

# 菜餚造型集錦

CAI YAO ZAO XING JI JIN

大連市人民政府交際處編

遼寧科學技術出版社



72.1

4



## 前言

“华妙精源、无美不臻”是中国的烹食之道。我国厨师在烹饪技艺上，历来注重色、香、味、形、质、器，并以此久负盛名，驰誉全球。而筵席餐桌上那些绰约多姿、色泽艳丽的工艺菜，更被誉为“厨艺杰作”，“艺术珍品”。

工艺菜，又名“花色菜”，古亦称“香食”和“看盘”。是指以食物为原料，经过厨师配料调味、造型设色，进行艺术加工，并具有欣赏价值的可食性菜肴。工艺菜不仅包括冷食的像形拼盘和热食的艺术造型，而且还包括菜肴与食雕、美器的有机结合。总之，工艺菜以其“具外秀而惠衷”的特色，成为我国烹饪百花园中的一枝奇葩，使“观之者动容，味之者无极”。本书从食雕艺术、食雕应用、热菜花拼、花色冷拼四个方面，浅探了工艺菜的造型艺术特点，以求为发扬光大工艺菜尽一点薄力。

美味肴饌配以食品雕刻，是工艺菜造型的一大特色。中国的食品雕塑由来已久，如东周春秋时期的卵雕、唐代的酥雕、宋代的水果雕、清代的瓜雕，以至发展到现在的萝卜雕、瓜盅，等等。食品雕塑之所以历久不衰，主要在于它能满足进食者艺术享受的需要，因而被人们誉为“立体的画，无声的诗”。本书选用的食雕品，旨在从原料选择、艺术造型、刀功技法上，展示食品雕刻立意新、色泽明、造型美、不落套、求神似等特点。力求体现食雕在菜肴造型中配合主题、围边点缀、盘中衬托、烘托宴席等作用。当然，食雕一般多用于高档筵席，运用得当则能达到形式与内容的统一，起到“锦上添花”，“画龙点睛”的效果；运用不当，就会显得刻意雕琢，主次不分。这是需要引起注意的。

美食配美器，是工艺菜造型的又一特色。清代袁枚曾在《随园食单·器具须知》中论：“美食不如美器，斯语是也。”若抛开此话的局限性，单从讲究盛装器皿、使餐具这“绿叶”配出菜肴这朵“红花”的作用看，则不无裨益。人所共知，菜肴必须用器皿盛装，而选择的盛器合适与否，对菜肴的造型影响极大。本书所选作品，亦试图在盛器的形状、颜色、大小和纹饰上与菜肴的色、形巧妙配合，以表达菜肴造型、构图的形式美。

诚然，工艺菜的造型之美，不仅仅局限于衬物与盛器方面，而在于多样统一。布鲁诺曾说：“美就在于整体的多样性。”同样，多样统一法则也是菜肴形式美中最高、最重要的法则。因此，本书所汇集的菜肴试图体现色彩、造型、图案、装饰、器皿、食雕的综合运用，以达到因材施教、借势借形、追求妙得、耐人寻味的造型艺术效果。

自然美在于万物的和谐共生，诗歌、绘画美在于情感、色彩的抒发和运用。同样，厨师们以炉火纯青的技艺，制作出道道美味佳肴，亦可使人们陶醉在美食的享受里。我们诚挚期望，形美、味佳的工艺菜能在中国烹饪技艺传统与创新的交混中，绽出更鲜艳、更美丽的花朵。



