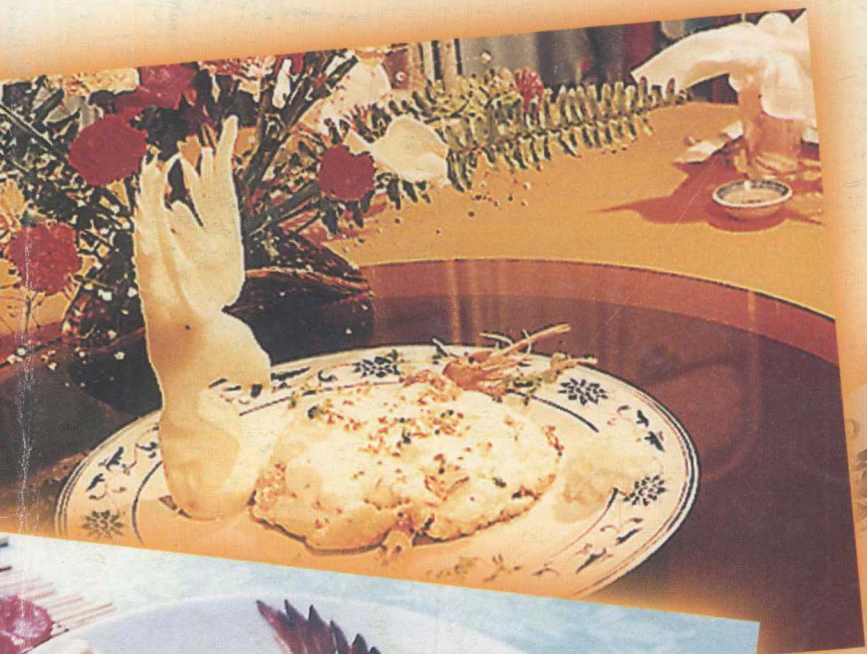
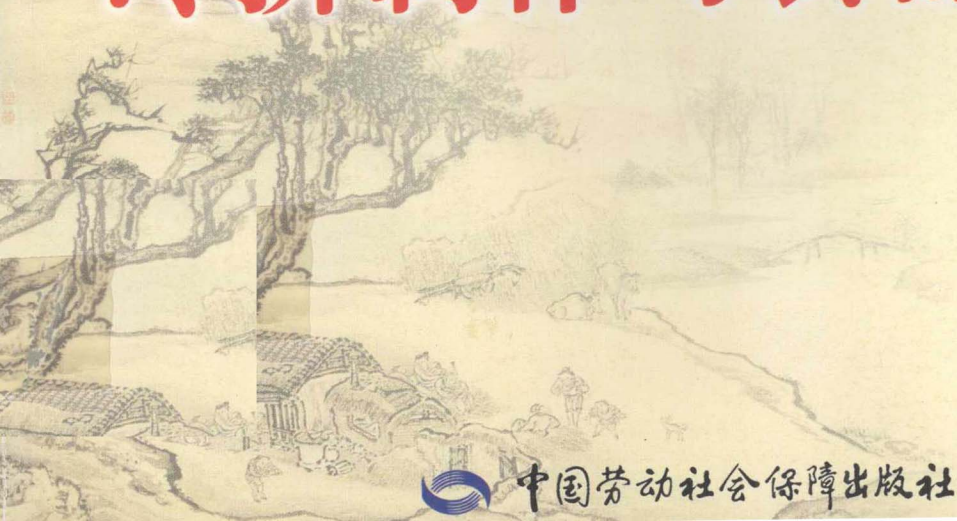




全国高等职业院校烹饪类专业教材

冷拼制作与食品雕刻



中国劳动社会保障出版社

全国高等职业院校烹饪类专业教材

冷拼制作与食品雕刻

劳动和社会保障部教材办公室组织编写

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

冷拼制作与食品雕刻/林植主编. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2005
全国高等职业技术学院烹饪类专业教材

ISBN 7-5045-4867-7

I. 冷… II. 林… III. ①凉菜-制作 ②食品-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 023124 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出 版 人: 张梦欣

*

新华书店经销

北京印刷集团有限责任公司印刷二厂印刷 北京助学印刷厂装订

787 毫米×1092 毫米 16 开本 4.25 印张 105 千字

2005 年 5 月第 1 版 2005 年 5 月第 1 次印刷

印数: 3500 册

定价: 12.00 元

读者服务部电话: 010-64929211

发行部电话: 010-64911190

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010-64911344

前 言

为贯彻落实《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》，推进高等职业技术教育更好地适应经济结构调整、科技进步和劳动力市场的需要，推动高等职业技术学院实施职业资格证书制度，加快高技能人才的培养，劳动和社会保障部教材办公室在充分调研和论证的基础上，组织编写了高等职业技术学院系列教材。从2004年起，陆续推出数控类、电工类、模具设计与制造、电子商务、电子类、烹饪类专业教材，并将根据需求不断开发新的教材，逐步建立起覆盖高等职业技术学院主要专业的教材体系。

在高等职业技术学院系列教材的编写过程中，我们始终坚持了以下几个原则：一是坚持高技能人才的培养方向，从职业（岗位）分析入手，强调教材的实用性；二是紧密结合高职院校、技师学院、高级技校的教学实际情况，同时，坚持以国家职业资格标准为依据，力求使教材内容覆盖职业技能鉴定的各项要求；三是突出教材的时代感，力求较多地引进新知识、新技术、新工艺、新方法等方面的内容，较全面地反映行业的技术发展趋势；四是打破传统的教材编写模式，树立以学生为主体的教学理念，力求教材编写有所创新，使教材易教易学，为师生所乐用。

