



普通高等教育“十二五”规划教材

餐旅管理与服务类专业教材系列

冷盘制作与食品雕刻艺术

姚春霞 主编



科学出版社

普通高等教育“十二五”规划教材
餐旅管理与服务类专业教材系列

冷盘制作与食品雕刻艺术

主 编 姚春霞

副主编 杨孝刘 王志远

科学出版社

北 京

内 容 简 介

本书立足于专业性、行业性、实用性和前瞻性,在内容上涵盖冷盘制作和食品雕刻两大部分,主要包括冷盘制作与食品雕刻艺术概述,冷菜制作工艺,冷菜装盘,食品雕刻基础知识,常见果蔬雕刻作品制作实例,泡沫雕、琼脂雕、糖艺、食品简介,以及食品雕刻创作设计与制作训练等。结构上以理论知识为基础,以精选菜例为主体,辅以精美图片,图文并茂,重点突出,常识叙述与要点总结相得益彰,趋势提示与启发创新有机对接,有利于读者专业技能的强化和综合素质的提升。

本书既可作为普通高等院校餐旅管理与服务类专业教材,也可供高职高专院校选用,还可作为餐饮业厨师行业岗位培训教材或自学用书。

图书在版编目(CIP)数据

冷盘制作与食品雕刻艺术/姚春霞主编. —北京:科学出版社,2012
(普通高等教育“十二五”规划教材·餐旅管理与服务类专业教材系列)
ISBN 978-7-03-034901-9

I. ①冷… II. ①姚… III. ①凉菜-制作-高等职业教育-教材 ②食品-装饰雕塑-高等职业教育-教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第131218号

责任编辑:沈力匀 / 责任校对:马英菊
责任印制:吕春珉 / 封面设计:东方人华平面设计部

科学出版社出版

北京东黄城根北街16号
邮政编码:100717

<http://www.sciencep.com>

骏杰印刷厂印刷

科学出版社发行 各地新华书店经销

*

2012年7月第 一 版 开本:787×1092 1/16

2012年7月第一次印刷 印张:10

字数:120 000

定价:48.00元

(如有印装质量问题,我社负责调换〈骏杰〉)

销售部电话 010-62134988 编辑部电话 010-62135235 (VP04)

版权所有,侵权必究

举报电话:010-64030229; 010-64034315; 13501151303

普通高等教育“十二五”规划教材
餐旅管理与服务类专业
专家委员会

主 任 黄震方

副主任 黄维兵

海米提·依米提

秘 书 陈云川

唐 宇

沈力匀

周 恢

委 员 (按姓氏笔画排序)

王全在

王美萍

石 强

冯玉珠

朱水根

杨 坚

汪京强

邹益民

林伯明

赵桂毅

唐 文

徐桥猛

彭诗金

魏洁文

南京师范大学

四川烹饪高等专科学校

新疆大学

四川烹饪高等专科学校

四川烹饪高等专科学校

科学出版社

科学出版社

内蒙古财经学院

北京联合大学

深圳职业技术学院

河北师范大学

上海旅游高等专科学校

西南大学

华侨大学

浙江大学

桂林旅游高等专科学校

淄博职业学院

吉林商业高等专科学校

无锡商业职业技术学院

郑州轻工业学院

浙江商业职业技术学院

普通高等教育“十二五”规划教材
餐旅管理与服务类专业
编写委员会

主 任 黄维兵

副主任 陈云川 唐 宇

委 员 (按姓氏笔画排序)

丁 辉	王亚伟	邓 红	冯文昌	卢 一
刘爱月	刘 琥	吉良新	孙 茜	曲绍卿
朱国兴	何江红	何稼静	张树坤	张 菁
李 晓	李 勉	李玉荣	李 凯	杜应生
杨江伟	沈 涛	邱 萍	陈祖明	罗林安
姚春霞	郑昌江	胡善风	赵建民	郝 梅
钟志惠	袁新宇	陶卫平	高海薇	梁爱华
眭红卫	黄 剑	黄刚平	曾凡琪	鲁永超
董红兵	熊 敏	薛兵旺	霍 力	魏新生



前言

张爱玲说过,吃是一种最基本的艺术。用餐的快乐取决于味觉、视觉与嗅觉的多重感受,精美的食品能够产生视觉美感,增加食欲,让人的视觉和味觉获得双重享受。冷盘制作与食品雕刻艺术正是人们对烹饪美的加工创造的具体体现。

