

酒楼旺销冷盘

史维军 主编



金盾出版社



酒楼旺销冷盘

主 编 史维军
副 主 编 王继敏
编 委 卢 健 石 溪 王宏路
林弟先 刘 波 吴智深
吴兴民 王步周
菜肴摄影 史维军

金盾出版社

内 容 提 要

这是一本专门介绍如何制作冷盘的大众菜谱书。书中首先系统讲述了有关冷菜的基础知识与烹制技艺,然后精选了当今南北各地酒楼饭店深受广大消费者欢迎的 80 种冷盘菜例,对每款冷盘的用料、制法、特点及操作要领都作了具体的传授。本书内容丰富,科学实用,图文并茂,易懂好学,不仅可供大小餐馆经营参考,也很适合广大家庭及烹饪爱好者学习使用。

图书在版编目(CIP)数据

酒楼旺销冷盘/史维军主编. —北京:金盾出版社,2008.9

ISBN 978-7-5082-5278-0

I. 酒… II. 史… III. 凉菜-菜谱 IV. TS972.121

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 130073 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

封面印刷:北京精美彩色印刷有限公司

正文印刷:北京蓝迪彩色印务有限公司

装订:北京蓝迪彩色印务有限公司

各地新华书店经销

开本:889×1194 1/24 印张:4 彩页:96 字数:28 千字

2008 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—8000 册 定价:19.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

前 言

“冷盘”又叫“冷菜”。冷菜烹调历史悠久，源远流长，据史料记载，在我国冷盘制作始于3000多年前的奴隶社会，这个时期可作为我国冷盘制作的萌芽时期。到了汉朝，冷盘已普遍大量制作，市面上加工供应熟食的店铺到处可见，《盐铁论·散不足》一篇中记载的“今熟食遍列，肴施成市”，就描绘了当时这种情景。随着历史的发展，到了明清两朝，冷盘技艺不断得到充实和提高，冷菜的花色品种增多，口味各具特色。新中国成立后，特别是近些年来，经过历代厨师的辛勤劳动，创造出了数以千计脍炙人口的冷菜品种。要掌握这么多的冷菜，就必须熟练掌握冷菜的烹调方法。因为，冷菜烹调方法是冷菜制作技艺的核心和灵魂，是对众多冷菜制法的科学总结。只有熟练并正确地掌握、运用冷菜烹调方法，才能举一反三，触类旁通，在继承传统的基础上不断发展，创造出新的菜肴，以满足广大人民群众多样化口味的需求。

本书内容包括两部分：第一部分比较系统地阐述了冷盘在宴席中的地位和作用，以及冷菜的风味构成和冷菜的烹调方法、调味汁的运用。第二部分详尽地介绍了当今南北各地酒店十分旺销的80种冷盘制作实例。本书内容科学、实用，文字通俗易懂，图文并茂，可操作性强，既可供饭店酒楼经营参考，也可供广大家庭及烹饪爱好者阅读使用。

本书在编写过程中，曾得到北京金鼎厨艺烹饪学校、北京春晖园度假村、富来宫大酒店、花水湾大酒店的有关领导和老师的大力支持，王继敏女士为本书编排、校阅也倾注了大量心血，在此一并致以衷心的感谢。

编 者



一、冷菜基础知识

1. 冷菜的地位和作用 /1
2. 冷菜的分类 /1
3. 冷菜的不同风味 /2
4. 冷菜制作常用的调料与香料 /4
5. 冷菜常用原料与加工 /4
6. 冷菜调味汁的调制方法与运用 /5
7. 冷菜的烹制方法 /9
8. 冷菜装盘的类型和样式 /12

二、冷菜制作实例

畜肉类

- 千层顺风耳 /13
- 双味小毛驴 /14
- 茶香小排骨 /15
- 梅花扎蹄 /16
- 佛山肴蹄 /17
- 美味爽肚 /18
- 卤水大肠 /19

禽蛋类

- 迷你走地鸡 /20

- 大厨招牌鸡 /21
- 葱油三黄鸡 /22
- 盐焗鸡 /23
- 口水鸡 /24
- 迷你妙龄鸽 /25
- 川味老坛子 /26
- 盐焗凤爪 /27
- 深井烧鹅 /28
- 荷花水晶鸭舌 /29
- 椒麻鸭掌 /30
- 千张虾肉蛋黄卷 /31
- 秘制口水鸡腰 /32
- 口水鸭方 /33
- 迷宗酱鸭 /34
- 明月献鸭卷 /35
- 烧椒皮蛋糕 /36
- 三色蛋糕皇 /37

