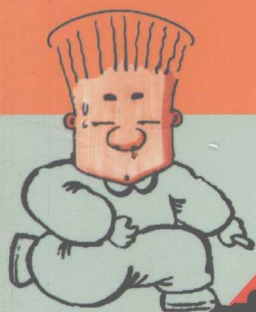


RECAI ZAOXING JIYI

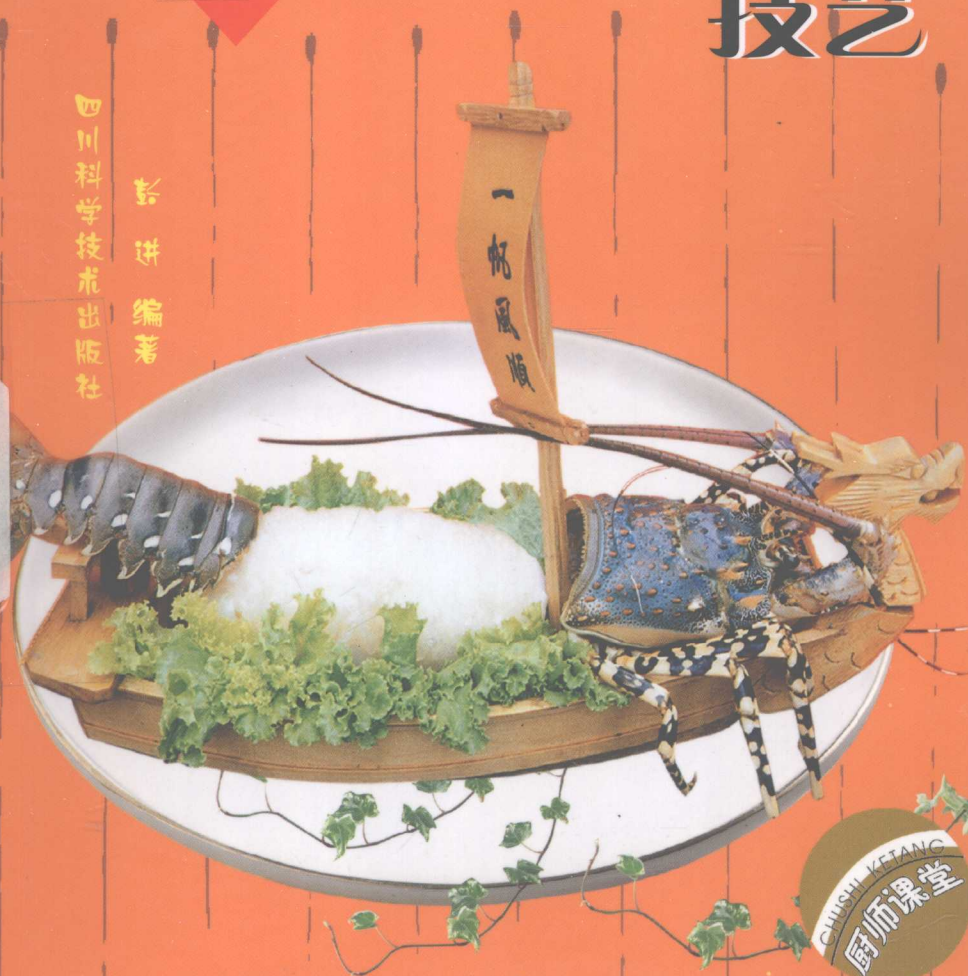


菜造型

技艺

四川科学技术出版社

彭进 编著



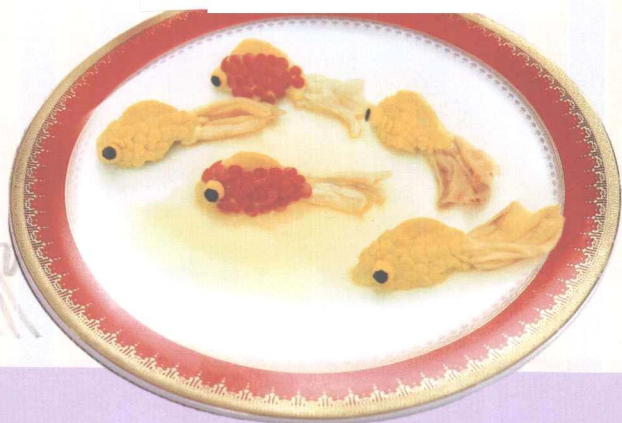
CHU SHI KE TANG
厨师课堂

热菜造型艺术

江苏工业学院图书馆
藏书章

江苏工业学院图书馆
藏书章
江苏工业学院图书馆
藏书章

RE CAI ZAO XING JI YI



15972.072

图书在版编目(CIP)数据

热菜造型技艺/彭进编著. - 成都:四川科学技术出版社, 2004.1

ISBN 7-5364-5436-8

I. 热… II. 彭… III. 食品-造型设计
IV. TS972.11

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 116169 号

热菜造型技艺

编 著 者 彭 进
责任编辑 侯硃楠
封面设计 朱晋蓉
版面设计 朱晋蓉
责任出版 邓一羽
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街 3 号 邮政编码 610012
开 本 880mm × 1230mm 1/32
印 张 5 字 数 100 千字
刷 次 四川新华印刷厂
版 次 2004 年 1 月成都第一版
印 次 2004 年 1 月成都第一次印刷
印 数 1-3 000 册
定 价 28.00 元
ISBN 7-5364-5436-8

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址:成都盐道街 3 号 邮政编码:610012

电话: 86671039 86672823



编著
摄影

彭 进
何 明
黄 勇
王道君
夏 霞

秦 岭
张 梅
朱 莉
彭 霞

何志辉
毛慧琴
张晓容
李 忠



前言

热菜造型是盘饰艺术的重要组成部分，也是我国烹饪文化艺苑中的一朵奇葩，其技艺完美精湛，内容丰富多彩，在国际上享有很高声誉，为使这朵鲜花更加发扬光大，我们编写了《热菜造型技艺》一书。

