

美食新天地

时尚冷拼美食

刘振宏 双福◇主编





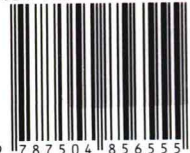
刘振宏 高级烹调技师，国家级中式烹调评委，

曾在多档电视节目中展现精湛厨艺，并被多家烹饪专业院校聘为客座教授；主编了数种介绍美食制作的图书。

- ◎1993年代表山东省参加第三届全国烹饪大赛，荣获金奖。
- ◎1995年全国友谊旅游集团中餐烹调比赛，荣获中餐烹调、面食、冷拼三枚金牌。
- ◎2005年亚太地区烹饪大赛，作品“狮子戏球”荣获“白金奖”。
- ◎2007年第八届中国美食节烹饪大赛，作品“鲜奶龙虾”荣获“中国名菜”。

封面设计 陈 媛

ISBN 978-7-5048-5655-5



定价：16.80元

美食新天地

时尚冷拼美食

刘振宏 双福◇主编



农村读物出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

时尚冷拼美食 / 刘振宏, 双福主编. -- 北京: 农村读物出版社, 2013. 3

(美食新天地)

ISBN 978-7-5048-5655-5

I. ①时… II. ①刘… ②双… III. ①拼盘—菜谱
IV. ①TS972. 114

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第024288号

主 编	刘振宏 双 福
监 制	周学武
编 著	程世昌 范长海 刘建宏 李 军 何乃勇 周学武 孙 鹏 王雪蕾 侯熙良 常方喜 彭 利 贾全勇 梅妍娜 孙 燕 徐正全 李青青 郑希凤 赵聪欣 李华华 种雅春 安伯旻 衣晓妮 王 芸 刘少博 于 浩 满江霞 张红胜 王 敏
工作人员	仇 鑫 孙 嫣 申永芬
全案统筹	
摄 影	
装帧设计	

双福 SF 文化·出品
www.shuangfu.cn

责任编辑	育向荣
出 版	农村读物出版社 (北京市朝阳区麦子店街18号 100125)
发 行	新华书店北京发行所
印 刷	北京三益印刷有限公司
开 本	889mm X 1194mm 1/24
印 张	4
版 次	2013年4月第1版 2013年4月北京第1次印刷
定 价	16.80元

凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换

目录 Contents



PART 1

家庭冷拼制作实例

喜鹊	7
老树新梅	8
湖光山色	9
好鸟相鸣	11
石林	12
花儿盛开	13
旭日东升	15
春光盎然	16
玉姿芙蓉	17
藤萝	19
花朵	20
怒放	22
细花嫩竹	23
竹语	25

金鸡独立	27
荷叶	28
春天里	29
江山美景	30
两情相悦	31
南海风光	33
长堤翠柳	34
日出	35
蝶舞秋景	37
鱼翔浅底	38
寒梅报春	39
彩蝶飞舞	41
灯笼	42





金鱼戏水	43	金鱼	57
红蕊绿玉	44	彩蝶戏牡丹	58
双姝	45	扇韵	59
锦鸡雄姿	47	雄鹰展翅	60
花开两朵	48	神仙鱼	61
巢	49	凤归巢	63
清波嬉戏	50	竹报平安	64
鹰击长空	51	碧波小桥	65
玉蕾绽放	52	炫彩五星	66
椰岛风光	53	采撷春色	67
鸳鸯戏水	55	虾趣	69
张灯结彩	56	彩蝶翩翩	70

PART2

家常凉菜美食

肉丝拉皮	72	香葱拌鹅肝	81
酱拌苦菊	73	凉拌海茸	82
白菜拌海蜇	74	香麻雪丝	83
糖醋萝卜苗	75	田园时蔬	84
老醋花生	76	老醋蜇头	85
桂花糯米藕	77	芹香猪肝	86
凉拌海蓬菜	78	酱驴肉	87
泡椒凤爪	79	水果色拉	88
爽口菠菜	80		



PART3

家庭冷拼基础课程

何为冷拼	90	冷拼的制作步骤	94
冷拼制作的基本要求	90	冷拼拼摆的组合方法	95
冷拼的类型与式样	92	冷拼卫生要求	96
食品雕刻在冷拼中的运用	93		





PART1

家庭冷拼制作实例

冷拼，是食品艺术的综合体，既要有可食性又要有艺术美感。一个好的拼盘，成型后是一幅画，可以让人品味的画，它的形色之美可以引起人们强烈的食欲。





喜

鹊



原料

- 南瓜
- 胡萝卜
- 青萝卜
- 白蛋糕
- 黄蛋糕
- 黄瓜
- 火腿
- 土豆泥
- 圣女果
- 番茄
- 法香

制作

1. 用土豆泥摆出喜鹊的身子底坯。
2. 将南瓜修成尾羽料坯，再切成羽毛状，胡萝卜、白蛋糕也修成羽毛状，由尾部向头部依次摆在喜鹊的身子上。
3. 胡萝卜雕刻出喜鹊的腿、爪，摆在身子的下方。
4. 将青萝卜、胡萝卜、番茄修成羽毛形状依次摆出喜鹊的身、颈、头、喙，装上眼睛。
5. 用土豆泥摆出花篮的底坯，将黄蛋糕、火腿切片摆在花篮的左侧。
6. 再将白蛋糕、胡萝卜、青萝卜摆在花篮的右侧。
7. 将胡萝卜和黄瓜切薄片，分别摆在花篮的上沿和底边；最后用法香装饰花篮，黄瓜、圣女果做假山和太阳。整个拼盘完成。



