

创 新

菜肴新编

朱万成 著

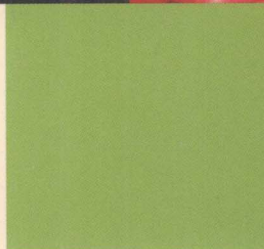


川菜传奇 名扬四海

川菜以鲜明和独特的烹调方法在中国八大名菜中有显著的地位。
《创新菜肴新编》继承传统川菜精华，
融合国外烹饪原调料，形成内容丰富的川菜新著。



CHUANGXIN CAIYAO XINBIAN



四川出版集团 · 四川科学技术出版社

创^新菜肴

新编

朱万成 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

创新菜肴新编/朱万成著. - 成都:四川科学技术出版社,2006.9

ISBN 7-5364-6079-1

I. 创... II. 朱... III. 菜谱-四川省
IV. TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 115236 号

创新菜肴新编

著 者 朱万成
组稿编辑 李蓉君
责任编辑 康永光
封面设计 韩健勇
版面设计 康永光
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 260mm × 185mm
印张 6.25 字数 250 千
印 刷 四川五洲彩印有限责任公司
版 次 2006 年 9 月成都第一版
印 次 2006 年 9 月成都第一次印刷
定 价 29.00 元
ISBN 7-5364-6079-1

■ 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

厨海情深 艺无止境 贵在创新

——作者简介

朱万成,1964 年生于中国四川省德阳市一个烹饪世家。16 岁即从父兄学艺,并醉心于烹饪艺术,不断追求创新与进步,精研川菜。对川菜烹饪有着扎实的基本功和过硬的技艺,先后创制了许多新派川菜如“川味铁板菜肴”、“孔雀思巢”、“仙境之梦”、“纸包海鲜”等佳作,在新派川菜、粤菜、蛇菜、食雕、冷餐会等方面极有成就。现是中国国家中式烹调师、高级技师、特一级名师。在《四川烹饪》、《烹调知识》、《东方美食》、《百花争艳》、《锦绣前程》、《创新川菜》、《四川日报》、《德阳日报》、《方圆报》等报刊杂志的厨艺专栏及生活专栏发表学术作品,并出版有《新派川菜》、《自做工艺菜》等书。1999 年,35 岁的朱万成抱着弘扬中国烹饪文化的信念,远渡重洋,来到美国。在这几年中多次参加厨艺大赛,均获殊荣。为 Cafe East chinese Cuisine,4628 Rye st.Metairie,Louisiana,U.S.A CHINESE8L JAANESE CUISINE EASTERN 东方首席大厨,现为休斯顿 3758S GESS NER HOUSTON,川霸王 CHINA SICHUAN CUISNE 行政大厨。美国中餐厨师协会会长、理事,美国中餐联谊会会员。

追求最高的厨艺技术与创新是我一生挚爱

序

——耐人寻味的新滋味

中国的烹饪艺术在世界文化中独树一帜。它以其丰富多采的内容,精湛微妙的烹饪制作而享誉世界。

随着中国改革开放的深入发展和与国际交往的增多,特别是中国加入 WTO 后,经济交流频繁,中国的烹饪艺术愈来愈受到国际同行及各国消费者的重视和欢迎。

中国地域辽阔,历史悠久,在烹饪艺术中形成了许多不同的风格,不同的流派。全国闻名的“八大菜系”中,川菜就是其中一员。如今川菜已走向世界,它在烹饪百花园中更显光彩。

川菜擅长用三椒来调味即“花椒、辣椒、胡椒”,加之注重“小煎、小炒”和“干烧、干煸”,且烹调用料极为广泛,选料精细,善用“汤”来调味,使川菜在我国的“八大菜系”中独占鳌头。

川菜菜品在三椒的运用中非常巧妙,所谓“吃辣不见辣”,就有了“香辣、辛辣、糊辣、麻辣、微辣、小辣、大辣、加辣、酸辣”等不同的风味,辣而不燥显示出川菜的“英雄本色”;再加上川菜注重火候、油温,兼收并蓄,吸收外来长处,为我所用,不断创新,更显出川菜的博大。川菜勇于开拓发展,风格各异,突出菜品的“新、奇、美”,并灵活运用国内外其他烹饪原辅料,创造出许多诱人味口的美食佳肴。

