

《《《最新厨师培训教材丛书

ZUIXINCHUSHIPEIXUNJIAOCAICONGSHU



冷拼

LENGPINYUSHIPINDIAOKE

与食品雕刻

最权威、最实用、最新颖、最全面、最系统的全国第一套顶级厨师培训教材

张仁庆 / 主编



<<<最新厨师培训教材丛书

ZUIXINCHUSHIPEIXUNJIAOCAICONGSHU



冷拼

LENGPINYUSHIPINDIAOKE

与食品雕刻

最权威、最实用、最新颖、最全面、最系统的全国第一套顶级厨师培训教材

张仁庆主 / 编

◆ 中国时代经济出版社

图书在版编目(CIP)数据

冷拼与食品雕刻 / 张仁庆主编. — 北京: 中国时代经济出版社, 2006.6

ISBN 7-80221-101-8

I. 冷... II. 张... III. ①凉菜-菜谱②食品-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 051790 号

最新厨师培训教材丛书(冷拼与食品雕刻)

主 编: 张仁庆

出版发行: 中国时代经济出版社

地 址: 北京东城区东四十条 24 号青蓝大厦 11 层

邮政编码: 100037

电 话: 010-68320825 (发行部)

010-68320498 (编辑部)

010-88361317 (邮购部)

传 真: 010-68320634

印 刷: 北京鑫海达印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

开 本: 787×1092 1/16

版 次: 2006 年 6 月第 1 版

印 次: 2006 年 6 月第 1 次印刷

字 数: 199 千字

印 张: 9.75 印张

印 数: 1-10000 册

书 号: ISBN 7-80221-101-8/G·050

定 价: 22.00 元

未经出版者许可不得
铺网摘编、转载本书

版权所有 侵权必究
印装错误 随时退换

张仁庆简历



1955年3月出生于山东烟台，法学硕士学位，中国食文化中心主任、中国人口文化促进会会员、国家级中式烹调评委、中国食文化丛书主编。

他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作。先后编辑出版了《实用科技信息汇编》、《中国名菜30例续编》、《家庭烹饪》、《调味与拌馅》、《中国迷宗菜》、《调味宝典》、《中国名菜荟萃》、《烟台家常菜谱》、《中国名师菜典》等食文化的书刊90余本。并策划录制了《中国冷拼》、《西点精萃》、《鲁菜精选》、《鸡尾酒的调制》、《宫廷御膳》等二十多部VCD和电视教学片。他的事迹曾在中央电视台、中央人民广播电台，《中国青年报》、《中华儿女》、《中华英才》、《中国食品报》等四十余家新闻媒体上做过介绍。1993年6月北京电视台摄制大型系列人物传记片《燕山儿女》，对张仁庆的事迹作了专题报道。大型报告文学集《小平您好——记改革开放浪潮中的先进人物》高度评价了他。今天他更加勤奋地为中国烹饪事业的发展和祖国食文化的研究、开发工作而奔波。

