

GAODENG ZHIYE JIAOYU JIAOCAI

· 高等职业教育教材 ·

冷菜工艺

LENGCAI GONGYI

朱云龙 主编 · 季鸿崑 主审



中国轻工业出版社

ZHONGGUO QINGGONGYE CHUBANSHE

高等职业教育教材

冷菜工艺

(本书可供高等院校本、专科选用)

朱云龙 主编

季鸿崑 主审



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

冷菜工艺 / 朱云龙主编. — 北京: 中国轻工业出版社,
2006.8

高等职业教育教材

ISBN 7-5019-2609-3

I. 冷… II. 朱… III. 冷菜-制作-高等教育:技术教育-教材 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 25668 号

责任编辑:李克力 白 洁

策划编辑:马 静 陈耀祖 责任终审:陈耀祖 封面设计:崔 云
版式设计:赵益东 责任校对:方 敏 责任监印:胡 兵

*

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街 6 号,邮编:100740)

印 刷:三河市世纪兴源印刷有限公司

经 销:各地新华书店

版 次:2006 年 8 月第 1 版第 6 次印刷

开 本:850×1168 1/32 印张:8.625

字 数:224 千字 插页:2

书 号:ISBN 7-5019-2609-3/TS·1595 定价:19.00 元

读者服务部邮购热线电话:010-65241695 85111729 传真:85111730

发行电话:010-85119817 65128898 传真:85113293

网 址:<http://www.chlip.com.cn>

Email:club@chlip.com.cn

· 如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换 ·

60706J4C106ZBW

►孔雀开屏



丹凤朝阳



▲喜上眉梢

►只争今朝





▼ 锦鸡争艳

▲ 马到成功



▲ 盆景集萃

▼ 荷塘情趣



►欣欣向荣



比翼双飞▼



▼花篮



◀鸳鸯戏水





◀芭蕉展姿



▶双喜临门



▼桃李满天下

▲梅花彩拼



高等职业教育烹饪专业教材编审委员会

主 任	赵荣光		
副主任	季鸿崑		
委 员	刘广伟	刘北林	阎喜霜
	季鸿崑	赵荣光	崔桂友
	路新国	谢定源	魏 峰

出版说明

改革开放以来,伴随着人民生活水平的提高和对餐饮业需求的急剧增长,我国的高等烹饪教育得到了快速的发展,高等烹饪专业教材建设也取得了一定的成果。

但是,由于我国的高等烹饪教育起步较晚,又长时间囿于各省区、各单位独立办学局限,自主设教、单兵作战的办学形式,不可避免地造成了许多高等烹饪专业教材缺乏必要的规范和深入的科学论证。对此,广大烹饪教育工作者非常期望有关方面组织编写一套适合我国高等烹饪教育不同地区、不同层次需要的规范化、科学化的教材,以适应高等烹饪教育,特别是高等职业教育事业的发展。1997年7月于济南召开的首届中国烹饪高等教育学术研讨会上就此问题进行了深入讨论,并决定组织全国各办学单位编写面向21世纪中国烹饪高等职业教育系列教材。

我社基于烹饪专业属于大食品学科这一国内外学科归属的统一认识,认真听取了专家们的意见,决定聘请在全国有影响的高等烹饪教育专家学者,着手编辑出版高等烹饪专业系列教材。

为确保教材编写质量,我社在各烹饪高校推荐和广大烹饪教育专家认可的基础上,组成了由黑龙江商学院原烹饪系主任、中国饮食文化研究所所长赵荣光教授、原扬州大学烹饪系主任季鸿崑先生为负责人的教材编审委员会。参加教材编审策划工作的有扬州大学旅游烹饪学院、黑龙江商学院、广东商学院、天津商学院、武汉商业服务学院、北京联大旅游学院、黑龙江餐旅专修学院、华中农业大学、河北师大职业技术学院、广西南宁职业大学、东方美食学院、四川行政学院、四川烹饪高等专科学校、上海旅游专科学校等十余所院校的专家和教师。1998年7月和9月,我社先后在北京和扬州召开教材编审会议。会议对各参编院校提交的39份编写大纲

进行审议，规范了 20 种教材名称，制定了主编、主审人选的标准，并据此标准适当参考各校申报材料拟定了每种教材的主编、主审及参编人选。会议决定分期分批用两年左右时间，在 2000 年底前将全套教材出齐。

受教材编审委员会的委托，我社曾派人两次到教育部高教司教材处汇报了有关烹饪教材编写运作情况，并呈交了书面汇报材料，得到了有关负责同志的充分肯定和热情指导。根据领导部门的指示精神，我社提出了对这套教材出版的总体思路，强调要在保证质量、编出特色上下功夫；要加大教材的科技含量，在科学性、规范性、系统性、广泛性和适用性上突出这套教材的特色。对其中部分教材还配制了音像光盘随书配套出版。

