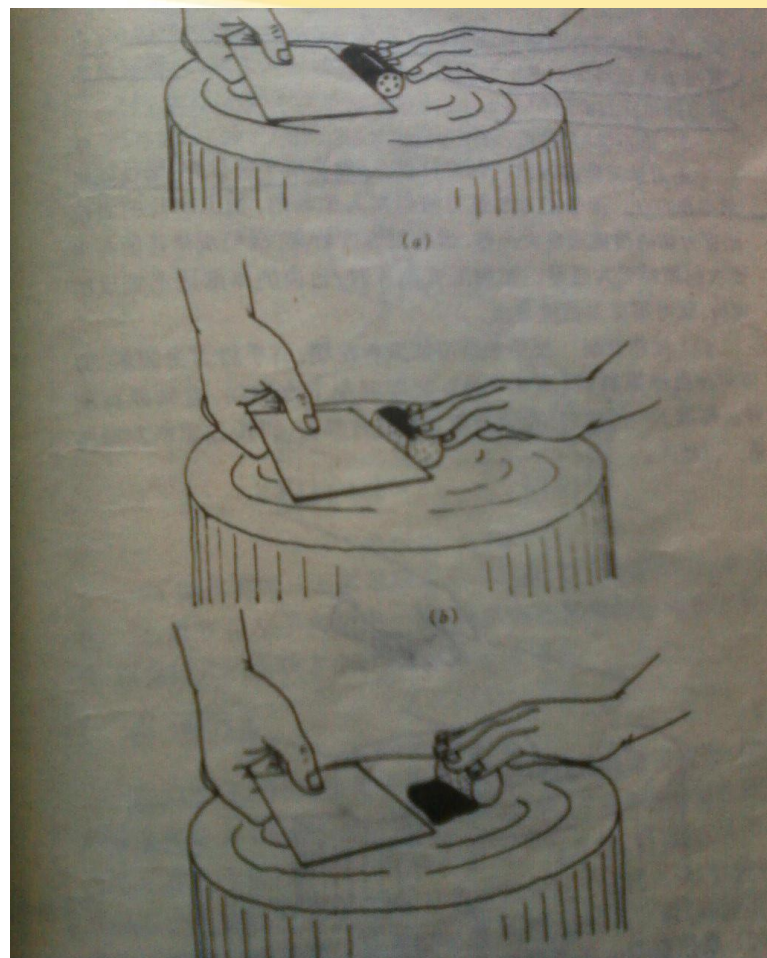
- 3、推拉片，又叫“拉锯片”，刀的前端先片进原料，由前向后拖拉，再由后向前推进，一前一后、一推一拉，直至片断原料，适用于比较韧性的原料，如肚片等。
- 4、抖刀片，是在刀刃片进原料的同时，刀刃作上下轻微而又均匀的波浪形抖动，是为了美化原料的形状，适用于柔软，脆嫩的原料。



三、刀工刀法详细介绍

5、旋料片

是指刀刃平刀片进原料的同时将原料在敦面上滚动，植物性原料一般从原料上部收刀，叫“上旋片”，如黄瓜、萝卜等；动物性原料一般从下部收刀，叫“下旋片”，如肉片等。



平刀滚料片

三、刀工刀法详细介绍

刀法种类	运刀方法	加工对象
平直片	刀刃与砧板平行批进原料。	易碎的软嫩原料，如豆腐、豆腐干、鸡鸭血。
平推片	批料时运用向外的推力，从刀尖入刃向刀腰移动，批断原料。	脆嫩性蔬菜，如生姜、菜、茭白、竹笋、榨菜。
平拉片	批料时运用几里的拉力，原料从刀腰进刃向刀尖部移动断离。	韧性稍强的动物性原料，如鸡脯、腰子、猪肝、瘦肉等。
锯片	即数次推拉批的结合	韧性较强或软烂易碎或块体较大的原料。
波浪片	又叫抖刀批。刀刃进料后作上下波浪形移动。	软性原料，如皮蛋、白（黄）蛋糕、豆腐干的批片。
旋料片	对柱体原料的批片，把料时一边进刃一边将原料在砧板上滚动，可以批成较长的片。	圆柱形植物原料。