热菜是筵席的主体菜肴，是决定筵席档次高低的关键所在，成功的热菜常以精湛的工艺、娴熟的刀工、优美的造型、绚丽的色彩带给筵席热烈的气氛，将餐宴活动推向高潮。

热菜必须趁热食用，因此要求以最简、最快的速度进行工艺处理，这就决定了其造型要简洁、大方，虽不耐久但耐人回味。

热菜造型的基础一是切配技术，二是烹调技术。其中切配技术使原料发生“形”的初步变化，通过烹调又使原料变化更趋完善，且色彩更加鲜艳夺目。热菜造型的型多有自然式、图案式和象形式。自然式常采用清蒸、油炸等法烹调制作，其形象完整、饱满大方，基本保持了自然形态。图案式是通过对称与平衡、夸张与变形等手法使菜肴美观大方，诱人食欲。象形式则要在烹制过程中突出原料的色泽美和形态美，大胆舍去有碍菜肴质地、营养和形式的枝蔓，避免对细小部分的过分模拟而损害整体。

色彩给人一种无声的艺术魅力，在热菜造型中必须考虑菜肴与原料之间、原料与盛器之间、原料与围边之间色彩的协调搭配。大胆运用对比色或同类色，使菜肴热烈、艳丽、醒目或协调统一。

菜肴盛器款式多样、色彩各异，不同盛器与同一菜肴组合可产生迥然各异的效果。同一盛器与不同菜肴相配，也会产生形色各异的审美印象。具体应用中可依菜择盘或因盘设菜，根据所用菜肴的色彩、造型、寓意和盘的形状、纹饰构思设计造型，力求做到色彩、盘饰、形状和谐统一。

本书继承川菜精于调味、富于变化的传统，吸收中华其他菜系烹调之精华，博采众艺之优，经广泛选料、精细制作创制出130余例形态优美、变化多端、成菜嫩而不生、辣而不燥、味道鲜醇的菜肴。真可谓粗犷与精细共炉，豪放与婉约同台。

本书在注重艺术造型和烹饪技巧的前提下，进行合理的营养搭配，实用性极强。为增加此书的信息量，除图文并重详叙各菜的制作技艺外，还配搭了一些未加文字说明的图例，以使有一定基础的读者一看就会。书中自然也有不足之处，敬请读者批评指正。

编者

- 1 双味龙虾片
- 2 野山椒熘龙虾
- 4 鲜虾南瓜
- 5 燕鱼
- 6 鲜虾秋蟹
- 7 美极石斑鱼
- 8 银杏虾球
- 9 绿叶石斑鱼
- 11 鸭掌金鱼
- 12 蝴蝶鱼
- 13 虾球茄盒
- 14 玉米鱼
- 15 菊花竹笋



