



普通高等教育“十一五”国家级规划教材

中国 冷盘工艺

ZHONGGUO LENGPAN GONGYI

朱云龙 主编

 中国纺织出版社

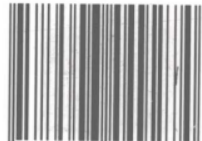
普通高等教育“十一五”国家级规划教材



普通高等教育“十一五”部委级规划教材



ISBN 978-7-5064-4927-4



9 787506 449274 >

定价：32.00元



普通高等教育“十一五”国家级规划教材

中国冷盘工艺

朱云龙 主编

参编：陈苏华 王 劲 李 军
包乙晴 韩昕葵 欧雪松
刘 蕊 边振明 隋海涛
仇杏梅 荣 波 商学兵
许 珂 唐广智 蒋桂华

主 任：路新国 李陵申

成 员 (按姓氏笔画为序)：

丁应林	马健鹰	朱云龙
李陵申	李祥睿	陈忠明
周明扬	周晓燕	赵 廉
路新国		

编
委
会
名
单

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国冷盘工艺/朱云龙主编. —北京:中国纺织出版社, 2008. 7

(普通高等教育“十一五”国家级规划教材)

ISBN 978 - 7 - 5064 - 4927 - 4

I. 中… II. 朱… III. 凉菜 - 制作 - 中国 - 高等学校 - 教材

IV. TS 972. 114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 045834 号

策 划:李炳华 责任编辑:陈思燕 版式设计:赵 宁

责任印制:刘 强 封面设计:Z2 书籍装帧工作室

中国纺织出版社出版发行

地址:北京东直门南大街 6 号 邮政编码:100027

邮购电话:010— 64168110 传真:010— 64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail:faxing @ c-textilep.com

中国纺织出版社印刷厂印刷 各地新华书店经销

2008 年 7 月第 1 版第 1 次印刷

开本:710 × 1000 1/16 印张:24.5

字数:392 千字 定价:32.00 元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社市场营销部调换

出版者的话

全面推进素质教育,着力培养基础扎实、知识面宽、能力强、素质高的人才,已成为当今高等教育的主题。教材建设作为教学的重要组成部分,如何适应新形势下我国教学改革要求,与时俱进,编写出高质量的教材,在人才培养中发挥作用,成为院校和出版人共同努力的目标。2005年,教育部颁发了文件,明确指出我国普通高等教育教学工作要着眼于国家现代化建设和人的全面发展需要,着力提高学生的学习能力、实践能力和创新能力。要推进课程改革,不断优化学科专业结构,加强新设置专业建设和管理,把拓宽专业口径与灵活设置专业方向有机结合。要继续推进课程体系、教学内容、教学方法和手段的改革,构建新的课程结构,加大选修课程开设比例,积极推进弹性学习制度建设。要切实改变课堂讲授所占学时过多的状况,为学生提供更多的自主学习的时间和空间。大力加强实践教学,切实提高大学生的实践能力。区别不同学科对实践教学的要求,合理制定实践教学方案,完善实践教学体系。并强调要加强教材建设,大力锤炼精品教材,并把精品教材作为教材选用的主要目标。对发展迅速和应用性强的课程,要不断更新教材内容,积极开发新教材,并使高质量的新版教材成为教材选用的主体。

教育部组织制订了普通高等教育“十一五”国家级教材规划,并于2006年8月10日正式下发,确定了9716种“十一五”国家级教材规划选题,我社共有103种教材被纳入国家级教材规划。为在“十一五”期间切实做好教材出版工作,我社主动进行了教材创新型模式的深入策划,力求使教材出版与教学改革和课程建设发展相适应,充分体现教材的适用性、科学性、系统性和新颖性,使教材内容具有以下三个特点:

(1)围绕一个核心——育人目标。根据教育规律和课程设

置特点,从提高学生分析问题、解决问题的能力入手,教材附有课程设置指导,并于章首介绍本章知识点、重点、难点及专业技能,增加相关学科的最新研究理论、研究热点或历史背景,章后附形式多样的习题等,提高教材的可读性,增加学生学习兴趣和自学能力,提升学生科技素养和人文素养。

