



食品雕刻

8

—— 像生拼盘与蔬果雕刻技艺

严金明 主编



中国轻工业出版社

食品雕刻

——像生拼盘与蔬果雕刻技艺

严金明 主编

食品雕刻



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食品雕刻.8, 像生拼盘与蔬果雕刻技艺 / 严金明主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2001.6 (2002.1 重印)

ISBN 7-5019-3111-9

I. 食… II. 严… III. ①食品-雕刻-技法(美术) ②蔬菜-雕刻-技法(美术) ③水果-雕刻-技法(美术) IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 12443 号

责任编辑: 彭倍勤 国 帅 责任终审: 陈耀祖 封面设计: 崔 云
版式设计: 丁 夕 责任校对: 李 靖 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)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话: 010-65241695

印 刷: 北京百花彩印有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2001 年 6 月第 1 版 2002 年 1 月第 2 次印刷

开 本: 850×1168 1/32 印张: 5

字 数: 125 千字 印数: 6001—11000

书 号: ISBN 7-5019-3111-9/TS·1878 定价: 15.00 元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

前 言

像生拼盘和蔬果雕刻是古老中华饮食文化中一颗璀璨的明珠,具有源远流长的历史,它能化平凡为神奇,使大宴小酌面目一新,为筵席增添不少情趣和色彩。随着社会物质生活水平和文化品位的提高,人们在钟情于美味佳肴的同时,也对寓意深远、形态逼真、刀工精湛的拼雕作品越来越给予青睐。

像生拼盘又称冷碟、冷拼和花色拼盘。像生拼盘与蔬果雕刻作为宴会的“脸面菜”,其佐酒助餐的作用是很明显的,其色、香、味俱佳的特点起到了烘托筵席气氛、刺激人的食欲、让宾主赏心悦目的效果。

由于地域文化的差异,南北方的烹饪界形成了不同的拼雕风格。作为广东的同行,我们在本书中以介绍禽鸟类贴拼、花卉组雕和动物整雕等内容为主,从像生拼盘和蔬果雕刻的基础知识、技法要求和运用手法等方面加以详尽阐述,并配以大量彩色图片、分解步骤样片来示意操作的全过程,使初学者一目了然,收到事半功倍之效果。

全书由严金明同志编写,陈焕盛同志负责第四章第二节蔬果雕刻的制作和解说,严金明同志摄影。虞迅、林洪、李林成同志参加了编校工作。

我们编写此书,旨在给烹饪专业的同行提供菜肴拼雕入门指导,希望能有助于大家提高技艺,对发展烹饪事业有所裨益。

本书的编写和出版得到了广州白云职业技术学院董事长谢可滔先生的指导和支持,在此深表谢意!

编 者

目 录

第一章 像生拼盘基础知识	(1)
第一节 像生拼盘的意义与特点	(2)
第二节 像生拼盘的分类	(4)
第三节 像生拼盘的原料制作	(6)
思考与练习题	(12)
第二章 像生拼盘的制作方法	(13)
第一节 像生拼盘的刀工、刀法及要求	(13)
第二节 像生拼盘的拼摆手法	(14)
第三节 像生拼盘的制作步骤	(16)
思考与练习题	(22)
第三章 蔬果雕刻	(23)
第一节 蔬果雕刻基础知识	(23)
第二节 蔬果雕刻的制作与运用	(27)
思考与练习题	(29)
第四章 像生拼盘与蔬果雕刻	(30)
第一节 像生拼盘	(30)
第二节 蔬果雕刻	(48)
思考与练习题	(58)
像生拼盘与蔬果雕刻彩图实例	(59)

第一章 像生拼盘基础知识

像生拼盘又称艺术拼盘、花色拼盘、像形拼盘、工艺冷盘和图案装饰冷碟等。它是烹饪中一类在保持原料营养成分的基础上，将各种各样色、香、味俱佳的冷菜原料按照筵席规格的要求，采用不同的刀法和拼贴技巧，制作成形神兼备、具有仿真效果的飞禽、走兽、花卉植物等图案的冷碟菜肴。