随着社会的发展,人们由追求酒桌上的豪华转而追求理性和实用。因此,冷菜的制作加工、调味更加多样、丰富;冷菜的装盘趋于简洁、立体;食品雕刻也趋于快速时尚。根据这些趋势,本书在冷菜制作模块系统地增加时令菜、流行冷菜、调味汁的调配等内容;在冷菜装盘模块引入了近年酒店的精品装盘,并以蝴蝶为例重点讲述了花色冷盘从设计到制作的整个过程;在食品雕刻模块选用了全国烹饪大赛的精品,分为基础模块、实践模块、创作设计模块,图文并茂,方便学习。

本书由湖北经济学院的姚春霞担任主编,武汉商业服务学院的杨孝刘、天津青年职业学院的王志远为副主编。桂林旅游高等专科学校何志贵,武汉第一商业学校李俊,湖北经济学院舒展、刘良国、肖婷、胡太平参与了本书的编写工作。湖北经济学院旅游与酒店管理学院烹饪与营养教育 Q1141 班同学参加了部分资料查阅及文字校对工作。

本书参阅了有关专家、学者的著述文献,得到了中国烹饪大师余明社教授的殷切关心和指导,及科学出版社有关领导、专家的支持和帮助,在此衷心感谢。

本书编写力图引用更多餐饮业冷盘与雕刻中的流行元素,更注重实用性和系统性。但由于作者水平有限,书中不妥之处敬请广大读者批评指正。



目录

模块一 冷盘制作与食品雕刻概述.....1

专题一 冷盘制作与食品雕刻的概念、起源与发展.....2

专题二 冷盘制作与食品雕刻的地位、作用与要求.....6

模块二 冷菜制作工艺.....11

专题一 炆、拌工艺.....12

专题二 煮、卤、酱工艺.....19

专题三 醉、糟、泡工艺.....28

专题四 蜜汁、挂霜工艺.....36

专题五 焗、酥工艺.....43

专题六 腌、腊、熏工艺.....48

专题七 蒸、冻工艺.....54

专题八 冷菜的调味.....60

模块三 冷菜装盘.....71

专题一 冷菜装盘的基本要求.....72

专题二 冷盘拼摆的常用手法和步骤.....74

专题三 冷菜装盘的类型及式样.....77

专题四 冷菜花色拼盘的要求.....80

专题五 冷菜花色拼盘实例——蝴蝶拼摆.....83

模块四 食品雕刻基础知识.....89

专题一 食品雕刻的类型.....90

专题二 食品雕刻的基本形态和变形.....92

专题三 食品雕刻的基本步骤.....96

专题四 食品雕刻的常用原料和基本工具.....100

专题五 食品雕刻的常用刀工手法.....102

专题六 食品雕刻半成品及成品的保存方法.....103



模块五 常见果蔬雕刻作品制作实例105

专题一 花卉类食品雕刻	106
专题二 鱼虾类食品雕刻	110
专题三 禽鸟类食品雕刻	112
专题四 畜类、兽类食品雕刻	120
专题五 风景建筑类食品雕刻	122
专题六 其他类食品雕刻	124

模块六 泡沫雕、琼脂雕、糖艺简介129

专题一 泡沫雕刻	130
专题二 琼脂雕刻	131
专题三 糖艺	132

模块七 食品雕刻创作设计与制作训练135

专题一 食品雕刻创作设计	136
专题二 食品雕刻的制作方法	139
专题三 食品雕刻的训练	143
专题四 食品雕刻的创作	147

主要参考文献151



模块一

冷盘制作与食品雕刻概述

提起美食,有人想的是满汉全席这类高档奢华大餐,有人却恋着麻婆豆腐的“金玉其内、败絮其外”的民间小吃,当然还有不得不提的精美的“双龙戏珠”之类的冷盘雕刻。所以把烹饪比作一门时尚艺术,把它与音乐、美术、建筑相媲美是一点也不为过的。所不同的是,它操作过程不仅涵盖优美的旋律、动人的意境、独特的艺术结构,而且还别具人文艺术创造性,不仅以色香味形吸引人,更能体现烹饪艺术家匠心独具的一面,就如烹饪界中的冷菜制作、拼摆及食品雕刻艺术等。如果说食品雕刻技术是烹饪瑰丽多彩世界的一朵璀璨的明珠,那么冷盘制作技术在人类烹饪史上则具有里程碑式划时代意义。下面就让我们一起走进多姿而美妙的冷盘制作与雕刻艺术世界吧!



