

## 第三章 刀法成型

# 大丁



# 目录

CONTENTS

01

麻婆豆腐的由来、现状

02

豆腐大丁的刀工处理

03

大丁刀工处理的注意事项



# 一、麻婆豆腐的由来、现状



## (一) 由来

麻婆豆腐始创于清朝同治元年(1862年)，在成都万福桥边，有一家原名"陈兴盛饭铺"的店面。店主陈春富(陈森富)早歿，小饭店便由老板娘经营，女老板面上微麻，人称"陈麻婆"。当年的万福桥是一道横跨府河，常有苦力之人在此歇脚、打尖。光顾饭铺的主要是挑油的脚夫。陈氏对烹制豆腐有一套独特的烹饪技巧，烹制出的豆腐色香味俱全，不同凡响，深得人们喜爱，她创制的烧豆腐，则被称为"陈麻婆豆腐"，其饮食小店后来也以"陈麻婆豆腐店"为名。



# 一、麻婆豆腐的由来、现状



## (二) 现状

现在的麻婆豆腐，是四川省传统名菜之一，属于川菜，主料为：豆腐，辅料为：蒜苗、牛肉末（其他肉也可以），调料为：豆瓣、辣椒面和花椒面、酱油等，麻来自花椒，辣来自辣椒面，此菜成菜麻、辣、鲜、香、烫、翠、嫩、酥，将川菜麻辣味型的特点展现的淋漓尽致，如今，麻婆豆腐远渡重洋，在美国、加拿大、英国、法国、越南、新加坡、马来西亚、日本、澳大利亚等国安家落户，从一味家常小菜一跃而登上大雅之堂，成了国际名菜。

2018年9月10日，“中国菜”正式发布，“麻婆豆腐”被评为“中国菜”四川十大经典名菜。



## 二、豆腐大丁的刀工处理

1. 先将豆腐去老皮后切成2cm厚的片；

2. 扶料手贴在豆腐侧面，下刀切成2cm厚的片；

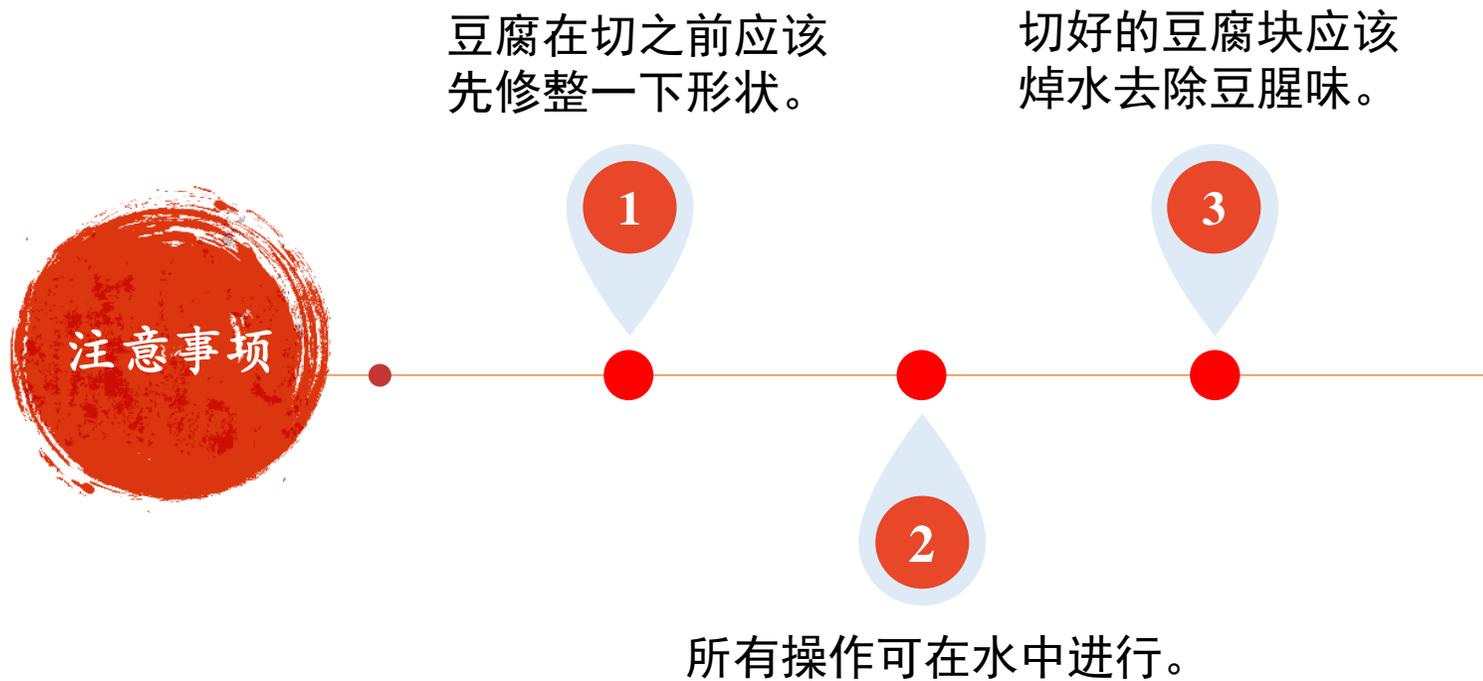
3. 再将切好的片放在扶料手上切成2cm的条；

4. 将切好的豆腐条切成2cm的块；

5. 将切好的豆腐块焯水备用。



### 三、大丁刀工处理的注意事项



谢谢聆听!

