



HUA SE XIANG XING
LENG PIN



花色象形 冷拼

花色象形拼盘又称象生拼盘、艺术拼盘、工艺冷盘和图案装饰冷碟等，是中国烹饪文化的一种。花色象形拼盘是在保持原料营养成分的基础上，将各种冷菜原料按照不同筵席要求，采用不同的刀工技巧和拼摆手法，制成形神兼备，具有仿真效果的飞禽走兽、山水人物等图案的冷拼菜肴。

陈仕明 著



花色象形

HUA SE XIANG XING
LENG PIN

冷拼

陈仕明 著

四川出版集团·四川科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

花色象形冷拼 / 陈仕明 著. — 成都: 四川科学技术出版社, 2010. 4

ISBN 978-7-5364-6994-5

I. ①花… II. ①陈… III. ①凉菜—制作 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第049479号

花色象形冷拼

著 者 陈仕明

责任编辑 李蓉君

责任出版 邓一羽

出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都市三洞桥路12号 邮政编码610031

成品尺寸 210mm×188mm
印张 4 字数100千

印 刷 四川新华彩色印务有限公司

版 次 2010年4月第一版

印 次 2010年4月第一次印刷

定 价 16.00元

ISBN 978-7-5364-6994-5

■ 版权所有·翻印必究 ■

本书如有缺页、破损、装订错误, 请寄回印刷厂调换。
如需购买本书, 请与本社邮购组联系。

地址: 成都市三洞桥路12号

电话: (028) 87734081 邮政编码: 610031

网址: www.sckjs.com



作者的话

对初学的人来说，不知道怎样学习才能制作出好的花色象形拼盘来，这与我当初的感受一样。一方面自己没有美术基础，另一方面又没有专业老师的指导，怎么办？我认为，有美术基础固然重要，但没有美术基础的人仍然可以学会象形冷拼。

这时候或许有的读者会问我，到底该从何处开始呢？以我个人的建议，你现在从容易制作的动植物的形象着手。可用黄瓜切片作简单拼摆，再把荤素边角料剁碎，堆一些形体饱满的动物，如松鼠、牛、羊等。这样来锻炼你的构思、布局以及审美能力。更重要的是可以锻炼你脑手一致的能力，练习熟练后，就能逐步往中高水平发展，这时对自己也要更加严格要求，在刀工、堆摆形体准确度上下工夫，拼摆的时间也要快一些。

同时，在制作花色象形拼盘时，你可以多请同事看一看，同事们可以帮你找到不足的地方。平时你也可以买一些花色象形拼盘的书进行观摹，学习别人的风格以及手法。另一方面，自己也要多看一些好的美术作品，这对你打开思路有很大帮助。

总之，多看，多想，多动手做，坚持下去，相信你就能学好花色象形冷拼。

因为我的水平有限，本书中存在的不足地方望你多多批评，更希望你能在花色象形拼盘方面成为佼佼者。

著者



目录

第一篇 花色象形拼盘概述

- (一) 花色象形拼盘简介……………2
- (二) 花色象形拼盘的原料制作与种类…2
- (三) 花色象形拼盘的刀工……………3
- (四) 花色象形拼盘的拼摆手法……………3
- (五) 花色象形拼盘的制作步骤……………3-4

第二篇 花色象形冷拼的分步制作实例

- 雄风狮王 ……6-7
- 花豹 ……10-11
- 春光如画 ……14-15
- 清幽仕女 ……18-19
- 马驰天下 ……8-9
- 鹦鹉报喜 ……12-13
- 初冬山色 ……16-17