专题一

冷盘制作与食品雕刻的概念、起源与发展



学习目标

了解冷盘制作与食品艺术的概念、起源和发展,领悟冷盘制作与食品雕刻艺术的发展趋势。



学习内容

1 冷盘制作与食品雕刻的概念

冷盘制作是指冷菜制作和冷菜拼摆的技术。

冷菜,又叫凉菜、冷荤、冷拼。称之为凉菜是因为食用时大多数都是吃凉的,称冷荤是因为饮食行业多用鸡、鸭、鱼、肉、虾以及内脏等荤料制作。

冷菜制熟后讲究拼摆,称“**冷菜拼盘**”或“**凉菜拼摆**”,是将经过加工的冷菜原料,运用不同的刀法和拼摆手法,制成具有一定图案的拼盘,如双拼、三拼、什锦拼盘、花式冷盆等。冷盘制作既是一门技术,也是一种艺术,它是冷菜的深加工。冷盘制作注重创新和造型艺术,给人以色、香、味、形俱美的感受,它可以通过形象反映社会生活和自然景致,表达创造者的意图。

食品雕刻是用烹饪原料雕刻成各种动植物、人物、花卉、风光建筑等各种图案与形态,来美化菜肴装点宴席的一种的美术技艺。它既是烹饪技术的一部分,又是艺术殿堂里独特的一朵奇葩。随着一代又一代烹饪界人士不断地努力,如今食品雕刻艺术还延展

到泡沫雕、琼脂雕、糖艺等。

2 冷盘制作与食品雕刻的起源

冷盘与食品雕刻有着悠久的历史，它是菜肴从单纯满足食用演变为审美对象的过程中逐步产生、发展起来的。根据现存的文献，远在春秋战国时期，古人对菜肴造型就有严格的要求。孔子曾有“食不厌精，脍不厌细”、“割不正不食”之说。

冷盘是我国烹饪技术中的一朵瑰丽的鲜花。其起源可以追溯到 3000 年前的殷商时期，当时主要用于王公贵族的祭祀活动，供品多为面食和各种咸肉，以鼎盛放，这是冷盘的早期原型。《礼记》中的“飮”即是最早的冷菜拼盘了。

春秋战国时期的雕卵，是最早的食品雕刻。《管子》云：“雕卵然取之，所以发积藏，散万物”，说的就是以蛋为原料的雕刻作品。《玉烛宝典》解释“古之豪家，食称画卵。当代犹染蓝茜杂色，仍如雕镂，递相饷馈，或置盘俎。”可见，“雕卵”是以色泽装饰，还不是用刀雕刻，只能算是食品雕刻的先驱。在公元 4 世纪的晋代，“镂鸡子”（即在鸡蛋上雕刻各种花样图案，并染上色彩）一类雕刻已较为普遍。隋代又有“镂金龙凤蟹”出现，即在糖醉蟹上覆盖一张用纸镂刻成的龙凤图案装饰品。虽然上述只是食品雕刻的雏形，但已广泛采用了工艺美术中的饰彩、镶嵌等装饰手法。

文化总是与历史血脉相通、生死与共的。在其后波澜壮阔的唐、宋、元、明、清时期，基于社会生产力的不断提高，冷盘与制作食品雕刻艺术借着历史的东风快速发展、扶摇直上青云！

食品雕刻的一些基本特征在唐代得到了确定，食品雕刻艺术品开始大量出现在烹饪实践中，特别是一些食品雕刻小品，如瑞兽、狮、虎、龙、凤、鸟等图案造型与菜肴的美化装饰。食品雕刻的技法趋向成熟，雕、琢、镂、刻、剔、嵌等手法在食品雕刻中得以施之。唐朝人已经借助冷盘制作技术将生活高度艺术化。当时繁华的街市流行的拼盘或雕刻作品都别具自然人文艺术性。韦巨源招待唐天子的《烧尾宴食单》中就记载着用五种肉拼成的“五生盘”（羊、兔、牛、熊、鹿）。唐代段成式《酉阳杂俎》中也曾记载用木刻印盒做成的点心“贲字五色饼”，“贲字五色饼法，刻木莲花，藉禽兽形按之，盒中积五色”。

