

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 053—2018

全国团体标准信息平台

---

## 潮州菜 刀工的作用和基本要求

全国团体标准信息平台

2018 - 11 - 02 发布

2018 - 11 - 02 实施

潮州市烹调协会

发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1规则起草。

本标准由潮州市质量技术监督局提出。

本标准由潮州市烹调协会归口。

本标准起草单位：潮州市烹调协会、潮州市金龙宾馆有限公司、潮州市高级技工学校、潮州市湘桥区香得乐酒家、潮州市开发区奎元枫春海鲜大排档。

本标准主要起草人：方树光、黄武营、刘春炎、蔡健武、卢华。

本标准于2018年11月02日首次发布。

全国团体标准信息平台

# 潮州菜 刀工的作用和基本要求

## 1 范围

本标准规定了潮州菜刀工的术语和定义、刀工的作用和基本要求。  
本标准适用于潮州菜的刀工技术。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

Q/CZCC 002 潮州菜基本术语

## 3 术语和定义

Q/CZCC 002确立的术语和定义适用于本文件。

## 4 刀工的作用

### 4.1 精细加工，便于食用

中餐饮食使用的是筷子而不是刀叉，食物需要厨师用刀具进行加工改切成小块方便食用。

### 4.2 分割原料，便于烹调和获得菜肴的理想质感

各种烹饪原料的自然形态、质地各不相同，各种各样的烹调方法要求不同的火候，这就要求原料的形态要配合烹调的需要。

### 4.3 剞纹切块，便于烹制时入味

体积较大的整块原料如果不切开，烹制时加入的调味品就不容易渗透入原料内部，必须将其切细或在其表面剞上刀纹，才容易使其入味。

### 4.4 美化菜肴，引起食欲

原料经过刀工处理后，切割成各种整齐美观的形态，烹制出来的菜肴会显得更为协调。

## 5 刀工的基本要求

### 5.1 整齐划一

使原料粗细均匀、厚薄一致、大小相等。经刀工切割的原料，无论是丁、丝、片、条、块或其它形态的原料，每一种形态的单位体积都需要粗细、厚薄、长短相仿，使烹制出的菜肴色、香、味、形、口感俱佳。

## 5.2 清爽利落

刀工操作之时，需注意原料清爽利落，不可互相粘连。不论是丝与丝之间、片与片之间、条与条之间或块与块之间，必须截然分开。

## 5.3 密切配合烹调

刀工应根据菜肴各种不同的烹调方法，配合不同的调味与火候的要求。同时，还应根据使用量进行加工，避免原料过早加工而导致品质变坏。

## 5.4 根据原料的特性灵活用刀和运刀

不同的原料具有不同的特性，在进行刀工处理时，应根据原料的不同性能选用不同的刀具和采取不同的运刀方法。

## 5.5 注意同一菜肴中几种原料形状的协调

每一种菜肴的组合往往包括主料和辅料，在刀工处理时应注意两者之间形态的协调，一般是辅料服从主料。

## 5.6 物尽其用

合理使用原料是整个烹制过程中的一项重要原则，在刀工处理时更应注意原料使用，大材大用、小材小用。同样的原料，如能精打细算，并且选用刀法得当，不仅能使加工的成品整齐美观，还能节约原料。