第三篇 花色象形冷拼的实例与制作

(一) 禽鸟类冷拼

- 一鸣惊人 ……21
- 夏日鸳鸯 ……22
- 闲庭信步 ……23
- 双喜临门 ……24
- 锦绣前程 ……25
- 仙鹤展翅 ……26
- 飞燕迎春 ……27
- 寿带飞翔 ……28
- 林间鸟语 ……28
- 搏 ……29
- 形影不离 ……29
- 蓄势待飞 ……30
- 丹凤朝阳 ……30
- 呼唤 ……31
- 葵花鹦鹉 ……31
- 鹤鸣鱼来 ……32
- 英姿勃勃 ……32
- 太平展翅 ……33
- 寒雀报喜 ……33
- 雄鹰凌空 ……34
- 轻歌曼步 ……34
- 回望 ……35
- 池塘翠鸟 ……35
- 翩翩起舞 ……36
- 黎明灰鸽 ……36
- 鸟语花香 ……37
- 风中追逐 ……37
- 枝头鸟语 ……38
- 灰鹭觅食 ……38
- 安闲 ……39
- 花开富贵 ……39

(二) 鱼虫类冷拼

- 蛙鸣秋色 ……40
- 海底之王 ……40
- 秋趣 ……41
- 神仙自在 ……41
- 年年有余(鱼) ……42
- 夏荷蟹趣 ……42
- 田园风情 ……43
- 母子情深 ……43
- 春意盎然 ……44
- 跳跃 ……44
- 虾趣 ……45

(三) 动物类冷拼

- 老虎嬉戏 ……45
- 牛气冲天 ……46
- 马到成功 ……46
- 万象更新 ……47
- 志在千里 ……47
- 野岭独居 ……48
- 喜气洋洋(羊) ……48
- 仙猴献寿 ……49
- 望鱼兴叹 ……49
- 威振山河 ……50
- 快乐松鼠 ……50
- 王者风范 ……51
- 回眸深情 ……51
- 傲视群雄 ……52
- 草原之歌 ……52
- 乐在其中 ……53
- 远道重任 ……54
- 玉兔觅食 ……55
- 猛虎下山 ……56
- 农家小狗 ……57
- 牛寓吉祥 ……58
- 竹园慈情 ……59
- 小熊猫 ……60

(四) 山水类冷拼

- 故乡深情 ……61
- 一帆风顺 ……62
- 山明水秀 ……63
- 阳春三月 ……64
- 晨曦美景 ……65
- 田野美景 ……66
- 迎客松 ……67
- 乡间牧鹅图 ……68
- 锦绣山河 ……69
- 椰岛晨曦 ……70
- 水乡 ……71
- 山青水秀 ……72
- 山村人家 ……73
- 乡情 ……74
- 金山银水 ……75
- 中华魂 ……76
- 江山秀美 ……77
- 南国风光 ……78
- 牧童回归图 ……79

(五) 人物类冷拼

- 招财童子 ……80
- 月下笑谈 ……81
- 仕女赏花 ……82
- 嫦娥奔月 ……83
- 寿星 ……84
- 踏雪寻梅 ……85
- 相思果 ……86
- 喂鸡图 ……87
- 老者 ……88

(六) 其他类冷拼

- 奔驰万里 ……89
- 直升飞机 ……90
- 启航 ……91
- 高楼平地起 ……92

第一篇

HUA SE XIANG XING

PIN PAN GAI SHU

花色象形拼盘概述



（一）花色象形拼盘 简介

花色象形拼盘又称象生拼盘、艺术拼盘、工艺冷盘和图案装饰冷碟等，是中国烹饪文化的一种。花色象形拼盘是在保持原料营养成分的基础上，将各种冷菜原料按照不同筵席要求，采用不同的刀工技巧和拼摆手法，制成形神兼备，具有仿真效果的飞禽走兽、山水人物等图案的冷拼菜肴。

花色象形拼盘是一种美化筵席、陪衬菜肴、烘托筵席气氛的造型艺术。它不仅要求色彩鲜艳，造型美观，艺术性强，而且还要求选料多样，注重食用，富有营养。

作为筵席的开头菜，对宾客的见面礼，它的好坏直接影响到宾客的情绪和食欲。随着人们生活水平的不断提高，对花色象形拼盘的要求也越来越高，这既是机遇也是挑战，既要使作品具有观赏性，更要具有可食性，这样才能立足时代前沿，张显它的独特魅力。

