

李俊 编著

冷拼制作实用教材

金盾出版社



冷拼制作实用教材

编 著 李 俊

技术顾问 杨海成 贾培玉

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

这是一本专门介绍冷拼制作技法的实用教材。书中紧密结合教学与操作实际,系统而又详尽地讲授了冷菜冷拼的主要原料、刀工运用、制作步骤、拼摆方法及操作实例图解。本书内容丰富,技法可靠,图文并茂,易懂好学,既可作为烹饪院校、厨师培训班学员学习冷拼制作的专业教材,也可供饭店厨师学习参考。

图书在版编目(CIP)数据

冷拼制作实用教材/李 俊编著. —北京:金盾出版社,2007.3
ISBN 978-7-5082-4478-5

I. 冷… II. 李… III. 凉菜-制作-教材 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 005348 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 2207 工厂

正文印刷:北京精美彩印有限公司

装订:第七装订厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/16 印张:5.5 彩页:88 字数:40 千字

2007 年 3 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—10000 册 定价:22.00 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

冷菜是深受大众欢迎的一类家常菜，是饭店、酒家菜谱中的一道重要菜品。尤其是用多种原料加工拼摆而成的彩色、象形冷盘，不但因菜肴清脆爽口而让人饱享口福，而且还以其美丽的色彩和图形给人以艺术的享受，受到广大消费者的普遍青睐。

冷菜拼摆既有食用价值又有艺术欣赏价值，由于它是宴席的第一道菜，因而在宴席中有着举足轻重的地位。它以花鸟鱼虫、人物山水和传统的龙凤等吉祥物为造型图案，通过改刀、拼摆等工艺、技法，将原料制成色、香、味、型俱佳的冷拼菜肴，能把宴会、展台、菜点装饰得美丽、喜庆、高贵、典雅，烘托出宴会的主题及热烈气氛，提高整个宴席的水平。冷拼现已成为各种大小宴席不可缺少的一个重要组成部分，使用上也越来越广泛。

近几年来，随着广大群众生活水平的不断提高和旅游业、餐饮业的蓬勃发展，冷菜拼盘艺术越来越受到各级饭店及广大厨师的重视，全国各地各大饭店、宾馆都培养了一些专门从事冷拼的技术人员。然而，据了解，许多厨师特别是新厨师，虽然很想掌握这门技艺，以增强自身的竞争优势，以利今后发展，但是既没有培训的机会，又缺乏自学的教材。他们不太清楚：要做好冷拼这种艺术拼盘，首先要考虑好拼摆的类型，要拼成哪些优美的艺术造型，要与什么颜色搭配，各种原料在整个造型上需要加工成什么形状，以及和盛具的搭配等，从而使它们做到浑然一体，成为一件完整的食用性艺术品，而不仅仅只是一道菜肴。正是根据广大厨师的这一实际状况和需求，我们编写了这本《冷拼制作实用教材》。

本书紧密结合作者多年教学与操作实际，系统而又详尽地讲授了冷菜冷拼的主要原料、刀工运用、制作步骤、拼摆方法及操作实例图解，内容翔实，技法可靠，图文结合，易懂好学，非常适合初学者阅读使用，既可作为烹饪院校学员学习冷拼制作的专业教材，也可供饭店厨师学习参考。

