



晏新民 编著

冷菜制作技艺

湖北科学技术出版社

冷菜制作技艺

晏新民 编著

湖北科学技术出版社

冷菜制作技艺

晏新民 编著

*

湖北科学技术出版社出版 新华书店湖北发行所发行

湖北省新华印刷厂印刷

787×1092 毫米 32 开本 5.625印张 5 插页 119,000 字

1986 年 11 月第 1 版 1986 年 11 月第 1 次印刷

印数 1—12,620

统一书号: 17304·135 定价: 1.60 元

编写说明

随着人民生活水平的提高，饮食习惯的讲究，对菜肴不但要求好吃，而且要求好看。

由于冷菜具有干香、脆嫩、无汤、不腻、食用方便等特点，可以提前预制，所以，便于双职工安排家庭的日常膳食，这对当前实行改革，促进四化建设起着促进的作用。

我国现在对外实行开放政策，来往外宾日益增多，饮食业、烹饪专业也应相应地跟上去。工艺冷菜又是筵席中的先行官，因此，发展工艺冷菜对于提高我国烹饪技艺在国际上的声誉，以及增加外汇收入，有着一定的意义。

过去，从事烹饪专业人员的文化水平大多数都处于较低状态，因此，有相当一部分人都缺乏美学方面的修养。根据自己的教学实践证明，制作工艺冷菜，在造型上必须以美学理论为依据，这样才能从根本上提高厨师的美学素质，扩大其知识面，从而更好地掌握冷菜拼摆技艺。

有鉴于此，在我校何鉴老师的多次鼓励下，我将十几年来的技术笔记、资料和教学中部分冷盘彩照集中起来，编写了《冷菜制作技艺》一书。

本书系统地介绍了有关冷菜制作方面的知识，以及烹调方法二十二种，冷菜品种一百六十例，并附有一些工艺拼盘彩色照片。内容由浅入深，深入浅出，语言简练，通俗易懂。它对从事烹饪专业五年左右的人员，有一定应用价值，并适应于一般小家庭的日常膳用。同时也可以作冷菜教学参考之用。它是

一本理论性、知识性、技巧性兼备的烹饪读物。本书有以下四个特点。

第一，侧重于理论性：本书对于拼摆技艺的造型、用色，在理论上力求运用事物矛盾对立统一的观点，来论证工艺冷菜的视觉美感。所以，本书将色彩学、透视学、装饰动物以及花卉图案等美学理论与冷菜艺术有机地结合起来，用美学来解释工艺冷盘的造型与用色，这样便于读者了解冷菜技艺的规律，从根本上说明了冷菜造型不能脱离美学原理，为冷菜技艺提供了一些科学依据。

第二，侧重于知识性：研究工艺冷菜的造型与用色，必须了解各方面的知识，只有具备了多方面的知识，才能在技艺上不落俗套，可以创新。本书结合冷菜技艺所涉及的知识结构，介绍了一些基本知识。如关于“冷盘雕刻对花鸟、动物形态的观察与分析”一章，分析了花卉的生长规律，花瓣的变异，并重点说明了仙鹤、雄鹰、熊猫、梅花鹿等动物形态的特征。又如，关于象生造型的色彩装饰，本书根据装饰图案的艺术手段，强调在象生冷盘设色的问题上，可以不受自然色彩的限制，要大胆用装饰色彩美化物象。

拼摆工艺冷盘的另一个关键，是要善于选用原料，这主要是针对原料的视觉质感而言。如皮蛋有金属、玻璃的感觉，蓑衣黄瓜有青蛇的感觉。为了把这些问题说清楚，本书有关章节，重点结合了民间工艺的贝壳画和羽毛剪贴画之所以栩栩如生，主要是应用了不同视觉质感的原料，制成各种不同的工艺造型，强调工艺拼盘也要合理利用各种不同视觉质感的原料，来表现各种不同质感的象生造型。

通过对各种原料视觉质感的分析介绍，使读者增加知识，扩大眼界，从根本上明白冷菜的制作与造型。

第三，侧重于技巧性：技巧性的内容主要是指传统的刀工、手法，以及操作的步骤、工序、要求等，这些传统的技巧在其它烹饪书籍中写得较多。因此，本书尽量详细叙述自己长期工作的新经验、新工艺。例如，武汉市饮食业近几年来新兴的食品卷花刀，是当前全国还未普及的快速刀具，本书对这种新型刀具重点作了介绍。从模具刀来说，上海是成批生产，品种配套目前只有八个，为了多搞一些新的样式，作者专程到北京东单西餐厨具门市部订做了十五个不同的品种。为了普遍推广这些先进工具，本书专门作了介绍，并附有示意图。总之，本书的技巧叙述，尽量以新老结合的原则，挖掘、增加了一些新的内容。