三、刀工刀法详细介绍

(二) 斜刀法

斜刀法是一种刀面与墩面呈斜角，刀做倾斜运动，将原料片开的刀法。这种刀法按刀的运动方向与砧墩的角度，可分为斜刀拉片、斜刀推片等方法。对以上各种运刀方法的区别主要表现在以下方面：

- (1) 行刀角度不同。
- (2) 运刀方法不同。
- (3) 用力大小和速度不同。
- (4) 左右手的配合。



三、刀工刀法详细介绍

1、斜刀正片 又叫“斜刀拉片”，刀身倾斜，刀背朝外，刀刃向内，从刀的前部着力，进入原料片动的同时，从外向内拉动片断原料，如腰片、海参等。



三、刀工刀法详细介绍

2、斜刀反片 又叫“斜刀推片”，刀身倾斜，刀背朝内，刀刃向外，从刀的中后部发力，进入原料片动的同时，由内向外推动片断原料，如耳片、肚片等。



三、刀工刀法详细介绍

3、拉锯斜片

是斜刀片进原料后，再前后拉动直至片断原料，多用于体积较大的原料，如瓦块鱼等。

三、刀工刀法详细介绍

三、剖花工艺

剖花工艺是指在特定原料的表面切割一些具有一定深度的刀纹图案的刀工过程。经过这种刀工处理后，原料受热会收缩、开裂或卷曲成花形，故称之为剖花工艺。

三、刀工刀法详细介绍

(一) 剞花的目的与原料选择

剞花的目的：是缩短成熟时间，使热穿透均衡，达到原料内外成熟、老嫩一致。

原料选择：一般有整形的鱼、方块的肉、畜类的胃、肾、心，禽类的肫，鱿鱼，鲍鱼等，植物性原料有豆腐干，黄瓜，莴笋等。

三、刀工刀法详细介绍

- 适合削花刀的原料必须具备
 - 1、原料较厚，不利于热的均衡穿透，或过于光滑不利于裹汁，或有异味不便于在短时间内散发的。
 - 2、原料具有一定的面积，以利于削花的实施和刀纹的伸展。
 - 3、原料应不易松散、破碎，并有一定的弹力，具有可受热收缩或卷曲变形的性能，可突出削花刀纹的美观。

三、刀工刀法详细介绍

- (二) 削花的基本刀法
- 在削花的过程中，大多是平、直、斜刀法的综合运用，故称为混合刀法。削花的基本刀法有直削、斜削。
- 1、直削 运用直刀法在原料表面切割具有一定深度刀纹的刀法适用于较厚原料。
- 2、斜削 运用斜刀法在原料表面切割具有一定深度刀纹的刀法适用于稍薄的原料。又有正斜削和反斜削之分。

三、刀工刀法详细介绍

- 3、混合剖
- 通常有三类：
- (1) 斜刀法与直刀法混合使用，如麦穗花刀、鱼鳃花刀。
- (2) 直刀法与直刀法混合使用，如荔枝花刀、两面连花刀。
- (3) 斜刀法与斜刀法混合使用，如松果花刀。

三、刀工刀法详细介绍

(三) 削花工艺的注意事项

- 1、根据原料的质地和形状，灵活运用削刀法
- 2、花刀的角度与原料的厚薄和花纹的要求相一致。
- 3、花刀的深度与刀距皆应一致。
- 4、所削花刀形状应符合热特性，区别应用。

三、刀工刀法详细介绍

(四) 剖刀法操作

- 剖刀法通常分为直刀剖、推刀剖、拉刀剖、交叉剖等，与直刀法、片刀法同时配合使用。

三、刀工刀法详细介绍

1 麦穗形花刀

先用斜刀在原料表面剖上一条条平行的刀纹，再转动，用直刀法剖上一条条与原刀纹相交成约 90° 角度的平行刀纹，深度均匀为原料的 $4/5$ ，最后改刀成较窄的长方块，加热后即成麦穗形，如腰花、比目鱼卷等。