由于作者水平所限，疏漏之处在所难免，恳请烹饪界同行专家和广大烹饪爱好者提出宝贵意见，共同为冷菜拼摆这朵中国烹饪艺术之花作出新的贡献。

作 者

2006年12月

目 录

一、冷拼艺术的由来和发展	(1)
二、冷菜冷拼的主要原料和制作方法	(2)
(一) 卤水的调制和保养	(2)
(二) 卤味菜肴制作	(3)
(三) 冷拼原料凉拌菜肴	(3)
(四) 冷拼原料炆制菜肴	(4)
(五) 冷拼原料烧腊菜肴	(6)
(六) 冷拼原料腌制菜肴	(8)
(七) 冷拼原料卷类菜肴	(8)
(八) 冷拼原料冻制菜肴	(9)
(九) 冷拼原料盐水菜肴	(9)
(十) 冷拼原料蛋黄糕、蛋白糕的制作方法	(9)
(十一) 冷拼原料干货发制方法	(10)
三、冷菜冷拼的刀工运用	(11)
(一) 传统刀法	(11)
(二) 雕刻刀法	(11)
(三) 浮雕刀法	(12)
(四) 梳子花刀法和凤尾形花刀法	(12)
(五) 麦穗花刀法和荔枝花刀法	(13)
(六) 原料的刀工整形	(13)
四、冷菜冷拼的制作要求	(15)
(一) 色彩的搭配	(15)
(二) 宴席拼制要求	(15)
(三) 冷拼容器的选择	(15)
(四) 冷拼不能串味	(15)
(五) 冷拼的清洁卫生	(15)
(六) 成品和半成品的保管	(16)
五、冷菜冷拼的拼摆手法	(17)
(一) 排	(17)
(二) 堆	(17)
(三) 叠	(18)
(四) 摆	(18)
(五) 覆	(19)
(六) 压	(19)
(七) 卷	(19)
(八) 贴	(20)

(九) 嵌	(20)	(十) 裱	(21)
六、冷菜冷拼操作实例图解			(22)
岁寒三友	(22)	蝶恋海棠	(24)
夜鹰展翅	(26)	家园	(28)
蝶舞飞扬	(30)	一鹭顺风	(32)
众志成城	(34)	仙梅二友图	(36)
大展鸿图	(38)	喜上梅枝	(40)
一帆风顺	(42)	蝶戏马蹄莲	(44)
小院人家	(46)	喜鹊红梅	(48)
富贵花开	(50)	鹦鹉闹春	(52)
鹤运亨通	(54)	晨光	(56)
情侣戏水	(58)	喜鹊闹梅	(60)
流水聚宝	(62)	松鹰图	(64)
鸳鸯戏水	(66)	春柳山雀	(68)
海南风光	(70)	彩蝶飞舞	(72)
花鸟图	(74)	喜鹊玉兰	(76)
水族鱼趣	(78)	闹春图	(80)

一、冷拼艺术的由来和发展

冷拼又叫彩拼、花拼,是指将可食用原料经过加工成熟晾凉或只调味不再加热(即原料成熟冷却后,切成各种刀口再调入口味的一种方法)即能食用的一种菜肴,并以多种原料采用排、堆、叠、覆、压、卷、贴、嵌裱、拼摆等手法拼制出多品种冷菜造型图案。

冷拼不但以丰富的口味和多姿多彩的颜色,更以多种形象逼真的图案,代表冷菜冷拼的一大特色,它以色彩艳丽,图案逼真,得到了人们的喜爱,在各种宴会、展台、烹饪比赛等活动中起到重要的作用。俗话说,有个良好的开端,等于成功了一半,由于冷拼是宴会上的头道菜,其质量的好坏对于整个宴会菜肴的评价,有很大的影响。因此,一个高水平的艺术拼盘不但能给人以精美的物质与文化享受,而且还能烘托宴会的主题及气氛,提高整个宴席的水平。冷拼艺术现已成为我国烹饪技术中不可缺少的一个重要组成部分,其特点是口味甘香,清脆爽口,回味无穷,既有食用价值,又有欣赏价值,是各大酒店的宴会上不可缺少的菜肴之一。

冷拼艺术历史悠久,它是我国烹饪技术的宝贵遗产,是广大劳动人民在长期烹饪实践中创造出的一门食品艺术。据史料记载,早在先秦时就已出现拼盘,但只做祭品陈列,而不供食用。到了唐宋时期,拼盘则已成了酒席宴上的佳肴,当时,我们的先人用鱼、肉和各种蔬菜瓜果等原料拼制而成的一些大型风景冷盘,不仅用料丰富,而且构思巧妙,达到了很高的水平,充分显示了古代劳动人民的聪明才智。

