

造型菜雕品

设计与制作

罗家良 主编

详细的雕刻步骤

精美的图解实例

大师的绝技奉献

学艺的最佳教材



辽宁科学技术出版社



造型菜雕品

设计与 制作

王传海 主编

中国美术学院美术考级教材

中国美术学院考级教材

中国美术学院考级教材

中国美术学院考级教材



ZaoXingCai
DiaoPin
SheJiYuZhiZuo

造型菜雕品

设计与制作

罗家良 主编



辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

图书在版编目(CIP)数据

造型菜雕品设计与制作 / 罗家良主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2006.1

ISBN 7-5381-4515-X

I. 造... II. 罗... III. 蔬菜—装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 078555 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁印刷集团美术印刷厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm × 260mm

印 张: 6

字 数: 100 千字

印 数: 1~4000

出版时间: 2006 年 1 月第 1 版

印刷时间: 2006 年 1 月第 1 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 杜 江

版式设计: 陆 苇

责任校对: 王春茹

定 价: 36.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购热线: 024-23284502 23284357

E-mail: lkzzb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

作者简介



罗家良 高级烹调师, 食品雕刻讲师, 中国烹饪协会会员, 北方厨艺协会理事, 沈阳烹饪协会理事。

祖籍江苏, 1962年出生于沈阳, 1984年毕业于沈阳大学数学专业。当过几年数学教师, 后改行从事烹饪教学工作。擅长东北菜制作和食品雕刻, 尤其精于雕刻花鸟、动物和人物, 特别是在刻画人物的表情神态方面, 堪称国内一绝。与其他雕刻名家不同的是, 他不仅仅满足于研究雕刻技法, 而且在研究和探索先进的食品雕刻教学方法上, 下了很大功夫, 并取得了可喜成果, 他总结出了“几何法”, “比例法”, “动势曲线法”, “等大模型比照法”等, 填补了国内食雕教学理论方面的空白, 大大降低了学习食品雕刻的难度, 提高了学习效率, 因而深受学生们的欢迎。

已出版的著作有:《新编果蔬雕技法与应用》,《雕刻技法与围边》,《轻松学厨艺·鱼菜制作》,《新编实用食品雕刻图案集》,《新编花鸟兽雕刻技法与应用》,《新编萝卜雕技法与应用》等。

2002年代表沈阳队参加了中央电视台“满汉全席”全国电视烹饪擂台赛(第18、19期的)。

2003年获辽宁省烹饪技术大赛食品雕刻金奖, 第五届全国烹饪技术大赛银奖。

2004年7月被辽宁省商业厅、辽宁省烹饪协会授予“辽宁烹饪名师”称号。

2005年10月被国家商业部、中国烹饪协会授予“全国优秀厨师”称号。

2004年10月, 创办了“罗家良食品雕刻教室”, 并遵循着“以人为本, 因人施教”的教学理念, 运用“一对一授课, 全程跟踪辅导”的教学模式, 在科学的教育理论指导下, 最大限度地发挥学生的潜能, 因而收到了非常好的效果。现已培养了大批高素质食品雕刻人才。

