



艺术冷拼

实用果盘



新东方烹饪教育研发中心编

华夏之魂



锦上添花



天坛



梅艳



大展宏图



技术顾问 张 宏
主 编 徐永记
编 委 徐永记 徐治涛 汪文滨



中国中医药出版社

艺术冷拼与实用果盘

*

中国中医药出版社出版

北京市朝阳区北三环东路28号易亨大厦16层

邮政编码: 100013

传 真: (010) 64405750

北京市松源印刷有限责任公司

各地新华书店经销

*

开本 787 × 1092 1/16 印张 3.75 字数 50千字

2006年5月第一版 2006年5月第一次印刷

书号: ISBN 7-900115-41-2/R·11 册数 10000

*

定价: 20.00

网址: www.cptcm.com

如有质量问题请与本社出版部调换

版权所有 侵权必究

社长热线: (010) 64405720

读者服务部电话: (010) 64065415 (010) 84042153

书店网址: csln.net/qksd



新东方烹饪教育研发中心简介

新东方烹饪教育研发中心是中国目前规模最大的著名烹饪职业教育机构，先后在中国十多个省（市）创办了分校和就业安置机构。新东方烹饪教育以传承中国餐饮文化、培养烹饪优秀人才为己任，努力进取，不断开拓创新，下属各院校专业设置齐全，教学设备先进，师资力量雄厚，教育管理规范，多次受到各级主管部门的一致好评。

新东方烹饪教育研发中心经过18年的励精图治，以传授中国八大菜系理论知识、烹饪相关知识和专业技艺享誉全国，正逐步向规模化、专业化、品牌化、多元化发展，以成为对外合作与交流的国际餐饮教育基地。

本书作品如有任何疑问，请向新东方烹饪教育研发中心咨询。

网址：www.bjxdf.com

前言

拼盘也称拼盆,“拼”即聚集之意,“盘”、“盆”都是指较大的盛器,是指用各种冷菜食用原料,根据宴会的主题需要组合拼摆成各种不同造型,来满足宴席承办者的意愿。分为单拼、双拼、什锦拼和花色拼盘(象形拼盘)四种。冷拼技术发展至今,不断推陈出新,在各种宴会上千姿百态,备受赞赏,为人们饮食生活增添了雅兴和情趣,这是人类物质文明的一种标志,也是追求精神美的一种表现。

水果拼盘就是使水果简单地在形状、色彩上进行艺术性地排列组合,以美感增加食客的食欲和情感。一件成功的水果拼盘,依赖于巧妙的构思,并且能给顾客留下深刻的印象,使人回味无穷,更有种余音绕梁的效果。水果拼盘作为餐桌和酒吧一个重要组成部分,在人们享受美食的过程中增添了一道亮丽的风景线。

随着现代科学技术的飞速发展,快速的航空运输缩短了时间和



空间,先进的贮藏技术改变了季节差异,使各种水果没有了季节性,这给水果拼盘原料的使用提供了更大的挑选余地。

“万丈高楼平地起”,一件绝世的艺术品是一笔一笔的人才能描绘出来的,同样,一件成功花色拼盘或水果拼盘是具备了各种素质制作出来的。这本书从基础知识入手,由浅入深地讲述拼盘的制作过程和方法,愿此书能为有志于从事冷拼或果盘工作的同仁带来帮助。



新东方
New East

编者:徐永记
2005年6月22日

新

东

方

目 录

第一章 花色冷拼作品赏析

期盼(孔雀)··· 3	国色天香····· 4	鹏程万里····· 5
真假芭蕉扇···· 6	迎宾花篮····· 7	梅花····· 8
鸳鸯戏水····· 9	秋蟹映月····· 10	锦绣宝塔····· 11
蝶舞····· 12	鹤啸九天····· 13	华夏之魂····· 14
龙凤呈祥····· 15	我心飞翔····· 16	天坛雄风····· 17
再跃龙门····· 18	步步高升····· 19	喜洋洋····· 20
大展鸿图····· 21	椰岛秀色····· 22	相亲相爱····· 23
锦上添花····· 24	青梅竹马····· 25	蛟龙出海····· 26
锦鸡争艳····· 27	马到成功····· 28	映日荷花别样红·· 29
喜上梅梢····· 30	云中彩凤····· 31	孔雀迎宾····· 32

