

冷盘制作



食品雕刻



◎ 王振声 著

北京工艺美术出版社



冷盘制作与食品雕刻



© 王振声 著

北京工艺美术出版社

图书在版编目(CIP)数据

冷盘制作与食品雕刻 / 王振声著. — 北京: 北京工艺美术出版社, 2006.6

ISBN 7-80526-610-7

I. 冷… II. 王… III. ①凉菜—造型②食品—装饰雕刻
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 048012 号

责任编辑: 贾德江

责任印制: 宋朝晖

装帧设计: 秋 韵

本书策划: 朱敏夫

孙跃廷

冷盘制作与食品雕刻

王振声 著

出版发行: 北京工艺美术出版社

地 址: 北京市东城区和平里七区 16 号

电 话: (010) 64283627 (总编室)
(010) 64289048 (发行部)

传 真: (010) 64280045/3630

邮 编: 100013

经 销: 全国新华书店

制 版: 北京秋韵图文制作有限责任公司

印 刷: 北京博海升彩色印刷有限公司

开 本: 889 毫米 × 1194 毫米 1/16

印 张: 9

版 次: 2006 年 7 月第 1 版

印 次: 2006 年 7 月第 1 次印刷

印 数: 1~3000

书 号: ISBN 7-80526-610-7/J · 468

定 价: 68.00 元

《冷盘制作与食品雕刻》编辑委员会

主 任

周学文

编 委

王振声 周学文 刘治壮

杨大海 洪家龙

部分雕刻作者

洪家龙 孙红梅 孙 森 聂 晶

刘 峰 李应权 严家富 曹乃胜

孙成方 王守东 沙宗锁



王振声，1952年生于合肥，中国烹饪大师，画家。其国画作品在中国台湾、澳门，以及日本、美国、芬兰、澳大利亚、温哥华、哈拉雷、约翰内斯堡和东南亚国家与地区不断参展和交流，并入编《中国当代青年书画一千家》和《中国当代书画润格大全》等。

王振声出身于摄影世家，对造型艺术情有独钟。1971年从事烹饪工作后，与冷盘和食品雕刻结下了不解之缘。他是全国较早开展冷盘和食品雕刻教学的少数几位大师之一，他的《迎客松》、《哪吒闹海》、《二龙戏珠》、《百凤朝阳》等均为冷盘和食品雕刻中的精品，被誉为开山之作。1991年为原商业部编写了全国烹饪教材《烹饪工艺美术》，其后分别出版了《四季学做家常菜》、《华夏菜点精粹·安徽风味》、《徽菜艺术》等，他把烹饪与绘画结合起来，为冷盘和食品雕刻培养了一批又一批新人。

冷盘制作与食品雕刻



冷盘制作与食品雕刻是构成中国菜辉煌灿烂的重要组成部分,是饮食行业展示其烹饪文化艺术的传统技法。冷菜是宴席的开始,是菜肴展现的首次印象,冷菜制作的好坏,关系到宴席的成败。冷盘以不同形色、不同口味、不同原料、不同质地、不同刀工、不同烹调方法,采用热制冷吃和冷制冷吃的多种变化给人们带来了美食的享受。食品雕刻的配合不仅给菜肴带来了装饰美,也为烹饪艺术增加了灵性。

本书根据传统工艺的要求,重点介绍了冷菜的配色、装盘、烹调方法,对红卤、白卤、常用卤法,酱、煮、炸泡、油焖、干制、卷、烧烤、酥、泥、芽、冻、醉、糟、素制等都有详尽的制作工艺介绍。

食品雕刻重点介绍了基本形状和工具的配备,提供了花样模具图样、食品雕刻花卉轮廓形体、花卉雕刻的基本方法、瓜灯雕刻图环式样和瓜盅、瓜篮等平面雕刻图案,山水、飞禽、走兽、人物等的雕刻参考式样,各种整雕造型的方法以及综合知识的应用等。本书还选用了全国厨师节展出的部分作品和安徽烹饪大赛中的部分佳作的照片,为冷菜制作和教学、自学食品雕刻者提供了较为丰厚的基础知识。

