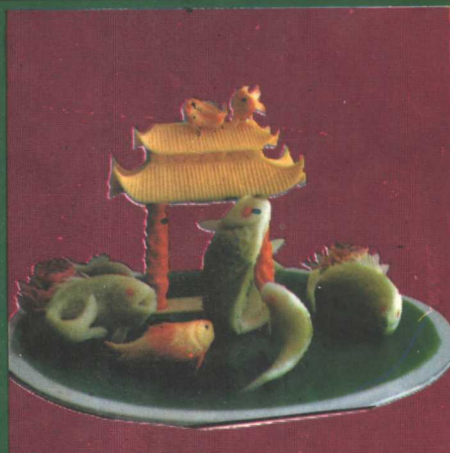
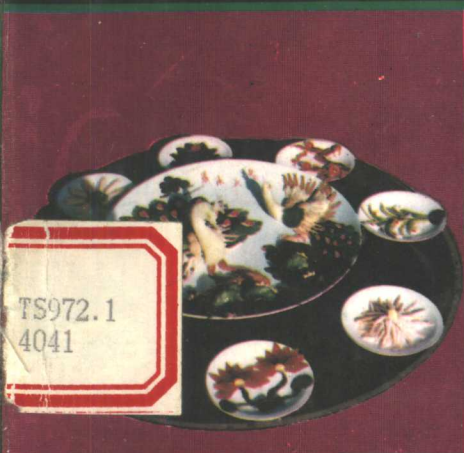


雕花菜型 食冷熱造



李培雨 著



蓝天出版社

作者简历

李培雨，山东省淄博市人，一九五三年生，现任济南军区空军接待处餐厅科科长，特二级烹调师。中国烹饪协会会员。

本人一九七〇年入伍以来，一直从事烹饪事业。在学习与实践过程中，先后得到了鲁菜名厨特一级烹调师王兴南、程学祥、崔玉清老师的指导。一九八六年被部队选送到山东省商业厅一级厨师培训班进修，受教于特一级烹调师颜景祥、初立建、郭经韦，并得到全国烹饪学会副会长，特一级烹调师王益三，老师的赐教。曾在一九八八年五月全国第二届烹饪大奖赛中获得金牌一枚、银牌两枚、铜牌一枚。同年，在全军第一届烹饪大赛中获三项全能第一名、单项面点第一名。一九八九年四月，被中华人民共和国民政部、中国人民解放军总政治部评为“全国军地两用人才先进个人”。



全军第一届烹饪技术大奖赛获“三项全能”第一名和“单项面点”第一名。

全国第二届烹饪技术大奖赛获金牌一枚、银牌两枚、铜牌一枚。



序

中国烹饪，历史悠久，源远流长。它是我国灿烂文化遗产的一个重要组成部分，是我国劳动人民辛勤劳动和智慧结晶。多年来，广大烹饪工作者和烹饪爱好者，为了继承和发扬祖国烹饪遗产，不断挖掘、整理、研究、探索，发展烹饪理论，丰富烹饪实践，从而取得了可喜的成就。李培雨同志就是其中的一个。近二十年来，他一直在部队从事炊事工作，立足本职，潜心研究，拜师求艺，在烹饪的学习与实践中，不断开拓前进。他在对菜肴的色、香、味、形、质、器等方面进行综合研究，尤其侧重对菜肴形体的艺术构思，使服务对象既饱眼福又饱口福。

他先后多次参加部队和地方组织的烹饪大赛，均取得较好成绩。在一九八八年全军首届烹饪技术比赛中，荣获热菜、冷菜、面点三项全能第一名、糖果点心第一名。同年，参加第二届全国烹饪技术比赛，获金、银、铜四块奖牌。在全国大赛后，他以饱满的热情，一面抓紧学习，总结经验；一面认真整理自己多年积累的素材，并在此基础上，编写了此书。