烹饪类专业教材主要包括《烹饪原料及初加工》《中餐烹调工艺》《西餐烹调工艺》《冷拼制作与食品雕刻》《筵席设计与菜点开发》《营养与食疗》《鲁菜制作工艺》《川菜制作工艺》《粤菜制作工艺》《淮扬菜制作工艺》《湘菜制作工艺》《潮州菜制作工艺》《宫廷菜制作工艺》《地方名小吃欣赏》等，可供高职院校、技师学院、高级技校烹饪类专业使用。

在上述教材编写过程中，我们得到有关省市劳动和社会保障部门、教育部门，以及高等职业院校、技师学院、高级技校的大力支持，在此表示衷心的感谢。同时，我们恳切希望广大读者对教材提出宝贵的意见和建议，以便修订时加以完善。

劳动和社会保障部教材办公室

简 介

本教材由劳动和社会保障部教材办公室组织编写，供高等职业院校烹饪专业教学使用。主要内容有冷拼制作基本知识、冷拼制作的应用、食品雕刻基本知识、食品雕刻的应用等。

本教材也可用于职业培训。

本教材由林植、陈松倮、林勇、李海宁、赵若魁编写，林植主编。

目 录

绪论	(1)
第一章 冷拼制作基本知识	(3)
§ 1—1 冷拼制作的作用和特点	(3)
§ 1—2 冷拼制作的基本原则	(5)
§ 1—3 冷拼制作的种类	(5)
§ 1—4 冷拼制作的刀法运用	(7)
§ 1—5 冷拼制作的步骤和方法	(8)
第二章 冷拼制作的应用	(13)
§ 2—1 常用冷拼原料的制法	(13)
§ 2—2 普通冷拼制作实例	(19)
§ 2—3 艺术冷拼制作实例	(22)
第三章 食品雕刻基本知识	(30)
§ 3—1 食品雕刻的作用和特点	(30)
§ 3—2 食品雕刻原料的选择	(31)
§ 3—3 食品雕刻的工具	(33)
§ 3—4 食品雕刻刀法及步骤	(34)
§ 3—5 食品雕刻的种类及实例	(38)
§ 3—6 食品雕刻制品的保管	(40)
第四章 食品雕刻的应用	(42)
§ 4—1 食品雕刻应用时的注意事项	(42)
§ 4—2 食品雕刻技法应用实例	(42)

绪 论

冷拼制作在中国南方被称为冷盘或冷碟，北方则被称为冷菜或冷荤。冷拼制作是将原材料经初步加工、腌渍或再烹调，然后进行刀工处理及装盘的一门技术。冷拼作为餐饮或宴会的头菜，佐酒佐餐的作用兼而有之，给宾客以第一印象，对诱人食欲、增添气氛，都有十分重要的作用。

食品雕刻就是把各种具备雕刻性能的可食性的原材料，通过特殊的刀法，加工成形状美观、大方、栩栩如生的具有观赏价值的作品。食品雕刻花样繁多，取材广泛，无论古今中外，花鸟鱼虫，风景建筑，神话传说，凡是寓意美好象征的，都可以用艺术的形式表现出来，用以装饰和美化菜肴，把饮食与艺术结合起来，给人以美的艺术享受。

冷拼制作起源于三千多年前的殷商时期，那时叫做“𩚑”。“𩚑”就是码起的意思，即将食物码在一种叫做“𩚑”的容器内。𩚑是一种高脚容器，类似现在的高脚盘，食物码在这种容器中，叫做“𩚑𩚑”。在当时，这种拼盘不是供人食用的，是祭祀祖先用的供品，祭祀以后，参与者围聚在一起尽情饱餐一顿。这就是古籍中所描述的“殷人尊神，率民以事神，先鬼而后礼”。食品雕刻究竟起源于何时，一时难以准确考证，仅可以从一些笔记杂著中看到“蛛丝马迹”，如《管子》中便有“雕卵熟所之”的字句，说明冷拼制作大概最早起源于先秦时期。

隋、唐、宋时期是我国封建社会的中期，也是中国烹饪发展史上的第一个高潮，冷菜拼盘和食品雕刻逐渐成了酒家筵席上的常见佳肴和装点筵席的工艺品。

隋代有镂金龙凤蟹，唐代有雕酥，宋代有雕花蜜饯，还有九钉食、五生盘、玲珑牡丹鲈和“辋川小样”，都展示了工艺菜的制作功力。

唐朝韦巨源招待天子的《烧尾筵·食单》中就记载着用五种肉（羊、兔、牛、熊、鹿并细治）拼成的“五生盘”，还有“玉露团”等。到晋代“倭鸡子”一类的食品雕刻已经较为普遍。

宋朝的冷盘拼制已蔚然成风，出现了当时技艺超群的女厨师梵正制作的大型风景冷盘“辋川图小样”二十景。梵正采用腌鱼、炖肉、肉丝、肉脯、肉茸、酱瓜、蔬菜等不同颜色的食品，殚思竭虑，设计出二十个独立成景的小冷盘，组成兼有山水、花卉、庭院、馆舍的大型风景冷盘图案。此拼盘不但用料丰富，而且构思巧妙，在每一只盘内拼制一景，然后将二十盘风景组成浑然一体的“辋川别墅”风光。这说明，我们祖先能以丰富的原料和巧妙的构思，用精湛的刀工，拼制出高水平的风景冷盘，充分显示了劳动人民的聪明才智。

