



全国烹饪专业系列教材
Quanguo Pengren Zhuanye Xilie Jiaocai

冷拼雕刻技艺

LENGPIN
DIAOKE JIYI

朱云龙 / 主
编

李顺才 / 副主
编



旅游教育出版社

全国烹饪专业系列教材

冷拼雕刻技艺

LENGPINDIAOKEJIYI

朱云龙 / 主 编

李顺才 / 副主编



旅游教育出版社

· 北京 ·

责任编辑：杨晓娟 潘静

图书在版编目 (CIP) 数据

冷拼雕刻技艺/朱云龙主编. —北京：旅游教育出版社，2004. 9
(全国烹饪专业系列教材)

ISBN 7-5637-1220-8

I. 冷... II. 朱... III. ①凉菜—制作—教材②食品—装饰雕塑—教材
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 080278 号

全国烹饪专业系列教材

冷拼雕刻技艺

朱云龙 主 编

李顺才 副主编

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepcb. com
E-mail	tepx@sohu. com
印刷单位	河北省三河市文化局灵山红旗印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	787 × 960 1/16
印 张	12. 75
字 数	194 千字
版 次	2004 年 9 月第 1 版
印 次	2004 年 9 月第 1 次印刷
印 数	1 ~ 5000 册
定 价	18. 00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

doi:10.1017/S0022292412001611

改革开放以来,我国的烹饪教育得到了快速发展,烹饪专业教材建设也取得了丰硕的成果。但是,随着人民生活水平的不断提高,不仅对烹饪教学提出了许多新要求,餐饮业自身也发生了许多新变化。因此,编写一套符合我国烹饪职业教育发展要求,满足烹饪教学需要,规范、实用的烹饪专业教材就显得尤为必要。

该烹饪专业系列教材就是为了配合国家职业教育体制改革,服务于培养旅游、餐饮等服务行业烹饪岗位的应用型人才,由我社聘请众多业内专家,根据《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》和教育部《2003—2007 年教育振兴行动计划》中关于职业教育课程和教材建设的总体要求与意见,结合餐饮旅游行业的特点精心编写的国家骨干教材。

在教材编写中,我们征求了教育部职业教育教学指导委员会有关专家委员及餐饮行业权威人士的意见,对众多烹饪学校及开设烹饪专业的相关学校和企业进行了调研,并在充分听取广大读者意见的基础上,确定了本套教材的编写原则和模式:针对行业需要,以能力为本位、以就业为导向、以学生为中心,重点培养学生的综合职业能力和创新精神。

该系列教材在编写中,始终立足于职业教育的课程设计和餐饮业对各类人才的实际需要,充分注意体现以下特点:

第一,以市场为导向,以行业适用为基础,紧紧把握职业教育所特有的基础性、可操作性和实用性等特点。根据职业教育以技能为基础而非以知识为基础的特点,尽可能以实践操作来阐述理论。理论知识立足于基本概念、基础理论的介绍,以够用为主,加大操作标准、操作技巧、模拟训练等操作性内容的比重。做到以技能定目标,以目标定内容,学以致用,以用促学。另外,考虑到烹饪专业学生毕业时实行“双证制”的现实要求,编者在编写过程中注意参考劳动部职业技能鉴定的相关标准,并适当借鉴国际职业标准,将职业教育与职业资格认证紧密相联,避免学历教育与职业资格鉴定脱节。

第二,充分体现本套教材的先进性和科学性。尽量反映现代科技、餐饮业中广泛运用的新原料、新工艺、新技术、新设备、新理念等内容,适当介绍本学科最新研

究成果和国内外先进经验,以体现出本教材的时代特色和前瞻性。

第三,以体现规范为原则。根据教育部制定的有关职业学校重点建设专业教学指导方案和劳动部颁布的相关工种职业技能鉴定标准,对每本教材的课程性质、适用范围、教学目标等进行规范,使其更具有教学指导性和行业规范性。