经过全体参编人员的努力，本套教材现已陆续出版，我们热忱欢迎广大专家学者和教师给予批评指正。

本书在编辑出版过程中得到了广大烹饪教育工作者和有关部门的大力支持和鼎力相助，在此一并表示感谢！

中国轻工业出版社

2000 年 5 月

序

根据高等职业教育烹饪专业教材编审委员会的分工,《冷菜工艺》一书原审稿人是刘广伟先生,后因刘先生另有其他审稿任务,应主编朱云龙同志之邀,我便成了该书的主审。审结掩卷之时,有感于作者严谨的治学态度,欣然为之作序。

所谓冷菜工艺,就是冷盘或拼盘的制作,是中国厨艺的一个重要方面,尤其是花色冷盘,成了这些年来餐饮行业追求的一种时尚。在方寸之间,尽可以施展烹调师们的艺术才华,以追求色、香、味、形、质的完美统一。加之,按照中餐传统宴席的既定格局,冷菜总是先上的。因此做得好的冷盘,的确可以收到先声夺人的艺术效果。

然而,制作冷盘切忌一味追求华丽。过分华丽的冷盘,给人以华而不实之感,使冷盘失去了食用价值,那就从根本上违背了饮食规律,变成了舍本逐末,这便是冷盘拼摆中最大的失败。为此,当朱云龙同志编写大纲草成,征求我的意见时,我说:以往的冷盘书籍多精于艺而疏于食。对于这种不良倾向,学界多有微词。我建议这次编写高等烹饪教育的教材要正确引导学生,把那种不良倾向扭转过来。云龙同志采纳了我的建议,专门写了一章关于冷菜营养与卫生方面的内容,这是本书与众不同的一大特色,尽管可能不够完美,但毕竟迈出了第一步,应该肯定。

朱云龙同志和周明扬同志过去曾在《中国冷盘》一书的编写过程中有过相当成功的合作。这次编写教材,他们两人分了工,朱云龙编写《冷菜工艺》,周明扬编写《烹饪工艺美术》,但依然是分工合作的。这本《冷菜工艺》中的有些图例即出自周明扬同志的画笔。我赞赏这种合作精神和配合的态度。若全国同仁都有这种合作精神,何愁中国烹饪高等教育不上新的台阶。

在该书出版之际，写此数言以示祝贺。

季鸿崑

2000 年 5 月

高等烹饪专业教材系列

- | | |
|----------------|---------|
| 1. 《面点工艺学》 | 24.00 元 |
| 2. 《中国名菜》(含光盘) | 58.00 元 |
| 3. 《中国名点》(含光盘) | 38.00 元 |
| 4. 《食品与烹饪文献检索》 | 28.00 元 |
| 5. 《烹调工艺学》 | 24.00 元 |
| 6. 《西餐工艺》 | 20.00 元 |
| 7. 《烹饪器具及设备》 | 26.00 元 |
| 8. 《冷菜工艺》 | 19.00 元 |
| 9. 《食品雕刻》(含光盘) | 20.00 元 |
| 10. 《烹饪化学》 | 42.00 元 |
| 11. 《烹饪营养学》 | 30.00 元 |
| 12. 《烹饪卫生学》 | 35.00 元 |
| 13. 《饮食文化概论》 | 26.00 元 |
| 14. 《宴会设计》 | 24.00 元 |
| 15. 《烹饪工艺美术》 | 24.00 元 |
| 16. 《烹饪原料学》 | 48.00 元 |
| 17. 《餐饮企业管理》 | 24.00 元 |
| 18. 《饮品知识》 | 26.00 元 |
| 19. 《饮食消费心理学》 | 24.00 元 |
| 20. 《中国饮食保健学》 | 30.00 元 |

目 录

第一章 绪论	(1)
第一节 冷菜与冷盘	(1)
第二节 中国冷盘的形成与发展	(2)
第三节 冷盘的地位和作用	(4)
第二章 冷菜的制作	(7)
第一节 冷菜制作的常用方法	(7)
第二节 常用冷菜的制作	(18)
第三节 特殊冷菜的制作	(62)
第四节 冷菜常用滋汁的调制及卤水的配制	(68)
第三章 冷菜的营养平衡与卫生控制	(72)
第一节 冷菜的营养平衡	(72)
第二节 冷菜的卫生控制	(79)
第四章 冷盘造型艺术的规律	(84)
第一节 冷盘造型的构图及其变化	(84)
第二节 冷盘造型美的形式法则	(92)
第三节 冷盘造型的色彩	(113)
第四节 冷盘造型的分类	(131)
第五章 冷盘制作方法	(136)
第一节 原料的选择、整形与拼摆	(136)
第二节 冷盘拼摆的基本原则及方法	(150)
第三节 雕刻在冷盘造型中的巧妙运用	(158)
第六章 冷盘造型实例	(161)
第一节 几何图案造型	(161)
第二节 植物造型	(166)
第三节 动物造型	(189)

