

pengren



冷拼与食品雕刻

全国中等职业技术学校烹饪专业教材



pengren pengren pengren

 中国劳动社会保障出版社

pengren



冷拼与食品雕刻

全国中等职业技术学校烹饪专业教材



pengren

pengren

engren



中国劳动社会保障出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

冷拼与食品雕刻 / 朱诚心主编. —北京: 中国劳动社会保障出版社, 2007
全国中等职业技术学校烹饪专业教材
ISBN 978-7-5045-6042-1

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

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 051408 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码: 100029)

出 版 人: 张梦欣

*

中青印刷厂印刷装订 新华书店经销

787 毫米 × 1092 毫米 16 开本 9.5 印张 187 千字

2007 年 5 月第 1 版 2007 年 5 月第 1 次印刷

定价: 14.00 元

读者服务部电话: 010 - 64929211

发行部电话: 010 - 64927085

出版社网址: <http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话: 010 - 64911344

前言

Preface

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求,劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家,对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要有以下几个方面。

第一,坚持以能力为本位,重视实践能力的培养,突出职业技术教育特色。根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要,合理确定学生应具备的能力结构与知识结构,对教材内容的深度、难度做了较大程度的调整。同时,进一步加强实践性教学内容,以满足企业对技能型人才的需求。

第二,根据餐饮行业发展,合理更新教材内容,尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容,力求使教材具有鲜明的时代特征。同时,在教材编写过程中,严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三,努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重,职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神,力求使教材内容涵盖有关国家职业标准(中级)的知识和技能要求。

第四,在教材编写模式方面,尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来,力求给学生营造一个更加直观的认知环境。同时,针对相关知识点,设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等,意在拓展学生思维和知识面,引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用,也可作为职工培训教材。

本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动和社会保障厅(局)及有关学校的大力支持,在此我们表示诚挚的谢意。

《冷拼与食品雕刻》的内容主要有冷拼的意义与作用、冷拼知识与方法、冷菜制作方法、冷拼造型实例、食品雕刻的意义与作用、食品雕刻的原料与工具及其使用、食品雕刻的原则和方法、食品雕刻工艺实例。

本书由朱诚心、刘召全、许鑫、黄懿、孙雪松、刘飞、赵峰、刘福民、林子祥、范象坤、程龄惠、任明贵、朱鹏飞编写,朱诚心主编,刘召全、许鑫副主编,张钧审稿。

劳动和社会保障部教材办公室

2007年2月

第1章 冷拼的意义与作用 / 1

- 2 § 1—1 冷拼的起源与发展
- 3 § 1—2 冷拼的特点与作用
- 5 思考与练习

第2章 冷拼知识与方法 / 6

- 7 § 2—1 冷拼的种类
- 8 § 2—2 冷拼的原则
- 9 § 2—3 冷拼的基本要求
- 11 § 2—4 冷拼的步骤
- 13 § 2—5 冷拼的拼摆方法
- 15 思考与练习

第3章 冷菜制作方法 / 16

- 17 § 3—1 冷菜制作的常用方法
- 25 § 3—2 特殊冷菜制作方法
- 27 思考与练习

第4章 冷拼造型实例 / 28

- 29 § 4—1 一般拼盘造型实例
- 32 § 4—2 几何图案造型实例
- 34 § 4—3 植物造型实例
- 40 § 4—4 鱼虫类造型实例
- 45 § 4—5 禽鸟造型实例
- 59 § 4—6 动物造型实例
- 63 § 4—7 器物造型实例
- 66 § 4—8 景观造型实例
- 69 § 4—9 多碟组合造型实例
- 73 思考与练习

