

国内贸易部教材处推荐教材

中国菜造型创新

梅方现代烹饪系列教学丛书



中国建材工业出版社

中國菜造型創新

主编 梅方
摄影 朱玲玲
制作 白常继
美术设计 祖绍先
责任编辑

图书在版编目(CIP)数据

中国菜造型创新/梅方编. —北京:中国建材工业出版社, 1996.3

ISBN 7-80090-478-4

I.中… II.梅… III.菜谱—烹饪—造型(艺术)IV.TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(95)第22460号

中国菜造型创新

中国建材工业出版社出版

全国新华书店发行

787×1092 1/16 6印张

1996年4月印刷

ISBN 7-80090-478-4/Z · 128

定价: 30元

前言

学习烹饪当从两大块着手,一个是学烹饪技术,学会了,菜点才有香、有味、有色、有触感。另一个是学习造型,掌握了它,菜点才有形,好看。这两者都学会了,出手的菜点,才成为一件烹饪艺术。

本书是引导读者掌握后者。

很多人学习菜点造型,大部是从个别菜点学起,从来没有一本书,既是一道菜、一道点心地讲述其造型方法,也从根本上介绍造型的规律。只有这样双管齐下,学习菜点造型才更快、更容易。

本书,可以使任何层次的烹饪爱好者,当作一本东西南北的综合菜谱来阅读,从中学习很多烹饪技艺;也可使有心计的读者进一步地学习造型规律。使自己的技艺上升一个台阶。

本书是北京天厨学校《梅方烹饪大全》其中的一个分册。如果孤立地阅读这本书,似乎使初学者有不少地方会看不懂,为了解决这一问题,建议读者购买一套《梅方烹饪大全黑白系列教材》,该书13本,全套价格55元(包括邮费),该套教材可以大大帮助初学者甚至可以起到一本烹饪辞典的作用,查到不懂的问题,从而迎刃而解。

梅方 1995年12月于天厨学校

目录

●图案造型	1	金钩芹菜	31	寿比南山	59
●方向图案	2	煎酿虾	31	鸡蛋沙拉盏	59
银龙抱白玉	3	荷叶粉蒸鸡	32	什锦海鲜卷	60
蒲棒肉	3	紫菜肉卷	32	西柠煎软鸡	60
翡翠游龙	3	鸡肉冻	32	●十二生肖装饰	61
雪菜蒸鱼卷	4	百花酿荔枝	33	炒凤尾虾	61
龙头杏仁虾	4	黑白豆腐	33	酱烧苦瓜	61
蟹柳蒜茸丝瓜	5	酥炸鸡卷	34	青椒章鱼	62
紫菜肉卷	5	火腿瓜夹	34	萝卜鸡	62
酿黄瓜	6	酥炸蛋黄虾	35	水晶西瓜球	63
脆炸银鱼	6	酿苦瓜	35	青椒章鱼	63
蛤蜊蒸蛋	7	素四宝	35	炸茄饼	64
千岛海鲜卷	7	雪山虾盏	36	三色笋会	64
白玉卷心	8	腐皮肉卷	36	三色丸子	65
金银蛋饺	8	虾仁吐司	37	麻绒鸽蛋	65
什锦柴把	8	炸海带卷	37	芝麻肋条	66
元旦蒸虾	9	芥油芦笋	38	锅贴莲藕	66
三鲜百页	9	香脆响铃	38	●纹样造型	67
虾胶酿土魷	10	●抽象造型	39	奶香牛肉	67
虾胶煎凤翼	11	鲜虾倚子	39	芙蓉西兰花	67
●花卉图案	12	炸佛手	40	烟熏鲳鱼	68
莲蓬豆腐	12	佛手白菜卷	41	网油鲳鱼	68
出水芙蓉	12	东坡鱼脯	41	●模具造型	69
糟煨茭白	13	生汁芝麻虾	42	水磨冬瓜	69
东坡绣球	13	雪菜莴笋	42	奶油莲花鲍	70
满园春色	14	豉椒炒苦瓜	43	扣虾饼	71
菊花豆腐	15	豆腐饺子	43	龙凤串翅	71
荷花芙蓉	16	干贝三色球	44	●变形造型	72
琵琶豆腐	16	糖醋荔枝肉	44	燕子穿柳	72
什锦素烩	17	酿青椒	45	麒麟鱼	72
鲜蘑菜心	17	杏仁鸡片	45	樟茶鸭子	73
葵花鲜菇	18	蜜汁葫芦	46	松鼠鱼	74
糯米卷切	18	桔瓣鱼余	46	荷塘烤鱼	74
●环形图案	19	酿豆腐	47	●艺术造型	75
白玉藏珍	19	菜泥虾片	47	元宝蛋	75
金钱大虾	19	什锦凤尾汤	48	酿西兰花	76
菜片炒鸽松	20	海蜇腰花	49	花兰四宝	76
脆炸虾丸	20	椒麻腰片	49	千层豆腐	77
烹蛋	21	●装饰造型	50	蝴蝶时蔬	77
酿青椒	21	白汁鱼肚	50	菊花干贝	78
金黄玉蚌肉	22	酥炸鲜鱿	50	繁花似锦	79
荷香辣汁海鲜枣	22	翡翠丝瓜排	51	奶油芙蓉鸡	80
雪蛋扣鸡	23	金丝白玉	51	孔雀开屏	81
三丝虾卷	23	荷叶粉蒸河鳗	52	绿带鲟包	81
斑指牛肉柱	24	生煎鸡饼	52	龙虾菠萝车	82
火腿菠萝夹	24	炸鸡捶	53	皇冠排骨	83
洋菇鸭蛋	25	腊肉卷	53	愿者上钩	83
千层豆腐	25	酿豆腐	54	●器皿造型	84
银盏牛排	26	豉椒鸡球	54	奶油大龙虾	84
沙拉香蛋卷	26	纸包鸡	55	五彩润饼	85
菊花鲜鱿	27	海鲜牛肉卷	55	大虾托鸡盏	86
●其它图案	28	白玉彩卷	56	煎酿虾	86
山水豆腐	28	玉米牛肉球	56	什锦椰盅	87
三色鸽蛋	28	乌岛风光	57	酿青椒	87
酿鲜荔枝	29	三层蛋	57	柴把鸭条	88
油腐皮肉卷	29	山杞玉翠	58	竹筒海鲜	88
蟹柳蒜茸丝瓜	30	炸苹果圈	58	●厨师介绍	
虾籽双笋	30			●天厨学校介绍	

