

热菜造型图谱

周明扬 著



三套鸭

上海科学技术出版社

蔬菜造型图谱

周明扬 著

上海科学技术出版社

热菜造型图谱

周明扬 著

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路450号)

新华书店上海发行所经销 浙江农业大学印刷厂印刷

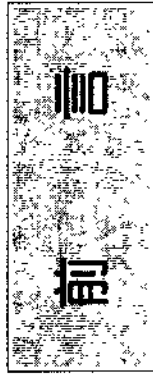
开本 787×1092 1/24 印张 18 $\frac{2}{3}$ 字数 337,000

1994年9月第1版 1995年9月第2次印刷

印数 15,001—25,000

ISBN 7-5323-3514-3/TS·304

定价:17.00元



在中国几千年的文明史中，人们把食用和审美有机地结合起来，使之逐步的提
高与升华。现在人们对饮食的评价已不单单局限于口味上的满足，而是以色、香、味、
形、器作为衡量饮食好坏的标准。

烹饪行家说：人们在就餐时，先是用眼睛来吃的。乍听此言，令人费解、不可思
议。但当你仔细观察一下人们在就餐时的心理状态和动作反应，也就不难理解行家
们的精辟描绘了。在宴席上当一道道菜呈上，就犹如演员登台亮相一样，菜肴的色
泽、形态、餐具配制和造型获得的意境效果，都吸引着就餐者的视觉。人们先由视觉
器官审美菜肴，然后品尝并获得最终的印象。因为：

1. 人的视觉是鉴别菜肴色泽、形状的前提；
2. 人的视觉范围是决定人们对菜肴的认识程度；
3. 视觉能够增进或影响人的食欲；
4. 在就餐过程中，人的视觉本身已经包含了人们对菜肴的主观评价。

外在的美能使人产生内在的丰富联想，从而激发食欲，一尝为快。如果一道道菜看
上去就让人扫兴，甚至倒胃口，即使它所用的原料再精美，人们也无动于衷，甚至弃
之不食。因此，行家们悟出了“用眼睛来吃”的深刻含义。这就提醒我们烹饪工作者，

在注意菜肴内在美的同时,还应该注意到菜肴的外观形态美,它是决定食客能否接受这一道菜肴的先决条件。但应注意不能华而不实,要做到外秀内美,好吃中看。

菜肴成为审美的对象,有它从实(食)用到审美的过程。一方面,对象的审美属性紧紧地吸引着和制约着审美者的感知、想象、认识,使审美者心理活动具有一种规律性、客观性;另一方面,审美者充分发挥自己的感知力、想象力、理解力。例如“麒麟桂鱼”一菜,在造型上给人以丰富而又深刻的审美效果。即是共同美感吧,但其审美强弱程度不一致,有人反应强烈,有人反应一般。烹饪工作者希望自己的菜肴作品受到大家的欢迎,成为名符其实的共同美,这个愿望是好的,事实上许多菜肴已达到这种效果。但必须承认,审美的相对性,允许别人在审美中有不同看法,从中受到启发,来不断提高菜肴造型的艺术水平。

在烹饪审美中,对菜肴的造型欣赏可以“一人一味,百口百味”,有偏爱是允许的,不能一概肯定或否定。中国烹饪有许多菜系,呈现出多种多样的造型风格,这本是好事,但有人固执于某一菜系或某一造型,把别的菜系以及菜肴的造型说得一无是处,显得太多的偏见,这都有碍于烹饪艺术的健康发展。习惯于偏爱的人,应当扩大自己的审美视野,提高艺术修养、拓宽审美的广度与深度,把握好食用与审美的结合。

由此可见,审美的客观性与相对性是烹饪审美中存在的一对矛盾,这是不可避免的。片面地强调审美的客观性,就可能强加于人,抹杀审美的个性,从而也会影响到烹饪风格的多样化。而片面地强调审美的个性,也会以偏概全,造成烹饪风格的畸形发展。正确的做法应当是兼顾到两个方面,尽量使两者统一起来,协调地发展,这样才能利于烹饪审美与食用融为一体。作为菜肴来讲,一方面要充分保持菜肴的风