中国像生拼盘制作技术是中国烹饪的重要组成部分，它以历史悠久、技巧独特、工艺精湛、别具风味而驰名海内外。

我们知道，冷菜是筵席的第一道菜，是筵席开始到上主菜之间的佐酒佳肴。筵席上的冷菜，通常是一个花拼附带几个围碟，作为此桌筵席的“脸面菜”。冷菜是最先上桌，所以用料独特、造型美观、色彩鲜艳的像生拼盘一旦展现在客人面前，就起到“先声夺人”的心理暗示作用，在给人以强烈艺术享受的同时，刺激了人的食欲，并点明了筵席的主题，如拼摆一只和平鸽，象征友谊长久；拼摆一只雄鹰，寓意客人大展宏图之意；拼摆一对嬉戏的鸳鸯，则给就餐的情侣送上温馨的祝福。加上服务员柔语贴切的介绍，则会极大地增加筵席喜悦而愉快的用餐气氛。因此，我们应该在掌握一定的刀工技术和美学知识的基础上，认真学好像生拼盘的基础理论知识，熟练制作各式仿真冷碟，并有所创新。

真正意义上的中国像生拼盘技艺约萌芽于秦汉，至迟在唐宋时期已具有较精巧的刀工和装盘拼摆艺术。比如唐代韦巨源熊、鹿五种肉类熟料拼砌成带图案的冷菜。而唐代诗人王维晚年隐居的“辋川图小样”美景则被五代时的梵正尼姑，用腌鱼、炖肉、肉丝、肉脯、肉蓉、酱瓜、蔬菜等不同颜色的食品，组成惟妙惟肖

的景物拼盘。宋代陶谷《清异录·饌馐门》对此记载颇详：“比丘尼梵正，庖制精巧，用鲑、臠脍脯，醢酱瓜蔬、黄赤杂色拼成景物。若坐及二十人，则人装一景，合成辋川图小样”。这是历史记载中国第一位最著名的像生拼盘大师级人物，他创造的山水、花木、庭园、馆舍融一的大型风景花式大拼盘，开创了组合像生拼盘的先河，其技巧性即使在今日也是一流的。可见中国的像生拼盘制作在那时已达到了很高的水平。

在宋代许多酒楼出现的看盘、看席，都具有优美的色彩和造型，而且都是在正式筵席开始前陈置于桌上专供食者观赏，以达到吸引食者、刺激食欲的目的。宋代诗人陆游有“清酒如露鲑如花”的佳句，是对当时出现的“玲珑牡丹鲑”花盘的赞誉。这些都说明：唐宋时期，中国像生拼盘制作技艺得到了充分的发展。像生拼盘的实用价值在明清的宫廷御膳和官府菜式中得到体现，而像生拼盘的繁荣则是近现代的事，特别在改革开放后，许多中等学校都开设了《烹饪工艺》这一门课程。后辈厨师在继承和发展传统的拼盘工艺基础上，加以创新改良，使像生拼盘这一制作工艺有了突飞猛进的发展。

第一节 像生拼盘的意义与特点

一、像生拼盘的意义

像生拼盘是一种美化筵席、陪衬菜肴、烘托气氛、增进友谊的造型艺术。“拼”是集聚之意；“盘”是较大的盛菜器皿。所谓拼盘就是在较大的盛器中合装两样以上的冷菜。拼盘分普通拼盘和花色拼盘两大类，又细分为单拼、双拼、三拼、四拼、什锦拼盘和像生拼盘等几小类，尤其是像生拼盘在制作过程中不仅技术难度大，艺术性强，而且要求色彩鲜艳，造型美观，用料多样，注

重食用，富有营养。不论是国宴，还是家庭喜庆宴会，都能显示其艺术的生命力和感染力。像生拼盘展现在食客面前给人们一种更形象、更生动的艺术感染力，对刺激人们的食欲，提高人们生活情趣，烘托筵席的气氛有重要意义。