第四节	器物造型·····	(223)
第五节	景观造型·····	(239)
第六节	各客冷碟造型·····	(246)
第七节	多碟组合造型·····	(251)
主要参考文献	·····	(263)

第一章 绪 论

第一节 冷菜与冷盘

冷菜，各地称谓不一。南方多称冷盆、冷盘或冷碟等；北方则多称凉菜、凉盘或冷荤等。比较起来，似乎南方习惯于称冷；而北方则更习惯于称凉。如果不从文字角度来理解，而出于习惯或作为人们的生活用语，它们之间并没有什么区别，都是与热菜相对而言的。

但细究起来，“冷菜”这一称谓似乎更侧重于菜品的物理感观——温度，而菜品的制作工艺成分几乎没有涵盖；而“冷盘”这一称谓在着重强调了菜品的物理感观——温度（这也是“冷菜”与“热菜”最主要的区别之一）的同时，似乎也突出了菜品制作和拼摆的工艺成分。“冷菜”统称制作“冷盘”的材料更为贴切，而冷盘材料经切配加工、拼摆工艺装入盘中才是一道完整的冷盘菜品。这一点，从我国各地历届烹饪比赛所列项目中可见一斑，“冷盘”比赛项目很少有“冷菜”比赛这一表述的。总的说来，冷盘比冷菜的内涵更广泛、更普遍些。从烹饪工艺角度而言，冷盘这一称谓似乎更贴切、更合理、更科学些。

冷盘，就是将经过初步加工的冷菜原料调制成在常温下可直接食用的菜品，并加以艺术拼摆以达到特有美食效果的菜品。为了达到这一特有的美食效果，在冷菜的制作过程中，我们常采用两种基本方法。一是冷菜原料需要经过加熟工序，一般又辅以切配和调味，并散热冷却。这里的加热是工艺过程，而冷食则是目的，正所谓“热制冷吃”。冷盘中的绝大部分菜品都是采用这一方法制作而成的，如“五香牛肉”、“盐水鸭”、“红油鱼片”、“油爆大虾”、“冻羊糕”、“椒麻鸡丝”等，可以说，这是制作冷盘的主要方法。二是冷菜原料

不需要经过加热这一工艺程序，而将原料经过初步加工整理后，加以切配和调味后直接食用，这即是我们平常所称的“冷制冷吃”。这一方法主要用于一些鲜活的动物性烹饪原料，如“腐乳炆虾”、“醉蟹”、“生炆鱼片”等；以及一些新鲜的植物性原料，如“拌黄瓜”、“姜汁茼蒿”、“酸辣白菜”等。

总之，冷菜工艺与冷盘工艺是两个既有区别又有联系的概念。前者主要研究冷菜的制作，后者主要研究冷菜的拼摆艺术。本书虽名为《冷菜工艺》，但内容上也涉及拼摆工艺，因此，在具体章节上有时用冷菜，有时也用冷盘，请读者阅读时注意其差异。

第二节 中国冷盘的形成与发展

在我国历史上，饮食生活可以说是个社会的等级文化现象，肴馔的优胜丰富也是富贵阶级经济实力和政治权力的直接表现。因此，只有通过上层社会的餐桌，才能理清中国冷盘形成与发展的轨迹。

上层社会，尤其是君王贵族的宴享，既隆重频繁又冗长繁琐。宴享之中，杯觥交错，乐嬉杂陈。为适应这种长时间进行的饮食活动需要，在爆、炸、煎、炒等快速致熟烹调方法产生之前，古代人无疑是以冷菜为主要菜品的。由于文字记载远远落后于生活实际的早期历史的特点，也由于今天很难再见到历史菜品实物的原因，我们不太了解商代或更早的夏代的情况，但丰富的文字史料可以让我们比较清楚地了解到周代肴馔的基本面貌。

《周礼》便有天子常规饮食例以冷食为主的记载：“凡王之稍事，设荐脯醢”（《周礼·天官·膳夫》）。郑玄注：“稍事，为非日中大举时而间食，谓之稍事。……稍事，有小事而饮酒。”贾公彦疏：“又脯醢者，是饮酒肴羞，非是食饌。”这表明早在西周时代人们便已清楚地认识到冷荤宜于宴饮的特点，并形成了一定的食规。

《礼记》一书的《内则》篇详细地记述了一些珍贵的养老肴馔，即淳熬、淳母、炮豚、炮牂、捣珍、渍、熬、肝膋等。这就是古今传闻的著名“周代八珍”。这些肴馔既反映了周代上层社会美食的一