

北京天厨烹调学校
梅方烹饪大全

食雕与拼盘



北京天厨烹调学校

食雕与拼盘

梅 方 著

食雕与拼盘

梅 方

世界图书出版公司 出版

(北京朝内大街 137 号)

北京景山学校印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

1992年5月 第1次印刷 5印张

ISBN 7—5062—1474—1/Z·59

定价：4.50元

前 言

《梅方烹饪大全》经过几年的努力，终于开始与读者见面了，所谓烹饪大全，它是集烹饪理论、烹饪艺术、烹饪文化、烹饪知识、烹饪技术、烹饪营养、饮食卫生等各方面的烹饪知识于一炉，构成一个既有理论、又有实践，既有文字，又有图形，一个系列的，广全的，中华烹饪丛书。

《梅方烹饪大全》共计十多个分册，其总体结构如下：

烹饪理论部分：包括中国烹饪原理分册。

烹饪艺术部分：包括中国烹饪艺术、中国烹饪设计、中国菜的造型三个分册。

烹饪文化部分：包括中国饮食文化分册。

烹饪知识部分：包括烹饪原料知识、烹饪与营养、防止食物中毒三个分册。

烹饪技术部分：包括山东菜、广东菜、四川菜、江苏菜、大锅菜、面点、食雕与拼盘、冷饮冷食共五个分册。

在编著《梅方烹饪大全》的过程中，作者溶合了文化、哲学、美学、艺术、美术、设计、宗教、历史、地理、生物、建筑、物理、数学、化学、医学、营养学等各门类知识。这套《梅方烹饪大全》可说是一项中国烹饪的系统工程。

《梅方烹饪大全》具有下列特点：

1. 广全性

本套烹饪大全把传统的中华烹饪，从技术上升到科学；

从技艺上升到艺术创作和艺术设计，从动物生理本能上升到人类文化现象。因此，从知识的系统上来考虑是广全而完整的。

本套烹饪大全在技术方面，包含了四大风味（川、苏、粤、鲁），以及近代兴起的食雕拼盘，为了方便机关部队食堂，还有大锅菜的制作。

在知识性方面，专有烹饪营养、防止食物中毒分册。

2. 图解性

作者在介绍烹饪的时候，始终想到要用图形来辅助文字，以便让读者从形象上领悟技艺和问题。这一特点可以说是基本贯彻于《梅方烹饪大全》的始终。

对烹饪成品而言，最好是用彩色图片，但对于制作过程而言，线划图要优于摄影图片。因为线划图能表示操作过程的方向和动感、使表达的重点突出、比摄影图片清晰，书的成本亦低。

3. 可读性

烹饪本是一种让人领略情趣的技艺，《梅方烹饪大全》始终让读者在学习技术和艺术的时候，是在有兴趣的情绪下进行，难怪很多函授学员在学习本系列教材的时候，爱不释手，看了一遍还想再看几遍。作者要让读者在“吃”这套书的时候，也好象在品尝一次美味佳肴，有各种各样的“回味”。

即使是对于烹饪原理这样的分册，作者也尽量深入浅出，让读者在有兴味的情绪下去掌握烹饪技艺。

当然，对于这样一部庞大的烹饪系统工程，由于作者的知识有限，《大全》还有不够全面之处，例如对于面点部份

就比较单薄，以后当在再版时细分为京式、广式、苏式面点，或增加小吃分册。另外书中不当之处，或者印刷错误，敬请读者多多指出，来信请将稿寄北京北锣鼓巷千福巷天厨烹调学校收。

作者于1990.8.1北京天厨烹调学校

梅方烹饪大全丛书分册书名

中国烹饪原理
中国烹饪艺术
中国烹饪设计
中国饮食文化
图解烹饪原料
图解中国烹调技术
图解四大风味菜
图解食雕与拼盘（本书）
图解中国面点
图解大锅菜的制作
中国菜的造形
烹饪与营养
如何防止食物中毒
天厨名菜（全部彩图）