俗话说：“功夫不负有心人”。李培雨同志通过多年的实践，深深懂得：烹饪是艺术、是科学、是文化、是事业，要干好烹饪工作，就要热爱她，就要以“继承、发扬、开拓、创新”为指导，不断学习、勇于探索，只有这样，才能推动烹饪事业的发展，更好的为四化建设服务。

愿读者从这本书中得到有益启示。

中国烹饪协会副秘书长
一九八九年七月于北京

李正权

前 言

烹饪是文化、是艺术，是科学。

为了挖掘，继承祖国的文化遗产，研究和创造新的烹调技术，满足广大烹饪专业人员和业余爱好者的需求，共同切磋技艺，我现将近20年积累的部分资料，整理编辑了《食雕冷花、热菜造型》一书，奉献给大家，愿为发展烹饪事业，振兴中华尽微薄之力。

全书共分食雕、冷花、热菜造型三部分，有130个菜品：食雕部分38例，主要介绍运用常见原料，雕出花卉、虫鸟等用以美化、装饰菜肴，丰富宴席气氛，并给人以美的享受；冷花部分55例，主要介绍在艺术构思基础上，采用各种熟制原料，经过刀技加工，拼摆成各种图案和造型的冷盘，由于它是宴席上的第一道菜，所以其艺术性对活跃宴会气氛起着重要作用；热菜造型部分37例，主要是艺术造型菜，用料高档，是宴会热菜中的“大件”或“主菜”，既可区别宴会规格，又能助兴开胃。为便于形象说明，本书在介绍原料和制做方法的同时，附有实物图片，以供对照。

这部作品对进一步挖掘烹调技术，繁荣烹饪事业有一定的参考和实用价值，是专业烹调技术人员和业余烹饪爱好者的良朋益友，是厨师培训的参考书。

此书在编辑和出版过程中，得到了空军后勤部军需部、济南空军后勤部、济南市饮食服务公司培训科的关怀和帮助。得到了空军后勤部军需部姚宗祥部长，济南空军军需处曹瑛处长，济南第二商业局魏立志等同志的大力支持，在此深表感谢。

由于作者水平有限，书中难免有错误和不当之处，诚恳希望烹饪行家和广大读者批评指正。

作 者

一九八九年元月

目 录

食 雕 部 分

- | | | | |
|----------------|-----|-----------------|------|
| 1. 大花瓶 | (1) | 20. 菊花盆景 | (8) |
| 2. 鲤鱼跳龙门 | (1) | 21. 奔马 | (8) |
| 3. 九骏图 | (2) | 22. 西瓜雕 | (9) |
| 4. 群雁南飞 | (2) | 23. 荷花鸳鸯 | (9) |
| 5. 大花坛 | (2) | 24. 双鱼花插 | (10) |
| 6. 龙凤呈祥 | (3) | 25. 鸭子戏水 | (10) |
| 7. 石林熊猫 | (3) | 26. 鹦鹉 | (10) |
| 8. 荷花鲤鱼 | (3) | 27. 踏浪 | (11) |
| 9. 池塘乐 | (4) | 28. 南瓜孔雀 | (11) |
| 10. 凤凰牡丹 | (4) | 29. 扑食 | (11) |
| 11. 孔雀 | (5) | 30. 松鹤延年 | (12) |
| 12. 鹤鹿同春 | (5) | 31. 调情 | (12) |
| 13. 君子兰 | (6) | 32. 双孔雀花插 | (12) |
| 14. 百花盆景 | (6) | 33. 杜鹃花 | (13) |
| 15. 珊瑚盆景 | (6) | 34. 白菜菊 | (13) |
| 16. 梅花盆景 | (7) | 35. 龙爪菊 | (13) |
| 17. 牡丹盆景 | (7) | 36. 旋风菊 | (14) |
| 18. 花篮 | (7) | 37. 金针菊 | (14) |
| 19. 二龙戏珠 | (8) | 38. 桦牡丹菊 | (14) |