当代,冷拼技艺在继承传统的基础上有了更大的进步。尤其是近几年来,随着广大老百姓物质文化生活水平的不断提高和全国餐饮业、旅游业的蓬勃发展,冷拼艺术迅速普及,冷拼高手大量涌现,冷菜拼摆艺术的造型更巧妙,刀工更精细,口味更丰富,从而更受广大消费者的欢迎。随着时代的前进和改革开放的不断深入,冷拼艺术将会不断推陈出新,不断完善改进,这朵古老的烹饪技艺之花将会开得更美丽、更鲜艳。

二、冷菜冷拼的主要原料和制作方法

由于冷拼艺术原料多为加工成熟的原料，其制作方法各不相同，其特点风味各异，品种多样，用料广泛，色彩艳丽等，因此我们只讲解冷拼实例所需的部分原料，重点介绍用卤味、凉拌、炆制、烧腊、腌制、卷、冷冻、泡制、盐水等技法所制作的凉菜。要根据具体的拼摆要求，选制冷菜原料。

（一）卤水的调制和保养

卤味制品在加工前需要洗净焯水，然后放入卤水中卤熟即可。其味道与质量主要取决于卤水的调制和原料的新鲜度。现在比较受欢迎的是潮州卤水，因其香滑、味浓而备受青睐，我们就以潮州卤水为例，加以讲解。

1. 卤水的调制方法

原料

上汤料：老母鸡1只（重约1.5千克），猪大骨4千克。

卤料：沙姜10克，八角25克，罗汉果2个，甘草15克，丁香5克，香叶10克，红参须20克，桂皮25克，蛤蜊2副，小茴香10克，砂仁15克，肉蔻5克，鲜南姜250克，鲜香茅100克。

炸油料：葱500克，干葱头200克，猪板油100克，香菜100克。

调味料：鱼露500克，生抽300克，绍酒100克。

方法

①将老母鸡去皮斩大件，与大骨一起洗净后放入汤锅内，加5千克水，用大火烧开后，撇去浮油和泡沫，改用小火煲约2~3小时，用纱布将渣滓滤去备用。

②猪板油切小件后，熬成猪油，油渣捞起留用，把葱、干葱头放入猪油中炸至微黄，再加入香菜稍炸片刻即可捞起，与油渣、鲜南姜、鲜香茅一起装入药料包内。

③将沙姜、八角、罗汉果、甘草、丁香、香叶、红参须、桂皮、蛤蜊、小茴香、砂仁、肉蔻装入另一个料包内。

④将煲好的汤加入绍酒、鱼露、生抽调味，同时将两个料包放入，用小火煲2小时，放入猪油即成。

注意：在卤制过程中，应先调色再调味。

2. 卤水的保养

每天将卤水烧开一次，撇去表面的杂质，并避免生水进入，以防变质。药材要根据所卤原料多少定时更换，一般以每周更换一次为佳，卤水内的猪油要按时加入（注意：在制作卤味时，一定要将各种原料焯水，洗净后沥干水分，才能进行卤制）。有了正确的卤制才能保质保量。

