

冷拼与点心造型



● 张仁庆 主编

中国轻工业出版社

目 录

冷拼与菜点造型概述

- 一、冷拼概述..... 张志广(1)
- 二、浅论菜点造型..... 林秀涉 王树亭(20)
- 三、菜肴的色调..... 吉林 于子龙(25)

优秀菜例选登

一、冷拼造型

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1. 竹梅赞..... (29) | 8. 迎客松..... (33) |
| 2. 秋海映月..... (30) | 9. 五星冷拼..... (33) |
| 3. 花篮..... (30) | 10. 花篮..... (34) |
| 4. 梅花冷盘..... (31) | 11. 岁寒三友..... (34) |
| 5. 双花篮..... (31) | 12. 什锦拼盘..... (35) |
| 6. 折扇..... (32) | 13. 松鼠葡萄..... (35) |
| 7. 什锦冷拼..... (32) | 14. 蝴蝶冷盘..... (36) |
| | 15. 金鱼闹莲..... (36) |
| | 16. 宝塔冷盘..... (37) |

17. 三扇冷盘.....	(37)
18. 菊花冷盘.....	(38)
19. 蝴蝶冷盘.....	(38)
20. 鱼乐.....	(39)
21. 鹤鹿同春.....	(39)
22. 西湖小景.....	(40)
23. 湖边行.....	(40)
24. 鲤鱼跳龙门.....	(41)
25. 金鱼戏莲.....	(41)
26. 双鱼.....	(42)
27. 蝶恋花.....	(42)
28. 麦穗冷拼.....	(43)
29. 牡丹冷拼.....	(43)
30. 春艳.....	(44)
31. 什锦宝塔.....	(44)
32. 什锦冷拼.....	(45)
33. 叶型冷拼.....	(45)
34. 三色冷拼.....	(46)
35. 八角拼盘.....	(46)
36. 什锦冷拼.....	(47)
37. 五彩拼盘.....	(47)
38. 松梅扇.....	(48)
39. 双喜临门.....	(48)
40. 孔雀开屏.....	(49)
41. 海锚冷拼.....	(49)
42. 荷塘鸳鸯.....	(50)
43. 秋色黄花.....	(50)
44. 南国风光.....	(51)

45. 竹苑.....	(51)
46. 松鹤延年.....	(52)
47. 金雀戏游.....	(52)
48. 花篮.....	(53)
49. 大丽花.....	(53)
50. 翠屏锦鸡.....	(54)
51. 骄傲的山羊.....	(54)
52. 八卦冷盘.....	(55)
53. 梅花冷盘.....	(55)
54. 如意寿桃.....	(56)
55. 四色冷拼.....	(56)
56. 三叶草.....	(56)

二、热菜造型

河鲜、海鲜类

57. 竹板鱼.....	(57)
58. 乌贼.....	(58)
59. 三吃鲜贝.....	(58)
60. 菊花鱼.....	(59)
61. 雏凤鲍鱼.....	(59)
62. 百花海参.....	(60)
63. 百花鱼肚.....	(60)
64. 菊花鱼翅.....	(61)
65. 百花鲍鱼.....	(61)
66. 鲍壳海螺.....	(62)
67. 清蒸赤贝.....	(62)
68. 红梅虾饼.....	(63)
69. 梅花鱿鱼卷.....	(63)
70. 百花鱿鱼.....	(64)

71. 珍珠鱿鱼	(64)
72. 天鹅回湖	(65)
73. 荷花鲜贝	(65)
74. 琵琶大虾	(66)
75. 兰花海参	(66)
76. 芙蓉虾	(67)
77. 红扒蛇排	(67)
78. 雀巢腰果鲜贝	(67)
79. 脆丝虾球	(68)
80. 雀巢鲜贝	(68)
81. 蛙鱼同池	(69)
82. 干烧鱼拼金钱虾饼	(69)
83. 金钱虾圆	(70)
84. 茄汁虾	(70)
85. 玉米鳊鱼(棒子鱼)	(71)
86. 双味鱼	(71)
87. 珍珠鱿鱼	(72)
88. 蒲棒鲜贝	(72)
89. 燕归故里	(73)
90. 桃形鱼线	(73)
91. 鸡腿鲜贝	(74)
92. 百燕归巢	(74)
93. 脆炸蟹钳	(75)
94. 雪花蟹斗	(75)
禽 类	
95. 葫芦鸡块	(76)
96. 花篮双仁	(77)
97. 芙蓉鸡腿	(77)