宋代的食品雕刻也有很大的发展。“雕花蜜饯一行”说明宋代的雕刻已发展到以蜜饯果品为原料，造型有花卉、动物等，花色品种较为齐全。据《东京梦华录》卷八中记载，七夕时北京汴京上出售的“花瓜”就是以瓜雕刻成花样的。又据元代周密《武林旧事》卷九《高

宗幸张府节次略》中记载：“计有十二味：雕花梅球儿、红消花、雕花笋、蜜冬瓜鱼儿、雕花红团儿、木瓜大段儿、雕花金橘、青梅荷叶儿、雕花姜、蜜笋花儿、雕花粽子、木瓜方花儿”。这食单说明南宋佖臣张俊在绍兴 22 年 11 月孝敬宋高宗的筵席中已有大量雕刻食品。另据《山家清典》记载：宋时谢盖斋命厨师将雕花的香椽瓜剖成两只杯子温酒饕客，雅趣横生，清香四溢。这类食品雕刻制品不仅为席面增色，而且还是一种新颖别致的艺术品。

明清时期是中国烹饪硕果累累的金秋时期，烹饪技艺更为细腻纯熟，拼摆技艺风格雅致，造型精美，品种繁多，由于不苟形式，能被人们广泛接受。在形象上更生动活泼，有较强的思想性、艺术性和可食性。食品雕刻在继承前人的基础上，技艺更为细腻成熟，出现了风格雅致、造型精美、工艺难度高的瓜雕热潮。起初以瓜灯为主，后来将西瓜子刻成莲瓣，或在表皮上雕刻人物、花卉、鸟兽、鱼虫。在刀法上有内外交叉、相互套环的浮雕、镂空雕等。雕刻图案，款式多样，别开生面，奇妙无穷。在《扬州画舫录》有“亦淘取西瓜镂刻人物花卉、鱼虫之戏”，谓之“西瓜灯”。

从辛亥革命至今，随着中外文化交流，冷拼制作的技艺也在不断发展，拼摆艺术从平面拼摆向半立体和立体拼摆发展，以精巧的造型、娴熟的刀工技巧，不同的烹调方法，把经过熟制的干香脆嫩、鲜醇味厚、辛辣爽口、芳香诱人的菜肴拼摆出各种形态、各种图案的艺术拼盘，如梅竹图、雄鹰展翅、龙凤呈祥等大型艺术拼盘，争奇斗艳，千姿百态，一目不可尽收，不仅是一种美的享受，也是一种艺术展示。此时，食品雕刻技术也得到进一步的发展，内容、形式、题材、工具、技法以及成品的艺术性都得到空前的突破和发展。雕刻的范围也越来越广泛，从原料的选择上看，再也不是单纯的瓜果、蔬菜，而是发展到动物性原料和其他原料；制成品也从用于观赏发展到思想性、艺术性和实用性相结合。被中美人民传为佳话的尼克松夫人赏花，就是食品雕刻地位与作用的具体体现。1972 年寒冬，美国总统尼克松偕同夫人应邀来我国访问。一天到定陵参观游览，看到休息室摆放着一盆由北京饭店的厨师用萝卜雕刻的盆花，他们被造型逼真、技艺精湛的盆花所吸引，说：“今天看到萝卜雕花，我们就更喜欢萝卜了”。可见，食品雕刻不仅能给人以艺术享受，也能传播友谊，具有另一种艺术魅力。

随着时间的流逝，社会的进步和人民生活水平的提高，人们在不断总结前人经验的基础上，继承和发扬冷菜拼制和食品雕刻技术，全国各大饭店、宾馆、酒楼相继培养了大批冷菜烹制和食品雕刻人员，他们在生活中不断寻求新的素材，冷菜拼制和食品雕刻的制成品更加争奇斗艳，在繁荣经济、活跃市场、丰富人们生活中发挥着重要的作用。

复 习 题

1. 什么是冷拼制作？冷拼制作在我国烹饪史上经历了哪些演变？
2. 什么是食品雕刻？食品雕刻在我国烹饪史上经历了哪些演变？
3. 冷拼制作和食品雕刻在餐饮业的经营中起什么作用？

第一章 冷拼制作基本知识

§ 1—1 冷拼制作的作用和特点

一、冷拼制作在筵席中的作用

冷菜风味独特，自成一体，其质量的优劣直接影响人们对整个筵席的评价，素有“门面”菜之称，是我国烹饪百花园中的一枝奇葩。

冷菜制作常用的烹调方法有腌、煮、炆、拌、白煮等，制作上讲究味深入骨、香透里肌、干香鲜醇、脆嫩爽口、无汁不腻。

在宴会上，冷盘不会因菜肴温度的变化而影响滋味，能适应宾主边食边谈的习惯，是理想的佐酒佳肴，尤其在高级筵席或盛大宴会上，其地位就显得更重要。冷拼制作在筵席上的作用主要表现在以下几个方面。

1. 赏心悦目，烘托气氛

冷菜拼盘使用的原料色彩鲜艳，质量上乘。制作者采用围、叠、排、拼等多种手法，在大圆盘、大长盘或其他盛装器皿上，摆出千姿百态的花卉、动物、植物、风景、人物等图案，令人赏心悦目。

制作者在拼制冷盘时，通过精心设计、全面构思，制作出主题形象突出、色调明快、造型栩栩如生、仪态万千的艺术冷菜拼盘，不仅直接影响赴宴者对整个筵席的评价，而且使其在视觉和味觉上获得美的享受，兴趣盎然、心情愉快、食欲大增，为活跃筵席的气氛起着锦上添花的作用。

