

李承智 主编



上海名厨邢宗恩

花式冷盘集锦

上海文化出版社





引
龙
园



地址：上海南京西路1081弄22号

电话：62535353

上海梅龍鎮酒家



ISBN 7-80511-836-1



9 787805 118369

定价：20.00 元

上海名厨邢宗恩

花式冷盘集锦

主编 李承智

策划 吴万良

瞿丽君



上海文化出版社

图书在版编目(CIP)数据

上海名厨邢宗恩花式冷盘集锦/李承志主编 - 上海:上海文化出版社,1995.12(2000.2 重印)

ISBN 7-80511-836-1

I. 上… II. 李… III. 凉菜 - 菜谱 IV. TS972.121

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 12285 号

责任编辑:王龙娣

封面设计:邢克

摄影:高贵林

上海名厨邢宗恩
花式冷盘集锦

主编 李承智

上海文化出版社出版、发行

上海绍兴路74号

电子邮件:csbcm@public1.sta.net.cn 网址:www.sbcm.com

新华书店经销

上海市印刷二厂印刷

开本 787×1092 1/20 印张 5 插页 5 图、文 98 面

1995 年 12 月第 1 版 2000 年 2 月第 5 次印刷

印数 29,001—32,500 册

ISBN 7-80511-836-1/TS·138

定价:20.00 元



花式冷盘设计、制作者

邢宗恩

技师。上海梅龙镇酒家烹调师，上海梅龙镇集团技术培训中心专职教师。擅长花式冷盘制作，曾参加第一届世界烹饪大赛，第三届全国烹饪大赛时，担任教练并参赛，获得金奖。



编者：李承智



总经理：虞达谦

梅龙镇酒家创建于1938年春，因明代正德皇帝“私访梅龙镇酒店”之传说而得名。昔日它是上海文化界艺术知名人士聚会佳地，“越剧十姐妹”的结拜盛宴即在此地举行，如今它已成为一家以美味川菜吸引中外宾客的、享誉海内外的著名酒家。酒家环境幽雅，古色古香，具有浓厚的民族特色。

梅龙镇酒家的菜系由扬(菜)入川(菜)，近年又以“海派”川菜独创一格，既继承正宗川菜酸、甜、香、麻、辣的五味传统，又结合上海地区口味作了创新，曾被报界美誉为“一流川菜梅龙镇”。

前 言

李承智

凉菜肴按一定的规格和形式拼摆在盘内，称之为冷盘。其种类按原料品种的多少和拼摆形式的不同，分为非花式冷盘和花式冷盘两大类。

非花式冷盘有两种，一是一般冷盘，它是用五种以下的凉菜肴原料，运用简单形式拼摆而成的。常见的有单盘、双拼、三拼、四拼和五色冷盘等。二是什锦冷盘，把六种或六种以上不同色泽的菜肴原料加工后，整齐地拼摆在盘内。其特点是：外形整齐美观，色彩搭配合理，口味多变而不串味。

花式冷盘则是指用一种或多种凉菜肴原料，经过精心设计和特殊刀法加工后，在盘中拼摆或拼塑成为花鸟鱼虫、人物走兽等造型形象的拼盘。它具有构思精巧、色彩鲜艳和艺术性强的特点。

本书花式冷盘的设计制作者邢宗恩师傅，师承川帮大师姚楚豪，深得乃师真传。他又从齐白石、徐悲鸿、张善孖、江寒汀诸大家的画卷中汲取养料，并且，常常涉足动物园、植物园临摹写生，积累了大量素材，待娴熟于心，成竹于胸，便持刀刻画，巧妙拼摆，取得硕果累累。他所制的花式，从题材、造型及可食性等方面都具有开拓、创新的特点，尤其是以下几方面，对当前花式冷盘的制作和发展具有重要的参考、借鉴作用：

一、开拓了题材。花式冷盘中鲜见做人物和走兽的，邢师傅不断琢磨、摸索出制作人物和走兽的技艺。本书的“仙女散花”、“林中之王”等等，不仅做到了形似，而且达到了神似。更为绝妙的是，他开创了把动画移植到花式冷盘领域中的先河。如“八戒上街”等，莫不动作夸张，童趣盎然。

