

北京天厨烹调学校
梅方烹饪大全

中华菜的造型



世界图书出版公司

中华菜的造型

世界图书出版公司

中华菜的造型

梅 方

世界图书出版公司 出版

(北京朝内大街 137 号)

景山学校印刷厂 印刷

新华书店北京发行所发行

1992 年 5 月 第 1 次印刷 5 印张

ISBN 7—5062—1423—7/2.46

定价：4.50 元

引 言

中国烹饪是味觉的艺术，也是造型的艺术，为了自由地做好现代中国菜，掌握本书所提供的造型知识和技巧，是非常必要的。现代中国菜的造型变化万千，但只要读者掌握了一定的规律，那就是很容易的了。

本书第一章先从造型“元素”讲起，“元素”是中国菜造型的基础，就好像盖一栋房屋的砖瓦、梁、预制构件一样，有了这些东西，不管是什么形式的房屋、中式的、西式的、庙宇、宫殿，都可以盖起来。中国菜的造型元素，有各种原料的丁、丝、块、片，也有丸子、虾仁、鸡腿等，有了这些东西，什么形式的菜点也可生动地奉到餐桌上。

所以可以用一个公式表示：

烹饪原料 $\xrightarrow{\quad\quad}$ 造型元素 $\xrightarrow{\quad\quad}$ 中国菜

初步加工 整盘造型

或造型

也就是说，烹饪原料经过切鱼片、做虾球、剖鱿鱼、挤丸子、炸鸡腿、削菜心等等初步加工或造型，变成造型元素，然后再根据一定的造型法则（从第二章一直到第九章，都是介绍这些法则的），也就是整盘造型，才能做出一盘中国菜。

梅方作者简介

现年56岁，1962年毕业于武汉测绘学院，1975年开始改学烹调，1981年至1985年期间，他以优厚的文学、艺术、绘画、物理、化学的功底，从多元角度广泛研究中国及西欧烹饪，其处女作《菜谱图说》发行量十余万册。从1985年至1988年期间，着手编著《梅方烹饪大全》，计有：

中国烹饪原理、中国烹饪艺术、中国烹饪设计、中国饮食文化、中国烹饪技术、中国菜的造形（本书）、食雕与拼盘、图解四大风味菜、中国面点、中国烹调原料、烹饪与营养、大锅菜、防止食物中毒。

现任北京天厨烹调学校校长，曾先后接待日本、瑞士、欧州留学生等外籍人士学习中国烹饪。举办面授速成班、出国人员速成班，由于该校各种外文证书精致、严谨，所以在世界各地享有一定的声誉。梅方先生利用此套烹调教材，对全国进行了烹饪函授，受到国内学员的极好评价。

天厨地址：北京安定门内北锣鼓巷千福巷甲5号

电话：4016883

邮政编码：100009

目 录

引言

第一章 中国菜的造型元素.....	(1)
1. 鱼 元 素.....	(1)
2. 虾 元 素.....	(3)
3. 海 鲜元 素.....	(6)
4. 豆 腐元 素.....	(9)
5. 鸡 元 素.....	(11)
6. 鸭 元 素.....	(14)
7. 蛋 元 素.....	(15)
8. 猪 元 素.....	(18)
9. 小泥 肠元 素.....	(21)
10. 蘑 菇 元 素.....	(21)
11. 萝 卜 元 素.....	(22)
12. 冬 瓜 元 素.....	(23)
13. 黄 瓜 元 素.....	(24)
14. 白 菜元 素.....	(25)
15. 藕 元 素.....	(26)
16. 茄 子 元 素.....	(26)
17. 土 豆 元 素.....	(27)
18. 番 茄元 素.....	(27)
19. 其 它元 素.....	(28)
20. 装 饰 元 素.....	(29)
第二章 抽象造型.....	(32)

1. 点的抽象造型.....	(32)
2. 线的抽象造型.....	(33)
3. 体的抽象造型.....	(34)
第三章 图案造型.....	(35)
1. 对称图案.....	(35)
2. 辐射图案.....	(38)
3. 向心图案.....	(41)
4. 扇面辐射图案.....	(43)
5. 椭圆图案.....	(45)
6. 人字图案.....	(46)
7. 四喜图案.....	(48)
8. 太极图案.....	(48)
9. 葵花图案.....	(49)
10. 梅花图案.....	(50)
11. 矩阵图案.....	(50)
12. 环形图案.....	(52)
13. 回形图案.....	(55)
14. 旋转图案.....	(56)
15. 扇形图案.....	(59)
16. 舵轮图案.....	(61)
17. 万字图案.....	(63)
18. 星形图案.....	(63)
第四章 装饰与造型.....	(64)
1. 中心装饰.....	(64)
2. 周边装饰.....	(65)
3. 侧边装饰.....	(89)