2. 丰富品种，调剂口味

冷菜拼盘采用各种上乘的原料，用酱、卤、拌、白煮等烹调方法制作出口味各异的材料，既增加了菜肴品种，又丰富了筵席的内容。

3. 提前准备，展示技艺

冷菜拼盘不必像热菜那样需要随炒随吃，可以提前准备，可适当缓解饭店人员不足、时间紧张、厨房设备不足的矛盾。

香味浓郁、千姿百态的艺术冷菜拼盘，可用来装饰酒店橱窗，展示厨师的技艺，对开展餐饮业务，增加企业营业收入起着积极的作用。

二、冷拼制作的特点

1. 冷拼制作选料的特点

冷拼制作所用的原料要根据菜肴的需要精心挑选，为烹制美味佳肴提供条件。根据每道菜的具体情况，选择原料适合的部位及原料的生产季节非常重要。

选料时，要根据造型图案的自然色调，尽量运用原料的本色，如造型图案需要红色，可选用卤猪心、火腿、红辣椒等，运用原料的本色美化菜肴的造型，更能体现其形态的优美和真实感。

2. 冷拼制作调味的特点

冷拼和热菜都要突出“鲜香”，不同的是：热菜的“香”一进口立即就可感觉到；冷菜的“香”进口以后才逐渐感觉到，而且是越嚼越香。冷菜拼制使用的原料应根据季节的变化和宾客的爱好选用不同的味型。常用的味型有糖醋、咖喱、香糟、咸鲜、五香、麻辣、蒜香、椒盐等。

3. 冷盘制作烹调上的特点

冷菜与热菜在烹调上的区别是：绝大部分冷菜不挂糊上浆，不勾芡；有些冷菜只调不烹；冷菜还具有香嫩、无汁、不腻的特点。

冷菜常用的烹制方法有拌、炆、腌、醉、糟、泡、盐水煮、白煮、卤、酱、冻、蒸等。

4. 冷拼制作刀工上的特点

冷菜造型一般是原料烹制成熟后，切配装盘上桌，不但在整齐、美观方面比切生料要求更高，而且比切生料的难度更大，因为原料经熟制加工后比较酥软，不易切出美观的形态。因此，要根据熟料的不同性质，灵活处理，成形原料的厚薄、粗细、长短均要求一致。

冷拼制作技艺是与刀工刀法紧密配合的，无论什么款式的拼盘，都必须根据所用原料的固有形态，按照图形的需要，按用量计算好尺寸，边切边摆，切摆结合，不要全部切好才拼摆，以免原料干缩变形，难以摆得贴切。

5. 冷拼制作配色及装盘的特点

(1) 配色 冷拼制作的配色是为美化菜肴服务的，应以色调和谐、增进食欲、富于营养为原则。在总体构思的范围内，视图案的内容和不同菜肴的具体情况，正确运用色彩。色彩运用得好，不仅能增强菜肴的美观，而且能突出造型构思的精巧，更加鲜明、准确地表达艺术形象，使之具有更强的感染力、更高的艺术性。如果违反事物的本来面目进行人为的艺术加工，搞五颜六色的堆砌，就会弄巧成拙，得到相反的效果。

(2) 装盘 冷菜装盘时要考虑口味之间的配合，尤其是花色拼盘、什锦拼盘，要注意将味浓的和味淡的、汁多的和汁少的分开，以免串味儿；要考虑冷菜与盛器之间的配合，盛器的色彩和冷菜的颜色也要协调一致，如盐水鸭，用洁白盘装和用有花边图案的盘装，给人的感觉不一样，前者显得单调，后者较为悦目。

6. 冷拼制作卫生上的要求

冷菜的品种繁多，原料有荤有素，有生有熟。在切配装盘过程中，工序繁多，而且直接供食用，有时为了点缀和衬托菜肴，常用各种生食品雕刻件装饰。为此，操作前要洗手，工具、用具、抹布要消毒，拼摆用的砧板、刀具要专用，防止细菌污染。各种颜色、质地的材料，要分别妥善保管。拼摆好的成品要放入冷藏柜，不要接近生料。

§ 1—2 冷拼制作的基本原则

一、冷拼制作的设计要有针对性

在设计筵席冷拼时，应了解宾客的国籍、所在地区、职业、年龄、宗教信仰、饮食习惯及主宾的喜好和禁忌等，根据筵席的特点、标准、人数和对象，按一定规格进行安排。针对宾客的不同要求，选用原料和冷菜造型，才能取得好的效果。

二、冷拼制作要有地方特色

目前我国筵席上使用的冷菜拼盘在形式上虽然大同小异，但各地在原料运用、烹制过程、口味变化上都有其地方特色。保持冷菜拼盘的地方特色，才能吸引宾客，提高饭店声誉，增加企业的经济效益。

三、冷拼制作设计要有季节性

在制作艺术拼盘时，应注意季节性。冷拼制作的季节性主要表现在三个方面：一是根据季节的变化选用时令原料制作冷菜，因为正当上市的原料不仅质量好，而且能给人一种新鲜感。二是烹调方法应随季节而变化，冷菜与热菜一样，烹调方法也应四季不同，有春腊、夏拌、秋糟、冬冻等特点。三是装盘艺术上也应随季节而变化，春天是大地回春、百花齐放的季节，可以多拼花卉形状的冷拼，给人以满园春色的感觉；夏天，可选用荷花、玉兰等形态的花；秋天多用菊花、枫叶等形状；冬天宜用梅花形状。

