

中国名菜图文全解丛书

冷菜拼摆图文全解 一百例

劳动大厦餐饮部 编著



中国旅游出版社

中国名菜图文全解丛书

冷菜拼摆图文全 解一百例

劳动大厦餐饮部 编著



中国旅游出版社

(京)新登字 031 号

主 编:孙连捷

副 主 编:侯玉瑞 张振东 凌恩岳 刘宝坤

编 委:王宏伟 林 勇 尹金琦 侯文学 金 旭

李秋红 张姝芬 刘兰英 赵秀芳 吴永祥

金德山 臧恒琛

参加制作:侯武学 竹天清 刘喜东 薛 霞 张玉红

朱文祥 张银康 王庆南 李庆利 曾凤文

美术设计:韩 璞

摄 影:侯玉瑞

题 字:张中行 谢 添

责任编辑:潘笑竹

技术编辑:吴子文

装帧设计:夏 至

图书在版编目(CIP)数据

冷菜拼摆图文全解一百例/劳动大厦餐饮部编著. - 北
京:中国旅游出版社. 1995. 2

(中国名菜图文全解丛书)

ISBN 7-5032-0245-9

I. 冷… II. 劳… III. 凉菜 - 烹调 - 方法 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (95)第 01103 号

冷菜拼摆图文全解一百例

劳动大厦餐饮部 编著

中国旅游出版社出版

(北京建国门内大街甲九号)

新华书店北京发行所发行

一二〇一工厂印刷

*

开本:787×1092 毫米 1/16 印张:7 字数:50 千

1995 年 5 月第一版 1995 年 5 月第一次印刷

印数:4000 册 定价:平装 55 元



主编的话



民以食为天，饮食在人类文明的发展史上，一直处于重要地位。由茹毛饮血到山珍海味，可以说“吃”已越来越超出其单纯果腹的目的，而上升到一种“食不厌精，脍不厌细”的境界，发展完善成为中国文化史的重要组成部分——饮食文化。

为宣传宏扬祖国的这一宝贵文化遗产，劳动大厦餐饮部的同志们在继承的基础上大胆创新，在侯玉瑞同志的主持下，经过精心准备，在各方面的协助下，为中国旅游出版社的《中国名菜图文全解丛书》系列提供了两本书——《冷菜拼摆图文全解一百例》和《湖南菜图文全解一百例》，以图显示形貌，以文说明制法，个中菜品，既是佳肴，又是艺术品，充分展示了中国饮食文化的魅力，也显示了劳动大厦餐饮部的整体水平。

但是语云：学无止境。我们希望能得到烹饪界同仁及各界的认可及帮助，以期百尺竿头，更进一步。

孙连捷

1994年12月16日



前排左起 侯文学 臧恒琛 吴永祥 赵秀芳(女) 张玉红(女) 朱文祥 金德山
 后排左起 陈庆刚 曾凤文 刘喜东 薛霞 竹天青 王庆南 金利平 李庆利

前言

中国烹饪技艺是祖国文化遗产的重要组成部分，历史悠久，享誉中外。其中冷菜更是独具特色、品种繁多，在造型上也是丰富多彩。冷菜是宴席的序幕，除丰富菜肴的品种以外，还有烘托宴席气氛的重要作用。

可是正如热菜一样，求品种多，色香味皆臻上乘，是很难的。为了化难为易，我们编了这本《冷菜拼摆图文全解一百例》，详细介绍了多种冷菜的烹饪技艺。做法是图文相辅，百款冷菜从简到繁，说明制作方法，直至色彩搭配、拼摆程序等等。我们相信对制作冷菜，以及冷菜爱好者来说，当有实用性较强的参考价值。

这本书是由中国国家机关烹饪协会副秘书长、高级烹调技师、劳动大厦餐饮

部经理侯玉瑞带领一支年轻的厨师队伍，在很短时间内编成的。在数十种彩拼制作之前，先由韩璞君进行美术图案设计，然后参照设计并发挥厨师的自主性，构成多种像形的拼摆。另外，这支“新兵”还受到林勇先生、王宏伟先生的指教，并观摩了他们精湛的冷菜拼摆表演，才得以举一反三，拼摆出神态各异的彩拼。

