



餐饮行业职业技能培训教程

图解

冷拼

制作技艺

TU JIE LENG PIN
ZHI ZUO JI YI

王炳华◎主编



中国轻工业出版社



全国百佳图书出版单位



餐饮行业职业技能培训教程

图解 冷拼 制作技艺

王炳华◎主编

中国轻工业出版社



导师：朱云龙 邓泽民

技术顾问：张勇 林选清

主 编：王炳华

副主编：厉志光 严嘉鹏

编 委：徐佳 李小华 荣波

耿志国 叶强 李正旭

许鄯善 金雨亭 朱威

朱兆威 金启辉 刘赞

颜慧 张好强 于亚明

叶俊杰 黄建飞

图书在版编目 (CIP) 数据

图解冷拼制作技艺 / 王炳华主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.1

餐饮行业职业技能培训教程

ISBN 978-7-5184-0670-8

I. ①图… II. ①王… III. ①凉菜—制作—技术培训—教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第253642号

责任编辑: 史祖福 曾 姬

策划编辑: 史祖福

责任终审: 张乃柬 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计

责任校对: 吴大鹏 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京京都六环印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2016年1月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 6.25

字 数: 122千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0670-8 定价: 39.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

150221S1X101ZBW

目录

Contents

009 第一篇 冷拼基础知识

012 第二篇 冷拼设计与制作实践

013 第一节 冷拼备料技艺实训

013 沸煮西蓝花

014 蒸巧克力糕

015 调制土豆泥

016 雕刻主题字

017 蒸制白蛋糕

019 巧制鱼蓉卷

020 秘制菠萝鱼

021 白灼花虎虾

023 第二节 冷拼基本功实训

023 蓑衣小黄瓜

024 锥形香干丝

025 菱形莴笋块

027 半球午餐肉

028 环形青瓜片

029 篷形胡萝卜

031 花形萝卜卷

032 扇面双拼

033 拱桥双拼

035 扇面三拼

036 拱桥三拼

037 什锦拼盘

039 荷花总盘





041 第三节 季节类冷拼实训

041 春华

044 夏情

046 秋硕

049 冬趣

051 四季为养生

058 第四节 果品花卉类冷拼实训

058 福寿双全

061 以李报桃

064 百年好合

067 花开富贵

071 寸草春晖

074 第五节 动物类冷拼实训

074 孔雀迎宾

077 鲤鱼跃龙门

080 一路连科

083 第六节 山水人物类冷拼实训

083 一帆风顺

086 塞上寄情思

090 梁祝四情景



餐饮行业职业技能培训教程

图解 冷拼 制作技艺

王炳华◎主编

中国轻工业出版社



导师：朱云龙 邓泽民

技术顾问：张勇 林选清

主 编：王炳华

副主编：厉志光 严嘉鹏

编 委：徐佳 李小华 荣波

耿志国 叶强 李正旭

许都善 金雨亭 朱威

朱兆威 金启辉 刘赞

颜慧 张好强 于亚明

叶俊杰 黄建飞

图书在版编目 (CIP) 数据

图解冷拼制作技艺 / 王炳华主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.1

餐饮行业职业技能培训教程

ISBN 978-7-5184-0670-8

I. ①图… II. ①王… III. ①凉菜—制作—技术培训—教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第253642号

责任编辑: 史祖福 曾 娅

策划编辑: 史祖福

责任终审: 张乃柬

封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计

责任校对: 吴大鹏

责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京京都六环印刷厂

经 销: 各地新华书店

版 次: 2016年1月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 6.25

字 数: 122千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0670-8 定价: 39.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

150221S1X101ZBW

序

火，这个希腊神话中普罗米修斯带来的上天恩赐，在中国神州大地上带给人类的恩泽是现实的，可以说，从元谋人在一百七十万年以前用火的遗痕就揭开了人类原始饮食文明的序幕，为中国饮食文化的形成与发展奠定了坚实的基础。

中国烹饪文化在具有特有的定性思维模式和一种特殊的直觉敏感性的“土壤”里，经过数千年的经验积淀，呈现出多样性的同时，也体现出一种超前性，这种“超前性”有待现代科学继续发展、进步，乃至遥远的将来，才能一步一步地被世人所认识到：烹饪文化原来是那样的美妙而又具有科学性与先进性。