四、冷拼制作设计要有科学性

冷拼制作时不仅要在色、香、味、形、器等方面合理搭配，还必须了解市场行情和饭店的库存情况，保证原料的供应；要根据饭店的技术力量设计艺术拼盘。

五、冷拼制作要加强成本核算

冷拼制作费料费工，各种筵席的价格标准不同，毛利幅度也不一样，所以应根据装盘艺术的高低和原料质量的优劣，加强成本核算，调整冷拼的品种。

§ 1—3 冷拼制作的种类

冷拼制作所用的原料、拼摆方式、拼摆类型，既有相似之处，又有不同之点，千变万化，所以有必要对其进行分类，才能有条理、有系统地理解冷拼制作的过程和特点，掌握基本技巧。

一、普通冷拼制作

普通冷拼制作比较简单，容易掌握，制作时间也相对短一些，因此在实际运用中比较普遍。它分为单拼和拼盘两种。

1. 单拼

单拼也称单盘、独碟。单盘虽然是用一种冷菜原料拼制而成，但不是把冷菜原料简单地

堆放在一起，而是运用过硬的刀工技术和熟练的装盘手法，把冷菜原料加工成一定的形状，摆成一定的形式，如两头低中间高的“桥形”，两边低中间高的“三叠水”，有像圆馒头形状的“半球球形”，有一封书似的“一封书”以及“风车灯”等形状。

单拼通常不单独使用。如四单碟，一般指四个七寸碟盛装三荤一素或二荤二素的熟料，要色味有别，造型各异；“九七寸”，用九个七寸碟子盛装不同风格的冷菜，式样各异，形色美观，荤素皆备；十二围碟是用十二个七寸碟子分别盛装水果及荤素冷菜。这种传统的拼摆方式，讲究适令时鲜，组配恰当，美观迎人。

2. 拼盘

拼盘包括双拼、三拼和四拼等形式。拼盘的特点：一是用料多样化，采用两种或三种、四种不同质地的冷菜原料，按一定模式拼摆；二是色彩分明和谐，在选择冷拼原料时，应选用不同色彩的冷菜，通过切配和拼摆，给人以对称美观、和谐分明的感觉；三是拼装技术要求高，在刀工、色彩、口味、形状及数量搭配上都要安排恰当，达到刀工精细，色彩和谐，口味相近，数量比例恰当的要求。

拼盘的拼装方法多种多样，不拘一格，可以根据原料的质地和色彩灵活运用，在实践中不断创新。拼盘的应用范围比较广泛，一般不单独出现，往往用4~6个组成一定格式使用，经常用于中档和高档的筵席上。

二、艺术拼摆

艺术拼摆也称造型拼盘。艺术拼摆的形式千变万化，事先要经过认真的艺术构思，设计出优美的图案，选择多种不同质地、不同色彩的冷菜原料，运用多种刀工技巧和拼摆手法，拼摆成各种风景、花草、虫鱼、禽兽等造型冷盘，如反映我国美好山河的景物、园林建筑；象征延年益寿的松鹤、万年青；寓意爱情幸福、婚姻美满的鸳鸯；表现情趣高雅的松、竹、梅、牡丹；还有象征宏伟志向的雄鹰等，都可以通过艺术加工跃然盘中。

艺术拼摆艺术性强，制作难度大，形态逼真，既是美味佳肴，又是可供欣赏的艺术品。艺术拼摆按表现形式大体上分为平面式、卧式和立体式三种。

1. 平面式

平面式是艺术拼摆中比较容易掌握的一种。平面式拼摆偏重于实惠，在注重食用价值的前提下，一般以独立的形式呈现出刀工整齐、线条分明、色彩协调的艺术效果。

2. 卧式

卧式拼摆是将多种冷菜原料切成薄片或小块，按照预先设定的图案，呈起伏状态堆叠于盘中，形成一定形态。卧式拼摆造型美观，形态逼真，栩栩如生，展现一个完整的画面，给宾客以美的享受。卧式拼摆因强调造型和色彩，多数情况下食用价值受影响，如雄鹰展翅、海南风光等，可食用部分较少，因而多采用配上几道冷菜围碟，以弥补食用价值的不足。

3. 立体式

近来艺术拼摆向立体化方向发展，数层重叠，宏伟壮观，造型美观，立体感强。立体式拼摆制作较为复杂，支持物应尽量采用可食性冷菜原料，如果一定要用不可食用的物料，也要注意生熟分开。受冷菜原料和工艺的局限，对一些花草、动物、景物只要做到形似，不要强求逼真。

§ 1—4 冷拼制作的刀法运用

冷菜的切配技术与热菜有所不同。热菜是先切配后烹调，刀工的对象是生料；冷菜是先烹调后切配，刀工的对象是熟料。冷拼所用的刀法讲究细腻、精制，要求很高。拼摆强调一个“形”字，切配时应根据熟料的不同性质灵活运用，刀工的轻、重、缓、急要有分寸，成形原料的厚薄、粗细、长短均要一致。

一、刀法运用的原则

造型各异的冷拼需要把原料加工成不同的形状，才能表现出各自的主题和内容，而不同的原料形状则需要运用不同的刀工手法，加工出符合造型要求的形状。冷拼切配时的刀工运用必须掌握以下原则：

1. 刀口形状要符合拼盘形态的要求

原料的刀口形状是拼制不同冷盘的关键之一。切配时必须按照内容要求运用相应的刀法，把原料加工成符合主题内容的刀口形状。如拼制鱼、龙等造型图案，要把原料切成象形的鳞甲形状；拼制孔雀、凤凰等造型图案，要把原料切成象形的羽毛状，只有这样才能使冷拼的图案优美，形态逼真。