水产类

- 灯笼虾 /38
- 水晶虾冻 /39
- 糟香深海虾 /40



风情大刀鱼 /41
老醋拌蜆头 /42
彩蝶海鲜卷 /43
平壤明太鱼 /44
秘制海鳗鱼 /45
香茜醉鲍鱼 /46
蟹肉水晶冻 /47

素菜类

桂花冰凉木瓜 /48
麻香桃仁 /49
炆拌鲜黄花 /50
韩式辣白菜 /51
凉拌桔梗 /52
豉油辣椒圈 /53
木瓜仙人掌 /54
橙香芦荟 /55
鲛鱼凉瓜圈 /56
麻香玉笋 /57
蒸拌金针菇 /58
水晶糯米藕 /59
爆腌杭椒 /60
爽口西芹 /61
川式凉粉 /62
香干马兰头 /63
橙汁山药 /64
菊花芥蓝 /65

春晖大拌菜 /66
野菜时蔬沾酱 /67
剁椒双色蛋 /68
青瓜丝拌蕨根粉 /69
红酒蜜香梨 /70
洋葱拌木耳 /71
招牌鹿角菜 /72
珊瑚雪莲 /73
多味菠菜 /74
辣味青瓜卷 /75
酸辣青瓜条 /76
西式泡菜 /77

艺术冷盘类

飞蝶报春 /78
国色天香 /79

锦绣前程 /80
凤戏牡丹 /81
大好河山 /82
大鹏展翅 /83
烧味大拼盘 /84
迎宾冷头盘 /85
水晶蟹肉三样拼 /86
蝶恋花 /87
吉庆冷头盘 /88

沙拉类

千张沙拉卷 /89
乳猪沙拉拼 /90

刺身类

墨鱼刺身拼 /91
刺身什锦拼 /92



一、冷菜基础知识

1. 冷菜的地位和作用

冷菜在中餐烹饪中的地位自成一体，别具一格。冷菜的风味独具特色。其烹调方法既不同于热菜，也不亚于热菜，制品讲究味透肌里，脆嫩爽口，干香不腻。冷菜的口感与热菜相比，偏柔缓清淡，不因温度的变化而影响滋味，这一优点使它适用于边食边谈的就餐形式，所以说冷菜是理想的佐酒佳肴。在某些高档筵席上，冷菜的数量几乎接近热菜，不仅如此，冷菜还可以独立成席。由此可见，冷菜是筵席上必不可少的菜品。无论是著名的满汉全席，还是高级宴会乃至便宴，无一没有冷菜的存在。

冷菜通常是筵席上的第一道菜，在我国许多地区，按照上菜的规矩，一般都是先上冷菜。因此，冷菜又有“头菜”、“前菜”、“冷头盘”、“迎宾菜”的提法，并素有菜肴“脸面”之称。冷菜能够直接体现筵席的规模和气氛，常以首席菜的资格入席而具有引导作用。所以第一道菜的好坏，对人们的食欲以及对整个筵席的评价都有很大的影响，往往会给食客留下深刻印象。冷菜之所以是筵席的第一道菜，这与冷菜一般都是作为饭前的佐酒佳肴直接有关。

2. 冷菜的分类

根据冷菜的特点和操作流程划分的标准不同，冷菜的分类方法大致有以下五种：

(1) 按原料的性质划分，可分为冷荤、冷素两大类，冷荤包括肉、禽、蛋、水产等动物性原料。冷素包括蔬菜、水果、菌类、藻类、豆制品等植物性原料。

(2) 按冷菜的烹调方法划分，可分为热制冷吃，冷制冷吃两大类，具体又分为拌、炆、糟、醉、腌、渍、白煮、盐水煮、炸收、卤浸、卤、酱、熏、酥、酥炸、脱水、糖粘、风、腊、烤、卷、冻和工艺菜等二十多种制法。

(3) 按冷菜的味型划分，可分为红油、蒜泥、姜汁、鱼香、椒麻、怪味、芥末、麻辣、酸辣、葱油、白油、三合油、油吃、香糟、酒汁、麻酱、咖喱、茄汁、糖醋、甜香、五香、盐水、陈皮等二十多种味型。

