



艺术雕刻与实用菜点



艺术雕刻与实用菜点

张亮 著

黄河出版社

2003·济南

责任编辑 李承民

封面设计 张宪峰

图书在版编目 (CIP) 数据

艺术雕刻与实用菜点 / 张亮著, 一济南: 黄河出版社, 2003.2

ISBN 7-80152-441-1

I. 艺... II. 张... III. 食品—装饰雕塑 IV. TS972.144

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 045223 号

书名 艺术雕刻与实用菜点
著者 张亮
出版 黄河出版社
发行 黄河出版社发行部
(济南市英雄山路 19 号 25002)
印刷 山东山大科苑印刷厂
规格 787 × 1092 毫米 16 开本
6.5 印张 200 幅图
版次 2003 年 2 月第 1 版
印次 2003 年 2 月第 1 次印刷
印数 1 ~ 3000 册
书号 ISBN7-80152-441-1/G·081
定价 58.00 元



作者简介

张亮，中共党员，1973年出生于山东济南，先后就读于济南外事旅游学校（现济南第十六职业中专）烹饪专业和济南职工科技大学烹饪、餐饮管理专业，现任济南华联大酒店行政总厨、中式烹调技师、特一级烹调师、省市级考评委、中国烹饪协会会员、济南烹饪协会理事、名厨专业委员会会员。

作者自1989年参加工作以来，一直从事烹饪工作，启蒙于全国优秀高级讲师李有民先生，于1992年拜中国“十佳烹饪大师”颜景祥先生为师，并得到了中国烹饪协会会长、世界中国烹饪联合会会长张世尧先生的指导。1998年被市政府评为“青年岗位操作能手”，1999年被评为“十大杰出青年”、“山东省优秀厨师”，参加全国烹饪大赛，所做热菜、冷拼均获奖。2001年被市政府授予“杰出技术能手”称号。参加首届中国鲁菜文化节获“中国鲁菜名师”称号，所做菜品“顶汤活海参”被评为“中国鲁菜名菜”。被山东省旅游学校、东方美食学院聘为客座讲师。2002年被市政府授予“高级技术人才突出贡献奖”，享受政府津贴。2003年被中国烹饪协会授予“中国烹饪名师”称号。



中国烹饪协会会长
世界中国烹饪联合会会长

张世尧先生题词

继承
创新
开拓
赠张尧同志

张世尧
二〇〇二、九、十五

序

民以食为天。灿烂的中华饮食文化历史悠久，享誉世界，在人类文明史上有着极为重要的地位。

随着旅游业的发展特别是加入 WTO 带来的机遇和挑战，我国的餐饮业进入新的发展时期，对我们烹饪工作者提出了新的更高的要求。

多年来，张亮走遍大江南北，求师学艺，对我国各地菜点进行了深入研究，特别是对鲁菜的研究造诣匪浅。他以爱岗敬业、一丝不苟的精神，兢兢业业、扎扎实实的作风，勤奋努力、坚忍不拔的意志，出类拔萃的精湛技艺，诚信为人的道德品质，超前的经营策略和出色的工作成绩，受到社会各界人士的称赞。

“问渠哪得清如许，为有源头活水来”。中华烹饪之所以有今日之成熟与影响，除了中华民族文化具有的深厚底蕴外，还在于专业烹调师与爱好者们孜孜不倦的探索与追求。

张亮不断创新和探索，形成了自己的烹饪艺术风格。本书以图文并茂的形式再现了这种风格。新颖、实用是本书的两大特色。无论是在雕刻方面还是在菜点方面，本书都有别于其他烹饪书籍，特别是西瓜雕的人物和吉祥图案，集雕刻和绘画于一体，画面清晰、线条流畅、形态逼真、栩栩如生，构思之新颖，刀法之细腻，堪称一绝。在菜品方面，作者摒弃了那些华丽不实的形式菜，不论是烹调方法还是色泽搭配，都在传统的基础上进行了改进，使之更符合消费者的饮食需求，更加实用。

此书的面世，对于弘扬中华烹饪文化、培养与造就新一代烹饪人才具有促进作用，同时对提高百姓生活质量、全面建设小康社会具有积极意义。

顏景祥

（序作者为“中国十佳烹饪大师”之一）

前言

中华饮食文化历史悠久，源远流长，是人类文明中的瑰宝，是历史长河中的一朵奇葩。随着中国加入WTO，中华美食被越来越多的人所认识与了解，在世界舞台上散发着古老而神奇的魅力。