2. 按原料质地特点，恰当运用刀法

冷拼所用的原料都是经过熟制的，比较酥软，不是随意可以切出所需要的形态。冷拼造型的成败与优劣，取决于原料切制的基本形状，因此要根据冷菜原料的不同性质，灵活运用刀工刀法的轻重缓急，刀起刀落的恰当分寸，才能切出所需要的原料形状。合适的基本形状决定刀工刀法运用的效果。

二、冷拼常用刀法

1. 锯刀和直刀相结合

锯刀和直刀相结合用来切经过熟制的肉类，易切出所需要的形态，如采用一种刀法就切不出较为整齐的肉面。不同质地的肉应采用不同的刀法。质地嫩软的肥肉要用锯刀法；质地脆硬的瘦肉可用直刀法，这两种刀法综合起来使用，切出的肉面才能光滑整齐。如“什锦大拼盘”所用的是牛肉、火腿等，要想切得丰满多彩，口味调和，色彩明快，图案艺术性强，就应该用锯刀、直刀两种方法，先锯切表面软的原料，待刀刃进入1/3时再直刀切下去，以保持原料表面的光滑美观。两种刀法恰当地变换使用，就能使冷拼更富有艺术感染力。

2. 劈、拍、斩、剁相结合

劈、拍、斩、剁常在切配一些带骨的原料时运用，需要变换使用这几种刀法，其中以剁为主，剁原料时，为防止原料跳动，有时先要进行拍或劈，然后再剁。如切盐水鸭，应先将刀从鸭的前部肉厚处切入，在竖起的刀背上用手拍击使其分开，然后再一刀一刀剁下去。

3. 滚刀切

滚刀切一般是把原料切成一边厚一边薄，这样易于入味。美观大方的滚刀切常用于萝卜、茼蒿、竹笋、茭白等根茎类原料。如制作“海南风光”拼盘，用滚刀切几块萝卜像山一样摆在盘上，给人们一种既抽象又具体的感觉。

4. 抖刀批

这是冷拼切配中进行平刀批或斜刀批时上下抖动，使其所切刀面呈波浪形的刀纹。例如，切卤豆腐干时就用这种刀法切成片，然后再切成条形，这样截面就成锯齿形。

5. 雕刻法

冷拼中的雕刻原料一般以加工成熟的原料为主，雕刻成形的原料可以直接配入冷菜之中，既增加色彩，又给人以美的享受。

(1) 立体雕刻法 立体雕刻法就是将块状成熟的原料雕成各种立体或半立体造型。例如，大型彩拼“龙凤呈祥”中的龙头、凤头，均采用这种方法雕刻而成。

(2) 平面雕刻法 平面雕刻法就是用各种不同造型的模具刀，采用挤压方法，将原料刻出不同实体，再切出不同形状的薄片和厚片。如冷拼“凤凰展翅”中的凤尾，常把黄、白蛋糕用凤尾模具挤压成实体，再切成凤尾片。冷拼中常用的模具刀有柳叶形、月牙形和象眼形等。用这种模具刀雕刻出的各种花鸟和景物形态逼真，可以提高冷拼的拼摆质量。

§ 1—5 冷拼制作的步骤和方法

一、普通拼摆的步骤和方法

1. 普通拼摆的步骤

普通拼摆的制作分为垫底、码边、装面和点缀四个步骤：

(1) 垫底 在一般的冷拼中，把刀工处理过程中出现的边角碎料或质地稍次、不成形的块、片、段、丝等原材料，垫在盘子的中间或堆砌在象形物质底部，行话称为“垫底”。垫底的作用主要是弥补因造型主题所限而产生的分量不足。垫底要做到平实、贴切，没有味的要先码味再垫，以免影响菜肴的口味质量。同时还要注意，垫底的材料不能过于马虎，要与菜品的款式、规格相适应，特别是高档冷拼，应用优质材料垫底。

(2) 码边 码边也叫盖边。码边在拼盘的拼装中起着承上启下的作用，是用切下的比较大块的边角料，经过刀工处理成为形状整齐一致的熟料，把垫底碎料的边沿盖上。码边时片与片、条与条之间的距离要均称，否则会直接影响下一步的装面和拼盘的线条。

(3) 装面 装面又叫盖面、装刀面。把质量最好，切得最整齐，排得匀称美观的熟料，先铲在刀面上，再均匀地排列在垫底的上面，从而把全部碎料、次料盖严，呈现出整个拼盘的形状与线条，使整个拼盘显得整齐美观。这个操作程序，行话称“装面”。装面在整个拼盘中起画龙点睛的作用，它的优劣直接影响着整个拼盘的效果，是一道关键的工序。

在装面时应根据原料的性质和拼盘的形状，使用恰当的刀法，运用熟练的拼装技巧，使拼盘在线条、层次、形态上体现出艺术的形象美。有的拼盘原料，如肴肉、白肚等，应先用重物压平整后再切摆。

(4) 点缀 点缀就是在摆好的冷拼的适当位置再摆上一些可食的装饰物，使菜肴美观，对整个拼盘起烘托和渲染作用，给食用者以赏心悦目之感。点缀要从冷拼的整体考虑，达到突出主题的目的。切忌喧宾夺主，画蛇添足。具体应注意以下几点：

1) 位置要恰当 盖面刀工整齐，形态美观的冷拼，其点缀品应以放在盘边为佳；若刀

面不够整齐，其点缀品可放在上面，以弥补不足。

2) 颜色要相配 色彩鲜艳的冷拼，可选用色彩对比强烈的原料来点缀，适量放在盘边；一般色彩的冷拼，其点缀品的色彩要鲜艳一些，放在菜的上面，以增强绚丽醒目的美感效果。