目录

Contents

第5章 食品雕刻的意义与作用 / 74

- 75 § 5—1 食品雕刻的起源与发展
- 76 § 5—2 食品雕刻的特点与作用
- 78 § 5—3 食品雕刻的运用
- 79 思考与练习

第6章 食品雕刻的原料与工具 及其使用 / 80

- 81 § 6—1 食品雕刻的原料
- 84 § 6—2 食品雕刻工具的种类及使用
- 88 思考与练习

第7章 食品雕刻的原则和方法 / 89

- 90 § 7—1 食品雕刻的种类
- 91 § 7—2 食品雕刻的原则
- 93 § 7—3 食品雕刻的程序
- 94 § 7—4 食品雕刻的方法
- 95 § 7—5 食品雕刻的保管
- 95 思考与练习

第8章 食品雕刻工艺实例 / 96

- 97 § 8—1 花卉类
- 108 § 8—2 禽鸟类
- 114 § 8—3 鱼虫类
- 116 § 8—4 畜兽类
- 120 § 8—5 人物类
- 124 § 8—6 景观与器物类
- 128 § 8—7 瓜盅与瓜灯类
- 133 § 8—8 奶油雕、糖雕、面塑、泡沫雕
- 143 思考与练习

第1章

冷拼的意义与作用

学习目标

1. 了解冷拼的形成与发展。
2. 理解冷拼的作用。
3. 掌握冷拼的概念及特点。





§ 1—1 冷拼的起源与发展

一、冷拼的意义

冷拼又称“冷菜拼摆”或“凉菜拼摆”，是根据食用要求，将经过加工的冷菜原料，运用不同的刀法和拼摆手法，制成具有一定图案的拼盘。冷拼制作既是一门技术，也是一种艺术，它是冷菜的深加工。注重创新和造型艺术，给人以色、形、美的感受，且味美可口，可以通过形象的形式反映社会生活和自然景致，表现作者的意图，常以优美的造型取悦于人。

冷拼是食用与欣赏组合的艺术，在烹饪艺术中具有特别重要的地位和突出的意义，是中国菜肴中别具特色的一大类别，是酒席便餐中不可缺少的菜品。首先与食用者接触的第一道菜，素有菜肴“脸面”之称，也被人们称为“迎宾第一菜”，它先入为主。菜肴质量直接关系整个宴席程序进展的效果，起着“先声夺人”的作用。所以，冷拼的好坏直接影响客人的情绪。因为冷拼一上桌，会给客人以造型、色彩、气味等感性印象，引起认识与判断，使食者对菜肴作出评判，以致产生不同程度的食欲。如果刀工精细，拼摆又富于艺术性，整个冷拼色、香、味、形俱佳，就能引起食者旺盛的食欲，对整个宴席留下良好的印象。冷拼一旦展示在餐桌上，就要发挥“特色品牌”的作用，展示精湛的厨艺，活跃整个宴席气氛，使人心旷神怡，兴趣盎然，食欲大增。既满足人们的审美情趣和高标准的心理要求，也使宴席锦上添花，魅力倍增，大大提高宴席的身价和品位。

冷拼是中国烹饪的重要组成部分。具有简洁清新、色艳尔雅、风味多样的特点，在国内外享有很高的声誉。我们应在继承传统，保持特色的基础上，不断开拓创新，创作富有时代气息的造型美观的冷拼，让冷拼艺术之花越开越盛。

二、冷拼的起源发展

艺术来源于生活，植根于生活。冷拼也源于人们的社会生活。它的形成是在一定的社会背景下产生的，是劳动人民的创造。翻开历史的画卷，人类在上古时期是茹毛饮血的生食方式。自从人类学会使用火以后，才开始了熟食。这样，火的利用孕育了原始的烹饪，使人类进入了“文明”时期。人类社会活动的内容就更加丰富多彩了。从史料上看，先民信奉天神旨意，祖学魂灵。常进行各种祭祀活动，《礼记·表记》中载：“殷人尊神率民事神，先鬼而后礼。”在祭祀神祖时，有一种祭祀食物叫“饎”。据先秦《礼记》记载这种“饎”是指堆叠在器皿中的菜蔬果品。一般只供陈列而不食用，作为一种“看菜”，它便是冷拼的前身。后来，由“饎”演化成“饎饎”，也称“饎饎”。诗人韩愈写道：“或如临食案，肴核纷饎饎，