图案造型

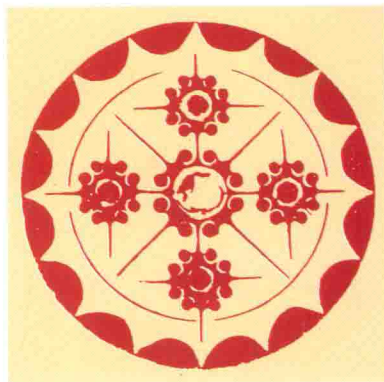
“图案”可以理解为造型的图形、图样。这种图形、图样可以是固定的,例如几何图案(指的是圆形、三角形、矩形、椭圆、六角形等等)另外还有放射图案、向心图案,具有某种方向性的图案、花卉图案、环形图案等等。

图案在中国菜中应用最广,为什么?因为图案是将单个的元素进行有规则的排列,这种规律的排列会给我们的视觉带来秩序整齐、运动和引导等等效果,其结果是产生愉悦、美感。

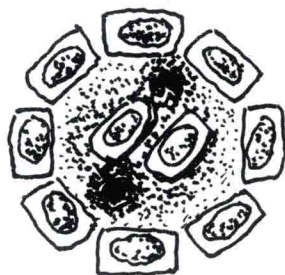
三五名士兵如果随意地在街上行走,不会令人注目,但如果排列成一

列,着装整齐,步伐一致,则会产生出美感。国宾礼节中要检阅仪仗队就是这个道理。

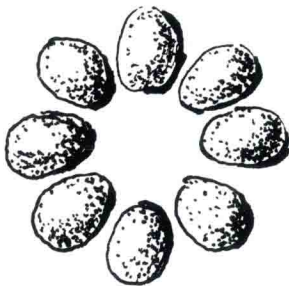
同一元素,使用不同的图案,会产生不同的效果,如本页的图一与图二、图三与图四;同一元素,施用不同的色彩,也会产生不同的效应,如3页的图五与图六。1、