又，在本书的编纂过程中，大厦领导给予很大的支持，并得到一些美食家、文学家、艺术家的鼓励，对此，全体制作人员深受鼓舞，并由衷表示感谢。

限于我们水平与实际经验的不足，有一些品种，造型或不够准确，在原料使用上文字与实际也难免有些差异，恳请同行师傅们和广大读者给予批评指正。

吐凤雕龙色样芳奇
花异果竞相高踞楼
自多天厨宴不羡瑶
池曼倩桃

甲戌冬日题

劳动大厦餐伙部

张中行



易牙知味
子甘心境

祝易家之康好
小伏子何子有所成

文彦

单拼：			
菊花墨鱼丝	10	芥末鸭掌	33
赛香瓜	11	红曲酱鸭	34
油辣鸡	12	酸辣菜卷	35
盐水鸭	13	山石核桃粘	36
蛋黄糕	14	水晶虾仁	37
双味拼	14	蒜泥白肉	38
三色蛋糕	15	罗汉肚	39
怪味月季腰片	15	双拼扇	40
双色单拼	16	果珍菜花	41
白蛋糕	17	醉笋	41
炝麦穗墨鱼	18	叠塔式白片鸡	42
莲花鸭舌	19	盐水虾	43
芝麻肉丝	20	过桥式冷盘	44
酸辣瓜条	21	双色单盘	45
层层脆	22	花拼：	
拼花双色	23	翠竹	46
扇形捆扎蹄	25	双鹿	47
杏干肉	26	双鸽	48
对花双色	27	锦绣前程	49
油浸鲜蘑	28	海底世界	50
围拼双色	28	春之声	51
紫菜蛋卷	29	友爱	52
拌发丝百叶	30	芭蕉扇	53
扣碗炝虎尾	31	志在千里	54
水晶鸽蛋	32	桃源胜境	55
		鸳鸯戏水	57

牛趣图	58
田园小景	59
狐狸与仙鹤	60
乌鸦与狐狸	61
漓江山色	62
猴趣图	63
花篮	64
锦扇	65
花环	66
海趣	67
锦鸡	68
香远益清	69
雄鸡报晓	70
春华秋实	71
彩凤	72
丹凤朝阳	73
葡萄鹦鹉	74
孔雀开屏	75
松鹤延年	76
什锦彩拼	77
有凤来仪	78
黄鹂白鹭	79
奔牛	80
大吉祥	81
团凤	82
彩蝶	83

喜上梅梢	84
吉利图	85
翠鸟	86
玉兰鹦鹉	87
龙凤呈祥	89
极乐鸟	90
春江水暖鸭先知	91
金刚鹦鹉	92
五星彩拼	93
朝鹭待日	94
春归	95
三思图	96
金龙戏珠	97
双喜临门	98
荷塘小景	99
斗鸡	100
雄鹰展翅	101
双燕迎春	102
天鹅嬉水	103
琼岛春阴	104
鱼戏莲	105
绶带长春	106
戴胜攀枝	107
六角星彩拼	108
花丛游	109
骏马	110