食无完味,适口者为珍也。中国菜有“南甜、北咸、东辣、西酸”之说法,国外则有地域环境、生活习俗、饮食口味的不一样。中国的饮食文化要走向世界各国,就要在继承传统菜肴的精髓中,了解当地民众的饮食习惯、忌口、嗜好,对中外饮食文化加以融合贯通,对中外菜肴进行必要的改良和创新演绎,使之更适应当地民众的品味特点,才能使创造出来的“新派川菜”在悠久的历史和中国饮食文化和国外民众的爱好中得到认同。

随着中国经济日趋繁荣,人民的生活日益提高,全国各地名菜与国外(西餐)美食的相互交流学习,促进了“新派川菜”与国外餐饮的结合。《创新菜肴新编》的问世,将使中西合璧的烹饪艺术更加辉煌发展。

美国《饮食世界》杂志社总裁、社长

美国中餐厨师联谊会秘书长

美国餐饮管理协会秘书长

美国中餐协会秘书长

李叔华

序

——川菜演绎荟萃

中华饮食文化渊源五千年,川菜以其“尚滋味、好辛香”的调味特色为人称道。巴蜀文化源远流长,巴蜀美食更是闻名全国,名扬海外。川菜风味独特,入口生香,历来享有“一菜一格、百菜百味”之美誉。发展至今,已具有用料广博、味道多样,菜肴丰富三大特征,其中以味型巧妙多变而著称。“味在四川”为世人所公认,《创新菜肴新编》则更融合民族口味、善取外国烹饪精华而独树一帜。

我与本书作者交往甚久,知其倾力 20 余年的厨艺,深谙川菜烹调之道。在海外多年的丰富阅历令其将川菜精髓不断发展演绎。他不仅使川菜演绎融入美国生活,更使其植根于人心。他对川菜的大胆改良,让越来越多的美国人喜欢上川菜,爱上中国。他说“川菜入乡随俗,烹饪手法根据环境变化加以革新,不失原始风味又适应当地饮食习惯,富有古朴的民族气息和鲜活的生命力”,川菜才能自成一格,历久不衰。

悦目之画,悦耳之音,皆为美术,而悦口之味,何独不然?是烹调者,亦美术之一道也。是烹调之术于文明而生,非深厚乎文明之种族则辨味不精,辨味不精,则烹调技术不妙也。

真诚希望你能够从本书中体味川菜的真谛!

美国路易斯安那州文化贸易促进会

苏 震

序

——创出无国界的新美食

拜读朱万成先生的这本《创新菜肴新编》后,不禁为作者深厚的文化底蕴,精湛的烹调技法及高尚的厨艺品德所折服。

巴蜀浓郁独特的文化积淀造就了作者与生俱来的烹饪天赋。他对川菜的诠释是将传统与创新的绝妙结合,更是将西方饮食文化在中西合璧中,达到理性与感性的完美统一;他合理运用川菜的“三香、三椒、三料、七滋、八味、九杂”,使其特点达到了极致,这种超前的悟性是常人难以感触到的。

川菜的神奇之处在味的多变,味是川菜的灵魂。我与作者合作多年,看朱先生做的菜,就如同观赏一件件艺术品;品尝朱先生的菜,可以享受川菜的香醇与炙烈;读朱先生著的书,更可以加深体味到川菜历史的厚重与今日创新的鲜活。

感谢朱万成先生为我们提供这样一个与川菜近距离接触的绝佳契机,这是厨坛之大幸!

让《创新菜肴新编》一书在美国久盛不衰。

美国路易斯安那州 CAF'E EAST 餐饮连锁集团

总裁主席:郑时刚

序

——中西合璧展厨艺

川菜是我国著名的菜系之一,具有“一菜一格、百菜百味”的独特风格。加之川菜的烹饪技艺源远流长,在“尚滋味、好辛香”的传统饮食习惯上,进一步发展,形成一个独特的地方风味体系,随着川菜风靡中华大地,川菜走出巴蜀,走向世界各国。川菜用它特有的魅力不断创新与发展,形成了许许多多的新派川菜。

《创新菜肴新编》是在继承传统川菜的前提下,取国外的烹饪原料、调料、烹饪手法,大胆创新和开拓研究演绎而来。

首先《创新菜肴新编》保留了传统川菜的精华之处,应用了当今国外烹饪原料和辅料,例如:西洋菜、法国紫白菜、法国蜗牛、巴西利(美国西芹)、荷兰豆、生菜、意大利瓜、九层塔、薄荷叶、百里香、山芹、莳萝草、迷迭香、法国红酒、意大利陈香醋、印度咖喱、泰国香茅、日本辣根、生鱼子、三文鱼、澳洲大龙虾、澳洲水晶蟹、软壳蟹、象拔蚌、加拿大北极贝、长脚蟹、生蠔、海石斑、澳洲皇帝蟹、神户牛、火鸡等,加上巧妙的川菜基本手法,创造出多姿多彩,让人回味的创新川菜。