本人从事烹饪业十几年，对中餐有着难以割舍的情怀。我认为，中餐其标在色、香、味、形、质、器，其本在“养助益充”、“医食同源”的文化底蕴，处处神奇，味味叫绝，是华人的标志、民族的骄傲。

为弘扬我国饮食文化，本人现将一些心得汇集成书奉献给读者，愿为发展烹饪事业、振兴中华美食尽微薄之力。全书共分雕刻、实用菜点两部分，共200个品种。雕刻部分80余例，主要介绍运用常见原料雕刻出的飞禽、走兽、人物、西瓜雕以及大型艺术展台等。这些作品用来美化、装饰菜肴，烘托宴会殿堂气氛，给人以美的享受。其中，西瓜雕又分为阳纹雕刻、阴纹雕刻和镂空雕刻。瓜雕不但可以作为装饰品装饰席面，供就餐者欣赏，还可以当做器皿盛装菜肴，在宴会上有着举足轻重的地位，越来越被人们喜爱。菜点部分110例，有凉菜、热菜、面点。热菜部分分海河活鲜、鲍参翅肚等，采用新厨艺，新做法，具有新口味。其中，鲍参翅肚类作品是作者到全国各地学习交流，借鉴南方的制作方法，结合北方的习惯口味烹制出来的得意之作，深受消费者喜爱。其他菜点是在传统的基础上融入新的时代风格，增加新的原料和调味品，南料北烹，南北结合，精心制作的，同样深受顾客喜爱。

本书通俗易懂，图文并茂，叙述详细，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。此书在筹备和出版过程中，得到了济南华联商厦集团、嘉华购物广场董事长兼总裁李茂年先生的支持和帮助，在此深表感谢。

书中的一些作品也凝聚了以下人员（均为作者徒弟）的辛勤劳动：

王英亮：特一级烹调师，高级雕刻师，济南市“杰出技术能手”，济南华联大酒店主厨、出品部主管。

肖健：特级烹调师，高级雕刻师，三仙岛大酒店总经理。

张斌：特级烹调师，高级雕刻师，《东方美食》编辑，现在瑞士国际旅游管理学院攻读工商管理硕士。

孟祥俊：特级烹调师，高级雕刻师，技术能手，现任济南华联大酒店厨师长助理。

张志斌：特级烹调师，高级雕刻师，现任济南华联大酒店面点部主管。

薛超：特级烹调师，高级雕刻师，现任济南华联大酒店部门主管。

赵峰：特级烹调师，高级雕刻师，现任济南华联大酒店烧腊部主管。

李仁虎：特级烹调师，高级雕刻师，现任济南华联大酒店凉菜部主管。

王加波：特级烹调师，高级雕刻师，现任济南华联大酒店部门主管。

杨英堂：特级厨师，高级雕刻师，现在济南华联大酒店供职。

展成彦：特级厨师，高级雕刻师，现在济南华联大酒店供职。

张欣：特级厨师，高级雕刻师，现在济南华联大酒店供职。

由于作者水平有限，不当之处诚恳希望烹饪行家和广大读者批评指正。

作者

2003年2月





世纪龙车



三羊开泰



年年有余



二龙戏珠



孔雀迎宾



八骏图



西瓜灯

原料：西瓜。

工具：挑环刀，圆规，平口刀，V形刀。

刻法：①选表面光滑、无疤痕椭圆形西瓜，用圆规分为五部分，通常一部分为灯盖，中间三部分为主体，最后是下花边。②先用V形戳刀刻出瓜灯的花边，再用挑环刀出环。③瓜灯盖同样用挑环刀出环。④用平口刀将环下连接的地方切断，然后拉出。⑤用同样的雕刻手法，刻制一底座，将瓜灯放在上面即可。



西瓜盅

原料：西瓜。

工具：平口刀，V形刀，去皮刀，U形刀，圆规。

刻法：①取两个表面光滑、无疤痕、椭圆形的西瓜，将其中一个用圆规分为三部分，上部为瓜盅的盖，中间部分雕刻瓜盅的主体图案。②先用笔画出所要刻的图案，然后



凤凰戏牡丹



孔雀

用V形刀刻出线条，最后用去皮刀去掉图案四周多余的皮。③取另一西瓜刻制瓜座，用圆规画好后，按照刻主体图案的方法雕刻出构思好的图案，用直刀去掉多余部分。④用直刀或U形刀刻下瓜盖，去掉瓜瓤后放在底座上。