(二) 卤味菜肴制作

1. 卤牛肉

(1) 选牛腱子肉用水洗净,改刀成大块,放入开水锅中焯5分钟,捞出洗净。

(2) 将牛腱子肉放入卤水锅中,用大火烧开后,撇去浮沫后,用小火卤1~2小时,至牛腱子肉熟透捞出即成。

2. 卤猪舌

(1) 先将新鲜猪舌洗净,放入开水锅中焯1~2分钟捞出,用小刀刮净硬舌苔,洗净。

(2) 将猪舌放入锅中,用大火烧开后,撇净浮沫,改小火卤60分钟,至熟透捞出即可。

3. 卤猪肚

(1) 选新鲜猪肚用盐和醋反复搓揉,除去黏液和腥臊味,再洗净。

(2) 将洗净猪肚放入沸水锅内,加少放明矾煮5分钟,捞出洗净。

(3) 将猪肚放入卤水锅内,大火烧开后,改小火卤制1~2小时,至熟透捞出即可。

4. 卤猪肉

(1) 将猪瘦肉改刀成大块洗净,放入水锅中焯5分钟捞出。

(2) 将猪瘦肉放入卤水中,小火卤制1小时左右,至熟透捞出即可。

5. 卤猪心

(1) 将新鲜猪心放入清水中洗净血水,再放入开水锅中焯5分钟,捞出洗净。

(2) 将猪心放入卤水锅中,用大火烧开后,改小火卤制60分钟,至熟透捞出即可。

6. 卤鸡胗、鸭胗、鹅胗

(1) 将新鲜胗件放入清水中洗净,再放入开水锅中焯3分钟,捞出洗净。

(2) 将胗件放入卤水锅中,用大火烧开后,改小火卤制40分钟,至熟透捞出即可。

(三) 冷拼原料凉拌菜肴

凉拌是指将可食用原料直接或熟制后晾凉,加工切配成形状如丝、条、片、块、件等,再加入调味料直接调拌成菜肴的烹调方法。凉拌的菜肴用料广泛,如鸡、鸭、鹅等熟制后凉拌,还有海蜇、虾仁、鱿鱼、猪肚、牛肉、猪肉等均可制成凉拌菜。生料则有莴笋、黄瓜、胡萝卜、芹菜、木耳、竹笋、花菜、莲藕、白萝卜等都可用来凉拌,下面以鸡、鸭、鹅等肉丝,木耳、银耳以及虾仁等原料的凉拌方法为例加以讲解。

1. 鸡、鸭、鹅等肉丝的凉拌方法

鸡鸭鹅是肉类原料,主要用于拼盘的垫底,这些原料比较柔软且不宜干缩变形,可以使拼盘拼得比较贴切。但是,由于拼盘的特殊要求,所以丝不能过粗,并且调味时不能用过多的汤汁,以免影响拼盘的造型美观。

(1) 熟鸡(鸭、鹅)脯用手撕成丝或用刀切成丝。

(2) 将鸡(鸭、鹅)丝放入容器内,用盐、味精、鸡精、香油、高汤调成汁,倒入拌匀即可。

2. 凉拌木耳、银耳

这类原料用以冷拼点缀和底盘,装饰上不宜有过多汤汁,以免造成质量问题(见图例)。

(1) 将水发木耳或银耳去掉老根,洗净,用开水焯后,控干水分。

(2) 将木耳或银耳放入容器内,加入盐、味精、鸡精粉、香油拌匀即可。



3. 凉拌虾仁

凉拌虾仁在冷拼中主要用于底盘主料和拼制花朵、鳞片等（见图例）。



(1) 选鲜活的虾，去皮或不去皮，去沙线，洗净，下入开水锅中焯熟捞出。

(2) 将锅内放入油烧热，再放入花椒、葱、姜爆出香味捞去，倒入高汤，用盐、味精、生抽调味，烧开后出锅。

(3) 用汤卤汁把虾仁一起拌匀即可。

（四）冷拼原料炆制菜肴

炆制是将加工成丝、片、条、块等形状的小原料焯水或过油后，加入调料和热花椒油拌匀的一种烹调方法。炆制的原料一般有冬菇、猴头菇、芹菜、虾仁、冬笋、莴笋、莲菜、黄瓜、西葫芦等，现我们以炆猴头菇、炆黄瓜卷、炆莴笋为例加以讲解。