[目 录]

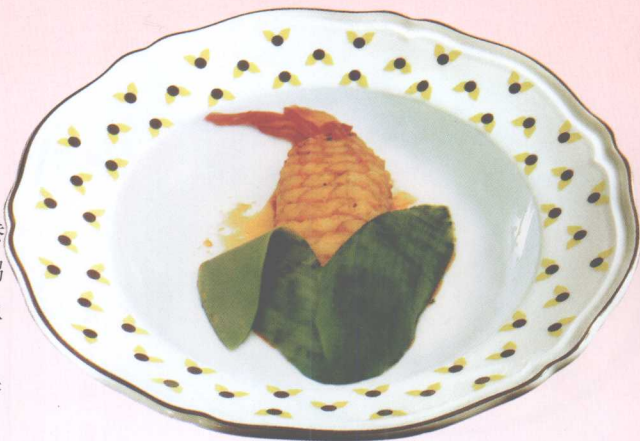
- 16 鱼茸枇杷
- 18 虾仁荔枝
- 19 葡萄鱼
- 20 蟹黄太极羹
- 21 翡翠鲜鱼
- 22 纸包龙虾
- 23 鲜虾石榴花
- 24 鱼卷冬瓜包
- 25 石斑鱼蒸鸽蛋
- 26 鱼香鳝段
- 27 大虾熘鲜贝
- 28 心心相映
- 29 酥炸鳊鱼卷
- 30 鲜虾寿桃
- 32 鸽蛋熘虾仁
- 34 荷花鱼米
- 35 雪花鱼淖
- 36 泡椒鱼卷
- 37 翡翠虾球
- 38 翡翠对虾
- 39 扇形紫菜卷
- 40 喜鹊大虾
- 41 年年有余
- 42 鸡油河鳗
- 44 酸汤石斑鱼
- 45 什锦龙虾
- 46 鱼香牡丹鱼
- 47 紫菜鱼卷
- 48 熘石斑鱼丝
- 49 蟹黄银鱼羹
- 50 清汤鱼羹



- 52 熠玉米鱼粒
- 53 一鱼两吃
- 54 梅花鱼糕
- 56 龙虾酿苦瓜
- 57 菊花虾仁
- 58 葵花虾茸卷
- 59 银杏鱿鱼卷
- 60 果汁鲜鱿
- 61 沙茶墨鱼仔
- 62 月季鳊鱼
- 63 鲜贝南瓜卷
- 64 鲜贝熠青豆
- 66 干贝绣球
- 67 花椒扇贝
- 69 剁椒原壳鲍
- 70 清蒸鲍鱼
- 71 干贝石榴包
- 72 春蚕吐丝
- 73 西瓜球熠鲜贝
- 74 鲜贝葡萄
- 76 鸽蛋鲍鱼

- 77 两吃虾鳢
- 78 蒜茸扇贝
- 79 鱼香蛭子
- 80 蝴蝶海参
- 81 蚝油鲍片
- 82 椒油鲜鱿
- 83 美极花螺
- 84 菊花鱼翅
- 85 香辣蟹盒
- 86 脆皮甜玉米
- 87 咖喱焗肉蟹
- 88 黑牡丹
- 90 玉米鱿鱼
- 91 鲜鱿地菊
- 92 连中三丸
- 93 魔芋鸭条
- 94 银杏烧鸡翅
- 95 兰花鸡肾
- 96 沙嗲转弯
- 98 水晶鸽脯
- 99 鸽脯鱼粒
- 100 南瓜粉蒸鸡
- 101 雪花鸡淖
- 102 鸡卷菜心
- 103 鸽脯石榴包
- 104 花盏鸡米
- 106 葫芦鸽腿
- 107 葫芦乳鸽
- 108 玉兔刺参
- 109 凤眼鸽蛋
- 110 菊花丝瓜
- 111 长寿发菜卷
- 112 鸡腿烩螺片