人们一谈起“川菜”就联想到“红彤彤”的川菜,更有人认为吃川菜要受得辣,经得麻,吃得麻辣才可以领略川菜的妙处;川菜中的“麻辣”开胃口,够刺激,吃得满头大汗,舌头生火,还是爱不释口,方可显示“英雄”的本色。

随着中国饮食文化与世界饮食文化的交流,川菜在各国饮食中得到充分的认可,巧妙地运用麻辣的做法,是川菜成功的原因。

《创新菜肴新编》从川菜的饮食文化中演变出中西合璧的创新菜肴,在风格上贴近了西方风味,减少了川菜油脂的用量,酌情增减麻辣,利用国外香料,广泛使用鲜蔬、瓜果,搭配成味成菜,使菜肴在色彩上更加悦目,在味上更加诱人,真正体现出了作者在川菜色、香、味上的创新。

美国新四川川香公司餐饮集团

主席:赵 月

前言

——悠游美食天地中

自古以来中国被誉为“烹饪王国”。中国的烹饪艺术之精湛,品种之繁多,风味之独特,质地之优良,料理之精细,都表现出中国的名饌佳肴是无与伦比的。

有着五千年文明史的泱泱大国,孕育出中国饮食文化在世界上的领先地位。也折射出她深厚底蕴和经久不衰的魅力。从中国菜中能反映出人们物质需要和精神享受的交织与共进,这是非常独特的。

川菜是中国的一大著名菜系。《创新菜肴新编》一书,作者在继承传统川菜的精妙之处,又大胆创新,在新派川菜中融合国外的烹调技术,创造出味道鲜美,色泽亮丽,造形别致的美食佳肴。同时,创新又使中国菜符合了外国人的口味,为中餐向中西合璧的发展开辟出新的境界。

作者有着几十年的中国川菜的实践技艺和过硬的传统川菜的基本功,不断创新和改良中西结合菜肴,先后著有《新派川菜》、《自做工艺菜》两本专著。作者是世界烹饪协会会员、美国中餐协会理事、美国烹饪名师、中国高级烹调技师特一级、国家职业技能鉴定考评员、四川烹协会员、四川名厨。本着弘扬祖国的烹饪文化信念,远渡重洋,到充满机遇与挑战的国度——美国,经过执着而又艰苦地追求,在美国的主要城市中展示川菜厨艺,先后在纽约、伊利诺伊、德克萨斯、密西西比、宾夕法尼亚、阿肯色、阿拉巴马、俄克拉何马、路易斯安那、洛杉矶等地中餐馆任大厨,使川菜演绎荟萃在异国他乡,生根开花。

作者在编写过程中得到美国《中餐通讯》、《饮食世界》的总裁、社长龚权伟先生,美国中餐协会、厨师联谊会及美国餐饮管理协会、美国路易斯安那州文化贸易促进会的苏震先生,路易斯安那州的(CAF'E EAST)餐饮连锁集团总裁主席郑时刚先生,纽约四川同乡会、美国新四川川香公司赵月女士,美国世界烹饪协会、美国东方餐饮集团、美国、中国台湾牛头牌沙茶酱、力成贸易公司经理马汉文先生的大力支持及国内的《烹调知识》杂志社社长、总编杜力女士,《四川烹饪》杂志社总编王旭东先生,成都市饮食服务公司特一级烹调师黄砚金先生、成都市劳动局国家职业技能鉴定所孙德伟先生,德阳市饮食服务公司国家职业技能鉴定所特二级技师周禄金先生、四川现代科技职业学校校长苏华先生,特二级技师张义信、唐华兴先生和特三级烹调师朱万锡兄长等的大力指导和支持,特致以衷心的感谢!

本书创作经历数年,其目地在于抛砖引玉,供同行借鉴。由于作者水平有限,书中难免有错误和不足之处,希望读者与烹饪界的同行、前辈提出宝贵的意见,以便更好的改进完善,本人将不胜感激!

