

配光盘一张



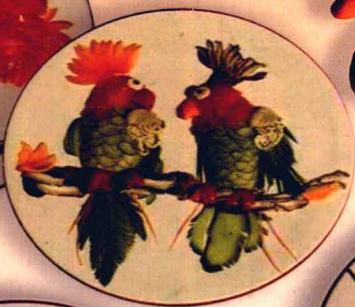
新编

尉士孝 编著

花色拼盘

XIN BIAN HUA SE PIN PAN YI SHU

艺术



天津科技翻译出版公司



新编 花色拼盘艺术

尉士孝 编著



天津科技翻译出版公司

图书在版编目(CIP)数据

新编花色拼盘艺术/尉士孝编著. —天津:天津科技翻译
出版公司, 2005.5

ISBN 7-5433-0658-1

I. 新… II. 尉… III. 凉菜-造型 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第035378号

出 版:天津科技翻译出版公司

地 址:天津市南开区白堤路244号

邮政编码:300192

电 话:022-87894896

传 真:022-87895650

网 址:www.tsttpc.com

印 刷:山东新华印刷厂临沂厂

发 行:全国新华书店

版本记录:880×1230 1/32开本 28插页 6.75印张 200千字

2005年5月第1版 2005年5月第1次印刷

印数 4000册

定价 30.00元

(如发现有印装问题,可与出版社调换)

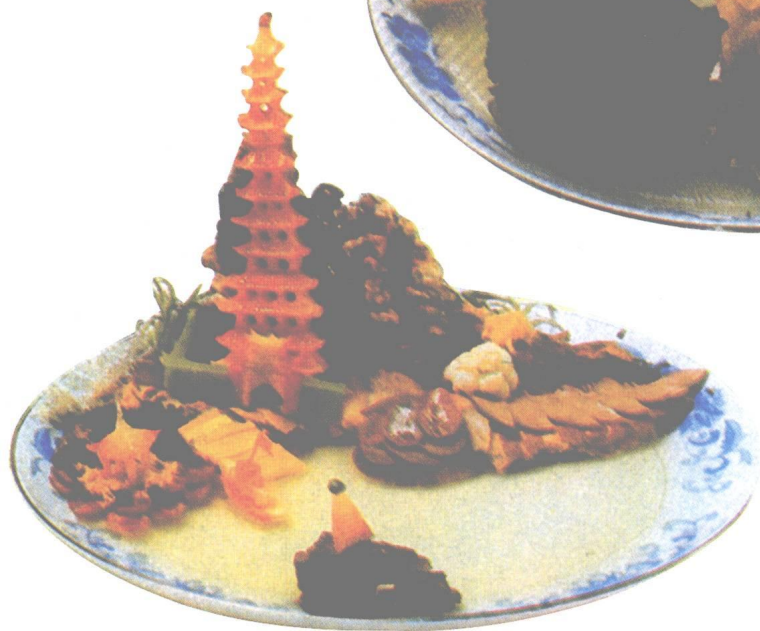


尉士孝简介

- 青岛名厨、青岛海帆餐饮服务学校特聘校长。
- 《食品雕刻艺术》《冷菜花色拼摆艺术》著作者。
- 精通烹饪, 擅长艺术菜, 他设计的“青岛十大风景菜”获誉甚高。
- 他推出的直刀取大形的食品雕刻法, 国内居领先地位。他的花色拼摆, 从理论到实践都是顶级的水平, 十几年来教导学生成绩优异, 屡获青岛市成人教育先进教师奖。近年来旅欧教学, 亦深得欧洲业内人士的赞誉。
- 现在的《新编食品雕刻艺术》《新编花色拼盘艺术》二书, 配有伴侣光盘, 作者亲自示范, 读者可在短时间内直达学成之目的。该书与光盘, 是个人自修、学校教学、宾馆饭店学习者的最佳首选。







前 言

社会的发展,现在已到了书本与光盘成伴侣的直观时代了。天津科技翻译出版公司在此领域中,率全国之先推出了《新编食品雕刻艺术》、《新编花色拼盘艺术》二书及伴侣光盘,笔者不胜欣喜并表示衷心的祝贺!

