

Cooking Illustrations

图解

「花色冷拼」

◎ 韦昔奇 王 琼 葛惠伟 著

花色冷拼用味传情，以美达意。它用极富创意的构想，巧妙地勾勒出盘中佳肴的别样美丽。于是，在杯盏碗碟之间，一种可以咀嚼的诗情画意，就这样散发着花鸟虫鱼、山川锦绣的灵动，在餐桌上，在我们的惊叹之中飘然而至。



图解



T U J I E H U A XUE C I N G P I N

© 韦昔奇 王 琼 葛惠伟 著

「花色冷拼」

图书在版编目(CIP)数据

图解花色冷拼/韦昔奇,王琼,葛惠伟著. —成都:四川科学技术出版社 2008.8

ISBN 978-7-5364-6540-4

I. ①图… II. ①韦… ②王… ③葛… III. 凉菜—制作—图解
IV. TS972.114-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第126163号

图片摄影 / 韦昔奇 陈 兵 朱流林
赵品杰 陈 君 郑存平
陈书伟 岳庞然 陈坤浩

责任编辑 / 程蓉伟

封面设计 / 李 庆

装帧设计 / 稻草人

责任校对 / 王 红

责任出版 / 邓一羽

电脑制作 / 华林平面设计工作室

图解花色冷拼

……… 韦昔奇 王 琼 葛惠伟 著 ………

出版发行/四川出版集团·四川科学技术出版社

地址/成都三洞桥路12号

邮编/610031

成品尺寸/210mm×265mm

印张/7.5

印刷/四川省印刷制版中心有限公司

版次/2008年8月成都第一版

印次/2008年8月成都第一次印刷

书号/ISBN 978-7-5364-6540-4

定价/29.50元



■ 版权所有·翻印必究 ■

地址:四川·成都市三洞桥路12号

电话:028-86258589 邮编:610031

如需购本书请与本社发行部联系

作者的话

花色冷拼，也称象形拼盘、工艺冷盘等，是在创作者精心构思的基础上，运用精湛的刀工及艺术手法，将多种凉菜菜肴在盘中拼摆成飞禽走兽、花鸟虫鱼、山水园林等各种平面的、立体的或半立体图案的一种烹饪手段。作为烹饪百花园中的一朵奇葩，花色冷拼在我国烹饪历史中有着悠久的历史传统。目前，随着人们生活质量和审美能力的日益提高，花色冷拼在拼摆技法、表现形式、文化内涵等方面有了极大的发展。

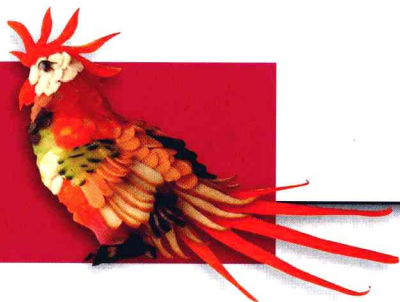
从花色冷拼的工艺流程和艺术特性来看，这是一种技术要求高、艺术性强的拼盘形式，其操作程序比较复杂，如何将花色冷拼的操作技艺，以更为实用、有效、快捷的方式予以推广，一度成为我们的困惑。在2007年编著完《图解花色冷拼》后，读者在使用该书过程中反映良好，由此激发了我们继续采用图解的方式创作本书的夙愿，于是决定，将自己从事近十年的花色冷拼操作实践和教学经验加以系统归纳，为花色冷拼爱好者学习和教师教学，提供一本有着详细操作过程的花色冷拼专书。

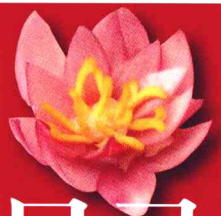
本书内容覆盖花卉类、动物类、鱼类、植物类、山水类、人物类和扇类等，内容非常广泛。内容编排由浅入深，由简至繁，循序渐进，重点突出。每个作品都有详细的分步图片和文字说明，读者可直观地掌握作品的整个拼摆过程，轻松学习。大部分作品创意新颖，适合现时和未来的工作及比赛之需。