目 录

前言

一、冷盘制作..... 1

第1节	冷菜配色	2
第2节	冷菜装盘	2
第3节	冷菜的烹调方法.....	10
第4节	油炸、卤浸、油焖.....	18
第5节	拌（麻酱拌、蒜拌、炆、怪味）.....	24
第6节	脱水（肉松、肉干等）肉制品.....	31
第7节	卷.....	35
第8节	烧、烤.....	36
第9节	酥（酥鱼、酥海带、酥大白菜）.....	38
第10节	泥茸.....	39
第11节	冻.....	40
第12节	醉.....	43
第13节	糟.....	45
第14节	素制品.....	46
第15节	清泡.....	48
第16节	腌、腊、风、熏、酸辣.....	48

二、食品雕刻.....61

第1节	食品雕刻常用原料选择.....	63
第2节	食品雕刻刀具.....	71
第3节	食品雕刻的形式与造型变化.....	75

三、实用图解.....104

1. 环雕	104
2. 盅雕	106
3. 顶雕	107
4. 整雕	108
5. 组雕	118
6. 实用冷盘图例	122

冷盘制作



一、冷盘制作



▲ 花篮



▲ 荷花什锦

第1节 冷菜配色

冷盘菜是宴席上第一个与顾客见面的菜，它对色、香、味、形、器都很讲究，而对色、形的要求又尤其高。色彩鲜艳，形态优美的冷盘菜，能使顾客一开席就有良好的印象。

一般来说，配色是把红、黄、绿、白、黑等颜色搭配起来。这和美术家画画不一样，他们能用几种原色，按比例调和成各种颜色，而我们冷盘菜却不能把几样颜色的菜搅合在一起，而是需要拼在一个盘子里，既有技术性，又有艺术性。厨师们通常把颜色相同或色彩相近的原料不能放在一起拼摆，例如在熏鱼和排骨中间通常夹上一种别的颜色的原料。另外在配色时，已经经过烹调有味的和没有味的原料要分开，要不然对口味有影响，例如白肚或白鸡和糖醋排骨拼一起，白肚要加上酱油等小作料，那糖醋排骨的口味就重了。

四个冷盘菜，如果是四个独盘，那就得一样菜装一个盘子，并注意到这四样菜的配色。假如是一盘熏鱼、一盘排骨、一盘松花蛋，一盘酱干，看上去会是一片黑红，颜色暗且重，色调不鲜明。假如是一盘白肚，一盘白鸡、一盘里脊丝拉皮、一盘白切肉，一片白，这就又单调了。配色需根据当时的原料，灵活运用。在双拼、三拼中的

配色，已有味的和无味的原料，那就得格外注意。

装菜的盘子尽量要和菜配上颜色。例如，一盘白鸡，用一个洁白的盘子来装，就不如用红花或绿叶等有带色图案盘子来装的好。另外，有的菜式样用圆盘适合，有的菜式样则用长腰盘为好。

第2节 冷菜装盘

冷盘菜的刀工决定冷盘菜形态是否美观，其要求要比切生料的刀工技术高得多，操作必须十分精细，要根据原料分档出垫底和盖面子的部分，片片一样，块块相同，刀起刀落，丝毫不乱。它的基本刀法与切生料的刀法大致相同。至于花色冷盘中的花鸟、鱼凤等的刀工和雕刻方法，既无一定规格，也无一定的刀法，主要靠厨师们的智慧、经验和熟练的技术。刀工虽切得整齐美观，但在装盘时如排列的方式，色泽的调和都不注意的话，那就不能把冷盘菜的美显示出来，所以冷盘菜的刀工和装盘是密不可分的，有很高的技术性和艺术性。

