

# THE EATING ARTS

## 吃的艺术

——冷荤造型技巧

汪荣 张慧 著



黑龙江人民出版社

# THE EATING ARTS

## 吃的艺术

——冷荤造型技巧

汪荣 张慧 著

黑龙江人民出版社

一九八八年·哈尔滨

# 目 录

前言	(1)
银孔雀	(3)
黑枕黄鹂	(4)
褐马鸡	(5)
红花太平鸟	(6)
美蝴蝶鱼	(7)
太平鸟展翅	(8)
锦鸡迎春	(9)
家乡籽鹅	(10)
长吻蝴蝶鱼	(11)
肥鸡鸣晓	(12)
双锦鸡迎宾	(13)
雄鹰展翅	(14)
寿带报喜	(15)
寿带鸣春	(16)
雄鹰	(17)
戴胜鸟鸣	(18)
龙江芦鸭	(19)
松树银雉配七围碟	(20)
太平鸟戏果	(21)
鸳鸯戏水	(22)
海豹顶球	(23)
锦绣前程	(24)
高邮肥鸭	(25)

太平鸟春歌·····	(26)
犀鸟鸣春·····	(27)
锦鸡望果·····	(28)
布谷催春·····	(29)
金鸡报晓·····	(30)
南极企鹅·····	(31)
蝴蝶飞舞·····	(32)
雄鸡报晓·····	(33)
戴胜鸟赏花·····	(34)
寿带梅花·····	(35)
九色盒·····	(36)
鸿雁报喜·····	(37)
雄鸡鸣天·····	(38)
珍禽白马鸡·····	(39)
仙鹤·····	(40)
白鹇鸣春·····	(41)
和平鸽展翅·····	(42)
雄鸡配四双拼·····	(43)
骏马奔腾·····	(44)
寿带鸟展翅·····	(45)
太平鸟戏花·····	(46)
鹦鹉戏果·····	(47)
寿带鸟迎春配四围碟·····	(48)
金龙戏珠·····	(49)

锦鸡啄果·····	(50)
燕鱼双游·····	(51)
黄鹂报春·····	(52)
花篮迎宾·····	(53)
红腹翠鸟·····	(54)
南飞天鹅·····	(55)
凤冠和平鸽·····	(56)
孔雀开屏·····	(57)
雄鸡独立·····	(58)
山岗雄鹰·····	(59)
鹿鸣春·····	(60)
锦鸡高歌·····	(61)
寿带鸟迎春·····	(62)
褐马鸡·····	(63)
春花孔雀·····	(64)
太平鸟配六双拼·····	(65)
锦鸡赏花·····	(66)
葵花鹦鹉配六围碟·····	(67)
鹦鹉戏葡萄·····	(68)
雄鹰展翅配六双拼·····	(69)
山椒鸟迎宾·····	(70)
双喜迎宾·····	(71)
鹦鹉亮翅·····	(72)
鹤语花香·····	(73)

太平鸟迎宾·····	(74)
黄鹂鸣春·····	(75)
鹤舞·····	(76)
犀鸟迎宾·····	(77)
仙鹤思乡·····	(78)
锦鸡望春·····	(79)
绿孔雀·····	(80)
寿带戏果·····	(81)
仙鹤展翅·····	(82)
仙鹤飞翔配四双拼·····	(83)
非洲火鸡·····	(84)
琴鸟飞翔·····	(85)
桃花鹦鹉·····	(86)
寿带红果·····	(87)
高山勺鸡·····	(88)
鸳鸯戏水配四双拼·····	(89)
雄鹰归乡·····	(90)
山椒鸟啄果·····	(91)
大吉大利·····	(92)
和平鸽飞翔·····	(93)
寿带鸟欢唱·····	(94)
松鹤归乡·····	(95)
长尾寿带鸟·····	(96)
葵花鹦鹉·····	(97)

杜鹃鸟·····	(98)
双燕唱春·····	(99)
黑琴鸡·····	(100)
黄鹂飞翔·····	(101)
鹦鹉展翅配四双拼·····	(102)
金鱼戏水·····	(103)
凤展双翅·····	(104)
鸳鸯戏莲·····	(105)
丝蝴蝶鱼·····	(106)
展翅高飞·····	(107)
锦鸡独立·····	(108)
锦鸡迎宾·····	(109)
彩扇·····	(110)
环颈雉鸡·····	(111)
珍禽犀鸟·····	(112)
松鹰·····	(113)
如花似锦·····	(114)
鲤鱼望月·····	(115)
幸福鸳鸯·····	(116)
锦鸡春歌·····	(117)
锦鸡戏果·····	(118)
寿带鸟展翅配四双拼·····	(119)
雄鸡报春·····	(120)
凤凰飞翔·····	(121)