三、刀工刀法详细介绍

- 技术要求：
- **a** 剖花刀时刀距、进刀深度、倾斜角度要均匀一致。直刀纹应比斜刀纹略深，斜刀纹的间距应比直刀纹略宽。
- **b** 斜刀的倾斜角度可根据猪腰的厚薄灵活掌握，倾斜角度越小，麦穗的外形越长。
- **c** 剖花刀后改块的大小要均匀。适用范围：适用于炒、爆、熘类菜肴，如“炒麦穗腰花”、“酱爆腰花”等。

三、刀工刀法详细介绍

- 2 荔枝花刀
- 荔枝花刀 加工技法：
- a 先在猪腰内侧用直刀推剞出若干条平行刀纹进刀深度为 $4/5$ 。
- b 将猪腰转一个角度，仍用直刀推剞出若干条平行刀纹进刀深度相同，与先前推剞出的刀纹相交成 $80\sim 90^\circ$ 。



三、刀工刀法详细介绍

- C 将剖好花刀的猪腰改刀成菱形块或等边三角形块，前者受热后对角卷曲，后者三面卷曲成荔枝形。
- 技术要求：刀距、进刀深度及改块大小都要均匀一致。适用范围：适用于炒、爆、熘类菜肴，如“炒虾腰”、“芫爆腰花”等。如墨鱼、肚头等。

三、刀工刀法详细介绍

- **刀法：**两斜刀或一斜一直刀 刀距0.3——0.5厘米，深度1/2——2/3
- **原料成形：**长方形4x3 菱形4.5x2.5 等腰三角形4x4 卷筒形4x3或6x4 10x4
- **适宜原料：**腰子、鱿鱼、肚

三、刀工刀法详细介绍

- 3 菊花形花刀
- 先从原料的一端切或片成一条条平行的片，深度为原料的 $\frac{4}{5}$ ，鱼可以深入到鱼皮；另一端连着不断，再转 90° ，将原料的 $\frac{4}{5}$ 垂直切成丝状，另一端仍连着不断，再改刀成三角块，加热后即成菊花形，多用于肉质较厚的原料，如菊花鱼等。



三、刀工刀法详细介绍

- 菊花形花刀
- 刀法：两斜刀或一斜一直刀法，刀距0.3—0.5厘米，深度 $\frac{3}{4}$ — $\frac{4}{5}$
- 原料成形：长方形6x5 自然形（肫）
- 适宜原料：鱼肉、肫

—淮南市新星职业培训学校—

三、刀工刀法详细介绍

- **4 十字花刀**（钉子花刀）
- **刀法：**两直刀，刀距0.3—0.5厘米，深度 $1/2$ — $2/3$

原料成形：长方形4x3

菱形4.5x2.5 等腰三角形4x4

卷筒形4x3或6x4

适宜原料：里脊肉、兔柳肉、腰子、鱿鱼、肫、肚、黄喉



三、刀工刀法详细介绍

- 蓑衣花刀
- 刀法：两直刀法。先在原料的上面直剖，再翻面剖刚才的下面的一面。刀距0.3厘米、深度2/3，
- 原料成形：长方形4x3 菱形4.5x2.5 等腰三角形4x4 卷筒形4x3或6x4
- 适宜原料：肫、腐干、肚



三、刀工刀法详细介绍

- **整鱼刀法**

- 剖刀法还经常运用到整鱼的加工中，整鱼刀法有：

整鱼刀法1 一字花刀

- 用直刀推剖或拉剖，在鱼的两面剖上间隔约为0.5cm的刀纹，深至鱼骨，可采用直一字刀法和斜一字刀法，如红烧鳊段、干烧鲫鱼等。



三、刀工刀法详细介绍

- **整鱼刀法**2菱形花刀
- 菱形花刀，又叫“斜十字花刀”，在鱼体的两面直剖或斜剖上一排排间距相等，与鱼体成一定角度的平行刀纹，再转动一定的角度剖上一排排与原刀纹相交成斜十字的平行刀纹，深度均至鱼骨，适用于体大而长的鱼类，如草鱼、黄鱼等。



三、刀工刀法详细介绍

整鱼刀法3牡丹花刀

先用斜刀楔入鱼身，刀身与鱼身约为 45° ，刀刃触及鱼脊椎骨再平刀片进2cm左右，刀距约为3cm~5cm，加热后鱼体表面卷起一瓣瓣形如牡丹花瓣的浪花形状，常用于鱼类的清蒸、葱油刀法。