味特色、营养成分;另一方面也不妨通过审美而增进食欲。而今,随着信息交流,各方菜肴风格的相互渗透,人们的审美意识的提高,促进了烹饪饮食的发展,做为一名合格的厨师,在精通各种烹调方法和技艺的同时,还必须懂得菜肴具有的属性,掌握菜肴的艺术创造的基本规律,不断求新。

本书中的菜肴作品遵循了食用与审美相结合的原则,将工艺美术规律与烹饪规律有机结合,在充分发挥烹饪原料美的前提下,灵活调动了烹饪技艺美,使之达到了一种区别于一般工艺美术的独特的烹饪艺术美。每一造型都可以让厨师们感到切实可行,举一反三。本书选用了各大菜系的名肴和各地著名的特色菜以及现代的创新菜。同时,还再现了第一、二、三届全国烹饪技艺大赛的部分优秀菜肴,从中可以看出,热菜造型艺术在继承传统的基础上,又呈现出五色斑斓的风采,真是美不胜收。前面部分对烹饪艺术造型规律作了理论性探索,后面部分每一造型又附有原料的配制加工和美学风格的说明,图文并茂。望此书的出版能够成为厨师们的知音。

周明扬

1994年2月



热菜造型艺术规律

一、热菜造型艺术的表现形式

1. 自然形式..... (2)
2. 图案形式..... (3)
3. 像形形式..... (7)

二、热菜造型与色彩的关系

1. 菜肴色彩三要素..... (10)
2. 热菜色彩构成规律..... (11)

三、热菜造型与盛器的选用

1. 单色盘..... (14)
2. 几何形纹饰盘..... (14)
3. 像形盘..... (15)

热菜造型实例

一、自然造型

1. 四喜瓢鸭梨.....	(18)	19. 绣珠番茄鱼.....	(54)
2. 蒲塘情趣.....	(20)	20. 三丝鱼卷.....	(56)
3. 扒白菜.....	(22)	21. 珊瑚鳊鱼.....	(58)
4. 脆皮班脂.....	(24)	22. 三味细鳞.....	(60)
5. 娥媚鸳鸯脯.....	(26)	23. 双味黄鱼.....	(62)
6. 鹤巢田鸡松.....	(28)	24. 鱼香鲤鱼.....	(64)
7. 菜包里脊.....	(30)	25. 五谷丰登.....	(66)
8. 明虾双味.....	(32)	26. 翠花鱼珠.....	(68)
9. 三色龙虾.....	(34)	27. 豆瓣鲫鱼.....	(70)
10. 白炒龙虾片.....	(36)	28. 兰花甲鱼.....	(72)
11. 龙头松塔虾.....	(38)	29. 黄焖鱼翅.....	(74)
12. 椒麻汁鲷鱼.....	(40)	30. 奶油扇贝.....	(76)
13. 白汁鲷鱼片.....	(42)	31. 桃花蛭子.....	(78)
14. 双鳃戏水.....	(44)	32. 一品海参.....	(80)
15. 软溜黄瓜鱼.....	(46)	33. 莴笋炒鲍片.....	(82)
16. 象牙龙骨鱼.....	(48)	34. 糯米全鸭.....	(84)
17. 糖醋鲤鱼.....	(50)	35. 荷花生扣鸡.....	(86)
18. 四辣果味鱼.....	(52)	36. 淡糟香螺片.....	(88)