《最新厨师培训教材丛书》

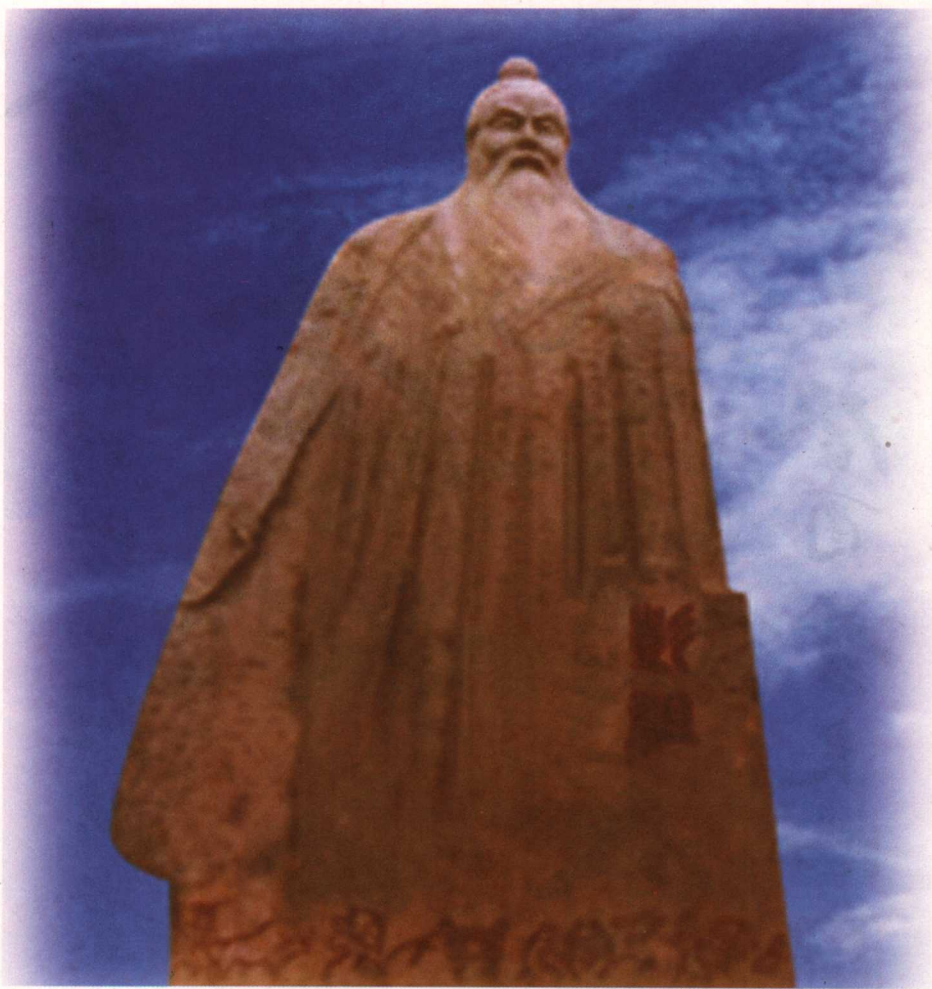
编委会名单

特邀高级顾问:

姜 习	世界中国烹饪联合会名誉会长
杜子端	中国食文化研究会会长
郭献瑞	北京市原副市长 北京烹饪协会会长
李正权	中国烹饪协会高级顾问
朱明媚	中国人口文化促进会常务副会长
袁宗堂	中国旅游饭店协会高级顾问
黄静波	全国人大常委 青海省原省长
吴景松	中华人民共和国民政部社会福利司原司长
甘纯庚	新华出版社原常务副社长
母建华	中国消费者协会秘书长
丛国滋	中国食文化研究会副秘书长
孙晓春	中国烹饪协会副会长
李鸣德	中国烹饪协会特邀顾问
何义钊	上海饮食行业协会会长
李有堂	陕西省烹饪餐饮行业协会会长

编委会名单: (以姓氏笔划为序)

丁 燕	于 壮	于梁洪	于德良	马丽燕	马凤岐	马健鹰	尹 凤	王书发
王 丰	王发荣	王耀辉	王树亭	王子辉	王 美	王美萍	王长宽	王景涛
王献立	方松来	牛铁柱	文逸民	区成忠	叶连方	田三珠	白学彬	乐享荣
史瑞彩	付建平	江照富	李继先	李世清	李恩波	李世君	李志仁	李建民
李志顺	李有堂	李广龙	李 刚	李宗恒	李长茂	李志刚	初立健	孙汉文
孙宝宗	孙晓春	刘敬贤	刘法魁	刘元建	刘耀辉	刘卫民	任原生	冯保荣
朱宝鼎	朱瑞明	吕良福	许振克	许堂仁	朱诚心	吴继章	吴敬华	来庆祝
苏耀荣	汪声瑜	杜 莉	肖永利	张仁庆	张艳丽	张奔腾	张帅林	张志广
张铁元	孟士信	孟庆华	孟祥萍	陈功年	陈志云	陈平辉	陈明远	陈现旺
陈苏华	陈沧海	陈光新	杨科庭	杨益华	邱庞同	邱 顺	周三金	周 雄
周兴起	周兴志	林俊春	林承步	林建璋	邵万宽	武录山	郑佐波	郑秀生
胡嘉牧	段永祥	夏德润	赵留安	赵军红	赵长安	赵西颖	赵惠源	赵春源
侯玉瑞	郭方斌	郭恩亮	郭树军	郭亚东	贾富源	祝阿毛	郝文明	姚荣生
骆炳福	海 兰	唐代英	高光军	高关岐	高 山	高凤志	栾宝谦	徐宝林
钱文亮	凌凤春	邹德昌	康 辉	常维臣	韩文明	韩正泽	程卫华	强木根
童辉星	董国龙	简振兴	鲍力军	裴春歌	熊四智	蔡育发	黎永泰	潘宏亮
潘镇平	戴桂宝	顾明钟						



中国厨圣——彭祖

彭祖,生于夏代,距今已有 4300 多年的历史,他为颡顓帝之玄孙,姓饒名铿,到殷代末年已有 800 多岁。他善于养生,倡导美食、健康、中医中药、养生、房中术等观念。因献雉鸡羹于尧帝而被封于彭城。他创造发明的《羊方藏鱼》《天下第一羹》等名菜流传至今,是中国烹饪界名副其实的始祖。