随着社会的进步与人类文明程度的提高，烹饪的内涵日益扩大，饮食活动也日益进步，其首要的表现便是使自然状态的食物原料，采用适当的烹饪制作工艺技术与方法，以适应人类的生理需要和心理需求，即原料经过烹饪制作后的食品必须合乎人们的卫生与安全方面的需要，并且具备丰富的有益于健康长寿的营养物质，还要在色、香、味、形、意等诸方面给人以美感享受，达到人性化食物——“美食”的标准。当然，要使食物在安全、营养、美感三方面达到高度统一而成为“美食”，真正成为舌尖上的美味，需要对烹饪整个过程进行科学性与合理化的控制。这种控制首先表现在视觉上，因为视觉是人类首当其冲的感觉，以至于我们把所有的精神活动都与视觉联系在一起。“秀色可餐”“赏心悦目”就是对视觉从根本上影响我们的认识、思维和味觉的有力印证。

王炳华主编的《图解冷拼制作技艺》就是一部研究烹饪造型中冷拼制作的视觉艺术。中国烹饪自古以来就注重内在美与外在美的和谐统一，始终将美味与色、形的美观生动相结合，讲究运用造型变化规



则和烹饪工艺造型技法，使烹饪造型形象生动、朴实自然，富有民族特色和时代气息，这在冷拼制作技艺中显得尤为明显与具体。

《图解冷拼制作技艺》将工艺美术规律与烹饪中的冷拼制作规律有机结合，在充分发挥烹饪原料美的前提下，灵活调动了冷拼制作技艺的美，达到了一种区别于一般工艺美术的独特的烹饪艺术美。每一图案，都可以让学生或厨师们感到切实可行，甚至举重若轻，及至举一反三。无论是架构体系上的精心考量，还是内容上的合理安排，乃至顺序上的统筹，均符合由易至难、由简到繁、由浅入深的循序渐进的学习规律，堪称图文并茂，独具一格。作为烹饪专业的学生或厨房生产的从业人员从事冷拼艺术创作的参考，使之迅速达到冷拼造型艺术美的规范化水平，提高识别美丑的能力，确立正确的冷拼造型艺术审美趣味和审美标准，本书已具有拓展性价值和实用价值，确乎算得上是一部不可多得的好书。我衷心感谢王炳华历时数年用心血和汗水奉献给读者诸公这款“美味佳肴”，并欣然作序，以酬其邀。

朱云龙

2015年初冬于古城扬州

前言

Preface

冷拼是烹饪艺术的重要组成部分。本书较为系统地呈现了冷拼的制作技艺,旨在为酒店行业的厨师和职业院校的师生搭建冷拼学习的平台。

为提高冷拼制作者的职业技能,我们对冷拼制作的职业活动进行了梳理,对冷拼在烹饪行业中的应用进行了总结和分类。本书以培养学习者的岗位能力为出发点,从实际的情景应用着手,筛选典型的作品作为教学实训案例。

本书具有以下三个方面的特色:

1. 体系清晰

在框架的编排上,全书分为两部分。第一篇为冷拼基础知识;第二篇为冷拼设计与制作,分别是冷拼备料技艺、冷拼基本功实训、季节类冷拼实例与制作、果品花卉类冷拼实例与制作、动物类冷拼实例与制作和山水人物类冷拼实例与制作。各章节之间逐层递进又相互独立,第一篇可作为第二篇的基础,而第二篇又对第一篇的内容进行巩固和提升。

2. 典型高效

本书精选了数十个典型作品作为教学实训案例,通过作品的解析和实训培养学生的冷拼能力。每一个作品的教学内容既保持相对的独立性与针对性,又能与其他任务之间产生有机联系,形成一个整体。在内容的编排上,从“适用范围”“作品描述与设计思路”“制作工艺”“要领分析”“技术拓展”和“相关链接”等方面进行解析。在内容的处理上,作品以效果为导向,配以精美的图片,图文并茂,有针对性地把相关知识整合到具体作品教学案例中。