冷 花 部 分

- | | |
|--|--|
| <p>1. 飞向蓝天 (15)</p> <p>2. 百花园 (16)</p> <p>3. 荷塘蛙乐 (16)</p> <p>4. 鸟语花香 (17)</p> <p>5. 百鸟朝凤 (17)</p> <p>6. 雄鹰展翅 (18)</p> <p>7. 蝶恋花 (18)</p> <p>8. 秋蟹映月 (19)</p> <p>9. 什锦西瓜盅 (19)</p> <p>10. 双凤牡丹 (19)</p> <p>11. 孔雀开屏 (20)</p> <p>12. 喜鹊登梅 (20)</p> <p>13. 山水如画 (20)</p> <p>14. 什锦花篮 (21)</p> <p>15. 万年青 (21)</p> <p>16. 孔雀冷盘 (21)</p> <p>17. 凤凰展翅 (22)</p> <p>18. 水果瓜篮 (22)</p> <p>19. 孔雀起舞 (22)</p> <p>20. 桃花扇 (23)</p> <p>21. 荷花水晶桃 (23)</p> <p>22. 鸳鸯戏水《什锦盘》 (23)</p> <p>23. 花香引凤 (24)</p> <p>24. 群鹤飞舞 (24)</p> <p>25. 金鱼戏水 (24)</p> <p>26. 荷花群蛙 (25)</p> <p>27. 孔雀亮翅 (25)</p> <p>28. 荷花西瓜盅 (25)</p> <p>29. 荷花金鱼 (26)</p> <p>30. 双燕迎春 (26)</p> | <p>31. 群鹤戏天鹅 (26)</p> <p>32. 什锦冬瓜鸭 (27)</p> <p>33. 什锦拼盘 (27)</p> <p>34. 鸳鸯戏水 (27)</p> <p>35. 塘景 (28)</p> <p>36. 雄鸡一唱天下白 (28)</p> <p>37. 双凤牡丹 (28)</p> <p>38. 鱼童 (29)</p> <p>39. 绿寿图 (29)</p> <p>40. 两个黄鹂鸣翠柳 (29)</p> <p>41. 牡丹花盆 (30)</p> <p>42. 鲤鱼跳龙门 (30)</p> <p>43. 春暖花开 (30)</p> <p>44. 牡丹花盘 (31)</p> <p>45. 延年益寿 (31)</p> <p>46. 孔凤比翼 (31)</p> <p>47. 双凤西瓜盅 (32)</p> <p>48. 灯笼盐水虾 (32)</p> <p>49. 玉兔寻食 (32)</p> <p>50. 花篮 (33)</p> <p>51. 蝴蝶拼盘 (33)</p> <p>52. 围碟造型: 春燕、黄鹂、
丹顶鹤、金凤 (33)</p> <p>53. 围碟造型: 梅花、大丽
花、牡丹、月季 (34)</p> <p>54. 围碟造型: 玉兰、荷花、
菊花、春兰 (34)</p> <p>55. 围碟造型: 金鱼、蝴蝶、
玉米、灯笼 (34)</p> |
|--|--|