松树八哥·····	(122)
琴鸟飞翔配四双拼·····	(123)
锦鸡报喜·····	(124)
丹凤朝阳·····	(125)
寿带望花·····	(126)
吉祥太平鸟·····	(127)
池鹭衔珠·····	(128)
松树银雉·····	(129)
太平鸟·····	(130)
鹦鹉啄果·····	(131)
珍禽犀鸟·····	(132)



## 前 言

中国烹饪技艺是中国悠久文化遗产的瑰宝。中国菜肴以它质、色、味、香、型的高度完美结合著称于世，在世界人民中享有“烹饪王国”的声誉。

中国菜肴中的冷荤拼摆，既是营养丰富的食品，又是绚丽多彩的艺术品，是中国菜肴的烹调技术、烹饪营养学与菜肴美学的统一，它给人以物质和精神的享受。作为一名合格的烹饪师，在精通各种烹调方法和技艺的同时，必须熟悉菜肴的美学艺术，并不断创新，使被世界人民誉为“烹饪王国”的菜肴艺术继续发扬光大。

《吃的艺术》一书，就是笔者基于这种认识而写的。全书共一百三十例冷荤拼摆造型图案，并介绍了这些菜肴的选料、刀工拼摆等技法。

笔者在撰写过程中，根据多年的烹饪实践和教学积累的资料，尽量做到菜肴的选料精细，刀工独特，搭配合理，造型逼真，色调和谐，文字精练，通俗易懂。

本书在撰写过程中，得到中国商业部高等教育学会副会长、黑龙江商学院院长、黑龙江省烹饪协会顾问李殿钧副教授的支持并审阅，亦得到全国著名特一级烹饪师盛英杰同志的技术指导，在此一并感谢。

由于拼摆技艺和文字水平所限，本书恐难令读者满意，恳谢谅解和指正。

作者

1987年10月于哈尔滨

作者共同研究拼摆的影照



## 银孔雀

卤口蘑122克垫底，堆成孔雀尾羽形。炆蜚头288克，镶嵌上炆青椒、红泡椒做成羽翎形，从上往下摆码整个孔雀尾羽。盐水嫩鸡肉224克，切片摆码孔雀身部。盐水鸡脯肉摆码头部。胡萝卜刻嘴。炆青椒刻冠羽及眼圈。红豆做眼睛。虾茸黄蛋糕46克、虾茸白蛋糕34克，切翅羽翎形片，分四层摆码翅膀。虾茸黄蛋糕摆码膀尖。盐水鸡肉做腿。卤黄瓜香做三根尾羽翎。胡萝卜刻爪。干肠48克切片，摆码大地与树干。樱桃做红果。



## 黑枕黄鹂

蛋卷20克、紫菜卷22克、松花蛋1个，分别切成羽翎形片，分三层摆码尾羽。龙江风味烧鸡242克，切片，摆码鸟的整个身部。蛋松做头部。发菜做鸟的黑枕。红泡椒刻眼圈及鸟嘴。红豆做眼睛。风味干肠86克，切片，摆码树的枝干。炗青椒刻树叶。胡萝卜刻鸟爪。蛋松做鸟腿。烧鹿肉36克、虾茸黄蛋糕20克、卤瓜片等，切翅羽翎形片，分6层摆码鸟的翅膀。烤鸡肉切片，刻成膀尖。



## ■ 褐马鸡

松花蛋6个、虾茸黄蛋糕62克、虾茸白蛋糕32克、松江肠66克、盐水虾52克，分别切尾羽翎形片，分五层摆码尾羽。龙江风味烧鸡222克，切片，摆码胸腹部。蛋松堆码头部。红泡椒刻眼圈。红豆做眼睛。松花蛋清刻嘴与耳区羽翎。红泡椒刻细尾羽翎毛，摆码在尾与身部之间。虾茸黄蛋糕10克、飞龙火腿6克、松江肠16克，分别切翅羽翎形片，分三层摆码翅膀。蛋松4克做腿。萝卜刻爪。干肠48克切片，摆码大地。炗青椒刻小草。胡萝卜刻小花。

造型选料精细，成品立体感强。拼制时，要注意刀技对原料的处理，并利用原料的自然形状进行拼制。



### 红花太平鸟

虾茸蛋卷40克、烤鹿肉32克、松花蛋10克，分别切尾羽翎形片，分三层摆码尾羽。盐水虾220克切片，堆码鸟的胸腹部。盐水鸡100克切片，摆码鸟的背部。蛋松做头部。红泡椒刻冠羽及眼圈。红豆做眼睛。松花蛋刻嘴。胡萝卜刻鸟爪。烤鹿肉48克、松江肠26克、飞龙火腿10克、卤瓜片等分别切翅羽翎形片，分五层摆码翅膀。酱牛肉100克，切片堆码树的枝干。卤瓜皮刻树叶。红泡椒刻小红花。