(2)突出一个环节——实践环节。教材出版突出应用性学科的特点,注重理论与生产实践的结合,有针对性地设置教材内容,增加实践、实验内容。

(3)实现一个立体——多媒体教材资源包。充分利用现代教育技术手段,将授课知识点制作成教学课件,以直观的形式、丰富的表达充分展现教学内容。

教材出版是教育发展中的重要组成部分,为出版高质量的教材,出版社严格甄选作者,组织专家评审,并对出版全过程进行过程跟踪,及时了解教材编写进度、编写质量,力求做到作者权威,编辑专业,审读严格,精品出版。我们愿与院校一起,共同探讨、完善教材出版,不断推出精品教材,以适应我国高等教育的发展要求。

中国纺织出版社
教材出版中心

序

真正意义上的高等烹饪教育,始于1983年原江苏商业专科学校开办的中国烹饪专业。随着高等烹饪教育的发展,烹饪专业也由原来的专科层次上升到本科层次。进入21世纪以后,国内有的高校又通过相关专业的硕士点,如食品科学专业、营养与食品卫生学专业等开始招收烹饪专业本科生攻读硕士学位,从这个意义上来讲,高等烹饪教育又进一步上升到了硕士研究生的层次。

高等烹饪教育的创办,面临的首要任务之一就是教材建设。1990年前后,以原江苏商业专科学校中国烹饪专业为主,在上海科学技术出版社和中国商业出版社出版了面向专科层次的第一套烹饪专业的教材,基本上解决了创办高等烹饪教育所面临的教材问题,有力地推动了我国高等烹饪教育事业的发展。随着我国高等烹饪教育事业的发展,办学层次的提高,2000年前后,在中国轻工业出版社的大力支持下,以扬州大学旅游烹饪学院为主,联合全国设有烹饪专业的高等院校,编写出版了面向21世纪中国高等烹饪教育、供本科及专科选用的第二套教材,计20种,成为21世纪初国内高等烹饪专业普遍选用的教材。其中,部分教材还被其他相关专业所选用。近年来,随着学科研究的进展、专业建设和教学改革不断深入,对原有的教材进行修订和对新开设课程教材的编写又成为当前教材建设的重要任务。中国纺织出版社对高等烹饪教育的教材建设给予了高度的重视,出版社的主要领导先后数次到扬州讨论教材的修订和编写工作,组织申报了“十一五”国家级规划教材和“十一五”部委级规划教材,并作为“社长工程”来保证出版质量。

本次修订及新出版的教材共计17种。其中《烹饪学概论》、《烹饪原料学》、《烹调工艺学》、《面点工艺学》、《中医饮食保健学》、《烹饪工艺美术》、《中国冷盘工艺》、《西餐工艺》、《宴会设计与管理》等9种为“十一五”国家级规划教材,《中国名菜》、《中国风味面点》、《餐饮管理》、《烹饪营养学》、《饮食风俗》、《烹饪基本功训练教程》、《饮品与调酒》、《茶艺赏析》等8种为“十一五”部委级规划教材。本套教材实行主编负责制,担任本套教材主编的都是长期在教学一线从事教学、具有丰富教学经验的教授或主讲教师。为保证教材的编写质量,在先后数次召开教材主编编写会议的基础上,2007年10月,还在扬州大学旅游烹饪学院召开了有中国纺织出版社主要领导、教材主编及部分编写人员参加的教材编审会议,对教材的质量和教材格式等提出了进一步的要求,并明确了教材出版的

时间。

本套教材突出了烹饪与营养教育专业的特色,体现了与时俱进的特点,并力求在科学性、规范性、先进性、系统性和适用性等方面达到一个新的高度。本套教材可供普通高等院校四年制本科、继续教育本科段教学使用,也可供高等职业院校教学选用,部分教材还可供营养学、护理学、食品科学与工程、餐饮管理等相关专业使用。

经过全体教材参编人员的共同努力,本套教材已陆续出版,我们热忱祈望使用本套教材的师生、同行专家学者和广大读者对本套教材提出宝贵意见,以便在再版时能使之进一步完善。

本套教材在编写出版过程中得到了中国纺织出版社的大力支持,在此一并表示感谢!