第四,确保权威。本系列教材的作者均是既有丰富的教学经验又有丰富的餐饮工作实践经验的业内专家,对当前职教情况、烹饪教学改革和发展情况以及教学中的重难点非常熟悉,对本课程的教学和发展具有较新的理念和独到的见解,能将教材中的“学”与“用”这两个矛盾很好地统一起来。

第五,体例编排与版式设计新颖独特。对有关制作过程、原料等的讲述,多辅以图示和图片,直观形象,图文并茂。在思考与练习的题型设计上,本套书的大部分教材均设置了职业能力应知题和职业能力应用题两大类,强化教材的职业技能要求,充分体现职业教育教材的特点,既方便教师的教学,又有利于学生的练习与测评。

作为全国唯一的旅游教育专业出版社,我们有责任把最专业权威的教材奉献给广大读者。在我们将这套精心打造的烹饪专业教材奉献给广大读者之际,我们深切地希望所有的教材使用者能一如既往地支持我们,及时反馈你们的意见和建议,我们将不断完善我们的工作,回报广大读者的信任与厚爱!

旅游教育出版社

目 录

中国轻工业出版社

上篇 冷盘工艺

第1章 冷菜制作	5
学习目标	5
第一节 冷菜制作的常用方法	5
一、卤	5
二、冻	6
三、熏	7
四、酥	7
五、腌	7
六、挂霜	8
七、炆	8
八、拌	8
九、蒸	9
十、烤	9
第二节 常用冷菜的制作	9
一、果蔬类	9
二、豆类及豆制品类	14
三、禽蛋类	16
四、家畜类	20
五、水产类	22
六、海味类	24
七、野味类	26
八、甜品类	28
第三节 特殊冷菜的制作	30
第四节 冷菜常用滋汁的调制及卤水的配制与保存	34



一、冷菜常用滋汁的调制	34
二、卤水的配制、使用与保存	35
本章小结	36
思考与练习	36
第2章 冷盘造型艺术规律	37
学习目标	37
第一节 冷盘造型的构图及其变化	37
一、冷盘造型的构图	37
二、冷盘造型的变化	38
第二节 冷盘造型的原则	41
一、单纯一致	41
二、对称均衡	42
三、调和对比	44
四、尺度比例	45
五、节奏韵律	46
六、多样统一	47
第三节 冷盘造型的色彩	48
一、色彩的基本知识	48
二、色彩的味觉联想与表情作用	51
三、色彩在冷盘造型中的应用	53
第四节 冷盘造型的分类	57
本章小结	59
思考与练习	59
第3章 冷盘制作方法	60
学习目标	60
第一节 原料的选择、整形与拼摆	60
一、花卉类	60
二、禽鸟类	64
三、畜兽类	68
四、山、土坡及围堤类	68
五、蝴蝶及其他	69
第二节 冷盘拼摆的基本原则及方法	69
一、冷盘拼摆的基本原则	70
二、冷盘拼摆的基本方法	72



本章小结	74
思考与练习	74
第4章 冷盘造型实例	76
学习目标	76
第一节 几何图案造型	76
一、单色拼盘	76
二、三色拼盘	77
三、六色彩拼	77
第二节 植物造型	78
一、芭蕉展姿	78
二、亭亭玉立	79
三、葫芦彩拼	79
四、双桃献寿	80
五、长白仙菇	81
六、岁寒三友	81
七、梅花彩拼	82
八、翠竹红梅	83
九、马蹄莲彩拼	84
第三节 动物造型	84
一、金鸡争雄	84
二、只争今朝	85
三、鸳鸯戏水	86
四、飞燕迎春	87
五、喜上梅梢	88
六、锦鸡报春	89
七、鹏程万里	89
八、富贵寿带	90
九、凤戏牡丹	91
十、鹦鹉赏玉兰	92
十一、孔雀开屏	93
十二、群蝶闹春	94
十三、马到成功	95
十四、连年有余	96
十五、海底世界	97