一、装盘的分类：

1、单盘（北方叫独碟）：即用一种熟料装在一个盘子里。其形式有两头低、中间高的高桥形，正方的官印形、像馒头样子的馒头形等。

2、双拼：即两种熟料装在一个盘子里。它不仅要求装得整齐，还要注意两种熟料的形式和色彩的调和，在刀工方面要求比较细致。

3、三拼：即三种不同的熟料装在一个盘子里。它在形状、刀工、色泽方面比双拼的装配技术难度增加。

4、什锦拼盘：即把上好的颜色不同的多种熟料，以均等的各色刀工拼装在一只大盘子里。这种装配技术比三拼又精难多了。

5、花色冷盘：即用各种不同颜色熟料，在盘子里装成花鸟等形状。其结构明快，形象逼真，给人们增加了愉悦感与食欲。这都是使用在高档筵席上的，其技术性和艺术性都很高，在刀工和配色上都必须事先考虑周到。

二、装盘的方法

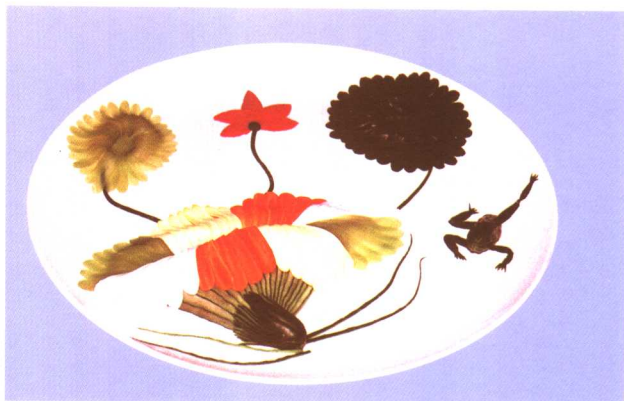
无论是什么拼盘，必须根据原料的原有形态，以及经过刀工处理后的块、片、条、丝、段等不同形状来考虑如何适当使用，装时一般都需要垫底、盖边、装刀面三个步骤，六种手法。

1、三个步骤：

①垫底：装盘时先将一些零碎料，如一些不整齐的块、段以及质量较次的碎料，如鸡颈、鸡翅尖子等，垫在盘中间，这叫垫底。（鸡颈垫底时要斜着斩，块不要太厚太大。）

②盖边：用比较整齐的熟料在四边把垫底的零碎料盖上，这叫盖边。

③装刀面：把质量最好，切得最整齐，排列均匀美观的熟料，光面向上铲在刀面上，再托到盘中间盖在面上，这就叫装刀面。放在刀面上的整齐熟料叫刀面子。如鸡的两个胸脯和两条大腿都可以用作刀面子料，



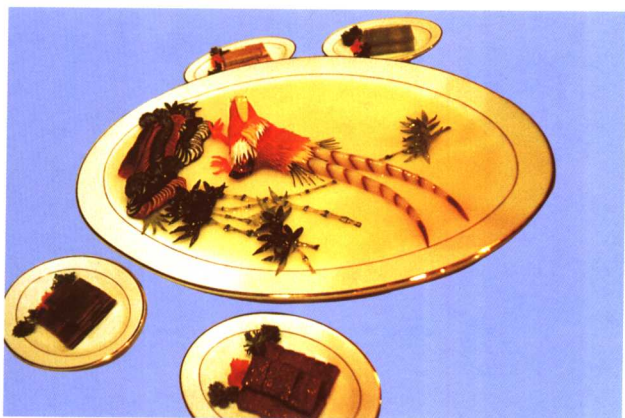
▲ 青蛙戏莲



▲ 花卉雄鸡



▲ 百凤朝阳



▲ 翠竹寿鸟



▲ 芦花拼盘



▲ 雄鸡鱼虫

小腿等则是做墙子盖边用。

2、六种手法：

①排：将熟料，一排排成行的排在盘中，叫做排。排，大都用于较厚的方块或腰圆块（形如猪腰的椭圆形的块），各种熟料有各种不同的排法。如火腿的排脯，就宜于排成锯齿形，一层一层排叠上去，可以排出好多花样。如意蛋卷，在排的时候，每块之间可略离开一些，就显得好看，如油爆虾或盐水虾，要剥去头壳，两只一颠倒并成腰圆形再排。