《新编食品雕刻艺术》一书其内容叙述多不强调细部,笔者认为细部应是操作者自由发挥能力的地方。书中的图示,要求你掌握的是一种正确快速的造型方法。书中直刀取大形的方法,学习者一旦掌握以后,就会快速地进入雕刻境界,加上光盘的视觉效果,会使你马上就能成为食品雕刻的高手,再做练习就熟中生巧了。

《新编花色拼盘艺术》一书对花色拼盘的图案、色彩、操作等方面做了全面地阐述,绘有图谱百余幅,内容丰富,制作简单易行,具有直观性,便于实用。而且书前选用了国内各地的彩色图片以供参考,再加上光盘上的直观镜头,新老学习者一定会如鱼得水般地进入高层次。

总之,《新编食品雕刻艺术》、《新编花色拼盘艺术》二书及光盘的发行,必将使学习者在轻松愉快中抛弃你原有的麻烦、缓慢的工作方法,进入通畅的快车道,使你的食品雕刻和花色拼盘做得更快、更好、更漂亮。

此致

谢谢:你对此书、此光盘的垂青。

尉士孝
2005年春

目 录

概述花色拼盘	1
花色拼盘的图案	4
花色拼盘的色彩	16
花色拼盘的形式	23
花色拼盘的口味	26
花色拼盘的容器	29
花色拼盘的卫生	32
花色拼盘原料的组合方法	34
花色拼盘的切配刀法	36
花色拼盘的装盘方法及步骤	42
花色拼盘与美术临摹	49
花色拼盘中的食品雕刻	56
冷菜的主要烹调方法	58
花色拼盘的调味汁	65
单片原料图例及说明	67
花色拼盘图谱及说明	73
1.双喜临门	75
2.喜鹊花雨	76
3.梅花双喜	77
4.梅雀双清	78
5.喜上眉梢	79



6.高天鹤鸣	80
7.双鹤飞舞	81
8.松鹤延年	82
9.鹤舞中天	83
10.松鹤同春	84
11.白鹤亮翅	85
12.凌云展尾	86
13.孔雀穿花	87
14.比翼齐飞	88
15.雄飞雌从	89
16.梧桐双栖	90
17.光彩照人	91
18.龙凤呈祥	92
19.春花飞凤	93
20.卷尾立风	94
21.凤凰牡丹	95
22.花间凤凰	96
23.丹凤朝阳	97
24.展翅舞风	98
25.亮翅高飞	99
26.双凤向阳	100
27.春风双燕	101
28.双燕齐飞	102
29.对舞春风	103
30.莺歌燕舞	104
31.雄鹰展翅	105
32.松鹰红日	106
33.骄鹰捕兔	107

34. 星空飞鹰	108
35. 扶摇万里	109
36. 展翅大鹏	110
37. 双鹰冲霄	111
38. 雄鹰翱翔	112
39. 玉兰鹦鹉	113
40. 枝上鹦鹉	114
41. 鹦鹉学语	115
42. 新婚志喜	116
43. 荷花鸳鸯	117
44. 和平独立	118
45. 花草双鸽	119
46. 绶带长青	120
47. 花下锦羽	121
48. 芭蕉双鸡	122
49. 花间黄鹂	123
50. 雄鸡高唱	124
51. 团圆志喜	125
52. 松竹双飞	126
53. 梅中双雀	127
54. 绿洲驼鸟	128
55. 芦花双雁	129
56. 玉兰绶带	130
57. 雉鸡桃花	131
58. 沙鸥翔集	132
59. 荷塘清风	133
60. 花园小鸟	134
61. 秋菊螃蟹	135