张仁庆 摄影 / 文

全國廚師培訓班結業法賀

香飄四海
藝傳八方

癸酉李火鵬





第一编 冷拼篇

第一章 冷拼

第一节 冷拼的概述 (4)

- 一、拼摆技术的由来和发展 (4)
- 二、冷拼的意义和作用 (5)
- 三、刀工在冷菜拼盘中的运用 (7)
 - 1. 常用刀法 (7)
 - 2. 特殊刀法 (8)
- 四、拼盘的要求 (9)
 - 1. 完美艺术和食用的结合 (10)
 - 2. 要注意各种原料之间颜色的配合和映衬作用 (11)
 - 3. 要注意拼盘艺术的特殊性 (11)
 - 4. 要注意拼盘形象与宴会内容的吻合 (12)

第二节 冷菜的手法及类型 (13)

- 一、冷菜的手法 (13)

1. 排 (13)

2. 堆 (13)

3. 叠 (13)

4. 围 (13)

5. 摆 (14)

6. 覆 (14)

二、冷菜的类型 (14)

1. 单拼 (14)

2. 双拼 (14)

3. 三拼 (15)

4. 什锦拼摆 (15)

5. 图案拼摆 (15)

第三节 冷拼的装盘步骤 (16)

一、垫底 (16)

二、盖面 (16)

三、收顶 (16)

第四节 盛装冷拼的瓷盘 (17)

思考题 (18)

第二编 冷菜制作篇

第一章 冷菜的制作技法

第一节 卤菜的制作技法 (22)

- 一、卤水的配制方法 (23)
 - 1. 红卤水的配制 (23)

2. 白卤水的配制 (23)

3. 一般卤水的配制 (23)

二、卤水的使用与保管 (24)

第二节 凉菜的制作技法 (25)

- 一、禽蛋野味 (25)





- | | | | |
|---------------|------|----------------|------|
| 1. 红卤凤爪 | (25) | 2. 五香酱牛肉 | (36) |
| 2. 酱鸭 | (26) | 3. 酱羊肉 | (37) |
| 3. 盐水白鸭 | (26) | 4. 蜜汁排骨 | (38) |
| 4. 酱汁卤鹅 | (28) | 5. 五香肘子 | (38) |
| 5. 香卤鹅膀 | (29) | 6. 麻辣牛柳 | (39) |
| 6. 五香狗肉 | (30) | | |

二、海鲜类

- | | |
|---------------|------|
| 1. 酱鲫鱼 | (31) |
| 2. 橘香鱼条 | (31) |
| 3. 香酥鳝丝 | (32) |
| 4. 鸡卤海参 | (33) |
| 5. 香葱海螺 | (33) |
| 6. 香卤墨鱼 | (34) |

三、猪牛羊类

- | | |
|--------------|------|
| 1. 卤猪蹄 | (35) |
|--------------|------|

四、素菜类

- | | |
|---------------------|------|
| 1. 炆黄瓜皮卷、黄瓜心卷 | (40) |
| 2. 拌鸡丝黄瓜丝 | (40) |
| 3. 猪皮冻 | (41) |
| 4. 琼脂冻 | (41) |
| 5. 松仁香菇 | (41) |
| 6. 五香海带丝 | (41) |
| 7. 姜丝脆瓜条 | (42) |
| 8. 糖醋萝卜片 | (42) |
| 9. 五香圆白菜 | (43) |

10. 扬州酱瓜	(43)	17. 葱香味型	(50)
11. 蒜姜茄子	(44)	18. 蒜香味型	(50)
第三节 冷菜的调味	(46)	19. 鲜汤味型	(50)
1. 鱼香味型	(46)	20. 纯甜味型	(50)
2. 荔枝味型	(46)	21. 咸酸味型	(50)
3. 家常味型	(47)	22. 腐乳味型	(51)
4. 麻辣味型	(47)	23. 酒香味型	(51)
5. 怪味型	(47)	24. 芝麻味型	(51)
6. 红油味型	(47)	25. 虾籽味型	(51)
7. 酸辣味型	(47)	26. 咖喱味型	(51)
8. 糊辣味型	(47)	27. 果汁味型(荔枝味型)	(51)
9. 陈皮味型	(48)	28. 西汁味型	(51)
10. 椒麻味型	(48)	29. 豉汁味型	(51)
11. 酱香味型	(48)	30. 柱侯味型	(51)
12. 姜汁味型	(48)	31. 柠檬汁味型	(52)
13. 蒜泥味型	(49)	32. 椰奶味型	(52)
14. 酱爆味型	(49)	33. 糖醋味型	(52)
15. 葱酱味型	(49)	第四节 花色冷拼	(54)
16. 醋椒味型	(49)	思考题	(56)