3

图解食雕与拼盘序言

本书用图解的形式介绍了87种食品雕刻、21种花式拼盘、30种冷菜的制备，以及几十种参考纹样。

在食品雕刻部分，参考了大量的近十年来海外中餐食雕的新品种，读者如能掌握，运用来创新菜点，将是十分有用的。

本书在同类国内版本中，最有利于读者领会和掌握，其所以如此，是本书将制作过程逐一图解化。

作者1991.1.1于北京天厨烹调学校

《梅方烹饪大全》在读者中的反响

北京天厨烹调学校利用《梅方烹饪大全》丛书对各地读者进行了烹调函授教学，经广大学员自学以后，得到全国社会各界的热烈欢迎，纷纷来信发表感想。

福建南平市纺织厂招待所吕良福说：“本校教材使人一目了然，易懂、易记。文笔简短而精悍，给人干净利落之感”。“教材的作者为全面提高我国厨师的烹饪技术水平，付出了辛勤的劳动，此套教材是厨师的一份珍贵资料，我作为厨师向梅方老师表示衷心的感谢”。

浙江的海军 316 艇吴昌来学员来信说：自从参加天厨学校的烹调函授学习后，我把学到的知识应用到日常的工作中去，从而把部队的一日三餐搞得有形有色有味，特别是节假日，用同样的钱搞出的饭菜比以前精美的多，得到了领导和战友的好评，并在全队评比中得到“先进伙房”的称号。

甘肃玉门农垦建筑公司招待所赵国顺说：过去我在书店买了很多烹调书，学后进步很小，这次学了天厨的教材，使我启发很大，懂得了调味、触感、懂得了盐、糖、醋在菜肴中的比例对口味的重要作用，很多烹调关键在其它书中找不到答案，而在梅方教材中迎刃而解了。这套教材是当今烹饪史上最宝贵的材料。下面我把一次做鱼的经历描写一下：

一天，有一家人要办喜事，来不及找饭馆的厨师，别人介绍我去作厨掌勺，到了主人家看我太年轻，特别担心鱼做不好，我说试试看吧！于是把函授教材中的知识加以运用，把鱼清洗、用黄酒、葱姜水腌去腥味，正式烹调时加进贵

酒、酱油、糖、醋、葱姜蒜、清汤、最后勾流欠上桌。娘家的客人来厨房说：今天的鱼特别好吃，比饭馆的还好，你是怎么做的，下次我儿子办喜事一定请这位师傅。

总之，其它方面收获也不少，我只花了70元，就把技术学到了手，实在很感谢。

徐州朱庄村读者赵玉喜来信说：拜读了《中国菜的造形》一书，心里非常钦佩，它丰富多采、变化万千，是一部前所未有的创作。这一作品在我们烹饪行业引起了很好的反响，促进了我们这些烹调爱好者的上进心。

许昌教师进修学院张红亮说：通过几个月的函授学习，使我真正得到技艺和理论双丰收，知识增强和工作实践均受益匪浅。这套教材，概述全面，见解独到新颖、可读性强，可谓开卷有益，确是提高烹饪专业人员水平的良师益友。此教材对我国烹饪事业的发展和完备提出了全新的综合论证和探索，对进一步提高我国烹饪事业向高层次发展，起到了积极的作用。

北戴河休养所食堂王长敏说：天厨13门课以基本的变化，应付时代的快速变化，体现出时代感，丰富多彩，变化万千，受到广大厨师们的好评，不管哪个厨师看到天厨的几本教材都说“好”，学起来越学越爱学。尤其是《图解四大风味菜的制作》，我们开招待用餐每天全是用的里面的，受到了各地休养员和开会用餐人员的好评。今后我一定珍爱天厨的教材，并义务宣传它的“好”。