电话: 024-81031478 23995833

E-mail: luojialiang008@sina.com

编委名单

顾问: 佟庆忠 季春堂 张 玲

菜品顾问: 韩树群

主 编: 罗家良

编 委: 梁 肖 齐文宝 蒋海涛 郭治新
翟万安 张宝林 王文忠 张 剑
荆 洋





contents

目 录

第一章、造型菜概述	06	妙笔生花	30
1.1 常见造型菜的种类	06	金秋时节	31
1.2 造型菜的设计方法	06	月清伴竹香	32
1.3 食品雕刻作品怎样与菜肴相配合	07	日本风光	33
1.4 展档的设计要求	08	满江春色隔不断	34
第二章、造型菜雕品制作实例	09	浑天仪	35
2.1 水族部分	09	绝唱	36
鱼跃荷香	09	瓜果满园	37
虾嬉	10	椰岛风情	38
菊花蟹篓	11	海盗船	39
青蛙护宝	12	2.3 动物部分	40
鱼戏稻花香	13	神牛献宝	40
螃蟹盅	14	好(猴)运成双	41
青蛙罐	15	招财进宝	42
力争上游	16	群龙聚首	43
连年有余(鱼)	17	望子成龙盅	44
吉庆鲤鱼盅	18	吉祥如意	45
荷池蛙鸣	19	双狮滚绣球	46
2.2 建筑、器物部分	20	麒麟献宝	47
万寿冬瓜盅	20	快乐农家院	48
五福临门	21	三羊开泰盅	49
江山一统	22	母子情深(袋鼠)	50
农家乐	23	紫气东来	51
五谷丰登	24	奔鹿	52
山水寄情	25	御书麒麟盅	53
枫桥夜泊	26	欢归	54
聚宝篮	27	瑶池祝寿	55
饮水思源	28	西北浓情	56
天下粮仓	29	蒸蒸日上	57



富贵万年盅	58
王者之争	59
犬迎春来	60
虎视眈眈	61
飞天蛟龙	62
马上财到	63
秦皇战车	64
2.4 人物部分	65
聪明的一休	65
黄金万两	66
锄禾	67
麻姑献寿	68
丰收在望	69
哪吒闹海	70
长鼓伴舞	71
寿比南山	72
出水芙蓉	72
富贵有余	73
逍遥自在	74
同喜同乐	75
棋乐	76
圣火	77
双仙对奕	78
古希腊传说	79
牧鸭归来	80
海螺姑娘	81
2.5 花鸟部分	82
和（荷）和（盒）美美	82
孔雀开屏	83

大丽花盅	84
鸾凤合鸣	85
雄鹰出击	86
凤凰车	86
龟鹭同春	87
鸳鸯盅	87
竹报平安	88
夫唱妇随（双鹅）	88
飞燕迎春	89
企盼	89
翠竹青青	90
孔雀宝盒	90
小鸟伊甸园	91
双喜迎春	91
鸵鸟	92
鹦鹉	92
鹤乡春来早	93
百鸟归巢	93
和平之歌（鸽）	94
琴鸟传情	94
月季花盅	95
凤栖橘篮	95
鹅盅	96
橙乡鹤鸣	96





第一章 造型菜概述

1.1 常见造型菜的种类

①主要靠刀工处理和加热,或采用叠摆、捆扎、塞酿、拼摆、包卷、托泥等手法使菜肴具有美观的外形。如菊花青鱼、松鼠鳊鱼、牡丹虾仁、太极芋泥、琵琶大虾、蝴蝶海参、香扇扒时蔬、葡萄鱼等,这类菜肴的特点是,加工制作过程比较复杂,不使用食品雕刻作品,不依靠食品雕刻来塑造外形,菜肴的所有部分均能食用。

②部分使用食品雕刻作品,即食品雕刻是菜肴整体外形的一部分。如孔雀石榴虾,用南瓜或萝卜雕出孔雀头摆在盘边,石榴虾摆在盘中,与孔雀漂亮的尾翎极为相似。又如金龙三样,用南瓜雕出龙的头和尾摆在盘子两端,用各色菜肴拼摆成龙身。这类菜肴的特点是,由于使用了食品雕刻,使菜肴的外形美观漂亮,形象逼真,在一定程度上降低了菜肴的制作难度,缺点是食品雕刻作品不能食用,而且不能与菜肴本身有过多的接触(生熟要分开)。

③用雕刻好的各式容器来盛装菜肴,以此来美化菜肴的外形。如龙舟、凤船、冬瓜盅、西瓜盅等,也可用各种水果或胡萝卜、南瓜等雕成较小的盒、盅、罐或鱼盅、蟹盅、龟盅等(盛装菜肴之前要略加热,起消毒作用)。这里的雕刻品既有美化的作用,又可当容器,又能增加香味,有时还可同主料一起加热食用。这类雕刻品多数用浮雕手法来完成,有时也用整雕技法。

④主要使用食品雕刻来完成菜肴的造型任务。这类菜肴离不开食品雕刻(特别是整雕),雕好的作品或者摆在盘中央,或者摆在盘边。而菜肴本身的制作过程可简单些,也可复杂些。不过这类菜肴的雕刻品与菜品之间的搭配要合理、和谐、合适,雕刻品也不能食用。