作者:



美国路易斯安那州新奥尔良

2006.1.21

目录

第一部 食雕艺术——雕艺刀下的瓜果

- | | |
|-----------|------------|
| 金凤瓜车 [1] | 牡丹花西瓜盅 [6] |
| 鸳鸯戏牡丹 [2] | 天鹅飞翔 [7] |
| 野白菊花 [2] | 春江水暖 [7] |
| 桂香玉花瓶 [3] | 骏马飞跃 [8] |
| 荷花美人鱼 [4] | 花丛鸾凤 [9] |
| 丽花争艳 [4] | 雏鹰待飞 [9] |
| 金龙飞天 [5] | 兔斗 [10] |

第二部 彩拼艺术——千姿百态、栩栩如生

- | | |
|--------------|--------------|
| 爱心 [11] | 蝶恋花 [18] |
| 喜前(钱)到 [12] | 海岸风姿 [18] |
| 富贵开花 [13] | 江山多娇 [19] |
| 松鹤延年 [14] | 两个黄鹂鸣翠柳 [19] |
| 荷塘蜻蜓 [15] | 鹏程万里 [20] |
| 情——LOVE [16] | 金钱玉树鸟 [21] |
| 孔雀艳美 [17] | |

第三部 海鲜类

- | | |
|----------------|----------------|
| 清炒原壳大响螺 [22] | 玉鸟戏金珠 [30] |
| 四川香辣蟹 [23] | 彩色月光扇贝 [31] |
| 奇香辣大蟹钳 [23] | 生食生螺 [32] |
| 百鸟鱿鱼卷 [24] | 绣球鱼翅 [32] |
| 辣巴适鲍鱼煲 [25] | 金丝面绒虾 [33] |
| 福寿瓜盅 [25] | 罗蔓生菜沙拉软壳蟹 [33] |
| 一品美人海参 [26] | 五味俱全大龙虾 [34] |
| 雀巢海鲜 [26] | 红龙献珠 [35] |
| 沙茶酱焗青口 [27] | 酱香鲍脯 [36] |
| 百花酿长脚蟹 [27] | 毛峰鲍鱼片 [36] |
| 锦绣小龙虾扇贝 [28] | 百子千孙鲍 [37] |
| 烧拌北极贝 [28] | 川椒霸王蟹 [38] |
| 三味加拿大长雪蟹脚 [29] | 东坡蟹 [39] |
| 铁板海上鲜 [29] | 霸王鲍鱼 [39] |
| 山野白菊花 [30] | 西式大龙虾 [40] |
| | 蟠桃鲍翅 [41] |

第四部 鲜果海鲜与水产鱼类

- | | |
|-----------------|--------------|
| 鸾凤梨车 [42] | 芒果丁托虾 [46] |
| 西洋参一品鲍翅瓜盅 [43] | 洋洋得鱼 [47] |
| 寿桃木瓜雪耳蟹肉鱼翅 [44] | 烤火鸡海鲜瓜盅 [48] |
| | 桂香茄汁鳕鱼卷 [49] |
| 皇上皇海鲜 [45] | 苹果鳕鱼盅 [50] |
| 美奶滋果味龙虾 [46] | 香炸鲜鳕鱼 [51] |

- | | |
|--------------|--------------|
| 棒槌三文鱼 [52] | 发财三丝鱼卷 [56] |
| 生食三文鱼 [53] | 萝卜干干烧鲑鱼 [57] |
| 金珠芒果三文鱼 [54] | 咖喱脆皮鱼条 [57] |
| 赛龙夺珠 [55] | 五谷丰登 [58] |

第五部 家禽、畜肉类

- | | |
|---------------|----------------|
| 金薄脆酥鸡 [59] | 香辣牙签牛肉 [64] |
| 鲜薄荷香煎牛排 [60] | 番红花香煎神户牛脊 [65] |
| 富贵鸭 [61] | |
| 梦幻三味羊扒 [62] | 咖啡鲜蔬牛柳卷 [65] |
| 山芹香煎鸡 [63] | 沙律神户牛 [66] |
| 白兰地奇香核桃鸡 [63] | 玉珠螺肉 [67] |
| 川式牛扒 [64] | 柠檬羊扒 [68] |

第六部 豆腐佳肴与生菜包系列

- | | |
|--------------|-------------|
| 三味脆皮豆腐 [69] | 太极八卦豆腐 [71] |
| 麻辣虾仁生菜包 [70] | 莲白鲜蟹肉包 [72] |
| 生菜托龙虾松 [70] | 金元宝 [72] |