- 113 香酥乳鸽
- 114 沙茶酱鸡卷
- 115 香酥葫芦鸭
- 116 鸡茸神仙鱼
- 117 香辣牛掌
- 118 土司牛肉卷
- 119 核桃乳鸽
- 121 松果牛鞭
- 122 八宝香肚
- 123 什锦山腊肉
- 124 菠萝里脊
- 125 兰花鹿鞭
- 126 螺蛳肉
- 127 锅贴里脊
- 128 菠萝栗子肉
- 129 丝瓜烧蹄筋
- 130 鱼香兔卷
- 131 一品豆腐
- 133 家常魔芋
- 134 火腿青圆
- 135 烩春蚕
- 136 素烩
- 137 扇形豆腐
- 138 干贝豆腐羹
- 139 蜜汁南瓜
- 140 丝瓜烩豆腐
- 141 锅贴豆腐
- 142 竹笋菜心



- 143 香辣素鱼翅
- 144 孔雀荷兰豆
- 145 竹荪莲藕
- 146 松鼠羊肚菌
- 147 孔雀素珍
- 148 芋儿鸭条
- 149 百花江团
- 150 酿香菇
- 151 栗茸甜柚球
- 152 烩双菌





双味龙虾片

RE CAI ZAO XING JI YI

原料

活龙虾1只(约重1500克) 生菜(消毒)400克 香菜(消毒)25克
熟咸鸭蛋黄30克 精盐3克 味精3克 芝麻酱15克 牛肉粒辣酱
25克 麻油5克 芥末膏30克 美极鲜酱油25克 白醋12克 熟花生
油40克 蟹油20克 木制龙船1只

制作

1. 龙虾洗净，用竹签从虾尾穿至虾头，放沸水锅烫至壳红捞起沥尽水分。
2. 咸鸭蛋黄研成泥，加少许花生油、芝麻酱搅散，加入精盐、味精、牛肉粒辣酱、白醋、麻油调成蘸味汁。
3. 碗内加芥末膏、美极鲜酱油、白醋、熟花生油、精盐、味精、蟹油调成蘸味汁待用。
4. 木制龙船洗净，生菜洗净切段摆放船边。龙虾头摆船头，虾身剖成两半，虾尾放船尾，虾肉片成4厘米长、3厘米宽、0.4厘米厚的片。
5. 冰块放龙船内成龙虾身，虾片摆成龙虾形。
6. 将调好的蘸味汁，分别舀入10个碟内，加香菜用以蘸食龙虾片。

RE CAI ZAO XING JI YI



野山椒焖龙虾

RE CAI ZAO XING JI YI

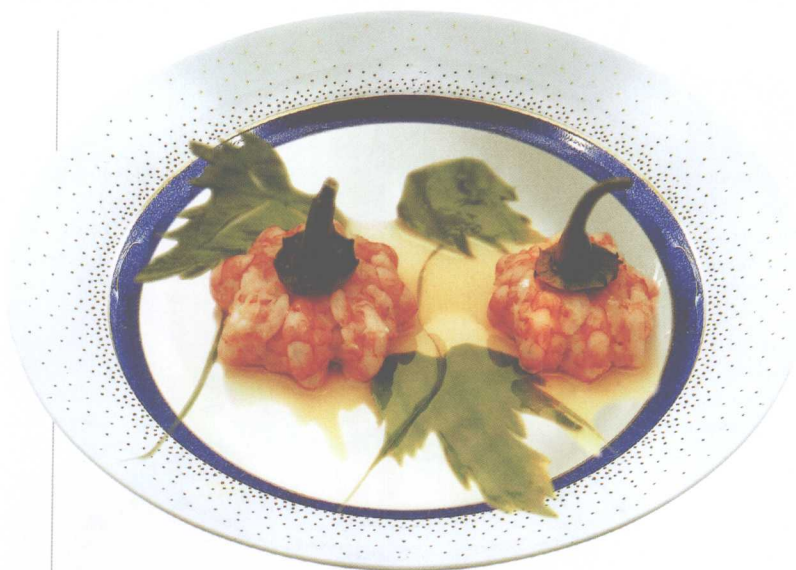
原料

活龙虾1000克 泡野山椒40克 猕猴桃圆片80克 胡萝卜圆片60克 泡青柿子椒100克 蒜片14克 鲜味汁酱油7克 醪糟汁14克 精盐3克 泡子姜片14克 白糖3克 香醋5克 湿淀粉15克 蛋清淀粉30克 味精3克 鸡清汤70克 沙茶酱18克 花生油1000克(约耗100克) 葱片20克