1. 炆猴头菇

炆猴头菇，主要用于冷拼中鸟羽和动物毛或苔藓等（见图例）。

(1) 将发好的猴头菇去掉老根，切成片，放入碗内，加入盐、味精、料酒、葱、姜、高汤，上

屉蒸透,取出,再控出汤汁。

(2) 起锅下入色拉油,烧热,下入花椒、葱段炸出香味后捞去,将热油浇到猴头菇上拌匀即成。



2. 炆黄瓜

炆黄瓜在冷拼中主要用于拼摆花朵、树干、树叶、鱼鳞等(见图例)。

(1) 将黄瓜洗净切段,放入容器中用少许盐腌渍3~5分钟,再用刀切成长片或改刀成各种形状花刀,用开水稍烫,然后用冷开水过凉,调入盐、味精、鸡精拌匀备用。

(2) 将黄瓜放入容器,起锅放入油烧热,放入葱段、花椒、姜片炸出香味后捞去,将热油浇在黄瓜上即可。



3. 炆莴笋

炆莴笋在冷拼中主要用于叶子、树干、小草等形状的拼摆(见图例)。

(1) 将莴笋去皮,用刀切成丝、片或条等不同形状,用开水稍烫后,再用冷开水过凉,捞出放入容器内。

(2) 将锅放入油烧热,放入葱段、花椒、姜片炸出香味后捞去,将热油浇在莴笋上,再下入盐、味精、鸡精拌匀即可。



(五) 冷拼原料烧腊菜肴

烧腊是指用动物性原料经过选料、焯水、腌制、烫皮、风干、上糖浆、焙皮、烤制、烤皮等技法,将鸭、鹅、乳猪、猪肉、排骨、鱼、鸡等制成菜肴的一种烹调技法。烧腊原料在冷拼中,主要运用在主料和动物鸟类花卉的羽毛和花上,应用之泛。下面以烤鸭、烤鹅以及烤乳猪的制作方法为例加以讲解。

1. 烤鸭、烤鹅的制作方法

(1)选料。烤鸭一般选用3千克左右的北京填鸭为好(见图例)。

(2)宰杀褪毛。宰杀时要将血管割断,血要放尽,将水烧至80℃时,把鸭或鹅放入,并用木棍不断搅动,使鸭或鹅受热均匀,再提起后腿捞出褪净毛洗净。

(3)腌制。腌制鸭或鹅时要用粉料和酱料,粉料由八角、甘草、桂皮、小茴香均研成粉,加入盐、味精制成;酱料由酱大蒜、干葱头均碾成茸后,放入锅内用油爆香,加入海鲜酱、柱侯酱、芝麻酱、花生酱一起调匀而成。腌制时按每只鸭40克粉料(鹅要50克左右,要视鹅的大小灵活掌握)与酱料25克拌匀,抹入鸭或鹅的腹内,再加入葱条、姜片,用针缝好腌渍6~8小时。

(4)烫皮。将鸭皮净毛后,放入微开的水中,烫至转黄,然后迅速过冷水,烫皮前一定要将锅洗净,不能有任何油分(鹅不能打气)。

(5)上糖浆。上糖浆时,一定要等鸭皮表面的水分干后进行,上浆要均匀,特别是翅下与大腿内侧,要多淋几次。糖浆的用料比例为:白醋400克、浙醋100克、玫瑰露酒50克、麦芽糖10克,将所有原料一起调匀淋在鸭或鹅身上。

(6)风干。将上好糖浆的鸭或鹅风干,一般春、秋季节较为干燥,可以自然风干,但不可暴晒,夏、冬季节,要放在风扇下吹干。

(7)烤制。风干好的鸭或鹅烤制时,要等炉内没有烟,且火势均匀时再放入,背向炉火,用中火烤35分钟(鹅则要时间稍长,为40~60分钟,视大小而定),烤制中途要观察火的大小与鸭皮的上色情况,及时调整位置,烤好后扫上热油即可(见图例)。



2. 烤乳猪的制作方法

(1) 选料。要选用2.5~4千克的乳猪，要以新鲜，皮色光滑、肥润、无破损的为好。将宰杀好的乳猪从腹腔内腹部劈开成平板状，头从下部劈开，注意不要破皮，去除胸腔内上部两侧各两根肋骨，起掉前腿上部的骨骼，同时将肋骨与肉片开，使骨肉分离，顺势在肉厚的部位划几刀，以便于入味，后腿在内侧将腿骨的肉片去少许，剩下部分同样划几刀，洗净（见图例）。



(2) 焯水。将乳猪整理后，放入开水锅中焯5分钟，注意不要把皮靠近锅底，以防焦皮，等猪皮变色后立即捞起，过冷水洗净表皮与腹腔内的杂质后，用钩子挂起沥干水分。

(3) 腌制。乳猪的腌制酱料与烤鸭料相同，但用量要比鸭多1倍，分别搓在乳猪身上，然后上叉，又要从后腿内侧的骨下插入，一直到胸腔，要从约第三根肋骨下到头部，叉的两尖在乳猪两眼眼部，然后上板固定，背骨上用一条长板，两腿部位分别用一短板并用铁丝捆住（见图例）。



