



中等职业教育国家规划教材  
全国中等职业教育教材审定委员会审定

烹饪专业主干课系列教材

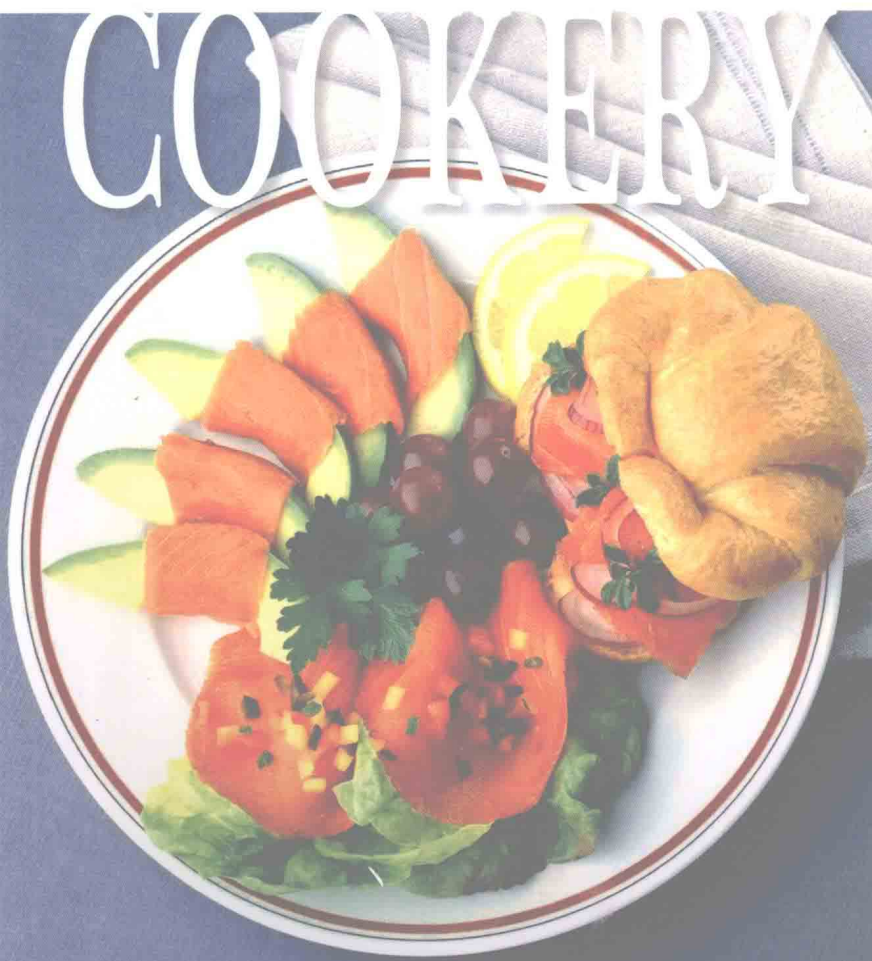
总顾问 张世尧

总主编 杨铭铎

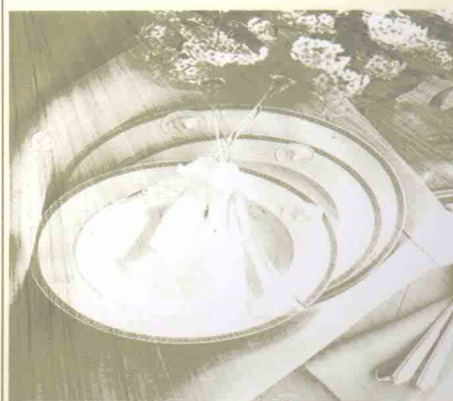
# 冷菜、冷拼与食品雕刻技艺

(第二版)

## COOKERY



主编 郝建琪 朱诚心



FE 东北财经大学出版社  
Dongbei University of Finance & Economics Press

中等职业教育国家规划教材  
全国中等职业教育教材审定委员会审定  
烹饪专业主干课系列教材

总顾问 张世尧  
总主编 杨铭铎

# 冷菜、冷拼与 食品雕刻技艺

(第二版)