3. 注重实用

本书力求做到教学过程与工作过程一致、教学内容与工作内容一致、教学作品与工作任务一致。通过完成相应的学习任务，能够提高学生的职业素质、冷拼岗位工作能力、设计与创新能力。学生具备一定的冷拼能力后，可以尝试独立设计并制作实用的冷拼作品。

本书可作为相关职业院校中餐烹饪与营养膳食专业的教材，也可作为冷拼自学者的参考书。本书还被指定作为杭州市西湖职业高级中学烹饪专业校本教材。

本书由杭州市西湖职业高级中学烹饪专业高级技师、国家高级考评员、全国餐饮业一级评委、全国金牌教练王炳华编著。由浙江省特级教师厉志光和两次荣获全国职业院校烹饪技能大赛冠军的严嘉鹏担任副主编。参与编写的人员还有重庆市旅游学校李小华、厦门工商旅游学校荣波、山东济南第三职业中等专业学校于亚明、河南安阳市中等职业技术学校耿志国、江苏省淮阴商业学校叶强、广东惠州商贸旅游高级职业技术学校李正旭。

扬州大学旅游烹饪学院朱云龙教授审读了全书，并对全书编写提出了许多建设性意见。在本书编写过程中，得到了教育部职业技术教育中心研究所邓泽民教授、杭州市西湖职业高级中学张德成校长和杭州大华饭店张勇大师的帮助，得到了杭州南水易广告有限公司林选清和杭州古松雕塑有限公司陈国伟的大力支持，还得到了编写人员所在单位、业内知名专家的支持与帮助，在此向他们一并表示感谢！