（二）花色象形拼盘的 原料制作与种类

原料制作

花色象形拼盘的原料有生、熟两大类，即通常所说的冷制凉吃和热制凉吃两种。前者指原料切配后只调味不加热，直接拼摆装碟食用，它比较适合于能直接生食的植物性原料；而后者则指调味与加热同时进行，原料制熟晾凉后，再切配装碟拼摆，这常见于需加热的动物性原料。因此，应当根据原料的特性，选用最有利于表现其风味的烹制方法。

花色象形拼盘所需的原料多种多样，在确定拼盘的表现主题后，从原料的色彩、味感及荤素搭配比例三个方面选择原料。

原料种类

一、卤菜类

卤菜是拼盘中最具代表性的一类。卤菜的用料非常广泛，主要原料有猪、牛、羊、鸡、鸭、野生禽畜等动物原料及其肠、肚、心、肺、肝、肾等内脏，还有豆制品、香菇、笋等植物原料。

二、蒸炸制品类

有蛋黄糕、蛋白糕、紫菜蛋卷、蛋黄兔糕、菜松等。

三、其他类

白切鸡、白灼虾、炸收带鱼等。



(三) 花色象形拼盘的刀工

制作花色象形拼盘的基本刀法有：直刀法、平刀法和斜刀法。在刀工运用技巧上，花色象形拼盘不像一般冷菜那样仅仅要求根据图案的形状进行刀工处理。因此除基本刀法外，还要采取一些美化菜品的刀法和雕刻的手法，如采用批、刻、戳、挑、挖等刀法。在刀具运用上，常常会使用到一些特殊的刀具，如雕刻刀、V形刀等。

(四) 花色象形拼盘的拼摆手法

排：较多运用于图案形的花色象形拼盘，它讲究排列对称、比例正确、操作规范。例如：蝴蝶冷盘。

堆：把加工成形的原料码放在盘内。此法多用于花色象形拼盘垫底，是完成图像的基础。

塑：是在堆的基础上，达不到构图造形要求时所采用的一种手法。

叠：把切好的原料一片片地码起来，多用于翎鸟类的翅、尾制作。一般选用片形原料，是一种比较粗的操作方法，成形后甚至可以看

得见刀面。完成此步骤时，要求随切随叠，叠好后再用刀铲起原料，盖在已垫底的原料上。

摆（又称贴）：多用于拼摆动物禽鸟和人物表面。通常为特殊片形，是一种难度较大的艺术操作手法，成形后，应看不见接缝的刀面。

雕：运用雕或刻等手法勾画翎鸟类的眼睛、嘴、爪及动物类、动画类人物的眼睛等重要部位。要求雕或刻的技术精细、生动，结构比例恰当，装配正确。

(五) 花色象形拼盘的制作步骤

在制作花色象形拼盘时，除了运用一般凉菜装盘手法外，还有特殊的拼制装盘技巧，主要取决于具体图案品种的造型要求，但又普遍遵循从定题（构思与拟图）到塑坯（垫底与围边）再到成形（盖面与点缀）三步曲。

一、定题

定题是制作者准备拼制什么题材的作品。有两方面内容：

1. 构思

构思是在拼制象形拼盘之前的初步设想，也就是选定题材和如何提炼概括表现内容的过程。要求厨师具有丰富的想象力，从题材立意、形象、色彩、设计、构图到选料、烹饪、刀工等，都要进行周密的思考。怎样把菜肴的质地、风味与形象完美地统一于盘中，变成一个美丽的图案，都应根据筵席的主题和档次、宴请的对象以及冷菜的特点和制作所需的时间等因素构思。

2. 拟图

拟图就是设计图案，主要解决造型中的形体、结构、层次等方面问题。在美学观点的指导下，用冷菜特有的形态和色彩以及器皿，把需要表现的形态巧妙地展示出来。拟图时应做到以下几点：

