

国内贸易部教材处推荐教材

现代冷拼

梅方现代烹饪系列教学丛书



中国建材工业出版社

前言

本书内容力求创新,实用。所谓创新是编制了20余幅人物拼盘;所谓实用是较多地编进了什锦拼盘。因为什锦拼盘在厨师考核培训中大量地要用到。而在高级厨师考核中又需用到花拼,为此,本书也用了不少篇幅。

本书在制作过程中,参阅了黄淑惠女士的《拼盘与盘饰》,因而使得本书生色不少,在此特别致谢。

本书参照中国劳动出版社出版的《中式烹调师》一书,制作了彩色图例(见本书75—87页),这方便了我国烹调专业的培训。因此本书对于各地烹饪培训班,各地职业高中甚至烹饪技工学校 and 烹饪中专,都是一本理想的教材参考资料。本书对于自学晋级考核和烹饪爱好者,在职厨师,都是有用的。

北京天厨烹调学校的《梅方现代烹饪黑白系列丛书》计13本,是一个完整的,基本的烹饪系列丛书,它包含了很多烹饪基本知识和技能,如果读者需要有扎实的烹饪基本素质,建议读者备一套,定会有助于读者。

编制画册,比较费时费力,感谢朱玲玲女士不辞辛劳的拍摄,及祖绍先先生的精心设计绘制,才使这一系列画册,能又快又好的献给广大读者。

梅方 1995年10月1日于

天厨学校

目 录

花鸟鱼虫

孔雀	1
蝶恋花	2
白鹤	3
喜在眼前	4
凤凰	5
锦鸡	5
雄鸡	6
松鹤	6
锦鸡	7
飞鸟	7
梅花寿带	8
群虾畅游	8
彩蝶	9
金鱼戏水	9
喜鹊登梅	10
水底世界	10
寿带鸟	11
凤凰	11
团凤牡丹	12
双燕	12
荷塘野鸭	13
雄鹰	13
彩蝶	14
金鸡报晓	14
花瓶	15
龙虾	15
鸟	16
雄鸡	16
彩蝶	17
鹦鹉	17
龙凤呈祥	18
大吉拼盘	20
金鱼戏水	20
锦鸡梅花	21
花园一角	21

骑鹰捕兔	21
展翅	22
鸳鸯	23
双蝶共舞	23
凤凰展翅	24
凤凰	24
凤凰	25
鹤	26
蝶恋花	27
什锦冷拼	
花叶拼	28
轮环拼盘	29
放射拼盘	29
双层什锦	30
环拼	30
五角花拼	31
五扇拼盘	31
锦绣玫瑰拼	32
梅花	33
什锦拼盘	34
什锦五角	35
鹤塔	34
五星花拼	36
什锦拼	36
过桥	37
什锦拼	37
蛋片拼盘	38
雪花拼	38
塔群	39
五星花拼	39
垛拼	40
塔拼	41
星形花拼	41
人物看盘	
出水芙蓉	42
柳下琴声	43

嫦娥奔月	43
新婚志禧	44
送饭路上	44
结婚纪念	45
圣诞节的女孩	45
麻姑献寿	46
别墅女郎	46
年年有余	47
大阿福	47
天女散花	48
宫女	48
财神	49
日本女孩	49
日本女子	50
万事如意	50
米老鼠唐老鸭	51
七仙女	51
三人舞	52
过年	52
生肖冷拼	
鼠牛虎兔龙蛇	53 ~ 58
马羊猴鸡狗猪	
单蝶·围蝶四围碟	59
油吃鲜蘑	60
红莲翠蛙	60
葡萄	60
五香豆	60
糖醋海蜇	61
燕子迎春	61
对拼	62
双拼	62
双拼	63
双拼	63
群鹤争鸣	64
花拼	64
六围碟	65

其他

花园小景	66
六朵拼	67
端午赛龙舟	68
云雾初散	69
松鹤	69
花山日出	69
迎宾花篮	70
喜庆花篮	70
节日花篮	71
猫戏花	71
鹤鸣深谷	72
梅花拼	72
南海日出	72
奔马	72
酒醉冬筍	73
一帆风顺	73
松林	74
扇	74
年年有余	74
职业技能教学考核图例	
单拼	75
双拼	76
三拼	76
花蝶拼盘	77
锦鸡报晓	78
海底世界	79
同心方胜	80
牧牛	81
花拼·六围碟	82
双尾戏波	84
金秋喜庆	85
春光如画	86
迎宾花篮	87
冷拼技法	88 ~ 89