路新国

《中国冷盘工艺》教学内容及课时安排表

章/课时	课程性质/课时	节	课 程 内 容
第一章 (4 课时)	文化背景 (4 课时)		• 绪论
		一	冷菜与冷盘的概念
		二	中国冷盘的形成与发展
		三	冷盘的地位和作用
第二章 (48 课时)	基础与训练 (62 课时)		• 冷菜制作工艺
		一	冷菜调味的程序与方法
		二	冷菜制熟的常用方法
		三	常用冷菜的制作
		四	特殊冷菜的制作
第三章 (6 课时)		五	冷菜常用卤水的配制与保存及常用汤汁的调制
			• 冷菜的营养平衡及卫生与安全控制
		一	冷菜的营养平衡
第四章 (8 课时)		二	冷菜的卫生与安全控制
			• 冷盘造型艺术规律
		一	冷盘造型的构图及其变化
		二	冷盘造型美的形式法则
		三	冷盘造型的色彩
		四	冷盘造型的分类
第五章 (8 课时)	应用与实践 (72 课时)		• 冷盘制作方法
		一	冷盘材料的选择、整形与拼摆
		二	冷盘拼摆的基本原则及方法
		三	冷盘拼摆的基本步骤及常用手法
		四	食品雕刻在冷盘造型中的运用
五		冷盘在主题性展台中的运用	
第六章 (64 课时)			• 冷盘造型实例
		一	几何图案造型
		二	植物造型
		三	动物造型
	四	器物造型	
	五	景观造型	
	六	各客冷碟造型	
七	多碟组合造型		

注:各院校可根据自身的教学特色和教学计划对课程时数进行调整。

目 录

第一章 绪论	1
第一节 冷菜与冷盘的概念	2
第二节 中国冷盘的形成与发展	3
第三节 冷盘的地位和作用	5
一、冷盘的性质与特点	5
二、冷盘的地位和作用	6
第二章 冷菜制作工艺	9
第一节 冷菜调味的程序与方法	10
一、冷菜调味的的基本作用	10
二、冷菜调味的的基本程序与方法	12
第二节 冷菜制熟的常用方法	16
一、卤	16
二、冻	18
三、熏	21
四、酥	22
五、腌	23
六、泡	24
七、挂霜	26
八、炆	27
九、拌	27
十、蒸	28
十一、烤	29
第三节 常用冷菜的制作	31
一、果蔬类	31
二、豆类及豆制品类	39
三、禽类及其蛋类	43
四、家畜类	54

五、水产类·····	61
六、海味类·····	68
七、野味类·····	74
八、甜品类·····	77
第四节 特殊冷菜的制作·····	82
第五节 冷菜常用卤水的配制与保存及常用滋汁的调制·····	87
一、卤水的配制、使用与保存·····	87
二、冷菜常用滋汁的调制·····	90
第三章 冷菜的营养平衡及卫生与安全控制 ·····	101
第一节 冷菜的营养平衡·····	102
一、冷菜制作过程中营养素的变化·····	102
二、冷菜的营养平衡·····	105
第二节 冷菜的卫生与安全控制·····	107
一、制定严格的冷菜间卫生制度·····	108
二、冷菜间环境的卫生要求·····	108
三、制作冷菜工具及设备的卫生控制·····	109
四、冷菜制作过程中的卫生与安全要求·····	109
五、冷菜操作人员个人的卫生要求·····	111
六、冷菜原料的卫生与安全控制·····	111
第四章 冷盘造型艺术规律 ·····	113
第一节 冷盘造型的构图及其变化·····	114
一、冷盘造型的构图·····	114
二、冷盘造型的变化·····	115
第二节 冷盘造型美的形式法则·····	120
一、单纯与一致·····	121
二、对称与均衡·····	121
三、调和与对比·····	126
四、尺度与比例·····	128
五、节奏与韵律·····	129
六、多样与统一·····	132
第三节 冷盘造型的色彩·····	135
一、色彩的基本知识·····	135
二、色彩的味觉联想与表情作用·····	140