第七部 其他菜肴类

- | | |
|-------------|---------------|
| 玉树金钱花菇 [73] | 芒果薄荷越南虾卷 [74] |
|-------------|---------------|

第八部 寿司与中西糕点类

- | | |
|----------------------|---------------|
| 鲜海苔鱼子三文鱼、鲷鱼寿司 [75] | 鱼、三文鱼寿司 [78] |
| 锦绣龙虾寿司 [76] | 像型南瓜 [78] |
| 鲔鱼、竹筴鱼、金枪鱼、翡翠寿司 [77] | 杏酱鸡蛋花盏 [79] |
| 三文鱼、鲭鱼、奶油果寿司 [77] | 鸳鸯酥饼 [80] |
| 彩色鱼子、蟹卵、鲭花 | 泰式炒马面 [81] |
| | 西式海鲜咖喱鸡饭 [82] |
| | 法式起士格 [83] |

第九部 常用的西方香料浅解

第十部 川菜复合味型的特点与原料组成

- (一)川菜中常用的十六个冷菜味型特点 [86]
(二)川菜中常用的十三个热菜味型特点 [87]

第十一部 附录

- (一)调料浅解 [88]
(二)中西合璧使用的味汁特点与原料组成 [88]
(三)花式、瓜盅浅解 [90]
四川名厨——国家中式烹调师,高级技师,特一级名师朱万成荣誉成果录

第一部 食雕艺术——雕艺刀下的瓜果

食雕又叫食品雕刻也是一项饮食文化,是中国的传统文化之一。食雕的种类多,凡是能画出来的,大都可以雕刻出来,而食雕的原料均来源于家喻户晓的瓜果、蔬菜。

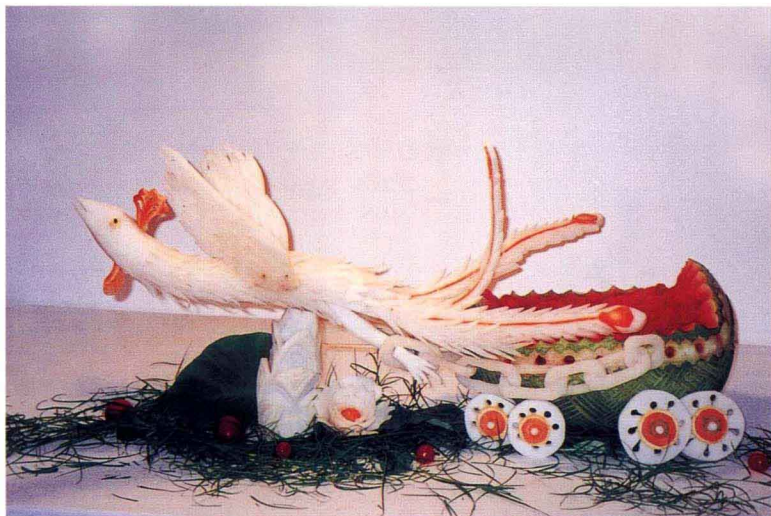
花鸟、鱼虫、人物、山水、楼台、动物均可雕刻出千姿百态,如婀娜多姿的蝴蝶、气势磅礴的蛟龙,吉祥如意的凤凰、喜庆的鸳鸯、悠闲高贵的孔雀、美丽的牡丹等。这些食雕作品让人耳目一新,叹为观止,那些栩栩如生、千姿万种的造型更是巧夺天工、美不胜收,妙趣无穷。

食雕是一门艺术。随着进一步的开拓与发展,食雕也常常出现在宴席、宴会上。一套套的食雕艺术以不同风格、

不同层次、不同种类的主体来传播各种各样的饮食文化;使人们在品尝美味佳肴时也能真正的领略美食文化的艺术,更能体会到烹调师们的匠心和开阔的想象力与创造力。

食雕也像其他艺术一样经常举行雕刻大赛和展览,随着中国饮食文化走向世界各国,中国食雕在国外也独占鳌头,让外国友人赞不绝口。

食雕作品在“商会、生日、喜庆、婚宴、情人节”等场合为菜肴的装饰增添色彩,增添浓浓的节日气氛。



金凤瓜车

特点

构思新颖,雕刻细致,用于高级菜肴和高级甜羹的搭配。

雕刻原料

大长白萝卜 大长西瓜 胡萝卜 鲜蔬菜丝

雕刻方法

1.将大长白萝卜去皮,刻成凤凰的头身,再用另外的白萝卜刻出一对翅膀、脚爪,余下的刻成两根长锁链及4个大的车轮和4个小的车轮,将8片长的凤尾块插上胡萝卜。

2.将长西瓜用半圆截刀顺长在西瓜的1/3处截一周,取去瓜瓤(另做它用),再将西瓜身刻成花纹;并刻一个假山,花朵配上鲜菜丝。

3.将刻好的凤凰头身用长竹签固定好翅膀,将长的凤尾块固定在尾部,腹部串上脚爪,将8个车轮点缀好固定在西瓜上即成车,将金尾固定在假山上立稳,脚爪串上锁链搭扣在瓜车上,衬托上蔬菜丝、花朵即成。

