

第三章 刀法成形

菱形片









录目

CONTENTS

- (01) 菱形片的规格
- (02) 菱形片的烹饪运用
- (03) 菱形片的切制



一、菱形片的规格



↓ 菱形片规格6×3×0.2 (长对角线×短对角线×高),又称"斜方片"。





二、菱形片的运用

☆ 菱形片多用于嫩脆的植物原料。主要用于炒制类菜肴中,如青笋木耳肉片等。





三、菱形片的切制



以青笋为例。

1. 先把青笋清洗去皮;

3. 利用斜刀切成对角长 6cm的块;

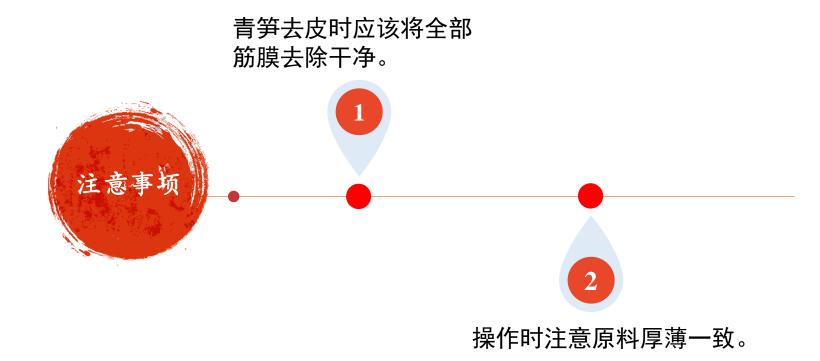
5. 将半成品泡清 水备用。

2. 将原料去皮修正成长 方胚;

4. 利用直刀法将原料 切成0. 2cm厚的片;



三、菱形片的切制



谢谢聆听!