三、色彩在冷盘造型中的应用	142
第四节 冷盘造型的分类	150
一、单层次分类	150
二、多层次分类	151
第五章 冷盘制作方法	155
第一节 冷盘材料的选择、整形与拼摆	156
一、花卉类	156
二、禽鸟类	162
三、畜兽类	167
四、山体、土坡及围堤类	167
五、蝴蝶及其他类	168
第二节 冷盘拼摆的基本原则及方法	169
一、冷盘拼摆的基本原则	170
二、冷盘拼摆的基本方法	172
第三节 冷盘拼摆的基本步骤及常用手法	176
一、冷盘拼摆的基本步骤	176
二、冷盘拼摆的常用手法	179
第四节 食品雕刻在冷盘造型中的运用	180
一、冷盘造型中运用食品雕刻的性质与目的	180
二、食品雕刻原料的选择	180
三、食品雕刻的基本方法	181
四、食品雕刻在冷盘造型中的巧妙运用	182
第五节 冷盘在主题性展台中的运用	184
一、主题性展台的特点及作用	184
二、主题性展台的设计	186
三、主题性展台的布局类型	187
四、主题性展台的展示形式	189
五、主题性展台的设计与布置需注意的问题	190
第六章 冷盘造型实例	193
第一节 几何图案造型	194
一、单色拼盘	194
二、双色拼盘	196
三、三色拼盘	198

四、六色彩拼	200
五、什锦彩拼	202
六、心心相印	204
七、凌波仙子	206
第二节 植物造型	208
一、琼花英姿	208
二、梅花映春	210
三、欣欣向荣(葵花)	212
四、岁寒三友(松、竹、梅)	214
五、双桃献寿	216
六、迎客劲松	218
七、长白仙菇	220
八、篱笆情思(马蹄莲)	222
九、芭蕉展姿	224
十、亭亭玉立	226
十一、田园小景(葫芦)	228
十二、翠竹红梅	230
十三、农家田园(白菜、萝卜)	232
十四、荷塘情趣	234
十五、鸟语花香	236
第三节 动物造型	238
一、只争今朝(雄鸡)	238
二、金鸡争雄(斗鸡图)	240
三、晨曲(金鸡报晓)	242
四、鸳鸯戏水	244
五、飞燕迎春(一)	246
六、飞燕迎春(二)	248
七、喜上梅梢(喜鹊)	250
八、鹊跃花红(喜鹊)	252
九、锦鸡报春	254
十、富贵寿带	256
十一、鹏程万里(雄鹰)	258
十二、双龙戏珠	260
十三、凤戏牡丹	262
十四、金凤飞舞	264
十五、鹦鹉玉兰	266

十六、孔雀开屏	268
十七、群蝶闹春	270
十八、翠鸟赏花	272
十九、和平飞鸽	274
二十、合家欢乐	276
二十一、明察秋毫(猫头鹰)	278
二十二、入木三分(啄木鸟)	280
二十三、母子情深	282
二十四、小猫扑蝶	284
二十五、马到成功	286
二十六、牧童放歌(牧牛图)	288
二十七、勇往直前(牛)	290
二十八、东方雄狮(一)	292
二十九、东方雄狮(二)	294
三十、海底世界	296
三十一、金鱼戏莲	298
三十二、力争上游(鲤鱼)	300
三十三、吉庆有余(鲤鱼)	302
第四节 器物造型	304
一、迎宾花篮	304
二、锦绣花篮	306
三、宫廷玉扇	308
四、金榜题名	310
五、红烛颂	312
六、吉他之韵	314
七、分秒必争(时钟)	316
八、欢乐渔家(渔篓)	318
九、沙滩情思(海螺)	320
十、中华魂(华表)	322
十一、奥运圣火(火炬)	324
十二、圣诞礼物(帽子)	326
十三、五谷丰登(囤)	328
十四、吉庆宫灯	330
十五、双喜临门(宫灯)	332
第五节 景观造型	334
一、太湖春色	334

二、华山日出	336
三、一帆风顺(帆船)	338
四、乘风破浪(帆船)	340
五、兰亭望月	342
六、黄果树胜景	344
七、瑶池仙境	346
八、世外桃源	348
九、文昌古阁	350
第六节 各客冷碟造型	352
一、红梅报春	352
二、蝶舞花香	354
三、苍松迎客	356
四、迎宾花篮	358
第七节 多碟组合造型	360
一、群鹤献寿	360
二、盆景集萃	362
三、桃李天下	364
四、动物世界	366
五、万紫千红	368
六、百鸟朝凤	370
七、百花彩蝶	372
参考文献	377

