

## 第三章 刀法成型

# 银针丝





# 目录

CONTENTS

01

银针丝的规格

02


银针丝的的烹饪运用

03

银针丝的切制



# 一、银针丝的规格

 银针丝规格 $10 \times 0.1 \times 0.1$ ，因其细如银针而得名银针丝。





## 二、银针丝的运用



银针丝是丝中最细的一种。如红松、土豆松、萝卜银针丝，京酱肉丝中的葱丝等。





### 三、银针丝的切制



以白萝卜为例。

1. 先把白萝卜清洗去皮；

3. 将原料去皮修正成长方胚；

5. 片好的片摆成瓦楞形或者卷筒，利用直刀法切成丝；

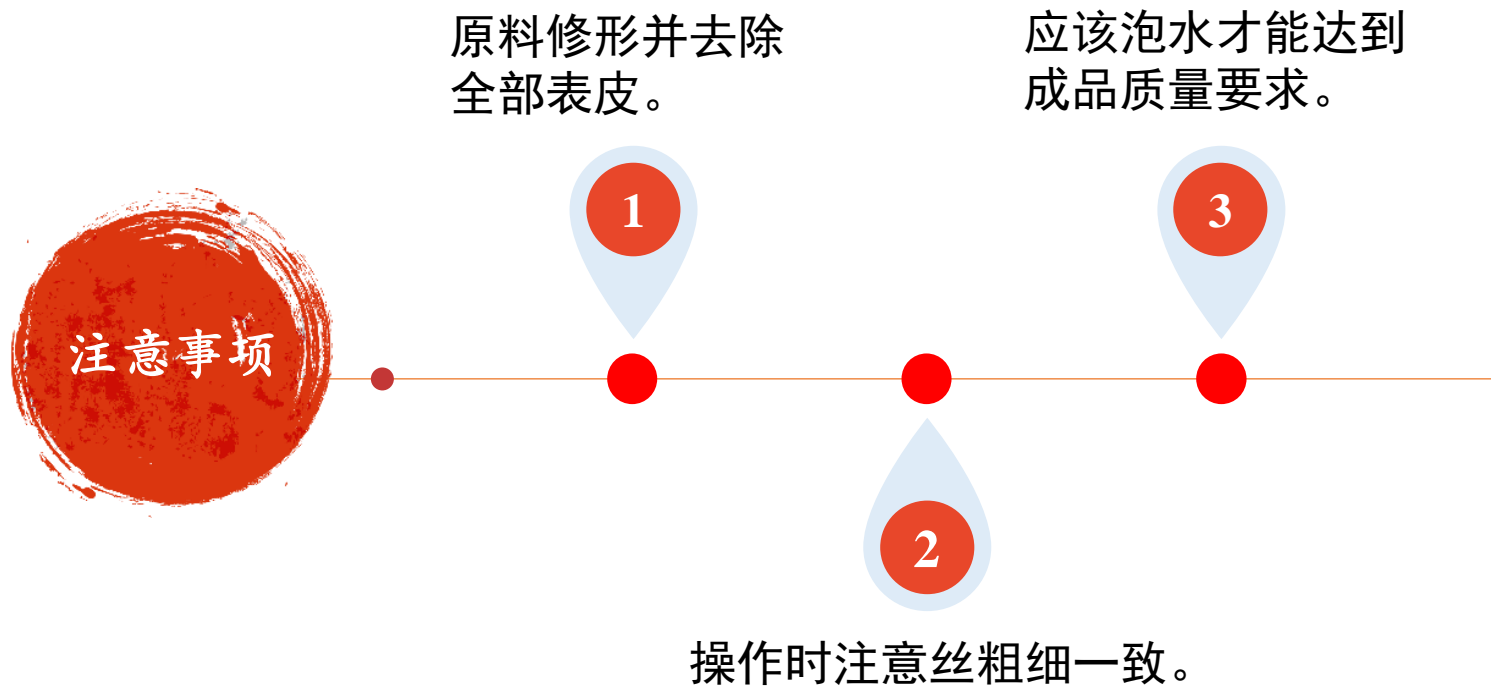
2. 先把原料切成10cm长的节；

4. 利用平刀法将原料平刀片成0.1cm厚的片；





### 三、银针丝的切制



谢谢聆听!