②堆：堆就是把熟料堆放在盘中，在单盘中使用较多。如荤菜中卤肫肝、酱牛肉、叉烧鸡、鸡鸭膀、油爆虾等，如素菜中的拌干丝、卤面筋、拌双笋等。在堆时可配色堆成花纹，如拌鸡丝就要堆出美丽的花样。高档筵席上的四个冷荤，也需要堆成很好看的宝塔形。

③叠：叠是把切好的熟料一片一片整齐的叠起，一般大都是叠成近四寸长梯形。叠总是以薄片为主，作为刀面子之用，叠时需和刀工结合起来，随切随叠，切一切，叠一片，叠好后铲在刀面子上，盖在已经垫底、盖边的盘中。叠的原料主要是韧性、坚性、软性及脆性的居多，皮骨必须去净。如片脯、白切肉片、猪舌、牛肉、羊羔、盐水肫、卤腰、硝肉、如意蛋卷、素火腿等都可以作为叠的原料。

④围：围是将切好的熟料列成环形。层层围绕，排成环形。有的在排好主料的四周围一圈辅料，使辅料的颜色能烘托主料的叫做“围边”。有的将主料一排一排围成一个花朵，中间配一点辅料点缀成花心的叶“排围”。如皮蛋切成瓜楞形（即瓜瓣的形状），在盘中一圈一圈的围成菊花，中心撮一些肉松作为花心，就非常美观。

⑤贴：贴是装花色冷盘的最精细的操作，要运用各式各样的刀工，采取各种不同色彩，不同形状的熟料。例如凤凰、孔雀、青鸟、鸳鸯等形状，就要另用其他熟料配成五彩的羽毛贴上去。金鱼、龙虾，也要另用熟料如火腿片等配成鳞片和甲壳贴上，贴时完全靠厨师丰富的经验和智慧以及巧妙的手法，才能贴得生动活泼，形象逼真。贴是拼摆中的精细技法。

⑥覆：在盘面子上覆盖一层主料，叫做覆。如油鸡、

卤鸭等，斩好后，排在碗里，加卤浸之，临吃时把碗倒扣在盘中，这就是覆。在夏季做的冻鸡等很多用覆的手法。还有拌芹菜上面覆盖一层肚丝或烤鸭丝，咸菜上面覆一些大虾米，这也叫覆。

（一）火腿的切配装盘：

1、片脯：

①切法：将火腿“中方”切成薄片，作为装刀面之用，饮食业称为片脯。片脯的切法是：在火腿中方中取料一块，四边修削，成为一寸八分宽，八分高的长条一块，再成切片。切片时将肥膘朝上，用薄刀顺着肉纹路锯切，切进精肉后，再改进刀法直切，切成的片要像纸片一样薄。如果是二两重左右的一块料子，一般要切成38片，其中20片作为盖边之用，18片作为刀面之用，切刀面时，边切边叠，叠成梯形，约四寸长短，切好后用刀竖直地将一边并齐，另一边的毛边用刀修去就行了。

②装盘：装单盘是将零碎的皮和油头，切成乱刀（即不拘形式）放在盘子中间，用手抓一抓，捏高一寸左右，四边较低，装上盖边，再把切好的刀面子铲在刀上，轻轻地盖在盘子中间，使成桥形。

双拼盘的装法与单盘大致相同，但只装半面盖边，另半面用其他熟料（这些熟料都是干货）。三拼盘将碎料衬底后，用两种配料在两边排成桥形，中间先放两片较肥的薄片，再将刀面盖上，但要注意在装刀面时不可把辅料全部盖没，必须在四周将辅料露出半寸左右才好看。如果用燻冬菇或辣白菜作辅料，就不用碎料衬底，直接一边装上燻冬菇，一边装上辣白菜，当中垫几片火腿肥膘，再将刀面盖上就行了。