(4) 按冷菜的表现手法划分，可分为立体式工艺冷盘（用可食性原料雕刻或拼装成工艺看盘，装饰菜肴，烘托宴席气氛）和平面式工艺冷盘（可食性原料拼摆成花色冷盘，又叫艺术冷盘）。



(5) 按冷菜的实际用途划分,可分为主盘(也称中盘、大冷盘)、围盘(又称围碟、小冷盘)和食用盘、观赏盘。

3. 冷菜的不同风味

中国冷菜的地方风味较多,大致划分为:

(1) 齐鲁风味菜

齐鲁风味的冷菜是山东菜的重要组成部分,常用的工艺方法有拌、炆、腌、卤、酱、冻、熏、酥、卷、松、腊等,代表菜有德州扒鸡、济南肴鸡、酥菜、醉腰丝等。

(2) 岭南风味冷菜

岭南风味的冷菜是广东菜的重要组成部分,口味讲究五滋六味。常用的烹调方法有烤、冻、熏、焗、浸、炸、拌、腊、扎等。代表菜有烧鹅、烤乳猪、汾酒牛肉、五彩酿猪肚、白切鸡等。

(3) 苏扬风味冷菜

苏扬风味冷菜是江苏菜的重要组成部分,讲究刀口,擅制工艺菜。成品清鲜醇厚,浓而不腻,淡而不薄,菜肴酥烂脱骨而不失其形,滑嫩爽脆而不失其味,常用的烹制方法有浸、风、拌、腌、酱、炸收、熏、烤、卷、炆、扎、冻、糟、盐水、渍等。代表菜有南京香肚、开洋拌干丝、镇江肴肉、南京板鸭等。

(4) 巴蜀风味冷菜

巴蜀风味冷菜是川菜的代表菜,调味细腻,灵活多变,口味清、鲜、醇、浓并重,特别在辣味运用上讲求多样,独树一帜。擅长使用拌、浸、泡、腌、冻、酱等20多种烹制方法。代表菜肴有夫妻肺片、灯影牛肉、口水鸡、广汉塘丝兔、水晶凤脯等。

(5) 徽皖风味冷菜

徽皖风味冷菜是安徽菜的重要组成部分,其风味乡土气息浓郁,烹制技法以熏、卤为主,别具一格。口味醇厚,酥烂香鲜,朴素实惠。代表菜有毛峰熏鱼、符离集烧鸡、古井醉鸡等。

(6) 潇湘风味冷菜

潇湘风味冷菜是湖南菜的重要组成部分,调味根据季节时令而定,随烹制方法而异,多采用烟熏、卤制、叉烧、熏腊等方法,具有浓郁的乡土气息。在烹制方法上擅长使用腌浸、油淋、油辣、煨、风、糟、冻、卷、拌、盐水、烤等。代表菜有湖南风鸡、熏鸭、网油鱼卷、湖南腊肉等。

(7) 钱塘风味冷菜

钱塘风味冷菜是浙江菜的重要组成部分,有许多传统菜历史悠久,海鲜时蔬名优特产在冷菜中均有佳作。其风味特点是味鲜、香远、爽嫩,咸中带甜,富有回味,具有浓厚的地方特色。代表菜有杭州酱鸭、杭州卤鸭、油焖春、荷叶新风鸡等。

(8) 闽南风味冷菜

闽南风味冷菜是台湾菜的重要组成部分,擅长使用炸、风、烫、醉、拌、焗、氽、蒸等烹制方法。代表菜有醉糟鸡、酒醉黄螺、手撕龙虾、红糟鸡等。

(9) 燕京风味冷菜

燕京风味冷菜是北京菜的重要组成部分,主要以鸡、鸭、鱼、肉、水果及本地区特有的青菜为主,注重各种老汤的调制和保存,擅长使用卤、酱、白煮、腌、醉、拌、炆、冻、泡、酥等制作方法。口味浓厚,以咸、甜、酸、辣、五香、麻酱、葱辣和芥末为主。特点是色彩鲜艳,造型美观,选料广泛、讲究刀法。代表菜有北京烤鸭、天福号酱肘子、北京泡菜、凉冻绿豆肘等。