二、像生拼盘的特点

像生拼盘是烹饪美学的最好体现，它把冷菜制作与工艺美术的技巧性结合在一起，形成它独特的美学特征。

（一）食用与审美的有机结合

像生拼盘作为深受客人喜爱的筵席第一菜，除了它“先声夺人”的美的造型外，还具有美味的特点，能满足人们对滋味的鉴赏，体验不同烹调方法所带来的特殊地方风味，满足了人们的生理需要和心理需求，精神上得到愉悦。

（二）原料的特性与形象表现相结合

冷拼的原料有其自身的色彩和质地属性及可以变化的形状、口味特征，经过艺术地排列组合可以使原料的各种品质特性完全融合在美的形象表现之中，成为形象的不可分离的组成部分，远远超出原料本来的特性，具有象征性、情感性意义。例如把黄瓜切成棱形，制成孔雀羽毛，显得逼真而可爱。

（三）主题与意境相结合

不同的筵席，有不同的筵席主题，像生拼盘可以以各种各样准确的、具体的、生动的形象揭示筵席的主题。如举行婚宴时，常用“双喜临门”、“鸳鸯戏水”等冷盘；祝寿宴用“松鹤同春”、“寿桃”等冷盘；节庆宴用“百花齐放”、“张灯结彩”等冷盘；迎宾宴有“迎客松”、“锦绣花篮”等冷盘……。由艺术拼盘形象昭示筵席主题，以及由形象所隐喻的象征意义，诱发人们的饮食审美想象和情趣，渲染筵席的气氛。像生拼盘正是由于其造型有鲜明的主题，突出意境效果，才备受人们的青睐。

（四）烹饪技术与工艺技术相结合

像生拼盘的用料具有无汤汁，不油腻，多口味，块形大，组织致密，利于由大改小，优化形状，放置时间稍长也不影响口味等方面的特点。可以借助原料的色彩与形状，通过多种的拼摆手法和写实、夸张、抽象、寓意等艺术表现手段的应用，层出不穷地推出食赏俱佳的艺术菜肴。正是这种栩栩如生，惟妙惟肖的冷盘造型艺术，将烹饪技术与工艺技术有机地结合，才是艺术拼盘久盛不衰的生命活力。

（五）造型与内涵相结合

像生拼盘造型形象千姿百态，异彩纷呈，符合人们饮食审美需要，又包含着丰富的内涵，如抽象的几何图案造型，可以表现纯粹的形式美；生动感人的造型，可以表现爱情的纯真圆满，益寿延年的喜悦，节庆与团聚的欢畅，知己相逢的友情，富裕的祈祝，大干事业的抱负等人类的共同情感，还可以表现山川的壮丽，田园的静谧，四季的风光等。这种把造型艺术与内涵相结合的做法是像生拼盘的优势，我们只要充分地利用和拓展这一优势，像生拼盘之花必将开得更加光彩夺目。

第二节 像生拼盘的分类

像生冷盘的分类，因着眼点不同，有好几种不同的分类法。

（一）按空间构成分

1. 平面造型

平面造型类，即浮雕式造型，是在盘子的平面上拼摆成凹凸不平的造型。造型凹凸的高低与盘面的大小成比例。如“扇形冷盘”、“菱形冷盘”等。

2. 半立体造型(又称卧式造型)

半立体造型在像生拼盘制作中最为普遍，它是把许多冷菜原

料切成薄片或小块后，呈凸起状堆叠在盘内，拼成一定的生动形状。这种制法造型美观，易于拼摆，既可食用，又可欣赏。如“松鹤延年”、“卧式花篮”。

3. 立体造型

立体造型类似食品雕刻中的整雕构图法，是在盘子的平面上塑造出高度空间的形象，可以让人们从任一角度欣赏它。此类造型冷拼要求立体感强，造型优美，既能食用又有较高的观赏价值，给人一种真实感。例如“立体彩蝶”、“小桥流水”等像生拼盘。