热 菜 造 型 部 分

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| 1. 三吃玉杯蝴蝶虾..... (35) | 20. 两吃扇贝 (42) |
| 2. 扒瓢百花海参 (35) | 21. 两味葡萄鱼 (42) |
| 3. 棒子鱼 (35) | 22. 凤尾鱼卷 (43) |
| 4. 芙蓉蝴蝶海参 (36) | 23. 冬瓜鱼脯 (43) |
| 5. 白扒两样 (36) | 24. 群龙戏珠 (44) |
| 6. 飞燕全鱼 (36) | 25. 双燕迎春 (44) |
| 7. 鲤鱼跳龙门 (37) | 26. 油菜扒全鸡 (44) |
| 8. 花篮如意虾 (37) | 27. 白扒金蝉 (45) |
| 9. 荷花群蛙大虾 (38) | 28. 帅子迎宾 (45) |
| 10. 双螭戏秋蝉 (38) | 29. 荷花金鱼虾 (45) |
| 11. 白扒双笋 (38) | 30. 蟠龙鱼闹海 (46) |
| 12. 干贝冬瓜球 (39) | 31. 元宝什锦果脯 (46) |
| 13. 蛟龙出海 (39) | 32. 两吃鸡 (46) |
| 14. 八宝饭 (39) | 33. 八宝西红柿 (47) |
| 15. 八宝南瓜盅 (40) | 34. 冬瓜元鱼 (47) |
| 16. 鸡油素四宝 (40) | 35. 飞燕归巢 (47) |
| 17. 瓢银瓜 (41) | 36. 菊花鲤鱼 (48) |
| 18. 全鸡凤爪 (41) | 37. 葫芦珍珠笋 (48) |
| 19. 翡翠虾斗 (42) | |

大花瓶

原料：大南瓜一个半、红心萝卜、白萝卜、胡萝卜、冬青枝、芹菜。

制做：1. 将一个整南瓜去皮后刻制出花瓶的瓶身，再将另半个南瓜刻制底座，然后将瓶身装在底座上，花瓶即好。2. 用红心萝卜、白萝卜、胡萝卜、雕刻出菊花、牡丹、月季、等数朵，然后泡入冷水中备用。3. 组装：将各种花插在冬青枝和芹菜上，最后装在花瓶里即成。



鲤鱼跳龙门

原料：南瓜、白萝卜、胡萝卜、红心萝卜泡冻粉。

制做：1. 用南瓜和胡萝卜雕刻出龙门，白萝卜、胡萝卜刻制出不同形态的鲤鱼九条。红心萝卜刻两朵荷花。全部泡入冷水中备用。2. 将泡冻粉加入清水、熬化后倒入20寸大盘内晾凉。3. 将龙门摆在盘内冻粉糕中间，鲤鱼根据不同的形态摆在龙门的周围形成欲跃“龙门”之势。荷花摆在龙门的两侧。

特点：造型新颖，鲤鱼神态各异、活灵活现，适用于大型宴会。



九骏图

原料：白萝卜、红心萝卜、胡萝卜、油菜叶、花椒籽。

制做：1. 用白萝卜雕刻九匹不同姿势的骏马，花椒籽做眼睛。用红心萝卜刻制出菊花、牡丹花、月季、扶桑、丽花、地瓜花、玉兰花各一朵，一起泡入冷水中备用。2. 取一个20寸大盘底下垫上萝卜块、上面铺上油菜丝为草地。然后，把九匹马用竹杆插在盘内油菜丝下的萝卜块上，再把各种花摆放在盘的周围即成。



大花坛

原料：白萝卜、胡萝卜、红心萝卜、茴香苗。

制做：1. 先用白萝卜刻出一个圆形的碑牌，再刻两匹马、两架飞机、两只丹顶鹤、一只凤凰、一只小花篮、各种菊花和喇叭花。2. 取20寸大盘一个，底下垫上萝卜块、上面铺上茴香苗，先将圆型碑牌固定在最顶部，在碑牌的两侧镶上飞机，小花篮插在碑牌顶部的中间，两匹马插在碑牌底部的两侧，把凤凰装在碑牌的前面，丹顶鹤装在碑牌的后面，菊花摆在盘的周围，最后把喇叭花点缀在空隙间即成。

群雁南飞

原料：白萝卜、胡萝卜、茼蒿、菠菜汁、花椒籽。

制做：1. 用白萝卜刻四只大雁、胡萝卜刻腿和嘴、花椒籽做眼睛。茼蒿刻制山。一起泡入冷水中备用。2. 取20寸大盘一个，倒入清水和菠菜汁为湖水，把茼蒿立在湖水中为山林，然后将四只大雁插在石林上即成。