(10) 淞沪风味冷菜

淞沪风味冷菜是指上海菜的冷菜。上海菜具有浓厚的江南水乡风味,历来颇受中外宾客的欢迎,其冷盘的基本特点是油大、味浓、糖重、色艳,选料注重活生色艳,调味主要有咸、甜、糟香、酸等。常用的凉菜制法有腌、蒸、糟、酱、烟熏、油爆、卤、椒盐、冷冻、拌、烫等十几种。代表冷盘有盐擦鸡、虾油鸡、白斩鸡等。

(11) 松辽风味冷菜

松辽风味冷菜是东北菜的重要组成部分,味浓厚、鲜、香尤为突出。常用烹制方法有拌、炆、卤、酱、熏、酥、腌、冻、白煮、卷等。代表菜有白肉血肠、勾帮子烧鸡、熏沙拌鸡等。

(12) 清真风味冷菜

“清真”是信奉伊斯兰教诸民族的总称。清真菜多以牛、羊肉以及鸡、鸭、蛋、奶等原料入烹。擅用烤、炸、煮、涮等技法。冷菜的代表菜有壮凉鸡、腊鹅、羊羔冻、凉拌牛肉等。

(13) 寺院风味冷菜

寺院风味冷菜是以素菜为特色。素菜由寺院菜、宫廷素菜和民间素菜三大流派组成。素菜的烹调方法与荤菜类似,不少菜肴的名称和色泽形态模仿荤菜,经过厨师精工细做,往往惟妙惟肖,达到以假乱真的程度。

素菜的特点是仿照性强，制作精细，风味独特，丰富多彩。代表菜有麻辣素牛肉干、红油利子、糖醋素肚片等。

4. 冷菜制作常用的调料与香料

制作冷菜所用的调料与香料有很多种，经常用的调料与香料如下表：

冷菜常用调料与香料一览表

调 料	盐、硝盐、白糖、红砂糖、片糖、麦芽糖、味粉（粉状味精）、鸡粉、盐焗鸡粉、双蒸酒、汾酒、玫瑰露酒、绍酒、蜂蜜、芝麻酱、柱侯酱、海鲜酱、花生酱、腐乳、南乳、酸梅酱、磨豉油、蚝油、生抽王、老抽、香醋、白醋、噫汁、鱼露、麻油、美极鲜酱油、白酱油、花椒油、豆瓣酱、麦芽粉、日本烧汁、神厨烧腊膏、神厨卤味增香膏、猪油、味淋、味噌、香油、芥末、大蒜、辣椒面
香 料	八角、丁香、桂皮、花椒、草果、陈皮、小茴香、甘草、砂姜、香叶、芫荽子、南姜、香茅、白胡椒粒、豆蔻仁、罗汉果、孜然、百里香、黄枝子、蛤蚧、大地鱼、红曲米、清芥辣、陈皮粉、花椒粉、八角粉、五香粉、砂姜粉、甘草粉、芫荽粉、孜然粉、胡椒粉、丁香粉、橘皮粉、吉士粉

5. 冷菜常用原料与加工

冷菜常用原料一览表

畜肉类	猪耳、猪手、猪心、猪肚、通脊肉、猪肝、猪肘、猪头肉、猪大肠、猪腰子、牛肉、牛蹄筋、猪口条、牛肝、牛心、狗肉、兔肉、羊肉、羊肝、羊蹄、驴肉、驴板筋、鹿肉等
禽肉类	鸡肉、鸡翅、鸡腿、鸡爪、鸡肝、鸡心、鸡肫、鸡脖、仔鸡、乳鸽、鹌鹑、鸭肝、鸭掌翼、鸭肉、鸭心、鹅肝、鹅翅、鹅掌、鹅头等

续冷菜常用原料一览表

水产类	鲤鱼、草鱼、带鱼、鱿鱼、墨鱼、三文鱼、金枪鱼、平鱼、武昌鱼、墨鱼仔、干贝、鱼翅、海参、海带、海虾、小龙虾、蟹黄、海蜇等
蔬菜类	红辣椒、西红柿、胡萝卜、红心萝卜、红菜头、红豆、菠菜、芹菜、油菜、香菜、莴笋、小葱、冬笋、青椒、尖椒、豆角、青豆、葱姜蒜、黄瓜、香椿、蕨菜、马兰、南瓜、金针菇、山药、土豆、洋葱、仔姜、茄子、苦瓜、西兰花、绿豆芽、黄豆芽等
干货类 蛋类 豆制品	黑木耳、银耳、香菇、琼脂、粉丝、干豆腐皮、松花蛋、鸡蛋、咸鸭蛋、鸽蛋、盒豆腐、日本豆腐等