第二章 水果拼盘作品赏析

欣欣向荣····· 33	单身贵族····· 34	浪漫情怀····· 35
步步高升····· 36	杯中情怀····· 37	一枝独秀····· 38
力争上游····· 39	心心相印····· 40	田园风光····· 41
含情脉脉····· 42	团聚····· 42	登高望远····· 43
我心深处····· 44	高高在上····· 44	寿比南山····· 45
一“网”情深·· 46	五谷丰登····· 47	锦绣河山····· 48
欲上青天····· 49	三五知己····· 50	情人泪····· 50
皆大欢喜····· 51	龙凤呈祥····· 52	长相厮守····· 52
彩虹华夏····· 53	黄昏恋歌····· 54	七彩飞扬····· 54
情深意浓····· 55	曲项向天歌····· 56	海南风情····· 57
两小无猜····· 58	金盏托福····· 59	花开富贵····· 60

期 盼 (孔 雀)

第一章

花色冷拼作品赏析

新

东

方

原 料：紫菜卷、蛋黄卷、猪耳卷、香肠、黄瓜、蛋白糕、胡萝卜、松花蛋肠、西红柿、蛋黄糕、肉松等。

制 作：

- 1、用肉松垫成孔雀的尾部。
- 2、把黄瓜切成菱形片，削上花刀，码成孔雀尾羽。
- 3、把蛋黄卷、猪耳卷等原料切片，码成孔雀尾羽。
- 4、用蛋黄糕雕孔雀的头与身，并与尾相连接即可。
- 5、再用西红柿、黄瓜点缀。

特 点：造型逼真、形态优美、拼摆整齐。

点 评：这款冷拼原料多样，色彩艳丽，刀工精细，拼摆层次分明，有回首期盼的表情。



第一章

花色冷拼作品赏析

新

东

方



国色天香

原 料：紫甘蓝、水晶捆蹄、紫菜墨鱼卷、蛋黄鸡腿、蛋黄糕、蛋白糕、心里美萝卜、红柿子椒、胡萝卜、黄瓜、山楂糕、法香。

制 作：

- 1、用紫甘蓝、红柿子椒、心里美萝卜、胡萝卜拼卷成盛开的牡丹花。
- 2、山楂糕刻成牡丹花的枝干，黄瓜皮刻成花叶，蛋黄糕、蛋白糕做成两只蝴蝶。
- 3、用蛋黄鸡腿、水晶捆蹄、紫菜卷墨鱼切成椭圆片拼成山石，法香、黄瓜点缀成花草即可。

特 点：色彩艳丽、创意新颖、制作精细。

点 评：这款冷拼选镜面作盛器，原料多样，利用自然的色彩制作的牡丹花更加逼真和谐，再配以两只飞舞的蝴蝶作点缀，使整个冷盘呈现生机和情趣。



鹏程万里

原料：卤猪肝、方火腿、蛋黄糕、松花蛋肠、牛腱、黄瓜、肉松等。

制作：

- 1、先用肉松码出鹰的形状做整底。
- 2、把卤猪肝、方火腿、蛋黄糕、松花蛋肠、牛腱、黄瓜切成柳叶片，先码翅膀再码身体，雕出头和鹰爪。
- 3、用猪肝、黄瓜修成松树。

