

第三章 刀法成型

蓑衣花刀





目录

CONTENTS

01

对蓑衣黄瓜的认识

02

蓑衣黄瓜的刀工处理

03

蓑衣黄瓜刀工处理的注意事项



一、对蓑衣黄瓜的认识

蓑衣黄瓜是一道传统的鲁菜，制作原料有黄瓜、白芝麻、麻香油等。它属于鲁菜，流行于山东和北京地区。用蓑衣花刀法切成的、使用黄瓜为主料的凉拌菜，清淡爽口，酸甜稍辣。





二、蓑衣花刀的刀工处理

1. 黄瓜修顶，修底，顶、底平行；

2. 切刀与原料长边成垂直，直刀法运刀，深度2/3；

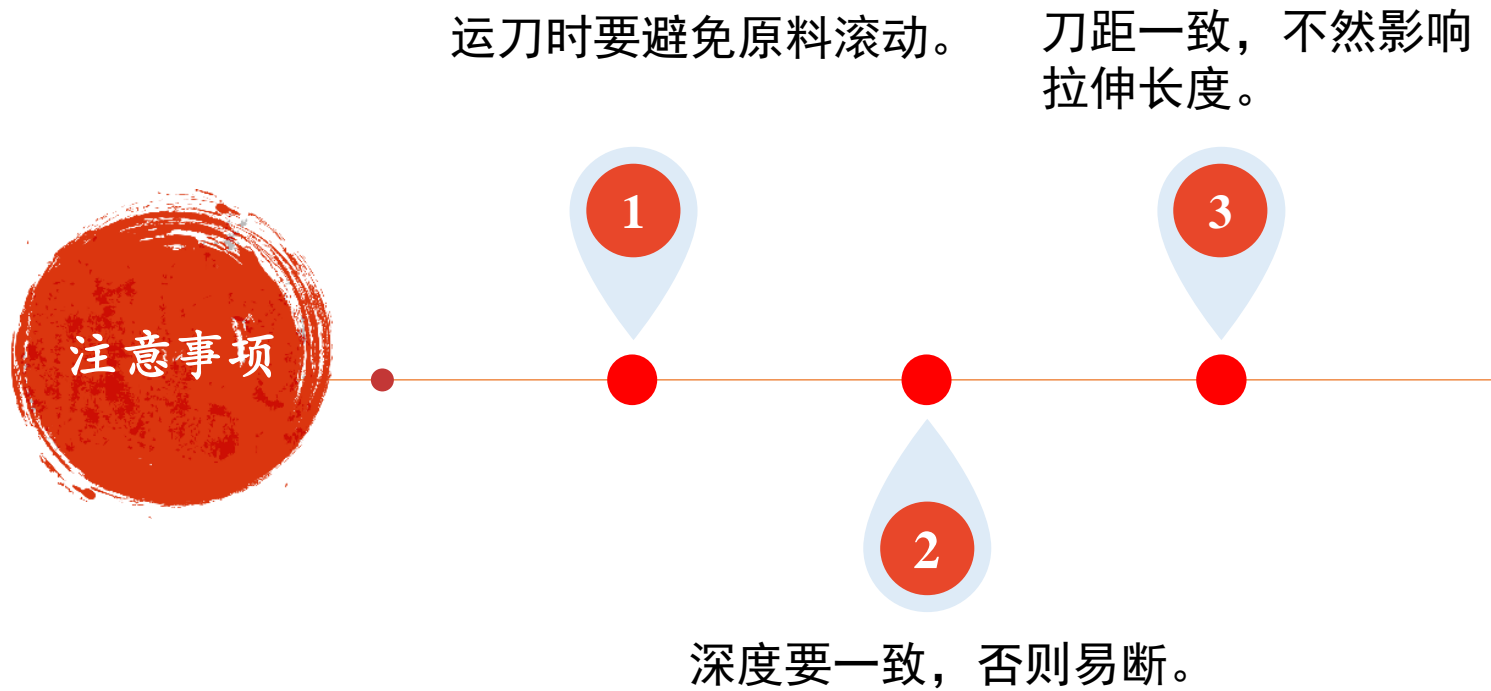
3. 刀刃与砧板呈 25° - 30° 夹角，运刀时仅刀尖触砧板；

4. 原料向外侧滚动 180° ，切刀与原料长边成 45° 夹角，直刀法运刀；

5. 刀刃与砧板呈 25° - 30° 夹角，运刀时仅刀尖触砧板。



三、蓑衣花刀刀工处理的注意事项



谢谢聆听!

