

第三章 刀法成型

麦穗花刀





目录

CONTENTS

01

冰鲜鱿鱼、碱发鱿鱼的识别

02

鱿鱼的刀工处理

03

鱿鱼刀工处理的注意事项



一、冰鲜鱿鱼、碱发鱿鱼的识别

冰鲜鱿鱼是鱿鱼在海边打捞上岸后直接冰鲜保存然后售卖，最大限度的保留了鱿鱼的营养，其肉质鲜嫩、柔软、有弹性。刀工处理较为容易、推荐使用。





一、冰鲜鱿鱼、碱发鱿鱼的识别

碱发鱿鱼是为了长时间保存，上岸后经过干制然后售卖，使用前先用热水、碱水泡发，其肉质较老、硬、有碱味。刀工处理较难，不推荐使用。





二、冰鲜鱿鱼的刀工处理

1. 鱿鱼清洗、改刀；

2. 原料长边与刀刃成
 45° 夹角；

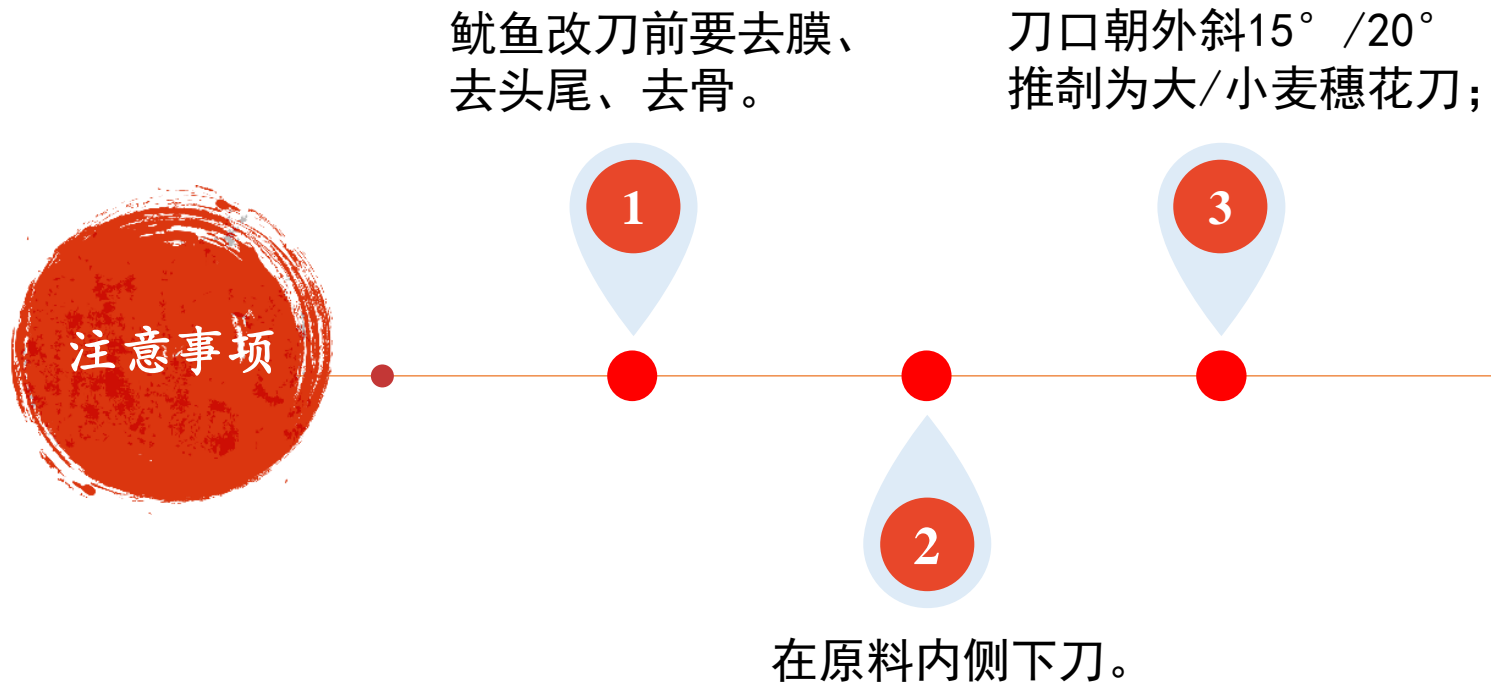
3. 刀口朝外斜 15° 推刮，
深度到 $2/3$ ，刀纹成平行状；

4. 原料顺时针旋转 90° ，
相同刀距直刀推刮；

5. 深度到 $2/3$ ，，4-5
刀一断，焯水成型。



三、麦穗花刀刀工处理的注意事项



谢谢聆听!