由于时间仓促，编者水平有限，不足之处在所难免。敬请读者提出宝贵意见和建议，以便今后改进。

王炳华

2015年10月于杭州

目录

Contents

009 第一篇 冷拼基础知识

012 第二篇 冷拼设计与制作实践

013 第一节 冷拼备料技艺实训

013 沸煮西蓝花

014 蒸巧克力糕

015 调制土豆泥

016 雕刻主题字

017 蒸制白蛋糕

019 巧制鱼蓉卷

020 秘制菠萝鱼

021 白灼花虎虾

023 第二节 冷拼基本功实训

023 蓑衣小黄瓜

024 锥形香干丝

025 菱形莴笋块

027 半球午餐肉

028 环形青瓜片

029 篷形胡萝卜

031 花形萝卜卷

032 扇面双拼

033 拱桥双拼

035 扇面三拼

036 拱桥三拼

037 什锦拼盘

039 荷花总盘





041 第三节 季节类冷拼实训

041 春华

044 夏情

046 秋硕

049 冬趣

051 四季为养生

058 第四节 果品花卉类冷拼实训

058 福寿双全

061 以李报桃

064 百年好合

067 花开富贵

071 寸草春晖

074 第五节 动物类冷拼实训

074 孔雀迎宾

077 鲤鱼跃龙门

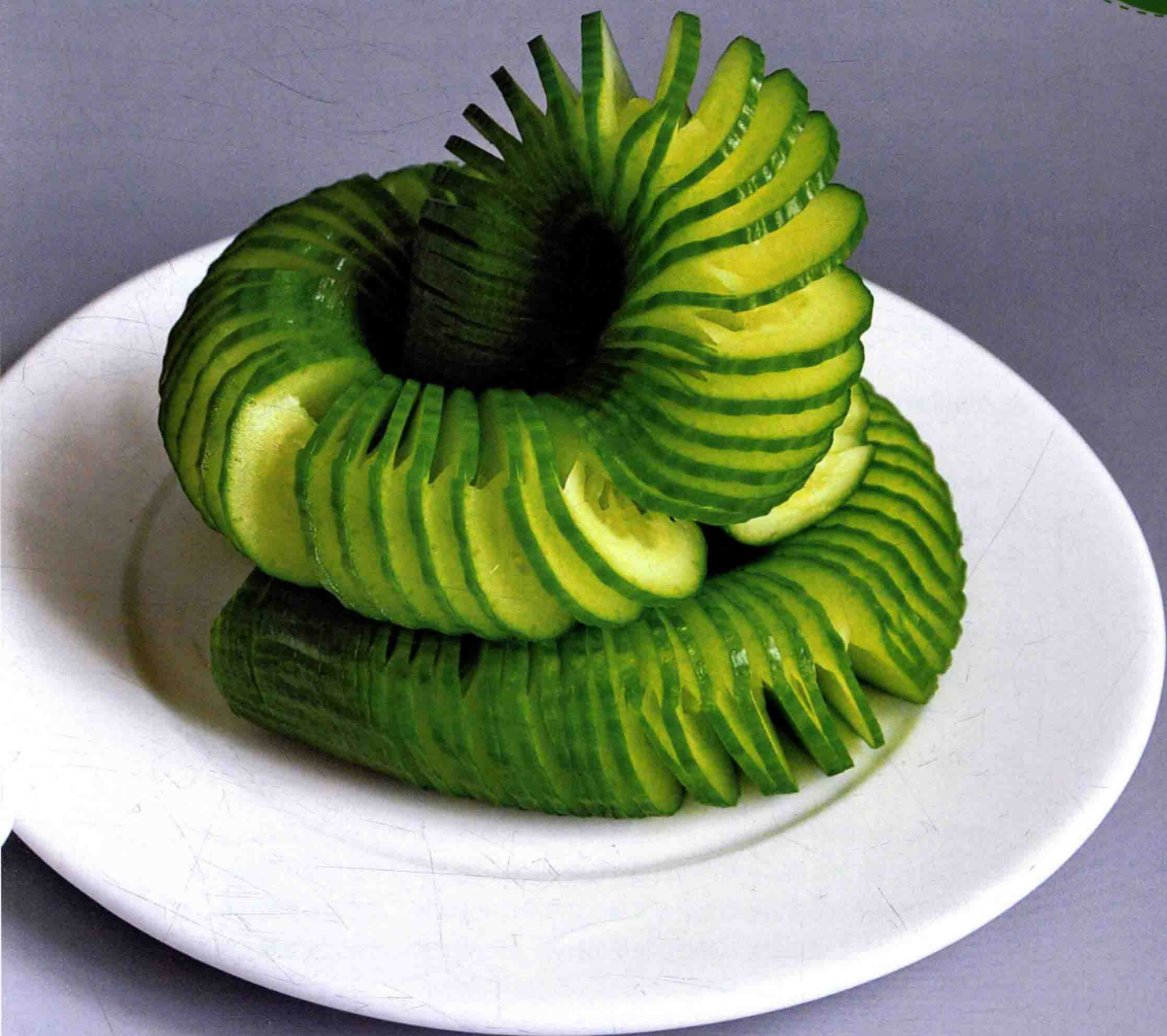
080 一路连科

083 第六节 山水人物类冷拼实训

083 一帆风顺

086 塞上寄情思

090 梁祝四情景



Part 1

冷拼基础知识

一、冷拼的起源和发展

冷拼是由一般的冷菜拼盘逐渐发展而成的，发源于中国，是悠久的中华饮食文化孕育的一颗璀璨明珠，其历史源远流长。早在唐代就有了用菜肴仿制园林胜景的习俗；宋代则出现了以冷盘仿制园林胜景的形式，特别是当时宋代寺院中用冷菜仿制王维“辋川别墅”的胜景，被认为是世界上最早的冷拼；明、清之时，拼盘技艺进一步发展，制作水平更加精细。近几年来，随着经济的发展，冷拼技艺得到迅猛发展，原料的使用范围扩大，取材也更广泛，其运用范围也在扩大，被越来越多的厨师所青睐、运用，极大地繁荣和推动了我国烹饪文化的发展。

由于冷拼注重放大就餐者对吃的潜在欲望，这就要求烹饪工作者更加努力地研究烹饪菜品。发展到今天，冷拼已经渐渐成为烹饪殿堂中一朵灿烂的奇葩。结合美术布局，讲究寓意吉祥、布局严谨、刀工精细、拼摆匀称、食用性高，这些特点已经被全国烹饪同行所认可，并且在此基础上积极改良创新，并有大批不俗的作品问世。

