

中国

张民生 主编

冷菜艺术

河南科学技术出版社

拼盘



中国冷菜艺术拼盘

张民生主编



河南科学技术出版社

内 容 提 要

本书收集的 150 余幅冷菜艺术拼盘,是历年全国铁路系统举办烹饪大赛的作品精选,基本都是获奖作品,与《中国热菜艺术造型》是姊妹篇。这些作品或动物、或风景、或花鸟鱼虫,无不显示中华烹饪的高超技艺,堪称一绝,不仅对厨师业务再提高有益,也可供艺术爱好者阅读欣赏。

图书在版编目(CIP)数据

中国冷菜艺术拼盘 / 张民生主编. - 郑州: 河南科学技术出版社, 1999.10

ISBN 7-5349-2256-9

I. 中… II. 张… III. 冷菜 - 造型 - 菜谱 - 中国 IV. TS97 2.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (98) 第 26257 号

责任编辑 李玉莲

河南科学技术出版社出版发行 全国新华书店经销

郑州市农业路 73 号

邮政编码: 450002 电话: (0371) 5721450

河南第一新华印刷厂印刷

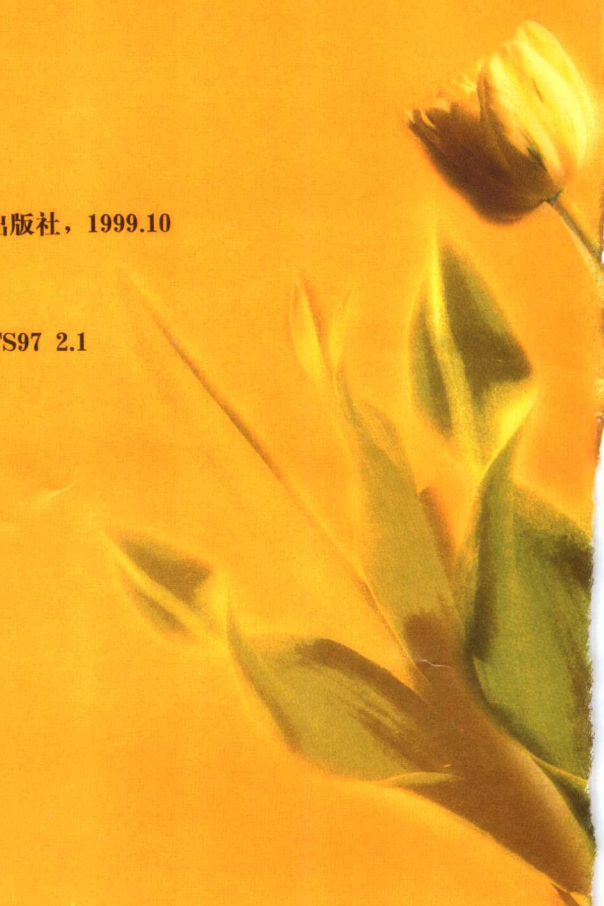
开本: 787 × 1092 1/16 印张: 6.5

1999 年 10 月第 1 版 1999 年 10 月第 1 次印刷

印数: 1 — 4000

ISBN 7-5349-2256-9/T · 452

定价: 46.00 元





序言

凉菜也叫冷拼，它是酒宴中食用者所接触的第一道菜，是整个酒宴中的“门面”和酒宴的良好开端，所以，这道菜的好坏直接影响着整个酒宴。

凉菜不同于热菜，它一般讲究香料的透入，食用者越嚼越香，素有“冷菜骨香”之说。

凉菜烹调具有三大特点：一是色泽鲜艳、造型美观，二是脆嫩鲜香、口味齐全，三是先烹调后切配。由于凉菜讲究色、香、味、形，因此它的制作与拼配在烹调技术中也是举足轻重的。

凉菜的加工制作分为：拌、炆、腌、卤冻、酥熏，最关键的是切配和搭配。

凉菜的切配和拼摆，是构成菜肴外形的重要环节，由于凉菜所用原料的色、形性质不同，因此切配和拼摆的方法也不同。应该引起注意的是凉菜的食品卫生：凉菜的制作过程与热菜不同，菜肴的原料是在烹调和刀工以后经拼配即上席食用，不再经过加热，因此要十分注意饮食卫生，必须严格遵守食品卫生“五四制”的各项规定。