第四，侧重于实用性：本书既谈高档筵席的工艺冷盘，又注重一般的简易装盘。在冷菜制作品种一百六十例中，本书根据湖北、江苏、浙江、四川、河北、河南、山东等地的风土人情、口味，以及春、夏、秋、冬的季节变化，作了相应的搭配。这样安排菜谱，既适应了大多数人的口味的习惯，又可以相互借鉴。

在冷菜原料上，多以果蔬、鱼肉、禽蛋为主，力求取料大众化。为了让菜谱适应小家小口的日常膳用，在菜谱中尽量地减少每个菜的原料分量。所以，具有应用面广、实用性强的特点。

由于编著者水平有限，书中缺点错误一定不少，诚恳希望读者、烹饪行家们批评指正。

晏新民

1986年2月

目 录

第一章 概论	1
一、冷菜技艺的发展简史	1
二、冷菜制作的特点	2
三、冷菜的作用	3
第二章 冷菜的基础知识	5
一、冷菜技艺的知识结构	5
二、冷菜的原料选择	5
三、冷菜的一般刀法	6
四、装盘的步骤、工序及要求	7
五、冷菜的装盘手法	8
六、冷菜的色彩分析	10
七、冷菜的装盘分类	12
八、冷菜的季节性	14
第三章 冷盘雕刻对花鸟、动物形态的观察与分析	16
一、对部分花卉形态的观察与分析	16
二、对部分鸟类形态的观察与分析	17
三、对部分兽类形态的观察与分析	18
四、对各种自然物的性格象征	19
第四章 冷菜的雕刻	21
一、雕刻刀具的制作	21
二、雕刻的原料	26

三、雕刻的表现形式·····	28
四、雕刻的步骤·····	30
五、雕刻的刀法·····	32
六、雕刻的装饰·····	35
七、雕刻的保藏方法·····	36
八、雕刻的过程实例图解·····	37
第五章 工艺冷拼的装盘·····	45
一、决定题材·····	45
二、原料形状性质的合理利用·····	45
三、工艺冷盘的布局·····	46
四、工艺冷盘的层次与透视·····	47
五、象生造型的色彩装饰·····	49
六、象生拼盘的抓形·····	50
七、工艺冷盘的基本标准·····	50
第六章 拼摆与雕刻实例说明·····	51
第七章 卤水、硝水及味别的调制·····	57
一、卤水、硝水的调制·····	57
二、味别的调制·····	58
第八章 冷菜的烹调方法及制作·····	63
一、用水传热的烹调方法及制作·····	63
二、用蒸汽传热的烹调方法及制作·····	64
三、用油传热的烹调方法及制作·····	66
四、综合性的烹调方法及制作·····	67
第九章 菜式一百六十例·····	71
一、拌制类·····	71
（一）凉拌鱼肚·····	71
（二）拌鸭掌·····	72

(三) 椒麻脆肚丝·····	72
(四) 海米芹黄·····	73
(五) 姜汁扁豆·····	73
(六) 怪味白肉·····	74
(七) 椒麻鸭掌·····	74
(八) 椒麻鸡·····	75
(九) 怪味鸡·····	75
(十) 冰汁番茄·····	76
(十一) 拌鸡丝粉皮·····	76
(十二) 蒜香白肉·····	77
(十三) 糖拌萝卜丝·····	78
(十四) 蟹黄虾仁·····	78
(十五) 麻辣牛肉·····	78
(十六) 青椒凉拌三丝·····	79
(十七) 芝麻牛肉·····	80
(十八) 凉拌黄瓜·····	80
(十九) 黄瓜拌白肉·····	80
(二十) 凉拌青豆·····	81
(二十一) 肉丝拉皮·····	81
(二十二) 糖醋莲藕·····	82
(二十三) 芝麻芹菜·····	83
(二十四) 凉拌莴苣·····	83
(二十五) 糖拌银耳·····	84
(二十六) 蜜汁番茄·····	84
二、收汁类·····	84
(一) 油爆虾·····	84
(二) 甘草牛肉·····	85