第一章 绪 论

本章内容：介绍冷菜与冷盘的基本概念、中国冷盘形成与发展的历史和背景。

教学时间：4 课时。

教学目的：通过对中国冷盘形成与发展的历史和背景的了解，使学生正确认识中国冷盘形成与发展的脉络，了解中国冷盘的发展趋势。

教学方式：课堂讲述。

- 教学要求：**
1. 掌握冷菜与冷盘的概念以及两者之间的异同点。
 2. 掌握冷盘的性质与特点。
 3. 理解冷盘在各类宴席中的地位和作用。
 4. 理解中国冷盘的形成过程与发展趋势。

作业布置：课后阅读本章中提到的相关烹饪典籍。

第一节 冷菜与冷盘的概念

冷菜,各地称谓不一。南方多称冷盆、冷盘或冷碟、冷拼等;北方则多称凉菜、凉盘或冷荤等。比较起来,似乎南方习惯于称“冷”,而北方则更习惯于称“凉”,不管是称“冷”还是“凉”,它们有一个共同的特点,就是菜品在食用过程中不处于加热后的“有温度”状态,即常温。如果不从文字角度来理解,而出于习惯或作为人们的生活用语,它们之间并没有什么区别,都是与热菜相对或比较而言的。

但细究起来,“冷菜”这一称谓似乎更侧重于菜品的物理感观——温度,而菜品制作工艺和拼摆工艺的成分并没有涵盖;而“冷盘”这一称谓在着重强调了菜品的物理感观——温度(这也是“冷菜”与“热菜”最主要的区别之一)的同时,似乎也同时突出了菜品制作和拼摆的工艺成分,这从“盘”字中可见一斑,既然可食的菜品装在盘中,它绝不是随意地堆装或拼凑,而是有序或有艺术的有机而完美的组合。由此看来,“冷菜”统称——制作“冷盘”的材料更为贴切,当冷盘材料只有经过一定的切配加工、拼摆工艺装入盘中才是一道完整而完美的冷盘菜品。从我国各地历届烹饪比赛所列项目中也可以明显地看出它们的区别所在,有“冷盘”比赛项目,却很少有“冷菜”比赛项目。总的说来,冷盘的概念比冷菜的概念内涵更广泛、更丰富、更普遍些。因此,从烹饪工艺角度而言,冷盘这一称谓似乎更贴切、更合理、更科学些。

冷盘,就是将经过初步加工的冷菜原料调制成在常温下可直接食用,并加以艺术拼摆以达到特有美食效果的菜品。为了达到这一特有的美食效果,在冷菜的制作过程中,我们常采用两种基本方法。一是冷菜原料需要经过加热工序,并辅以恰当的切配和调味(有的是先切配后调味,有时是先调味后切配),并散热冷却。这里的加热是工艺过程,而冷食则是目的,正所谓“热制冷吃”,冷盘中的绝大部分菜肴都是采用这一方法制作而成的,如五香牛肉、水晶肴蹄、红油鱼片、油爆大虾、冻羊糕、葱椒鸡丝、盐水鸭、麻酱鲍丝、芝麻菜松、三鲜鱼糕等,可以说,这是制作冷菜的主要方法。二是冷菜原料不需要经过加热这一工艺程序,而将原料经过初步加工整理后,加以切配和调味后直接食用,这即是我们平常所说的“冷制冷吃”,这一方法主要用于一些鲜活的动物性烹饪原料,如腐乳炆虾、醉蟹、生炆鱼片等,以及一些新鲜的脆嫩性植物原料,如蒜蓉黄瓜、姜汁茼蒿、酸辣白菜、葱油海带、时蔬沙拉等。

总之,冷菜工艺与冷盘工艺是两个既有区别又有联系的概念。前者主要研究冷菜的制作,后者除研究冷菜的制作工艺外,还研究冷菜的拼摆工艺与装盘艺术。在我国,冷盘经过数千年的形成与发展,已具有与西餐相区别的独特的工艺特点和审美要求,有着独特而丰富的中国传统烹饪文化内涵,本书以“中国冷盘工艺”称谓,原因就在于此。