（传统）什锦拼盘一般都是将刀面排成扇子形，在盘子中心低的地方垫一些碎料，先盖一层较阔的刀面子搭在盆子边上约半寸，再加一层较狭的刀面子，共两层，再配上一些其他熟料装成，一就是用多种上好颜色的熟食料拼制而成就叫什锦拼盘。

2、牌脯：

①切法：把火腿上方切成骨牌大小形状的块，饮食业叫“牌脯”。牌脯的切法和片脯一样也是顺丝缕锯切，先切成二分半阔的长条，再切成三分宽的长方块。

②装盘：一般采用排和叠的办法，先排成行，再一层层叠起，每盘可叠3~5层不等，如叠的层数多，底层要放宽，中间须垫碎料，上层逐渐缩小，肥多精少的要放在下层，最上一层必须整齐均匀，丝缕正直。

装单盘的办法，一般是底层排为两行，肥膘朝里，瘦肉朝外，排成锯齿形，每行五块，两行中间可空一些放碎料。

（二）捆蹄、英腿的切配装盘：

①捆蹄切法：先将圆形的扎蹄，用片刀从中间平均直切为两片，切片时将平面朝下，圆面朝上，如片脯一样的用锯切刀法，先把两头切整齐，切下的碎料作为垫底用，再在两头各切十张薄片作为盖边之用，将中间24张薄片切去尖角，排成梯形，作为刀面之用。

②英腿切法：先将英腿拿在手中，用片刀将外皮盘滚削去，其余切法与扎蹄相同。装盘办法与片脯一样。



▲ 天鹅戏水



▲ 双鸡相持



▲ 龙虾什锦



▲ 荷塘小趣

(三) 白鸡的斩卸装盘:

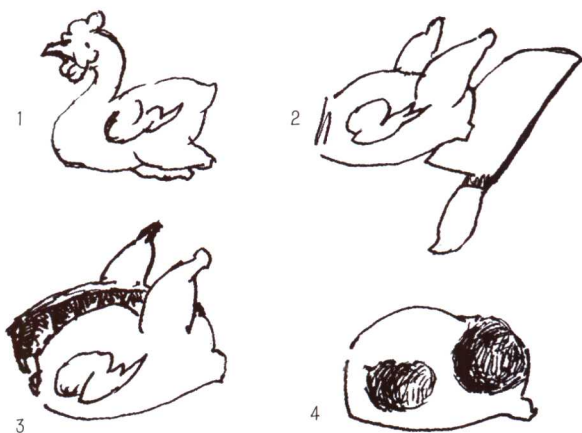
①斩卸: 将熟白鸡, 放在砧板上, 先将鸡头斩下, 再将鸡背朝右, 鸡胸朝左, 鸡尾朝外, 略带斜形, 用刀从鸡尾处锯刀片进, 沿着背脊骨, 向前片, 一直片到颈部割开, 这样背部已成两片, 胸部还连在一起; 再将鸡翻一个身, 鸡胸朝右, 鸡背朝左, 鸡尾仍朝外, 略带斜形, 仍用刀从鸡尾处片进, 沿着鸡脯向前片, 一直片到鸡胸脯部的三叉骨上, 将鸡竖起, 用左手拍刀背, 斩断胸骨, 使鸡成为两片, 带脊骨叫雄片或叫硬扇, 不带脊骨的称雌片或叫软扇。

先将软扇放在砧板上, 在大腿与背部接连处斩一刀 (如图1处), 再将腿拗处划一刀 (如图2处) 将皮划断, 然后一手揪住胸, 一手将大腿一拉, 就把大腿卸下, 再将翅膀转弯处划一刀 (如图中3处), 划断筋络, 用手扳开拿下。然后再在靠近翅膀处举刀斜斩, 斩下带肋骨的一条肉 (如图4处), 最后取出胸部作刀面子之用, 带翅膀的一块作盖边之用, 如盖边 (又叫墙子) 部分不够, 可用小腿来补充。