加官受禄



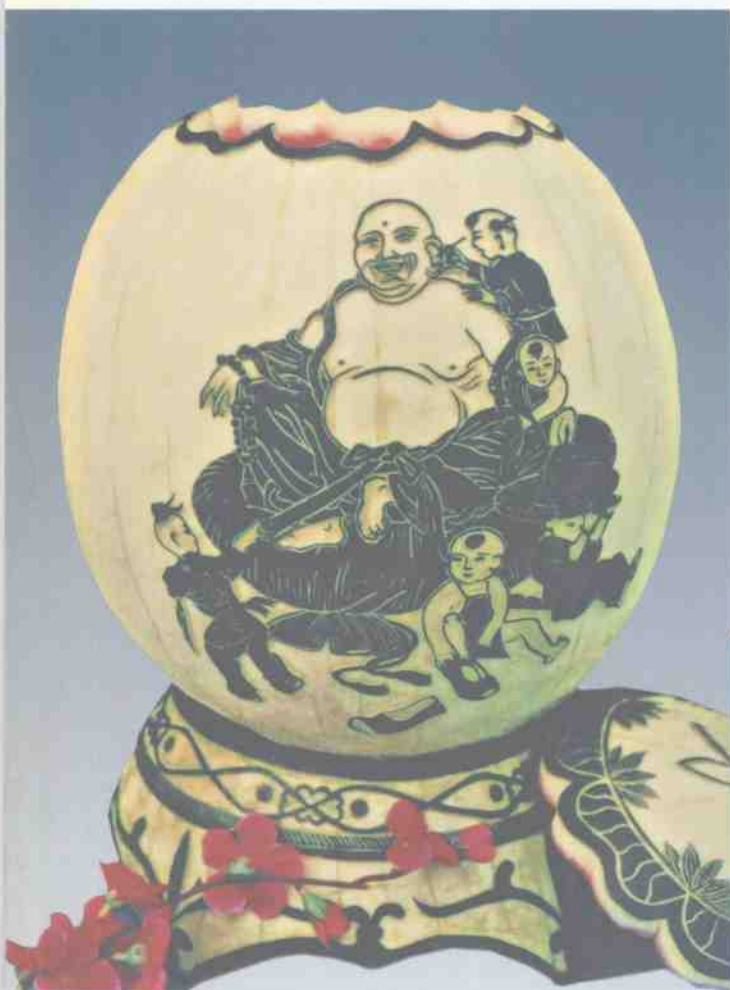
连年有余



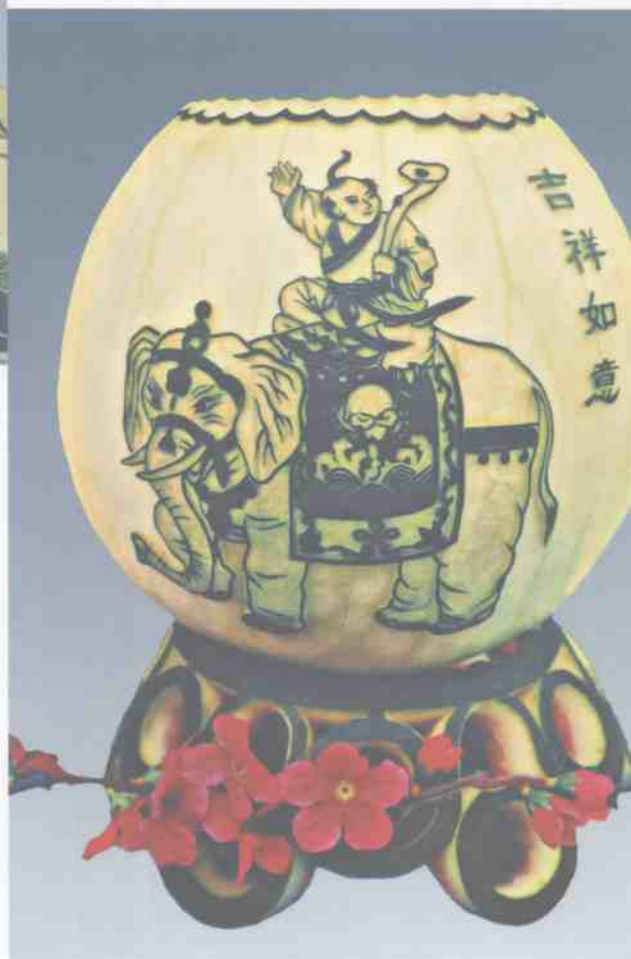
连年有余



五子闹弥勒



吉祥如意



天官赐福



麒麟送子