延及五代，食品雕刻的技艺已是十分精湛、非凡。据宋朝陶谷的《清异录》记述，五代时的尼姑梵正采用腌鱼、炖肉、肉丝、肉脯、肉蓉、酱瓜、蔬菜等不同颜色的食品，设计出 20 个独立成景的小冷盘，合在一起则构成一幅唐代诗人王维的“辋川别墅”图样的大型风景冷盘。不仅有才子王维“诗中有画、画中有诗”的意境，而且内容包罗万象。这应是我国古代第一个把烹饪技术和绘画艺术融为一体的大型风景艺术拼盘。

宋代食品雕刻艺术，除了继承唐代食品雕刻丰富生动特征，和刀法简阔老练、划刻

逼真外，在题材内容和表现手法上有了更多的发展，雕刻技法更趋成熟，显示出鲜明的时代特征。宋代吴自牧著《梦粱录·四司六局筵会假赁》说：“厨司……放料批切，调和精细，美味羹汤，精巧簇花龙凤劝盘等。”南宋林洪《山家清供》记载，谢盖斋命厨师用香瓜外皮雕出各种花纹，将香瓜剖开成两只酒杯，温酒饕客，清香四溢，雅趣横生。另据宋代孟元老《东京梦华录》卷八中记载，七夕时北宋东京（今河南开封）市上出售的“花瓜”，就是以瓜雕刻成花样。北宋大文学家苏轼，也是一名擅长烹调的专家，他烹制的菜肴，不但讲究火候，而且非常注重色泽造型美观。他在《蒸豚诗》中云：“蒸处已将蕉叶裹，熟时兼用杏酱浇。红锋雅称金盘钉，软熟真堪玉箸挑”。可见诗人注重将色、香、味、型融为一体，待菜品熟后，浇上杏汁调剂后色泽金红透亮，造型犹如高雅的观赏品，味质糯而香。宋代诗人陆游则有“清酒如露鲈如花”的诗句，是对当时出现的“玲珑牡丹鲈”花盘的赞誉。“玲珑牡丹鲈”是将鱼片制成牡丹花状，熟后呈微红色，形似一朵初放的牡丹，其色泽典雅华丽，造型生动，令人赞叹，体现了当时烹饪艺术的水平。

另外，宋代的许多酒楼出现看盘、看席，它们都是在正式宴席开始前，陈列于桌上专供食者观赏，其优美的色彩和造型，吸引食者，刺激食欲。宋代官家更是浮华奢侈，其餐宴已变成了一种食品艺术展览。如宋高宗（赵构）幸张俊府，初坐则有“绣花高一行，八果垒乐仙，干果子叉袋儿一行，脯腊一行，垂手八盘子；再坐又有脂果一行，时鲜果子一行，珑缠果子一行，下酒十五盏；插食后必有劝酒果子库十番，厨劝酒十味，上细垒四桌，次细垒四桌，对食十盏二十分，对展每分时果子，晚食五十分，各件约四百多样儿。”有些品名如“雕花梅球儿”、“砌香萱花柳儿”、“云梦把儿”、“螃蟹酿橙”等，在今天餐宴上已经鲜为人知了。