老 树 新 梅



原料

- 紫菜
- 胡萝卜

制作

1. 紫菜洗净泡好，捞出沥干，加盐、味精调味。
2. 将调好味的紫菜依次摆出梅树的主干、树枝。
3. 将胡萝卜雕刻成小梅花，摆放在枝头即可。

湖
光
山
色



原料

- 烤肠
- 黄瓜
- 黄瓜卷
- 白菜卷
- 果酱

制作

1. 将黄瓜、烤肠修形切片，摆在盘子一角。
2. 将黄瓜卷、白菜卷改刀，码放在盘子一侧。
3. 用果酱在盘子空白处造型即可。



好

鸟

相

鸣

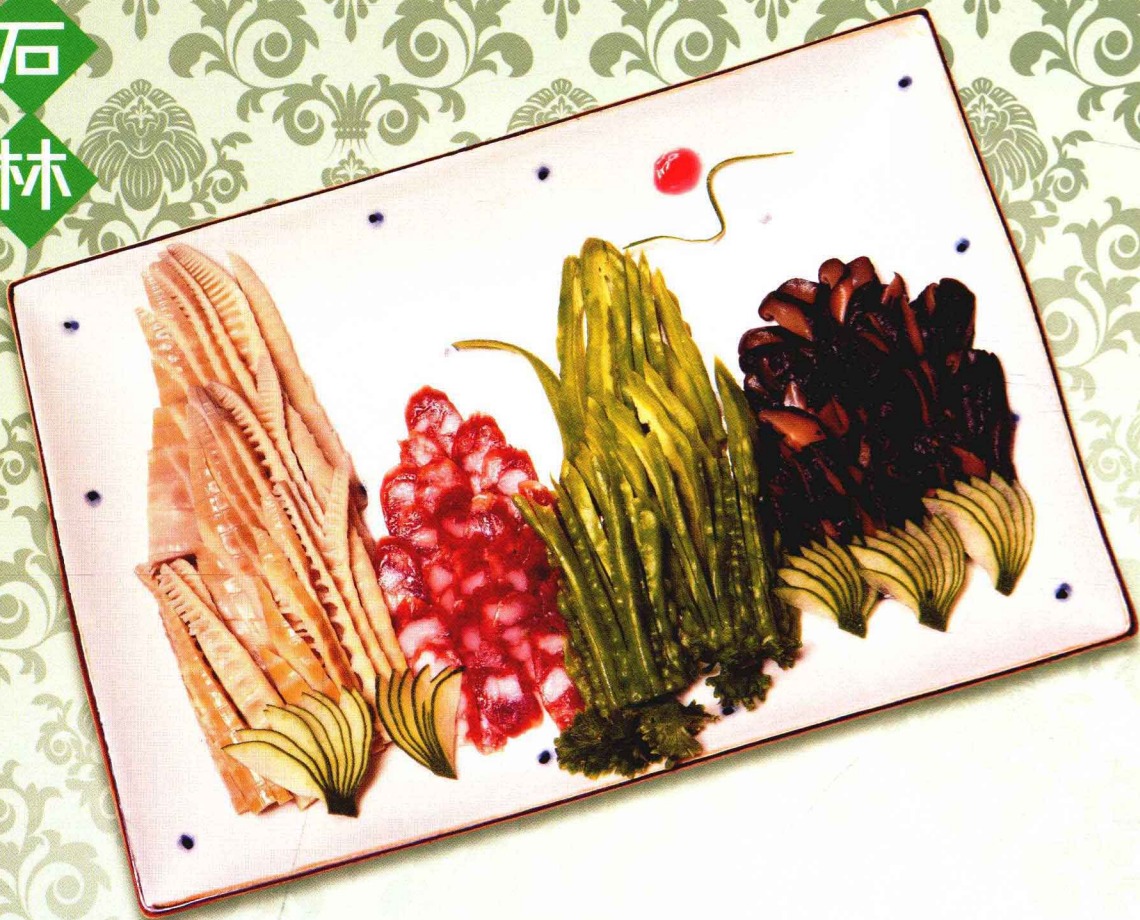
原料

- 心里美萝卜
- 花椒籽
- 黄瓜
- 烤肠
- 红椒
- 松花蛋
- 鸡肉肠
- 黄瓜卷

制作

- 1.心里美萝卜切丝，在图示位置垫底。
- 2.心里美萝卜修形切片成柳条状，从鸟的尾部开始摆到头部，然后再摆出翅、爪，用花椒籽做眼睛。
- 3.黄瓜、火腿肠切片，摆在盘子左下角。
- 4.红椒修形改花刀，放在火腿肠一侧。
- 5.松花蛋切片，鱼肉肠切片，黄瓜卷改刀，摆在盘子左下角。
- 6.黄瓜刻成小草，摆入盘中即可。

石林



原料

- 腊肠
- 苦瓜
- 卤笋尖
- 卤香菇
- 黄瓜
- 法香
- 果酱

制作

1. 卤笋尖改刀，切成细长片，摆在长盘左侧。
2. 腊肠、苦瓜、卤香菇切细长片，依次摆入盘中。
3. 黄瓜改刀，如图摆入盘中，加入法香。
4. 果酱点缀成太阳即可。

花儿盛开



原料

- 番茄
- 黄瓜

制作

1. 黄瓜切成半圆形，然后切片，摆在盘子底部。
2. 黄瓜切成夹刀片，摆成花茎。
3. 番茄改刀，用小刀将皮肉分离，做成花朵，摆入盘中即可。