第三编 食品雕刻篇

第一章 食品雕刻

第一节 食品雕刻概述	(60)	四、食品雕刻的适用范围	(78)
一、食品雕刻的概念及意义	(60)	五、食品雕刻的注意事项	(78)
1. 围边装点	(61)	第二节 食品雕刻原料及其用途	(80)
2. 盘中衬托	(61)	一、根茎类中的原料	(80)
3. 雕拼结合	(61)	二、瓜果类中的原料	(81)
4. 美化宴会	(61)	第三节 食雕原料与作品的贮存	(84)
5. 展现饮食文化	(61)	一、原料的保管和贮存	(84)
二、食品雕刻与美学	(61)	二、半成品的保管方法	(85)
三、食品雕刻的法则与方法	(64)	三、雕刻成品的保管与贮存方法	(85)
1. 主题思想	(64)	1. 水泡法	(85)
2. 选择题材	(66)	2. 低温箱贮存法	(85)
3. 艺术构图	(66)	第四节 食品雕刻的分类和步骤	(86)
4. 形象逼真	(68)	一、食品雕刻的分类	(86)
5. 意境舒展	(72)	1. 平面雕刻	(86)
6. 色彩	(76)	2. 立体雕刻	(88)
		3. 瓜盅和镂空	(89)

二、食品雕刻的一般步骤	(90)
1. 选题明确	(90)
2. 定型完美	(90)
3. 选料适当	(90)
4. 布局合理	(90)
5. 落刀准确	(90)

第五节 食品雕刻的刀具和刀法

一、食品雕刻的刀具	(91)
1. 切刀	(91)
2. 戳刀	(92)
3. 西瓜球刀	(93)
4. 柳叶勺形刀	(93)
5. 旋刀	(93)
6. 圆套管刀	(94)
7. 剔刀	(94)
8. 刨刀	(94)
二、食品雕刻的刀法	(95)
1. 切刀法	(95)
2. 削刀法	(95)
3. 片刀法	(96)
4. 刮刀法	(96)
5. 戳雕法	(96)

6. 剞刀法	(97)
--------------	------

第六节 食品雕刻的常用类型

一、花卉雕刻	(98)
二、禽类雕刻	(100)
三、动物雕刻	(108)
四、人物雕刻	(116)
1. 圆雕,即立体雕刻	(117)
2. 浮雕,即平面雕刻	(117)
五、瓜果、瓜灯雕刻	(122)

第七节 泡沫雕刻

第八节 琼脂雕刻

第九节 冰雕

一、冰雕模具的使用方法	(138)
二、器皿冰雕艺术	(139)
三、工艺冰雕艺术	(142)
四、动物冰雕艺术	(145)

思考题

后 记



第一编

冷拼篇

有形的画、无言的诗,中国烹饪是艺术,冷拼是以常见的烹饪原料经过厨师精心设计与艺术构思,用双手的拼摆成具有艺术性的拼盘,是宴席中的第一道菜。

——题记

●锦上添花 中国大酒店 供稿





金鸡报晓

伊尹奖获奖作品

第一章

冷拼

冷拼的全称为冷菜拼盘,因此业内又将其简称为:拼盘、花拼、拼摆、凉盘,它是用可以直接入口食用的熟食与果蔬拼摆而成。冷拼是中餐厨师将普通原料进行艺术拼摆形成了一幅有型的画和无言的诗,寄于饮食文化,给人以美的享受。冷拼菜肴是我国烹饪技艺中的一束鲜花,也是祖国珍贵文化遗产的重要组成部分。随着时代的变迁,人们物质文化生活水平的日益提高,冷菜冷拼技术的发展逐步趋向完善和丰富,冷拼的技术也越来越受到人们的重视。



第一节 冷拼的概述

一、拼摆技术的由来和发展

冷拼是凉菜的重要组成部分,是指经过加工成熟晾凉或只调味不加热(即:原料成熟冷却后,切成各种刀口再调入口味的一种方法)所食用的一种菜肴,其特点是口味甘香、清脆爽口。回味无穷,是各种宴席不可缺少的菜肴。冷拼不但以丰富的口味脍炙人口,而且用多种原料拼摆成的彩色、象形冷盘,更是代表凉菜装盘艺术的又一大特色。以它具有的图形美和色彩美,得到广大食客的普遍喜爱。在各种酒席宴中也起到重要作用。人们常说,良好的开端,等于成功的一半。由于凉菜是宴席中的第一道菜,其质量