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| 龙腾·····     | 1  | 花篮·····     | 2  |
| 龙凤呈祥·····   | 3  | 奔鹿·····     | 4  |
| 喜鹊登梅·····   | 5  | 凤戏牡丹·····   | 6  |
| 锦鸡迎春·····   | 7  | 宫灯·····     | 8  |
| 百鸟朝凤·····   | 9  | 凤凰展翅·····   | 10 |
| 砂锅狮子头·····  | 11 | 鱼中有余·····   | 12 |
| 奶油虾脯·····   | 13 | 珍壳芙蓉鲍鱼····· | 14 |
| 三鲜葫芦虾·····  | 15 | 鱼鸟戏全虾·····  | 16 |
| 奶油淡菜·····   | 17 | 番茄波浪鱼卷····· | 18 |
| 葫芦鸡腿·····   | 19 | 凤巢网油鸡锤····· | 20 |
| 纸包鸡·····    | 21 | 清蒸荷花虾·····  | 22 |
| 奶油砂锅鱼翅····· | 23 | 麒麟加吉鱼·····  | 24 |
| 罗汉扒鱼翅·····  | 25 | 三色鱼卷·····   | 26 |
| 香酥鸡锤·····   | 27 | 孔雀燕菜·····   | 28 |
| 双色银鱼·····   | 29 | 龟龙长寿·····   | 30 |
| 蒲棒鲜贝·····   | 31 | 瓜盅莲蓬·····   | 32 |
| 拜龙虾·····    | 33 | 清汤冬瓜鸡·····  | 34 |
| 蜜汁莲籽·····   | 35 | 清烧火龙鲍串····· | 36 |
| 海鲜西瓜盅·····  | 37 | 龟鹤同寿·····   | 38 |
| 菊花赤贝·····   | 39 | 麒麟斗虾蛄·····  | 40 |
| 烤火鸡·····    | 41 | 水晶什锦冻·····  | 42 |
| 凤舞金锤·····   | 43 | 菠萝鸭片·····   | 44 |
| 四色素烩·····   | 45 | 菊花棒槌·····   | 46 |
| 虾盆菊花鲍·····  | 47 | 菜心爆海蛭·····  | 48 |
| 大连烤鸭·····   | 49 | 菜心扒干贝·····  | 50 |
| 扇面海带·····   | 51 | 彩蝶鲜贝·····   | 52 |
| 四宝葫芦虾·····  | 53 | 龙戏凤翼·····   | 54 |
| 八宝脱骨鸡·····  | 55 | 掌上明珠·····   | 56 |



|                |               |
|----------------|---------------|
| 龙虾戏明珠·····57   | 孔雀爆干贝·····58  |
| 金银双味鲍鱼·····59  | 梅花虾饼·····60   |
| 通天兰花鱼翅·····61  | 金鱼戏莲·····62   |
| 灯笼鲍鱼·····63    | 鸳鸯加吉鱼·····64  |
| 鸳鸯石榴虾·····65   | 云片鸡·····66    |
| 三鲜玉兔虾球·····67  | 群鸟戏梅·····68   |
| 玉鸟戏宫灯·····69   | 满园春色·····70   |
| 明虾两吃·····71    | 蝴蝶素烩·····72   |
| 梅花千层凤尾·····73  | 素烧四色球·····74  |
| 生靠全虾·····75    | 蝴蝶浇菜·····76   |
| 群虾攀礁·····77    | 翡翠桂花虾饼·····78 |
| 罐椒三鲜·····79    | 兰花八宝虾·····80  |
| 炭火烤海螺·····81   | 乳香肉排·····82   |
| 玉兔香蛭·····83    | 酥炸三丝鸡卷·····84 |
| 群仙报春·····85    | 鸡锤烧凤翼·····86  |
| 纸包里脊·····87    | 三色鱼脯·····88   |
| 丰收干贝·····89    | 鸳鸯菜卷·····90   |
| 锅烧鸡·····91     | 串烧原汁鲜贝·····92 |
| 火焰焗海螺·····93   | 烤肉蛋卷·····94   |
| 五彩虾串·····95    | 十龙戏珠·····96   |
| 金裹蛎子·····97    | 凤尾芙蓉虾·····98  |
| 清汤广肚·····99    | 爆灯笼海螺·····100 |
| 青松雪花鲜贝·····101 | 梅花鱼肚·····102  |
| 盐爆乌鱼条·····103  | 莲蓬烧甲鱼·····104 |
| 雄鹰冷盘·····105   | 什锦双盘·····106  |
| 花篮冷盘·····107   | 凤凰冷盘·····108  |
| 双鱼冷盘·····109   | 荷花冷盘·····110  |
| 松鹤冷盘·····111   | 双燕迎春·····112  |