⑤综合法制作造型菜。即将上面的几种方法综合在一起,既用到了整雕、浮雕,又用到了花刀技法,或采用了包卷、托泥、捆扎、塞酿等多种手法。如本书中的“硕果累累”、“招财进宝”,“三羊开泰盅”等。有时也可用到面塑技法,如本书中的“紫气东来”、“山水寄情”等。

1.2 造型菜的设计方法

(1)先设计菜肴,然后再根据菜肴的内容设计与之相配的雕刻作品

这是最常见的方法。需要说明的是,创新菜与造型菜不是一个概念,创新菜是指运用一些新的思路和手法,如利用新的改刀方法、新的烹调方法、新的调味方式、新的原料组合,也包括新的造型方式来创造一些特色鲜明的,以前不曾有过的新菜。有些创新菜本身就是造型菜,而有些创新菜经过艺术加工(即食品雕刻技术的包装)才能变为造型菜。

关于创新菜的设计思路,主要包括以下几个方面:

①组合法:即将两种或两种以上的风味或技法进行适当的组合,如本书中的“金蟾望月”是由“青蛙黄鱼”和“余鱼脯”组合而成的;“和和美美”是由“油爆鱿鱼花”和“爆炒腰花”再配上雕刻品荷花、宝盒组合而成的。

②改变法:即将现有菜肴的某一方面作一下改变,从而赋予菜肴新的特点。例如,在做炸牛排时,将原料表面沾的面包糠换成腰果末或松仁,这是对原料进行的改变;将白灼基围虾变化为桑拿基围虾,是对烹调方法进行的改变。

③探古法:利用古代菜点制作技术和文化遗产来开启思路,构思富于民族特色的新款菜点。例如,根据古代名著《红楼梦》制作“茄鲞”,根据宋代文献《山家清供》制作“蟹酿橙”。

④采掘法:到民间去采集、挖掘那些极具乡土特色、地域特色、民族特色的烹饪素材,来创作出新颖别致的菜品。如鲛鱼烩饼、大丰收杀猪菜、咸蛋黄炒毛蟹、大鹅炖土豆、小鸡炖蘑菇等。

⑤借鉴法:借鉴和吸收外国的烹饪方式为我所用,创作出新的风味菜点。如刺身龙虾、法式焗蜗牛、煎鹅肝酱、千岛海鲜卷、奶油鸡卷等。

⑥替代法:用植物性的原料烹制出与荤菜的外形、颜色、口感极为相似的肴馐。这种方法多用于制作寺院菜和民间素菜,如素烧肥肠(用面筋代替)、素脆鳝(用香菇代替)、素熊掌(用豆腐代替)。

上面讲了如何设计创新菜肴,而如何根据菜肴设计合适的食雕作品,将在下一小节里详细介绍。

一些经典的传统老菜,经过食品雕刻技术的应用,也能变成一款新的造型菜。

(2)先设计雕刻造型,然后再根据雕刻造型设计出适宜的菜肴



有时,可根据宴会的主题先设计出菜肴的造型,再根据造型设计菜品。比如,在婚宴上,可先设计出带有龙凤图案的瓜盅容器,然后再设计适宜的菜品。本书中的“浑天仪”也是属于这种情况,先是根据古代的浑天仪雕出了这款造型,再根据造型设计菜品,每个青蛙的嘴里放入一个炸制的丸子比较合适,而中间的容器里可盛装用炒、爆、熘、烧、焖、炖等各种方法烹制的菜肴。

一般情况下,这种方法应用得较少。

1.3 食品雕刻作品怎样与菜肴相配合

很多厨师朋友平时都把精力用在了钻研食雕技法上,而对于如何设计食雕作品却想得不多。那么,究竟怎样才能设计出合适的食雕作品呢,简单地说,每一元素就是要从菜肴入手,如原料性质、制作方法、口味、口感、外形、色泽、菜肴起源、命名方法等,都可成为你设计食雕作品的切入点,只要其中有一条特点能刺激你的大脑,引起你丰富的、美好的联想,那你就设计出合适的食雕作品,通过“形”的塑造,“色”的调配,表达出菜肴整体的“意”,展示全部的美。具体可分为下面几种情况:

① 食雕作品与菜肴主料的性质相配合。

这是最常用的一种方法,即将菜肴的主料形象以艺术品的形式雕出来,反过来装饰这道菜肴。客人既可以从雕刻品中欣赏到厨师的手艺,又能看出菜肴所用的原料。如菜肴的主料是大虾,则雕刻品可设计几只大虾、配上珊瑚或浪花(如炒虾仁、爆虾球、如意大虾等);如菜肴的主料是羊肉,雕刻品可设计为一只或几只羊(如香酥羊腿、孜然羊肉、葱爆羊肉等);如菜肴的原料是鸡肉、乳鸽、飞龙、乌鸡等,雕刻品可设计为公鸡、鸽子、锦鸡、凤凰、孔雀、小鸟等(如香酥飞龙、脆皮乳鸽、宫保鸡丁、纸包鸡翅、豉椒鸡球等)。

② 食雕作品与原料生存生长的环境相配合。

即食雕作品所营造的气氛和环境,非常适合菜肴所采用的主料或辅料,雕品与菜品之间有着非常密切的联系。如菜肴的主料是鱼,则雕刻品可设计为浪花、白鹭、鸿鹄、翠鸟、小船、小桥等(如西湖醋鱼、糟熘鱼片、清汤鱼面、橄榄鱼球等);如菜肴的主料是鸭、鹅等水禽,则雕刻品可设计为荷花、荷叶、莲蓬、睡莲等(如盐水鸭、炸鸭方、脆皮火鹅等);如菜肴的原料是萝卜、白菜,或蘑菇、蕨菜等素料,则雕刻品可设计为小白兔、小栅栏、葫芦藤、牵牛花、小松鼠等(如珊瑚萝卜卷、佛手白菜、酿香菇盒、炸蕨菜卷等)。

③ 食雕作品与菜肴成品的形状相配合。

如菜肴的形状是若干个椭圆形的鸡蛋,雕刻品可设计为一只母鸡或凤凰、锦鸡等鸟类(如母子团圆、三鲜凤蛋、虎皮鸽蛋、凤卧新巢等菜肴);如菜肴的形状是丸子形状,雕刻品可设计为腾龙(如金龙戏珠、吉利虾球、珍珠丸子等);菜肴的形状是绣球形状(即在丸子表面沾上一层丝状辅料制作出的菜肴),雕刻品可设计为中国狮子(如狮子滚绣球、绣球鲜贝、绣球鱼丸等);如菜肴的形状是菊花形状,雕刻品可设计为螃蟹、竹筴或松梅等(如菊花里脊、菊花青鱼、岁寒三友);如菜肴的形状与牡丹花或月季花相似,雕刻品可设计为凤凰、孔雀或其他鸟类(如花开富贵、花好月圆、花团锦簇、凤戏牡丹等);如菜肴的形状是菠萝或荔枝等热带水果形状,雕刻品可设计为椰子树、芭蕉树(如荔枝腰花、菠萝鱼球等);如将原料用花刀处理成麦穗状或玉米棒状,雕刻品可设计为粮囤、农舍、碾子、磨盘等形状(如五谷丰登、丰收鱿鱼、粮果满仓);如菜肴的形状是珊瑚形状,雕刻品可设计为群虾、神仙鱼、贝壳等(如珊瑚牛肉、珊瑚鱼等)。

④ 雕刻作品与原料的地域特色相配合。

某些原料的地域特色非常明显,因此,可从这一点入手设计雕刻品。如用仙人掌制作的菜肴,可将雕品设计成骆驼(如清炒仙人掌、仙人指路等);如用澳洲特产制作的菜肴,可将雕品设计成袋鼠、鸵鸟、鳄鱼等(如刺身澳洲龙虾、蒜茸蒸澳带、XO酱爆鸵鸟肉、红烧鳄鱼肉等);如用北极贝、三文鱼、加拿大象拔蚌等原料制成的菜肴,因原料产于寒冷地区,原料上桌时要垫上冰块,故可将雕品设计成北极熊或企鹅(刺身北极贝、刺身三文鱼);如菜肴的原料是东北特产,则雕品可设计为东北虎或梅花鹿等(如扒猴头菇、香酥飞龙、烧鹿筋、熏大马哈鱼、清蒸大白鱼等)。