鸳鸯戏牡丹

特点

雕刻精细,衬托鲜艳,含有百年永结幸福之意,常用于装饰高级菜肴和组合花雕。

雕刻原料

大长白萝卜 心里美圆萝卜
绿色果冻 香芹叶 胡萝卜

雕刻方法

- 1.将长的白萝卜分别切成大的鸭形,再修刻成羽毛、并用胡萝卜、心里美萝卜刻成翅膀、嘴尖、眼睛、顶冠。
- 2.将心里美萝卜和白萝卜刻成5朵牡丹花和一个水浪。绿色果冻倒入大盘中晾凉。
- 3.把刻好的鸭修饰好再刻出翅膀,点缀上眼睛、嘴尖,插上红翅膀,装饰上少许红色丝在尾部。两个不同姿态的鸳鸯即成。
- 4.将刻好的鸳鸯立放在绿果冻上,再将牡丹花固定在水浪上,摆在鸳鸯的背面,牵上香芹叶即成。



野白菊花

特点

雕刻细致,形如盛开的野白菊,美观动人。用于菜肴的衬托和组合花雕。

雕刻原料

大圆白萝卜 鲜万年青枝

雕刻方法

- 1.先将大圆白萝卜去皮、洗净,鲜万年青修好枝叶,洗净灰泥,沥干水。
- 2.用中号斜刀三角切从圆萝卜的顶部至下截再至底部约0.3厘米处,顺圆切一周成第一层花瓣。
- 3.将第一层刻好去掉废料,在花瓣之间再刻一周成第二层,去废料,同样方法刻至圆心为止即成菊花。
- 4.将刻好的菊花放入白矾水中浸泡40分钟至菊瓣形硬捞出,串定在万年青枝上即成。