(三) 五香熏鱼·····	85
(四) 白汁鱼片·····	86
(五) 虾籽鲜笋·····	87
(六) 桂花糖炙骨·····	87
(七) 虾籽冬菇·····	88
(八) 天竺茶干·····	88
(九) 茄汁里脊·····	89
(十) 酥烤鲫鱼·····	89
(十一) 红油茭白·····	90
(十二) 果汁排骨·····	90
(十三) 芝麻肉丝·····	91
(十四) 咖喱牛柳·····	92
(十五) 茄汁鱼柳·····	92
(十六) 茄汁鱼卷·····	93
(十七) 陈皮鸡·····	94
(十八) 五香鳊背·····	94
(十九) 香油烤麸·····	95
(二十) 椒盐鳊背·····	96
(二十一) 干煸鳊丝·····	96
(二十二) 干煸牛肉丝·····	97
(二十三) 香辣鸡丁·····	97
(二十四) 五香鱼·····	98
(二十五) 番茄鱼条·····	99
(二十六) 葱椒鱼条·····	99
(二十七) 陈皮牛肉·····	100
(二十八) 蓑衣豆腐干·····	101
三、卷制类·····	101

(一) 碧桃鸭卷	101
(二) 如意蛋卷	102
(三) 金银猪肝	102
(四) 紫菜肉卷	103
(五) 金钱鸭卷	103
(六) 核桃鸡卷	104
(七) 腐衣虾卷	105
(八) 素火腿	105
(九) 紫菜虾卷	106
(十) 素卷肘	106
(十一) 素鸡	107
(十二) 麻酱菜卷	107
四、盐水类	108
(一) 盐水虾	108
(二) 盐水鸭肫	108
(三) 盐水鸡	109
(四) 盐水鲑鱼	109
(五) 盐水口条	110
(六) 盐水嫩鸭	110
(七) 盐水豆筋	111
(八) 盐水肉	111
(九) 子姜干丝	112
五、冻制类	113
(一) 水晶肴肉	113
(二) 水晶橘子	113
(三) 冻鸭掌	114
(四) 冻绿豆肘	114

(五) 水晶鸭	115
(六) 酥鲫鱼	116
(七) 美味羊糕	116
(八) 冻鸡	117
六、炆制类	118
(一) 炆眉毛腰	118
(二) 麻辣口条	118
(三) 炆黄瓜	119
(四) 酸辣青笋	119
(五) 酸甜京菜	120
(六) 酸甜黄瓜	120
(七) 辣白菜	121
七、松制类	121
(一) 蛋松	121
(二) 菜松	122
(三) 肉松	122
(四) 鱼松	122
(五) 虾松	123
(六) 干贝松	123
(七) 腐皮松	124
(八) 胡萝卜松	124
八、糟制类	125
(一) 香糟鸡	125
(二) 香糟肉	125
(三) 糟油口条	126
(四) 香糟鸭子	126
(五) 糟醉冬笋	127

(六) 糟青鱼干	127
九、风制类	128
(一) 风鸡	128
(二) 酱风肉	128
(三) 风鳗	129
(四) 风桂花里脊	129
(五) 风活鲤鱼	130
(六) 风鸭	130
十、卤制类	131
(一) 卤五香猪肚	131
(二) 五香卤鸭	132
(三) 五香牛肉	132
(四) 透味捆肘	133
(五) 五香卤斑鸠	133
(六) 蓑衣豆腐干	134
(七) 五香卤蛋	134
十一、酿制类	135
(一) 五彩瓢猪肚	135
(二) 酿乳鸽	136
(三) 双色蛋肠	136
(四) 脱骨鸭	137
(五) 桂花猪肚	137
十二、烤制类	138
(一) 蜜汁叉烧	138
(二) 叉烧白片	139
(三) 生烤野兔	139
(四) 生烤全鸡	140