特点：造型逼真、姿态美观、拼摆有序、刀工整齐。

点评：这款冷拼表现出雄鹰有力的双翅和鹰爪及勇猛向前的精神，适用于朋友聚会时用。

第一章

花色冷拼作品赏析



真假芭蕉扇

原料：牛腱、火腿、紫菜蛋卷、蛋黄糕、蛋白糕、胡萝卜、松花蛋肠、红椒、熟鸡丝等。

制作：

- 1、用熟鸡丝垫出芭蕉扇形状。
- 2、原料切片，码成扇面，紫菜蛋卷、芦笋切圆片围边。
- 3、黄瓜修成扇把，红椒、蛋黄糕点缀成把须。

特点：形似真扇、刀工讲究、拼摆有序。

点评：这款冷拼色彩搭配巧妙，拼摆整齐，造型生动。



迎宾花篮

原料：卤猪肝、蛋黄糕、蛋白糕、松花蛋肠、方火腿、黄瓜、鸡蛋皮、西红柿、猪耳卷、熟鸡丝、心里美、紫甘蓝等。

制作：

- 1、先用熟鸡丝码成花篮的底胚。
- 2、黄瓜切长方片码篮底，蛋黄糕、松花蛋肠切方形片码篮身、猪耳卷切片码成篮边，方火腿切成片码成篮把。
- 3、用蛋皮修成菊花码在篮把上、西红柿取皮卷成花，心里美切成片叉成花，紫甘蓝码成花放在篮口上。

特点：造型新颖、色泽艳丽、刀工讲究、拼摆有序。

点评：这款冷拼造型逼真，色泽分明有序，有祝福美好明天之意。

第一章

花色冷拼作品赏析

新

东

方



梅花

原料：火腿、蛋黄糕、蛋白糕、松花蛋肠、牛腱、黄瓜、肉松、鸡蛋卷、西红柿、京糕等。

制作：

- 1、用肉松垫底成梅花的形状。
- 2、把原料切柳叶片，蛋卷切圆片。
- 3、把切好的原料按梅花的五瓣码成形，花瓣中间用蛋卷码成，黄瓜修成叶子，西红柿去皮码成型心。
- 4、再用黄瓜切成菱形，打上花刀码在花瓣的边上。

特点：造型逼真、色泽艳丽、刀工精细、拼摆讲究。

点评：这款冷拼层次分明，主题突出。

鸳鸯戏水

第一章

花色冷拼作品赏析

新

东

方

原料：牛腱、蛋黄糕、蛋白糕、松花蛋卷、方火腿、黄瓜、芦笋、肉松、香肠、盐水虾、蛋卷等。

制作：

- 1、用肉松垫出鸳鸯和假山的生坯。
- 2、把黄瓜、蛋黄糕等原料切成柳叶片码成鸳鸯形状。
- 3、把盐水虾、火腿、香肠用刀切凤尾片码成假山。
- 4、用黄瓜、蛋黄糕点缀成荷叶和荷花。