二、发展造型。禽鸟历来是制作花式冷盘最广为选用的题材，但一般

局限于鹰、鹤、孔雀等少数几种,品种单调,造型呆板。邢师傅积极构思,灵活运用刀工,使鸟类的造型扩大到数十种,即使在同一种禽鸟制作几款花式冷盘时,也抓住它们不同的情态,制作出的造型不同。如苍鹰4款制成飞、佇、视、俯4种不同形态。如仙鹤4款,则又制成旋、舞、鸣、立4种形态。这些造型或单或双;或动或静;或飞或立;形象丰富多采,令人赏心悦目。

三、创立看不见刀面的刀工。他对所塑造的形象成竹于胸,对各“零部件”的大小计算准确、厚薄一致,故使实物表面光洁,层次分明,恰到好处。他灵活运用刀工技巧,采用平刀片和斜刀片相结合的特殊刀法,使原料加工成四周薄中间略厚的片,此片在拼摆时使实物表皮完整、光洁,看不见刀面。此举是花式冷盘中塑造人物和动物形象中的重大突破。

四、拼摆技艺精湛。邢宗恩师傅设计制作的花式冷盘,无论禽鸟花木,还是走兽腾龙,全都是形象逼真,千姿百态,栩栩如生,与他精湛的拼摆技艺是分不开的。本书中的拼摆手法归纳为排、堆、塑、叠、摆、雕6种,其中尤为见长的是堆、塑。堆,使实物体型饱满,立体感强;塑,用灵巧的双手塑造出动物的生理结构和形态特征,使实物形神俱备,给人以呼之欲出的感觉。

五、扩大实用价值。目前花式冷盘中用料比较简单,常用红肠、方腿、白鸡、白肉、香菇、竹笋、黄瓜、萝卜等,且不重视口味,不能引起食欲。为此,邢宗恩师傅在选用花式冷盘原料时,将鲍鱼、三文鱼等也引用上去,并将各种原料经过腌渍烹调,或咸鲜、或甜酸、或麻辣或蒜香,或醉或糟,或酱或卤,做到美味可口。举凡冷菜中用的品种,都可选用于花式冷盘。原料丰富而适口,大大提高食用价值。既重视观赏性,又重视可食性,不偏不倚,相辅相成,是花式冷盘发展的定势。

为了帮助读者掌握邢师傅的精湛技艺,本书还选登了邢宗恩师傅制作蝴蝶、鹰、雀、凤、动画白兔5款冷盘的分解图,供初学者临摹操刀。

本书得到上海梅龙镇酒家总经理虞达谦先生的支持,谨此志谢!

1995.8

概 述

一、花式冷盘简介

花式冷盘是中国民族饮食文化中的重要组成部分。它既具有中国民族饮食文化的传统性,又具有继承与变革有机结合的现代性。随着我国向世界敞开国门,改革开放改变了人们工作、生活的方式和节奏,开阔了人们的视野,人们或被动或主动地调整自己的饮食习惯和要求。饮食已不再是单纯的生理需要,而表现为社交、享受性的文化消费行为。

花式冷盘是宴席上与宾客们接触的第一道菜,它的先导效果蕴含着心理上的条件反射。恰如其分地选用制作精美的花式冷盘,应时应景、切题切意,寄托对宾客的良好祈望和美好祝愿,既满足人们的审美情趣和高标准的心理要求,又使宴席锦上添花、魅力倍增,大大提高了宴席的身价与品位。

花式冷盘素以其优美的造型而先取悦于人,它不仅给人以色型美的享受,而且以味美可口供人们食用,深受大众的偏爱。它具有简洁清新、色艳尔雅、风味多样、富有时代气息等特点。简洁清新,即具有“以形写神、形神兼备”的造型,从外观上给人以新颖、高雅、精巧、秀丽的艺术享受;色艳尔雅,即具有色彩对比的协调和谐,给人以悦目的色彩,雅而不俗,提高艺术观赏的品位;风味多样,即保持各自的传统特色,并吸收众家之长进行变革创新,以注重花式冷盘制作原料质感的鲜明、滋味的纯真,提高可食性;富有时代气息,即花式冷盘题材选择方面要适应总体文化水准提高了