主    编    郝建琪    朱诚心  
责任主审    石长波  
审    稿    王圣国    那世荣

**FE** 东北财经大学出版社  
Dongbei University of Finance & Economics Press

大 连

© 郝建琪 朱诚心 2008

图书在版编目 (CIP) 数据

冷菜、冷拼与食品雕刻技艺 / 郝建琪, 朱诚心主编. —2 版. —大连: 东北财经大学出版社, 2008. 7

(烹饪专业主干课系列教材)

ISBN 978 - 7 - 81122 - 347 - 7

I. 冷… II. ①郝…②朱… III. ①凉菜 - 制作 - 专业学校 - 教材  
②食品 - 装饰雕塑 - 专业学校 - 教材 IV. TS972. 114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 103757

东北财经大学出版社出版

(大连市黑石礁尖山街 217 号 邮政编码 116025)

总编室: (0411) 84710523

营销部: (0411) 84710711

网址: <http://www.dufep.cn>

读者信箱: [dufep@dufe.edu.cn](mailto:dufep@dufe.edu.cn)

大连天正华延彩色印刷有限公司印刷 东北财经大学出版社发行

幅面尺寸: 185mm × 260mm

字数: 177 千字

印张: 9 1/4

2008 年 7 月第 2 版

2008 年 7 月第 4 次印刷

责任编辑: 许景行 石建华 刘亨达

责任校对: 惠恩乐

封面设计: 张智波

版式设计: 孙 萍

ISBN 978 - 7 - 81122 - 347 - 7

定价: 16.00 元



## 中等职业教育国家规划教材

# 出版说明

为了贯彻《中共中央国务院关于深化教育改革全面推进素质教育的决定》精神，落实《面向 21 世纪教育振兴行动计划》中提出的职业教育课程改革和教材建设规划，根据教育部关于《中等职业教育国家规划教材申报、立项及管理意见》（教职成〔2001〕1 号）的精神，我们组织力量对实现中等职业教育培养目标和保证基本教学规格起保障作用的德育课程、文化基础课程、专业技术基础课程和 80 个重点建设专业主干课程的教材进行了规划和编写，从 2001 年秋季开学起，国家规划教材将陆续提供给各类中等职业学校选用。

国家规划教材是根据教育部最新颁布的德育课程、文化基础课程、专业技术基础课程和 80 个重点建设专业主干课程的教学大纲（课程教学基本要求）编写，并经全国中等职业教育教材审定委员会审定。新教材全面贯彻素质教育思想，从社会发展对高素质劳动者和中初级专门人才需要的实际出发，注重对学生的创新精神和实践能力的培养。新教材在理论体系、组织结构和阐述方法等方面均作了一些新的尝试。新教材实行一纲多本，努力为教材选用提供比较和选择，满足不同学制、不同专业和不同办学条件的教学需要。

希望各地、各部门积极推广和选用国家规划教材，并在使用过程中，注意总结经验，及时提出修改意见和建议，使之不断完善和提高。

教育部职业教育与成人教育司



# 编写委员会

总顾问

张世尧

主任委员

王晋卿

副主任委员（以姓氏笔画为序）

王 勇 乔正康 华国梁 许景行 杨铭铎 康书民

委 员（以姓氏笔画为序）

于 勤 刘学伟 纪家胜 刘耀华 陈克生 张元柱  
李志仁 陈明远 何清渭 陈慧玲 周 俊 赵志广  
施启仁 荆忠一 唐 文 桑世忠 夏德润 黄为民  
曹仲平

代型策划

许景行



## 第二版前言

随着对外开放的扩大和经济的持续稳定快速增长,城乡居民收入增加,生活水平不断提高,我国餐饮行业进入快速发展的黄金时期,并成为国民经济中一个十分重要的产业。中国加入 WTO 后,教育部“面向 21 世纪职业教育课程改革和教材建设规划”研究与开发项目将烹饪专业列入重点建设专业。《冷菜、冷拼与食品雕刻技艺》教材自 2003 年由东北财经大学出版社出版以来,受到全国中等职业教育烹饪专业广大师生的欢迎,这次第二版修订是在保留第一版内容的基础上,按照出版社新的栏目设计,增加了新的内容。

第二版主要增加的内容有:

1. 各章的“学习目标”包括“知识目标”、“技能目标”和“能力目标”三个子目标。每章包括知识点、技能点和能力点三方面的教学内容,与“学习目标”相对应。

2. 各章的“能力点”主要通过案例题来体现。

3. 各章的“技能点”教学内容包括“单项操作训练”和“综合操作训练”两种题型,与章后习题中的“技能训练”相对应。

4. 每章增加了 2~3 个小思考。

5. 章末在“知识练习”中增加了简答题、填空题、选择题,在“技能训练”中增加了单项操作训练与综合操作训练。

6. 在正文末增加了“综合案例”和“综合实训”的内容。

7. 为方便教学,本书为主教材配制了 PPT 电子教学课件,并为主教材的章后和书后习题编写了三个“附录”,即:“附录 1 章后习题参考答案与提示”;“附录 2 综合案例分析提示”;“附录 3 综合实训教学建议”。使用本教材的任课教师可登录东北财经大学出版社网站([www.dufep.cn](http://www.dufep.cn))查询或下载这些网上教学资源。

本教材由西安商贸旅游学院高级技师、高级讲师郝建琪,徐州技师学院教授朱诚心任主编,西安商贸旅游学院高级技师、高级讲师庄永全,广西桂林烹饪旅游学校高级技师梁冠强,西安商贸旅游学院高级技师祝红梅参编。第 1、2 章,附录 1、2、3 由郝建琪、庄永全编写;第 3、4 章由梁冠强编写;第 5、7 章由朱诚心编写;第 6 章由祝红梅编写。全书由郝建琪总纂。

在教材编写过程中,得到了“面向 21 世纪职业教育课



程改革和教材建设规划”研究与开发项目组及项目组长西安商贸旅游学院王勇院长的关心和指导，并对关心、支持教材编写的西安商贸旅游学院、徐州技师学院、广西桂林烹饪旅游学校、青岛酒店管理职业技术学院、北京工贸技师学院、上海锦江职业技术学校、四川省商业服务学院、广州市旅游学校、长春市商贸旅游学校致以诚挚的谢意！

由于时间仓促，编者水平有限，书中难免有疏漏之处，望使用本教材的师生和读者批评指正，以便再版时修正。

编 者  
2008 年 2 月



# 第一版前言

中国烹饪是中华民族优秀传统文化遗产，有着悠久的历史和丰富的内容。改革开放以来，随着我国经济的发展，餐饮业呈现出空前繁荣的景象，已成为经济发展的一个重要支柱。中等职业教育烹饪专业担负着为商贸旅游餐饮业培养技术熟练、具有创新精神和创业能力的高素质劳动者的历史重任，发展势头良好，为此，教育部“面向 21 世纪职业教育课程改革和教材建设规划”研究与开发项目将烹饪专业列入重点建设专业之一，《冷菜、冷拼与食品雕刻技艺》教材就是按照“面向 21 世纪职业教育课程改革和教材建设规划”提出的实施中等职业学校重点建设专业三年制烹饪专业整体教学改革方案，根据 2001 年教育部审定通过的“全国中等职业教育烹饪专业《冷菜、冷拼与食品雕刻技艺教学基本要求》”编写的新教材。

《冷菜、冷拼与食品雕刻技艺》是烹饪专业的一门主干课、专业实践课程教材。内容主要突出餐饮服务业的发展需求，注重技能的培养，要求学生具有娴熟的烹饪技能，使培养目标、教学内容、教学方法紧贴餐饮市场的发展，与餐饮服务业相接轨，适应市场需求。

本书的特点主要有：

1. 本教材的编写着力体现“21 世纪新概念”要求，贯彻“素质为基础、能力为主导”的“素质、知识、能力三统一”原则，具有特色性、前瞻性、创新性。
2. 本教材在编写过程中，突出培养学生制作冷菜、冷拼与食品雕刻品种的基本方法和技能，使学生能熟练运用花色拼盘和常用果蔬雕刻、果拼、菜肴围边技艺，制作大型花拼、大型组合雕。
3. 本教材在编写过程中，重基础，突出实用性和时代性。在教材内容中注意与餐饮业接轨，适应我国加入 WTO 后与国际接轨的新要求，吸纳当代烹饪的新科技、新工艺、新技术和新品种，能体现冷菜、冷拼与食品雕刻技艺的先进性。
4. 本教材按知识模块分为三大部分，分别是：基础