①要考虑器皿的形状和色彩。

一般选用洁白器皿，图案不要占满器皿，要留有一定空间（约占器皿的3/5空间），并且器皿的形状与图案的造型要相适应。

②要考虑到色泽的合理搭配。

③要考虑到图案的整体结构和特征。

二、塑坯

这是制作象形拼盘的关键，它包含两方面内容：垫底和围边。

1. 垫底

垫底就是用一些可塑性强的食用原料（如：鸡脯肉、土豆泥、肉松等），在盘中表现出所需造型轮廓的基本形态，以保证拼摆出的形体饱满而有立体感。垫底是完成象形拼盘造型的基础，也是构建图形粗线条的阶段。垫底的好坏将直接影响到整体拼摆效果。垫底时可充分利用边角碎料，但不能太小、太碎。同时垫底也要做到平整、服贴，为盖面成型打好

基础。

2. 围边

围边又称砌边，是把生熟原料经刀工处理，按设计好的造型，盖在垫底的原料上。围边原料要切得厚薄均匀，要注意垫底粗坯的角度，绝不能因垫底原料外露而影响造型美观。围边的方法可视形状而定，动物造型一般应从尾部（如鸟类）也可从头部（如老虎、牛羊等）开始，风景类应从上向下砌起。

三、成形

成形就是把颜色不同而形态整齐的原料加工好后，按构图及造型要求，分部位拼摆或堆塑成一个完整的形体，并适当装饰花草、景观以点缀整个拼盘。它分为盖和点缀两个部分。

1. 盖面

盖面是将刀工精细，色彩鲜艳的好原料均匀地排列在底坯的上面，完成整体拼盘造型。例如：分部位盖面是在砧板上先按部位顺序将原料切好并排列妥当后，再用刀铲起原料，码在盘中垫底的初坯上（如人物的服饰、鸟的翅膀）；而堆塑盖面则是把加工好的原料直接塑贴在盘中底坯轮廓上（如禽鸟的身腹羽毛）。要求刀面整齐均匀而不呆板，同时还要注意原料的排列顺序及色彩搭配。

2. 点缀

在象形拼盘主体部分完成后，还需根据拼盘所留空间大小去进行必要的装饰。如空间太大，不加以装点，则盘景显得空洞；而空间太小，过多地装饰，又会使整个拼盘显得杂乱无章。另外，还应当注意点缀物与主体之间的比例。

第二篇

HUA SE XIANG XING LENG PIN DE
FEN BU ZHI ZUO SHI LI

花色象形冷拼的 分步制作实例





雄风狮王

原料：白卤鸡脯肉、蛋白糕、蛋黄糕、油焖香菇、蜜汁西红柿、烟熏牛肉、胡萝卜、黄瓜、卤猪肝、山椒泡云豆、炆西兰花

◎ 制作过程

1. 将白卤鸡脯肉切片并堆出狮子的初坯。

2. 将蛋白糕、蛋黄糕分别改刀成片，先用蛋白糕摆出狮子身上的白色斑毛，再用蛋黄糕摆出黄色斑毛。

3. 将西红柿和香菇分别改刀成形，先将西红柿摆在黄色上，把黄色略加深一些，再用香菇摆出部分轮廓。

4. 将香菇片成片，再切成蓑衣形，然后从狮子的颈部一直到头，留出脸的位置，再用西红柿把脸部的黄色加深一些。

5. 将香菇、黄瓜、蛋白糕、蛋黄糕分别改刀成形，先用香菇摆出鼻、嘴，用蛋白糕和黄瓜分别摆出牙齿和胡须，再用香菇和蛋黄糕摆出眼睛，最后用蛋白糕、香菇分别摆出耳朵以及狮子的脚。