第四节 器物造型	98
一、迎宾花篮	98
二、锦绣花篮	99
三、宫廷玉扇	99
四、金榜题名	100
五、红烛颂	101
六、吉他之韵	102
七、时钟彩拼	102
八、渔家乐	103
第五节 景观造型	104
一、太湖春色	104
二、华山日出	104
三、一帆风顺	105
四、乘风破浪	106
五、兰亭望月	107
第六节 各客冷碟造型	107
一、红梅报春	107
二、蝶舞花香	108
三、苍松迎客	108
四、迎宾花篮	109
第七节 多碟组合造型	109
一、群鹤献寿	109
二、盆景集萃	111
三、桃李满天下	112
四、动物世界	112
五、万紫千红	114
六、百鸟朝凤	115
本章小结	116
思考与练习	116

下篇 食品雕刻工艺

第1章 概述	121
学习目标	121



第一节 食品雕刻的基础知识	121
一、食品雕刻的概念	121
二、食品雕刻的形成和发展	122
三、食品雕刻的地位和作用	122
第二节 食品雕刻的类型和表现形式	123
一、平面浮雕	123
二、立体整雕	123
三、零雕整装	123
四、镂空雕	124
五、模刻	124
本章小结	124
思考与练习	124
第2章 食品雕刻的原料、工具和常用手法(刀法)	125
学习目标	125
第一节 食品雕刻的常用原料及其选择原则	125
一、食品雕刻的常用原料	125
二、原料选择的基本原则	126
第二节 食品雕刻特殊材料的制作及其雕刻方法	127
一、琼脂	127
二、黄油	127
第三节 食品雕刻的常用工具及其应用	127
第四节 食品雕刻的常用手法(刀法)	128
本章小结	129
思考与练习	130
第3章 食品雕刻的基本原则和成品保存的方法	131
学习目标	131
第一节 食品雕刻的基本原则	131
一、先主后次	131
二、先大后小	131
三、先头后尾	132
四、先外后里	132
第二节 成品保存的常用方法	132
一、低温保存法	132
二、清水浸泡保存法	132



三、矾水浸泡保存法	133
四、保鲜膜保湿保存法	133
本章小结	133
思考与练习	133
第4章 食品雕刻在菜品制作中的运用	134
学习目标	134
第一节 食品雕刻在冷盘制作中的运用	134
第二节 食品雕刻在热菜制作中的运用	135
第三节 食品雕刻在展台中的组合运用	136
本章小结	137
思考与练习	137
第5章 食品雕刻实例	138
学习目标	138
第一节 花卉类	138
一、马蹄莲	138
二、喇叭花(牵牛花)	139
三、白菜菊	140
四、大丽花	141
五、睡莲	142
六、月季花	143
七、牡丹花	144
第二节 禽鸟类	145
一、天鹅	145
二、寿带鸟	146
三、鸳鸯	147
四、长尾金凤鸟	148
五、仙鹤	149
六、雄鸡	150
七、孔雀	151
八、和平鸽	152
九、雄鹰	153
十、喜鹊	154
十一、凤凰	155
第三节 鱼虾及昆虫类	156



一、鲤鱼·····	156
二、河虾·····	157
三、螃蟹·····	158
四、金鱼·····	159
五、蝴蝶·····	160
第四节 畜兽类·····	161
一、快鹿·····	161
二、奔马·····	162
三、龙·····	163
四、羊·····	165
五、龙头龟·····	166
六、麒麟·····	167
七、老虎·····	168
八、狮子盘球·····	169
第五节 器物及景观类·····	170
一、拱桥·····	170
二、宝塔·····	171
三、三足鼎炉·····	172
四、松石花瓶·····	173
五、华表·····	174
第六节 人物类·····	175
一、渔童·····	175
二、仕女·····	176
三、老渔翁·····	177
四、寿星·····	178
第七节 瓜盅及瓜灯类·····	179
一、窗格环·····	179
二、三角环·····	180
三、方格环·····	180
四、圆形环·····	180
五、鹤寿盅·····	181
六、双鱼戏水盅·····	181
七、金鱼灯·····	182
八、花篮瓜灯·····	182