4. 中 线 装 饰.....	(94)
5. 表 面 装 饰.....	(96)
第五章 纹样造型.....	(99)
第六章 变形造型.....	(107)
第七章 艺术造型.....	(114)
第八章 模具造型.....	(125)
第九章 器皿造型.....	(132)

第一章 中国菜的造型元素

1. 鱼 元 素

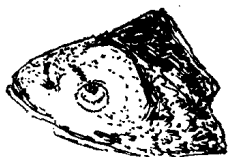
整 鱼

将一条鱼整个烹饪而成,如“红烧全鱼”、“干炸银鱼”等。



鱼 头

一般大的鱼,可从胸鳍处切下,烹制成“砂锅鱼头”、“鱼头烧豆腐”等。



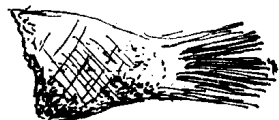
鱼中段

将鱼的中段原肉切块,可制成“红烧中段”、“瓦块鱼”、“旱蒸鱼脯”等。



划 水

鱼尾也可单独制作名菜,如制成“红烧划水”。

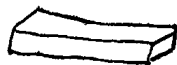


鱼 片

将净鱼肉用抹刀片切成片,即可做“溜鱼片”、“糟溜鱼片”等。

鱼 条

将净鱼肉切成小条,挂上酥炸糊(见烹调技术67页),可制成“酥炸鱼条”、“咖喱鱼条”等。



鱼 丝

将净鱼肉切丝，上浆后划油，可做“炒鱼丝”。

鱼 米

净鱼肉切成小粒，上浆后划油，可制“炒鱼米”。

鱼 丸

鱼肉剁（绞）乱成泥，加进调料、打进水，可做鱼丸。

鱼 丝

鱼泥装进纸袋内（见梅方编著的《中国烹调技术》109

页），可挤成鱼丝，做筵席名菜。



鱼 卷

将鱼片（约4×4厘米大小），卷进火腿丝、胡萝卜丝、可制成鱼卷，经过蒸或溜，制成“白汁鱼卷”。



鱼 夹

将鱼肉切成夹刀片（见梅方《中国烹调技术》46页），夹进火腿片，或夹进肉馅，可制成“火夹鱼片”。



鱼球绣

把鱼泥挤成丸子，在蛋皮丝上一滚，再蒸熟，可制成“绣球鱼丸”



紫菜鱼卷

把紫菜铺平，抹上一层鱼馅，卷成胡萝卜粗的条，蒸熟切成棋子段，可制成“紫菜鱼卷”。



菊花鱼

油炸即成。

将鱼肉剞出菊花刀（见《中国烹调技术》分册50页），沾干淀粉后



尖果鱼丸

将鱼泥制成尖果丸子，余制而成。



2. 虾 元 素

虾 仁

将小虾或中虾去头尾及壳，即得虾仁。可炒、烩。



虾 片

将中虾及大虾去头尾及壳，从脊背去虾线，抹刀片成片，即得虾片。可炒、灼。

虾 段

将中虾及大虾去头尾及壳，去虾线，改成2~3段，即得虾段。可炒、煎。

虾 胶

“虾泥”。

将虾肉绞碎，加肥膘肉、盐绞上劲，即得虾胶，此为广东叫法，其它地方称为“虾茸”、

虾 丸

将虾胶挤成丸子，可炸、蒸。

虾 丝

页)