三、刀工刀法详细介绍

- **整鱼刀法**4 松鼠花刀
- 松鼠花刀，切下头，从头刀尾从脊柱上片下，再去鱼刺，即起下两片净鱼肉。
- 鱼皮朝下，在每片鱼肉上顺长剖上一条条间距较密的平行刀纹，再转动 90° 斜片（刀与皮平面 45° 夹角）成一条条与原刀纹相交约 45° 的平行刀纹，间距与原刀纹相等，不可切破鱼皮，加热后既成松鼠形状，如松鼠鳜鱼。



三、刀工刀法详细介绍



整鱼刀法5 柳叶花刀

先从鱼肉的最厚部位由头至尾划上一刀深至鱼骨，然后在原刀纹的两边斜剖上一条条形同柳叶的刀纹，多用于体表较厚的鱼类，如红烧鲳鱼。

整鱼刀法6 荔枝花刀

剖法是将刀背向右倾斜成 45° 角，在鱼肉上剖成深0.33厘米、宽0.33厘米的刀纹，再用上法与第一次所剖纹路斜着交叉剖成同样深、宽的刀纹，然后切成长3厘米的三角块，即成荔枝花刀。

四、烹调技艺

烹调方法

水烹法	烧	扒	煨	炖	烩	焖	氽	煮		蜜汁
油烹法	炒	炸	爆	熘	煎	贴	烹	拔丝		挂霜
汽烹法	蒸	熏								

四、烹调技艺

- 水烹法
- 水烹法是以水为主要传热介质的烹调方法。
- 水烹法常用的有烧、扒、煨、炖、烩、焖、氽、煮、塌、蜜汁等。

四、烹调技艺

烧

烧是将加工整理、改刀成形并经熟处理（炸、煎、煸、煮或焯水）的原料，加适量汤汁和调味品，先用旺火烧沸，再用中或小火烧透至浓稠入味成菜的烹调方法。

扒

扒是指将初步处理好的原料，改刀成形，好面朝下，摆放整齐或摆成图案，加适量的汤汁和调味品，小火加热成熟，转勺勾芡，大翻勺将好面朝上，淋上明油拖入盘内的方法。扒可分为红扒和白扒。



扒烧鸡排

四、烹调技艺

煨

煨是指经炸或焗、炒、焯水等初步熟处理的原料，加入汤汁用旺火烧沸，撇去浮沫，放入调味品加盖用微火长时间加热成熟成菜的烹调方法。



煨法制成的菜肴具有形态完整、味醇汁浓、熟软酥香的特点。适合煨菜的原料以鸡、猪肉、牛肉等为主。

四、烹调技艺

炖

炖是指经过加工处理的大块或整形原料，放入炖锅或其他陶瓷器皿中掺足热水（或热汤），用小火加热至熟软酥糯的烹调方法。原料成菜后多为汤菜，且不勾芡。

炖在习惯上一般分为不隔水炖和隔水炖两种。



东北炖菜



鲫鱼炖汤

四、烹调技艺

烩

- 烩是指将多种易熟或初步熟处理的小形原料一起放入锅内，加入鲜汤、调味品用中火加热，烧沸入味后勾芡成菜的烹调方法。
- 烩制菜肴具有用料多种、汁宽芡厚、色泽艳丽、菜汁合一、清淡咸鲜、软滑爽口的特点。
- 适合烩制的原料主要有鸡肉、鱼肉、冬笋等。

烩 鸡



四、烹调技艺

焖

- 焖是将经炸、煸、煎、炒、焯水等初步熟处理的原料，掺入汤汁旺火烧沸，撇去浮沫，放入调味品，加盖用小火或中火慢烧使之成熟并收汁浓稠成菜的烹调方法。
- 焖的烹调方法根据其色泽和调味的不同，可分为黄焖、红焖、油焖三种。
- 焖法制成的菜肴具有形态完整、汁浓味厚、熟软醇鲜或软嫩鲜香的特点。
- 适合焖菜的原料主要有鸡、鱼、白菜等。