62.谷穗螃蟹	136
63.蜻蜓山花	137
64.荷塘清趣	138
65.葡萄蝥蝥	139
66.莲叶田田	140
67.水中世界	141
68.金鱼戏水	142
69.双鱼戏莲	143
70.水中燕鱼	144
71.珊瑚神鱼	145
72.莲花金鱼	146
73.几何双鱼	147
74.红利发财	148
75.奥运之光	149
76.金杯高耸	150
77.大聚宝盆	151
78.大寿蟠桃	152
79.摇钱宝树	153
80.松梅双灯	154
81.一帆风顺	155
82.古木苍鹰	156
83.岁寒三友	157
84.迎客青松	158
85.双松并茂	159
86.松竹红梅	160
87.芭蕉双扇	161
88.花边玉扇	162
89.万年常青	163

90.长柄花篮	164
91.古瓶新花	165
92.牡丹满园	166
93.秋菊傲霜	167
94.四喜彩蝶	168
95.奇花异蝶	169
96.彩蝶银花	170
97.花丛飞蝶	171
98.双蝶恋花	172
99.春山鹿鸣	173
100.金秋双鹿	174
101.鹿鹤同春	175
102.飞天金龙	176
103.青龙过海	177
104.回首青山	178
105.跃马踏青	179
106.猪肥年丰	180
107.抽象黄牛	181
108.长颈觅食	182
109.椰林大象	183
110.长尾猫熊	184
111.猛虎啸月	185
112.松鼠葡萄	186
113.天宫玉兔	187
114.草原醒狮	188
115.麒麟出世	189
116.三阳开泰	190
117.草原猎犬	191



XinBianHuaSePinPanYiShu

118,玉鼠鲜果	192
119.骆驼仙掌	193
120.猿猴采果	194
121,棕熊猎鱼	195
122,金蛇含宝	196
123.蓬壶胜览	197
124.松月垂钓	198
125.万里江山	199
126.明月当空	200
127.高山流水	201
128.湛山清梵	202
129.长桥卧波	203

概述花色拼盘

花色拼盘亦称花色拼摆、花色冷拼、花色冷盘。顾名思义,花色即形状与颜色,拼盘则是用食品、食雕组成盘面。也就是说花色拼盘是用各种色艳、质优、口味好的可食性原料,经过刀工加工成一定的美观形状,在餐盘中进行合乎美学观点的布放而构成的盘式。厨师们对此种方法简称为“花拼”。

花色拼盘是由一般的冷菜拼盘逐渐发展而成的,是冷菜拼盘的高级形式,也是冷菜拼盘的一种艺术化手法。花色拼盘的制作在盘中呈浮雕形状,能以优美精细的图案显现于容器上,引起宾客的注目和兴趣。它是宴席最先与宾客见面的主菜,是一切冷菜的中心,在宴席的开始阶段是菜品造形的总代表。

它的形式是各种凸凹的图案,它的内容是酸、甜、辣、咸、鲜的汇聚。它既能在造形上体现出图案的民族风格,又能在食品上表现出地区性的饮食文化。它是一种菜肴的造形艺术,是美形与美食的巧妙结合,是中华宴席形式美的具体表现。

花色拼盘特别注意外表形式的美观,菜品中最具观赏性者,首属于它。实际上观赏性有时甚至大于食用性,因为它的特征如此,所以要求花色拼摆的图案、色彩、原料与容器的美观同时并举,四者缺一不可。

成功的花色拼盘不但能舒畅地展示出厨师的高超技艺,把美感带给宾客,同时也可把主人的盛情表达得淋漓尽致。

花色拼盘在我国历史悠久,据史书记载,宋代即有厨师能用菜肴



在盘中制作出十几个“辋川小样”来,以展现唐朝诗人王维在辋川别墅的各个景点。在著名的永乐宫壁画、唐章怀太子墓壁画及韩熙载夜宴图中都反映了花色拼盘的历史久远。传至清代不必说宫廷中每席必备,每宴必有,民间的祭祀礼节及喜庆宴席中亦比比皆是。