⑤ 雕刻品与菜肴的特殊香味相配合。

有些菜肴因主料、辅料的原因或使用了特殊调料而具有某种特殊的香味,可从这些香味入手设计一些雕刻品。如某菜是用竹叶或竹筒、竹帘等包裹后加热成熟的,因菜肴具有竹香,故可用茼蒿或黄瓜雕几株翠竹,配上一两只小鸟即可(如竹筒鸡、竹夹鱼、竹香蒸排骨等);如菜肴中加了椰蓉或椰油具有了椰香味,可将雕刻品设计为几株挺拔的椰树,还可配上一头大象(如椰香鱼卷、奶黄椰丝卷等);如菜肴是用荷叶包裹成形后蒸熟的,可将雕刻品设计成荷花、荷叶、莲蓬等(如荷叶粉蒸肉、荷香豉汁蒸鳊鱼等)。



⑥ 容器式雕刻品与菜肴配合。

如果菜肴的形状是较细小的粒、丁、丝等形状，可将它们分装在若干个雕刻好的小容器内。这样既美观，又卫生（可实行分餐制）。容器的形状可以是小筐、小篓、瓜盅、瓜罐、簸箕、木桶、小船、贝壳等，也可以是鲤鱼、龙头龟、鸭、鹅等。为了使菜肴的整体更完美，也可另雕些小作品与之相配合，如凤凰、小鸟、老井、碾子、农舍、鱼虾等（如雀巢海中宝、百鸟归巢、松仁鱼米、水晶虾仁、珍珠鸡米等）；也可用冬瓜、南瓜、哈密瓜、西瓜等雕成一个大的容器，如龙舟、凤船、马车、瓜盅等，用于盛装粒、丁、丝、片、条、卷等形状较小的菜肴或汤羹（如龙舟献宝、乌龙竞渡、招财进宝、瓜盅果羹等）。

容器式雕刻品在使用前要注意卫生，需要消毒后再使用，如用开水略烫或稍蒸一会儿，也可在容器内衬上一层锡纸。

⑦ 雕刻品与菜肴互相呼应。

也就是说将雕刻品与菜品作为一个有趣事物的两个方面展示出来。雕刻品多为主动一方，菜品为被动一方。例如，菜肴是一尾完整的鱼，则雕品可设计为一位正在钓鱼的渔翁，或正在捕食的鸬鹚、白鹭等水鸟（如清蒸鲈鱼、西湖醋鱼、油浸鱼等）；如菜肴的主料是用冬瓜雕好的象棋子，将棋子挖空后酿入肉馅蒸熟装盘，则可雕两个正在下棋的老叟摆在菜肴两侧（如旗开得胜、棋乐融融等）；如菜肴的主料是兔肉，则雕刻品可设计为一只鹰，寓意兔子蹬鹰（如麻辣兔丁、五香熏兔等）；如菜肴原料是甲鱼、螃蟹、乌龟、蛇等形状怪异的爬行动物，雕刻品可雕一尊宝塔，因为在我国民俗中，宝塔有镇妖避邪的作用（如红烧甲鱼、避风塘炒蟹、清蒸羔蟹、椒盐蛇段等菜）。

1.4 展档的设计要求

现在很多酒店都流行用展档来代替菜单，即将菜品切配好摆在盘内，用保鲜膜封好后再摆到展示柜内（或展示台上），供客人点菜时作参考。这种方法的好处是比较直观，客人可明白地知道每道菜肴的主配料是什么，数量是多少，再根据容器和菜肴名称以及服务员的介绍，大概了解菜肴的口味、烹调方法等特点。和印刷出来的菜单比较起来，这种新的点菜方式生动灵活，直观明了，不易出错，又能极大地激起客人的点菜欲望。