冷菜原料的加工流程

冷菜的加工制作与热菜相比，有相同之处，也有很大的差异。它的一般工艺流程较复杂，大致可分为三种类型：

- (1) 原料选择→初步加工→分档取料→刀工处理→调味(包括腌渍)→装盘成菜
- (2) 原料选择→初步加工→分档取料→熟制处理→晾凉改刀→调味→装盘成菜
- (3) 原料选择→初步加工→分档取料→刀工处理→初步熟处理→烹调制作用→晾凉矫味→装盘成菜

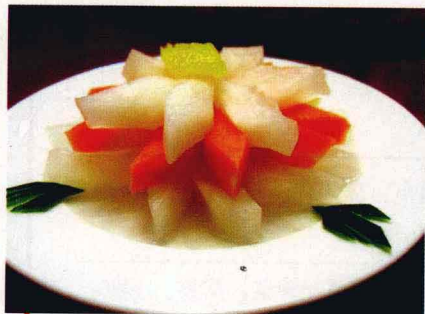
冷菜原料的加工要求

(1) 选料要新鲜；(2) 刀工要细致；(3) 调味要准确；(4) 烹制方法要熟练；(5) 装盘要美观大方；(6) 成品要安全、卫生。

6. 冷菜调味汁的调制方法与运用

冷菜调味汁是冷菜味型的具体体现。每类味型包含着若干种相近的复合味汁。中餐冷菜调味汁丰富多彩，各地有各地的特色，在制作时，不可千篇一律，死搬硬套，应在继承和发扬地方风味菜肴着调味技巧的前提





下,互相借鉴,扬长避短而灵活运用之。下面介绍几种传统的冷菜调味汁和创新调味汁的调制方法及运用:

(1) 红油味汁

配料:红油18克,精盐2克,白酱油15克,醋3克,白糖3克,蒜泥5克,味精0.5克,香油适量。

制法:先将蒜泥、精盐、味精、白糖、酱油调匀,溶化后加入红油拌

匀便成。

特点:色泽红亮,咸鲜辣香,回味略甜。

技术要领:调制此味的原理是,酱油提鲜味,精盐辅助酱油定味,白糖和味精提鲜组成咸鲜味,红油要突出辣香味,重在用油,辣味不宜太甚,味精提鲜,以不压菜肴鲜味为好。

运用:此味汁适用于以鸡、鸭、猪、牛等家禽畜肉类和肚、舌、心等,以及家禽内脏为原料的冷菜,如红油心舌、红油角干、红油肚丝等。

(2) 蒜泥味汁

配料:蒜泥35克,盐5克,香油5克,味精1克,熟菜油适量。

制法:将新鲜大蒜去皮、蒂,与少量菜油入蒜缸内捣茸,加凉开水调散,放精盐溶化后,再加入味精、香油调匀即成。

特点:蒜味浓,咸味鲜,具有香辣微甜味,汁呈酱黄色。

技术要领:调制此味,蒜泥味要突出,盐和味精所组成的鲜味应浓厚。根据菜肴需要,也可复制红酱油、红油和醋。

运用:此味汁宜于制作蒜泥白肉、蒜泥肚丝、蒜泥耳片、蒜泥黄瓜、蒜泥蚕豆等。

(3) 鱼香味汁

配料:泡辣椒末20克,姜末10克,蒜米15克,葱花10克,白糖15克,醋12克,精盐2克,酱油15克,味精1克,香油10克。

制法:先将精盐、白糖、味精放入酱油、醋内充分溶化,至呈咸酸甜鲜的味感后,加入泡红辣椒末、姜、蒜、葱花、香油搅匀即成。

特点:色泽红亮,辣而不燥,咸甜酸辣兼备,姜、葱、蒜香气浓郁。

技术要领：调制时咸酸甜味要掌握适度，一定要待白糖溶化后，味才能调得准。调制此汁也可热调，其烹制方法是，炒锅置火上，下入香油烧至三成热，放入姜末、蒜末、泡红辣椒末，炒至色红生香后，速加入酱油、盐、白糖、味精，溶化烧沸，再加入醋和葱花即可。