98. 龙凤呈祥	(78)
99. 葫芦鸡腿	(78)
100. 鸡腿海螺	(79)
101. 彩珠凤翅	(79)
102. 孔雀伏睡	(80)
103. 荷花鸡片	(80)
104. 胡萝卜花	(81)
105. 冬虫鸡块	(81)
106. 扒三宝	(82)
107. 象眼鹌鹑排	(82)
108. 脆管鸡米	(83)
109. 玉兔萝卜	(83)
110. 葫芦鸡丝	(84)
111. 重九秋菊	(84)
112. 百花鸡片	(85)
113. 东江盐焗鸡	(85)
114. 百花鸡枣	(86)
115. 荷花扣鸡	(86)
畜 肉 类	
116. 凤蝶里脊丝	(87)
117. 提篮	(88)
118. 冬瓜蝴蝶	(88)
119. 百宝咕嚕肉	(89)
120. 银芽荷包	(89)
121. 菜心肘子	(90)
122. 兰花牛冲	(90)
123. 福寿冬瓜	(91)
124. 香水梨	(91)

125. 竹香西虾…………… (92)
 126. 雀巢里脊丝…………… (92)
 127. 百花驼蹄…………… (93)
 128. 群鹤驼掌…………… (93)
 129. 玉兔献宝…………… (94)
 130. 红梅菜胆…………… (94)

豆腐类

131. 海南晨曲…………… (95)
 132. 立体腐块…………… (96)
 133. 海鲜豆腐箱…………… (96)
 134. 八宝豆腐盒…………… (97)
 135. 海鲜豆腐箱…………… (97)
 136. 珍珠鲜带子…………… (98)
 137. 兰花豆腐…………… (98)
 138. 杏仁豆腐…………… (99)
 139. 太极八宝豆腐……… (99)

食用菌及蔬菜

140. 宫灯马蹄…………… (100)
 141. 双钱香菇…………… (101)
 142. 丰收…………… (101)
 143. 珍珠干巴菌…………… (102)
 144. 炆瓜条…………… (102)
 145. 熊猫啃笋…………… (103)
 146. 金钱冬瓜…………… (103)
 147. 蝴蝶冬瓜…………… (103)
 148. 菜篮子工程…………… (104)

149. 金鱼戏莲…………… (104)

三、甜食及面点造型

甜食类

150. 蜜汁梅花…………… (105)
 151. 蜜枣银耳…………… (106)
 152. 梅花果冻…………… (106)
 153. 鲜花果冻…………… (107)
 154. 蜜汁元宝…………… (107)
 155. 寿比南山…………… (108)
 156. 莲花呈瑞…………… (108)

面点类

157. 春华秋实…………… (109)
 158. 甜果盈篮…………… (110)
 159. 雏鸡归巢…………… (111)
 160. 元宝酥(招财进宝)…… (111)
 161. 奇石盆景…………… (112)
 162. 五色土…………… (112)
 163. 湖光山色…………… (113)
 164. 什锦花点…………… (113)
 165. 传统面点…………… (114)

封面、封底、封三菜例

166. 奔…………… (115)
 167. 松仁鱼米…………… (115)
 168. 福祿有余…………… (115)
 169. 蝶恋花…………… (115)
 170. 牡丹围蝶…………… (115)

冷拼与菜点造型概述

一、冷拼概述

张志广

(一) 冷拼技术的由来和发展

冷菜拼摆又叫冷拼,是指经过加工成熟晾凉再调味或只调味不加热即可食用的菜肴。其特点口味甘香、清脆爽口、回味无穷,是各种宴席不可缺少的菜肴。冷拼不但口味丰富,而且用多种原料拼摆,色彩艳丽、造型美观,表现了烹饪装盘艺术的特色。它的图案美、色彩美得到人们普遍的喜爱,在各种宴席中起到重要作用。人们常说,良好的开端等于成功的一半。由于冷菜是宴席中的第一道菜,其质量的好坏对于整个宴席菜肴的评价,有很大影响。一桌高水准冷菜不但能烘托宴席气氛,给人艺术享受,同时也提供了精美的食物。