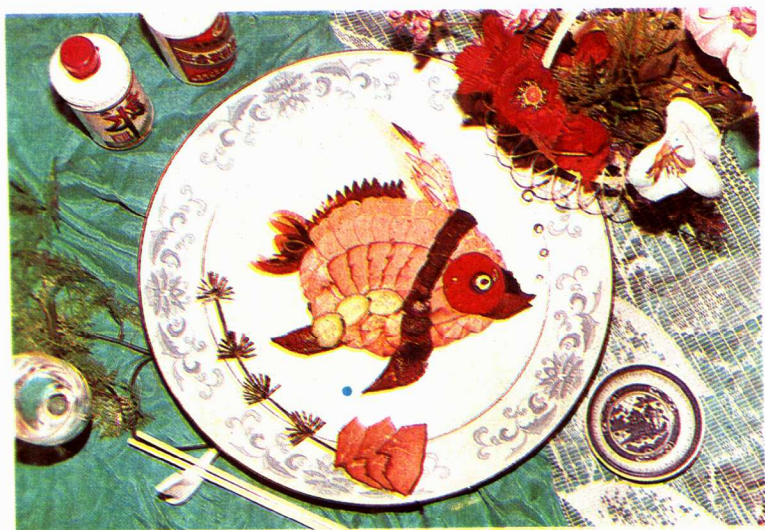
拼制时要掌握鸟的姿态与树枝干的角度及爪的刻法。



## 美蝴蝶鱼

松花蛋一个切桔子瓣形,对角摆码鱼的尾部。盐水虾126克,切片摆码鱼腹部。虾茸蛋卷88克,切片摆码鱼身的第一层;鱼肉肠86克,切片摆码鱼身的第二层;烤里脊肉68克,切片摆码鱼身的第三层。卤香菇做成鱼身上的花纹。前划水鳍和后划水鳍用烧鸡肉做成。卤瓜片摆码在鱼的肚腹部。红泡椒镶嵌上香菇、黄蛋糕做眼圈。红豆做眼睛。烧鸡肉做成鱼嘴。海带刻成水泡。炆笋尖16克,做成鱼的长背鳍;烧鸡肉刻成鱼的短背鳍。酱猪肉切片摆成礁石。卤瓜皮刻水草。

拼制时,要掌握鱼的姿态、形状,切配要均匀,片与片之间的距离要相等,拼制出的鱼要有动感和立体感。



### ■ 太平鸟展翅

脊茸蛋卷38克、熏驴肉36克、松花蛋1个，分别切尾羽翎形片，分三层从下向上拼摆尾部羽翎。熏肉30克、鱼肉肠26克、卤瓜片10克，分别切翅羽翎形片，分三层摆码前翅膀。盐水嫩鸡222克，切片，摆码胸腹部。烧鸡脯肉74克，切片，摆码背部。虾茸黄蛋糕10克，切细尾羽翎毛，摆码在尾部与身部之间。熏肉62克、虾茸黄蛋糕40克、卤瓜片14克，分别切翅羽翎形片，分三层摆码后翅膀。蛋松堆码头部，卤瓜皮刻眼圈，红豆一个做眼睛，卤西红柿皮刻冠羽，胡萝卜刻爪，烤鸡肉做鸟腿。广式香肠66克，切片摆码树的枝干，卤瓜皮刻树叶，卤西红柿刻成红果，摆在树枝上。





### 锦鸡迎春

虾茸蛋卷150克,先取64克切长三角形,摆码锦鸡尾羽的第一层;松花蛋3个切桔子瓣形,摆码尾羽的第二、第三层。盐水虾162克,摆码锦鸡胸腹部。再取虾茸蛋卷86克,摆码背部。蛋松6克做头部与腿部。红泡椒刻冠羽和眼圈。红豆做眼睛。松花蛋清刻嘴。胡萝卜刻鸡爪。取适量松花蛋、虾茸黄蛋糕分别切翅羽翎形片,摆码翅膀。火腿肠108克,切片,摆码大地。卤瓜皮做小草。红萝卜刻花放在盘子的一边。

原料品种多样,实用性强,适合于高、中级宴席。虾茸蛋卷细嫩适口,味道鲜美;火腿肠风味特异。切松花蛋时,要注意薄厚均匀。