特点：造型逼真、色泽鲜艳。

点评：这款冷拼造型生动，姿态各异，画面优美，适用于婚宴。



第一章
花色冷拼作品赏析

原料：卤猪肝、蛋白糕、松花蛋肠、方火腿、紫菜卷、黄瓜、法香、肉松、香肠、心里美、胡萝卜、鸡蛋卷、盐水虾等。

制作：

- 1、用肉松码出山形。
- 2、把原料切薄片，有层次的码在肉松上。
- 3、用黄瓜刻成两根水草和两只螃蟹。
- 4、蛋黄糕修成月亮，法香点缀成水草。

特点：造型美观、色泽鲜艳、拼摆有序。

点评：这款冷拼形美如画，充满着活力和生机。



锦绣宝塔

第一章 花色冷拼作品赏析

新

东

方

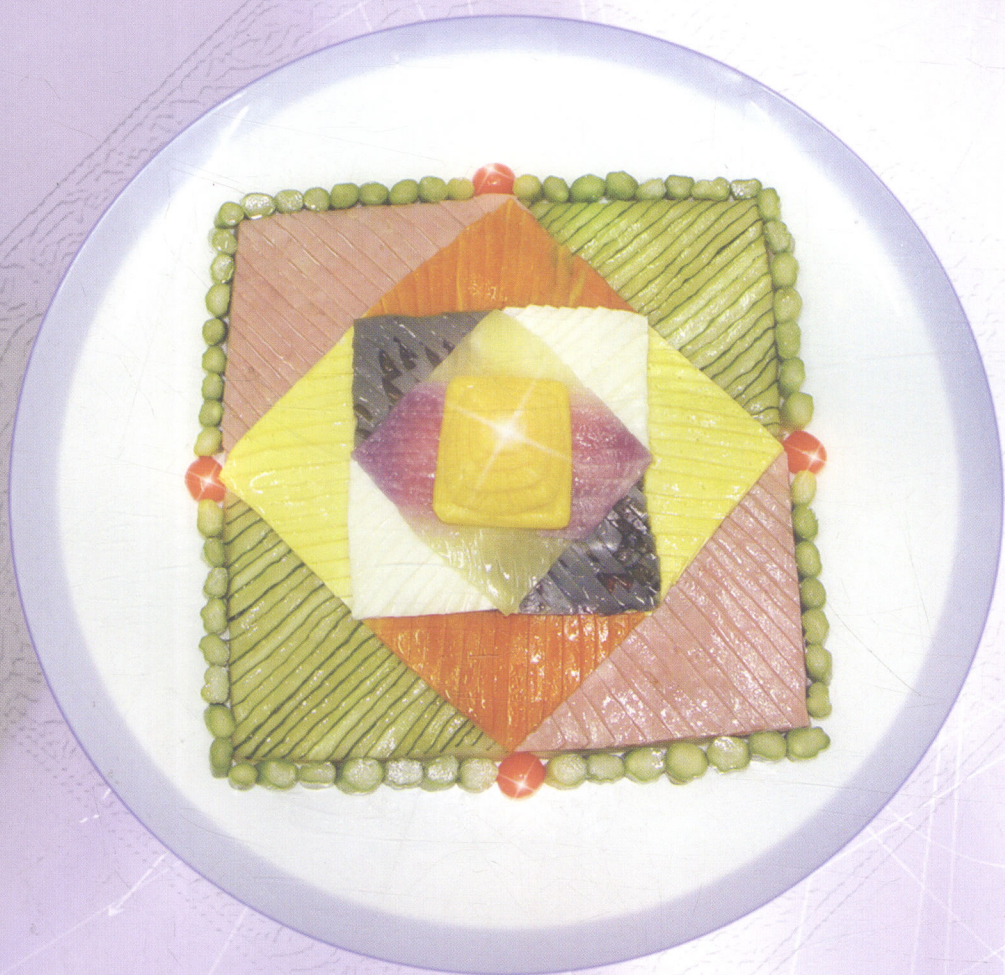
原料：猪耳卷、蛋黄糕、蛋白糕、松花蛋肠、胡萝卜、莴笋、黄瓜、方火腿、芦笋、红樱桃、熟鸡丝等。

制作：

- 1、将熟鸡丝整成方形，原料切成长方形片状。
- 2、先取两种原料码成第一层，再取两种码成第二层，共码成四层，放上雕好的宝塔。
- 3、用芦笋、红樱桃围边点缀。

特点：刀工精细、拼摆有序。

点评：这款冷拼手法结合传统的什锦拼摆手法，并大胆创新。刀工精细，拼摆考究，色泽搭配巧妙。



第一章

花色冷拼作品赏析

蝶舞

原料：猪耳卷、蛋黄卷、蛋黄糕、蛋白糕、松花蛋肠、萝卜卷、黄瓜、火腿、肉松、香肠、盐水虾、蛋卷、红椒等。

制作：

- 1、用肉松垫出蝴蝶和假山的生胚。
- 2、把方火腿、松花蛋肠、蛋白糕、黄瓜等原料切成半圆片，码成蝴蝶形状。
- 3、猪耳卷、香肠、盐水虾等拼成假山形状，用黄瓜修成小树，萝卜卷码成小花，法香点缀成水草。

