

## 第三章 刀法成形

# 菱形片





# 目录

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 $6 \times 3 \times 0.2$ （长对角线 $\times$ 短对角线 $\times$ 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；

2. 将原料去皮修正成长方胚；

3. 利用斜刀切成对角长6cm的块；

4. 利用直刀法将原料切成0.2cm厚的片；

5. 将半成品泡清水备用。



### 三、菱形片的切制

青笋去皮时应该将全部  
筋膜去除干净。



1

2

操作时注意原料厚薄一致。

谢谢聆听!