此书在创作过程中得到四川省商业服务学校领导和四川烹专袁新宇教授的大力支持和帮助，并提出了许多宝贵的意见，在此表示衷心的感谢！由于本人学识有限，不足之处在所难免，恳请各位同仁及广大读者不吝赐教。

编著者

2008年7月于四川省商业服务学校





目录

STENO

图解
花色冷拼

第一篇 | 花色冷拼基础知识

- 一、花色冷拼概述 ----- 002
- 二、花色冷拼的基本表现形式 ----- 002
- 三、花色冷拼的制作步骤 ----- 003
- 四、花色冷拼的常用原料 ----- 003
- 五、学好花色冷拼的方法 ----- 006

第二篇 | 花色冷拼实作演示

◆一、植物

- | | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| 国色天香\008 | 蛇紫嫣红\009 | 郁金香\010 | 春暖花开\011 | 出水芙蓉\012 |
| 藕荷同根\013 | 马蹄香\014 | 春来莲开\016 | 马蹄莲\017 | 马蹄莲1\018 |
| 睡莲凌波\019 | 彩叶葵花\020 | 金葵竞艳\021 | 欣欣向荣\022 | 彩蝶戏菊\023 |
| 双菊斗美\024 | 争奇斗艳\025 | 花团锦簇\026 | 火烛银花\027 | 花枝招展\028 |
| 繁花似锦\029 | 超凡脱俗\030 | 雍容华贵\031 | 锦上添花\032 | 胸有成竹\033 |
| 春笋吐艳\034 | 松菊迎露\035 | 茁壮成长\036 | | |

◆二、动物

- | | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| 金鱼戏水\038 | 畅游\039 | 鱼蟹同乐\040 | 虾趣\041 | 横行霸道\042 |
| 鱼跃\043 | 蝴蝶鱼\044 | 葵花鹦鹉\045 | 孔雀开屏\046 | 孔雀1\047 |
| 孔雀2\048 | 盛世龙腾\049 | 凤戏牡丹\050 | 白鸟之王\051 | 蝶恋花\052 |
| 彩蝶翩翩\053 | 彩蝶争艳\054 | 蝶舞\055 | 金鸡报晓\056 | 胜者为王\057 |
| 翠鸟\058 | 燕子报春\059 | 春燕南归\060 | 和平祥鸽\061 | 和平之旅\062 |
| 漫步\063 | 英雄独立\064 | 黑鸭戏水\065 | 鹦鹉闹梅\066 | 鸟语花香\067 |
| 前程似锦\068 | 绶带鸟\069 | 喜上眉梢\070 | 飞鹤亮翅\071 | 松鹤延年\072 |
| 独步\073 | 大展宏图\074 | 鹰击长空\075 | 熊猫戏竹\076 | 水中情深\077 |
| 鸳鸯戏水\078 | | | | |

◆三、山水

- | | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| 奥运情缘\079 | 一江春水\080 | 开门见山\081 | 峰峦叠嶂\082 | 江南水乡\083 |
| 锦绣河山\084 | 山清水秀\085 | 依山傍水\086 | 椰岛风光\087 | |

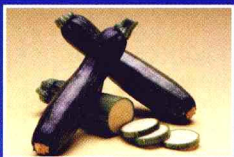
◆四、其他

- | | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| 芭蕉扇\088 | 锦扇\089 | 硕果累累\090 | 丰收在望\091 | 憩息\092 |
| 收获季节\093 | 寿桃\094 | 玫瑰排拼\095 | 三叶花拼\096 | 太极八卦\097 |
| 诗情画意\098 | 心中有数\099 | 一帆风顺\100 | | |

第一篇

HUASE LENGPIN JICHU ZHISHI

花色冷拼基础知识



一、花色冷拼概述

花色冷拼也称花色冷盘、花色拼盘、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、鸟类、动物等图案，提供给就餐者欣赏和食用的一门冷菜拼摆艺术。