花鸟鱼虫



孔雀 身子用西兰花剁碎码制，冠羽用黄瓜皮，尾羽用梳子黄瓜，尾花羽用白萝卜，胡萝卜，樱桃。山石用盐水肝，蛋皮肉卷，酱牛肉，白蛋糕。



蝶恋花

蝴蝶身用盐水虾，脚须用水发香菇，翅用番茄，黄瓜，黄白蛋糕，盐水肝，卤猪耳，火腿等。山石用芦笋，酱肉，黄蛋糕，卤猪耳，黄瓜，番茄，皮蛋，西芹，茭，水发香菇，火腿丝等。





白鹤 白鹤身用蛋白糕,尾用水发香菇,松树用香肠,梳子黄瓜;山石用西兰花,紫菜卷,梳子鲜蘑,黄蛋糕,香肠等。



凤凰

身子用白蛋糕末,盐水肝;翅膀用黄瓜,蛋黄糕,火腿;尾羽用梳子胡萝卜,梳子黄瓜,梳子冬笋。



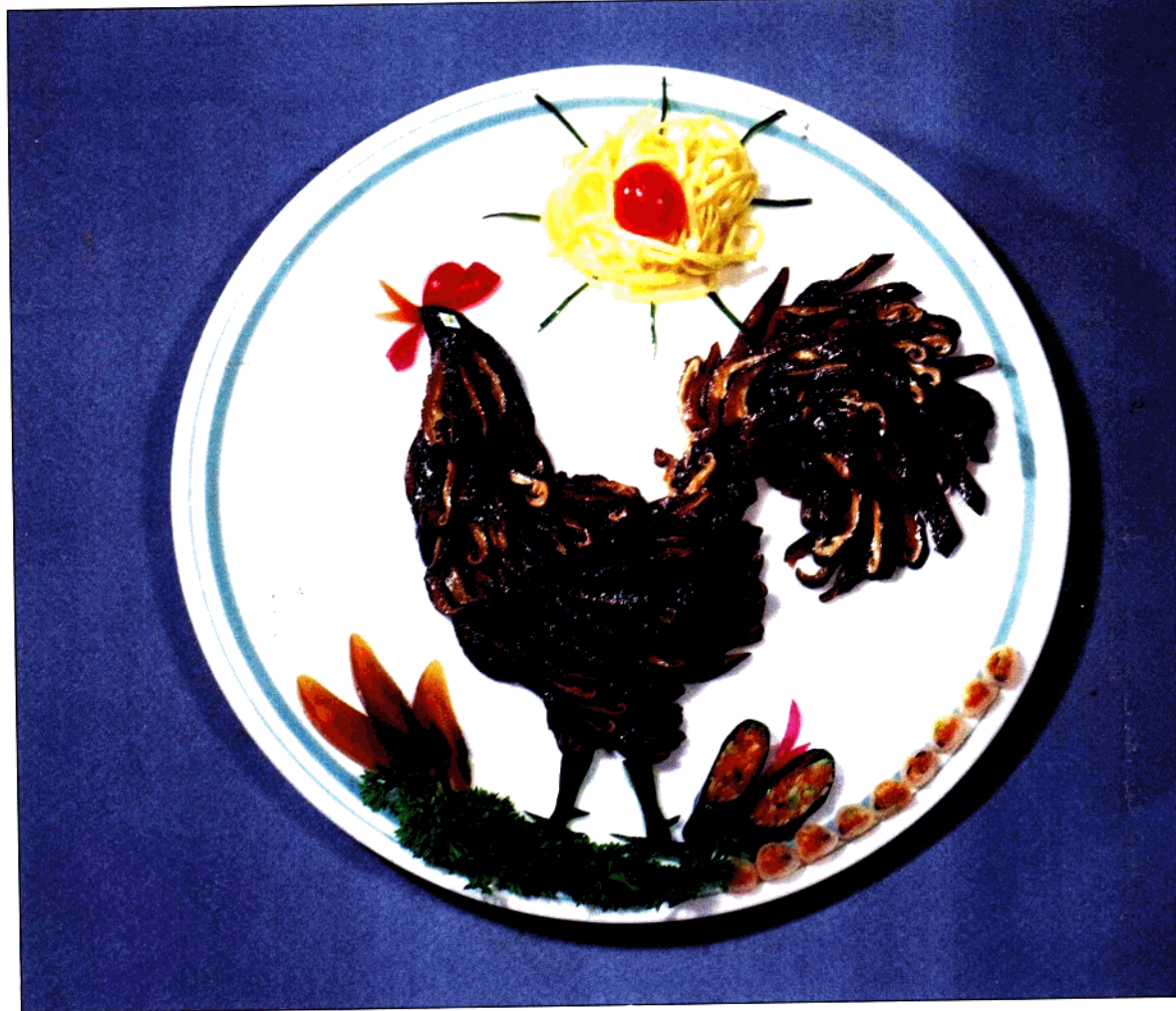
喜在眼前

头颈用发菜,身子用火腿丝,翅羽用黄瓜,盐水肝,火腿,蛋黄瓜,尾羽用番茄或皮蛋。



锦鸡

头部用发菜,番茄,腹部用蛋白糕,翅羽用黄瓜,黄蛋糕,火腿;尾羽用黄瓜皮;山石用水发香菇,盐水肝,火腿,黄瓜,盐水虾,鸡片等。



雄鸡

鸡——水发香菇

太阳——蛋皮丝 黄瓜丝

大地——皮蛋、黄瓜皮卷、萝卜卷、红樱桃丝、西芹茎。

松鹤

头颈用蛋白糕碎末，嘴用皮蛋，冠顶用红樱桃，翅用白蛋糕，尾用皮蛋，腿用黄瓜皮，树干用卤香菇。





锦鸡

头部用肉松，翅用黄蛋糕，尾用黄瓜皮，下腹用发菜，树上用鹌鹑蛋、松花鹌鹑蛋、黄瓜皮细丝做细藤，地面用水发香菇，西芹茎。

飞鸟

右翅用盐水肝、黄蛋糕，左翅用番茄、卤猪肚、白蛋糕、酱牛肉；腹部用什锦肉丝、颈部用蛋白糕。



梅花寿带

头部用发菜，嘴用黄瓜皮，冠用胡萝卜，身用白蛋糕，翅用午餐肉糕，尾毛用黄蛋糕，尾端用白蛋糕、黄瓜皮。树枝用黄瓜皮、红樱桃。土地用酱牛肉、午餐肉糕。



群虾畅游

先用糖沾核桃、梳子、黄瓜、盐水虾、梳子鲜蘑、白蛋糕、火腿片、海带等码成礁石，用皮蛋切小片码成虾身，用海带做成虾箱，发菜做虾须，最后用白色琼脂液灌注在低凹部分，形成水部。