呼奴具盘飧，钉饭鱼菜膾。”陆游也说：“珍盘钉百味具，不但项脔与腹腴。”杨慎在《升庵全集》中引用《食经》的话解释“钉饭”道“五色小饼，作花卉禽珍宝形，按抑盛之，盒中累积”，从这段话中可以看出“钉饭”与花色拼盘是十分相似的。

时光到了隋唐时代，冷拼的拼摆技艺有了很大的发展和提高。隋炀帝杨广南巡江都时所吃到的“金盂玉脍”，其肉白如雪，紫光碧叶是当时较高级的冷拼艺术菜。在这个时期花色冷拼渐成席上佳肴。《卢氏杂说》上记载：“唐御厨进食用九钉食，以牙盘九枚装食味于其间，置上前，亦谓之香食。”这是唐代使用冷盘的重要资料。韦巨源的《烧尾宴食单》中有道名菜叫“五生盘”，是将牛、猪、羊、熊、鹿五种肉制熟拼装。另一道名菜叫“八仙盘”，后面注明“剔鹅作人副”，即用鹅肉拼出图形。唐宋还有吴越名菜“玲珑牡丹鲙”。据《清异录》记载：“吴越之地有一种玲珑牡丹鲙，以鱼叶斗成牡丹状，既熟出盎中，微红如初开牡丹。”宋诗人陆游的“清酒如露鲙如花”的诗句就是对“玲珑牡丹鲙”所作的赞誉佳句。《清异录》还记载了古代大型风景冷盘“辋川小样”的制作过程。辋川是条溪流，在陕西蓝田南部，源出秦岭北麓，景色很美，五代的尼姑梵正把辋川图中的山水、花木、庭园、馆舍再现于花色拼盘中。把王维晚年隐居的“辋川别墅”风光搬上餐盘。她将绘画艺术和烹饪技艺巧妙地结合起来。《紫桃轩杂缀》中说：“唐有静尼出奇思，以盘钉簇成山水，每器占‘辋川图’中一景，人多爱玩，不忍食。”完成如此高级别的花色拼盘可以说是巧夺天工。由此可见，那时的冷拼技艺达到了很高的水平。

宋代以后，冷拼的制作更为精湛。《李师师外传》中说，李家呈献给宋徽宗的菜“皆龙凤形，饌或绘，悉如宫中式”。

明清时代，冷拼技艺日臻完善，制作冷拼的原料及工艺方法不断创新。《坚瓠集》中提到“吴越里戚孙承佑者，豪奢炫俗，用龙脑煎酥，制小样骊山、水、竹、尾宇、桥梁、人物，纤悉具备”。

今天，随着人们生活水平的提高，餐饮业发生了巨大的变化，冷拼更显其重要性。广大厨师在继承传统技艺的基础上，大胆设想，锐意进取，创造了多种题材的冷拼作品。一些形象逼真、栩栩如生的花色冷盘应运而生，为冷拼艺术赋予了新的内容，使冷拼艺术得到了更大的发展。将冷拼艺术不断改进，不断完善，从而将冷拼艺术提高到了更新的层次，使古老的冷拼技艺之花开得更鲜艳、灿烂。