花色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、逼真的造型呈现在人们面前，让人赏心悦目，振人食欲，使就餐者在饱尝口福之余，还能得到美的享受。在宴席中能起到美化和烘托主题的作用，同时还能提高宴席档次。

花色冷拼通过造型美术艺术，把宴席的主题充分体现出来，远比其他菜品表达得更直接，更具体。花色冷拼大多用于宴会、筵席。在制作上，技术性和艺

术性都较高，无论刀工和配色都必须事先考虑周到，才能得到形象逼真、色彩动人的艺术效果。

花色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。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花色冷拼。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，花色冷拼得到迅猛发展，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、所运用，极大地繁荣和推动了我国烹饪文化的发展。

二、花色冷拼的基本表现形式

花色冷拼的主题内容很多，春夏秋冬、飞禽走兽、花鸟鱼虫、山川风物等，皆可生动再现。比如本书中，表现植物的有“春暖花开”、“茁壮成长”；表现山水的有“椰岛风光”、“锦绣河山”；表现动物的有“孔雀开屏”、“松鹤延年”等。

根据表现形式的不同，花色冷拼的基本表现形式一般可分为“平面型”、“卧式型”和“立体型”三大类。

1 平面型

该类作品图案简洁，整体感较平整，要求刀面整齐、线条清晰、色彩协调、主题突出，如下图“锦绣河山”等。



2 卧式型

该类作品图案较复杂，半立体感明显，要求刀工精细，色彩鲜艳，形象逼真。如下图“鸟语花香”等。



3 立体型

该类作品图案较复杂，立体感明显，制作工艺难度大，艺术性强，要求刀工精湛，色彩鲜艳，造型逼真。如下图“春笋吐艳”等。



三、花色冷拼的制作步骤

1 选题

所谓选题，即冷拼创作所选择的内容题材。无论确定何种选题，都要根据宴席主题或用途，避开忌讳进行选择，使之恰到好处地烘托出宴席主题。如婚宴，应配以如“喜上眉梢”、“前程似锦”之类冷拼作品；寿宴则应配以如“松鹤延年”、“绶带迎春”之类冷拼作品。一个好的选题，不仅能起到活跃气氛和增加喜庆色彩的作用，还能表达对宾客的美好祝愿，可使主客两悦。除宴会性质外，赴宴者的身份、国籍、民族和宗教信仰等诸因素也不可忽视，因此既要使作品主题新颖，不落俗套，又要尊重宾客的习俗，以达到调节宴席气氛，使与宴者心情舒

畅的目的。

2 选择原料

根据内容题材所表现的实体形象选择质地、色泽、营养价值等符合其造型要求的原料，做到所需而用，恰到好处，杜绝浪费。

3 布局

一旦选题、原料确定以后，接下来的步骤，就是根据内容题材对原料进行整体布局设计。这一过程犹如写作中的谋篇布局，必须在心中有数的基础上做到主次分明，主题突出。

4 拼摆

拼摆是实现构思设计的具体手段，它是各个步骤中最重要的一环。拼摆的大体流程为：原料熟处理→刀工处理→码底→拼摆→修饰。拼摆时要做到先码底后盖面，先整体后局部，再配饰。

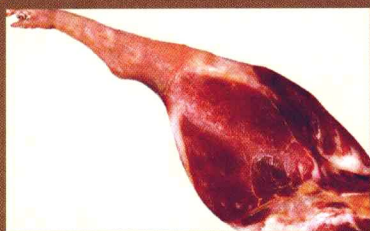


四、花色冷拼的常用原料

花色冷拼和食品雕刻一样，在烹饪技艺中，属于造型艺术范畴。冷拼的这一特性，就决定了用以塑型的原料，不仅必须满足花色丰富的要求，还应当具备相当的可塑性，只有如此，才可能根据创作主题，拼摆出令人赏心悦目的冷拼佳作。从大的门类上讲，用于花色冷拼的原料大致可以划分为植物性原料和动物性原料两大类。现就这两类中的常用原料加以简单描述。