硬扇要先斩去背脊骨和头颈, 其余切法同上, 背脊骨和头颈可作为垫底用。鸡颈切时要斜着斩, 块也不要太厚。

②装盘: 单盘装法: 先将碎料垫底, 放在盘中, 用

手捏高, 然后盖边, 装刀面。刀面一般装成桥形。双拼盘是装半面盖边, 另半面用其他熟料来拼。三拼盘是先垫少许底, 两边配上其他不同色彩的熟料, 中间盖上整齐的刀面即成。如装小盘, 三两重的原料, 垫底约三、



脯肉 2 块

翅脯 2 块

腿脯 2 块

单边、双边
各一块



刀面斩卸成八块标准

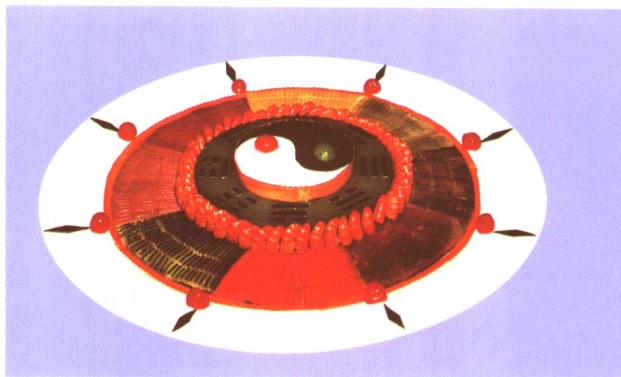
四块，盖边是一边三块，刀面八块，如果是二两重的原料，不要盖边，只在下面垫三块颈骨，上面盖上刀面即成。

烤鸭、卤鸭、酱鸭、糟鸡、酱鸡等切配装盘方法与白鸡大致相同。

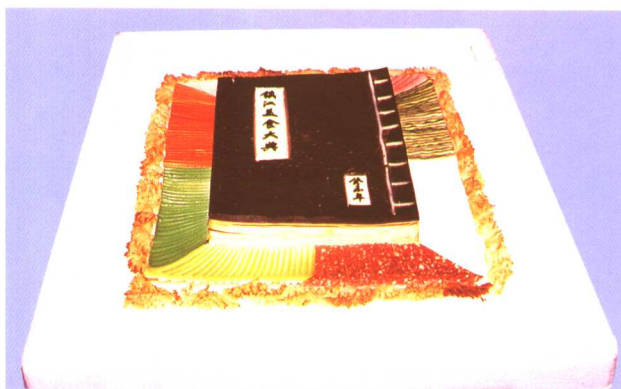
（四）羊羔的切配装盘：

①切法：羊羔是冻在盘中带卤结块的原料，冻羊羔的盘子，一般是九寸宽、十二寸半长，切法是将冻好的羊羔先用刀平均直切成四长条，每条约二寸多宽，切片时与切片脯的刀法相仿，左手三指按住原料，用锯切的刀法切进，每片的厚度约二分，每块一片，左手把羊羔向后略退一退，使羊羔排成梯形。

②装盘：装单盘的方法有两种，一种是先用切好的羊羔片，从当中切开，放在盘的两边，都排成梯形，中间留空隙一寸左右垫上碎片，再取羊羔十八片，切去毛边，排成梯形，作为刀面子盖在上面，这是一种旧的装盘方法。另一种装盘方法比较简单，先在盘中横垫两条，再在两条的两头各直搭两条，然后在上面两直条搭



▲ 八卦什锦



▲ 古书什锦



▲ 天坛印象



▲ 双鱼戏水



▲ 梅花什锦



▲ 花篮

头处各覆盖两条，共八条，形如桥墩，再在上面覆上刀面即成。单盘料分量，一般大盘用料十两，中盘七两五钱，小盘三两五钱。

双拼盘的刀面子应比单盘狭窄三分之一，用九片排成扇形作为盖边，刀面子约20片盖成桥形，用料约八两。三拼盘和什锦拼盘的装法与白鸡相仿，放的位置可在火腿的左边，火腿对面可放烤鸭，羊羔对面可放白鸡，再配合一些其他熟料装成。