二、图案造型

37. 茭白虾片	(92)	58. 葱油鹿筋	(134)
38. 苔菜网鸭卷	(94)	59. 人参鸭	(136)
39. 牡丹鱼肚	(96)	60. 小包荷香鸭	(138)
40. 扒玉米笋菜心	(98)	61. 金盅双虾	(140)
41. 菊花滑鸡柳	(100)	62. 葵花鸭片	(142)
42. 炒云豆鸡丝	(102)	63. 火燎鸭心	(144)
43. 红扒驼蹄	(104)	64. 千岛海鲜卷	(146)
44. 水晶虾片	(106)	65. 清烩黄耳	(148)
45. 牡丹鲜贝	(108)	66. 金杯泥鳅鱼	(150)
46. 素扒全菜	(110)	67. 干烧活明虾	(152)
47. 油爆鸡丁	(112)	68. 百花雪耳鱼	(154)
48. 红扒牛鞭	(114)	69. 杨梅芙蓉	(156)
49. 双味太极里脊丝	(116)	70. 银花熊掌	(158)
50. 香菇鸡环	(118)	71. 荷香茄虾仁	(160)
51. 宫灯照明珠	(120)	72. 软烧仔肚	(162)
52. 龙子鱼米	(122)	73. 裙边鸽蛋	(164)
53. 溜雪里虾仁	(124)	74. 凤腿鲜鲍	(166)
54. 金菇绣球	(126)	75. 玉兔海参	(168)
55. 翠珠鸭舌	(128)	76. 八宝海参	(170)
56. 赛瑶池	(130)	77. 红梅菜胆	(172)
57. 炸板虾	(132)	78. 古寺豆腐	(174)

79. 椒麻鲜蛭	(176)	102. 田鸡玉珠	(222)
80. 五彩明虾	(178)	103. 白菊绿叶	(224)
81. 鲜贝鲍鱼	(180)	104. 虾仁笋花	(226)
82. 鸡汁原壳鲍鱼	(182)	105. 金鱼莲花鱼肚	(228)
83. 鲜花豆腐	(184)	106. 双色鱼花	(230)
84. 芙蓉八宝豆腐	(186)	107. 鸳鸯烩燕窝	(232)
85. 一品豆腐	(188)	108. 鸡汁透味参鲍	(234)
86. 虾仁豆腐	(190)	109. 油爆双花	(236)
87. 菊花豆腐	(192)	110. 凤尾虾球	(238)
88. 桃花香扇	(194)	111. 凤尾虾卷	(240)
89. 灯笼海参	(196)	112. 葫芦双味鸡	(242)
90. 花篮海参	(198)	113. 白脱龙利	(244)
91. 凤尾鸡椒	(200)	114. 香炸鳗鱼串	(246)
92. 菊花鸡片	(202)	115. 两鲜茶敬	(248)
93. 双龙相会	(204)	116. 荷包鱼翅	(250)
94. 夏蝉鲜贝	(206)	117. 玉树麒麟鲍	(252)
95. 宫宝鱼柳	(208)	118. 家常翅掌	(254)
96. 桂花烩竹荪	(210)	119. 珍珠玉米笋	(256)
97. 珍珠玉米鱼	(212)	120. 芙蓉鲜贝	(258)
98. 锅贴荷花乳饼	(214)	121. 紫鲍扇贝	(260)
99. 嘉禾雁扣	(216)	122. 梅花鱼肚	(262)
100. 金饺驼掌	(218)	123. 白玉桃花	(264)
101. 春晓号角	(220)	124. 莲花素烩	(266)

125. 八宝杏冻	(268)	128. 蒜枣焖河鳗	(274)
126. 金陵扇贝	(270)	129. 凤巢白鳗	(276)
127. 素烧海参	(272)		
三、象形造型			
130. 菊花鱼翅	(280)	148. 鹌蚌相争	(316)
131. 独菊吟寂	(282)	149. 孔雀雪丽明虾	(318)
132. 金鱼百合	(284)	150. 凤翼四宝	(320)
133. 菊花鳗鱼	(286)	151. 夏果龙虾球	(322)
134. 炸虾枣	(288)	152. 陈皮醉蟹	(324)
135. 漓江春色	(290)	153. 万年鸭舌	(326)
136. 蟹粉珊瑚	(292)	154. 金鱼仙掌	(328)
137. 山石脆鲢	(294)	155. 鸭梨鸡腿	(330)
138. 橘子葡萄鱼	(296)	156. 佛手海参	(332)
139. 佛手鱼香虾	(298)	157. 鸳鸯鸡脯	(334)
140. 奶腐玉扇	(300)	158. 石榴明虾	(336)
141. 宫灯肉丝	(302)	159. 菇鸭戏水	(338)
142. 花篮大虾	(304)	160. 葵花鲜蟹	(340)
143. 锅煽莲藕	(306)	161. 百鸟朝凤	(342)
144. 托蒸比目鱼	(308)	162. 琵琶大虾	(344)
145. 湖鲜桃仁饼	(310)	163. 八宝鹌鹑	(346)
146. 西施紫蟹	(312)	164. 珊瑚玉兔	(348)
147. 孔雀开屏翅	(314)	165. 雀巢牛肉丝	(350)