3) 点缀要协调 点缀品的大小和色彩应与冷拼的式样相协调，应画龙点睛，不能滥用点缀品，喧宾夺主，冲淡主题。

4) 要有可食性 冷拼的点缀原则上要求都能食用，使用生料要先进行严格的消毒处理，防止食品污染。

2. 普通拼摆的方法

普通拼摆有排、堆、叠、围、贴、覆六种基本方法。

(1) 排 排是指将切好的原料整齐而有规律地排列在盘中。根据盛器和原料形状的不同，可采用不同的排法，常用的有平排和叠排两种。排的形式变化多样，应根据盛器的不同和原料的形状，采用恰当的排法。有的适宜排成锯齿形，有的适宜逐层排列或配色间隔排列，还可以根据构图的要求，进行花边装饰性排列。

(2) 堆 堆是一种比较简单的装盘手法，是将一些刀工不规则的熟料，按一定的构图形态堆拼在盘中。堆拼时可以使用一种原料，也可以使用两种以上不同质地和色彩的原料，运用不同方法堆拼出馒头形、宝塔状、假山状等，给人以内容充实、丰满的感觉。

(3) 叠 叠是把切好的冷拼原料，按照预先设定的构图叠起来，组拼成图案。叠是一个精工细作的操作过程，叠时需与刀工紧密配合，边切配边叠拼，原料要切得厚薄、长短、大小一致。叠的原料以韧性、脆性、不带骨的居多。

叠拼时要求构思成熟，切配准确，刀工技术熟练，拼装后才能达到线条清晰，层次分明，错落有致的效果。

(4) 围 围是把切好的原料，按盘子的形状和图案的要求，层层围绕，从而组合成预先设定的图案。围的手法有很多种，如在主料四周围上一些不同颜色的配料，叫围边；将主料围成花朵形，中间用色彩鲜艳的原料点缀一下，叫排围。用围的方法可以烘托主料，增添色彩。

(5) 贴 贴又称摆，是根据冷拼图案设计的要求，将经过多种刀法处理成不同形状的原料，拼摆在已构成大体轮廓的冷菜上，构成表象逼真，姿态生动的艺术拼盘。

(6) 覆 覆又称扣，是将经过刀工处理好的冷菜原料，先排列在碗中，上面用碎料填好，然后反扣入盘内。覆法有简有繁，多呈半圆形。还有一种是在造型模具内，按形象要求摆入主料和配料，浇上卤汁或溶化的冻粉汁，凝固后扣出，形成美观的形状。

以上六种方法是冷拼制作最基本的方法，可以在拼摆的实践中灵活运用，不断创新，使整个装盘技巧更加合理、完善。

二、艺术冷拼的步骤和方法

艺术冷拼不仅要求刀工娴熟、刀法多样，还要求制作者具备一定的美学修养。成形的冷拼不但要形象优美，而且要具有食用价值。艺术冷拼一般按选题、构图、原料准备和拼装成形四个步骤进行。

1. 选题

花色冷拼造型先要精心选题，这是美化菜肴的前提。花色冷拼讲究造型逼真，形态美

观,因而制作过程不能随心所欲,一定要经过认真的选题,设计出切实可行的制作方案,为顺利完成拼盘制作打下基础。

(1) 根据宾客的不同特点选题 随着人民生活水平的提高,旅游事业蓬勃发展,来自四面八方的宾客,由于饮食习惯、宗教信仰等的不同,对艺术冷拼的要求也不一样。为此,设计花色冷拼时,要先弄清客人的性别、职业、年龄、喜好和禁忌、宗教信仰等,才能有更强的针对性。例如,信仰伊斯兰教的人不吃猪肉,就不能拼摆猪的图案;熊猫是日本人比较喜欢的图案,因此可以拼摆熊猫图案来增加筵席气氛。又如青年人喜欢猛虎下山和雄狮抖威等凶猛威武的图案;妇女喜欢孔雀、凤凰、花卉的图案等。针对不同客人的特点,选用人们最喜欢的图案,才能收到最好的效果。

(2) 根据筵席的主题选题 制作艺术冷拼的目的在于烘托宴会的气氛,为此应根据筵席的主题,确定恰当的题材,满足客人的心理需求。在构思过程中,要精心设计,反复琢磨,全面考虑,既能突出主题形象和风味特色,又能使造型菜品各施所长;既能体现生动逼真的艺术形象,又能使多种味别配合得当,色调明快,富于营养,充分发挥花色拼盘既供欣赏,又能食用的作用。如婚筵应选择“喜鹊登梅”“鸳鸯戏水”等象征吉祥如意的题材;祝寿筵应选择“寿桃满园”“松鹤延年”等延年益寿的题材;为迎送宾客而举行的筵席常用“百花齐放”“花篮迎宾”等题材增加气氛。总之,题材的选择决定于筵席的主题,这样才能够表达客人的意愿,使客人感到这是为我而做的。

(3) 根据原料的供应情况选题 我国幅员辽阔、地大物博、物产丰富,各地冷拼原料各有特色。艺术冷拼所用原料应当就地取材,突出本地区的风味。原料的选择应根据题材正确运用,可以荤素兼用,也可以单荤单素。例如“雄鹰展翅”,南方常用叉烧肉、卤猪舌等,而北方常用五香牛肉拼制。