(4) 上糖浆。乳猪叉好后，用清水将皮洗净，沥干水分，待皮干爽后上糖浆，糖浆的用料比例为：白醋400克、浙醋100克、麦芽糖10克、宁江珍珠红5克，用干净的刷子将糖浆扫匀猪身。

(5) 焙皮。乳猪在缸炉内焙1.5~2小时，猪腔

向火，至肉刚熟即可，取出凉至皮干爽，也可用风扇吹干（见图例）。



(6) 明炉烤皮。明炉生火,用猛火先将猪皮均匀地在火上烘烤,手法要灵活。待猪身全部变白后,迅速扫油,这是烤乳猪的关键。火力要集中,猪皮出现密集的啪啪声,即为起珍珠皮,同时

也要防止起大泡和烤焦。乳猪全部起麻皮后,再慢烤上色,要兼顾边角。烤好的乳猪特点为:珍珠皮,颜色大红为最佳(见图例)。



(六) 冷拼原料腌制菜肴

腌是将刀工整理的原料用调味品或调料汁腌渍,去除原料中的水分和异味,使调味料渗透入味并使一些原料具有特别的风味的一种烹调方法。腌的原料一般为新鲜的蔬菜和质嫩的虾仁、蟹肉、鸡里脊肉等,在这里我们主要以腌黄瓜、腌冬笋为例加以讲解。

1. 腌黄瓜

将黄瓜洗净分别改刀成想要的形状,放入容器用盐、味精、鸡精、白醋、白糖、姜汁、辣椒油拌匀,放1~2小时即可。

2. 腌冬笋

(1) 将冬笋嫩尖改刀成条,入锅上火加水烧开,焯2分钟捞出。

(2) 锅内加入清水烧开,放入盐、白糖、姜片,煮5分钟,倒入容器中,再将料酒倒入搅匀,浸泡入味即可。

(七) 冷拼原料卷类菜肴

卷是将多种原料改刀成薄片或细丝,再经过腌制调味或其他调味方法入味后卷成卷的一种烹调方法。卷的菜肴,一般有冬瓜卷、蛋黄卷、蛋白卷、萝卜卷、紫菜蛋卷以及青菜类卷等。在这里我们主要以蟹黄蛋卷和蛋黄卷为例加以讲解。

1. 蟹黄蛋卷

(1) 将鸡蛋煎成蛋皮,以每个鸡蛋煎一个直径为20厘米的蛋皮为宜。

(2) 把蛋皮摊开,用片刀挑取蟹黄20克在蛋皮上均匀地摊成一条,然后卷实,不要有空隙,边用蛋液粘好,蒸10分钟即可(见图例)。



2. 蛋黄卷

(1)将鸡蛋煎成蛋皮,以每个鸡蛋煎一个直径为20厘米的蛋皮为宜。用草鱼净肉打成鱼胶调味。

(2)把蛋皮摊开,用片刀挑取鱼胶均匀地抹在蛋皮上,然后在鱼胶上抹上蛋清,再放上一层海苔卷起,用中火蒸10分钟即可。按照这种方法可制作双色蛋卷、青菜蛋卷、火腿蛋卷等。

(八) 冷拼原料冻制菜肴

冻也称为水晶,就是将含有胶质的原料经过加热或蒸煮后,使其胶原质溶入水中,经过滤、冷却使原料凝结成像冰的规定块状的一种烹调技法。冻制的原料主要有猪皮、牛筋、猪手、鸡爪、鱼皮等。在这里我们主要以猪皮冻为例加以讲解。

(1)将猪皮去毛,改成条,焯水后放入锅内煮1个小时左右,将猪皮煮烂。

(2)将猪皮过滤后,在其汤中调味,放凉后即自然冻在一起。按照此方法可以制作多种菜肴,比如水晶肘子、水晶水鱼、水晶鸡等。

(九) 冷拼原料盐水菜肴

盐水是在水锅内放入盐、葱、姜、花椒烧开后,把原料下入焯熟,腌渍入味的一种烹调方法。盐水类的菜肴主要有盐水菜心、盐水鸭、盐水虾、盐水鸽蛋、盐水西兰花等。在这里我们主要以盐水鸽蛋、盐水西兰花为例加以讲解。