## 龍 騰

原料：牛腿瓜

雕刻步骤：先在瓜上选适当位置刻出龙头，然后刻出龙的整体轮廓，刻时注意龙身的起伏转折。接着按鹿角、兔眼、马头、牛鼻、蛇身、鱼鳞、鹰爪、狮鬃的特征加以修饰。龙的形像具有多种动物的特征，只要抓住这些特点并加以灵活运用，就能刻出“二龙戏珠”、“龙凤呈祥”、“金龙蟠玉柱”等多种造型形像。此作品就是抓住龙回首欲腾身体扭曲的瞬间，以表现龙冲天腾跃的形象，因而造型奇特，动感极强。





## 花 篮

原料：南瓜、萝卜、樱桃等。

雕刻步骤：用南瓜雕出花篮大致形状后，用樱桃点缀花篮座。再用萝卜刻成各种形状花朵，用绿叶配置后放入花篮里。花篮造型逼真，给人以清新、自然的感觉。





## 龍鳳呈祥

原料：青萝卜、胡萝卜、红樱桃。

雕刻步骤：用青萝卜分别雕出盘龙和舞凤，并将龙凤连体。用胡萝卜刻凤冠，青萝卜刻凤翅，龙眼点缀红樱桃。龙、凤均为传统中的吉祥物，龙凤合一，示吉祥喜庆。龙雕造型气宇轩昂，呈盘旋腾飞状；凤刻姿态玲珑娇巧，现婆婆舞姿。龙飞凤舞，形具神生，令人赏心悦目。





## 奔 鹿

原料：大萝卜等。

雕刻步骤：将萝卜切成5厘米左右厚片，画上奔鹿图形，按图刻出形态相近的4只鹿，并组合在一起。此作品造型明快，动感突出。各鹿奔式有绪，形成一鹿领先，群鹿紧随的群体形象，给人以奋发向上、一往直前的启示。

## 喜鹊登梅

原料：大萝卜、胡萝卜。

雕刻步骤：先在大萝卜的上端刻出1只飞落的喜鹊。再于适当位置刻出1只与之对应的喜鹊。然后将原料的空位刻成树干形状。最后用萝卜、胡萝卜刻树枝和梅花，插接在主体的适当位置。该作品以喜鹊闹春的造型，寓意喜庆吉祥。喜鹊形像生动，栩栩如生；梅枝插接错落有序，舒展自如，使作品主题清晰明快，格调高雅。





## 鳳戲牡丹

原料：南瓜。

雕刻步骤：先在瓜顶中心位置刻出牡丹花及花叶；然后在瓜身画出凤凰轮廓，并采用浮雕与镂空相结合的手法雕出凤凰。此作品以凤和牡丹连体造型，具有完整圆满、古色古香之特点。





## 锦鸡迎春

原料：牛腿瓜、胡萝卜。

雕刻步骤：在牛腿瓜中间部位刻出锦鸡，并插刻尾部的长羽毛。随后雕出锦鸡的腿爪。另用原料刻出锦鸡的翅膀并插接在鸡身的适当位置，最后用胡萝卜刻花装饰。此作品主题鲜明，活泼生动。锦鸡回首观花，暗合锦上添花之意。整体造型简洁但富于变化，色泽不艳但明快清爽，令人触景生情，回味无穷。





## 宫 灯

原料：西瓜、大萝卜等。

雕刻步骤：先将西瓜分成四等份，用镂空与浮雕结合的技法分别刻出不同的装饰图案。再用大萝卜分别刻出宫灯上部灯沿和下部莲花形灯座。点燃蜡烛插在宫灯座上。此灯雕造型典雅俊逸，惟妙惟肖。上下灯环对称，白璧无瑕，如同玉雕；主体灯则画梁雕栋、玲珑剔透，燃烛其中，莹澈可爱。整个作品古香古色、珠围翠绕，显得雍容华贵、浑然天成。



