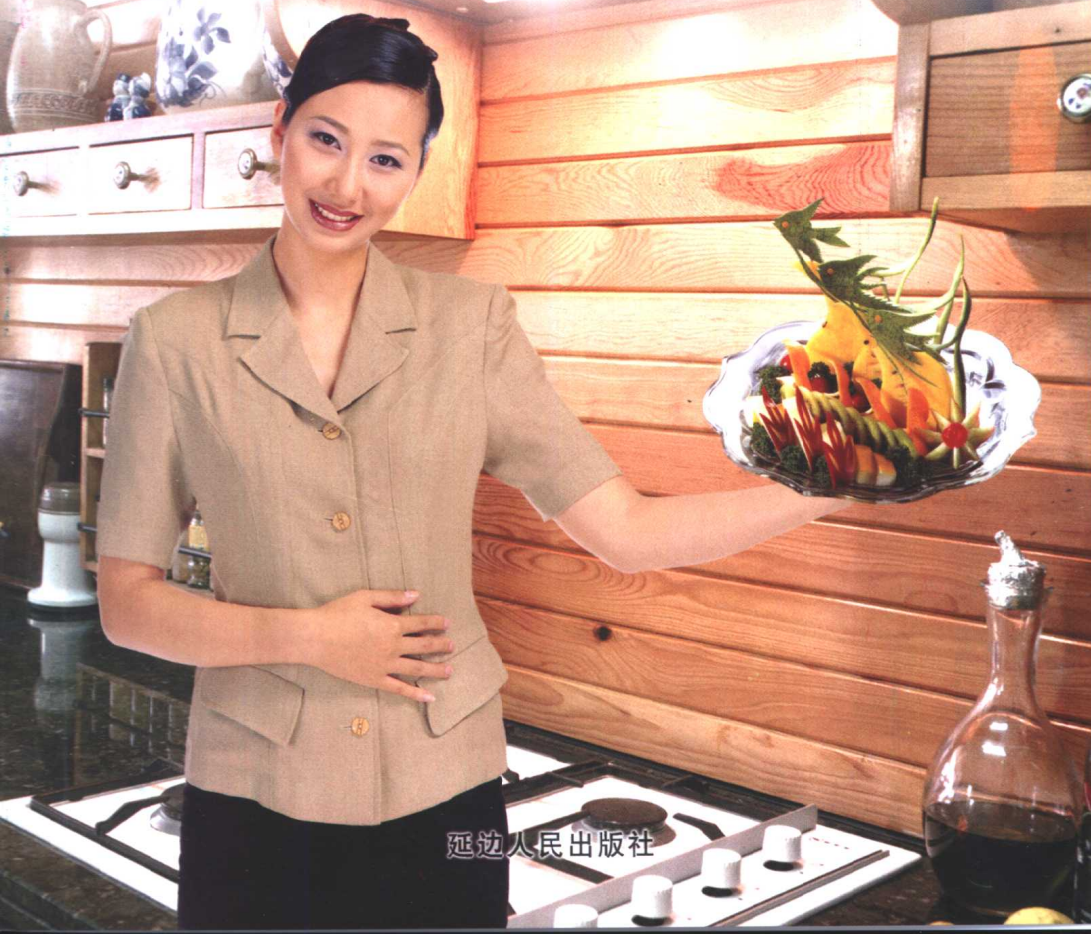


家庭特色菜谱



雕刻·冷盘



延边人民出版社

家庭特色菜谱

雕刻·冷盘

主编 吴景耀

延边人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

家庭特色菜谱/吴景耀编. —延吉:延边人民出版社,2000.8

ISBN 7-80648-471-X

I. 家… II. 吴… III. 菜谱 IV. TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 41906 号

家庭特色菜谱

雕刻·冷盘

主 编:吴景耀

责任编辑:桂镇教

版式设计:王 岩

责任校对:宋晓梅

出 版:延边人民出版社

经 销:各地新华书店

印 刷:长春市东新印刷厂

开 本:850×1168 毫米 1/32

字 数:250 千字

印 张:110

彩 页:120

印 次:2003 年 2 月第 2 次印刷

印 数:3051-5050 册

书 号:ISBN 7-80648-471-X/Z·56

全套定价:180.00 元(每分册:12.00 元)