我国冷菜拼摆艺术,历史悠久。它是我国烹饪技术宝贵遗产,是在长期实践中创造出的一门食品艺术。在先秦时就已出现了早期拼盘,但只做为祭品陈列,并不食用。到了唐宋

年间,拼盘成了酒宴的佳肴。当时有用五种肉拼制的“五生盘”,还有用鱼类食品拼成形似牡丹花的“玲珑牡丹”。最有代表性的是大型风景冷盘“綢川图小样”二十景。其冷盘用鲈、鳊、鳙、脯、酱、瓜、蔬等多种原料拼制而成。每只盘内拼成一景,然后将二十盘风景混然一体地构成“綢川别墅”风光。其丰富的原料,巧妙的构思,加以精湛的刀功,充分显示了古代劳动人民的聪明才智。

现在我国厨师在继承传统的技艺上有了更新的发展。随着旅游事业的发展,烹饪高手不断涌现,冷菜拼摆推陈出新,全国各大饭店、宾馆、饭庄、酒楼相继培养出很多专门从事冷菜烹饪的技术人员,使冷拼技艺之花开放得更美、更鲜艳。

(二) 冷拼的主要材料及制作方法

用在冷菜拼摆的多为加工成熟的原料,制作方法各不相同,风味各异。冷菜拼盘的部分原料常用卤、拌、炆、腌、卷、冻等技法制成。下面根据具体的拼摆要求介绍一些菜肴的制作方法,供读者参考。

1、卤菜制法

卤菜就是将加工好的原料放入配制成的卤水中煮熟,使食物渗透卤汁,增加香味和色泽的一种制做方法。用这种方法卤制的菜肴具有独特的风味。在各种卤菜拼盘中,卤水是必不可少的主要原料之一。

卤菜用的卤水分三种,即:红卤水、白卤水、一般卤水。

(1) 卤水的配制方法

① 红卤水的配制

配料:清水5000克,酱油1000克,黄酒500克,冰糖750克,精盐100克,甘草15克,花椒25克,丁香25克,葱50克,生姜50克,大料25克,大小茴香、桂皮共30克。将各种香料装入布袋内扎好备用。

操作方法:将葱、姜、大料放入油锅内炆锅,出香味后加入盐、料酒、酱油、糖和水。烧开后撇去浮沫,放入五香料袋,用温水煮1小时左右,卤水即成。

② 白卤水的配制

配料:清水5000克,盐200克,大小茴香、桂皮各25克,甘草50克,姜25克,花椒25克,绍酒500克。

操作方法:先将盐放入水中搅拌,再上火烧开,撇去浮沫倒出。去掉锅底泥沙杂质后,再倒回锅中。加入五香料袋、料酒、鲜姜(拍破),与原料一同下锅,卤水即制成。

③ 一般卤水的配制

配料:清水5000克,精盐200克,草果50克,甘草50克,花椒25克,姜25克,大小茴香、桂皮少许,红曲米200克。

操作方法:将各种香料装入口袋扎好,放入开水锅中,红曲米另装一口袋,扎好后放入锅中,再放入各种调料,用温水煮1小时即成一般卤水。

(2) 卤水的使用与保管

一般使用过的卤水含有丰富的可溶性蛋白质,随着使用次数增多,不断地更新香料和调味品,所以卤汁保持的时间越久,卤水味道越香醇。这种长期保存而且反复使用的卤汁就是老卤,俗称老汤。保管卤汁应做到三点:

① 使用卤汁时,首先将生鲜原料用开水煮一遍,除去血水,然后放入卤汁中卤制。

② 卤好原料后要撇净汤面的油脂，捞净锅内的原料，除去残渣。每隔几天进行彻底加热。

③ 清理干净的卤汁避免用手接触，防止污染变质。对碱性大或油脂多的原料要处理后再投入卤汁中。

(3) 卤菜的制作

1) 卤牛肉

① 将牛腱子肉用水洗净，改刀成大块，放入开水锅中煮10分钟捞出。

② 将牛腱子肉放红卤水中，大火烧开。去浮沫后小火煮4~5小时，至牛肉用手掐即透为止，捞出抹香油晾凉即成。

2) 白卤鸡

① 将加工处理好的肉鸡洗净，放入开水锅中煮3分钟捞出。

② 再将鸡放入白卤水中大火烧开，改中火煮40分钟，捞出抹香油晾凉即成。

3) 卤猪口条

① 将猪口条洗净，放入开水中稍烫。用小刀刮净舌苔洗净。

② 放入开水锅煮10分钟捞出。再放入红卤水中，用大火烧开，移小火煮90分钟捞出，抹香油晾凉即成。

4) 卤鸭

① 将加工处理好的净填鸭放入开水中煮10分钟捞出。

② 将填鸭放入一般卤水(红曲卤)中，煮45分钟捞出，抹香油晾凉即成。

5) 卤猪肉

① 净猪瘦肉改刀成大块洗净，放入开水锅中煮10分钟捞

出。

② 将瘦肉放入红卤水中煮2小时，捞出，抹香油晾凉即成。

6) 卤猪肚

① 将猪肚用盐和醋反复搓揉，除去粘液及腥臊味，洗净。

② 将肚里翻出向外，放入锅内加少许明矾煮10分钟捞出，再放入开水中，煮1小时后捞出，将肚里翻回，撕去外表脂肪洗净。

③ 将处理好的猪肚，放入白卤水中煮3小时后捞出，抹香油，晾凉即成。

7) 卤猪心

① 将生猪心放入清水中，用手挤压出内部血水，洗净。放入开水锅中煮10分钟。

② 再将猪心放入红卤水中煮90分钟，捞出，抹香油，晾凉即成。

8) 卤猪肝

① 将猪肝用刀在厚的部位划出刀口，洗去血水。放入开水锅中煮5分钟捞出。

② 放入红卤锅，用大火烧开后，改小火煮60分钟，捞出，抹香油，晾凉即成。

9) 罗汉肚

① 将加工处理好的猪肚洗净，放入开水中，煮10分钟捞出。

② 将猪瘦肉、猪口条、猪肉皮煮六成熟，切成片，肉皮切条，放入容器内加入糖色、甜面酱、精盐、香油、料酒、五香粉、白糖、葱姜米、花椒泥，搅拌均匀成馅。

③ 把拌好的馅装入肚内，用竹签或筷子别好口，或用线缝好口，放入卤锅中，大火烧开后，改小火煮2小时捞出，用重物压平，抹香油，凉后切片上桌。

2、炆菜制法

(1) 炆黄瓜皮卷、黄瓜心卷

① 将黄瓜洗净切段放容器内加盐稍腌。然后用刀片出瓜皮和瓜心片。用开水稍烫后，用凉开水过凉，放入容器内加少许精盐、味精拌匀，再逐片卷成瓜皮卷，整齐排在容器内。

② 油勺上火放入花生油，烧热放入葱段，改小火炒出葱香味后，放入花椒炸香。滤去葱和花椒，趁热浇在反皮和瓜心卷上。

(2) 炆发菜

① 将发菜用冷水发透，摘去杂质洗净，放开水中，加盐、毛姜水煮3分钟，捞出控去水分。

② 将炸好的葱椒油浇在发菜上，放少许味精拌匀即成。

(3) 炆海带

① 将发好的海带切宽条洗去粘液，放入开水中加盐、味精、葱椒油煮10分钟捞出。

② 勺上火炸出葱椒油，浇在海带上，再加入盐、味精拌匀即成。

(4) 葱油草菇

① 将草菇罐头打开，倒入开水锅中，加葱姜、料酒煮3分钟，捞出控净水分。

② 另起锅下入花生油，烧热放入葱段移小火炒出葱香味，捞出葱段，将油倒在草菇之上，加味精、少许盐拌匀即成。

(5) 炆猴头蘑

① 将发好的猴头去掉老根，片成片，放入碗内。加精盐、味精、料酒、葱姜、高汤，上屉蒸透，取出控出汤水。

② 起锅放入花生油烧热，下入花椒、葱段，移小火炒出香味后捞出花椒、葱段，将油倒在猴头蘑之上，拌匀即成。