河南巩县读者林开春说：读了《梅方烹饪大全》，如获至宝，顿开茅塞，令人手不释卷废寝忘食。并将学习心得写出不少。

从书中学到了大量以前没有学到的知识，它好比是一把打开中国烹饪宝库大门的钥匙，是作者对中国烹饪、对人类的一大贡献。

我以前也买了许多烹饪书，但始终还是天厨烹饪学校编印的更全面，更完整。

山东沂南部队惠忠田说：你校的烹调书在我们旅得到了较高的评价。我把书中学到的知识用到了我们连队的一日生活中，得到全连和全旅的高度评价，年终总结评为技术能手、优秀标兵，入了党，我的这些荣誉也得感谢学校。现在我回到了家乡，又按照您们书中的做法给家乡人做鲁菜，有的邀请我，有的打听你校的地址。

山东蒙阴姚允福说：“本人以前参加过三、二、一级厨师培训班，但都没有天厨函授所学的内容具体、深刻充实，通过学习，对东西南北中各大菜系的菜肴风格、口味特点，以及制作方法等方面都有比较系统的了解和掌握。梅老师确实把我领进了烹饪王国这个大门里来了，今后我要好好学习，成为一名符其实的高级厨师。

山东淄博农药厂学校王开田说：烹调的书，书店不少，但大多只介绍菜的做法，看后不得要领，并不能对烹饪这门技艺全面掌握，而天厨梅方这套教材却是图文并茂，深入浅出，内容广泛，既有烹饪原理的阐述，又有烹调技艺的介绍，还有菜点制作的传授，确是适合任何人来学习的好教材。

读完《大全》可以看出梅方老师对烹饪极有研究，一个人能编著这套十几本内容极其丰富且富有文采的书，实难以想象，一个人写一本书不算难，这可是十几本啊！可见其知

识的广博，总之是一套极富有实用价值和保存价值的书。

启 事

北京天厨烹调学校设有面授班、函授班，
出国人员速成班，发外文结业证，若需简章
可来信索取。

北京天厨烹调学校地址：

北京安定门内北锣鼓巷千福巷5号

电话：4016883

邮编：100009

联系人：吴 瑞

图解食雕与拼盘目录

一、食品雕刻

食品雕刻的作用

食品雕刻的原料

各种食品雕刻的技法

- 1.1 佛手花(一)(二)(三)(四).....(2)
- 1.2 果皮花.....(4)
- 1.3 茎绣球.....(5)
- 1.4 番茄花(一)(二).....(5)
- 1.5 荷花.....(6)
- 1.6 螃蟹.....(7)
- 1.7 蝴蝶.....(8)
- 1.8 小蛙.....(9)
- 1.9 小燕.....(9)
- 1.10 花葱(一)(二).....(10)
- 1.11 青蒜花.....(11)
- 1.12 胡瓜花.....(12)
- 1.13 辣椒花(一)(二).....(13)
- 1.14 腰花(一)(二)(三).....(14)
- 1.15 蝴蝶.....(17)
- 1.16 黄瓜花(一)(二)(三).....(17)
- 1.17 小花.....(19)
- 1.18 水萝卜花(一)(二)(三)(四)(五)

(六)	(19)
1.19 萝卜花	(23)
1.20 喇叭花	(23)
1.21 火腿花	(24)
1.22 卷包花	(24)
1.32 萝卜花(一) (二)	(25)
1.24 包花	(27)
1.25 绣球	(28)
1.26 玫瑰	(29)
1.27 折叠花	(29)
1.28 龙虾片花	(30)
1.29 雪莲	(31)
1.30 洋葱花(一) (二)	(32)
1.31 玉兰	(33)
1.32 剑兰	(34)
1.33 青蒜花(一) (二)	(35)
1.34 角花	(36)
1.35 凤梨船	(37)
1.36 花圈(一) (二)	(37)
1.37 鱼网	(39)
1.38 茄子花(一) (二)	(40)
1.39 柠檬扭	(41)
1.40 茄子小菊花	(42)
1.41 萝卜菊花	(42)
1.42 十二生肖	(43)
1.43 龙虾	(45)