玉树开花



八拼花篮



如意蛋卷





百花迎春



白玉玫瑰



百花争艳



百鸟朝凤



步步高升



大丽花



蛭子肉拼盘



春到人间



春色满园



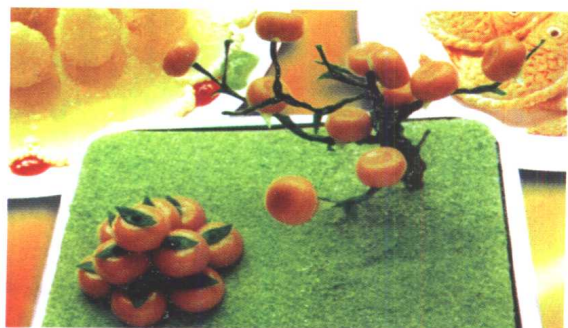
富贵开屏鸡



海湾风情



蛤蟆鲍鱼



果实累累



锦鸡迎春



五味拼盘



前 言

我国烹饪技术历史悠久,素负盛誉。八大菜系,各具特色,闻名遐迩。有关烹饪的著述也很多,但多以饮食业为对象,其所需原料和设备要求高,难以适用于广大家庭。如何在现有条件下,既能丰富和改善家庭饮食生活,使家庭菜肴品种多样化,又可使菜肴富于营养、经济实惠呢?这是一个急需解决的问题。为了满足广大人民的需要,我们编写了这套《家庭特色菜谱》丛书。

这套丛书广征博采,涉及内容非常广泛。集全国各地米、面、饭食和菜肴万余种,主要有熟食下水食谱、烘烤食谱、辣味食谱、斋菜、炖菜、酱腌泡菜、广东点心、风味甜食等几十种特色食品的制作方法。每类各成一册,其中不乏全国著名的传统菜、创新菜和风味小吃。

这套丛书语言通俗,易于掌握;取材容易,操作简单,实用性强。适用于广大家庭主妇和饮食业人员参考查阅。相信这套丛书的面世,会对丰富和改善人们的饮食生活具有一定的指导作用。

由于我们的技术水平有限,书中的缺点错误在所难免,恳切希望广大家庭主妇及饮食业同行提出宝贵意见。

目 录

一、食品雕刻

(一)食品雕刻的特点和要求(1)

1. 食品的特点(1)
2. 食品雕刻的要求(2)

(二)食品雕刻的工具和原料(3)

1. 食品雕刻的工具(3)
2. 食品雕刻的原料(9)

(三)食品雕刻的种类和刀法(11)

1. 食品雕刻的种类(11)
2. 食品雕刻的刀法(14)

(四)食品雕刻的制作步骤和实例(20)

1. 食品雕刻的步骤(20)
2. 食品雕刻制作的实例(21)

(五)食品雕刻实例(28)

- 奔马(28)
- 花篮争艳(28)
- 梅花古瓶(29)
- 双鹿迎春(29)
- 斗鸡(29)

- 锦鸡迎春(30)
- 鸳鸯戏水(30)
- 垂钓老翁(30)
- 螳螂(31)
- 牡丹醉西施(31)
- 龙(31)
- 猴(32)
- 西红柿睡莲(32)
- 喇叭花(32)
- 羊(33)
- 鸡(33)
- 桔子瓣花(33)
- 各种梳刀片花(34)
- 白薯花(34)
- 笔筒(34)
- 乘风破浪(35)
- 群鸟(35)
- 大钟楼(35)

白菜月季(36)

白菜牡丹(36)

二、花卉雕刻

(一)花卉雕刻的基本要求(37)

(二)花卉雕刻的原料及刀法(38)

1. 花卉雕刻的原料(38)

2. 花卉雕刻的刀法(38)

(三)花卉雕刻实例(42)

辣椒花(42)

黄瓜花(43)

玉兰(43)

杜鹃花(45)

兰花(46)

柿子椒花(47)

柱顶红(48)

大丽花(48)

樱花(51)

石南花(52)

陶然菊(52)

白菜菊(53)

九月菊(53)

直瓣菊(54)

转菊(54)

三瓣月季花(54)

五瓣月季花(55)

芍药花(55)

牡丹花(55)

牡丹醉西施(56)

西瓜盅双燕迎春(56)

玉鸟冬瓜盅(56)

山羊冬瓜盅(57)

三、水果拼盘

贝壳形西瓜(58)

金鱼苹果(59)

花形苹果(59)

菊花形橙子(60)

菠萝小孔雀(61)

洋桃花(62)

燕子水果盘(62)

孔雀水果盘(63)

大丽花水果盘(64)

四、冷盘·拼摆

(一)冷盘特点与分类(65)

1. 冷菜制作的特点(65)

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 2. 冷菜制作的分类(67) | 6. 椒麻汁(73) |
| (二)冷盘的卫生要求(68) | 7. 姜汁(73) |
| 1. 食品卫生要求(69) | 8. 芥末的发制(73) |
| 2. 环境卫生要求(69) | 9. 糖色的炒制(74) |
| 3. 个人卫生要求(70) | (五)常用冷菜装饰制作(75) |
| (三)冷菜制作过程(70) | 1. 黄瓜帽(75) |
| 1. 冷菜的制作过程(70) | 2. 四角花(76) |
| 2. 冷菜制作基本功的训练(71) | 3. 五瓣花(77) |
| (四)几种调味计的做法(71) | 4. 水莲荷花瓣(78) |
| 1. 怪味汁(71) | 5. 佛手花(78) |
| 2. 辣椒油(72) | 6. 梳子黄瓜片(79) |
| 3. 葱油汁(72) | 7. 七片三环花(80) |
| 4. 三合油(72) | 8. 萝卜花(80) |
| 5. 糖醋汁(73) | |