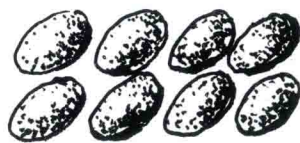
图一



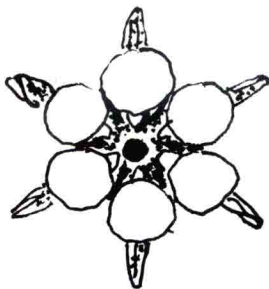
图二



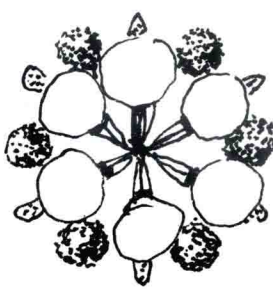
图三



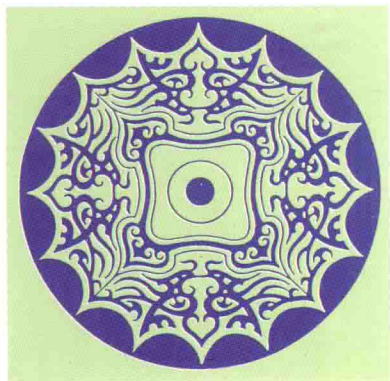
图四

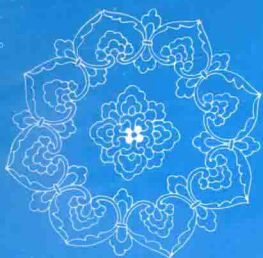


图五



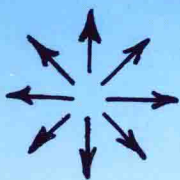
图六



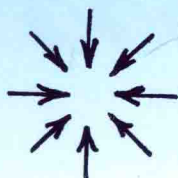


方向 图案

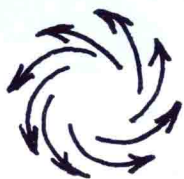
这类图案一般都具有方向性,也就是说,按照这类图案造型,成品都具有动感,它能引导人们的视觉向某个方向移动。



幅射图案



向心图案



旋转图案



游动图案



图五



银龙抱白玉

豆腐切长方块,用盐、料酒腌三小时,中虾去壳从背上划一刀摊开,加调味料腌好。把虾用淀粉粘在豆腐面上,上笼蒸熟。取出后,在表面上淋上稀流芡。



蒲棒肉

猪肉剁成馅,加入荸荠末,料酒、盐、胡椒粉、葱姜汁、鸡蛋清、水淀粉,拌匀成馅,将肉馅沾在竹签上成蒲棒形。再蘸淀粉、鸡蛋液,放面包渣沾上滚,用手轻轻拍压,使面包渣粘牢。用油炸至金黄色,带花椒盐一同上桌。



翡翠游龙

虾6只去肠,除身壳,留头,留尾壳,压扁虾身。在虾面上洒上干粉,把虾胶沾在虾身上,形成球状,中火蒸熟,放盘中摆成图案,锅中放少许油爆香蒜米,接着下苋菜茸(苋菜剁成泥),加汤,加蟹肉,调味勾蛋白芡,浇在虾身上即可。

图六



雪菜蒸鱼卷 鱼片用盐、黄酒腌一下，卷上火腿条，用雪菜叶包好，再用瓠干丝绑扎成鱼卷，加盐、枸杞、料酒、葱、姜和汤，一起上笼蒸熟后，去掉葱姜即可。

此菜亦可把鱼卷换成白鳝，雪菜叶换成酸菜叶，效果更佳。如无瓠干丝，可用海带丝代替。

龙头杏仁虾 大虾去壳去沙肠，留头、尾，背部开一刀拍平，抹上虾胶。用杏仁片插成松塔形。入油锅炸熟后摆盘。





蟹柳蒜茸丝瓜 丝瓜切成鱼形，焯水后沾上淀粉。把虾胶抹在丝瓜上，再放一块蟹柳，上放蒜茸蒸熟。锅中放油烧热，用热油浇在蒸好的丝瓜上即可。

紫菜肉卷 猪肉馅和虾茸加入蛋清、盐、味精、胡椒、料酒、水淀粉、葱花，一同搅拌均匀。紫菜一张摊开，取肉馅抹匀，由一边卷成园筒形。下油烧热，下紫菜卷以中火炸5分钟，捞出切斜块摆盘即可。



酿黄瓜

将鸡脯肉绞碎,加入肥膘肉、葱姜水、料酒、盐、鸡蛋清、胡椒粉,搅拌成鸡肉馅。黄瓜切段去软瓢,修成骨牌状,在其上撒一层干淀粉,把鸡肉馅抹在上面,沾水抹光滑,投入蒸笼内蒸熟,分绿白两面摆盘。用水淀粉制成咸鲜味的稀流芡,浇在菜肴上。



脆炸银鱼

银鱼去头、内脏,放少许盐、葱末、胡椒粉,浸渍入味。面粉、淀粉、酵面、小苏打、水、油调成脆皮糊,少加一点吉士粉增色,把银鱼挂脆皮糊,下温油炸,待银鱼涨发饱满时捞起,油温升高时,再将银鱼复炸呈淡黄色即可。上桌时带椒盐沾食。