§ 1—2 冷拼的特点与作用

一、冷拼的特点

冷拼在烹饪中占有重要的地位，它具有独特的风格，被称为“立体的画，无

言的诗”。冷拼的制作与热菜制作迥然不同，有着自己独特的技艺。其特点如下：

1. 口味

凉菜的口味特点是无汤、无腻、干香、脆嫩。它的口味必须入口才能感觉到，一般是味透肌里，越嚼越香食后唇齿留香。

2. 加熟烹制

冷拼菜肴有热制冷吃和冷制冷吃两种。大多是先烹调后切配，可以大批量制作，多次使用。

3. 刀工处理

冷拼的菜肴原料多数是熟料，经过刀工处理后随即装入盘。故刀工在冷拼中的应用要求更细致，刀工的好坏直接影响拼摆的质量。娴熟的刀工是创造高质量冷拼的技术保障。

4. 装盘造型

冷拼原料经过刀工处理后靠拼摆成形。要求装得丰富饱满，不能过分追求形式和美观，那样会显得华而不实。

5. 食用

冷拼一般要凉后食用。食用不受时间限制，便于携带。可以作为柜台、橱窗的陈列品，展示菜肴的精巧艺术。冷拼食用时，对卫生的要求极为严格，安全卫生是冷拼的基本要求。

二、冷拼的作用

中国菜肴以色、香、味、形俱佳而著称世界。其中冷拼艺术以精巧的造型，娴熟的刀工丰富的口味赢得食者的欢迎和赞赏。在各种宴会、酒席中起到重要的作用，同时促进中国烹饪向新的高度发展。

1. 美化菜品 增进食欲、陶冶情操

一些普通的冷拼原料，经过厨师精心地构思和细致地拼制，可以拼摆成色彩绚丽、形态美观、滋味鲜美的冷拼作品。它能使食者怡心悅目及美味的欣赏，把美带给人们，使食者食欲大开。可以激励人们热爱生活，奋发向上。并且可以结合宴会的形式，表现出一定的主题思想，加深和增进宾主之间的友谊。如五彩缤纷的“迎宾花篮”，表示对宾客的热烈欢迎的感情。美丽多姿的“孔雀开屏”象征着友谊和幸福。生龙活虎的“龙虎图”寓意着威风搏拼的斗志。

2. 冷拼能反映宴席的档次及制作工艺

冷拼是宴席的重要组成部分。不仅以开路先锋的角色与食者首先见面，而且占有相当大的比例，一般约为宴席菜肴成本的20%左右。冷拼原料的种类和滋味能显示宴席规格的高低。一般高档宴席用料上乘，价格昂贵。普通宴席用料一般。冷拼的口味和口感是衡量冷拼质量的一个指标。口味应干香无汤、脆嫩鲜醇、爽口不腻，利于食用。口感必须以嫩为主，应清脆爽口，不宜烂腻。

3. 冷拼能反映厨师的艺术修养和技能技巧

在宴席中,冷拼以精湛的刀工、优美的造型、明快的色彩、丰富的口感,给食者留下深刻的印象。这些都靠厨师从构思命题,立意到拼摆造型等进行一系列的艺术创造。没有一定的艺术修养和高超的操作技能很难制作出客人满意的冷拼作品。

4. 冷拼能活跃气氛,增加艺术感染力

冷拼可以紧扣宴会主题。结合宴会的内容,制作出各种款式新颖、立意鲜明、形态活跃,有创意的艺术作品,以达到活跃宴会气氛,丰富食者的谈话内容,增加雅兴,增进宾主的友谊,烘托宴会气氛的艺术效果。

思考与练习

一、职业能力应知题

1. 简述冷拼的概念。
2. 简述冷拼的形成与发展。
3. 简述冷拼的特点。
4. 简述冷拼的作用。

二、职业能力应用题

1. 举例说明刀工在冷拼制作中的重要性。
2. 谈一下如何提高冷拼制作的技能。



第2章 冷拼知识与方法

学习目标

1. 熟悉冷拼的种类。
2. 熟悉冷拼的原则。
3. 掌握冷拼的基本要求。
4. 掌握冷拼的步骤。
5. 掌握拼摆的方法。

冷拼拼摆是将熟制后的冷菜或直接可食用的生食菜,按一定的食用要求采用各种方法处理后,整齐美观地装入盛器内。这种通过刀配装拼制作出的冷菜又称冷盘。冷菜拼摆质量取决于刀工技术的好坏和拼摆技巧的熟练程度。