(6) 葱油鸡脯

① 将肉鸡洗净放入锅内，用开水煮5分钟捞出。放入盆内加葱、姜、料酒、盐、香菇、高汤上屉蒸透，取出晾凉，拆下鸡脯，片成片，码入盘中。

② 起锅放入花生油，烧热下入葱段，改小火炒出葱香，捞出葱段，再下入高汤、葱米、味精、盐，调成葱油汁浇在鸡脯上即成。

3、腌菜制法

(1) 盐水虾钱

① 将虾钱去皮，去沙线洗净，下入开水中焯过捞出。

② 勺内另入水，水烧开放入盐、花椒、葱姜、虾钱、料酒，去掉浮沫，煮开，连汤倒入盆中，冷后食用。

(2) 盐水鸡蛋、盐水鸽蛋

① 鸡蛋上火煮熟后，去皮放入容器内。

② 鸽蛋打入小勺内，上屉蒸熟，取出放入碗中。

③ 将水烧开，放入葱、姜、盐烧开，去掉浮沫。分别将盐水倒入放鸡蛋的容器中和放鸽蛋的碗中，腌渍入味即成。

(3) 盐水冬笋

① 将嫩笋尖一剖两开，放入开水中，煮3分钟捞出。

② 另起汤勺放入清水烧开，放入精盐、料酒、味精、葱、姜、冬笋，煮10分钟连汤一起倒入容器内，浸泡入味即成。

(4) 醉腌冬笋

① 将冬笋嫩尖改刀成条，勺上火，加清水烧开，煮2分钟捞出。

② 锅内入清水烧开，放入精盐、糖、姜、水煮10分钟，倒入容器中，再将黄酒倒入，搅匀浸入味即成。

(5) 泡青红椒、胡萝卜

① 将菜坛洗净晒干。再将青、红椒、胡萝卜洗净，大椒去籽去蒂，胡萝卜去皮切条，放入容器中加盐，腌出一部分水分，挤干，放置通风处晾干水备用。

② 将清水烧开，放入红糖搅化，再放入洗净的干红辣椒，然后下入精盐、花椒，搅匀晾凉后，放白酒、胡萝卜、青红椒，盖上盖，在边口处加少量水密封，放温暖处泡1~2天，即可食用。

(6) 酸辣黄瓜皮

① 将黄瓜洗净，切成段，加盐腌制5分钟，皮表面稍软时用刀片出瓜皮。放入容器内，加白糖、白醋。

② 干辣椒泡开，去籽、去把、切成丝，上锅炸成金黄色，倒在瓜皮之上，拌匀腌1天即可食用。

(7) 糖醋萝卜卷

① 将心里美萝卜去皮洗净，顶刀切大薄片，用盐腌出水分后挤干，放入容器。

② 再将白糖、白醋放入容器内，腌透后卷成卷。

4、拌菜制法

(1) 拌鸡丝黄瓜丝

① 将熟鸡脯用手撕细丝，黄瓜洗净消毒切丝。

② 放入碗内，将盐、味精、香油、高汤调成的卤汁，倒入碗

内拌匀即成。

(2) 拌黄瓜青笋

① 青笋去皮洗净入开水中焯过，黄瓜洗净消毒后一剖两开，顶刀切片。

② 放入容器内加精盐、味精、香油拌匀即成。

(3) 油吃黄瓜

① 将黄瓜洗净消毒，用刀将黄瓜改成蓑衣花刀。放入容器加盐，稍腌去掉盐水。

② 起锅放花生油、白糖炒化。加少量水烧开后点少许醋，调成油汁。然后将油汁倒入容器内，将炸好的辣椒丝和红油浇在黄瓜之上，腌透即成。

(4) 拌银耳

① 将水发银耳去掉老根，洗净，用开水焯过，控干水分，再加入盐、味精、香油拌匀即成。

5、卷菜制法

(1) 鸡蛋卷

① 将鸡脯肉洗净，去筋，斩成茸，放入容器内，加料酒、盐、味精、蛋清、湿淀粉、大油及葱、姜水，向一个方向打搅上劲。

② 鸡蛋去清留黄打匀，摊出蛋皮铺平，将鸡茸摊在上面抹平，然后从一端卷起，用布包好，上屉蒸，取下晾凉，剥去布即成。

(2) 如意鱼卷

① 将鱼洗净用刀沿大脊骨两侧剔下鱼肉，去皮洗净斩成细茸，放入容器内，加料酒、盐、味精、淀粉、蛋清、葱、姜水，向一个方向搅动。边搅边下入大油直到打上劲为止。

② 鸡蛋打开，去蛋清，留蛋黄倒入碗内抽匀。用油勺摊出蛋皮，摊平，将鱼茸铺在蛋皮上抹平，取紫菜铺在鱼茸之上。紫菜上再抹薄薄一层鱼茸之后，从两端向中间对卷，包上净布上屉蒸熟取出。去掉布晾凉，切开，刀口处，花纹呈如意形。