运用：此味汁适用于鱼香凤爪、鱼香兔丝、鱼香腰果等。

(4) 椒麻味汁

配料：葱青叶 20 克，花椒 2.5 克，精盐 3 克，味精 2 克，鸡汤 10 克，醋 2 克，白酱油 5 克。

制法：花椒去核、去梗，加盐 0.5 克，与葱青叶一同用刀铡成茸，然后盛入碗内，加精盐 1.5 克、味精、白酱油、香油、花椒油、浓汤调制而成。

特点：咸麻俱重，味带清香，汁呈淡褐色。

技术要领：花椒颗粒要加盐与葱花一同铡成茸，以使花椒的味道与咸鲜味配合得更紧密些。

运用：此味汁适于椒麻鸡片、椒麻肚丝、椒麻兔丝、椒麻鸭掌等。

(5) 怪味味汁

配料：盐 5 克，味精 3 克，红酱油 15 克，芝麻酱 10 克，酱油 25 克，红油 15 克，香油 10 克，醋 10 克，花椒面 5 克，白糖 15 克，葱花 10 克，熟芝麻 10 克，姜末 15 克，蒜末 10 克。

制法：先把粉粒状的调料放入容器内，然后加入液体调味料，边加边搅，最后放入熟芝麻充分和匀即成。

特点：咸甜、麻、辣、酸、鲜、香各味并重而谐调，汁呈棕色。

技术要领：调制怪味的各种调味品，比例要恰当，互不压制，各味都能相辅相成地在所组成的复合味中充分地表现出来，使人们在食用中能同时感觉到多种滋味。

运用：此味汁适合怪味鸡块、怪味鸡丝、怪味花仁、怪味鱼片等。

(6) 麻辣味汁

配料：精盐 5 克，酱油 10 克，醋 5 克，味精 2 克，白糖 15 克，细花椒面 10 克，细辣椒面 6 克，花椒油 5 克，红油 30 克，熟芝麻 15 克。

制法：将所用调料装入容器内调匀即成。

技术要领：花椒和辣椒应选择品质优良的并碾成末，才有风味。此味汁虽然是重用麻辣调料，但并不是要辣得令人无法食用，而要掌握辣而不燥，并使人感到有鲜味。

运用：此味汁适用于麻辣牛肉干、麻辣耳丝、麻辣香尾等。



(7) 酸辣味汁

配料：蒜末 15 克，精盐 2 克，米醋 8 克，红油 15 克，香油 5 克，味精 0.8 克。

制法：先将蒜末、精盐、味精、白糖、醋充分调匀，再加入红油、香油等调匀即成。

特点：醇酸微辣，咸鲜味浓，汁呈浅红色。

技术要领：调制此味也可加芥末糊、胡椒粉和少量酱油或豆瓣酱。

运用：此味汁适用于酸辣黄瓜、酸辣白菜、酸辣鸡片等。

(8) 三合油味汁

配料：酱油 50 克，米醋 15 克，香油 10 克。

制法：将以上调味料依次放入碗内，用小勺调匀即成。根据菜肴调味的需要，在保证此味的前提下，可酌加适量的蒜泥、麻酱、芥末糊、辣椒油等调料。

特点：咸、香、鲜、微酸、清淡解腻，汁呈棕黑色。

技术要点：麻酱、芥末糊的用量，要根据个人口味而定，不可多放。

运用：适于拌制、浇制和蘸食多种冷菜。此味汁适合鸡丝拌冻粉、肉丝拉皮、白斩鸡、拌鲍鱼片等。

(9) 油吃味汁

配料：干红辣椒 3 个，姜丝 10 克，青椒丝 50 克，胡萝卜 150 克，白糖 100 克，盐 2 克，白醋 80 克，香油 30 克。

制法：干红辣椒去蒂、子，泡椒切成丝。锅内倒入香油烧热，投入辣椒丝煸出香味，放入姜丝和胡萝卜丝稍煸，再放入玉兰片丝、木耳丝、青椒丝煸炒，然后加入开水 500 克、白糖、精盐，烧沸后焖三四分钟，待汁变黏时离火，再放白醋拌匀即成。油吃味汁除甜酸口外，还有咸甜辣口、咸甜口等味型。