166. 元宝大虾	(352)	175. 花篮鱼	(370)
167. 金鱼赏花	(354)	176. 飞燕归巢	(372)
168. 蛟龙鲤鱼	(356)	177. 金毛狮子鱼	(374)
169. 松鼠鳜鱼	(358)	178. 碧波龙舟	(376)
170. 麒麟鳜鱼	(360)	179. 猴王闹龙宫	(378)
171. 五香熏鱼	(362)	180. 霸王别姬	(380)
172. 银丝鳜鱼	(364)	181. 脆皮八宝葫芦鸭	(382)
173. 欢乐喷喷鱼	(366)	182. 荷叶新凤鸡	(384)
174. 茄汁蛙鱼	(368)	183. 鸳鸯鸡	(386)

四、盛器与菜肴造型

184. 白汁鲷鱼	(390)	195. 白卤鲜虾	(412)
185. 明珠鱼排	(392)	196. 翠竹粉蒸鲰鱼	(414)
186. 香油石鳞	(394)	197. 珍宝密瓜船	(416)
187. 菊花凤翅	(396)	198. 九转大肠	(418)
188. 凤尾玉串	(398)	199. 疯龙驾官车	(420)
189. 海鲜含珠	(400)	200. 仙雀献宝	(422)
190. 炒芙蓉蟹黄	(402)	201. 竹筒炖牛蛙	(424)
191. 西汁牛肉片	(404)	202. 凤梨双丝	(426)
192. 龙船珍宝	(406)	203. 大千樱桃田鸡	(428)
193. 异味方干	(408)	204. 珍珠花篮	(430)
194. 鲑鱼肉丝	(410)	205. 炸溜斑片	(432)

热菜造型艺术规律

热菜与冷菜不同,其显著特点就是趁热食用,要求以最简、最快的速度进行工艺处理,这就决定了热菜造型既要简洁、大方,又不能草率、马虎,虽不耐久观,但必须耐人回味。因此,认真研究、探讨热菜造型艺术规律是本书的主要课题。

热菜是筵席的主体菜肴,决定筵席档次高低,好坏的关键所在。成功的热菜以精湛的工艺、娴熟的刀工、优雅的造型、绚丽的色彩效果令人倾倒,使得筵席高潮迭起,情绪热烈。所以说热菜造型艺术是饮食活动和审美意趣相结合的一种艺术形式,既有技术性,又有观赏性。

构成热菜造型的基本条件,一是切配技术,二是烹调技术。其中,切配技术是构成热菜造型的主要条件。一般菜肴的制作,都要经过原料整理、分档选料、切制成形、配料、熟处理、加热烹制、调味、盛装等八个过程。切配技术使菜肴原料发生“形”的初步变化,烹调技术不仅使菜肴原料的“形”的变化更完善,而且使菜肴色彩更加鲜艳悦目。因此,掌握好切配技术与烹调技术是热菜造型的基础。

一、热菜造型艺术的表现形式

热菜造型艺术的形式丰富多采、千姿百态。它是通过利用工艺加工和原料特性给予人们以美的感觉,以满足人们精神享受,同时也起到了陶冶情趣、增进食欲的作用。造型的形式美是多种多样的,有自然朴实之美、绚丽华贵之美、整齐划一之美、节奏秩序之美和生动流畅之美……热菜造