的宾客的需要,了解传统及其发展,力求在继承传统、保持特色的基础上,不断开拓创新。让花式冷盘这枝中国民族饮食文化中的奇葩绚丽多姿,愈开愈盛。

二、制作花式冷盘时的注意事项

(一)经过刀工处理的原料要整齐、均匀。即要求被加工的原料整齐划一,粗细厚薄均匀而无连刀现象。因此,必须注意:

1. 刀刃无缺口,且随时保持锋利;
2. 砧墩表面要平正,切忌凹凸不平;
3. 落刀时用力要均匀,切勿前重后轻。

(二)合理使用原料,达到物尽其用。主要应掌握计划用料、合理搭配、大材大用、小材小用的方针。落刀要心中有数,务必使原料都能得到充分利用。

(三)注意食品卫生。花式冷盘由加工到成形制作过程较长,因此必须严格遵守食品卫生规定。做到食物清洁卫生,不污染、不串味。保证原料鲜香、脆嫩、清爽的特色。

三、制作花式冷盘的基本刀法

刀法是指将原料加工成一定形状时所采用的各种不同的运刀技法。只有熟练地掌握和灵活地运用各种刀法,才能使刀工达到准、快、巧、美的要求。刀法的种类很多,根据刀刃与砧墩或原料接触的角度可分为直刀法、平刀法、斜刀法及其他刀法等。花式冷盘常用的刀法有:

(一)直刀法 指刀刃与砧墩或原料接触面成直角的刀法,要求刀面整齐划一,厚薄均匀。它又分为直切、推切、拉切、锯切等几种刀法。

1. 直切。要领是:左手按稳原料,右手持刀,直切下去。要求是:左右两手必须有节奏地配合。切时,左手手指自然弯曲呈弓形,按住原料,中指指

背倚住刀身,随刀的运行,自然地向后移动,下刀应垂直,刀刃不能偏斜,这是决定刀切后大小、厚薄均匀与否的关键。

2. 推切。要领是:刀刃垂直向下,由里向外推切。要求是:着力点在刀的后端,一刀推到底,不再回拉。

3. 拉切。要领是:刀刃垂直向下,由外向里拉切。要求是:刀的着力点在前端。

4. 锯切。要领是:将刀先向前推,再向后拉,一推一拉地锯切下去。要求是:落刀要直,不能偏,落刀不宜过快,用力也不能过重,应先轻轻锯拉,待刀切入原料的 $1/2$ 或 $2/3$ 时,再用力直切下。

(二)平刀法(片刀法)

刀面与墩面接近平行的一种刀法,可分为推刀片、拉刀片、平刀片、抖刀片等。

1. 推刀片。要领是:左手按稳原料,右手执刀,放平刀身,使刀面与墩面接近平行,再由里向外将刀刃推入原料。要求是:按原料的左手按力以使原料在切片时不移动为度,其食指中指应分开一些,以便观察原料的厚薄是否符合要求。

2. 拉刀片。要领是:左手按稳原料,右手执刀,放平刀身,使刀面与墩面接近平行,刀刃片进原料后由外向里拉进。要求与拉切相同。

3. 平刀片。要领是:将刀身放平,使刀面与墩面几乎完全平行,刀刃进入原料后,一刀片到底。要求是:刀的前端要紧贴墩面,刀后端略微提高,以控制所需要的厚薄。刀刃要锋利,先将刀慢慢推入原料,再一刀片到底。

4. 抖刀片。要领是:左手按稳原料,右手执刀,刀刃吃进原料后将刀前后移动,同时上下均匀抖动。要求是:在原料内似波浪式地进刀,直至抖片到底。

(三)斜刀法

斜刀法是刀面与墩面成小于 90° 角的一种刀法。有斜刀片和反刀片两

种。

1. 斜刀片。要领是：左手手指按稳原料左端，右手持刀，刀面呈倾斜状，片时刀背高于刀口，使刀刃以原料面靠近左手的部位向左下方斜着片入原料。要求是：左手按住原料使片的部位不移动，两手的动作要有节奏地配合。

2. 反刀片。要领是：刀背向里，刀刃向外，刀身微呈倾斜状，刀吃进原料后由里向外运动。要求是：左手按稳原料，并以左手中指上部的关节抵住刀身，右手持刀，使刀紧贴着左手中指的关节片进原料，左手向后移动时，其间隔应基本相同。