五、冷菜的烹调方法

- | | |
|----------------|----------------|
| (一)拌、炆、腌、泡(83) | 2. 白煮(90) |
| 1. 拌(83) | (四)烤、脱水(91) |
| 2. 炆(84) | 1. 烤(91) |
| 3. 腌(85) | 2. 脱水(91) |
| 4. 泡(86) | (五)腊、风、熏(92) |
| (二)蒸、冻、糟、醉(87) | 1. 腊(92) |
| 1. 蒸(87) | 2. 风(92) |
| 2. 冻(87) | 3. 熏(93) |
| 3. 糟(88) | (六)油炸卤浸、油焖(94) |
| 4. 醉(89) | 1. 油炸卤浸(94) |
| (三)盐水煮、白煮(89) | 2. 油焖(95) |
| 1. 盐水煮(89) | (七)卤、酱(95) |

1. 卤(95)

2. 酱(96)

六、装 盘

(一)装盘的要求(98)

1. 选料要物尽其用(98)
2. 色泽要鲜艳和谐(98)
3. 刀工要整齐划一(98)
4. 拼摆要搭配合理(99)
5. 盛器要美观适宜(99)

(二)装盘的类型和式样(99)

1. 单拼(100)
2. 双拼(101)
3. 三拼(101)
4. 什锦拼(101)
5. 花拼(102)

(三)装盘的步骤、手法(102)

1. 构思(102)
2. 选料(103)
3. 拼摆(104)
4. 点缀(105)
5. 卫生(106)

(四)冷菜的切配装盘实例(106)

- 白肚(106)
- 火鞭牛肉(107)
- 片皮乳猪(107)
- 潮州冻肉(108)
- 糟猪脚爪(109)
- 福建肉松(109)

熏卷筒兔(110)

晾干肉(111)

麻辣肉条(111)

烧桂花肠(112)

白云猪手(112)

麻酱鹿筋(113)

糖醋排骨(113)

古钱鸡(114)

无为熏鸭(114)

冻粉拌鸡丝(116)

如意蛋卷(116)

金钱鸡卷(117)

糟鸭(118)

陈皮鸡(118)

洋菜拌鸡丝(119)

干炸虾枣(119)

红油鱼丝(120)

拌三丝(121)

拌竹蛭(121)

麻辣蜇皮(122)

烟熏黄鱼(122)

素火腿(123)

佛手茭白(123)

酿青椒(124)

素鸡(124)

- | | |
|---------------|-------------|
| 香油烤麸(125) | 腐衣虾卷(141) |
| 蜜汁番茄(125) | 芥末玻璃虾片(142) |
| 生拌双丝(126) | 麻酱海螺(142) |
| 熏豆腐(126) | 糖醋蜇皮(143) |
| 麻酱素蹄筋(127) | 脆鳝(143) |
| 水晶肴肉(127) | 麻辣鳝鱼(144) |
| 拌耳脆(128) | 素烧鸡(144) |
| 香炸肉卷(129) | 拌雪冬(145) |
| 东江炸春卷(129) | 辣白菜(145) |
| 干切咸肉(130) | 卤面筋(146) |
| 风酱肉(131) | 凉拌茄子(146) |
| 沙茶鹿筋(131) | 灯影紫薇(147) |
| 挂霜排骨(132) | 烤冬菇(147) |
| 咖喱牛肉干(132) | 拌四季豆(148) |
| 五彩酿猪肚(133) | 酒醉银芽(148) |
| 八宝香肚(134) | 烧鸭(149) |
| 盐水牛肉(134) | 卤鸭肫肝(149) |
| 五香野兔(135) | 挂炉叉烧(150) |
| 符离集烧鸡(135) | 盐水白肉(150) |
| 五香熏鸽(136) | 扎肴(151) |
| 酸辣鸡片(137) | 芥末鸡丝(151) |
| 菊花皮蛋(137) | 红米酱鸭(152) |
| 棒棒鸡(138) | 沙茶鸭片(152) |
| 五香茶叶蛋(138) | 姜芽鹅片(153) |
| 烧鸭扎(鸭脚包)(139) | 蛋皮如意卷(153) |
| 怪味鸡(139) | 美味糟肉(154) |
| 麻辣鸡丁(140) | 五味乳鸽(155) |
| 芥末鸭掌(140) | 三丝菜卷(155) |
| 明炉烧螺(141) | 盐水明虾(156) |