(3) 紫菜肉卷

① 将猪通脊去掉板筋斩成茸，加盐、料酒、湿淀粉、蛋清及葱、姜水，边抽打边倒入化好的大油，直到打上劲为止。

② 取紫菜一张铺平，将肉馅铺在紫菜之上，抹平，卷成卷，上屉蒸熟，晾凉即成。

6、冻菜制法

(1) 猪皮冻

① 将生猪皮用刀刮去油污、杂毛洗净。放入开水中煮2分钟捞出切成条。

② 取容器将猪皮放入，加适量水、姜片，上屉蒸5小时后取出，将蒸烂的猪皮捞出，汤汁过滤晾凉，下冰箱即凝结成猪皮冻。

用此方法可制做水晶肘、水晶鸡、水晶鸭等。

(2) 琼脂冻

① 将琼脂洗净泡软，放入容器内，加适量水，上屉蒸化。取出晾凉即可凝结成琼脂冻。

用此方法可制成什锦果冻、西瓜酪、杏仁豆腐等，但制作时要根据品种不同适量加水，来决定成品的老、嫩。

7、其他

(1) 鸡油冬笋

① 净冬笋切滚刀块。用开水焯过，另起锅，加入花生油，

烧热放入葱、姜，炒出香味，放入少量高汤、盐、料酒、味精调成汁放入冬笋，用火煨至入味后，滤出汤汁，倒入容器内，淋上鸡油即成。

(2) 叉烧肉

① 将猪后腿肉切条，打一字刀口，放入容器加盐、料酒、白糖、葱、姜、花椒、酱油腌4小时。

② 油勺上火，入花生油烧热，将肉块下锅炸成金黄色捞出控净油。

③ 将红曲米放入汤勺中，加水煮出红色。再将红曲米滤去，加入糖、盐、酱油少许。葱、姜、料酒烧开，打去浮沫。放入肉块，用大火烧开后改小火焖煮成熟。之后再用大火将汁收浓，取出晾凉即成。

(3) 蛋黄松

① 将鸡蛋打开，去掉蛋清，只用蛋黄，倒入碗中，加盐打匀。

② 油勺擦净，放入花生油，上火烧3~4成热时，左手向锅内倒蛋黄液，右手用筷子向一个方向快速搅动，蛋黄呈茸状浮到油面时稍炸几秒钟立即捞出。控净油倒在干净布上，用手拧去油脂，放入盘中抖散晾凉即成。

(4) 蒸蛋黄糕、蛋白糕

① 将鸡蛋打开分别将蛋黄、蛋清各装碗中，加入盐、味精搅散打匀。另取两只碗抹一层花生油将蛋清、蛋黄分别倒入。

② 放入蒸锅大火顶上气后，用小火慢慢蒸熟，中途可放几次气，以免起蜂窝影响质量。蒸熟后，出屉取出蛋糕晾凉即成。

(5) 酱汁鱼条

将整鱼用刀沿大脊骨从两侧剔下鱼肉，去皮切成鱼条，放入蒸过的黄酱、料酒、姜水焗出香味，放入白糖、高汤、调成酱汁后，将鱼条下锅，大火烧开改小火煨烤，待鱼入味烤透之后，将鱼条捞出，再将部分余汁用大火收浓，淋上香油，浇在鱼条上，再撒上姜末即成。

(6) 油焖香菇

- ① 将水发香菇去柄，洗净泥沙，上屉蒸透。
- ② 油勺上火，放入花生油，烧热下入香菇，滑一下捞出。
- ③ 勺内留底油加糖稍炒，放入料酒、葱姜水、酱油、盐、高汤、味精，然后下入香菇，用小火焖制，然后用大火将汁收浓，起勺，淋明油，倒入盘内晾凉即成。

(7) 核桃蘸

- ① 将核桃仁用温水泡10分钟，用竹签剥去外皮晾干。
- ② 油勺上火，加入花生油，放入核桃仁炸酥。
- ③ 汤勺上火，放入白糖，加适量水将糖熬化，呈金黄色，变浓时将炸好的核桃仁放入。翻勺使桃仁均匀裹满糖液，倒入盘中晾凉用手掰开即成。

(三) 刀工在冷拼中的运用

冷菜的制做分刀技加工和拼摆二个步骤。不论制做哪种冷菜，离不开刀工。刀工运用得当，可使冷菜入味三分，并且外形完整，美观大方，可达到增进客人食欲的目的。

冷菜所用的刀法讲究、细腻、精制。由于要加工的原料多为熟料，对各种原料做到心中有数，才能做到下刀准确，得心应手。下面介绍制做冷菜、拼盘常用的几种刀法和特殊刀法。

1、常用刀法