制作

1. 龙虾洗净，取头、壳、尾、鳃，放沸油中炸至色红沥尽油。
2. 龙虾去肠，片成5厘米长、3厘米宽、0.4厘米厚的片，加精盐、鲜味汁酱油3克、醪糟汁少许、蛋清淀粉拌匀。
3. 猕猴桃去皮，胡萝卜洗净，泡青柿子椒洗净切成片，按图示分别摆成黄、红、绿花边及虾头、尾、壳待用。
4. 泡野山椒去蒂洗净。碗内加入鲜味汁酱油、醪糟汁、精盐、白糖、香醋、湿淀粉、味精、鸡清汤对成味汁。
5. 炒锅置火上，加油烧至四成热，放龙虾片，拨散拉油捞起沥尽油。炒锅内留油少许，烧至五成热，放泡野山椒、蒜片、泡子姜片炒香，加沙茶酱略炒，放炸龙虾片炒入味，烹味汁，加葱片、明油起锅即成。





鲜虾南瓜

RE CAI ZAO XING JI YI

原料

鲜虾500克 猪里脊肉350克 猪肥膘肉60克 姜汁16克 葱汁20克 鸡蛋清70克 湿淀粉35克 胡椒粉2克 鸡清汤80克 精盐3克 鸡香油30克 味精3克 麻油3克 大青椒120克

制作

1. 鲜虾去头、壳、尾、沙肠，洗净，从背脊处剖开，加精盐、胡椒粉腌渍。
2. 猪里脊肉、猪肥膘肉洗净，分别捶成肉茸，装盆内。
3. 鸡蛋清打散，盆内加入里脊肉茸、肥膘肉茸、姜汁、葱汁少许、鸡清汤搅散茸子，加湿淀粉20克、鸡蛋清搅为一体，放胡椒粉、精盐搅成猪肉糝待用。
4. 将大青椒去蒂、籽洗净(青椒蒂留用)，刻成南瓜叶。
5. 将猪肉糝分成10份放蒸盘内挤成球形，鲜虾头部向上贴在肉糝上成南瓜形并放上青椒蒂，用小火蒸8分钟至熟取出，摆入盘内。
6. 炒锅内加鸡清汤、精盐、胡椒粉、鸡香油，煮沸加湿淀粉，放味精推匀，淋麻油起锅浇南瓜虾上。青椒刻成的南瓜叶入沸水内余断生捞出放南瓜虾旁即成。

原料

青鱼1尾(约750克) 生姜20克 葱白30克 精盐4克 胡椒粉2克
料酒12克 白糖25克 浙醋30克 湿淀粉20克 精盐4克 味精3克
清水适量 麻油3克 花生油40克 青椒100克

制作

1. 青鱼粗加工后洗净, 从尾部切开、两侧鱼腹留1/3不切, 修成燕翅, 鱼尾剖成两片修成燕子尾, 洗净血污沥尽水分, 加精盐、料酒、胡椒粉腌渍入味。

2. 生姜洗净切片。葱白切段。碗内加入精盐、胡椒粉、料酒、白糖、浙醋、味精对成味汁待用。

3. 取条盘将腌渍好的鱼摆成飞燕形, 放入姜片、葱段, 用中火蒸熟取出。

4. 青椒去蒂、籽, 洗净刻成柳叶片入沸水氽断生捞出, 摆盘上方成柳枝。

5. 炒锅置火上加油烧至五成热, 放姜片、葱段爆香加清水, 滗入蒸鱼原汁煮沸打尽料渣, 放味汁, 加湿淀粉勾清二流芡, 淋麻油推匀起锅浇燕鱼上即成。

燕 鱼

RE CAI ZAO XING JI YI



RE CAI ZAO XING JI YI



原料

活斑节虾300克 姜汁14克 葱汁16克 胡椒粉2克 鸡蛋清40克 湿淀粉15克 鸡香油30克 精盐3克 味精3克 鸡清汤60克 蟹油30克 牛角南瓜1000克 菜心350克 干细淀粉25克