水晶皮冻和五彩皮冻的切法装盘与羊羔相同。

(五) 水晶肴肉的切配装盘：

①切法：肴肉是猪前蹄带卤冻结的原料，有红肉、白膘、淡黄皮、水晶冻四种色彩。瘦肉中有两条圆如爆竹肉，切时要横着丝缕，切成像眼球形的花纹，俗称眼镜子肉，切法有两种，一种是切块，切去边皮，将精肉上厚薄不平处，用刀片平后，先切两寸宽的大块，再切四分厚的长方小块。另一种是切片。切法与切羊羔相同。

②装盘：块的装法，单盘可装十二块，底下排两行，每行四块，上面平放四块，盘边放一小撮细姜丝，拼盘的装法与脾脯相同（单盘也有和脾脯一样的），片的装法与羊羔相同。

(六) 白肚的切配装盘：

①切法：先将煮熟的肚子一剖两开压平，切时好服帖。将半片肚，白肉朝上，切去两边的肚边，中间约留二寸左右宽作为刀面之用。切刀面子时不可直刀，用直刀则片片之间搭不牢，摆不平，那样装盘不好看，必须斜刀锯切。切成三分多的腰形片，装盘时才能排得整齐好看。肚边子把边上不整齐的地方修去后，也可切片三分宽的片作为盖边之用。

②装盘：单盘装法先将零碎肚子切成小条放在盘中垫底，然后覆上盖边，装上刀面，成为桥形。拼盘装法与其他熟料同。

(七) 肫肝的切配装盘：

①乱刀：肫肝的切配装盘法，一般有乱刀和装刀面两种。鸡肫肝常以乱刀为主。鸭、鹅肫肝以装刀面为主。乱刀的切法：先将肫与肝分开，都切成腰圆形的片，肝因质地酥软，所以切的片要比肫厚一倍，都要切的厚薄

均匀。装盘时，肝应放在底层叠成堆，上面盖上肫片。如是卤肫肝要拌好再装盘，如是盐水肫肝装好后再浇汁。肫和肝的比例一般是肫四成，肝六成。

②装刀面：作为刀面用的肫应采用大的鸭肫和鹅肫，而且必须是两叶相连的。先将其表面修削平整，再用锯切法切成一片一片眼镜式的片，叠成梯形，作为刀面之用，再切一些盖边和一些肝垫底。装盘的方法与其他片相同。单盘一般放两行刀面子，拼盘和什锦拼盘则根据具体情况灵活运用。

（八）醉蟹的切配装盘

醉蟹是带壳的食物，切配装盘时要注意使壳内黄油不要流出，但肚内废物要除尽，以免食物中毒。单盘可用蟹三只，先将一只蟹腹朝天放在砧板上，用刀根在钳根上斩下大钳，再斩去两边小腿，将蟹竖起，用刀头切去蟹脐，三只切好后，壳朝上放平，左手用抹布揪住蟹壳前身，刀放平从后面盖缝处劈进一半，刀边蟹一齐竖立，一手执刀头，一手握刀柄用刀一掀，把蟹切成两片，一片是蟹壳，一片是带脚的蟹身，然后去掉蟹身上的裴装衣肺（又叫寒衣子），再挖去蟹嘴中的蟹胃（俗称沙袋），装盘时先将大钳用刀拍斩成两段平放在盘中心，再将蟹身十字形切成四块，每块有两只脚，三只蟹身（十二块）在盘中分排两行，肉朝外，腿朝里搭在大钳上，最后将蟹壳横切二刀成为三条长块，三只蟹壳共九块排成刀面，用刀铲起，蟹盖里蟹油金黄，非常美观。