九、龙龟瓜灯	183
第八节 综合类	184
一、马到成功	184
二、寿带山茶	184
三、五子戏弥勒	185
四、麒麟吐书	185
五、龟鹤同寿	186
六、持螯赴宴	187
七、童子拜观音	188
本章小结	189
思考与练习	189
主要参考文献	191
后 记	192

上 篇



冷菜,各地称谓不一。南方多称冷盆、冷盘或冷碟、冷拼等;北方则多称凉菜、凉盘或冷荤等。冷盘,就是将经过初步加工的冷菜原料调制在常温下可直接食用、并加以艺术拼摆以达到特有美食效果的菜品。如果不从文字角度来理解,而出于习惯或作为人们的生活用语,它们之间并没有什么区别,都是与热菜相对而言的。

但细究起来,“冷菜”这一称谓似乎更侧重于菜品的温度,而对于菜品的制作工艺和拼摆工艺成分几乎没有涵盖;而“冷盘”这一称谓在着重强调了菜品的温度(这也是“冷菜”与“热菜”最主要的区别之一)的同时,似乎也突出了菜品制作和拼摆的工艺成分。总的说来,冷盘比冷菜的内涵更广泛、更普遍些。从烹饪工艺角度讲,冷盘这一称谓似乎更贴切、更合理、更科学些。

总之,冷菜工艺与冷盘工艺是两个既有区别又有联系的概念。前者主要研究冷菜的制作,后者除研究冷菜的制作工艺外,还研究冷菜的拼摆艺术。本书采用“冷盘工艺”的表述,原因就在于此。

冷盘作为完全独立并颇具特色的一种菜品类型,一般说来,具有以下特点:①冷盘容易保存:冷盘是在常温下食用的一种菜品,因而其风味不像热菜那样易受温度的影响,它能承受较低的冷却温度。从这一点而言,在一定的时间范围内,冷盘能较长时间地保持其风味特色。冷盘的这一特点,恰恰符合宴饮缓慢节奏的需要。②冷盘容易造型:冷盘材料大多干爽少汁,因此,冷盘比热菜更便于造型,更富有美化装饰效果,尤其利于刀功的表现。当两种或更多品种的冷盘材料拼合于一盘时,受其卤汁相浸的“串味”制约较小。③冷盘具有配系的统一性:冷盘一般是多样菜品同时上桌,与热菜相比更具有配系的多样统一性,一组冷盘是一个整体,相互配合性更为紧密和明显。④严格的卫生要求:冷盘材料经切配拼摆装盘后,即可供客人直接食用。它往往是先加热,后切配装盘,因此,冷盘比热菜更容易被污染,故而需要更为严格的卫生环境、设备与卫生规范化操作。

冷盘无论是在正规的宴席上还是在家庭便宴中,总是属于与客人首先“见面”的首道菜式,素有“脸面菜”之称。因此,冷盘也常被人们称为“迎宾菜”,可谓宴席的“序曲”。所以,冷盘的美丑优劣程度直接影响着人们的用餐情绪,关系着整个宴席的质量效果,起着“先声夺人”的作用。而在冷餐酒会中,冷盘更是贯穿宴饮的始终,并一直处于“主角”地位。如果冷盘在色彩、造型、拼摆、口味或质感上,哪怕某个方面有一点小小的“失误”,其他菜式都无法出场“补台”,并且这始终都在影响着赴宴者的情绪及整个宴会的气氛。由此可见,冷盘的地位和作用在宴会中是非常重要的。



冷菜在促进旅游事业的发展和繁荣经济、活跃市场、丰富人们的生活方面也有不可估量的影响和作用。冷菜具有味道丰富、干香少汁、地方特色明显、方便携带等特点,所以,作为旅游食品,深受广大旅游者的喜爱。而对冷盘,由于其造型美观、色彩鲜艳、香味浓郁,在用它来装饰饭店酒楼的门面橱窗,以此展示厨师技艺,招徕顾客等方面,其功不可没。