石林熊猫

原料：茼蒿、白萝卜、发菜、木耳、泡冻粉、菠菜汁、云竹。

制做：1. 用茼蒿刻出几十个山峰、白萝卜刻制出五只不同姿势的熊猫、用发菜、木耳点缀上腿、眼、耳、鼻。2. 取20寸大盘一个，冻粉加入清水熬化后，倒入盘内，茼蒿立在冻粉内晾凉为石林，云竹插在石林上，熊猫根据不同姿势摆在林内即成。



龙凤呈祥

原料：大白萝卜、心里美萝卜、芹菜叶、冬青枝。

制做：1. 根据萝卜的形态，刻出一条弯曲的龙和一只欲飞的风凰。用心里美萝卜雕刻各种花数朵。泡入冷水中备用。2. 取20寸大盘一个，底部垫上萝卜块，上面复盖上芹菜叶和冬青枝，再把各种花摆在芹菜叶和冬青枝上，作为花草丛。最后把龙和凤对称插在花草丛中即可。



荷花鲤鱼

原料：南瓜、鲜荷花、莲蓬、茴香苗、红柿椒。

制做：1. 用南瓜的无籽部分，刻出不同姿势的鲤鱼八条。用红柿椒镶上眼睛。泡入冷水中备用。2. 取20寸大盘一个，底下垫上南瓜块，上面铺上茴香苗为水草，将鲤鱼用竹杆插在水草下面的南瓜块上，最后点缀上荷花。莲蓬即可。



凤凰牡丹

原料：大青萝卜、胡萝卜、红心萝卜、冬青枝。

制做：1. 先用一个较大的青萝卜整雕出一只站立的凤凰，用胡萝卜镶上冠子和眼。再用一个小青萝卜整雕一只扭头欲食的凤凰。红心萝卜刻两朵盛开的牡丹花，将花插在冬青枝上。再用一个大萝卜横刻一块大石头。2. 将刻好的凤凰插在石头的两头，牡丹花插在两只凤凰的中间即可。

池塘乐

原料：白萝卜、胡萝卜、绿萝卜、红心萝卜、花椒籽。

制做：1. 先用白萝卜刻出水石三块。绿萝卜、胡萝卜刻两条不同颜色的金鱼，用红心萝卜刻两只甲鱼、绿萝卜刻两只蟹子，胡萝卜刻两只小虾，一起泡入冷水中备用。2. 取16寸盘一个，把水石摆在盘内，金鱼、小虾插在水石上，甲鱼和蟹子摆在盘内水石的空隙间即可。



孔雀

原料：青萝卜、红心萝卜、绿萝卜皮、红柿椒、白蛋糕、樱桃、冬青枝。

制做：1.用青萝卜刻一只欲飞势的孔雀，（留出尾部）再整刻一只小孔雀。红心萝卜刻四朵牡丹花一起泡入冷水中备用。2.取一个20寸大盘，将欲飞势孔雀立在盘内，尾部插上一块三角形的不锈钢板，然后在钢板上面用绿萝卜皮、红柿椒、白蛋糕、樱桃经刀工处理后，复上孔雀尾部羽毛。再将刻好的另一只孔雀和牡丹花插在一块萝卜上，放在盘内孔雀的一侧即可。



鹤鹿同春

原料：白萝卜、红心萝卜、樱桃、花椒籽、茴香苗、泡海带。

制做：1.用白萝卜刻出六只不同姿势的丹顶鹤，泡海带做尾，花椒籽做眼，半片樱桃做鹤顶。再用白萝卜整刻两只梅花鹿。红心萝卜刻十朵大菊花。2.取一个20寸大盘，底下垫上萝卜块，上面铺上茴香苗，然后将鹤鹿一起插在萝卜块上，最后将菊花摆在周围即可。