一、动物性原料

1 火腿



火腿是用猪的前后腿肉经腌制、洗晒、整形、陈放发酵等工艺加工而成的腌制品。火腿经煮、蒸熟后，其色泽鲜红，肉质坚实，香味浓厚。在花色冷拼中，此品适合拼摆成鸟类羽毛、地坪等。

2 腊肉



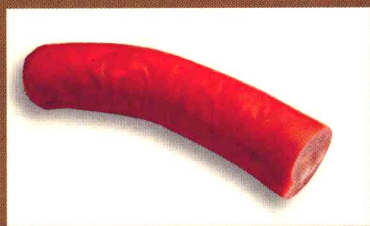
腊肉是将鲜猪肉切成条状，经晾晒而成的肉制品。腊肉品种繁多，分四川腊肉、广东腊肉、云南腊肉等，色泽鲜亮，肌肉呈鲜红色或暗红色。可作主料、配料及增香料，适合拼摆成地坪。

3 香肠



香肠是将馅料灌入到小口径肠衣中制作而成，因馅料不同而有较多的品种。以川式香肠、广式香肠、哈尔滨正阳楼风干香肠最为有名。香肠呈红褐色，大小均匀，味香浓，适合拼摆地坪。

4 大红肠



大红肠是将猪肉或牛肉、食盐、胡椒粉、淀粉、玉米粉等拌匀后，灌入到口径较大的牛盲肠或牛、猪大肠的肠衣中，经熏制或煮制而成。此品色红肉嫩，适合拼摆羽毛、地坪或鸟头等。

5 火腿肠



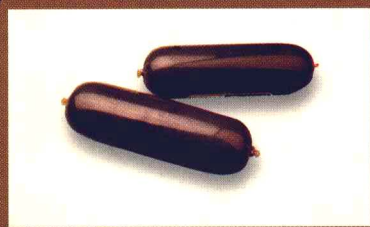
火腿肠是现代工业食品，色泽淡红，香嫩咸鲜，质地细密，易刀工成形。在花色冷拼中，此品适合拼摆地坪、羽毛、鸟头等。

6 白灼虾



白灼虾是在锅中加入水、虾、料酒、盐、姜、葱、花椒等煮制而成，虾身色泽鲜红，弯曲自然，味美鲜嫩。在花色冷拼中，此品适合拼摆蝴蝶身子、围栏、地坪等。

7 松花皮蛋肠



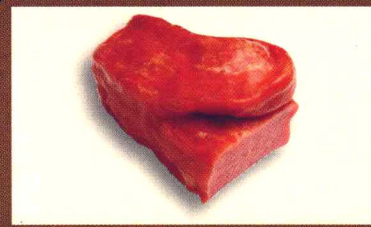
松花皮蛋肠是以松花皮蛋为原料，经现代食品加工工艺制作而成的一种食品。它不仅具有松花皮蛋因有氨基酸结晶形成的松枝状花纹，且更易刀工成形，适合拼摆地坪、羽毛、动物眼睛等。

8 卤制品



卤是将动植物原料放入卤水中加热煮熟入味的一种烹饪技法。卤制品色泽美观，香味醇厚，咸鲜味浓，是制作花色冷拼的重要动植物原料，适合拼摆地坪、羽毛、鸟头、花朵等。

9 烟熏牛肉



烟熏牛肉是现代加工食品，色泽均匀，质地细密，易刀工成形。在花色冷拼中，此品适合拼摆地坪、羽毛、鸟头等。

10 蛋黄糕



蛋黄糕是将鸡蛋黄和盐搅拌均匀，然后上笼小火蒸熟，其体积根据需要进行加工，色泽浅黄，质地坚实而有韧性。此品是花色冷拼中作为“黄色”的主要原料，适合拼摆花朵、羽毛、地坪等。