模块,包括冷菜、冷拼与食品雕刻的概述、冷菜的拼摆知识与方法;实践模块,包括冷菜制作技艺、冷菜的拼摆技艺、食品雕刻技艺;选学模块,包括大型花色造型拼盘和雕刻技艺。

本教材由西安商贸旅游学院高级技师、高级讲师郝建琪,徐州市商业技工学校高级技师、高级讲师朱诚心任主编,西安市服务学校高级技师、高级讲师庄永全,广西烹饪学校高级技师梁冠强,西安商贸旅游学院技师祝红梅参编。第1、2章由郝建琪、庄永全编写,第3、4章由梁冠强编写,第5、7章由朱诚心编写,第6章由祝红梅编写。全书由郝建琪总纂。

在教材编写过程中,得到了“面向21世纪职业教育课程改革和教材建设规划”研究与开发项目组及项目组长西安商贸旅游学院王勇院长的关心和指导,并对关心、支持教材编写的学校西安商贸旅游学院、徐州市商业技工学校、广西烹饪学校、山东省饮食服务学校、北京市服务管理高级技工学校、上海市饮食服务学校、西安市服务学校、四川省商业服务学校、广州市旅游学校、长春市商业技工学校、南京商业技工学校致以诚挚的谢意!

由于时间仓促,编者水平有限,书中难免有疏漏之处,望使用本教材的师生和读者批评指正,以便再版时修正。

编 者  
2003年1月



# 目 录

|                           |    |
|---------------------------|----|
| 第1章 冷菜、冷拼与食品雕刻概述·····     | 1  |
| ■ 学习目标·····               | 1  |
| 1.1 冷菜、冷拼与食品雕刻的形成与发展····· | 2  |
| 1.2 冷菜、冷拼与食品雕刻的地位与作用····· | 3  |
| ■ 本章小结·····               | 5  |
| ■ 主要概念和观念·····            | 5  |
| ■ 基本训练·····               | 5  |
| ■ 观念应用·····               | 6  |
| 第2章 冷菜的制作技艺·····          | 7  |
| ■ 学习目标·····               | 7  |
| 2.1 拌·····                | 8  |
| 2.2 炆·····                | 11 |
| 2.3 酱·····                | 16 |
| 2.4 卤·····                | 18 |
| 2.5 冻·····                | 21 |
| 2.6 酥·····                | 25 |
| 2.7 腌·····                | 27 |
| 2.8 燻·····                | 32 |
| ■ 本章小结·····               | 36 |
| ■ 主要概念和观念·····            | 36 |
| ■ 基本训练·····               | 36 |
| ■ 观念应用·····               | 37 |
| 第3章 冷菜的拼摆知识与方法·····       | 38 |
| ■ 学习目标·····               | 38 |
| 3.1 冷菜装盘的方法·····          | 39 |
| 3.2 冷菜拼摆的种类·····          | 42 |
| 3.3 冷菜拼摆的原则·····          | 43 |
| 3.4 冷菜拼摆的要求·····          | 44 |
| 3.5 冷菜拼摆的步骤·····          | 45 |
| 3.6 冷菜拼摆的方法·····          | 47 |
| ■ 本章小结·····               | 49 |



|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| ■ 主要概念和观念 .....               | 49        |
| ■ 基本训练 .....                  | 49        |
| ■ 观念应用 .....                  | 50        |
| <b>第4章 冷菜的拼摆技艺 .....</b>      | <b>51</b> |
| ■ 学习目标 .....                  | 51        |
| 4.1 单拼盘 .....                 | 52        |
| 4.2 双拼盘 .....                 | 52        |
| 4.3 三拼盘 .....                 | 53        |
| 4.4 五拼盘 .....                 | 54        |
| 4.5 七拼盘 .....                 | 55        |
| 4.6 什锦拼盘 .....                | 56        |
| 4.7 平面花色拼盘 .....              | 57        |
| 4.8 卧式花色拼盘 .....              | 59        |
| 4.9 立体花色拼盘 .....              | 63        |
| ■ 本章小结 .....                  | 65        |
| ■ 主要概念和观念 .....               | 65        |
| ■ 基本训练 .....                  | 65        |
| ■ 观念应用 .....                  | 66        |
| <b>第5章 食品雕刻工具的种类与应用 .....</b> | <b>67</b> |
| ■ 学习目标 .....                  | 67        |
| 5.1 食品雕刻的原料 .....             | 68        |
| 5.2 食品雕刻工具的种类与应用 .....        | 71        |
| 5.3 食品雕刻的种类 .....             | 76        |
| 5.4 食品雕刻的基本方法 .....           | 77        |
| 5.5 食品雕刻的原则 .....             | 79        |
| 5.6 食品雕刻的特性 .....             | 80        |
| 5.7 食品雕刻的保管 .....             | 81        |
| 5.8 食品雕刻的应用 .....             | 81        |
| ■ 本章小结 .....                  | 82        |
| ■ 主要概念和观念 .....               | 82        |
| ■ 基本训练 .....                  | 83        |
| ■ 观念应用 .....                  | 84        |
| <b>第6章 食品雕刻技艺 .....</b>       | <b>85</b> |
| ■ 学习目标 .....                  | 85        |
| 6.1 小型雕刻类 .....               | 86        |
| 6.2 象形雕刻类 .....               | 96        |