从营养学的角度来看，凉菜还应注意季节特点和“荤素搭配”，它的制作一般不经过对蔬菜的烹制，可以较多地保持其营养成分，所以凉菜的制作要充分利用这个长处，以防止缺乏维生素C和纤维素的流失，从而提高凉菜的质量和营养价值。

参加本书编写的人员还有张永清、张华强、傅应力、王银海、杨忠义、张丽、李秋莲。张永清同志是本书的副主编，担任书稿的组织工作。

本书编写时间紧，书中的不足和错误敬请读者批评指正，以便重印时更正。

编者

1998年10月

目 录

劲松迎客	1
花篮拼盘	2
花卉盆景	6
满园春色	10
花香鸟语	13
雄鸡报晓	16
骏马奔腾	20
麒麟呈祥	22
松鹤延寿	24
鸳鸯戏水	28
松鼠葡萄	30
孔雀迎春	32
凤凰展翅	38
鹰击长空	42
海底世界	48
玲珑宝塔	52
荷塘景色	56
湖光山色	64
山野情趣	73
南国风光	79
面点造型	82
喜鹊登枝	86
彩蝶飞舞	88



图 1

图 1 迎客松

原料：烧鸡，火腿，叉烧肉，如意卷，白蛋糕，红萝卜，菜松，红樱桃，核桃仁。

劲松迎客



图 2

图 2 劲松

原料：香菇，牛肉，黄、白蛋糕，午餐肉，蟹柳，黄瓜，西蓝花。

图3 花篮

原料：香肠，如意卷，黄蛋糕，香菜，青、红辣椒，红樱桃，鲜虾仁，火腿肠。

图4 花篮

原料：黄、白蛋糕，大虾，红萝卜，青辣椒，香肠，午餐肉，心里美萝卜，黄瓜。

图5 花篮

原料：鲍鱼罐头，白蛋糕，鹌鹑蛋做的兰花，海参，辣肠，红樱桃，香菜。

图6 花篮

原料：如意卷，香肠，黄瓜，黄、白蛋糕，心里美萝卜。

花篮拼盘



图 3

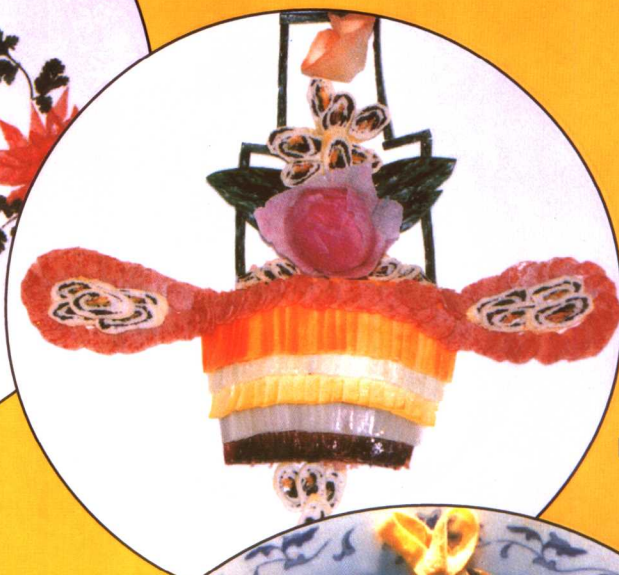


图 4



图 5



图 6

HUALANPINPANGHUALANPINPANG



图 7

图 7 花篮

原料：如意卷，午餐肉，红萝卜，鲜虾仁，蟹柳肠，酱鸭，青辣椒。



图 8



图 9

图 8 花篮

原料：如意卷、红辣椒、火腿肠、香菜、黄、白蛋糕、鲜虾、香肠、口条、橘子、红樱桃。

图 9 花篮

原料：变蛋、如意卷、鲜虾仁、辣肠、午餐肉、火腿肠、黄、白蛋糕、红、绿樱桃。