君子兰

原料：大青萝卜、胡萝卜。

制做：1.先用青萝卜刻出花盆和底座，再用青萝卜大片刻制花叶，胡萝卜刻花瓣，2.先将花插在花叶中间再将整棵花插在花盆里即可。

珊瑚石盆景

原料：大白萝卜、红心萝卜、胡萝卜、绿萝卜皮。

制做：1.用白萝卜刻出花盆一个，珊瑚石一块，红心萝卜、胡萝卜、绿萝卜皮各刻出两只小蝴蝶和花草。2.先将珊瑚石装在花盆中间，再将小蝴蝶、花草、镶在盆内和珊瑚石上即可。

百花盆景

原料：红心萝卜、白萝卜、冬青枝。

制做：先用白萝卜刻一个花盆，再用红心萝卜刻出十几朵不同品称的花、先将花插在冬青上，最后一起插在花盆里即可。



牡丹盆景

原料：青萝卜、红心萝卜、冬青枝。

制做：1. 青萝卜一个切成两半，用一半刻制花盆，一半刻底座、红心萝卜刻两朵盛开的牡丹花。将花插在冬青枝上。2. 先将花枝插在花盆里，再将花盆按在底座上即可。

梅花盆景

原料：大白萝卜、胡萝卜、

制做：1. 先用白萝卜刻制出花盆一个，花盆底座一个。再用一个大白萝卜刻出树枝，胡萝卜刻梅花瓣用，然后将梅花瓣用竹签插在树枝上。2. 先将花盆装在底座上。最后把梅花插在花盆里即可。

花 篮

原料：大白萝卜、胡萝卜、红心萝卜、冬青枝、芹菜叶。

制做：1. 先用大青萝卜刻制一个花篮，再用红心萝卜、胡萝卜刻出月季、牡丹、菊花喇叭蝴蝶。2. 先将冬青、芹菜装在花篮里，再将各种花和蝴蝶插在冬青、芹菜和花篮的把上即可。



特点：构思新颖，形态喜人喜庆家宴、简易适用。



菊花盆景

原料：白萝卜、红心萝卜、芹菜。

制做：1. 先用白萝卜刻一个花盆，再用红心萝卜刻出十几朵不同品种的菊花一起泡入冷水中备用。2. 将芹菜插在花盆里，再将菊花用竹签插在芹菜里即可。

二龙戏珠

原料：大青萝卜、胡萝卜。

制作：1. 用大青萝卜、刻制两条弯度、姿势各不同的龙、胡萝卜镶眼和舌，再用胡萝卜刻一个圆珠，一起泡入冷水中备用。2. 将珠插在一块用白萝卜刻制成的云头上。放入二十寸大盘内，再将两条龙摆放在珠的两侧即可。



奔马

原料：白萝卜、花椒籽。

制做：1. 先用白萝卜刻出五匹不同姿势正在奔腾的骏马。再用一个萝卜刻一块假石。2. 将马根据不同姿势用竹签插在假石上即可。



西瓜雕

原料：西瓜一个半。

制做：1. 选用一个鸭蛋形的西瓜，在表面上先用铅笔画出自己设计的图案；再用尖形曹口刀顺笔线雕刻，然后用平口刀刮去不需要的部分。2. 底座选一个与西瓜盅本身相同的西瓜，用刀切去三分之二，挖去瓜瓤，再在顶部切去四分之一，然后可以根据自己的设计要求，用不同的刀法雕刻出不同形势的图案。3. 取一个16寸盘，把底座放在盘中央，再把盅体放在底座上，盅内可根据宴席的规格要求，装入不同的食品。



荷花鸳鸯

原料：白萝卜、红绿柿子椒、泡冻粉菠菜汁。

制做：1. 先用白萝卜刻出两只雌性和雄性不同姿势的鸳鸯，红绿柿子椒镶制眼冠翅。再刻两朵荷花和一个莲蓬，一起泡入冷水中备用。2. 泡冻粉加入清水熬化后调入适量菠菜汁，然后倒入盘内晾凉，最后将鸳鸯荷花莲蓬一起摆在冻粉糕上面即可。