6. 将猪肝、烟熏牛肉、云豆、西兰花分别改刀成形，并依次摆出山石，再用西红柿、胡萝卜分别刻成太阳和云彩摆上即成。





4



5



6

◎ 制作特点

借鉴中国画制作而成，以完整的构图和巧妙的布局达到狮子的形神兼备。



马驰天下

原料：白卤鸡脯肉、糖醋南瓜、油焖香菇、蒜味腰片、蛋黄糕、黄瓜、烟熏牛肉、白灼青虾

◎ 制作过程

1. 将白卤鸡脯肉切片并堆出马的初坯。

2. 将腰片、南瓜分别改刀成片，先用腰片摆出马的部分灰色斑毛，再用南瓜摆出部分黄色斑毛。

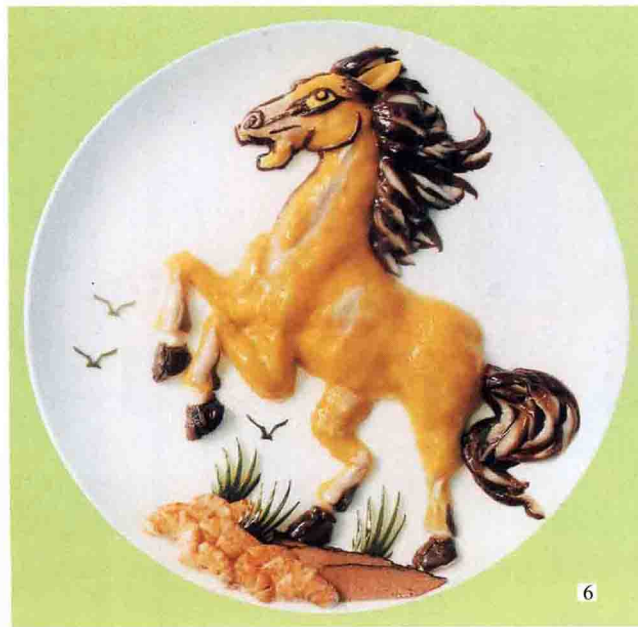
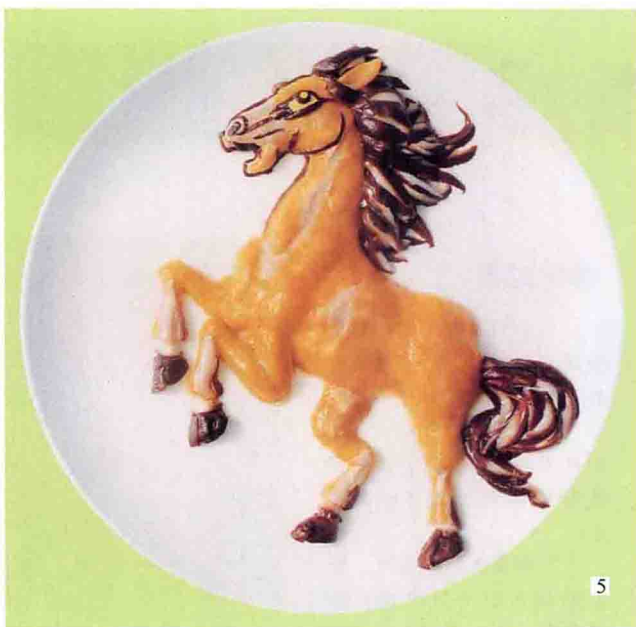
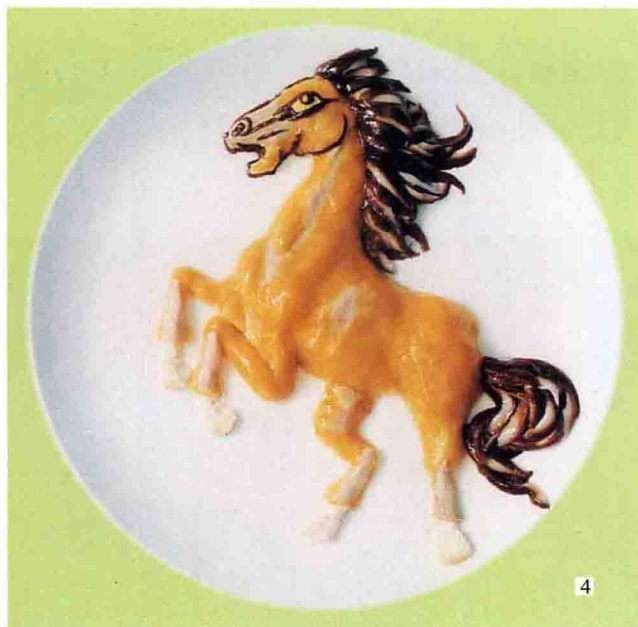
3. 把香菇、蛋黄糕、南瓜分别改刀成形，先用香菇摆出马的脸、嘴、鼻，再用香菇和蛋黄糕摆出马的眼睛，最后用南瓜摆完马的四腿。