将虾胶装入纸袋，可挤入水锅中成虾丝用来炒、烩。（见本书 2



虾球

将中虾或大虾去头尾及皮，去砂线，沿脊背中线平行地剖出两条刀纹，可炒成虾球。



虾扇

将中虾或大虾去头、壳，留尾，从脊背打开，挂糊后沾上面包渣可制成虾扇。



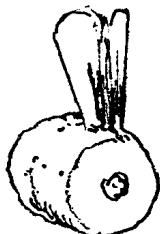
虾兔

将大虾去头、壳，留尾，尾端向上，虾身抹些虾胶，安上芝麻眼，蒸或炸熟后，即成虾兔。



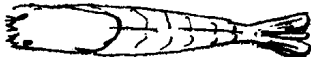
凤尾虾

将大虾去头、壳，留尾，脊背打开成一扇，卷进一根火腿条，蒸熟后即得。



虾棍

将大虾去砂线，用竹签直贯全身，煮熟后即得。



酿虾

将大虾从脊背打开，取出虾肉打成虾胶，填回虾壳肉蒸熟，即得酿虾。



石榴虾包

将鸡蛋清摊成皮，把虾胶包入，用熟芹菜丝系成石榴状，蒸熟后即得。



龙鳞虾

将大虾去壳，留头尾，虾身挂满鱼泥或虾胶，插上杏仁或瓜仁，炸或蒸熟后即得。



金鱼虾

将大虾留尾及一截后身酿上虾胶，做成金鱼形，蒸熟即得。



橘 虾

将虾馅挤成丸子，用水发海米拼贴在外面，蒸熟即成。



虾烧梅

鸡蛋皮包虾馅成烧梅形中心填些胡萝卜粒蒸熟。



卷丝虾

大虾去头壳、留尾，从脊背打开，放上火腿条、芥兰条横在腰部，蒸熟后，虾肉即将条状物包卷住。



穿虾球

将芥兰菜穿入大虾仁的中缝，滑油后即得。



三丝虾

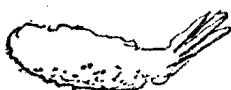
将火腿条、笋条、芥兰条一同穿入大虾仁内，滑油后即

成。



酥 虾

将去壳带尾大虾，挂一层酥炸糊（见本丛书《中国烹调技术》分册67页），油炸后即成。



凤尾虾胶

将虾胶填入抹油的匙中，表面用香菜叶装饰，蒸熟后脱模即成。



龙眼虾

虾去壳后，脊背打开成一圆片，拍上千粉，挤上一粒虾丸，顶上放樱桃蒸熟。



3. 海 鲜 元 素

鱿鱼卷

水发鱿鱼剖刀后，用沸水一烫即得。



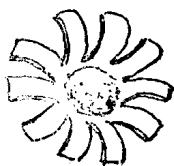
墨鱼花

墨斗鱼肉经剖刀后，同鱿鱼一样，可制成各种花片、花块，但颜色洁白。



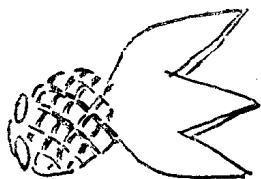
鲜鱿菊

将鲜鱿鱼筒，切取一段，从口的边缘剪出须子，中间填入虾胶，蒸熟即得。



金鱿鱼

鱿鱼一块，前部剖出十字刀，后部切成金鱼尾形，入沸水锅中烫一下即成。



酿蟹壳

海蟹壳洗净，洒入干粉，填入蟹馅，蒸熟或油炸熟即可。



蟹钳

海蟹钳蒸熟，剥去壳，留下半边钳尖即成。



酿蟹钳

在蟹钳基础上，在蟹肉部分包上虾胶，然后沾干粉，在蛋液内拖过，最后沾一层面包渣，油炸即成。



酿海参

在水发海参中抹干粉填入肉馅蒸熟即成。



鳝串

将去骨鳝肉，上浆后用竹签穿串，油炸即成。



带子夹

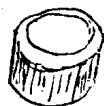
鲜带子切出夹刀，从中心穿入火腿、芥兰条，滑油即成。



嵌带子

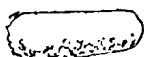
鲜带子切出斜口，插入火腿片，蒸熟即成。

也可用青瓜节，中间挖空，嵌入带子蒸熟。



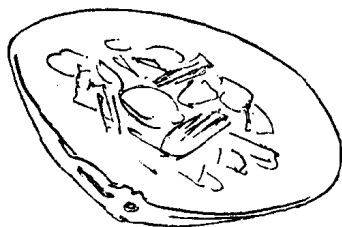
海鲜包

将海鲜（例如海参、带子、鲜鱿、虾仁等）切小粒，拌成馅，用威化纸包成卷，温油炸熟即得。



蛤蜊斗

用蛤蜊壳当盛器，装入各种烹调后的海鲜即得。



海鲜巢

用土豆丝或芋头丝，炸成小巢，盛入各种烹调后的海鲜或鸡片，即得。



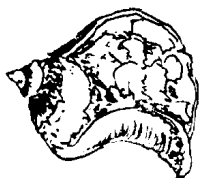
菠萝盏

用小菠萝去肉得斗，
装入各种烹调后的
海鲜即得。



酿海螺

海螺壳内盛入各种烹熟的海
鲜粒即得。



4. 豆腐元素

豆腐丁

豆腐切成丁，可烧成“麻婆豆腐”、“家常豆腐”、“烩豆腐”。

豆腐片

豆腐切片，可做“锅塌豆腐”、“炸豆腐”。

豆腐丸

豆腐用刀压成泥，加入盐、蛋清、味精调味，
搅成馅，挤成丸子，可炸成豆腐丸子，“氽豆
腐丸”、“蒸豆腐丸”。

豆腐箱

北豆腐切成火柴盒大的块，
炸成金黄色起盖，挖去腹内
豆腐，塞入肉馅，烧熟即成。