特 点

形色古典,雕刻细致,花朵鲜艳自然,喷有桂香精,香气浓郁。用于衬托菜肴和花雕组合。

雕刻原料

大长白萝卜 心里美萝卜 胡萝卜 黄瓜 鲜树枝 红枫叶枝

雕刻方法

1.先将心里美萝卜、胡萝卜、白萝卜刻成不同的大小花朵,黄瓜去皮刻小花叶状。鲜树枝,红枫叶枝洗净灰泥沥干水。

2.将大长白萝卜去皮修成中间凸形,上下凹形,再将上部切成平口状,在平口约 0.5 厘米处截一周呈半圆花状,去掉少许废料,成凹形花瓶嘴。

3.将花瓶的平底部约 0.3 厘米处用中号花截倒扣截一周成凸形花口花瓶底座,再反复将花瓶身修刻均匀,并刻 4 个中号白萝卜圆圈。

4.把刻好的花瓶身交错切成渔网花纹后,再盆色粘贴上小花朵和瓜叶,花瓶颈约 1 厘米处一边串贴上半个萝卜圆圈。

5.将雕好的花瓶口挖去废料,将不同大小的花朵串定在鲜树枝、红枫树枝上,插入花瓶中,喷上适量桂香精即成。



桂香玉花瓶



荷花美人鱼

特点

雕刻精细,构思巧妙,衬托鲜艳,富有动人美感。用于菜肴的衬托和组合花雕。

雕刻原料

大胡萝卜 大圆白萝卜 绿果冻
花椒籽

雕刻方法

1.将大胡萝卜削去粗皮,在胡萝卜小的一头雕刻出美女人头,脸部、头发、颈部反复修饰好。

2.修好头颈处两边雕出肩膀和胸部,胸部成凸形,修出双乳和腰部、手背及臀部,使之成双手抱怀的姿态。

3.把刻好上部的美人在尾部修刻成鱼尾状,并雕成鱼鳞形及凸凹形的水浪,再将美人鱼脸部点缀上花椒籽成眼睛,手中拿上小花朵。

4.分别将圆白萝卜去皮雕刻成荷花,并盆色点缀上花蕊,将所有雕刻好的美人鱼、荷花浸泡在白矾水中约 40 分钟捞起沥干水。

5.将绿果冻溶化后倒入大盘中晾凉,再将美人鱼立放在绿果冻中间,四周衬托上荷花成圆形即成。

丽花争艳

特点

雕刻自然美观,色泽鲜艳,花朵逼真,有争艳齐放之感。用于菜肴的衬托和组合花雕。

雕刻原料

大圆白萝卜 心里美圆萝卜 鲜万年青枝

雕刻方法

1.将两种萝卜去皮从中间切两瓣均修成半球状,再将每个白萝卜半球凸处用中号圆口截,截成约 0.2 厘米深的凹圆状,心里美萝卜做同样处理。

2.把半球状的白萝卜用小号圆口截围圆凹状截一周,去掉少许废料成第一层圆口花瓣,再用中号圆口截在第一层花瓣之间,切一周去掉废料成第二层和第三层。再用大号圆口切在第三层之间,切一周至平口处修去废料即成圆口丽花。

3.把心里美萝卜分别用小号、中号、大号斜口刀三角切照以上方法雕成尖口状的丽花,最后将刻好的两种丽花圆凹状分别盆色固定上小圆齿轮片成花蕊,放入白矾水中浸泡 40 分钟。

4.再将鲜万年青洗净灰泥,修好枝叶逐个固定上丽花,插在花盆中盆开即成。



特点

造型动人,形态逼真,气派壮观,用于大型宴席或冷餐酒会看台或组合使用。

雕刻原料

大长圆萝卜 大土豆 黑豆 胡萝卜

雕刻方法

1.将萝卜削去粗皮洗净,擦干水分,再将萝卜大头一端切成平口状,在平口处切成V字形由中间刻出龙嘴,在岔刻出龙齿;再将龙嘴两边用斜刀刻出交错状的龙须(即龙脸面)呈斜尖角状。

2.再将刻好的龙嘴脸的顶部,斜刀刻出龙角和龙背鳍,修好后顺龙头在余下的长萝卜上修刻成弯拱状的龙身轮廓,修均匀后再用中号半圆截交错截出龙鳞,龙鳞呈半圆状,在萝卜尾部余下20厘米处刻成龙尾,龙尾呈尖形状。

3.在龙身余下部,分别刻出龙的四爪,龙爪成鸡爪形。形态要自然有力,再用黑豆点缀上眼睛,龙口放入胡萝卜珠,在龙嘴插上两条长龙须,放入白矾水中浸泡约1小时。

4.把大土豆去皮刻成山石状固定好,将龙固定在山石上,衬托上西芹叶或云彩即成。

特别提示

龙也可采用零雕整装,即刻出龙头、龙角、龙鳍、龙爪、龙身再组装成型。

龙的神态要求气派,龙爪刚劲有力,龙身可采用直形、弯拱形,龙头可采用直形、弯斜形,也可根据原料本身来定雕刻方法。

龙的雕刻方法有整雕和零雕组装,其方法是:龙嘴+龙须+龙鼻+龙眼+龙角+龙鳍+龙身+龙鳞+龙尾+龙爪=立体成型。

金龙飞天





牡丹花西瓜盅(凸雕)

特点

雕刻精细,图案如牡丹花,自然鲜艳。用于宴席中的甜品或其他菜肴的盛器。

雕刻原料

中号西瓜(长、圆形均可)

雕刻方法

1.西瓜洗净擦干表面,将西瓜顶部蒂部为中心 1/4 处划出花边形的虚线作为盅盖与盅体的分界线,再用大号花口截沿虚线截一周,刀口可以插入瓜肉,将瓜盅盖刻出凸形图案,修去废料。使用时凸状瓜把留住。

2.再分别用中号和大号梅花截刀在瓜体的正面中心点先轻轻截一个小圆孔,刚现出红的瓜肉,再用中号梅花截沿圆孔四周截一圈,使瓜皮成外翘的多边形尖角,去掉一层废料,再截一圈为第二层花瓣;再改用大号截叶瓣之间岔开截两层,并保持花为圆形,最后用中号斜口半圆截将四周废料去净,即成凸形的牡丹花正面。