二、冷拼的定义

冷拼也称花色冷盘、工艺冷拼等，是指利用各种加工好的冷菜原料，采用不同的刀法和拼摆技法，按照一定的次序、层次和位置将冷菜原料拼摆成山水、花卉、动物等图案，供就餐者欣赏和食用的一门冷菜拼摆艺术。

冷拼在宴席程序中是最先与就餐者见面的头菜，它以艳丽的色彩、逼真的造型呈现在食客面前，让人赏心悦目，振人食欲，使就餐者在满足口福之余，还能得到美的享受；在宴席中能起到美化和烘托气氛的作用，同时还能提高宴席档次。

三、冷拼的原料要求

冷拼所使用的原料较多，选择的余地很大，但在具体冷拼的制作上，要根据图案造型的要求、色彩的协调、形态的完整等方面，从原料的质地、色彩、口味、形态以及荤素搭配上选择原料。

原料的质地是指原料的脆韧软硬等方面。有些原料质地较硬，有些原料质地较软，因此，在冷拼制作时，冷拼的哪些部位使用硬料，哪些部位使用软料，要心中有数。另外，要掌握原料的质地特点，这样才能有目的地选择质地不同的原料。

原料色彩是指原料本身自然的色彩和加热烹调后形成的色彩。色彩是冷拼制作中的重要方面，色彩搭配是否协调直接影响到冷拼的艺术效果。有些原料具有鲜艳的自然色彩，如胡萝卜的黄色、莴苣的碧绿、心里美的鲜艳、皮蛋的晶莹剔透、蛋白的白色、草莓的红色等，这些原料的天然色彩是形成冷拼美丽鲜艳色彩的重要来源；有些原料的色彩，则需要加热、调味或使用其他辅助手段来形成，如青虾煮熟后变红、酱卤菜肴的红色等，有的还需要加入一些蔬菜果汁调制色彩，如鱼糕，加入菠菜汁呈绿色，加入胡萝卜汁则呈黄色。但要注意的是，禁止使用各种人工合成色素或有助于发色的添加剂等。

原料的口味是指原料自身的口味以及加热烹调后赋予的口味。口味是制作菜肴的关键，也是菜肴的灵魂，冷拼所使用的冷菜应尽可能做到一菜一味，风格多样。口味在冷拼中的直接感觉不明显，不像颜色、

形状等给人直观的第一印象，口味只有在味觉感觉后才有反应，只有品尝后才能对味道做出评价，因此，冷拼原料的口味要与其观赏性相结合，不能只重视外表而忽视口味的存在。现在有些冷拼一味追求形式美，而不注重食材的口味，甚至为了便于加工拼摆，不加调味便直接使用一些生料，这都是不可取的。

原料的形态是指原料在自然环境中生长形成的一种自然外观，不同的原料有着不同的形态。在冷拼制作中，要尽量使用食材的自然形态，充分利用原料的自然形态能达到事半功倍的效果，且图案效果更加生动形象。食材经过刀工处理后的形态要根据图案要求来修整，使修整后的形态符合图案的意境，使图案生动逼真。

冷拼所使用的原料很多，除注意上述因素外，还要注意荤素的搭配。一般来说，一比一的荤素搭配较为合适，这样才能营养平衡合理、原料性质协调，也容易扩大食材的选择余地。在选择食材时，尽可能不要选择一些高档食材，当然，高档的山珍海味可以食用，但是经济成本比较高。

冷拼常用的原料主要有三大类：

植物类原料：如黄瓜、番茄、蘑菇、各种萝卜、胡萝卜、竹笋、茼蒿、洋葱、大白菜、香菜和西芹等；一般适合于腌、拌、炆等烹调方法。

动物类原料：如鸡、鸭、猪肉、猪肝、猪口条、牛肉、鱼和虾等，一般适合于酱、卤、煮、蒸等烹调方法。

加工类原料：如火腿、鱼糕、蛋卷、白蛋糕、黄蛋糕、皮蛋、蛋松、肉松、香肠和豆制品等。

除此以外，还有一些复合原料，如琼脂、奶油等。



Part 2

冷拼设计与制作实践