四、烹调技艺

氽

- 氽是指将加工切配的原料上浆或不上浆，或是呈丸状的半成品，放入鲜汤或沸水内迅速加热至熟成菜的烹调方法。
- 氽制菜肴具有汤宽量多、滋味醇和清鲜、质地细嫩爽口的特点。
- 适合氽制的原料有鸡肉、鱼肉、虾仁、蘑菇、番茄以及时鲜蔬菜等。



四、烹调技艺

煮

- 煮是将原料或经过初步熟处理的半成品切配后放入多量的汤汁中，先用旺火烧沸，再用中火或小火烧熟、调味成菜的烹调方法。
- 煮制的菜肴具有汤宽汁浓、汤菜合一、口味香鲜的特点。
- 适合煮制的菜肴有鱼、猪肉、豆制品、蔬菜等原料。

四、烹调技艺

塌

- 是指将加工成形的原料加调味品拌渍入味，挂糊后入锅，煎至两面金黄色后再加调味品和少量汤汁，用小火收浓汤汁或勾芡淋明油成菜的烹调方法。制的菜肴具有色泽金黄、质地酥嫩、滋味醇厚的特点。
- 制的原料主要有猪肉、鱼、豆腐等。



锅塌豆腐

Chuan Xiang Doufu Chang Cai

四、烹调技艺

蜜汁

- 蜜汁是指将白糖、蜂蜜与清水熬化收浓，放入加工处理过的原料，经熬或蒸制，使之甜味渗透、质地酥糯，糖汁浓稠的烹调方法。
- 蜜汁按照操作方法可以分为两类：一类是将白糖炒至拔丝火候，加上开水溶化，放入加工成形的原料，小火加热至原料熟烂，随即加上适量的蜂蜜熬制浓稠（起泡）装盘；另一类是将白糖和蜂蜜调制成浓汁，浇在熟处理的原料上。



四、烹调技艺

- 油烹法

- 油烹法是以油为主要传热介质的烹调方法。
- 油烹法常用的有炒、炸、爆、熘、煎、贴、烹、拔丝、挂霜等。

四、烹调技艺

炒

- 炒是将切配后的丁、丝、片、条、粒等小型原料，用中油量或少油量，以旺火快速烹制成菜的烹调方法。
- 炒可分为生炒、熟炒、滑炒、软炒四种。
- 使用炒这种烹调方法，最突出的特征就是不勾芡明汁亮油。



四、烹调技艺

炸

- 炸是指将经过加工处理的原料调味、挂糊或不挂糊，投入放了大量油的热油锅中加热成熟的烹调方法。



干炸河虾



松炸杂菜



酥炸小黄鱼

- 炸可以分为挂糊炸和不挂糊炸两种，其中不挂糊炸又称为清炸，而挂糊炸则由糊的种类不同而不同，常见的有干炸、软炸、松炸、酥炸、板炸等。

四、烹调技艺

爆

- 爆是指将加工成形的原料上浆或不上浆，经初步熟处理，然后碗内兑汁，煸炒配料，投入主料，急火勾芡，快速成菜的烹调方法。
- 爆的菜肴具有形状美观、脆嫩清爽、紧汁亮油的特点。
- 适合爆的原料多为具有韧性和脆性的猪腰、肚仁、鱿鱼、墨鱼、牛肉、羊肉、瘦猪肉等。

爆鱿鱼



四、烹调技艺

熘

- 熘就是将切配后的丝、丁、片、块等小型或整形原料（多属鱼、虾、禽类），经油滑或油炸、蒸、煮等方法加热成熟，再用芡汁粘裹或浇淋汁成菜的烹调方法。
- 由于半成品加工和初步熟处理方式以及勾芡火候和浓度的不同，熘可分为炸熘、滑熘、软熘。
- 熘的菜肴一般芡汁较宽，突出特征就是“勾芡”。



滑溜里脊

四、烹调技艺

煎

- 煎是指以少量油加入锅内，将加工处理成泥、粒状的原料做成饼形，或将原料切成片形挂糊，然后放入锅中用小火煎熟并至两面酥脆呈金黄色的烹调方法。
- 煎法具有色泽金黄、外酥脆内鲜嫩的特点。
- 适合煎的原料有鸡、鱼、猪肉、牛肉、蛋等。