摆在展档里的菜肴不仅要原料新鲜，刀工整齐，数量准确，比例恰当，而且还要注意美化造型，这样才能给客人留下清晰的美好的印象，展档中的菜肴一般都用食雕作品来进行装饰、美化。

展档雕品的设计要求：

① 使用雕品的数量不宜过多，约有10%~20%的菜品使用立体雕刻品比较合适，另有一部分菜品可使用黄瓜片、柠檬片、胡萝卜花和法香进行较简单的盘饰围边。如使用雕品过多，一是劳动量过大，忙不过来；二是展档的整体效果不好，有眼花缭乱的感觉。

② 注意雕品色彩与菜品原料之间的搭配，不要顺色。如白色的菜肴可配红、黄、绿等颜色的雕品，而绿色的菜肴可配上红、黄、白颜色的雕品，而黑色的菜肴可使用红、黄、白色的雕刻品。

③ 刀法简练快捷，追求神似，造型要生动夸张，不必追求刀法的过细过繁。

④ 应选择外形特征比较紧凑、比较厚实的雕刻对象，如古塔、小桥、龙头、奔马、黄牛等，这类作品摆在盘中比较稳当和方便，又不易脱水变形。如果在展档中频繁使用孔雀、凤凰、仙鹤等形象，一是雕刻方法比较复杂、烦琐，二是这类鸟的颈、尾、翅膀容易脱水变形（尽管有保鲜膜包裹）。

⑤ 可选一些小南瓜、小冬瓜、哈密瓜、橙子等雕刻一些盅、罐、篓等容器来盛装菜肴，这类作品色泽鲜艳，不易脱水变形，雕刻方法又比较简单。

⑥ 注意作品的更换，每件雕品只能展示一天，第二天应更换新的雕刻品。



第二章 造型菜雕品制作实例

2.1 水族部分



鱼跃荷香

原料：胡萝卜、白萝卜、心里美萝卜、冬瓜皮等。

刀具：大形刀、手刀、U形戳刀、V形戳刀。

制作步骤：

1. 选两根胡萝卜，雕出两尾鲤鱼，粘上背鳍、胸鳍后固定在用白萝卜雕的山石上。
2. 另用心里美萝卜雕出荷花，萝卜皮雕成荷叶，固定在鲤鱼身边。
3. 再用冬瓜皮雕6~8片荷叶后用开水略烫，摆在盘中即可。

应用：可将鱼虾类原料制成卷、包、条等形状后加热成熟，逐个摆在盘中荷叶上即可。如金桶鱼卷、炸鱼扞、石榴桂鱼等。

石榴鱼丁

参考菜例

主料：净鱼肉（黑鱼、鲈鱼、草鱼、青鱼、牙片鱼等均可）。

配料：香菇、冬笋、青椒、鸡蛋等。

调料：绍酒、盐、味精、胡椒粉、葱姜末、香油等。

- 步骤：**
1. 先用鸡蛋液摊成比饺子皮略大的薄皮8~12张。
 2. 净鱼肉切粒后加香菇粒、冬笋粒、青椒粒、葱姜末、盐、味精、绍酒、胡椒粉等拌匀入味，再包入蛋皮中，用香菜梗或韭菜叶封好口，制成石榴包形状，上屉蒸熟后摆在盘中的荷叶上。
 3. 勺内加少许鲜汤烧开，加盐、味精、胡椒粉，勾芡后浇在石榴包上即可。



虾嬉

原料：胡萝卜、白萝卜等。

刀具：手刀、小V形戳刀。

制作步骤：

1. 先用白萝卜雕出珊瑚摆在盘边。
2. 再用胡萝卜雕出几只大虾，将虾固定在珊瑚上，注意虾的姿态要有所变化。
3. 配上绿叶和彩色卵石即可。可用黄瓜片制成一道小栅栏将雕刻品隔离开，以免菜肴的汤汁与雕品相接触。