|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| 6.3 菜肴围边的制作方法 .....                | 114 |
| ■ 本章小结 .....                       | 118 |
| ■ 主要概念和观念 .....                    | 118 |
| ■ 基本训练 .....                       | 118 |
| ■ 观念应用 .....                       | 118 |
| 第7章 大型花色造型拼盘和雕刻 .....              | 119 |
| ■ 学习目标 .....                       | 119 |
| 7.1 大型花色造型拼盘制作技法（桃李满天下） .....      | 120 |
| 7.2 大型花色造型拼盘制作技法（龙凤呈祥） .....       | 122 |
| 7.3 大型果蔬雕、奶油雕、冰雕、糖雕、巧克力雕制作技法 ..... | 122 |
| ■ 本章小结 .....                       | 126 |
| ■ 主要概念和观念 .....                    | 127 |
| ■ 基本训练 .....                       | 127 |
| ■ 观念应用 .....                       | 128 |
| 综合案例 .....                         | 129 |
| 综合实训 .....                         | 132 |
| 主要参考书目 .....                       | 134 |

# 第 1 章

## 冷菜、冷拼与食品雕刻概述

### ■ 学习目标

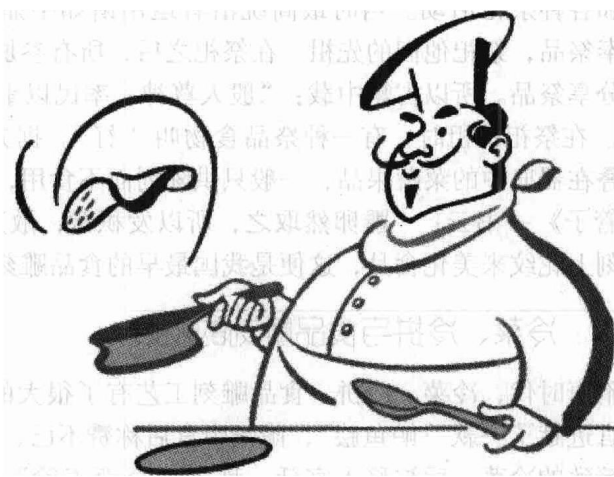
- 1.1 冷菜、冷拼与食品雕刻的形成与发展
- 1.2 冷菜、冷拼与食品雕刻的地位与作用