## 百鳥朝鳳

原料：青萝卜、胡萝卜等。

雕刻步骤：先在青萝卜上雕出1只完整的凤凰，再用萝卜和胡萝卜分别雕出几只形态各异的小鸟、树枝、花和叶。最后将各部分雕品有机配置在主体的周围。此零雕整体作品刀法精细，造型美观。群鸟组合错落有致，生动活泼。整个作品层次分明，主题突出。



## 鳳凰展翅

原料：牛腿瓜、胡萝卜。

雕刻步骤：在原料的适当位置刻出凤凰的头、颈、羽毛、尾和爪。再用胡萝卜刻凤冠点缀凤头。另用原料单独刻出两只凤翅，插在凤身上。萝卜底部浮雕祥云。凤凰是我国民间传说中的百鸟之王，凤鸣朝阳，示稀有的吉兆。此作品造型新颖别致，潇洒舒展。凤凰展翅高飞，回首鸟瞰大地，似眷恋人间的升平景色，构思含蓄，令人浮想联翩。



## 砂鍋獅子頭

主料：猪肉（三肥七瘦）600克。

辅料：鸡蛋一个，菜心8棵，粉丝少许。调料：酱油、味素、料酒、香油、葱、姜、大料、桂皮适量。外备喜鹊雕刻饰品一件。制作方法：肉切馒头丁，加鸡蛋，酱油、水粉上浆，放葱姜末拌匀，抹上香油，做4个丸子。起勺加底油，下丸子煎至金黄色放入砂锅，加水、大料、桂皮等，慢火炖约2小时左右，拣出料渣，再放入菜心、粉丝炖4—5分钟，后将砂锅端在鱼池盘上，将雕刻饰品放于池头。此菜以传统菜肴和现代装饰相结合造型。砂锅内主料构图如同“囍”字，给人以饱满、光滑、大方之感。配以“喜鹊闹梅”的食雕，相互对称，内外和谐，倍添喜庆欢乐气氛。





## 魚中有餘

主料：净鲤鱼1尾（1.25公斤），牙片鱼肉350克。辅料：冬菇、冬笋各75克，蛋清半个，青、红菜椒各25克。调料：盐10克，味素5克，料酒10克，胡椒粉、水粉、椒油、葱瓣、姜末适量。制作方法：整鱼从脊破开取骨，腹相连，用盐略腌，沾少许面粉，下热油炸熟，成船形。鱼肉、冬菇、冬笋、青、红菜椒均切2厘米方丁。鱼丁加蛋清、水粉、少许盐抓匀，下温油捞出。起油勺、葱瓣、姜末爆锅，下入辅料，加汤，调口，下鱼肉丁，淋明油，盛入炸好的鱼中。此菜造型别致，具有立体感，鱼腹中有鱼丁，使整个菜肴造型显得很充实，逼真，耐人寻味。



奶油  
虾脯

主料：大虾10个。辅料：面包渣100克，奶油75克，马铃薯150克，鸡蛋2个，面粉适量。调料：盐15克，胡椒面少许。大虾雕刻装饰品三只。制作方法：虾去头皮，留尾，从背破开拍平。奶油分别做成条块，马铃薯切丝。虾加口，撒胡椒面，包奶油成棒槌状，沾面后拖蛋，滚面包渣，与马铃薯丝分别炸至金黄色装入盘中一侧，并将三只雕刻饰品大虾摆于盘的另一侧。此菜的主料与装饰以红花、绿叶间隔，一半金黄、一半翠绿，形成色彩上的鲜明对比。食雕虾形态逼真，与主题配合紧密。红花点缀，既起到了分割作用，又增加了菜肴的色彩变化。