(二) 按形象构成分

1. 抽象造型

抽象造型可分为基本几何形造型和几何图案造型两大类。如“半球体”、“锥形体”、“菱形体”等均属于基本几何形造型类。而“八色菱形拼盘”、“太极冷盘”等几何图案造型又可分一种基本几何形的重复组合，多种基本几何形的组合和基本几何形组合加点缀装饰三类。

2. 具象造型

具象造型可分为动物类造型、植物类造型、景观类造型、器物类造型和其他造型等。如“孔雀开屏”、“金鱼嬉水”、“蝴蝶飞舞”属于动物类造型；“百花盛开”、“硕果累累”、“莲花荷藕”等属于植物类造型；“风景独好”、“南国风光”等则属于景观类造型；“宫灯冷盘”、“扇子拼盘”等属于器物类造型；“渔翁垂钓”则归入其他造型类。

3. 混合造型

混合造型就是动物、植物、景观与器物，抽象造型与具象造型混合拼摆，从而达到神形皆肖的艺术效果。

(三) 按盘子的多少划分

1. 单盘造型

单盘造型就是用各种各样的冷菜，拼装在一只大盘中，达到

造型的目的。如“凤戏牡丹”、“熊猫戏竹”等。

2. 多盘组合造型

多盘组合造型就是选用多只盘子(可大可小或一只大盘几只小盘)把各种冷菜拼装在盘中,从而达到造型的目的。如“百鸟朝凤”、“百花争艳”等组合冷盘都是采用这种方法。

(四) 按工艺难易繁简分

1. 简单造型

简单造型又称一般性艺术冷盘,操作工序少,技术难度不大,有趣味性,符合造型美的要求,适合家常小宴及普通筵席等。

2. 复杂造型

复杂造型操作工序多,难度大,形式考究,有艺术意境,适合于高档、豪华、大型的宴会。如“龙凤呈祥”、“锦鸡报晓”等像生拼盘。

第三节 像生拼盘的原料制作

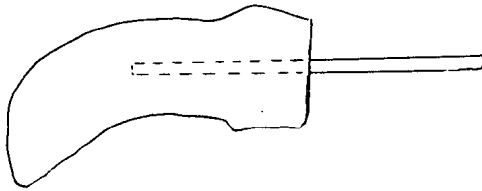
像生拼盘的原料有生、熟两大类,其烹制的方式有两种,一是只调不烹,二是有烹有调,即通常所说的热制凉吃和冷制凉吃两种。热制凉吃,是指在制作像生拼盘原料时,调味与加热同时进行,制成的菜肴先晾凉,然后用于装碟拼摆后食用;冷制凉吃,是指在制作菜肴的最后调味阶段不加热,也就是只调不烹,直接装碟拼摆后食用。不管哪一种方法,都要求菜肴的口感鲜美、香味浓郁、味透肌里、形体完整、软硬适度、色泽鲜明。因此,制作时应根据原料的特性,选用相应的最有利于表现原料风味特性的烹制方法。由于像生拼盘所需的原料是多种多样的,故在确定了主题后选择原料时,主要应从三个方面来考虑:一是原料的自然色彩,二是原料的味感,三是荤素原料的比例搭配。只要我们熟知和掌握烹饪原料的性能、质地、色彩及制作方法,就可以因

材施艺、得心应手，娴熟地制作出五彩缤纷的像生拼盘。

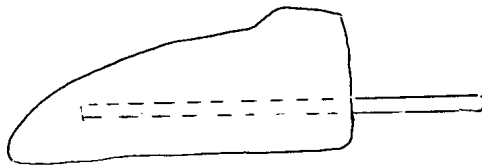
一、卤菜类

在用于拼盘的冷菜中，最有代表性的是卤菜。卤制原料非常广泛，主要原料有猪、牛、羊、鸡、鸭、野生禽畜等动物原料及其肠、肚、心、肺、肝、肾等内脏，还有豆腐干、香菇、笋、莲藕、海带等植物性原料，这些原料一经卤水煮制，便成了具有独特风味的佳肴食品。下面介绍几款常用卤料加工方法：

