

## 第三章 刀法成形

# 牛舌片





# 目录

CONTENTS

01

牛舌片的规格

02


牛舌片的烹饪运用

03

牛舌片的切制



## 一、牛舌片的规格

 牛舌片规格 $12 \times 3 \times 0.1$ ，又称“刨花片”。因片薄而长，经清水泡后自然卷曲，形如牛舌、刨花，故名牛舌片。





## 二、牛舌片的运用



牛舌片多用于嫩脆的植物原料。如青笋、象牙白萝卜等。





### 三、牛舌片切制



以青笋为例。

1. 把青笋清洗去皮；

2. 将原料去皮修正成长方胚；

3. 把原料切成12cm长的节；

4. 利用平刀法将原料平刀片成0.1cm厚的片；

5. 将半成品泡清水装盘即可。



### 三、牛舌片切制



青笋去皮时应该将全部筋膜去除干净。

1

青笋片应该泡水才能达到成品质量要求。

3

2

操作时注意原料厚薄一致。

谢谢聆听!