明清年间，冷盘制作达到全盛时期，各种筵席已发展到前所未有的阶段，冷菜加工美化艺术和食品雕刻技术已相当精湛，无论是自然界的鸟兽虫鱼，还是艺术创作中的传奇瑰宝，都可以借助食品雕刻、糖艺、面塑等技术栩栩如生地表现出来，让人啧啧称叹。明清时代食品装饰雕刻题材内容非常广泛，图案纹样有卷草、方胜、钱纹、米字纹、龟贝、锁甲、万字、回纹、牡丹、山茶、菊桃、枇杷、荔枝、石榴、柑橘、松、竹、梅、兰、龙凤、狮、虎、麒麟、八仙、寿星和戏曲人物、民间传说故事等人们喜闻乐见、寓意吉祥的题材，充分体现了那个时代的民俗文化和饮食文化的内涵。雕刻手法多样，有隐进、起凸、镂空、平凸、凹刻等。江东重镇扬州出现了瓜雕热潮，用料发展到西瓜、冬瓜等，品种有瓜瓶、瓜篮、瓜盅、瓜灯、瓜船等。后来瓜刻盛行将西瓜刻成莲瓣，在表皮上雕刻人物、花鸟鱼虫等。或将西瓜镂空，利用外皮的绿、内皮的白、瓜瓤的红，分层刻出蝴蝶等图案，瓜内放入蜡烛，空气流动，烛光闪闪，彩蝶飞舞似呼之欲出。刀法有浮雕、镂雕、透明雕等，内外交叉，相互套环，图案凸凹形式多样，结构巧密，技法精到，雕工精美，展示了高超技艺，是瓜雕艺术发展的鼎盛时期。在清代李斗《扬州画舫录》中有“取西瓜镂刻人物、花卉、鱼虫之戏”的记载；康熙、雍正年间

著名文人黄隽有诗《西瓜灯十八韵》云：“瓣少瓢多方脱手，绿深翠浅但存皮，纤锋刻出玲珑雪，薄质雕成宛转丝。”可见瓜雕技艺的精湛程度。尽管题材大体相同，然而在图案组织风格和刀法上创造出了独特的风格，给我们留下了充溢着“多层镂空，玲珑剔透”雕刻风格的文化瑰宝。

食品雕刻发展到现代，更是百花齐放、百家争鸣。它作为实用艺术的一个重要门类，在继承前人丰厚的艺术遗产的基础上，经过广大烹饪工作者的不断努力，食品雕刻水平飞跃提高：其表现手法细腻，造型逼真，如花卉雕刻能以假乱真；题材广泛，作品艺术性高，整雕造型，有传统的龙凤呈祥、松鹤同春，也有现代的城市建筑、热带风光、骏马奔腾、海豚戏水等；还有充满生活气息的田园风光小景。可以说，现代食品雕刻艺术应用之广，样式之多，基础之深，是前所未有的。它在烹饪实践中，无时不在，无处不有，附于烹饪，充实烹饪，以其特有的艺术方式，促进烹饪艺术的向前发展，同时又调剂人们的生活，增添生活情趣，渲染喜庆气氛，烘托节日乐趣。

3 冷盘制作与食品雕刻的发展趋势

进入 21 世纪，冷盘制作和食品雕刻的天地更为广阔了，它早已进入了现代生活的广阔天地。在餐饮业的宴席装饰、菜肴造型中都有其闪光点；它还在商品包装设计、商标广告、书籍装帧、邮票、影视光碟等方面留下倩影。作为对外文化艺术交流的一个窗口，冷盘制作与食品雕刻艺术走向世界、名扬四海，成为人类文化的财富与艺术瑰宝。

由于厨师队伍文化结构发生的变化、文化水平的普遍提高，使食品雕刻技艺在继承传统的基础上，有了大幅度的创新提高。多年来许多地方菜系都组织了大范围的食品雕刻比赛，涌现了大批的优秀作品，这些都表明了食品雕刻艺术正在向着新的广度和高度发展。改革开放后，食品雕刻也经历了不同的时期，各时期有着不同的特点，20 世纪 90 年代采用的是概念化的雕刻方法，作品略显模糊与粗糙，进入 21 世纪一段时期，雕刻的作品突出形体，讲究形大、有气势；食品雕刻与冷盘开始更加细致化，精雕细琢，惟妙惟肖。而近年来随着人们生活节奏在加快、审美水平的提高，食品雕刻中的盘饰和艺术拼盘、雕刻等都在向简约、实用、天然方向发展。目前餐饮市场比较流行和普及的是一类简单的果蔬雕刻形式，其特点是实用、快捷，节约时间和原料，而且造型别致，构思新颖，多用于菜肴的装饰围边及盘头。类似的餐桌流行的装饰艺术作品，如糖艺也是同样的趋势。因此，本书将着重讲解简洁实用类冷盘与食品雕刻作品的制作。

伴随着经济的快速发展，人们衣、食、住、行等各个方面的物质文明和精神文明都在进步。从最初的“茹毛饮血”、“珍珠白玉翡翠汤”，到今天人们真正把吃到营养、吃健康作为首要目标，把现代艺术美学思想和营养科学相结合，冷盘制作也出现了工业程序化的制作，这种冷菜可大批制作，加工卫生，营养保存好，味美多样，符合人们健康与艺术并举的时尚要求。