(4) 根据筵席的费用标准选题 艺术冷拼选题时应做好成本核算,不能只追求美观,而不考虑经济效益。从某种意义上讲,筵席的费用标准对艺术冷拼起着制约作用。艺术冷拼应在选用原料、刀工和艺术上与筵席的费用标准相适应。高档筵席多选用海参鲍鱼等名贵原料,刀工要求精湛,富有艺术性;中档筵席常用鸡、鸭、鱼、肉、蔬菜等原材料,在刀工和艺术上比高档筵席简单一些;低档筵席在工艺上要求更简洁,选用原料也比中档筵席低。

(5) 根据人力和时间选题 艺术冷拼制作费时、费工,为此在大型宴会或桌数较多的情况下,选题时应充分考虑技术力量、人员多少、时间是否充裕等因素。一般情况下,技术力量强、人员多、时间充裕,选的图案就复杂一点;反之就简单一些。艺术冷拼的选题一定要考虑到人力、设备、时间、气候和技术力量,这是决定筵席艺术冷盘制作成败的关键。

2. 构图

构图是在选题之后,根据原料的特点,在器皿上具体拼摆,使要表现的形象经过恰当地安排,变得更为合理。构图是艺术冷拼在工艺上很重要的环节,既要突出主题,又要使人赏心悦目。构图时应达到以下几点要求:

(1) 根据盛器的形状和色彩构图 盛器是盛装冷拼原料的工具,常用的有圆形、椭圆形、方形等。盛器选用是否得当与整个冷拼效果有密切的关系。一个好的冷拼要做到造型生动、色彩和谐、比例恰当,在选用盛器方面要做到以下几点:

1) 利用颜色对比突出主题 一般深颜色的盛器和带花边的盛器,冷拼的原料要尽可能选用色彩较淡的;洁白素净的盛器,冷拼原料应选用颜色鲜艳和色彩较深的。这样,盛器与

原料在颜色对比上就会明显、清晰，使图案更为突出。

2) 构图与盛器的比例要恰当 盛器拼装上造型图案后应留有一定的空间。图案占盛器的 $\frac{3}{5}$ 比较适宜，如果图案所占的比例太大，容易产生臃肿、不舒展的感觉；若图案占的比例太小，又会令人产生空洞、不丰满的感觉。

3) 根据图案的需要采用不同形状的盛器 冷拼制作要根据实际情况灵活地使用盛器，以达到大方、美观、实用为目的。如圆形、方形、菱形图案一般采用圆形的盛器；长形图案一般采用椭圆形的盛器。

(2) 根据图案的主色构图 拼装艺术冷盘的色彩，不能像绘图那样，用各种颜色按比例随意调出各种各样的色彩，但艺术拼盘一般由不同色彩、不同口味的冷菜组成，尤其在色彩的组合上应按构图的内容分清主次。例如，拼摆“和平鸽”的艺术冷盘，通常用去皮白斩鸡的胸脯肉或白色蛋糕，若用五颜六色的原料拼制，尽管轮廓很像和平鸽，但却显得不伦不类；又如拼摆“雄鹰展翅”的艺术拼盘，大多采用五香牛肉等黑褐色冷菜拼摆而成，黄瓜或青椒制成松枝，但不占主导地位，只能起衬托作用。一盘成功的艺术拼盘，除了要造型逼真、刀工处理得当之外，颜色的搭配是否合理、恰当，也是一个关键的因素。

(3) 根据物体的特征构图 艺术拼盘能否生动地展示在宾客的面前，关键在于构图时能否掌握住各种物体的特征。例如，各种花卉的叶片各不相同，颜色多种多样，姿态千差万别；再如各种禽、兽、鱼、虫的姿态各异，各有特征，应很准确地把握。拼制花色冷拼时应抓住各种物体的特征，例如拼制“雄鹰展翅”的冷盘，就要突出雄鹰展翅时翅大身小，翅膀有力伸展，脚爪尖而有力的特征，如果翅小身大，翅膀下垂，脚爪圆平无力，就无法显示雄鹰的矫健。为此，花色冷盘制作者在平时要注意观察周围的物体，积累丰富的生活经验，才能在构图时抓住物体的特征，力求完美。

(4) 根据宾客的饮食特点构图 艺术拼盘不但要造型美观，色彩和谐，而且还应当尊重宾客的饮食特点，选用宾客喜爱的冷菜来构图，既给人以美的享受又使人大饱口福。例如，回族忌食猪肉，就不能用火腿、猪肉之类的冷菜拼制冷盘；西方人喜爱新鲜鱼、虾、鸡、鸭、牛、羊肉等，不喜欢吃带骨头的肉，就要按照他们的爱好选择冷菜原料拼制花色冷盘。花色冷盘制作不能只追求美观，而不考虑宾客的需求。

3. 原料准备

艺术拼盘的制作应根据色彩、造型、构思和构图的要求，做好原料的准备工作。

(1) 选用原料的自然色彩 根据艺术拼盘图案的要求，应尽量选用形态自然、色彩和谐的原料来造型。如五香牛肉的酱色；青椒、黄瓜、莴苣的绿色；皮蛋、冬菇的黑色等。要按照艺术拼盘的图案要求来确定原料，再进行加工、烹调。

(2) 特别形状的加工准备 在艺术冷盘拼摆过程中，虽然在冷菜原料中可以找到一些合适的形态，但远远不能满足造型的需要，应采取加工的手段来弥补不足。如拼摆“雄鹰展翅”艺术冷盘，鹰的嘴和脚爪可预先雕刻好，身上大小羽毛可预先雕刻出样子，装盘时再切成较多的大小羽毛，辅助原料也必须在装盘前准备好，这样待正式装盘时，既可节省装盘时间，也便于组合。

4. 拼装成形（见后面章节）