制作

1. 斑节虾除尽头、壳、沙肠，洗净，从背部剖开剖十字花纹，放盆内加姜汁、葱汁、胡椒粉、精盐拌匀。
2. 牛角南瓜雕刻成4只蟹。鸡蛋清打散加干细淀粉调成蛋清芡。菜心洗净其根部削成半圆形。
3. 将南瓜雕成的蟹放蒸盘内抹上蛋清芡，贴上剖好的虾、用中火蒸熟取出按图示摆盘。
4. 锅内加清水、精盐煮沸，放菜心煮断生捞出沥尽水分，摆盘的另一端。
5. 炒锅内加鸡清汤、胡椒粉、鸡香油、精盐、蟹油煮沸，加湿淀粉勾芡放味精，起锅浇在蟹、菜心上即成。





原料

活石斑鱼1尾(约重600克) 牛角南瓜200克 生姜片14克 葱白段25克 料酒12克 胡椒粉2克 精盐4克 美极鲜酱油16克 白糖2克 鸡精3克 湿淀粉16克 麻油3克 清水适量 花生油40克 蒜片8克 香菜少许 葱丝12克

制作

1. 石斑鱼粗加工后洗净，加精盐、胡椒粉、料酒抹匀腌渍5分钟，放入盘内加姜片、葱段用小火蒸熟。

2. 将牛角南瓜雕刻成两只螃蟹。香菜洗净。将螃蟹放沸水内氽断生捞出放蒸熟的石斑鱼尾部。

3. 炒锅内加花生油烧至五成热放入蒜片、姜片炒香加适量清水，滗入蒸鱼原汁煮沸打尽料渣，放入胡椒粉、美极鲜酱油、白糖、鸡精、湿淀粉勾芡推匀、淋麻油，浇在鱼上，撒入葱丝，放香菜即成。



美极石斑鱼

RE CAI ZAO XING JI YI

RE CAI ZAO XING JI YI



银杏虾球

RE CAI ZAO XING JI YI

原料

鲜虾仁150克 净银杏100克 嫩豌豆100克 牛角南瓜500克
白萝卜200克 香菜16克 精盐3克 蛋清淀粉20克 生姜片12克 鸡
清汤60克 虾油20克 胡椒粉2克 料酒8克 湿淀粉14克 花生油
80克 味精3克 白糖2克 鲜味汁酱油7克 葱段20克

制作

1. 虾仁洗净，剖开，除尽沙肠，加精盐、料酒、蛋清淀粉抓匀。
2. 银杏洗净，加精盐、鸡清汤少许入笼蒸熟。嫩豌豆洗净煮熟捞出待用。
3. 白萝卜、牛角南瓜100克削成齿轮形，切成月牙片放入沸水锅内煮熟捞出，入盘摆成Z字形。
4. 牛角南瓜削去外皮，雕成母鸡状，放沸水内氽断生捞出按图示摆盘。
5. 碗内加入精盐、鸡清汤、虾油、胡椒粉、湿淀粉、味精、白糖、鲜味汁酱油对成味汁。
6. 炒锅置火上加油烧至五成热，放虾仁滑散，放入姜片、葱段炒香，加入银杏、豌豆炒匀，烹味汁起锅入盘另一端，放香菜、南瓜雕的鸡即成。



原料

石斑鱼1尾
(约重700克)
姜片14克 葱段
25克 胡椒粉
2克 玫瑰露酒
10克 白糖30克
浙醋35克 蒜茸8克 精盐3克 料酒8克 清水适量 麻油3克 花生
油35克 番茄1个(约重50克) 黄瓜200克 香菜16克 湿淀粉20克

制作

1. 将石斑鱼杀后洗净。黄瓜洗净切成柳叶片，加少许精盐拌匀，摆成棕树叶形。番茄除尽皮心，切细丝摆成菊花形，放上香菜待用。

2. 炒锅内加清水适量，放入精盐、姜片、葱段、胡椒粉、玫瑰露酒、石斑鱼煮沸，用小火煮熟捞出放入黄瓜片叶子中心，打尽浮沫料渣，将汤舀入盆内待用。

3. 炒锅置火上加油烧至五成热加蒜茸略炒，倒入煮鱼原汤，放白糖、精盐、料酒烧沸，加湿淀粉勾二流芡，淋麻油、浙醋推匀起锅浇鱼上即成。



绿叶石斑鱼

RE CAI ZAO XING JI YI

RE CAI ZAO XING JI YI