特点：造型生动、色泽鲜艳、刀工精细。

点评：这款冷拼动态逼真，色彩斑斓，观之春意浓浓。





鹤啸九天

原料：土豆泥、鸡茸蛋卷、水晶捆蹄、蒜香红肠、蛋白糕、山楂糕、紫菜蛋鱼卷、盐水大虾、胡萝卜、红车厘子、黄瓜。

制作：

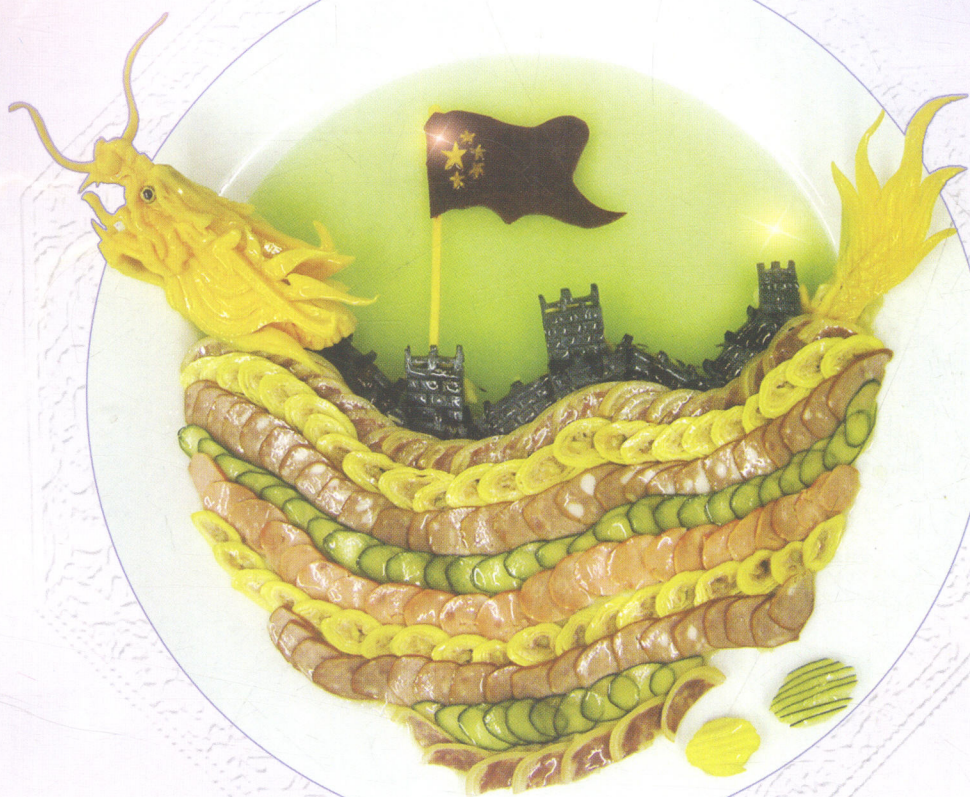
- 1、将土豆泥调味后，塑成十只形态各异的仙鹤身体的躯。
- 2、用蛋白糕切成羽毛片，拼摆成仙鹤身体的羽毛，松花肠刻成鹤尾，胡萝卜刻腿、爪，蛋黄糕刻嘴，进行组装。
- 3、紫菜蛋鱼卷等切片拼摆成假山，山楂糕刻成松枝，黄瓜皮切一字花刀拍一下，做成松针，最后点缀小草即可。

特点：拼摆考究、构思巧妙、原料多样。

点评：这款冷拼群鹤神态各异，刀工精细，拼摆技法多样。把鹤起舞、飞翔、觅食、回首等神态表现的淋漓尽致。配以山石、花草和挺拔的苍松使画面更加丰富、自然，给人以返璞归真的艺术享受。

第一章

花色冷拼作品赏析



华夏之魂

原料：土豆泥、鸡茸蛋卷、水晶捆蹄、松花肠、风味红肠、西瓜、琼脂、蛋黄糕、黄瓜、山楂糕。

制作：

- 1、用蛋黄糕刻成龙头、龙尾，松花肠刻成长城待用。
- 2、用土豆泥整成中国地图的框。
- 3、将水晶捆蹄、鸡茸蛋卷等切成圆片分别按顺序拼成中国地图的造型，上面放上雕好的龙头、龙尾和长城。
- 4、用山楂糕刻成五星红旗插在长城上即可。

特点：造型优美、构思新颖、寓意深刻。

点评：自古以来龙是中华民族的象征，而雄伟的长城是中华民族骄傲。作者大胆的把长城比作一条昂首腾飞的巨龙，寓意中华各民族人民齐心协力，与时俱进，共创美好的未来。