近年来各大饭店、宾馆大有登峰造极之势,争相推出自己的特色花拼。一些饭店、宾馆似乎缺了花色拼盘则顿感技术力量不足,这种对饮食文化的精益求精是可取的,也是非常可贵的。但近年来花色拼盘的走红也相应出现了一些弊病,笔者也不忌讳,特此着重列出,以正后学者之误。常见弊病有以下几种:

1.花色拼盘的原料没滋味,应该加口的不加,应该进味的没进。单纯为了色彩,过多地使用生的原始材料。

2.选料不精,老嫩不分,新陈不辨,把高档次的花色拼盘混同为一般的菜品。

3.造型不得法,粗条厚片粗糙地拼摆,用眉目不清的盘式充代花色拼盘,不知花色拼盘的真谛。

4.容器不佳或容器使用不当,如,大席用小盘,小席用大盘。

5.只用一把刀切各种原料,菜墩清理不勤,有串味现象。

6.卫生不好,不用专业用具,过多地用手,有污染现象。

7.操作时间太长或成品保护不得法,入盘成形的原料出现干燥卷曲现象。

8.使用食色过度,使人反感。

由于这些弊病在餐饮界不断出现,给花色拼盘这朵艺术之花蒙上了一层灰暗的阴影。难怪有人认为花色拼盘,中看不中吃,反复动手不卫生,没有东西可吃,花色拼盘这种式样长久不了等。笔者认为以上列出的几种情况只要认真加以克服,花拼仍然还是非常之好的。这里的道理很简单:精美好吃的东西,经刀工加工以后,再细致地布放到盘子中,它怎么能不好吃呢?如果反过来说:没有口味或质量差的食物,粗制滥造地装盘,它又怎么来让人享受呢?这两句普通的话,概括出许多

不用多说的道理。花拼操作者应该参考所列弊病醒悟一下,校正并改善自己的拼摆技艺,以便消除人们的非议。

花色拼盘是通过对各种生熟直接可食原料的刀工加工,一般是切成片薄丝细的各种精细的形状再拼摆成优美的图案,才能看出精美来的。所谓精美是原料的精美及形状的精美,原料的精美是指原料须选用精料,而不是随便取来就用。原料选择质量不好,就可能切不出所需的形状来,就谈不上精与美。花拼原料的选择要求高,原料的好与坏将直接影响到花拼的质量及艺术性。这也是档次使然,因为一般便餐及普通宴席是不必要安排花色拼盘的,既然是高层次宴席的用品,选料与制作就需要与之相称。

在实际操作中,有许多厨师的刀法及拼摆手法似乎没有什么可挑剔的,可是出来的作品总是失之于粗糙。究其原因,根本上是切好的原料成片太厚,成丝太粗,原料切配不精致的缘故。片厚丝粗的原料,僵而不柔软,给拼摆造成了一系列的麻烦,菜品的不贴切、不整齐皆基于此,最后终以整个花拼失败而告终。许多厨师往往对“片薄丝细”这个要领认识不足。有人以为开始粗一些速度快,在拼摆时可以细一些,有经验的人都知道这是事倍功半的做法。因为粗、厚的原料之间缺少粘连,若下不垫、上不压,原料的整体是决不会平整有形的。因为花拼的“垫底”使图案凸起,决定了“摸面”的造型特点;细微的拼摆要求切好的原料形状要有“可变性”,有的地方原料能稍稍变曲。覆盖成图案时,会使整体的造形非常贴切、平整,而不支支翘翘破坏整齐,这只有薄、细的原料才能达到这一点。

花色拼摆在中国已悠悠千年,在此改革开放的盛世中,是更好的发展良机。过去的厨师与现代的厨师文化艺术水平已不可同日而语了。现代的电脑、电视、书籍、报刊及各种传播媒介令人见多识广,现代的厨师将更善于积累、钻研、改进,必将在传统的基础上推陈出新,更富于文化性与艺术性,创作出新时代的花色拼盘。