冷拼的原料一般以干荤、脆嫩、鲜醇、香味充沛、不腻为好。冷菜拼摆既是一门技术,又是一种艺术,它是食用与欣赏的结合艺术,为宴会所瞩目,故称为“园艺杰作”。在人们日常饮食生活中应用非常广泛,不仅在宾馆、酒楼宴席中是不可缺少的菜品,而且在家庭餐桌上随处可见到各种各样的冷拼。一般作为开胃菜,首先进入餐桌与用餐者见面,它的形成组合和色彩搭配好坏影响客人对整桌菜肴的评价。

§ 2—1 冷拼的种类

冷拼的种类在某种意义上来说是指冷拼造型的类别。按拼摆技术要求与工艺难易程度可分为花色冷拼和非花色冷拼两大类。非花色冷拼按原料品种数目分为一般冷拼和什锦冷拼。现根据冷拼的冷菜品种多少和拼摆形式将其分为以下三大类。

1. 一般冷拼

冷菜原料在五种或五种以下经过一定的加工运用简单的形式拼装入盘称为一般冷拼。一般冷拼是最基本的冷拼凉菜,从内容到形式比较容易掌握,但必须具备良好的基本功。一般冷拼从冷菜品种的运用上,又分单拼、双拼、三拼、四拼、五拼等类型。

(1) 单拼 又称单盘,独碟,是以一种可食的冷菜为主拼摆出的冷盘,其要求是整齐美观、堆摆得体,量少而精。常见的装盘形状有自然形、馒头形、长方形、菱形、桥梁形、螺钱币形、花朵形等。

(2) 双拼 又称对拼、两拼,是把不同的冷拼原料拼装在一个盘内,原料一般是两种色泽,要做到色彩分明、装盘整齐、线条清晰,给人一种整体美。常见装盘形状有馒头形、花朵形等。

(3) 三拼 是把三种不同的冷拼原料装在一个盘。其技术难度比双拼复杂一些,装盘形状一般是馒头形、菱形、桥梁形、花朵形等。

(4) 四拼、五拼 属于同一类型。不同的是原料的品种多了几种,色泽更鲜艳一些,在拼装时要注意色泽的搭配合理,故拼摆的方法复杂一些,技术难度更大一些。

2. 什锦拼盘

什锦拼盘是将多种不同的冷拼原料通过荤素合理搭配,根据盛器的造型特点经过适当的加工整齐地拼装在一个盘内。这种冷盘讲究外形整齐、刀工精细、色彩协调、口味多变、图案悦目、注意拼装技巧。常用的装盘形状有几何图形、花朵形。

3. 花色拼盘



花色拼盘又称象形拼盘、艺术拼盘等。这种拼盘是根据一定的主题精心构思后,采用多种不同的冷拼原料,合理搭配运用不同的刀法和拼摆技法,在盛器内拼装成有一定象形图案的冷盘。其装盘形式有平面式、卧式、立体式等。花色冷拼以它优美的造型取悦于人,不仅给人以色、形、美的享受,而且味美可口,深受客人的欢迎。随着烹饪技术的普遍提高,这种冷盘在宴席上得到了广泛应用。它的特点是艺术性强,难度大。要求图案色彩艳丽,形态逼真。图案的设计和拼摆技巧生动典雅。花色拼盘一般不单上,常与单碟或拼盘同上,因为放在宴席席面中间,也称中盘、主盘。

§ 2—2 冷拼的原则

一、食用和审美相结合

食用和审美相结合是冷拼的首要原则。冷拼必须以食用价值为主,观赏价值为辅。在冷拼制作过程中,两者要有机地结合,观之令人心旷神怡,食之津津有味。相互依存,相互制约,要注重可食性。食用是它的主要方面,切忌单纯追求观赏性。同时要避免单纯考虑食用价值,忽视冷拼的艺术美。