4. 将香菇改刀成柳叶片，然后分别摆出马的鬃毛以及马尾。

5. 把南瓜、香菇分别改刀成形，先用南瓜摆出马的耳朵，再用香菇摆出马的四个蹄。

6. 将烟熏牛肉、青虾分别改刀并依次摆出地坪，再把黄瓜刻成草和鸟并依次点缀即成。





◎ 制作特点

借鉴中国画和塑的手法完成，以马的激动情景为特征，来表现马的动态，注意马的动态以及比例关系。



花豹

原料:白卤鸡脯肉、蛋黄糕、糟碎家乡笋、卤香菇、西红柿、糖醋胡萝卜、炆黄瓜、王香牛肉、白灼大虾、火腿肠、蛋黄兔糕、葱油西兰花

制作过程

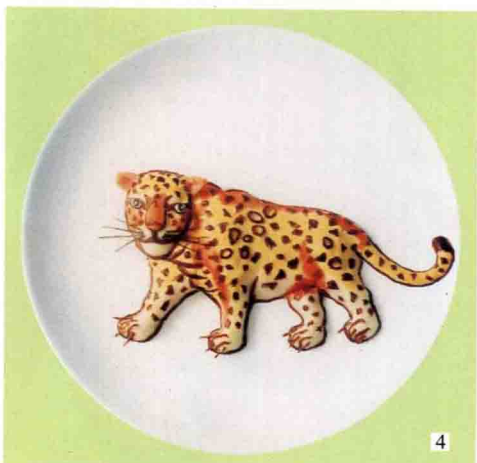
1. 将白卤鸡脯肉切片，堆成花豹的初形，这是造型轮廓准确的关键所在。

2. 将蛋黄糕片成片，从花豹的头部拼到尾部，并将雕好的蛋黄兔糕耳朵装上去。

3. 将家乡笋切成片，把花豹的白色毛拼出来，如嘴、腹、脚。再用香菇丝把轮廓完整，并将花豹嘴、鼻勾完，用蛋白糕和香菇把花豹的眼处理好。

4. 将香菇用刀切成大块状，并用“U”字刀将香菇刻成圆圈状，从头到脚拼上香菇块，用黄瓜皮切丝拼出胡须，再用香菇丝勾出脚爪。

5. 用黄瓜皮和胡萝卜分别刻成树枝与叶，并拼出来，再将牛肉、大虾、火腿肠、西兰花改刀并拼在下面，最后安上用黄瓜刻的草即成。





5

◎ 制作特点

根据中国画动物制作的冷拼。用香菇切丝和块，更能拼出花豹的形神。



鹦鹉报喜

原料：白卤鸡脯肉、卤口条、糖醋胡萝卜、卤香菇、蛋白糕、鱼丸、炆黄瓜皮、姜汁紫藤菜叶、方腿

制作过程

1. 将鸡脯肉与口条分别切成片和鸟尾，并用鸡脯肉堆与鹦鹉的形状，再将尾部拼出。
2. 将胡萝卜片成片，从鹦鹉的尾部拼起，将腹部拼完。
3. 用口条切成柳叶形，分别拼出鹦鹉翅膀。
4. 用片好的胡萝卜片和香菇分别把头拼完。
5. 将方腿刻成嘴，用蛋白糕和香菇刻出眼与鼻，并拼出来。
6. 将黄瓜皮刻成树枝并拼出，再将胡萝卜刻的脚装上。
7. 将刚熟的鱼丸切好，拼在树上，再用紫藤菜叶拼出树叶。