蛤蜊蒸蛋

鸡蛋4个打散，加盐、味精、黄酒、高汤搅匀，火腿切末。蛤蜊泡盐水，使它吐干净泥沙后，放蛋液中，上笼蒸15分钟，取出撒上火腿末即可。

千岛海鲜卷

把鲜鱿、明虾切粒，鲜贝绞成茸。鲜贝加黄酒、盐、味精、胡椒粉搅上劲。加鲜鱿、明虾粒、蛋清、生粉、洋葱末再搅上劲。威化纸摊开，放入拌好的馅，卷起，沾蛋清，再沾面包糠，用文火炸三分钟取出，沥油。跟千岛沙律蘸食。





白玉卷心

胡萝卜去皮切条，与鲜芦笋用沸水烫热后冲凉待用，蛋打散摊成蛋皮切细丝，牛肉切条，河粉摊开，先铺上紫菜，再将熟胡萝卜丝、熟芦笋丝、蛋丝、火腿条整齐排列，撒少许花生粉炒熟（花生磨成的粉），卷成圆筒形，斜切码盘。沙拉酱加盐拌匀，同白玉卷心一同上席。

金银蛋角

猪肉馅加入盐、料酒、味精、胡椒、麻油、水淀粉，拌匀成馅，鸡蛋加入水淀粉打匀，锅烧热转小火，在手勺里涂少许油，将蛋液倒入手勺里，用小火摊成薄皮，接着放一小匙肉馅，将蛋皮合拢成蛋饺，如此做完。将蛋饺用高汤、酱油、料酒、盐、味精入锅，烧开后转小火，使蛋饺肉馅烧熟，见汁略收干时即可起锅。



什锦柴把

将笋条、胡萝卜条、水发香菇条分别用沸水焯过，再入锅，用汤、盐烧入味，捞出





后用韭菜捆成柴把状，摆在盘中。

用水淀粉制成芡汁，淋在表面。

元蛋蒸虾

肉馅加葱花、味精、酱油炒熟。虾去头、壳，从中剖开，加盐、味精和少许淀粉调匀。取8只小碗，碗底抹油，放入虾，再放一只鸡蛋，面上放一点馅料，放上少许葱丝，将小碗放入蒸笼内蒸熟，取出脱模摆盘。

三鲜百页

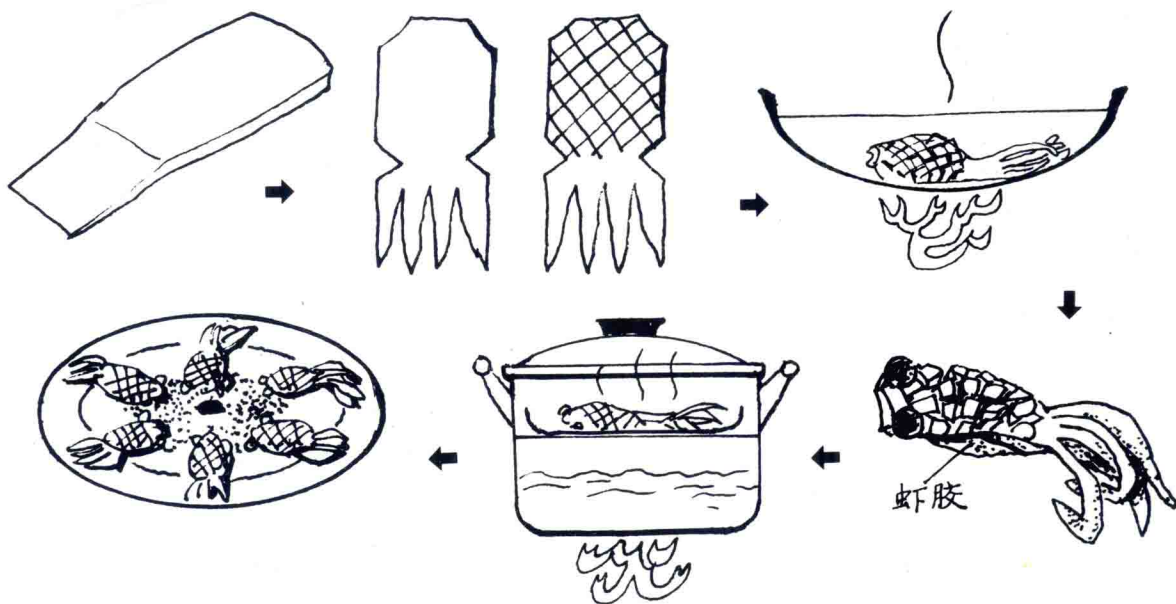
百页在小苏打水中浸泡20分钟，再用清水冲洗干净备用。虾仁和肉馅一齐剁碎，加盐、味精、麻油拌匀成馅。百页摊开放上肉馅成长方形，包成春卷状，上笼蒸10分钟，取出斜切两段，用蒸百页的汁加入高汤、盐、香菇丝、笋丝、胡萝卜丝，用淀粉勾芡，淋麻油、浇在百页卷上即成。