特点：甜酸辣，色美味浓，清淡解腻。

技术要领：将配料、调料加水熬制汤汁变黏时离火，再放白醋拌匀。

运用：适宜浸泡、拌制脆嫩的植物性原料的菜肴，如糖醋辣白菜、油辣佛手笋、油焖笋等。

(10) 蚝油味汁

配料：蚝油 20 克，红酱油或白酱油 15 克，精盐 5 克，味精 2 克，香油 10 克，鲜汤 50 克，葱末 3 克，姜末 2 克，白糖 8 克。

制法：锅置火上，下入香油烧热，放入姜葱稍煸，然后下入蚝油、酱油、白糖、味精、鲜汤，烧开即成。

特点：蚝香四溢，风味独特，色呈咖啡色。

技术要领：加工此味汁不要太黏稠，要适度，油不要太大。

运用：多用于拌食或蘸食用，如蚝油肉片、蚝油焗鹅肫等。

(11) 奇味汁

配料：松花蛋1个，臭豆腐1块，豆腐乳1块，腐乳汁20克，熟芝麻5克，红油8克，白糖5克，青尖椒半只，香菜5克，榨菜10克，生姜3克，香油、味精、精盐、鲜汤各适量。

制法：将松花蛋、臭豆腐、香菜、榨菜、青尖椒、生姜放入打碎机里打成茸。倒入盆里，加入其他配料拌匀即可。

特点：咸鲜软滑。

技术要领：此味汁用料特别，味道特美，风格别具，口味丰富，故名为奇味。调制时各料的用量均要掌握好，特别是白糖的用量，以刚能尝出甜味为好。

运用：奇味汁适宜拌制各种凉菜，如奇味西芹肚丝、奇味大竹蛭、奇味墨鱼仔、奇味银芽笋尖等。

(12) 飘香辣酱汁

配料：白腐乳、乳腐汁、沙茶酱、芝麻酱、干辣椒各100克，花生酱、海鲜酱各200克，辣椒面、生姜、韭菜花各60克，大料10枚，香叶5片，精盐、味精、白糖、花椒、香油各适量，熟花生油250克。

制法：将芝麻酱放入小盆内，分三次加凉白开水调成稀糊状。白腐乳用刀压成细泥，与腐乳汁和匀。干辣椒去蒂，切短节。生姜刨皮洗净剁成细末。韭菜花剁成碎末。净锅上火，注入熟花生油烧热，投入花椒、大料、香叶炸香捞出，再加入干辣椒炒香后捞出，捣烂，再加油炒成红油并加清水、盐、味精和白糖，离火晾凉成汁，最后依次加入剩余调料，搅拌均匀即成。

技术要领：芝麻酱先用清水搅打成稀糊状。辣椒面用冷水浸湿即能炒出红油，且不会炒糊而影响色泽和风味。各种酱料混合后，要充分搅拌均匀，使各味互相渗透。

运用：此味汁适合拌制各种荤素凉菜，如飘香辣蟹、飘香莲藕北极贝、飘香花仁柳芽等。

7. 冷菜的烹制方法





冷菜的烹制方法基本分为两大类：即热制冷吃和冷制冷吃两种。热制冷吃，是指在制作时，调味与加热同时进行，制成的菜肴先晾凉然后食用；冷制冷吃，是指在制作菜肴的最后调味阶段不加热。不管哪一种方法，都要求菜肴口感鲜美，香味浓郁，味透肌里，形体完整，软硬适度，色泽鲜明。

冷菜的烹制方法大致归为8类、22种，即：拌炆为一类；糟、醉、腌、渍为一类；白煮、盐水煮为一类；炸收、卤浸为一类；卤、酱、熏、酥为一类；酥炸、脱水、糖粘为一类；风、腊、烤为一类；卷、冻为一类。

(1) 拌：是将经过加工处理成丝、丁、片、块、条等形状的生料或熟料，直接加入调料拌和成菜的一种烹制方法。

(2) 炆：是将经过加工成丝、条、片、丁等形状的小型生料，用开水烫至断生或用温油滑熟后捞出，沥去水分、油分，趁热或晾凉后加入以精盐、味精、高热花椒油为主的调味品，使菜入味的一种烹制方法。