HUALANPINPANGHUALANPINPANG

花篮拼盘

图 10 红梅迎客

原料：牛肉，发菜，午餐肉，黄瓜，鲜虾仁。

图 11 梅樱争艳

原料：酱牛肉，青笋，萝卜，黄蛋糕，红、绿樱桃，上海青。

图 12 百花争春

原料：红肠，大虾，蘑菇，酱牛肉，辣肠，如意卷，青笋，黄蛋糕。

图 13 牡丹盆景

原料：午餐肉，虾仁，酱牛肉，鸡皮，黄蛋糕，青辣椒，猪肝。

花卉盆景

艺术拼盘 YISHUPINPANG YISHUPINPANG





图 10



图 11



图 12



图 13

图 14 迎春扇

原料：香肠，红萝卜，鸡皮，黄瓜，午餐肉。

图 15 梅花冷拼

原料：酱牛肉，香肠，香菇肠，黄瓜，黄蛋糕，粉丝，西蓝花，如意卷，猪肝，红樱桃。

图 16 六彩拼盘

原料：琼脂，香肠，火腿肠，绿、黄、白蛋糕，红、绿樱桃。

图 17 秋 实

原料：黄蛋糕，午餐肉，青辣椒，红樱桃。

花卉盆景

艺术拼盘 YISHUPINPANG YISHUPINPANG



图 14



图 15



图 16



图 17



图 18



图 19

满园春色

YISHUPINPANG YISHUPINPANG

艺术拼盘

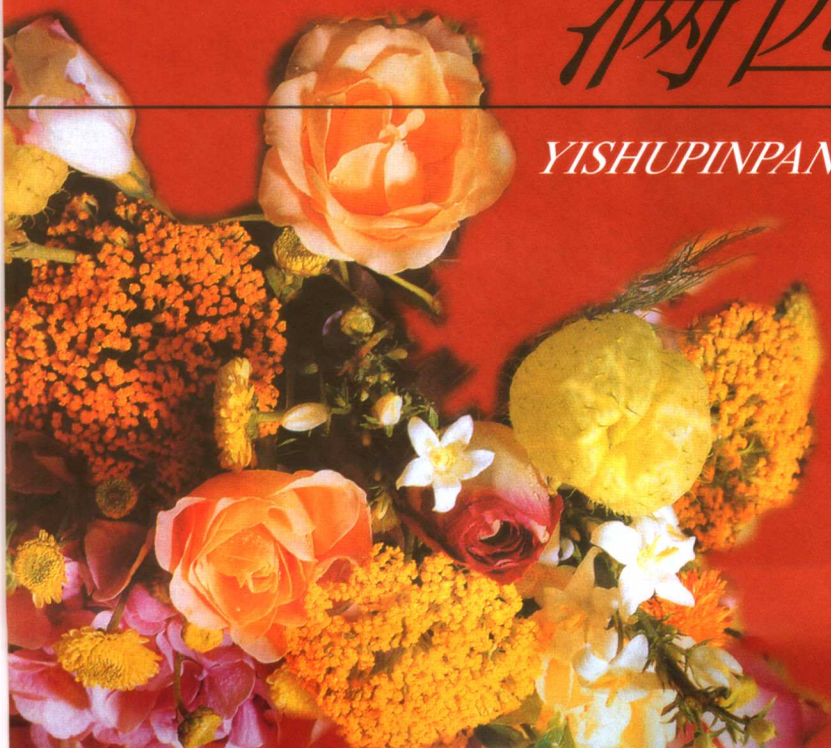


图 18 满园春色

原料：火腿肠、牛肉、青笋、黄蛋糕、红、白萝卜、香菜、黄瓜、紫菜头萝卜。

图 19 芙蓉出水

原料：变蛋、黄蛋糕、虾仁、青笋、午餐肉、青、红辣椒。

图 20 蝶恋花

原料：咸水鸭、橘子、蟹柳肠、青辣椒、发菜、黄瓜、肚丝、猪肝、午餐肉、黄、白蛋糕。

图 21 瓜盅八花蝶

原料：西瓜、肚丝、里脊丝、黄瓜、蘑菇、大虾、海带丝、青辣椒、黄、白蛋糕。



图 20



图 21



图 22



图 23

图 22 春色满园

原料：琼脂，如意卷，牛肉，火腿肠，蘑菇，鹌鹑蛋，口条，青辣椒，大虾，黄，白蛋糕。

图 23 群蝶争春

原料：牛肉，黄瓜，香肠，如意卷，红萝卜，红樱桃。

花香

艺术拼盘 YISHUPINPA