上述刀法，都是花式冷盘制作人员必须掌握的基本刀法。在熟练基本刀法的基础上，更关键的是灵活运用。例如：在拼塑动物、动画、人物等花式冷盘时，采用的是平刀片和斜刀片灵活结合演化成的特殊的刀法，使加工后的原料呈四周薄而中间略厚的片状，以此片可拼摆成看不见接缝的形状，以达到拼塑对象外表皮层完整的效果。

四、制作花式冷盘的步骤

花式冷盘拼摆一般分三个步骤。

（一）定题、构思、设计

1. 定题。选用题材要注意适应场合和对象、宴会的性质和目的、宾主的风俗和习惯，以确定花式冷盘的名称，与之相适应，才能相得益彰。

2. 构思。根据确定的题材进行构思，这是创作的关键，确定花式冷盘制作的构图和造型是构思的目的。在构图时要注重展示我们民族朴厚、豪放、富丽和简练的风格；在造型上要注重追求艺术的真实，主张“以形写神”、“形神兼备”。

3. 设计。这是完成构图和造型的手段。构图设计的原则主要是分宾主、讲虚实、有疏密、有节奏，既统一又有变化，也就是讲究“空、淡、雅、

活”；造型设计的原则是生活真实的再加工，要剪裁、要夸张、要提高、要立新意。

（二）垫底、成形、点缀

1. 垫底。用一些可塑性强的原料如鸡脯肉等，表达出造型形象轮廓的基本形态，这是完成花式冷盘造型的基础，也是勾画构图粗线条的阶段。垫底的好坏直接影响着整个拼摆效果。垫底时一般是把一些边角碎料和较次的原料垫在盘底，在实际操作时，应尽量把较次原料尽可能处理成最大的整片料，既可使其可塑性程度增强，也可增加花式冷盘的可食性。

2. 成形。把不同颜色、质优而形态整齐的原料经加工后，按构图及造型的要求，分部位拼摆或拼塑成一个完整的形体。分部位拼摆是在砧墩上先按部位顺序排列好，再铲在刀面上码在盘内垫底的轮廓上（如鸟的翅膀），拼塑则是把加工好的原料直接塑贴在盘内垫底的轮廓上（如鸟身上的羽毛）。

3. 点缀。一是重视头部、眼睛、爪、脚的神态，加强力度，起到画龙点睛的作用，使表现对象从“形似”上升到“神似”的境界；二是处理陪衬景物需严谨，既不喧宾夺主，又突出主体，起到画面平衡的效果，以求整体的完美。

五、花式冷盘的拼摆手法

花式冷盘的装盘艺术性强而难度大。本书中所用的拼摆手法可归纳为排、堆、塑、叠、摆、雕 6 种。

（一）排。较多运用于图案形的花式冷盘。它讲究排列对称，比例正确，操作规范。例如：蝴蝶冷盘、花篮冷盘等。操作特点：刀工精湛、细腻而又富有艺术性。操作要求：讲究刀面的整齐匀称，按照图案形态排列整齐、美观，以突出画面严谨对称、工整划一的风格。

（二）堆。把加工成形的原料堆放在盘内叫堆。此法多用于花式冷盘的

垫底,完成图象的基础。操作特点:选择可塑性强的原料,如鸡肉等,堆出构图所需的形态。操作要求:熟悉和掌握各种原料质地特性,按照构图造型的要求达到结构的正确、形体的饱满。

(三)塑。是在堆的基础上,因达不到构图造型特殊要求时所采用的手法。例如:翎鸟的头部和动态变化的整体变化线条及动物类的生理结构和形态特征等。操作特点:讲求立体感和逼真形象。操作要求:熟悉和掌握塑造对象的生理结构和动态变化特征;具有艺术敏感的手势与灵活运用刀功技巧的结合。

(四)叠。把切好的原料一片片整齐地叠起来,较多使用于翎鸟类的翅、尾等。操作特点:一般用于片形原料,是一种比较精细的操作手法,成形后可看得见刀面。操作要求:随切随叠,叠好后用刀铲盖在已垫底的原料上。