1.44 螃蟹	(45)
1.45 神仙鱼	(46)
1.46 鸳鸯	(47)
1.47 金鱼	(47)
1.48 飞鹰	(48)
1.49 天鹅	(48)
1.50 小鸭	(49)
1.51 白天鹅	(49)
1.52 鹭	(50)
1.53 跃鱼	(50)
1.54 鱼美人	(51)
1.55 渔翁	(51)
1.56 金龟	(52)
1.57 龙舟	(52)
1.58 龙柱	(53)
1.59 龙头、龙尾	(53)
1.60 黄瓜龙	(54)
1.61 寿桃	(55)
1.62 烛台	(55)
1.63 花瓶	(56)
1.64 宝塔	(56)
1.65 帆船	(57)
1.66 味碟	(58)
1.67 寿星	(58)
1.68 造形花片	(59)
1.69 黄瓜夹	(60)

1.70 凤翅	(61)
1.71 蛋娃	(62)
1.72 小鸡	(63)
1.73 小鼠	(63)
1.74 雪人	(64)
1.75 小猪	(64)
1.76 雏鸡	(65)
1.77 玉兔	(66)
1.78 小鸭	(66)
1.79 金鱼	(67)
1.80 鸡蛋花	(68)
1.81 凤尾蛋	(68)
1.82 冬瓜盅	(69)
1.83 南瓜盅	(70)
1.84 连环柠檬	(70)
1.85 西红柿花兰	(71)
1.86 雀巢	(71)
1.87 面窝	(72)

二、拼盘

拼盘的技法

2.1 拼制原料得齐边法	(74)
2.2 鸟翅的拼制	(75)
2.3 大面积底色制备法	(77)
2.4 三色拼盘	(78)
2.5 梅花拼盘	(79)
2.6 七星拼盘	(80)

2.7 什锦拼盘.....	(80)
2.8 八卦拼盘.....	(81)
2.9 双喜临门.....	(82)
2.10 彩蝶戏牡丹	(83)
2.11 大鹏展翅	(84)
2.12 孔雀开屏	(85)
2.13 龙凤呈祥	(86)
2.14 松鹤延年	(87)
2.15 龙盘	(88)
2.16 凤凰	(89)
2.17 蝶扇	(91)
2.18 花篮拼盘	(93)
2.19 青蛙	(94)
2.20 寿桃	(95)
2.21 花卉	(96)
2.22 金鱼戏水	(96)
2.23 亚运拼盘	(97)
2.24 吉祥鸟	(98)

三、冷菜的制做

3.1 卤汤的制做.....	(99)
3.2 卤口条.....	(100)
3.3 卤猪心.....	(100)
3.4 卤猪肚.....	(100)
3.5 卤猪耳.....	(100)
3.6 卤冬菇.....	(101)
3.7 卤鸡腿.....	(101)

3.8 卤豆干.....	(101)
3.9 卤牛肉.....	(101)
3.10 瓢猪肚	(102)
3.11 蛋皮卷	(102)
3.12 黄蛋糕、白蛋糕	(102)
3.13 蛋松	(103)
3.14 绿松、红松	(103)
3.15 蒜泥白肉	(103)
3.16 糖醋排骨	(103)
3.17 叉烧肉	(104)
3.18 盐水肝	(104)
3.19 盐水牛肉	(104)
3.20 麻辣牛肉丝	(105)
3.21 茶鸡蛋	(105)
3.22 素鸡	(105)
3.23 辣白菜	(106)
3.24 咖喱菜花	(106)
3.25 五香鱼	(106)
3.26 白斩鸡	(107)
3.27 葱油鸡	(107)
3.28 椒麻鸡	(107)
3.29 糖醋海蜇	(108)
3.30 三丝菜卷	(108)
四、参考改样.....	(109~156)