煎鸡蛋

四、烹调技艺

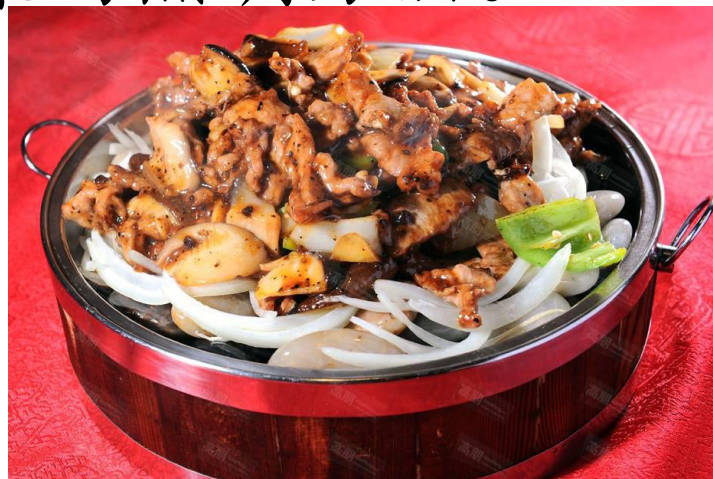
贴

- 贴是指使用几种原料粘合在一起，形成饼或厚片状，放在锅中煎熟，使贴锅的一面酥脆，另一面软嫩的烹调方法。
- 贴法具有色形美观，菜肴底面油润酥香，表面鲜香细嫩的特点。
- 适合贴的原料有鸡油、鱼、虾、猪肉、豆腐等。

四、烹调技艺

烹

- 烹是将新鲜细嫩的原料，切成条、片、块形调味后，挂糊或不挂糊，用旺火温油炸至呈金黄色，外酥内嫩捞出，再炆锅投入主料，随即烹入调好的调味汁，颠翻成菜的烹调方法。
- 烹法可以分为炸烹和煎烹。
- 烹的特点是菜肴外酥香、里鲜嫩，爽口不腻。
- 主要适用于新鲜易熟、质地细嫩的大虾、鱼肉、仔公鸡、猪肉、牛肉、羊肉、田鸡等。



雨花石烹牛肉

四、烹调技艺

拔丝

- 拔丝是将经油炸的半成品，放入由白糖熬制能起丝的糖液内粘裹挂糖成菜的烹调方法。由于半成品挂好糖液后，将相互粘连在一起的菜肴拉开时，糖液能拔出糖丝，故而以拔丝命名。
- 拔丝菜品呈琥珀色，具有明亮晶莹、外脆里嫩、口味香甜的特点。
- 适合的原料有香蕉、苹果、山楂、梨、山药、地瓜、土豆、莲米等。



拔丝香蕉

四、烹调技艺

挂霜

- 挂霜是指将经过初步熟处理的半成品，粘裹一层主要由白糖熬制成的糖液，冷却后成霜状或撒上一层糖粉成菜的烹调方法。



挂霜花生仁



挂霜土豆



挂霜腰果

- 挂霜具有色泽洁白、甜香酥脆的特点。
- 适合挂霜的原料有核桃仁、花生仁、银杏、鸡蛋、香蕉、苹果、雪梨、猪肥膘、排骨等。

四、烹调技艺

- 汽烹法

- 汽烹法是以汽体为主要传热介质的烹调方法。
- 汽烹法常用的有蒸、熏等。

四、烹调技艺

蒸

- 蒸是指将经过加工切配、调味装盛的原料，利用蒸气加热使之成熟或软熟入味成菜的烹调方法。
- 蒸制菜肴由于用料的不同，一般可分为清蒸和粉蒸。

清蒸金鲳鱼



清蒸花蛤



粉蒸肉



四、烹调技艺

熏

- 熏是将经过加工处理的半成品放入熏锅里，利用熏料起烟熏制成菜的烹调方法。
- 熏法有生熏和熟熏两种。
- 熏制菜肴具有色泽美观
- 光亮，有熏料的特殊芳香气味的特点。



熏兔



熏肉



熏肉

谢谢!

—淮南市新星职业培训学校—