### ■ 本章小结

### ■ 主要概念和观念

### ■ 基本训练

### ■ 观念应用



### 学习目标

知识目标：通过本章的学习，了解冷菜、冷拼与食品雕刻的形成与发展，地位与作用。

技能目标：通过本章的学习，熟悉冷菜、冷拼与食品雕刻的概念。

能力目标：通过本章的学习，掌握冷菜、冷拼与食品雕刻的特点。



冷菜、冷拼、食品雕刻是中国烹饪文化的重要组成部分。三者之间相互依存，相互促进，既有区别，又有联系，是中国烹饪文化百花园中色彩艳丽的艺术奇葩。

冷菜又称凉菜，是将烹饪原料经过初加工后首先烹制成熟或腌渍入味，再切配装盘为凉吃而制作的一类菜肴。

冷拼又称冷菜拼摆或凉菜拼摆，就是将经过加工的冷菜原料，运用不同的刀法和拼摆手法，制成具有一定图案的拼盘。

食品雕刻是指人们将可食用性原料雕刻成具有实物形象特征造型的作品，用以装饰菜点，美化筵席。

## 1.1 冷菜、冷拼与食品雕刻的形成与发展

### 1.1.1 冷菜、冷拼与食品雕刻的形成

冷菜制作的起源，历史十分久远，可以追溯至四千多年前。先民信奉天神旨意、祖学魂灵和各种祭祀活动。当时最高统治者运用诸如牛鼎、鹿鼎等祭器（也是饮具和食器）来供奉祭品，祭祀他们的先祖。在祭祀之后，所有参加祭祀的人便围在那些装满食物的祭器旁分享祭品。所以古籍中载：“殷人尊神，率民以事神，先鬼而后礼”（见《礼记·表记》）。在祭祀神祖时，有一种祭品食物叫“𩚑”。据先秦《礼记》记载，这种“𩚑”是指堆叠在器皿中的菜蔬果品，一般只供陈列而不食用，它便是最早的花色冷拼。春秋时期的《管子》一书云：“雕卵然取之，所以发积藏，散万物”，其中提到的“雕卵”，即在蛋上刻上花纹来美化食品，这便是我国最早的食品雕刻。

### 1.1.2 冷菜、冷拼与食品雕刻的发展

隋唐时代，冷菜、冷拼、食品雕刻工艺有了很大的发展。如隋炀帝杨广南巡江都时，地方官进献了一款“鲈鱼脍”，隋炀帝食后称赞不已，说此菜是“东南佳味”。“鲈鱼脍”即是精致的冷菜，后被移入宫廷，称为“金齑玉脍”。据《大业拾遗记》记载，制此菜时，选用下霜时节打捞的大条松江鲈鱼，剥皮去骨，取肉切片，调以作料腌渍，再配香柔花叶或金橙丝拼码而成，因香柔花叶和金橙丝都是金色的，故有“金齑”之称，又因鲈鱼肉洁白如玉，故称“玉脍”。唐朝韦巨源的《烧尾宴食单》中，就记载有用五种肉类拼制成的“五生盘”，这是用羊、猪、牛、熊、鹿五种肉制熟拼装的一道名菜。另一道名菜叫“八仙盘”，后面注明“剔鹅作人副”，即用鹅肉拼出图形。宋陶谷《清异录·饌馐门》还记载了古代大型风景冷盘“辋川图小样”的制作过程：“比丘尼梵正，庖制精巧，用鱼、霍脍脯，醢酱瓜蔬，黄赤杂色斗成景物。若坐及二十人，则人装一景，合成辋川图小样。”文中的辋川是条溪流，在陕西省兰田县南部，源出秦岭北麓，景色很美。五代的尼姑梵正制作的菜肴十分精细巧妙，她用腌鱼、炖肉、肉丝、肉脯、肉茸、酱瓜、菜蔬等不同颜色的食品，组成景物拼盘。如座上有二十位客人，就每人一只风景盘，二十个盘子合起来，就构成了唐代著名诗人王维晚年隐居到这里“辋川别墅”的图景模型画，称



“辋川图小样”。菜肴与造型艺术融为一体，图案中有山水、花木、庭园、馆舍……一千年前比丘尼是我国第一个大型风景式花色冷盘的创造者，可见那时的冷菜制作和冷菜拼摆工艺已达到很高的水平。

宋代以后，冷菜的制作工艺不仅更为精湛，而且普及民间，《齐民要术》、《吴氏中馈录》等古籍中记载了很多有关冷菜的烹调方法。宋代的食物雕刻，成为当时筵席上的时髦之作，形成一种风尚。据《东京梦华录卷八·七》记载，北宋汴京当时每年一到“七夕”，即相传牛郎和织女鹊桥相会的日子，人们就要将“瓜雕刻成花样，谓之花瓜。又以油面糖蜜造为笑靥儿，谓之果食。花样奇巧百端”。

据《山家请供》记载：宋时谢益斋将雕花的香缘，剖成两只杯子温御酒饗客，雅趣横生，清香四溢。这又是食物雕刻的新发展，不仅可以供观赏，为筵席增色，而且创造出一种全新的餐具，成为“冬瓜盅”、“西瓜盅”、“南瓜盅”的先导。