随着经济的高速发展,以旅游为代表的服务性第三产业将会发展成为许多国家的支柱产业。餐饮业与酒店业将会成为第三产业的种子企业,它极大地融合了服务需求的多元性与多样化,这些都为冷盘制作与食品雕刻在餐饮业的发展奠定了坚实的基础。



专题二

冷盘制作与食品雕刻的地位、作用与要求



学习目标

了解和领悟冷盘制作与食品雕刻艺术在烹饪中的地位、作用与加工制作要求。



学习内容

1 冷盘制作与食品雕刻的地位

冷盘的制作可以由酱、卤、炆、拌、糟等数十种方法组成,这些别具一格的方法保证了它在色、香、味、形等方面的独特的烹饪优势。制作上讲究、香气四溢、脆嫩爽口、汁少不油腻,也正是因为这些突出的特点,冷盘制作历来被列为“炉、案、盘、点”四大工种之一。

艺术是无止境的,烹饪艺术也不例外。烹饪艺术的代表——冷盘制作和食品雕刻技术,结合了工艺美术、雕塑、美学、建筑等多门艺术技巧。既可以独立使用在各种形式的宴席、展台、美食节、餐饮店庆等活动中;又可以作为菜肴的点缀和装饰,从而增加了菜肴的艺术观赏性,使菜肴的造型和色彩更加完美,主题更加突出。

2 冷盘制作的作用

★ 抛砖引玉,活跃气氛,缓解压力

冷盘制作是食用与欣赏组合的艺术,具有简洁清新、色艳而雅、风味多样的特点,在国内外享有很高的声誉,是中国菜肴中别具特色的一大类别,在烹饪艺术中具有特别重要的地位和突出的意义,更是酒席便餐中不可缺少的菜品。由于冷盘是最先与食用者

接触的菜肴，素有菜肴“脸面”之称，也被人们称为“迎宾第一菜”，先入为主的印象直接关系整个宴席程序进展的效果，起着“先声夺人”的作用。因为冷盘一上桌，会给客人以造型、色彩、气味等感性印象，使食者对菜肴引起认识与判断，产生不同程度的食欲。因此，冷盘的好坏直接影响客人的情绪。如果刀工精细，拼摆又富于艺术性，整个冷盘色、香、味、形俱佳，就能引起食者旺盛的食欲，对整个宴席留下良好的印象。反之，则令人对整个宴会兴味索然，扫兴而终。“良好的开端是成功的一半”，通常来说冷盘在餐桌上扮演的角色都是领头羊的角色。冷盘一旦展示在餐桌上，就要发挥“特色品牌”的作用，要以色、香、味、形、美直接给客人留下深刻的印象，活跃整个宴席气氛，使人心旷神怡，兴趣盎然，食欲大增。既满足人们的审美情趣和高标准的心理要求，也使宴席锦上添花，魅力倍增，大大提高宴席的身价和品位。

由于冷盘不受温度限制的优势，因此，它既是理想的助酒菜肴，客人可以边吃边谈；也给餐饮准备人员提供较多的缓冲时间，保证了宴席的质量和水平、控制了宴席的进餐节奏，使整个宴席进行得顺畅欢乐，如图 1-1 所示的“海乐”。

★ 保证菜肴营养

四大名著对凉拌菜均有记载。凉拌菜在国外叫“色拉”，同样深受欢迎。凉拌菜用料广泛，涵盖蔬菜、瓜果、豆蛋、畜禽、水产；制作方法简单，可把生料或晾凉的熟料切成丝、丁、片、块、条等规格，用调味品生拌、熟拌或生熟混拌即成。

随着时代的发展，生活水平的提高，人们对营养与健康的关注程度和要求越来越高。一些冷盘由于是不用加热的，可极大地保证营养成分不至流失，因此越来越受到广大消费者的欢迎。图 1-2 所示为“鸳鸯翠藕”。