双拼的切法与单盘完全相同，蟹只用两只即可，装盘时只装半盘，另半盘配其他熟料。

（九）松花蛋（皮蛋）的切配装盘：

切皮蛋的刀工：先将洗净剥壳的皮蛋揩干水分，放在砧板上，一手按住半只，一手用片刀轻轻地从中间锯切两片，用刀尖挖去蛋中糖黄心（即蛋黄），放在一旁，要注意每切一刀，必须要用布在刀口上揩一次，揩去刀口上的糖心，以免第二次切时粘刀，半个蛋平均切成四瓣。把切好的皮蛋在盘子边围一圈，再在中间围一圈，把糖黄心放在中心，上面洒些姜沫，就成菊花形状。还有用抖刀法切成波纹圆形，装法同前。

（十）拌鸡丝的切配装盘：

拌鸡丝一般用于夏季，可用各种配料，如粉皮（北



▲ 熊猫戏竹



▲ 蝶



▲ 花篮



▲ 八卦什锦



▲ 黄山迎客松

方叫鸡丝拉皮)、黄瓜、洋菜(琼脂)、菠菜等。

操作: 先将鸡脯肉约二两切成细丝, 再将配料如黄瓜(约二两)洗净切成细丝, 还要切十几根火腿丝。装盘时先把配料放在盘中间, 堆成圆形平顶, 把鸡丝火腿丝洒上, 加上调味品即成。有的将鸡丝洒在周围, 中间放些黄瓜丝; 有的将鸡丝排成几条长条, 或排成几个圆圈, 再配上各种花式。

调味品的配法: 如鸡丝二两, 约需芝麻酱二两, 芥末少许, 酱油五钱, 醋五钱, 麻油五钱, 白糖三钱, 辣油三钱, 一点点盐调和即成。

(十一) 什锦拼盘的装盘

什锦拼盘的装盘, 最主要的是色彩调和、美观。采用的熟料, 可以灵活运用, 各地的装盘法不一致, 现举一例, 用一个大圆盘或大长盘。

原料: 火腿、油鸡、烧鸭、盐水肫(即卤肫)、盐水猪舌(或卤猪舌)、盐水虾(油爆虾)、卤冬菇、白肚、叉烧肉、肉松(或蛋松)等。

操作: 先将火腿, 可用片脯, 装盘时边空一寸, 向盘中心装料有三寸, 外围宽二寸半, 中心宽一寸半成扇子形。火腿对面装烧鸭, 右面装白鸡, 左面装白肚, 这是四种主料, 先装成十字形, 装的宽度和深度都相同。主料装好后, 再装四角, 火腿和白鸡间装上冬菇, 白鸡

和烧鸭间装盐水虾。烧鸭和白肚间装盐水猪舌, 白肚和火腿之间装上叉烧肉, 盘子正中心装肉松, 可把肉松装高一些, 在肉松和其他许多熟料交接处的周围, 围上盐水肫(或松花), 这样就使红、黄、白、黑等色彩配合得非常和谐悦目, 鲜艳动人。

第3节 冷菜的烹调方法

冷盘菜的烹调方法, 一般可分为卤、酱、白煮、油炸卤浸、油熏、冻、卷、拌、风、腌、糟、醉、腊、炆、盐水煮、烧、烤等。

一、卤

卤: 是将原料放在配好的卤汁中去煮, 主要是增加食物的香味和色泽。卤的原料大都是用猪的内脏, 鸡、鸭、鹅及其内脏以及其他原料。卤的关键在于调配卤水, 放入卤水中的各种香料和调味品的比例必须适当, 并且还要保存老卤, 卤水保存的时间愈久, 香味愈浓, 鲜味愈透。这是因为卤汁中含的可溶性蛋白质和呈味成分如酰胺、有机酸等, 越来越多, 再者香料也是常换的, 一袋香料有的用一次, 有的用两次。在每次卤新原料时, 还要加水和调味品, 所以卤汁是保存愈久愈好, 也就是俗称老卤。保存老卤时要注意, 不要用手捞原料,