明、清时期，冷菜技艺日臻完善，制作冷盘的材料及工艺方法不断创新，食物雕刻也不断有新的发展起来的。这一时期，很多工艺手法已成为专门制作冷菜、冷拼、食物雕刻的技术而独立出现，如酱法、卤法、糟法、醉法、拌法、腌法等，并且用于制作冷菜、冷拼的原料有了很大的扩展。《扬州画舫录》中关于“西瓜灯”的记载，表明食物雕刻已采用凹凸雕、镂空雕等多种刀法，将萝卜、土豆等多种果蔬，雕刻出人物、花鸟、山水、鱼虫等各种形态。这充分说明了在明、清时期，冷菜、冷拼与食物雕刻技术已达到了非常高超的水平。

随着历史的沿革，我国冷菜、冷拼与食物雕刻技艺也在不断提高和发展。冷菜、冷拼、食物雕刻逐渐从热菜之中独立出来，成为一种独具风味特色的艺术菜品系列。尤其是改革开放以来，我国经济有了长足发展，冷菜、冷拼与食物雕刻技艺更是突飞猛进，展现出空前繁荣的景象。烹饪工作者在继承、发扬我国传统烹饪工艺的基础上推陈出新，使冷菜、冷拼与食物雕刻技艺成为我国烹饪艺术中的瑰宝。

## 1.2 冷菜、冷拼与食物雕刻的地位与作用

冷菜、冷拼与食物雕刻不仅在筵席和便餐中占有重要的地位，而且在中国烹饪发展史上占有重要地位。它们以独特的风味艺术体系构成中国烹饪艺术的一部分，越来越显示出独特的地位和作用。

### 1.2.1 冷菜、冷拼与食物雕刻的地位

#### 1) 冷菜、冷拼与食物雕刻的特点突出

冷菜、冷拼是指在常温下食用的一种菜肴，冷拼制作是冷菜的深加工，更注重创意和造型艺术。装盘食用时，对卫生的要求更为严格，这是二者的共性。而食物雕刻的最大特点就是供人们对精湛烹饪艺术作品的欣赏和享受，并不以食用为主要目的。

#### 2) 冷菜、冷拼与食物雕刻自成体系

从冷菜、冷拼与食物雕刻的形成和发展过程看，它们是伴随着中国烹饪技术的发展而



发展起来的。冷菜与热菜相比,凡是热菜用到的烹饪原料,都可以用作冷菜制作。冷拼具有冷菜的共性,还有其独特的个性,即造型艺术非常突出,给人们带来物质和精神的享受。食品雕刻既可以装饰、衬托主菜,也可以自成一体,创作出一组(群)作品,展示烹饪作品的魅力。三者之间既相互联系又相互区别,在筵席中相互依存,相互促进,与热菜共同构成筵席的整体。三者之间既自成体系,又相互统一,不可分割。

### 1.2.2 冷菜、冷拼与食品雕刻的作用

#### 1) 全面展示菜肴美、筵席美

冷菜本身具有干香、鲜嫩、酥脆、不腻,闻之有香、食之越嚼越香、口味悠长的特点,这是由于冷菜烹调方法的独到之处所形成的。在筵席中,冷菜、冷拼往往被人们称为“迎宾第一菜”,菜肴质量直接关系整个筵席程序进展的质量效果,起着“先声夺人”的作用。色、香、味、形、质、器俱佳的菜肴作品,一旦展示在餐桌上,就要发挥“特色品牌”的作用,展现精湛的厨艺,活跃整个筵席气氛,使人心旷神怡、兴趣盎然、食欲大增,对展示菜肴美、筵席美起重要作用。

#### 2) 繁荣餐饮市场,提高企业知名度

餐饮市场各地风味流派纷呈,特色鲜明。冷菜、冷拼、食品雕刻在餐饮市场越来越显示其独特的魅力,具有很强的展示性。不仅菜肴成品可以放在橱窗陈列展示,而且在餐饮企业的“明档”可以大展厨艺,展示企业的招牌菜、特色菜和厨师的看家菜、拿手菜,展示企业的品牌形象,对提高企业的知名度,加快企业的发展具有重要意义。