★ 公关与推销并举、开辟新的餐饮市场

冷盘制作与食品雕刻艺术加工成的产品，具有的观赏性、时尚性、创新性以及艺术性等特点。上好的冷盘雕刻作品还能以独特的内涵作为推广企业形象的“杀手



图 1-1



图 1-2



图 1-3

铜”，甚至有助于丰富企业文化，如图 1-3 所示为“鱼宴”。随着人们生活节奏的加快，对速食营养的要求将会越来越高，将会加大人们对制作冷盘的食物种类的选择，与此同时也可以给餐饮人员提供新的创新思路，开辟新的市场销售途径。

冷菜一般无汤少汁，具有干香鲜嫩、味别繁多，食用时无须加热、携带方便等特色，所以可作馈赠佳品，也可作旅游食品。随着我国旅游事业及外贸事业迅速发展，

可把传统的冷菜制作生产工艺与现代化包装工艺结合起来，生产出更多、更好、便于携带又不影响风味特色的冷菜，繁荣国内外食品市场。有的酒店经营菜品以拌菜和卤菜为主，除了满足在酒店就餐的顾客，还能为打包带走的客户提供便利，这些都将会在日益加快的生活节奏中发挥巨大的功效、最大限度地满足人们的物质需求，保证较大的市场份额。

在世界全球化的趋势下，东西方的文化融合使得冷盘在大型国际商务会议中的分量越来越重。冷菜甚至可以独立成席，如当今较流行的冷餐酒会、鸡尾酒会等均可由冷菜单独组成。如果说以往热菜是餐桌上的霸主，独占鳌头，那么结合近些年的冷盘的表现以及分析未来的营养健康发展趋势，冷菜与热菜“三分天下”的局势会逐渐向“平分天下”的未来迈进，冷盘制作有望与热菜在饭桌上分庭抗礼、独占半壁江山。

3 食品雕刻的作用

食品雕刻艺术作品具有实用性强、表现形式丰富的特征。一件完美的食品雕刻艺术作品，会给食者带来赏心悦目、心旷神怡的感受，使人们在接受艺术欣赏的同时，增加



图 1-4

对美的饮食享受。如宴席、冷餐酒会上，采用构图明快、造型新颖别致的大型整雕，会使整个酒会既隆重热烈，又具有典雅之美，让人在饱享口福之余兼有视觉上的快感，给食者以无尽遐想和情趣。

优秀的食品雕刻艺术作品在餐桌上作为秀色可餐的耀眼明星，给客人带来极大地美的享受与艺术熏陶的同时，也能提高宴会的档次，烘托气氛、突出主题，标明举办方的格调，图 1-4 所示为“龙舟载宝”。

4 冷盘制作与食品雕刻的要求

食品雕刻艺术可使烹饪技术与造型、色泽相结合,不断地提高和升华烹饪技艺,使饮食文化更趋精致。不论是大型宴会或是家宴小酌,只要有一点点的食品雕刻作品,就会使宴席锦上添花,给宾主带来无尽的欢乐。这就要求食品雕刻制作者不仅具备烹饪技巧,还需有较高的文化和艺术修养以及一定的心理境界及审美情趣。

★ 冷盘制作与食品雕刻必须以食品原材料作为其表现的基本材料

一般食品雕刻的原料具有其自然属性和加工属性。自然属性的蔬果类,如瓜、果、根、茎及其他可食蔬菜等,都是食品雕刻的上佳原料,有了各种形态的自然原材料,作者就能见物生情,激发创作灵感,施展聪明才智,进行设想构思。通常加工属性类原料均为复制品,如黄油、蛋糕、鱼虾糕、琼脂糕、糖浆等,这类原材料具有可雕性、可塑性强的特点。图 1-5 所示为“海底世界”。



图 1-5

★ 食品雕刻艺术作品应表现“吉祥如意”的理念性

食品雕刻作品能烘托宴会气氛,增添情趣,促进食欲,故作品内容应是美好向上或趣味盎然、引人振奋的,如“万事如意”、“龙飞凤舞”、“孔雀迎宾”、“花盈满篮”等。食品雕刻艺术作品将这些吉祥用语尽情表现,可以寄托人们美好的情感,寄托人们对自然、对生命、对世间一切美好事物的歌颂与追求,显示出形必有意,意必吉祥的美好理念。也正是这种理念才使得食品雕刻艺术万紫千红,绚丽多彩,长久不衰,誉满海内外,图 1-6 所示为“麒麟祥瑞”。



图 1-6