应用：可用于制作各类以虾为原料的菜肴，如炒虾仁、爆虾球、椒盐虾段、金沙虾段等，也可用于做珊瑚牛肉、珊瑚鱼等。

烧虾茸海参

参考菜例

主料：大虾、海参。

调料：葱、姜、绍酒、白糖、酱油、蚝油、盐、味精、蛋清、水淀粉等。

- 步骤：**
1. 大虾去头、尾，剥皮，挑去沙线，剁细成茸，加葱姜汁、盐、味精、绍酒、蛋清搅拌上劲。
 2. 海参泡发好，顶刀切2厘米的段，在海参内侧拍一层面粉，酿入虾茸，摆盘中上屉蒸至定型备用。
 3. 勺内加鲜汤、盐、白糖、酱油、蚝油，下入参碌，小火烧至汤浓入味后加胡椒粉、味精，用水淀粉勾芡，淋明油，将海参摆在盘中即可。





菊花蟹篓

原料：南瓜、黄瓜、胡萝卜、白萝卜等。

刀具：手刀、U形戳刀、V形戳刀。

制作步骤：

1. 将圆形南瓜雕成竹篓，摆在盘中。
2. 用半片黄瓜切成螃蟹，用牙签固定在竹篓口部。
3. 用白萝卜、胡萝卜雕成小菊花，摆放在盘边，再配上栅栏、浪花即可。

应用：可以在竹篓中盛装一种形状较小的溜、炒、爆的菜肴或汤羹菜肴，如水晶虾仁、清汤鱼面、赛蟹羹（宋嫂鱼羹）等，也可将造型中的菊花、栅栏、浪花统统去掉，在盘边摆上另一种菜肴，如蒸蟹斗、菊花里脊、菊花青鱼等，以充分体现秋天的意境。

金菊朵朵庆丰收

参考菜例

主料：青鱼肉、鱿鱼。

配料：胡萝卜、青椒等。

调料：盐、味精、番茄酱、绍酒、白糖、橙汁、白醋、胡椒粉、葱姜末、水淀粉等。

- 步骤：**
1. 带皮净青鱼肉改刀成菊花形（与皮部相连），放入加了葱姜、绍酒、盐、味精的水中浸泡一会儿，捞出后控净水分，在表面拍上一层生粉后下油中炸至成熟，且呈现出菊花状后捞出，摆在盘边。
 2. 勺内加少许底油烧热，下番茄酱炒滑后加少许橙汁、盐、汤，将适量白糖、白醋炒开，勾芡，打明油，浇在菊花青鱼上。
 3. 鱿鱼去头、尾、皮膜，改刀成麦穗花刀，开水锅中略烫至打卷后捞出。
 4. 勺内留底油烧热，下葱姜末、胡萝卜片、青椒片略炒，下入鱿鱼卷，淋入事先调好的味汁（汤、盐、味精、绍酒、胡椒粉、水淀粉）翻炒两下后打明油出勺装入竹篓中即可。



青蛙护宝

原料：南瓜、黄瓜、心里美萝卜等。

刀具：大形刀、手刀、U形戳刀、V形戳刀。

制作步骤：

1. 将南瓜雕成荷花形状的瓜盅，摆在盘中。
2. 用黄瓜头雕出几只青蛙摆在瓜盅周围。
3. 雕一两朵荷花摆在盘边一角，配上荷叶即可。

应用：根据作品的意境，最好制作一些河鲜菜肴盛装在瓜盅中，如淡水鱼虾、河蚌、田螺、藕、马蹄、菱角等。如蜜汁马蹄、椒盐小河虾、香辣田螺肉、小炒牛蛙、软炸鱼条、梁溪脆鳝等。也可将造型中的青蛙换成青蛙黄鱼，效果更好。

金蟾望月

参考菜例

主料：净鱼肉（最好是黑鱼、桂鱼、鲈鱼肉，也可用青鱼、草鱼、胖头鱼等）200克，猪肥膘肉60克，小黄鱼8~12尾。

调料：盐、味精、胡椒粉、绍酒。

- 步骤：**
1. 净鱼肉连同猪肥膘肉一起剁细成茸，加盐、味精、蛋清、葱姜水等搅打至黏稠上劲，挤成蛋黄大小的鱼丸，在90℃的水中氽烫至熟后捞出。
 2. 鲜汤烧开，加盐、味精、胡椒粉，下入氽熟的鱼丸略烧，勾芡后打明油，将鱼丸盛入瓜盅内。
 3. 小黄鱼去鳞、鳃、内脏洗净，从背部一剖两半（头部相连），剔去骨刺，在鱼肉的内侧剖几刀，加盐、味精、胡椒粉、绍酒略腌入味。
 4. 将小黄鱼挂全蛋糊摆在盘中，将鱼尾从后向前盘起，鱼头向上仰起呈青蛙状，下油炸熟后将鱼摆在瓜盅周围，浇上一层金红色芡汁即可（取代造型中的黄瓜青蛙）。