#### 3) 弘扬祖国传统文化,增进中外艺术交流

冷菜、冷拼与食品雕刻是祖国烹饪文化的一部分,不论它的历史发展还是现代的实际情况,都一直受到中外人士的青睐,对食品雕刻技艺的尊崇不知征服了多少中外友人。精妙绝伦的作品可以和真正的石雕、木雕、根雕作品相媲美,显示出炉火纯青的高超烹饪艺术,对弘扬祖国烹饪文化、增进中外烹饪艺术交流起到积极作用。

#### 4) 促进烹饪的全面发展

冷菜、冷拼与食品雕刻从制作工艺到造型艺术,不愧是中国烹饪的艺术瑰宝,它们的每个发展过程,都从侧面反映出当时的烹饪风格。努力研制出风味独特的冷菜、工艺造型美观的冷拼、审美性强的食品雕刻作品,才能开拓创新,促进烹饪的全面发展。



冷菜对筵席有何作用?

答:冷菜不但以丰富的口味脍炙人口,而且用其多种原料拼摆成的彩色、象形冷盘,更是代表冷菜装盘艺术的又一大特色。它以其具有的图形美和色彩美,得到广大

**小思考 1-1** 食客的普遍喜爱,在各种筵席中起到重要作用。其质量的好坏对于整个筵席菜肴的评价,有很大影响。一桌高水准冷菜不但能起到烘托筵席气氛的作用,在供人以精美食物、艺术享受的同时,也提高了整个筵席的水平。



“中华饮食文化博物馆”在何地？创意人是谁？

答：“中华饮食文化博物馆”坐落在沈阳，由沈阳市文物局创办。该博物馆以弘扬中华饮食文化为宗旨，其创意是由中国烹饪大师、中国烹饪协会理事、大连陆军学

#### 小思考 1—2

院副教授李春祥提出的。李春祥大师怀着对中国饮食文化的热爱之情，在从厨、从艺、从教的20多年来，搜集与收藏了丰富的饮食文化史料、图片、实物，并作了大量的整理和考证工作，他将自己的收藏全部献给了博物馆。



解释“中国饮食器具文化墙”。

答：经过7个月的精心准备，北京第一面“中国饮食器具文化墙”于2005年7月在北京阜成路同乐园落成。文化墙全长200米，投资140多万元，包括100多米的浮

#### 小思考 1—3

雕和32块阜成路餐饮企业展示灯箱，系统地展示了中国几千年来饮食器具的发展过程及其文化内涵、艺术品位和地区餐饮企业的风采。该文化墙的建设是八里庄街道结合阜成路首都文明示范街创建工作所做的努力之一，并得到了区委宣传部和区文明办的大力支持。

海淀区委副书记彭兴业说，文化墙的落成为首都文明示范街增添了新的亮点，对于海淀区的精神文明建设工作和优化地区发展环境起到了积极的作用。他希望街道、企业和居民能够不断开展饮食文化探索，不断更新，不断创新，共同推动饮食文化发展，使阜成路美食精品一条街更加灿烂辉煌。

### 本章小结

本章以我国入世之后餐饮事业的发展为出发点，阐明了冷菜、冷拼与食品雕刻的地位与作用；明确了冷菜、冷拼与食品雕刻的概念；概述了冷菜、冷拼与食品雕刻的形成与发展。通过本章的学习，我们可以了解和熟悉冷菜、冷拼与食品雕刻的概况，明确冷菜、冷拼与食品雕刻工作的重要性。

### 主要概念和观念

#### □ 主要概念

冷菜 (p.2)    冷拼 (p.2)    食品雕刻 (p.2)

#### □ 主要观念

冷菜、冷拼与食品雕刻可以全面展示菜肴美、筵席美。

### 基本训练

#### □ 知识练习

#### △ 简答题

1.1 简述冷菜、冷拼与食品雕刻的形成。

1.2 简述冷菜、冷拼与食品雕刻的发展。

#### △ 填空题

1.1 冷菜又称凉菜，是将烹饪原料经过初加工后首先\_\_\_\_\_或\_\_\_\_\_，再切配装盘为\_\_\_\_\_而制作的一类菜肴。

1.2 冷拼又称冷菜拼摆或凉菜拼摆，就是将经过加工的冷菜原料，\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_，制成具有一定图案的拼盘。

#### △ 选择题

古代大型风景冷盘“辋川图小样”出自( )。

A. 《烧尾宴食单》

B. 《齐民要术》

C. 《清异录·饌馐门》

D. 《礼记》