二、形状美观

冷拼的形状应使人赏心悦目为原则。要根据宾客的国籍、所在地区、年龄、宗教信仰、饮食习惯及宾客的喜好和禁忌等情况,有针对性运用冷拼图案,切忌使用国家禁令的有关图案拼制在冷盘上。

三、刀工精细

冷拼是否美观,取决于刀工精细与否。刀工精细的原则是根据冷菜的不同性质,不同的造型,正确运用不同的刀法,对切制各种原料形状都应长、短、粗、细、厚、薄均匀,做到整齐划一,干净利落,切忌有连刀现象。对原料成形还要便于食用,娴熟的刀工及手法是表现和塑造冷拼艺术形体的重要环节。因此,能在实践中灵活运用扎实的刀法基本功,是冷拼艺术的成功关键。

四、色彩艳丽

冷拼是将各种不同色彩冷拼原料,运用不同的艺术手法,拼摆出色彩艳丽的冷盘。尽量利用物料的自然色彩,不用人造色素。色彩配比上要对比统一、和谐,



匀称,给人以素雅、明快之感,不宜太花哨。

五、营养卫生

冷拼菜最终是为了人们的食用。因此,一要味好,二要质量佳。营养卫生是冷拼的基本原则之一。因此,营养要搭配合理,原料禁止使用非食品原料,要控制住拼摆过程中的食品污染问题。做到尽量减少与手直接接触的机会。原料要新鲜,拼制时间要短,工具盛器要消毒,个人要讲究卫生。

六、象形拼摆宜现做现用

象形拼摆相对一般拼摆时间较长。冷拼原料使用种类较多,拼制难度较大。因此,要根据宾客开餐时间进行拼装,做到随拼随食,以保证象形拼盘造型美观,色彩艳丽。冷菜原料的色、香、味质保持应有的风味特色。

七、构思新颖、勇于创新

构思新颖、勇于创新是指在传统冷拼的基础上继承和发扬,不断变革创新,与时俱进。根据人们的审美意识的不断提高,对美的追求与日俱增,大胆开拓冷拼构思新思路,创新拼制出符合现代饮食卫生,满足人们饮食需求的冷拼菜肴。

§ 2—3 冷拼的基本要求

冷拼是拼摆好的冷菜原料按一定规格要求组装在一定形状的盛器中的一个过程。它是一种装饰造型艺术,不但要有熟练的刀工技术和装盘技巧,还要有一定艺术修养。理解和掌握冷拼制作的要求对学习冷拼技已有着非常重要的意义。

一、有益于食用

制作凉菜的目的是食用,从而达到养身健体的作用。凉菜拼摆的目的更是为了使人们在食用过程中获得精神享受,所以不管拼摆制作什么样的冷菜,应以食用为前提,同时兼顾色、香、味、形的合理组合,防止拼摆一些华而不实的冷盘。

二、协调美观

冷拼是否协调美观,主要是色彩协调搭配的结果。冷拼色泽的好坏,不仅影响外观美,而且关系到能否刺激人们的食欲,因此,要注意不同原料色彩间的搭



配和衬托。要根据冷菜作品的要求,充分利用各种原料所具备的颜色,运用色相对比、明暗对比、冷暖对比、补色对比等合理搭配出色彩鲜艳、素雅大方、和谐悦目的效果。作品的特色,色彩要与实际相符合,切忌原料颜色重复使用。

三、硬面和软面的结合

所谓硬面,是用质地较为坚实,经过刀工处理后具有特定形状的原料排列而成的整齐而具有节奏感的表面。所谓软面,是不能整齐排列的比较细小的原料,堆砌起来所形成的不规则的表面。在各种冷菜中硬、软面都应结合使用,以达到相互衬托的作用。硬面与软面是两种表面形状不同的原料,在组合中应注意衔接得当。接口处整齐、平整、不漏空缺。如酱牛肉、海蜇丝的双拼就是软硬面的结合。