11 蛋白糕



蛋白糕是将鸡蛋清、盐、淀粉（或牛奶）等搅拌均匀，然后上笼小火蒸熟，其色泽洁白，质地细嫩。此品适合拼摆花朵、羽毛等。

12 水晶肴肉



水晶肴肉是由猪皮、猪肉、盐、胡椒粉、淀粉、玉果粉等制成，经熏制或煮制而成。其表皮晶莹剔透，肉呈淡粉红色。肉质细腻，鲜嫩可口，适合拼摆羽毛、地坪等。

二、植物性原料

1 胡萝卜

胡萝卜质细、味甜、色艳，在花色冷拼中使用相当普遍。此品适合拼摆花朵、鸟头、地坪和羽毛等，也可用于菜品装饰和雕刻成各种花朵、鸟、兽、昆虫等。



2 心里美萝卜

心里美萝卜又称紫萝卜，皮青、肉紫红，是花色冷拼中常用原料。此品适合拼摆花叶、鸟头、地坪和羽毛等。



3 茼蒿

茼蒿又名青笋、茼笋，茼蒿含水分多，质地嫩脆，肉色淡绿，适合拼摆花叶、鸟头、地坪和羽毛等，也可用于制作为各种鸟、昆虫、蜻蜓和虾等。



4 黄瓜

黄瓜味清香、皮青、肉嫩，生熟均可食，最适宜凉拌，黄瓜是花色冷拼中常用原料，适合拼摆花叶、松树叶、水草、竹叶和羽毛等。



5 南瓜

南瓜又称番瓜、倭瓜，南瓜的品种按果实的形状可分圆南瓜和长南瓜两类。质地嫩脆，肉色淡黄。此品适合拼摆花朵、鸟头、地坪和羽毛等。



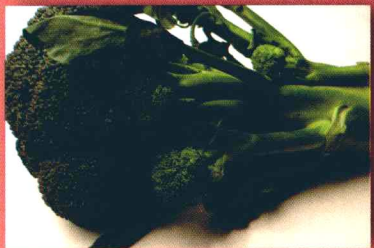
6 西芹

西芹有特殊香味，质地嫩脆，其色泽碧绿，一般用其茎，少用叶。此品适合拼摆花梗、地坪和羽毛等，其叶也可作牡丹花、菊花等花形的叶子。



7 西兰花

西兰花又名青花菜，主茎顶端为绿色肥大花球，表面小花蕾松散，色泽深绿，是近几年来我国普遍使用的一种外来引进原料。西兰花清香脆甜，用水氽后调味，可拼摆成花卉、树草等。



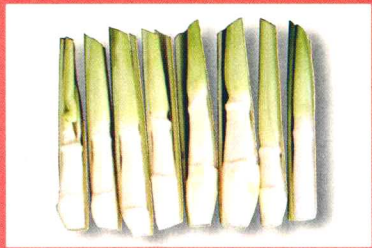
8 辣椒

辣椒俗称“海椒”，品种繁多，形状各异，按颜色可分为青椒和红椒等。花色冷拼中一般使用果大肉厚、色泽红亮，脆嫩微甜的灯笼椒（也称“甜椒”），用于拼摆鸡冠、羽毛和太阳等。