彩蝶

蝶身用盐水大虾(生虾去脚、须,用牙签贯穿虾身,烫熟后抽出牙签),翅根用盐水虾仁,其余翅膀用蛋皮肉卷(制作方法见本书89页),眼睛用绿樱桃,须用黄瓜皮丝。



金鱼戏莲

鱼身用炸鸡腿,尾用皮蛋、梳子胡萝卜片、梳子黄瓜片、午餐肉糕片。莲花用番茄片、荷叶用黄瓜皮、糖沾核桃。

喜鹊登梅

头颈用发菜，腹翅用午餐肉糕、蛋白糕、蛋黄糕，尾部用黄瓜皮、莴笋，树枝用盐水肝，梅花用樱桃，大地用番茄、蛋黄糕、盐水肝、蛋皮肉卷。



水底世界

鱼用番茄、黄瓜皮。

水下石块用花片火腿、花片卤牛肉、花片酱肉、花片莴笋、花片冬笋、花片番茄皮，水草用黄瓜皮。





寿带鸟

鸟用水发香菇、火腿肉糕，鸟尾用白蛋糕，染蓝色。树枝用海带。地上的花朵用番茄片卷花，火腿肉卷花，白蛋糕卷花，黄蛋糕(带蛋白)卷花，花下用糖醋海蜇垫底。



凤凰

头——黄蛋糕
羽——白蛋糕、胡萝卜、火腿片
尾——白蛋糕、黄蛋糕、蛋皮紫菜肉卷
尾端——凤尾蛋，面上饰红樱桃
花——番茄皮卷花、白蛋糕包花(包花制法见《瓜蔬雕刻艺术》一书)



团凤牡丹

头—— 莴笋

颈—— 白蛋糕

翅—— 黄蛋糕、盐水肝、
火腿片、酱牛肉。

尾—— 蛋皮肉卷、酱牛
肉、火腿片。

花—— 心里美萝卜

双燕

头背用发菜，腹用白
蛋糕，尾用海带，爪用胡
萝卜，翅用火腿片。





荷塘野鸭

头颈用茼蒿，颈带用黄瓜皮，身子用酱鸭脯，尾用酱牛肉，青蛙用黄瓜，土地用水发冬菇，西兰花、盐水虾、黄蛋糕。



雄鹰

头用发菜，身用酱口条，翅用盐水肝、盐水冬笋、酱牛肉。



彩蝶

虾身用带皮盐水虾，翅用番茄、蛋白糕、蛋黄糕、黄瓜。

石头用盐水鸭胗，草用黄瓜皮。



金鸡报晓

头用番茄、蛋黄糕腹用莴笋；大腿用肉糕尾用番茄、蛋黄糕、蛋白糕，大地用皮蛋、盐水肝西兰花、黄瓜皮。