

## 第三章 刀法成型

### 二粗丝





# 目录

CONTENTS

01

二粗丝的规格

02

二粗丝的烹饪运用

03

二粗丝的切制



# 一、二粗丝的规格



二粗丝规格 $10 \times 0.3 \times 0.3$ 。





## 二、二粗丝的运用



二粗丝多用于热菜丝类菜肴原料的成型, 如鱼香肉丝里的肉丝成型。





### 三、二粗丝的切制



以白萝卜为例。

1. 先把白萝卜清洗去皮；

2. 将原料修正成长方胚；

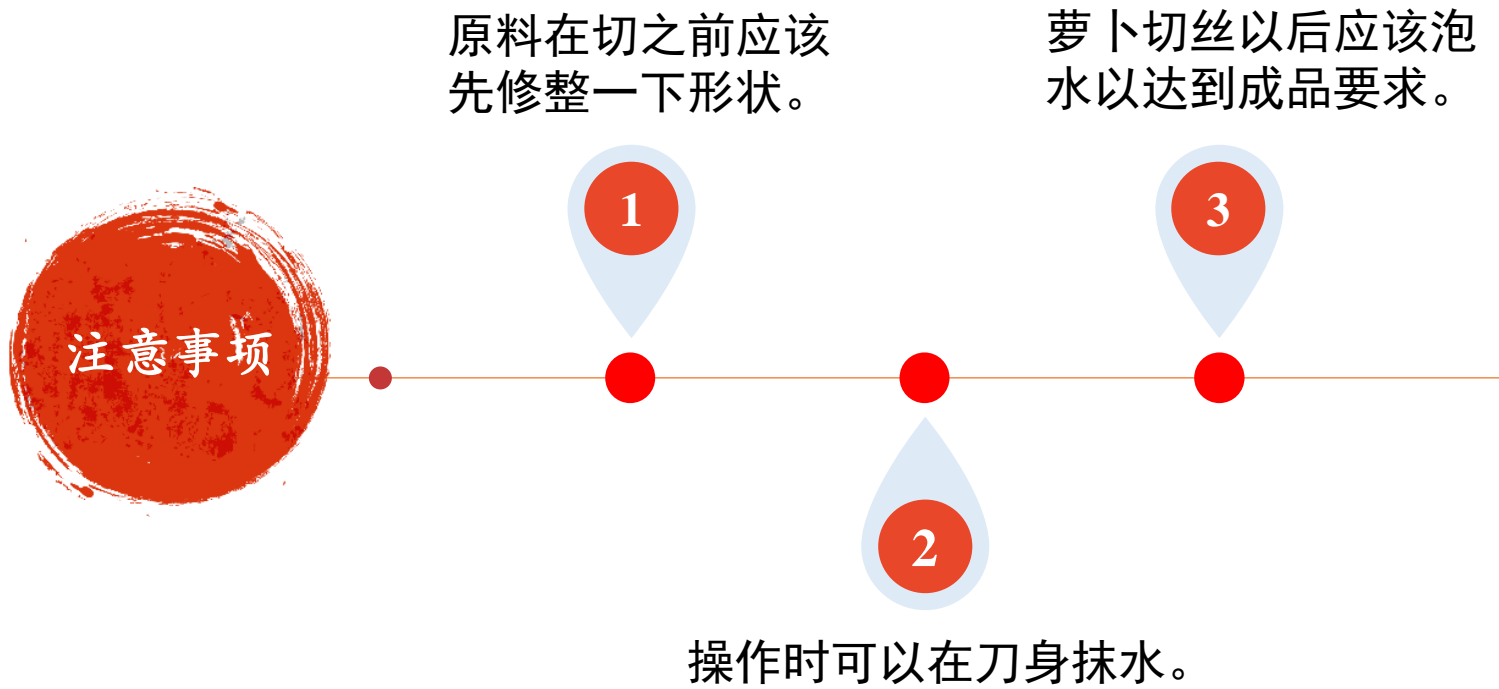
3. 利用直刀法将原料切成0.3cm厚的片；

4. 将切好的片摆成瓦楞形直刀推切成丝；

5. 将半成品泡清水备用。



### 三、二粗丝的切制



谢谢聆听!