型的形式一般采用:自然形式、图案形式、象形形式等。

1. 自然形式

自然形式热菜造型的特点是形象完整、饱满大方。烹调过程中,常采用清蒸、油炸等技法,基本保持了原料的自然形态。如“鲤鱼跳龙门”就是以自然形态造型的热菜。它是选用鲜活鲤鱼为原料,根据民间传说为题材,经构思、加工而成的。具体操作是:先取净鱼鳃泥,加鸡蛋清调味后蒸熟,塑造出龙门楼阁。然后挖去中心余料,空处填入干贝、虾仁,再稍加热后改刀,并原样放入盘一端。另将鲤鱼改小翻刀,挂硬糊放油中炸透,呈昂头翘尾姿态,放置盘中的龙门前,再将爆炒糖醋汁趁热浇在鲤鱼上。高热的糖汁在焦酥的鱼身上翻滚,鲤鱼昂首向上,龙门金黄高耸,形成一幅“鱼跳龙门”的热烈、欢快画面。又如菜肴“烤乳猪”、“樟茶鸭子”、“整鱼”、“整鸡”、“兰花圆鱼”、“烤全羊”、“炸虾”等,这些菜肴的形态要求生动自然,装盘时应着重突出形态特征最明显的、色泽最艳丽的部位,为了避免整体形状造成的单调、呆板,在菜肴的周围要添加适合的纹样,也可在整体原料的周围点缀装饰瓜果雕刻或拼摆制成的花草,以丰富菜肴的艺术效果。图1、图2说明了不同自然形式的装饰点缀方法。

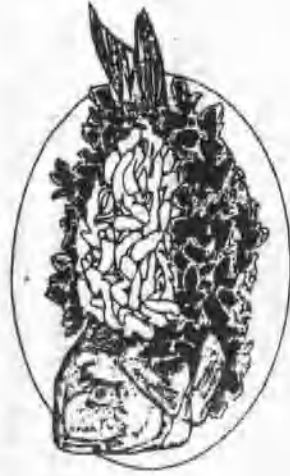


图1 椒麻鲫鱼

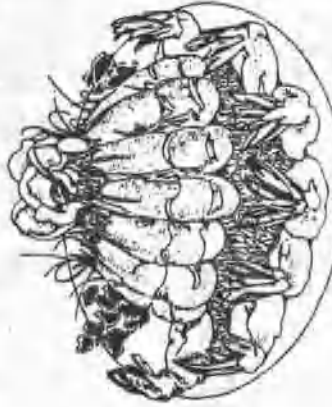


图2 明虾双味

2. 图案形式

图案形式的造型特点是多样统一,对称均衡。在热菜造型中图案装饰造型手法的运用较多,它可使菜肴形式变化达到典型概括、完美生动。这往往要求作者通过大胆的构思和想象,充分利用对称与平衡、统一与变化、节奏与韵律、对比与调和、夸张与变形等形式美法则,使菜肴通过丰富地几何变化、围边装饰、原料自我装饰等多种多样的形式,达到既美观大方,又诱人食欲的效果。

(1)几何图案构成:菜肴几何图案构成,是利用菜肴主、辅料,按一定的形式构图进行烹制塑造的一种装饰方法。在装盘时要求按一定顺序、方向有规律地排列、组合,形成连续、间隔、对应等不同形式的连续性几何图案。其组织排列有散点式、斜线式、放射式、折线式、波线式、组合式等。如“茭白虾片”一菜,见图3。

(2)围边装饰构成:围边装饰与几何图案装饰在艺术效果上有许多共同之处,不同的是在菜肴的周围装饰点缀各式名样的图形。如摆上色泽鲜形美的雕花和多种瓜果、绿叶等原料,用以美化菜肴,调剂口味。

围边装饰在制作工艺上不仅要注意菜肴的营养价值,更要重视其审美价值。故围边装饰具有以下四条原则:

- 口味上要注意装饰原料与菜品一致,形美味美。
- 围边原料必须卫生可食。
- 制作时间不易太长,以不影响菜品质量为前提。
- 围边原料色彩、图案应清晰亮丽,对比调和。

①围边原料:围边出于对美化菜肴的考虑,围边原料一般选用色彩艳丽的绿叶蔬菜和鲜新瓜果。原料来源广泛,成本费用低廉,一般根据不同的季节,选用应时的常见果蔬。其味多属鲜清淡,



图3 几何形菜肴

煎炸菜肴常配爽口原料,甜味菜肴喜以水果相衬。由于每道菜肴的不同风味特色,所用围边原料也有很大差异。用作围边雕花点缀的原料有:苹果、雪梨、菠萝、柠檬、广柑、橘子、黄瓜、胡萝卜、番茄、红苕、地瓜、洋葱、大葱、白萝卜、青萝卜、青笋、青椒、荷兰芹、茼蒿、西兰花等。各类蔬菜、瓜果原料在入锅装盘前均要进行洗涤,待制成后再放进咸鲜汁或糖水液中浸渍。