3.再将刻好牡丹花的反面刻出一个

飞鹰的平雕图案,取半截西瓜在沿顶处挖一个小截圈状,以放稳瓜盅大小为佳,再将平口处刻成不同的花纹和图形、小拱形,挖去瓜肉即成盅底座。

4.把刻好的牡丹西瓜盅体内的瓜肉取出,注意在牡丹图案正面瓜肉应少取,以免盛装食品漏汁,取出瓜肉后用凉开水洗净使用。

特别提示

瓜盅的刻法大体方法是:

选料→构图→雕出盅体与盅盖的分界线→雕刻盅盖→雕刻底座→拼合=立体成型。

西瓜盅、南瓜盅、冬瓜盅等的图案可根据实际用途来定,例如用于婚礼喜宴,应刻龙凤吉祥或鸳鸯戏牡丹。用于庆祝寿宴,应刻松鹤延年或苍松和寿星老人。总之不同情节不同的图纹,应灵活掌握。

西瓜盅的刻法,刀要轻切勿采用大刀阔斧,应先用细纹刀刻出轮廓,然后再细雕刻,图案要清晰明了,不可青白不分;构思图案要新颖脱俗又能给人美的享受,使人增添食欲。图案的表现手法可采用凹、凸、平雕刻手法。



天鹅飞翔

特点

造型生动,形态逼真,小巧玲珑,组合衬托鲜明有飞翔之感。用于菜肴的衬托装饰和组合花雕使用。

雕刻原料

长白萝卜 胡萝卜 大土豆 西芹叶 绿果冻 花椒籽

雕刻方法

1.将全部原料削去粗皮洗净漂入水中,再将长白萝卜分别切成长的段状,取其一节切成拇指大的四个条状,切成约 0.6 厘米长的小段,分别刻成天鹅的嘴尖共四个,将天鹅嘴尖固定在白萝卜段的平口中上,顺嘴尖修刻成天鹅的头颈。

2.把刻好的天鹅头颈处修刻出天鹅的身部和呈飞翔状的翅膀及尾部,刻好用花椒籽粘上眼睛再放入白矾水中浸泡 40 分钟,余下胡萝卜、白萝卜刻成花朵状,大土豆刻成山石,绿果冻熬化倒入盘中晾凉。

3.把刻好的山石固定好,再用长竹签将天鹅呈自然状固定在山石上,串上花朵,西芹叶立放在绿果冻上即成。

春江水暖

特点

雕刻细致动人美观,形如春江,游戏有趣。用于菜肴的衬托和组合花雕使用。

雕刻原料

白萝卜 黄甜萝卜 土豆 绿果冻 西芹叶 胡萝卜 花椒籽

雕刻方法

1.白萝卜、土豆削去皮洗净,再将胡萝卜刻成鸭嘴尖,白萝卜一端切成平 O 状,将鸭嘴固定在平口的中间,顺鸭嘴修刻出鸭颈、身部及翅膀呈向上飞状。

2.把刻好初轮廓的鸭形修出呈尖状的羽毛,修好后花椒籽粘上眼睛,使一只鸭呈头向上望的姿态和一只头向前跃的形态后,放入白矾水中浸泡。

3.将黄甜萝卜切成 0.5 厘米的半圆薄片,牵串成月季花,余下的白萝卜刻成不同的花朵,分别泡色,土豆刻成假山。

4.绿果冻熬化倒入盘中晾凉,放上刻好的一对鸭呈戏水状,立上假山,衬托上花朵、西芹叶即成。





骏马飞跃

特点

形如腾空飞跃,形体自然,衬托鲜明。用于菜肴的衬托和组合花雕。

雕刻原料

大长青萝卜 黑豆 万年青枝等

雕刻方法

1.把萝卜削去粗皮洗净,再将长萝卜一端切成平口,从平口中间切成V字形,修刻成马嘴、马头颈、马耳的初轮廓,在修好后,刻出马身和马鬃及马腿蹄。

2.将初刻马修饰好后,用余料刻出马尾,马头上用黑豆点缀上眼睛,按上马尾,浸泡在白矾水中约50分钟,将万年青、松柏枝、树枝洗净灰泥插入花盆中;再将两匹骏马用硬长竹签固定好插入鲜树枝中,盖住竹签即成。

特别提示

马也可采用零雕整装,其方法是:马嘴+马头颈+马身+马腿蹄+马鬃毛+马尾=立体成型。

马的姿态可按自己的构思精心刻出,但马腿蹄应长,有劲,形态与腿的弯曲或向前跨等姿态都应根据马头身来定,组装一定要自然、耀眼、衬托可配海浪、云彩、假山等。