鱼戏稻花香

原料：胡萝卜、心里美萝卜、稻草等。

刀具：大形刀、手刀、U形戳刀、V形戳刀。

制作步骤：

1. 胡萝卜雕成两条鲤鱼固定在盘边，心里美雕成荷花加以点缀。
2. 稻草用开水烫过后编成若干个小篓摆在盘中。

应用：可将鳗鱼、鲢鱼、排骨、田鸡等原料改刀腌味后捆扎在稻草篓内，蒸熟或炸熟。既可美化菜肴的外形，又能使菜肴带有稻草的香味。注意要选用无污染、无公害的稻草。

稻香粉蒸鳗

参考菜例

主料：河鳗。

配料：炒米粉（糯米加大料、茴香炒黄后碾成粗粒）。

调料：绍酒、盐、味精、酱油、蚝油、红乳汁、葱姜、白糖、醋等。

- 步骤：**
1. 鳗鱼宰杀好，切段，加绍酒、盐、葱姜、酱油腌 10 分钟。
 2. 米粉加盐、味精、白糖、蚝油、红乳汁拌好，挂在鳗鱼表面，用焯过水的稻草包成篓状，摆在盘中，用保鲜膜封好，上屉蒸熟后摆在造型盘内，配姜醋汁即可。

水族部分



螃蟹盅

原料：牛腿瓜、胡萝卜等。

刀具：大形刀、手刀、V形戳刀、挖球刀等。

制作步骤：

1. 先将牛腿瓜切成两指厚的段，再雕成螃蟹形状，用V形戳刀将螃蟹的盖揭起，再用挖球刀将螃蟹的腹部挖空，上屉略蒸一下后摆在盘边围成一圈。

2. 用心里美萝卜雕一朵菊花，摆在盘中，配上些法香即可。

应用：可在螃蟹的腹部盛装用虾仁、蟹肉、鱼肉等原料制作的菜肴，如一品芙蓉蟹、炒蟹茸、龙井虾仁、松仁鱼米等。

一品芙蓉蟹

参考菜例

主料：螃蟹、蛋清、牛奶。

调料：盐、味精、水淀粉等。

步骤：1. 螃蟹上屉蒸熟，剔出蟹肉备用。

2. 牛奶、蛋清、少许水淀粉搅匀，加盐、味精调味，下勺炒至半凝固状后放入蟹肉炒几下，出勺装在雕成的螃蟹腹部内即可。





青蛙罐

原料：黄瓜、心里美萝卜、胡萝卜等。

刀具：大形刀、手刀、U形戳刀、V形戳刀。

制作步骤：

1. 先用黄瓜雕成青蛙形状，并挖空腹部，用开水略烫一下，摆在盘中。
2. 另用心里美萝卜雕一朵荷花，摆在盘边即可。

应用：可在青蛙罐中盛装用哈什蚂油、田鸡肉、石鸡肉、鱼虾等原料制作的菜肴。

辣炒田鸡丁

参考菜例

主料：田鸡腿。

配料：泡椒。

调料：绍酒、盐、味精、白糖、酱油、葱、姜、蒜、花椒粒、水淀粉等。

- 步骤：**
1. 田鸡腿去骨切丁，加绍酒、酱油腌一会儿，下热油中炸至表皮上色捞出。
 2. 勺内底油烧热，下葱姜末、蒜片、泡椒丁、花椒粒炒香，烹绍酒，下入主料，翻炒几下后加鲜汤、盐、味精略烧一会儿，加胡椒粉后勾芡出勺，装在黄瓜盅内即可。

水族部分