的好坏,对于整个宴席菜肴的评价,有很大影响。因此,一桌高水准凉菜,不但能起到烘托宴席气氛,供人以精美食物,艺术享受的作用,同时也提高了整个宴席的水平。因此,凉菜(拼摆)现已成为我国烹饪技术中不可缺少的一个重要组成部分,使用上也越来越广泛。

冷菜拼摆艺术历史悠久,它是我国烹饪技术的宝贵遗产,是劳动人民在长期实践中创造出的一门食品艺术。早在先秦时就已出现了早期拼盘,但只做祭品陈列,不供食用。到了唐宋,拼盘则成了酒席宴上的佳肴。当时有用五种肉拼制的“五生盘”,还有用鱼类食品拼成形似牡丹花的“玲珑牡丹”。最有代表性的为大型风景冷



盘《辋川小样》二十景,是用脍、脯、酱、瓜、蔬等多种原料拼制而成。此拼盘不但用料丰富,而且构思巧妙,将每只盘内拼制一景,然后将二十盘风景浑然一体地构成“辋川别墅”风光,这说明早在1000多年前的唐代,我们先人就能以丰富的原料和巧妙的构思,加以精湛的刀工,拼制出高水平的风景冷盘,充分显示出古代劳动人民的聪明才智。

现在我国厨师在继承传统的技艺上有了更大的发展。尤其改革开放后饮食业发生了巨大变化,烹饪高手不断涌现,冷菜拼摆艺术更是推陈出新,繁花似锦。近年来,随着人民生活水平的不断提高和旅游事业的不断发展,冷菜拼摆艺术逐渐普及起来,全国各大饭店、宾馆、饭庄、饭馆相继培养了很多专门从事冷菜烹饪的技术人员。其目的,不仅让中国人享受这一精美的国菜肴艺术,而且为世界人民服务。中国菜肴之所

以驰名中外,除了有色、香、味显著的特点以外,凉菜拼摆艺术的精巧造型、娴熟刀工、丰富口味,也是一个重要的原因。在今后的发展中,冷菜拼摆艺术将不断完善、不断改进,会使这朵古老的技艺之花开放得更美丽、更鲜艳。

二、冷拼的意义和作用

冷拼是宴席中的头菜,是上菜的开始先锋,根据宴席的内容和规格,它衬托了宴席的气氛,表达了宴席宾主的心愿,从而起到了画龙点睛的作用。例如:在寿宴上,冷拼的图案是《松鹤延年》《鹤鹿同春》《寿比南山》《福如东海》;婚宴的冷拼图案则是《龙凤呈祥》《百年好合》《鸳鸯戏水》等。



美化菜品,增进食欲,丰富生活,陶冶情操。

一组普通原料冷拼经过厨师精心构思,巧妙拼摆的冷荤拼盘,呈现在消费者面前的是色彩绚丽、形态美观、滋味鲜美,能使食者悦目怡心,欣赏美味,给人们以美的享受,激励人们热爱生活,为美好的生活而奋斗。并且可以结合宴会的形式,表现出一定的主题思想,来加深和增进宾主之间的友谊。如五彩缤纷的《迎宾花篮》表示着对宾客热烈欢迎的感情,美丽多姿的《孔雀开屏》象征着友谊和幸福,形象逼真的《松鹤延年》,寓意着祝宾主身体健康、延年益寿。

用原料的种类、滋味,展示冷菜的制作工艺。冷拼一般有四荤四素、三荤三素等规格之分。四荤四素就是四种动物性原料、四种植物性原料在一起,以此为基础进行拼摆美化。冷菜讲究味型多样,滋味稳定,味深入齿,香味四溢,具有干香无汤、脆嫩鲜醇、爽口不腻、利于食用、久置不变的特点。香是冷菜中一个很重要的要求,这种香,与一般热菜的香有所不同,热菜的香味,是跟着热气散发出来,一上桌就可闻到,而冷菜的香是冷香,必须入口后才能品味到香,而且是越嚼越香。嫩也是冷菜的一个重要要求,必须清脆爽口,不宜烂腻。如炆腰片,烫老了、火大了,口味就差了。冷菜没有汤汁,久置不变,这有利于宾主交谈、祝酒致词。

用拼盘能反映出厨师的艺术修养和技能技巧。在宴席中,拼盘是开路先锋,首先与宾主见面,并以其精湛的刀工、优美的造型、明快的色彩、丰富的口感给宾主留下深刻的印象。这些都要靠厨师从构思命题到拼摆造型等进行一系列的艺术构思和创造。

冷拼能反映出筵席的档次及内容。拼盘作

