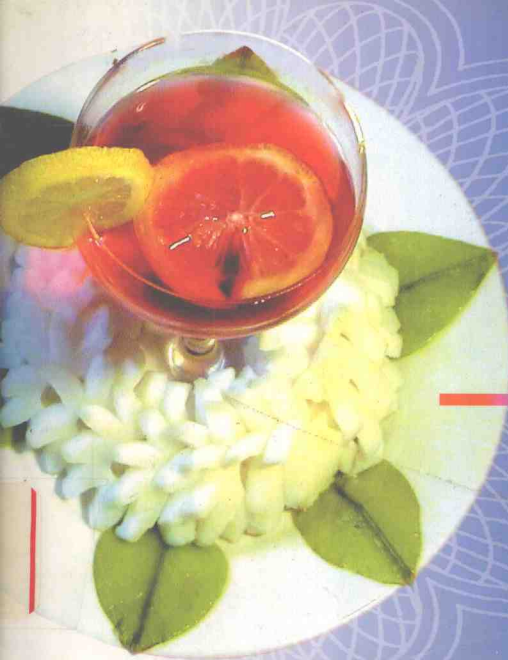




# 拼盘

殷守忠 曹玉广 主编



■天津科学技术出版社

殷守忠 曹玉广 于润谭 刘微 苑胜德 编著

PIN PAN PIN PAN

PIN PAN

拼

盘

TS97.114



天津科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

拼盘/殷守忠等主编. —天津:天津科学技术出版社,  
2003.1(2003.8重印)

ISBN 7-5308-3404-5

I.拼... II.殷... III.凉菜—造型

IV.TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 089937 号

责任编辑:刘 锐

责任印制:张军利

天津科学技术出版社出版

出版人:胡振泰

天津市张自忠路 189 号 邮编 300020 电话 (022)27306314

天津人民印刷厂印刷

新华书店天津发行所发行

\*

开本 889×1194 1/24 印张 2.5

2003 年 1 月第 1 版

2003 年 8 月第 2 次印刷

印数:3 001—4 500

定价:15.00 元

# 目录



|        |    |
|--------|----|
| 部分原料制法 | 1  |
| 迎奥运    | 3  |
| 红娘鲜鱿花  | 5  |
| 鹅      | 7  |
| 锦鸡戏蝶   | 9  |
| 国色天香   | 11 |
| 江山多娇   | 13 |
| 雄鸡     | 15 |
| 乘风远航   | 17 |
| 荷塘鹤影   | 19 |
| 彩蝶戏莲   | 21 |
| 花篮     | 23 |
| 金鱼     | 25 |
| 番茄牡丹   | 27 |



## 目录



|             |       |    |
|-------------|-------|----|
| 乡    趣      | ..... | 29 |
| 鹤    归      | ..... | 31 |
| 蝶    恋    花 | ..... | 33 |
| 展翅翱翔        | ..... | 35 |
| 春           | ..... | 37 |
| 鸳鸯戏水        | ..... | 39 |
| 凤凰展翅        | ..... | 41 |
| 鲲鹏之志        | ..... | 43 |
| 双    鹤    图 | ..... | 45 |
| 丰衣足食        | ..... | 47 |
| 鲤    跃      | ..... | 49 |
| 蝴蝶牡丹        | ..... | 51 |
| 盐水牡丹虾       | ..... | 53 |
| 凤凰牡丹        | ..... | 55 |

## 部分原料制法

### 蛋黄糕

原料：鸡蛋黄10个、盐、味精适量。

- 制法：1. 将鸡蛋黄放入容器内，加入盐、味精打匀。  
2. 上屉小火慢慢蒸熟。

### 蛋白糕

原料：鸡蛋清10个、盐、味精、水团粉各适量。

- 制法：1. 将蛋清放入容器内，加入盐、味精、水团粉打匀。  
2. 上屉用小火慢慢蒸熟。

### 鸡蛋卷

原料：鸡蛋、鸡茸、肥肉茸、葱姜汁、料酒、盐、味精、胡椒粉、淀粉。

- 制法：1. 将鸡蛋打散，加少许盐、搅成鸡蛋皮备用。  
2. 将鸡茸、肥肉茸加盐、味精、料酒、葱姜汁、胡椒粉、鸡蛋清、淀粉调匀至粘稠状。  
3. 将蛋皮摊开放入调好的馅抹匀，卷成卷（要卷紧）。  
4. 入屉小火蒸至20分钟，凉透即可使用。

### 紫菜卷

用烤紫菜卷制，方法同鸡蛋卷。

### 酱牛肉

原料：牛肉、葱、姜、料酒、酱油、白糖、盐、五香料（大料、茴香、花椒、白芷、桂皮、丁香、砂仁，用纱布包好）。

- 制法：1. 首先将牛肉切成块，用冷水浸泡1小时，再漂洗两遍，备用。  
2. 锅内放水，放葱、姜、料酒、五香料，放入牛肉，煮至6成熟，放酱油、盐、糖，小火焖熟即可。