虾胶酿土鱿

鱿鱼去头须，将肉质部分切成6厘米宽条，一头削薄。削薄的一端切成尾形，厚部剖十字花刀纹，入沸水中烫卷曲成金鱼坯。在花纹的反面撒上干淀粉，抹一层虾胶（用虾肉加肥膘肉剁成的泥，加料酒、盐、葱姜汁调成馅）。用红樱桃饰出嘴眼，入笼蒸熟，摆盘。表面浇上稀流白汁芡。

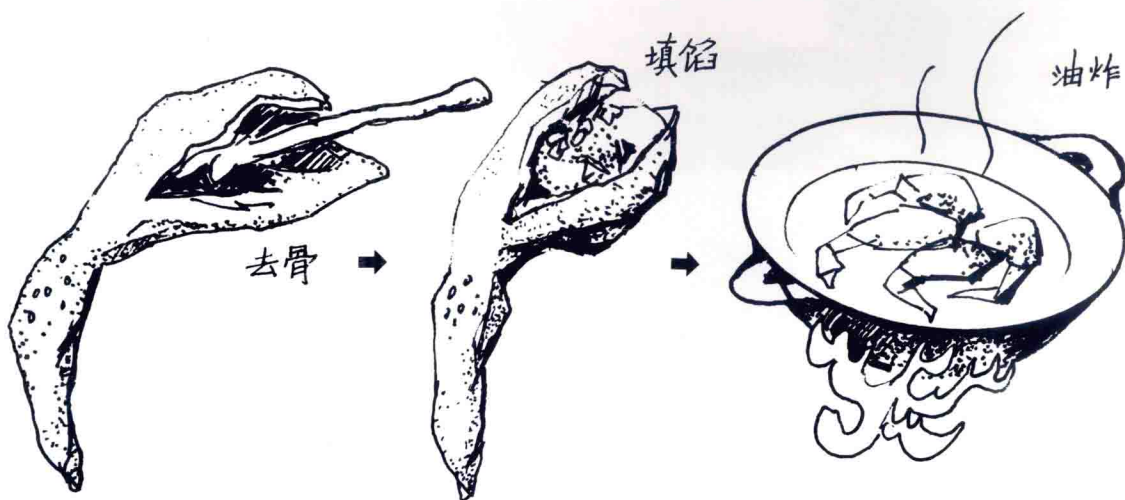




虾胶煎凤翼

将鸡翅取出两根细骨(翅尖骨不必切下),用盐、料酒、胡椒粉腌半小时。

将虾仁绞成泥,加肥膘肉、料酒、葱姜汁、蛋清、盐,搅拌成虾胶。在脱骨鸡翅的面上撒干淀粉,将上述虾胶挤在干淀粉上,沾水抹光滑表面,面上贴菜叶及火腿,虾胶面贴锅,小火煎熟,然后翻过面再煎,上席后用椒盐沾食。



花卉图案

这类图案象征花朵,而花朵最能愉悦人类之感官



莲蓬豆腐

将豆腐滤细去渣,与味精、鸡茸、鸡蛋清、盐调成豆腐茸糊,放入小碟内,表面嵌绿豌豆呈莲蓬形,蒸熟取出摆盘,汤加盐制成稀芡汁,淋在莲蓬豆腐上。



出水芙蓉

将鸡脯肉、猪肥膘、虾仁剁烂成茸,放入碗中,加鸡蛋清、葱姜汁、盐、味精、黄酒、汤、水淀粉搅拌均匀。把菜叶剪成大小如匙的花瓣状,另剪如酱油碟大小圆形一个。用开水烫过备用、匙内抹点油,放入做好的泥子,抹平,撒上火腿茸,另取酱油碟一个抹点油,放入菜,再放泥子,中间放七粒豌豆形如莲蓬。全部上火蒸好后脱去匙、碟。按荷花形摆在盘子里。炒锅放高汤加盐、味精,勾芡打些明油浇在荷花上即可上席。