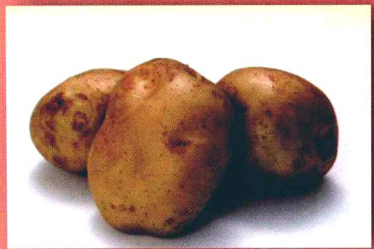
9 篙笋

篙笋又称茭瓜、茭笋、茭白，质地柔嫩，肉色洁白，略带甜味，花色冷拼中作为“白色”的主要原料，适合拼摆马蹄莲、仙鹤羽毛等。



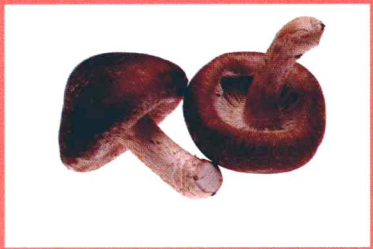
10 土豆

土豆又称马铃薯，其淀粉含量高，皮薄体大，肉质细密。作垫底用，因土豆泥具有很好的可塑性和黏性，在花色冷拼中常将土豆煮熟，制成土豆泥，作为花色冷拼理想的垫底原料。



11 香菇

香菇又称香菌，品种较多。香菇子实体呈伞状，表面呈淡褐色或紫褐色，营养丰富，肉质软滑，味美香浓。在花色冷拼中，常常将香菇用于拼摆树枝、鸟的爪子、动物的眼睛等。



12 豆腐干

豆腐干为豆腐经压榨、熏烤（或卤制）的半脱水呈片状或块状的食品。做法多样，风味各异，有烟熏豆腐干、五香豆腐干等品种。适合拼摆成树枝、羽毛、动物的眼睛等。



五、学好花色冷拼的方法

花色冷拼虽然属于烹饪技艺的范畴，但与传统意义上所说的炒、爆、蒸、炖等烹饪手段不同，花色冷拼更具艺术创作的审美价值。它除了要求创作者不但必须具有良好的刀功外，还必须具有多方面的修养，必须具备最起码的美术基础，必须对色彩、构图有一定的控制能力。否则，你所创作的作品极有可能成为各种原料的大汇集。不要说审美情趣，恐怕还会大败食者的胃口。为了学好花色冷拼，如下几点建议可供参考。

◆ 多练多想：这是学好花色冷拼的必由之路。常言熟能生巧，花色冷拼属于操作性很强的技能，必须多加练习。练习时注意总结。

◆ 跟师学艺：有条件的可参加花色冷拼培训班或向行业花色冷拼师傅学习，此为初学者较好的捷径。

◆ 借鉴资料：平时练习时可借鉴花色冷拼书籍，也可上网搜索资料，学会“拿来主义”。

◆ 处处留心皆学问：平时善于观察周围的事物，有许多可作为花色冷拼很好的临摹对象。

◆ 培养兴趣：兴趣是最好的老师，通过参加美食活动、学习绘画等活动，提高自己的学习兴趣和审美能力。

第一篇

HUASE LENGPIN SHIZUO YANSHI

花色冷拼实作演示





材料选择：胡萝卜、心里美、南瓜、黄瓜、西兰花、烟熏牛肉、土豆泥、火腿肠、鲜香菇、芹菜叶
技术要领：牡丹花制作要有层次感

步骤 1

先用土豆泥和鲜香菇片拼出树枝雏形。



步骤 2

将胡萝卜、心里美和南瓜分别改刀成柳叶片，约8~12片为一组，相贴成一片牡丹花瓣，从外往里一瓣一瓣拼摆，装上花蕊；芹菜叶作花叶。



步骤 3

将黄瓜、西兰花、烟熏牛肉、火腿肠改刀成型，拼摆成地坪并加以修饰即成。



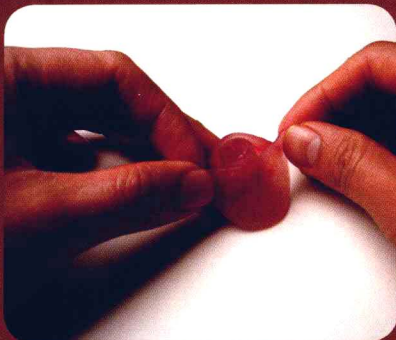
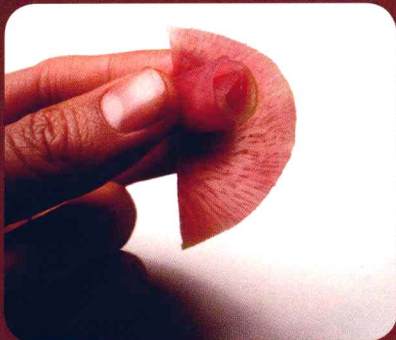
材料选择：胡萝卜、心里美、南瓜、黄瓜、西兰花、烟熏牛肉、土豆泥、腊肉、川式香肠、冬瓜皮、鲜香菇、红辣椒