菊花墨鱼丝

主料：墨鱼片 250 克。

调料：姜汁 10 克，味精 5 克，料酒 10 克，白醋 10 克，香油 5 克，精盐适量。

制作：1、将墨鱼择洗干净，切成细丝，放入开水锅中焯透，盛在容器内。
2、将姜汁、味精、盐、料酒等调料调匀倒入盛墨鱼的容器内拌匀，装盘摆成菊花形即成。

特点：鲜脆咸香，形似菊花。



赛 香 瓜

主料：黄瓜 200 克，鸭梨 150 克，金糕 100 克。

调料：白糖 50 克。

制作：1、将黄瓜洗净消毒，鸭梨洗净去皮、核。黄瓜、梨、金糕分别切 5 厘米长、3 毫米见方的丝。

2、装盘时黄瓜丝码在底层，梨丝码在中间，金糕丝码在上层，撒上白糖即成。

特点：酸甜清脆，酷似香瓜。

濃
淡
有
時
無



油 辣 鸡

主料：嫩鸡腿 2 只。

调料：葱米 10 克，姜米 10 克，米醋 10 克，精盐 2 克，味精 3 克，辣椒末 10 克，香油 25 克。

制作：1、将鸡腿洗净，下锅煮熟，捞出去骨，切成 4 厘米长的一字条，鸡皮朝下整齐地码放在碗中，然后再

扣在盘中，鸡皮面即朝上，达到整齐美观的效果。

2、锅内放入香油，烧至八成热时倒入盛有姜米、辣椒末的碗中，再放入盐、味精、醋、葱米对成的汁浇在鸡条上即成。

特点：□感鲜嫩，香辣微酸。



盐 水 鸭

主料：白条鸭 1 只。

调料：花椒 10 克，小茴香 10 克，葱段 50 克，姜片 25 克，精盐 150 克，料酒 25 克。

制作：1、将鸭子去掉翅、掌，从肋下开一小口，掏出内脏、食管，洗净备用。

2、炒锅上火，放入花椒、盐，待炒出香味后出锅冷却，将部分花椒、盐填入鸭膛内，部分花椒、盐

擦抹鸭的表层，腌渍 2 小时后，再放入以盐、葱、姜、清水调匀的卤汁浸泡，1 小时后，沥尽卤汁，下温水锅中，轻轻地反复翻动洗掉鸭膛内的调料。

3、再将鸭子置于锅中，加水、葱、姜、小茴香、料酒，烧开后移至微火煨熟，捞出晾凉，切菱形块装盘即成。

特点：色泽乳白，鲜香味醇。



双 味 拼



蛋 黄 糕

主料：鸡蛋 10 个（约 600 克）。

调料：盐 5 克，味精 3 克。

制作：将鸡蛋磕开去清留黄放入平盘中，加盐、味精，100 克清汤，搅打均匀，上屉中火蒸 30 分钟即成。

特点：制法简单，香软可口。

主料：蛋黄糕，盐水鸭。

制作：1、将蛋黄糕和盐水鸭切成 9 厘米长、1.5 厘米宽的薄片。

2、整整齐齐呈对开的外观形态码成正方形的面即成。

注：蛋黄糕和盐水鸭的制作见“蛋黄糕”、“盐水鸭”。

特点：黄白相间，成鲜适口。



三色蛋糕

主料：鸡蛋 1000 克，松花蛋 500 克，熟鸭蛋黄 5 个。

调料：精盐 10 克，味精 10 克，大油少许。

制作：1、将鸡蛋磕开，蛋清、蛋黄分别倒在容器内，均加精盐、味精调匀。

2、松花蛋切成花瓣，码放在抹上一层大油的方瓷盘内，鸭蛋黄放在中间，先倒上鸡蛋清上屉蒸，凝固后再倒上鸡蛋黄汁，厚度掌握在 3 厘米左右，微火蒸 5 分钟即熟，晾凉后改成 7 厘米宽的长条，再顶刀切成 3 毫米的片码在盘中即成。

特点：软嫩味醇，色泽鲜艳。



怪味月季腰片

主料：猪腰子 400 克。

调料：葱米 10 克，酱油 20 克，白糖 10 克，醋 7 克，味精 4 克，香油 5 克，辣椒油 10 克，芝麻酱 10 克，熟麻仁 5 克，花椒面 1 克，蒜泥 5 克。

制作：1、将猪腰子洗净，去掉外部油筋皮膜，切开片去腰臊，洗净，用斜刀法将腰子片成薄片。

2、锅内放入清水烧沸后，将腰片抖散下锅氽熟后捞出，沥干水分，放入盆中加上上述 11 种调料拌匀，晾凉后装盘摆成月季花形即成。

特点：形似月季，鲜嫩爽口并有甜、咸、麻、辣、香、酸、醇美的怪味。



双色单拼

主料：牛□条 250 克，鸡蛋 4 个，鸡胸 150 克，油菜 250 克。

调料：酱油 25 克，盐 6 克，糖 15 克，葱 5 克，姜 12 克，黄酱 25 克，料酒 10 克，味精 5 克，大料、桂皮、大茴香、丁香、花椒、淀粉适量。

制作：1、将牛□条洗净放入清水锅中置火上，同时放入拍破的葱姜及用大料、桂皮、大茴香、花椒、丁香包成的料包和酱油、盐、黄酱、糖烧开，撇出浮沫用文火酱 3 小时至牛

□条软烂即成。

2、将鸡胸肉绞成茸，和蛋清同放碗内，将油菜挤出绿汁，连同盐、味精对在碗内朝一个方向打匀。

3、铝制方盒抹一层大油，倒入打匀的鸡茸蛋汁，微火蒸熟后扣盘中。

4、牛□条和鸡茸蛋糕分别切成长方块码放盘中，以西兰花点缀。

特点：牛□条酱香味浓，鸡茸蛋糕鲜美可口。