(3) 糟：又称糟腌、糟醉。它是将经过处理的生料或熟料用糟卤等调味品浸渍，使其成熟或增加糟香味的一种烹制方法。

(4) 醉：是将原料用以酒为主的味汁浸渍，或先用酒浸渍，待吃时再调味成菜的烹制方法。醉，又称酒醉、酒腌，适用于新鲜的鸡鸭肉、鸡鸭肝、猪肉、虾蟹、贝类和蔬菜等原料。原料可整体醉制，也可加工成丝、片、条或花刀块醉制。酒多用绍兴酒、甜米酒或露酒。白酒。醉制菜肴具有酒香浓郁、鲜爽适口，大都保持原料本色本味的特点。

(5) 腌：是将原料放入以盐为主的调味汁中浸渍入味，或用盐揉搓擦抹后，再加入其他调味汁拌味成菜的烹制方法。

(6) 渍：又称泡，是以时鲜蔬菜、鸡、应时水果等为原料，经初步加工，直接用大量液体调味卤汁浸泡成菜的一种烹制方法。

(7) 白煮：是将经过加工整理的肉类原料放入清水锅或白汤锅内，不加任何调味品，先用旺火烧开，再改用小火煮焖成熟，晾凉后改刀装盘，然后用调味卤汁佐食的一种烹制方法。

(8) 盐水煮：是将加工整理后的原料放入盐水中余煮成熟，或将余煮成熟的原料放入盐水汁中浸泡入味的一种烹制方法。

(9) 炸收：又称油焖，紧汤烤焖、收汁，个别地区称油焖五香。它是将经过清炸或干煸后的半成品入锅，

加调料、鲜汤，用中火或小火焖烧，最后用旺火收干汤汁，使之收汁亮油、回软入味、干香滋润成菜的一种烹制方法。

(10) 卤浸：又称油炸卤浸，它是将经过油炸后的半成品，趁热浇上卤汁或放入卤汁浸泡入味成菜的一种烹制方法。

(11) 卤：是将原料焯水或油炸之后，放入配有多种香料、调料的特制卤汁中先用大火烧开，再改用小火慢慢浸煮、卤透，使卤汁滋味逐渐渗入原料内部，直至熟烂的一种烹制方法。

(12) 酱：是将腌制后经焯水或油炸的半成品，放入酱汁中烧沸，然后改用中、小火煮至熟烂捞出，再将酱汁收浓淋在酱制原料上，或将酱制原料浸泡在酱汁内而成菜的一种烹制方法。

(13) 熏：是将腌渍入味的生料或经过蒸、煮、炸等热处理的熟料，放入熏制的容器内，利用熏料封闭加热后不完全燃烧而炭化生烟的原理，使之吸附在原料表面，从而增加菜肴烟香味和色泽的一种烹制方法。

(14) 酥：是将原料或经油炸的原料，放入以醋、糖和酱油为主要调料的汤汁中，先用旺火烧开，再改用小火长时间煨焖，使其酥烂成菜的烹制方法。

(15) 酥炸：又称油酥，它是将原料经刀工或码味，熟处理后入油锅炸酥成菜的一种烹制方法。酥炸不同于酥，二者截然不同。

(16) 脱水：又称松，它是将无骨无皮无筋的原料初步加工后，再根据其不同性质，分别进行油炸、蒸煮、烘炒等，然后进行挤压、揉擦促使原料脱水、干燥，成为酥松、脆香菜肴的一种烹制方法。

(17) 糖粘：糖粘又称挂霜，它是将糖放入水中加热溶化，待糖汁稠浓时，把加工好的原料入锅，使糖汁均匀地黏附于原料表面而结晶成菜的一种烹制方法。

(18) 风：是将原料用椒盐等调味品腌制后，挂在避阳通风处，经较长时间的风吹，使原料产生特殊的芳香味，食用时通过蒸或煮使其成熟的一种烹制方法。

(19) 腊：是将原料用椒盐或硝盐等调味料腌制后，进行烟熏，再放在通风处吹干，或不经熏制而经腌→晾→腌反复加工吹干水分后，再蒸、煮成菜的一种烹制方法。

(20) 烤：又称烧烤、烘烤，古称之为炙。它是将原料经过腌渍或加工成半熟制品，放入烤箱、烤炉内，以木柴、木炭、煤气、液化石油气等燃料或电为热源，利用辐射的高温，把原料直接烤熟的一种烹制方法。

(21) 卷：也称扎，是用一种片大的蒲形原料做皮，卷入几种其他原料，经蒸、煮、浸、泡或油炸成菜的一种烹制方法。