1. 盐水鸽蛋

(1)将鸽蛋上火煮熟后,去皮放入容器内。

(2)将锅内放入清水烧开,放入葱、姜、盐烧开,撇去浮沫,再将盐水倒入鸽蛋容器中,腌渍入味即成。

2. 盐水西兰花

(1)将新鲜西兰花改刀成小件,洗净。

(2)将锅内放入清水烧开,放入葱、姜、盐烧开,撇去浮沫,再将西兰花下入锅内煮约3分钟,连锅内水和西兰花一起倒入容器内,凉后即可(见图例)。



(十) 冷拼原料蛋黄糕、蛋白糕的制作方法

蛋黄糕和蛋白糕是用蒸制的方法制作而成,把蛋黄和蛋清分别进行调味、蒸制,其色彩黄

白相间,也是一种烹制技法。它主要用于冷拼的色彩搭配和花朵、鸟羽、鱼鳞等(见图例)。

制作方法:将鸡蛋磕开,分别把蛋黄、蛋清分开,调味后再放入容器内,各自调入少量淀粉和白醋,再用小火蒸制30分钟即可。



(十一) 冷拼原料干货发制方法

在冷拼中常用的干货原料繁多,如发菜、猴头菇、冬菇、紫菜、木耳、银耳、腊肉,及各种干制海鲜贝类等。

1. 发 菜

将发菜拣去杂质,用水洗净,泡入有水的容器中,然后再放入蒸箱内蒸20分钟,取出放凉即可。

2. 猴头菇

将猴头菇洗净片成片,再放入容器内,加入水、葱头、姜片,上蒸箱蒸制30分钟,取出放凉即可。

3. 冬菇、紫菜、木耳、银耳

将冬菇放入开水里泡60分钟;紫菜、木耳、银耳用清水泡发即可。

4. 腊 肉

腊肉一般都比较干,应用清水泡24小时,再入蒸箱内蒸30分钟,即可。

三、冷菜冷拼的刀工运用

冷拼的制作一般包括刀法和拼制,不论制作凉菜或拼盘,都离不开刀工处理。制作拼盘时,我们在传统的基本刀法上,还运用了雕刻法、浮雕法、梳子花刀法、麦穗花刀法、荔枝花刀法、波纹刀法、平刻法、蓑衣花刀法、菊花刀法、球形花刀法等富有艺术性的刀法。有了这些刀法,我们在制作过程中就可以灵活自如。因各种原料质地不同、用途不同,所用刀法也不同,只有刀工运用得当,才能达到想要的各种形状。

凉菜和冷拼都要讲究细腻、精致的刀工手法,只有对原料的质地有所掌握,做到心中有数,才能下刀准确,得心应手。在加工过程中大多数为熟料,因此各种刀法在具体运用中有所不同,根据原料质地不同,也要采取不同刀法或技法,只有这样才能达到想要的效果。下面我们就简单介绍制作拼盘的几种刀法及刀工运用技法。

(一) 传统刀法

传统刀法有直刀法(又叫直切刀法、推刀法、拉切法和锯切法)、平刀法(又叫片刀法、拉刀法、推拉刀法)、斜刀法(又叫反刀斜片和斜片法)及滚刀切法等。在飞速发展的现代社会,传统的刀法已不能满足制作的需求,我们只有不断创造不同的刀法、拼技,才能做出高质量的冷拼艺术来。

(二) 雕刻刀法

雕刻刀法是将整块原料或不同品种原料,雕刻成各种立体或半立体造型,比如在拼制《大展鸿图》时鹰的头和爪就很难用拼摆手法完成的生动逼真,因此我们就要运用雕刻的手法来完成。在我们日常学习中也要多多练习雕刻技法,只要有了很好的基本功,才能在热菜、冷菜的雕刻造型上做到栩栩如生,才能做出与众不同的艺术造型菜品来(见图例)。