四、冷盘形式多样化

一桌酒席中一般都有几只冷盘,拼盘时不能千篇一律,否则会单调呆板,必须运用多种刀法和手法,拼摆成多种花样图案的冷盘,使之多姿多彩、引人入胜。

五、选用好盛器

俗话说“美食不如美器”。说明盛器的选用对冷菜的拼摆是非常重要的。容器的选择也是冷拼中重要内容之一。盛器的外形同原料拼摆成的形状、图案要协调。盛器的颜色同原料的本身的色彩要和谐,这对于冷盘的外观都有很大影响,所以要选好盛器。如拼制单碟最好选用带有花纹、花边的小型容器,它可以起到自然点缀的作用。拼制花色拼盘应选择白色或浅色花纹的盛器。这样可以使拼出的图案形象清晰悦目,富有艺术美。

六、防止菜与菜之间“串味”

冷拼是各种凉菜组装在一个盛器内,较容易出现菜与菜之间的相互串味而影响成品的质量。如把辣白菜与肉丝炆芹菜同装在一个盘中就会相互串味,两种菜的味道就不清爽了,影响质量。所以要采用不同的拼装手法将浓味菜品与淡味菜品相隔,无汁菜品与有汁菜品相隔,味型相近菜品相拼装,使同一冷拼内的各种菜品各显其味,突出风味特色。

七、注意营养,讲究卫生

饮食的目的是摄取营养,满足人体生理需要。随着社会科学技术的不断发展,人们对饮食营养成分的需求将会更趋于科学化、系统化、合理化。因此,在冷菜

拼摆制作时,要根据饮食对象的年龄、性别、工作、身体状况不同合理设计出有不同营养成分的冷菜。注意荤素间的搭配,以及各种原料之间营养成分的搭配。在拼装组合过程中要讲究原料卫生、个人卫生和工作环境卫生。冷菜拼摆应随拼随食,拼制过程要尽量缩短时间,以免菜品受到污染。生食原料不能与熟食菜品混摆,以免引起食物中毒。冷盘成品最好用保鲜膜保存。

八、节约原料

冷拼原料虽然十分讲究,但不能浪费原料。在拼摆过程中要合理用料,在保证质量形态的前提下,尽量减少不必要的浪费。做到大料大用,小料小用,碎料充分利用。对哪些原料可用来垫底,哪些原料用来盖面等都要心中有数,做到物尽其用。

§ 2—4 冷拼的步骤

冷拼的步骤分为一般冷拼和花色冷拼。

一、一般冷拼的拼摆步骤

一般冷拼的拼摆步骤可分为垫底、围边、盖面、点缀。

1. 垫底

一般冷拼的形状比较简洁、明快,垫底无需过高要求。拼摆时把一些边角碎料或较次的原料垫在盘底,垫底是先堆大形,为盖面拼摆打下基础。其要求是边角碎料不宜切得过小过碎,否则会影响菜肴的质量。另外,边角料也不宜过整,过于厚大,否则也会影响菜肴造型。边角料改刀形状以薄片为好。

2. 围边

围边也称群边、码边、盖边。是把经过刀工处理较为整齐的片、块、条等形状原料拼装垫底碎料边沿上,并把它给围住,使人看不出碎料的破绽。围边根据拼盘角度的需要,施用不同的刀法,以整齐、匀称、平展来体现技艺效果,使其独立或组合而形成一个完整的表面,围边时片与片、条与条之间的距离要匀称,否则会直接影响下一步的盖面和拼盘的线条。围边在拼装中起到承上启下的作用。

3. 盖面

盖面也叫装面、封顶、装刀面。是将原料的最好部分切成最整齐、均匀的片、条、块等形状相叠后,用刀铲起托着盖在垫底的碎料上面。并压住围边的原料的一端,封严码边料的刀花。使其浑然一体、整齐美观。

4. 点缀

点缀是在拼装结束后,根据冷菜特点要求,在冷盘的适当部分放置一些可食