(五) 熏烤乳鸽	140
十三、蒸制类	141
(一) 白玉枕头肉	141
(二) 三色蛋糕	142
(三) 素酱肉	142
(四) 虾糕	143
(五) 全蛋糕	143
十四、白煮类	144
(一) 白油嫩鸡	144
(二) 金华片脯	144
(三) 白切肉	144
(四) 红花鸭子	145
十五、酱制类	146
(一) 酱方肉	146
(二) 五香酱鸭	146
(三) 酱汁小排	147
(四) 酱猪心	147
十六、醉制类	148
(一) 绍兴醉鸡	148
(二) 醉蟹	148
(三) 酒醉冬笋	149
(四) 醉鲜虾	149
十七、炸制类	150
(一) 香酥麻啄	150
(二) 芝麻鱼条	151
(三) 香酥红枣	151
(四) 酥炸鱼点	152

十八、熏制类	152
(一) 烟熏香肚	152
(二) 烟熏扎蹄	153
(三) 茉莉花熏鸡	153
(四) 烟熏白鱼	154
十九、挂霜类	155
(一) 挂霜湘莲	155
(二) 挂霜桃仁	155
(三) 挂霜肉条	156
(四) 挂霜花仁	156
二十、拔丝类	157
(一) 拔丝一点红	157
(二) 拔丝麻果	157
(三) 拔丝藕条	158
(四) 拔丝樱桃肉	158
附录	160
(一) 筵席菜单	160
(二) 参考习题	161

第一章 概 论

我国的冷菜制作技艺，有着悠久的历史，烹制方法繁多，装盘形式风格各异。特别是工艺冷拼，不但滋味鲜美，香气醇馥，而且造型丰富多彩，宛如引人入胜的艺术品，给人以精神上的享受。它是我国劳动人民几千年来的辛勤劳动和智慧结晶，不仅深受国内广大人民群众喜爱，而且在世界上也享有盛名。

一、冷菜技艺的发展简史

冷菜是在热菜的基础上发展起来的。据目前所知，冷菜在周朝就出现了。史载，孔子说：“沽酒市脯不食”，市脯就是肉干一类的冷菜。先秦时期，冷菜的发展已经出现了拼盘，据说在隋代“镂金龙凤蟹”是隋炀帝专用佳肴。它是在糖醉蟹上覆盖一张金纸龙凤装饰品。唐代就有摆出辋川图案的花色冷盘（辋川图小样，指的是唐朝大诗人王维晚年隐居之地，辋川别墅的画图，共二十一幅，系王维所绘制）。到了宋代，席上雕刻食品已成为一种风尚，南宋佞臣张俊所设的宴席，即有大量的雕刻食品。据“武林旧事”载，当时席上有“雕花蜜煎一行”，计十二味：“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。”这份食单表明，菜雕对象已扩大到蜜饯食品。到了明代，扬州又出现了瓜雕技艺，用西瓜雕刻人物、景物和

花草鱼虫之类，称之为“瓜灯”。据《扬州画舫录》记载，用西瓜镂刻人物、花卉、鱼虫之戏，是驰名中外的扬州瓜雕，扬州瓜雕较宋代雕刻食品又前进了一大步。到了清代乾隆嘉庆年间，扬州“西瓜灯”，成为筵席上的装饰品。

辛亥革命以后，食风大变，由封建贵族奢侈豪华之风，转变为崇尚经济实惠，高级筵席中的冷菜也只不过一个花色大拼而已。据说，本世纪二十年代，上海又发展了双拼、三拼、一颗印、桥梁拼盘、排脯、片脯等。四十年代，上海又出现了象生拼盘，行业中称为海派。抗战期间，还出现了飞机、坦克和大炮等抗战冷盘。

解放后，在党和政府的关怀下，工艺冷拼盘得到一定的恢复和发展。在十年动乱中，象龙凤呈祥一类的工艺冷盘，被污蔑成为封资修的东西，不能制作。党的十一届三中全会以来，随着人民生活水平的不断提高，加上旅游事业的发展，工艺拼盘又象盛开的百花，争芳吐艳，并且还创新了熊猫、迎客松、鸚鵡展翅等表现时代精神的象生拼盘。

二、冷菜制作的特点

（一）烹调上的特点

冷菜的烹调特点，以干香、脆嫩、无汤（少汁）、不腻为主。由于冷菜的香味是依赖于香料和调料烹制时渗入原料内部，冷却后仍然保持着香味，而且入口越嚼越香，所以，冷菜素有骨香之称。

脆嫩主要是根据原料的不同质地，或在烹制时严格地掌握火候而达到的。例如，炝眉毛腰就要用低温烫法；盐水虾汤开后三分钟就得出锅，同时需要盐水浸泡；另外，植物性的拌炝