# YING AO YUN

## 迎奥运

- 原料：鸡蛋卷、盐水虾仁、黄瓜、蛋黄糕、蛋白糕、辣牛肉、西兰花、火腿肠、猪肝泥、卤水香菇、蛋皮丝。
- 制作方法：1. 将鸡蛋卷、黄瓜、蛋黄糕、蛋白糕、辣牛肉、火腿肠切片。  
2. 用猪肝泥塑成长城，用鸡蛋卷、盐水虾仁、黄瓜、蛋黄糕、蛋白糕、辣牛肉、西兰花、火腿肠摆成假山。  
3. 用盐水虾仁、火腿肠、蛋黄糕、摆成灯笼，用蛋黄糕、卤水香菇、火腿肠、渍胡萝卜摆出奥运标志及北京“2008”字样即成。

# Y I N I N G A O Y U N U N



主料



迎奥运



YING AO YUN 迎奥运

YING AO YUN

# HONG NIANG XIAN YOU HUA

## 红娘鲜鱿花

- 原料：鱿鱼、荷兰豆、柠檬。
- 制作方法：
  1. 鱿鱼打齿轮花刀，出水，用姜汁、盐、味精调味，摆码成花环状。
  2. 将荷兰豆刻成叶状，摆码于四周。
  3. 中置高脚杯，内置红葡萄酒，并放入柠檬即可。

# HONG HONG NIANG XIAN YOU HUA JI HUA



主料

### 知识

花色拼盘的制作步骤分为1命题,即选用适应场合、对象、宴会性质和目的,宾主的风格和习惯的题材。2构思,根据命题构图和造型。3选料,可选原料既要具有食用价值又要符合审美要求。4垫底,即构图的基础。5成形,刀工及摆码要精细。6点缀,进一步完善构图,起到画龙点睛的作用。

红娘鲜鱿花



HONG NIANG XIAN YOU HUA 红娘鲜鱿花

HONG NIANG XIAN YOU HUA

# 鵝

- 原料：蛋白糕、卤水笋、渍胡萝卜、黄瓜、火腿、卤水猪肝、青菜笋、西兰花、西兰芹、鸡茸。
- 制作方法：
  1. 用洋粉打底成湖水状。
  2. 用鸡茸塑成鹅形，用蛋白糕、卤水笋摆码羽毛、翅膀。
  3. 渍胡萝卜、黄瓜、青菜笋摆码荷叶。
  4. 卤水笋、渍胡萝卜、黄瓜、火腿、卤水猪肝、青菜笋、西兰花、西兰芹摆码山、花草即可。



主料

## 知识

花色拼盘的拼摆手法：可归纳为1排，按图案形态将原料排码整齐。2堆，把加工成形的原料堆放在盘内。3塑，在堆的基础上摆码出图案的线条，达到形象逼真。4叠，将切好的原料整齐地叠码起来。5摆（贴），按图案轮廓摆码出各个部位。6雕，如一些动物的眼、嘴、爪等需用雕的手法，起到画龙点睛的作用。



## 锦鸡戏蝶

- 原料：鸡蛋卷、盐水虾仁、鸭黄卷、青菜笋、渍胡萝卜、油焖笋、黄瓜、蛋白糕、腊肠、西兰花、火腿肠。
- 制作方法：1. 将鸡蛋卷、鸭黄卷、青菜笋、渍胡萝卜、油焖笋、黄瓜、蛋白糕切片，用青菜笋、黄瓜、油焖笋、火腿肠、蛋白糕、腊肠、青菜笋摆出锦鸡形状。  
2. 用鸡蛋卷、盐水虾仁、鸭黄卷、西兰花摆出假山。  
3. 用黄瓜皮摆出竹子，用渍胡萝卜刻成蝴蝶即成。

JIN JI XI DIE



主料



锦鸡戏蝶



JIN JI XI DIE

锦鸡戏蝶

JIN JI XI DIE

## 国色天香

- 原料：鸡蛋卷、甜虾、火腿、辣牛肉、猪肝、黄瓜、蛋白糕、西兰花、渍胡萝卜、渍心里美、渍白萝卜。
- 制作方法：1. 将鸡蛋卷、辣牛肉、猪肝、黄瓜、蛋白糕、火腿切片，与甜虾一起摆码成假山。  
2. 渍胡萝卜、渍心里美、渍白萝卜做成牡丹花。  
3. 用火腿、猪肝、蛋白糕片摆码出“蝴蝶”形即可。

### GUO SE TIAN XIANG



主料





GUO SE TIAN XIANG 国色天香

GUO SE TIAN XIANG

# JIANG SHAN DUO JIAO

## 江山多娇

- 原料：盐水虾、火腿、渍胡萝卜、黄瓜、青菜笋、蛋黄糕、蛋白糕、卤水猪肝、卤香菇、西兰花、西红柿。
- 制作方法：1. 将火腿、渍胡萝卜、黄瓜、青菜笋、蛋黄糕、蛋白糕、卤水猪肝切片。  
2. 分层摆出山形，蛋白糕刻出白云，卤香菇刻出海鸥，西红柿做太阳点缀即可。

### JIANG SHAN DUO JIAO



主料