技术要领：制作花月季花时，花瓣要包卷紧密

姹紫嫣红

步骤 1

将心里美切成半圆片，由里往外包卷成两朵月季花。



步骤 2

用土豆泥和鲜香菇片拼摆出树枝，用南瓜、黄瓜、烟熏牛肉、腊肉、川式香肠拼摆出地埕。



步骤 3

安上用胡萝卜卷成的月季花；将冬瓜皮雕刻成花叶；用胡萝卜、南瓜、红辣椒拼出蝴蝶，用西兰花收口，组装饰后即成。



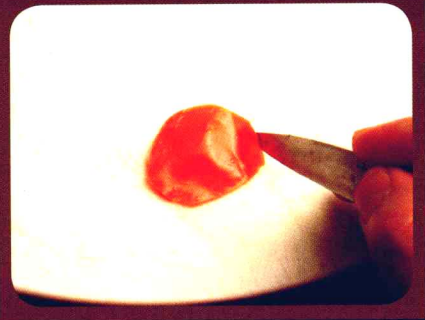


材料选择：胡萝卜、洋葱、红辣椒、心里美、蒜薹、苦瓜、黄瓜、水晶肴肉、烟熏牛肉、火腿肠、篙笋、烟熏豆腐干、冬瓜皮

技术要领：郁金香的花叶摆放应自然

步骤 1

用胡萝卜、洋葱、红辣椒、心里美分别修出花瓣。



步骤 2

将修出的花瓣由里往外包卷出四种不同颜色的花；用蒜薹作花枝。



步骤 3

将黄瓜改刀成长片作花叶；用苦瓜、黄瓜、水晶肴肉、烟熏牛肉、火腿肠、篙笋、烟熏豆腐干、冬瓜皮拼摆出地坪即成。



材料选择：胡萝卜、心里美、南瓜、黄瓜、西兰花、烟熏牛肉、西芹、土豆泥、香肠、红肠、冬瓜皮
技术要领：包卷玫瑰花应松紧适度

春暖花开

步骤 1

分别将胡萝卜、心里美、黄瓜、西芹改成柳叶片，土豆泥码底并拼摆出长形叶子。



步骤 2

将胡萝卜切片并包卷出玫瑰花形。



步骤 3

将南瓜、黄瓜、西兰花、烟熏牛肉、西芹、香肠、红肠、冬瓜皮改刀后拼摆出地坪即成。



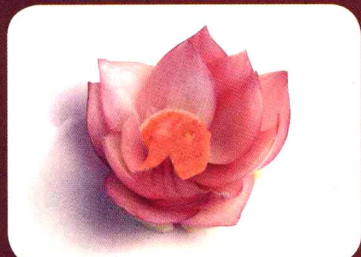


材料选择：胡萝卜、心里美、洋葱、黄瓜、烟熏牛肉、土豆泥、火腿肠、篙笋、蛋黄糕、豇豆、水晶肴肉、茼蒿、卤蛋、烟熏豆腐干、冬瓜皮

技术要领：荷花花瓣要错落有致

步骤 1

用洋葱修出花瓣；土豆泥垫底并拼摆出荷花，中间放上水晶肴肉作的莲蓬；豇豆切成薄片作莲子；蛋黄糕围在莲蓬周围作花蕊。



步骤 2

将胡萝卜、心里美、黄瓜、烟熏豆腐干、篙笋分别改成柳叶片，拼摆出荷叶；豇豆作花枝；最后将黄瓜、篙笋、烟熏牛肉、火腿肠、篙笋、水晶肴肉、卤蛋、烟熏豆腐干、冬瓜皮改刀后拼摆出地坪即成。