(五)摆(又称贴)。较多使用于动物类、动画、人物等的表皮。操作特点:一般用于特殊片形,是一种难度较大的艺术操作手法,成形后,看不见接缝的刀面。操作要求:需要有熟练的刀工技巧和一定的艺术素养。

(六)雕。运用食物雕或刻等手法勾画翎鸟类的眼、嘴、爪及动物类、动画类的眼睛等重要部位。操作特点:起到画龙点睛的作用,以求主体冷盘的完美。操作要求:雕或刻的技术精细、生动,结构比例恰当,装配正确。

目 录

前言

概述

花式冷盘制作分解图	(1)
-----------------	-----

花式冷盘图谱

1. 龙腾九霄	(31)	21. 飞燕迎春	(44)
2. 鸾凤和鸣	(32)	22. 秋荷飞燕	(45)
3. 龙凤呈祥	(33)	23. 喜鹊登梅	(45)
4. 金鸡报晓	(34)	24. 比翼双飞	(46)
5. 斗志昂扬	(34)	25. 喜鹊红果	(47)
6. 再接再厉	(35)	26. 喜鹊苹果	(48)
7. 春江水暖	(36)	27. 山鸟葡萄	(48)
8. 形影不离	(36)	28. 雪眉青竹	(49)
9. 鸳鸯戏水	(36)	29. 白头偕老	(50)
10. 尖翅彩蝶	(37)	30. 桃花珠鸟	(50)
11. 圆翅彩蝶	(37)	31. 黄鹂欢鸣	(51)
12. 吉祥花篮	(38)	32. 芙蓉双栖	(52)
13. 喜庆花篮	(38)	33. 杏花莺语	(52)
14. 双蝶恋花	(39)	34. 戴菊蝴蝶	(53)
15. 鱼翔浅底	(40)	35. 不恋繁华	(53)
16. 白头成双	(40)	36. 翠鸟飞鸣	(54)
17. 锦鲤戏水	(41)	37. 荷上小憩	(55)
18. 养育之恩	(42)	38. 陶醉花香	(56)
19. 大红袍	(43)	39. 太平世界	(56)
20. 寒雀赏花	(43)	40. 蓄势待飞	(56)

41. 红果黄鹂	(58)	67. 青云直上	(75)
42. 花间红鹂	(59)	68. 轻歌曼舞	(75)
43. 火尾希鹂	(59)	69. 绿叶翠羽	(76)
44. 白颊噪鹂	(60)	70. 红嘴蓝鹂	(76)
45. 红翅鸫鹂	(60)	71. 美羽孔雀	(77)
46. 莲蓬鹁鸪	(61)	72. 象仔戏嬉	(78)
47. 白梅信鸽	(61)	73. 兽中之王	(79)
48. 翠松栖鸟	(62)	74. 虎虎生风	(79)
49. 啄木声声	(62)	75. 勇往直前	(80)
50. 红鸟樱桃	(63)	76. 一日千里	(80)
51. 独立苍穹	(64)	77. 驯鹿含情	(81)
52. 白鹭展翅	(65)	78. 小鹿依依	(81)
53. 赤樱玉兰	(66)	79. 竹叶熊猫	(82)
54. 红嘴绿鹂	(66)	80. 忠心耿耿	(82)
55. 鸬鹚栖枝	(67)	81. 稚气小狗	(83)
56. 芦雁鸣秋	(67)	82. 叶下花猫	(83)
57. 绶带小憩	(68)	83. 月中玉兔	(84)
58. 绶带喁喁	(69)	84. 松鼠红果	(84)
59. 林间竹鸡	(70)	85. 松鼠觅友(动画)	(85)
60. 玉兰锦鸡	(70)	86. 老鼠背米(动画)	(85)
61. 回眸情深	(71)	87. 黑猫警长(动画)	(86)
62. 雏鹰待飞	(72)	88. 八戒云游(动画)	(86)
63. 鹏程万里	(72)	89. 狗儿擂鼓(动画)	(87)
64. 归心似箭	(73)	90. 花中仙子(动画)	(88)
65. 松鹤常青	(74)	91. 天女散花	(89)
66. 谦谦君子	(75)	92. 刘海金蟾	(90)