②围边装饰形式:围边装饰形式又分为平面围边装饰、立雕围边装饰和菜品围边装饰。

平面围边装饰:以常见的新鲜水果、蔬菜作原料,利用原料固有的色泽形状,采用切拼、搭配、雕刻、排列等技法,组合成各种平面纹样,围饰于菜肴周围,或点缀于菜盘一角,或用作双味菜肴的间隔点缀等,构成一个高低错落有致、色彩和谐的整体,从而起到烘托菜肴特色,丰富席面,渲染气氛的作用。平面围边装饰形式一般有以下几种:

1、全围式花边:是沿盘子的周围拼摆花边。这类花边在热菜造型中最常用,它以圆形为主,也可根据盛器的外形围成椭圆形、四边形等,其基本构图见图4。

1、半围式花边:半围花边即沿盘子的半边拼摆花边。它的特点是统一而富有变化,不求对称,但求协调。这类花边主要根据菜肴装盘形式和所占盘中位置所定,但要掌握好盛装菜肴的位置比例、形态比例和色彩的和谐。其基本构图形式见图5。

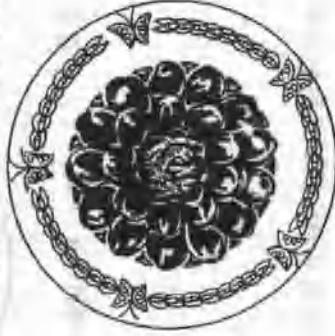


图4 红扒牛鞭

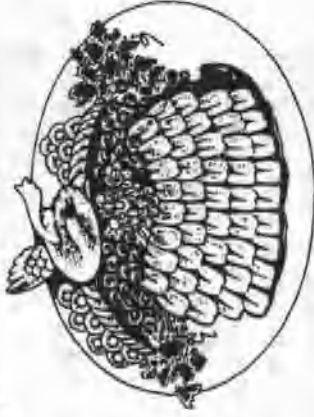


图5 翠珠鸭舌

Ⅱ、对称式花边：对称花边是在盘中制作相应对称的花边形式。这种花边多用于腰盘，它的特
点是对称和谐，丰富多采，一般对称花边形式有上下对称、左右对称、多边对称等形式。其基本构
图见图 6。

Ⅳ、像形式花边：根据菜肴烹调方法和选用的盛器款式，把花边围成具体的图形，如扇面形、
花开形、叶片形、花窗格形、灯笼形、花篮形、鱼形、鸟形等。其基本构图见图 7。



图 6 双鹤齐鸣

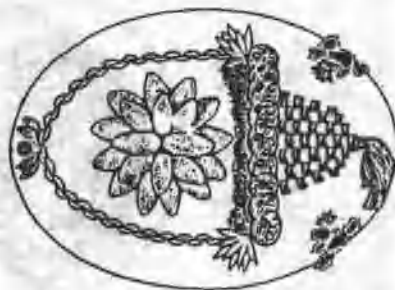


图 7 群虾争

V、点缀式花边：所谓点缀花边，就是用水果、蔬菜或食雕形式，点缀在盘子某一边，以渲染气
氛，烘托菜肴。它的特点是简洁、明快、易做，没有固定的格式。一般是根据菜肴装盘后的具体情
况，选定点缀的形式、色彩以及位置。这类花边多用于自然形热菜造型，如整鸡、整鸭、清蒸全鱼等
菜肴，点缀花边有时是为了追求某种意趣或意境，有时是为了补充空隙，如盘子过大，装盛的菜肴
不充足，可用点缀式花边形式弥补因菜肴造型需要导致的不协调、不丰满等。其基本构图见图 8。

VI、中心与外围结合花边：这类形式的花边较为复杂，是平面围边与立雕装饰的有机组合。常
用于大型豪华宴会、筵席中。选用的盛器较大，装点时应注意菜肴与形式统一。中心食雕力求精