

## 第三章 刀法成型

# 松鼠鱼花刀





# 目录

CONTENTS

01

对松鼠鱼的认识

02

松鼠鱼花刀的刀工处理

03

松鼠鱼刀工处理的注意事项



## 一、对松鼠鱼的认识

松鼠鱼是江苏省的一道传统名菜，属于苏菜系，该菜品以黄鱼为主要材料；松鼠鱼因形似松鼠而得名，通常以黄鱼、鲤鱼、鳊鱼等鱼类为原料，进行花刀处理后，鱼尾相连入油锅炸到金黄色，再浇上酱汁拼盘而成的美食；其色泽鲜艳，鲜嫩酥香，酸甜适口。





## 二、松鼠鱼花刀的刀工处理

1. 鳊鱼初加工，去骨，取肉；

2. 从鱼鳃方向起刀，斜刀推拉，刀刃与鱼中心线成 $45^{\circ}$ ，刀与砧板角度为 $15-30^{\circ}$ ，刀距为 $0.5\text{cm}$ ，深度至鱼皮停刀；

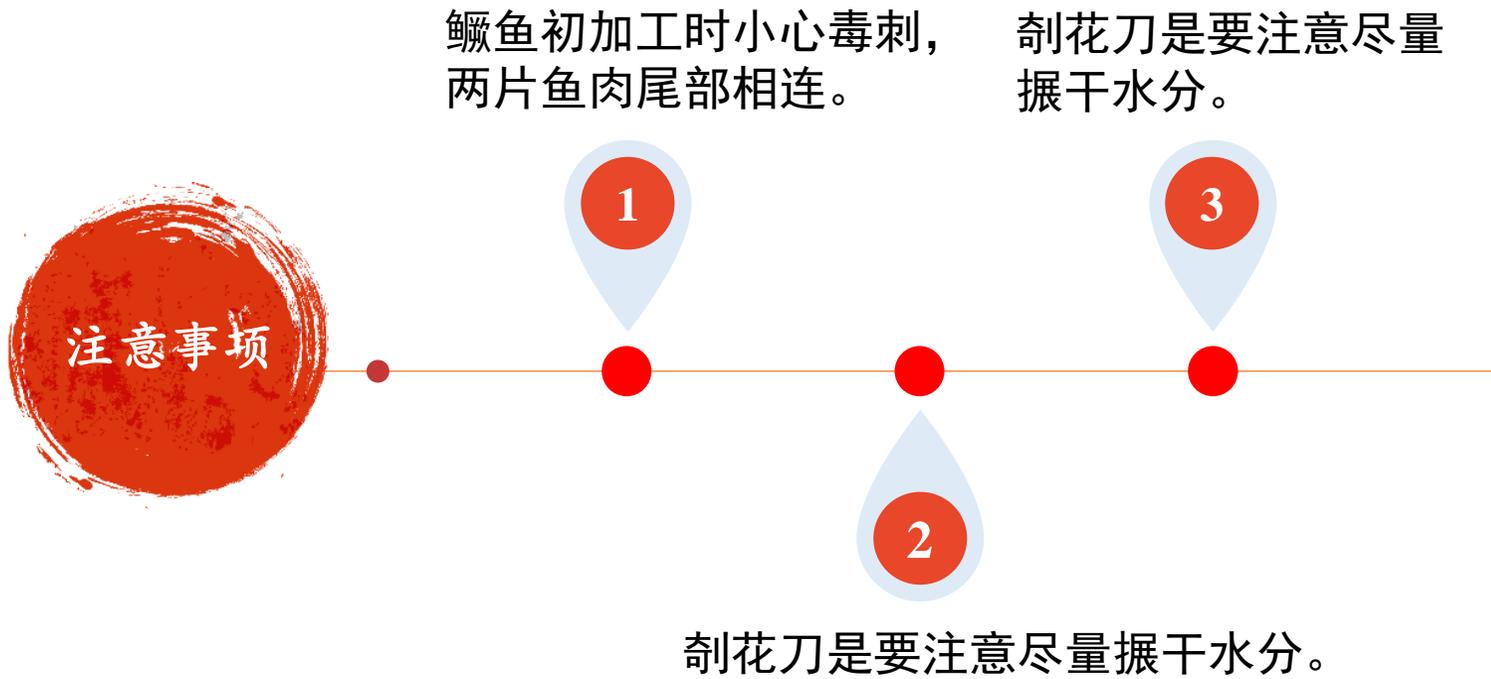
3. 将原料顺时针旋转 $90^{\circ}$ ，直刀法刮出与斜刀法垂直的平行刀纹，刀距 $0.5\text{cm}$ ，深度至鱼皮；

4. 按上述方法将另一侧鱼肉刮出花刀；

5. 烹调成型。



### 三、松鼠鱼花刀刀工处理的注意事项



谢谢聆听!