1. 卤猪舌



(1)



(2)

图 1 卤猪舌

先把用盐腌过的猪舌放入热水中浸1分钟取出，用薄刀刮去舌表面坚硬的胶质。从舌内面的根部插入一只筷子整形，勿使舌身弯曲(图1)。然后入热水中煮15分钟，再放入卤水中煮40分钟至熟，捞出在表面薄薄地抹一层麻油，待晾凉后拔出筷子。

2. 卤牛肉

先把用盐腌制过的牛腿肉用绳子捆住，放入热水中煮约15分钟，后再将牛肉入卤水中煮约25分钟后捞起，表面薄薄地抹一层麻油，晾凉。

3. 卤猪肚

先把猪肚用盐和醋仔细搓揉，然后用水洗净，除去内壁腥臭的黏液。将内壁翻出向外，放入热水中加少许明矾煮约20分钟，再另换热水煮约120分钟捞起。用清水洗净后，翻转还原，除去外壁周围的脂肪。将猪肚放卤水中煮约60分钟后捞起，盛入盘内，再用厚实砧板压紧，放置半天使之成平板状。

4. 卤猪耳

先把猪耳浸泡在40℃的温水中，使毛孔涨大，拔净耳毛。再将猪耳放在金属网上两面翻烤，去掉残剩的猪毛，然后放在水中用刷子仔细洗净。再用热水煮约30分钟后捞起，切去耳根部分。将猪耳置于卤水中煮约60分钟，捞起后每3~4个重叠，盛放于盘中，再用厚实砧板压紧，放置半天，使之成2~3厘米厚的板状。也可不重叠，一个个分别晾凉后使用。

5. 卤鸡腿

先将鸡腿肉连骨放入热水中煮2~3分钟，然后放在卤水中煮约25分钟，趁热去骨，切开。每3~4块重叠盛入盘中，再用厚实砧板压紧，放置半天，使之成为2~3厘米厚的板状。

6. 卤豆腐干

将豆腐干用温热水浸一下，然后放入卤水锅中煮约20分钟捞起，表面抹麻油，晾凉。

7. 卤冬菇

先将肉厚、个大、形状整齐的冬菇放入水锅中淹没，加入酱油、糖、酒调味，以文火加盖煮30分钟。待汤汁快干时，淋入麻油和红油少许，用大火收汁呈油亮色，起锅晾凉即成。

8. 卤竹笋、冬笋、口蘑

先切去竹笋的硬根，用热油略炸捞出。再放足量水入锅中，调入酒、酱油、糖，入味后，以文火煮30分钟至汁将干时，下麻油待油亮色红收汁时，起锅晾凉即成。卤冬笋时须泡去涩味。口蘑可以直接入卤水中煮熟即可。

二、蒸炸制品类

1. 蛋黄糕、蛋白糕

(1) 鸡蛋40个，将蛋黄与蛋白分开，分别用盐、味精调味，调散备用。蛋白切忌搅打起泡。

(2) 将两个不锈钢模型盒的底部和边沿不露缝隙地铺一层薄膜，分别倒入蛋黄液、蛋白液，用软纸吸去浮于表面的小气泡。

(3) 用铝箔纸盖严盒表面，以防进水，上笼以大火蒸5分钟后，改用慢火蒸60分钟。注意火候，防止鸡蛋过热膨胀。蒸好的蛋糕从盒子中取出，冷却备用。

一般蛋黄糕呈鲜嫩的鹅黄色，蛋糕的硬度以用手指轻戳不穿透为佳。

2. 蟹黄糕

蟹黄糕是在蛋黄中加进蟹黄，并用少许红色芡汁着色蒸制而成的冷拼原料。

3. 鱼胶糕

将鳙鱼、鲢鱼、白鳞鱼等净鱼肉取出漂净，斩成细蓉，以500克鱼肉加100克湿淀粉比例搅匀，加盐、味精、料酒入味，打至

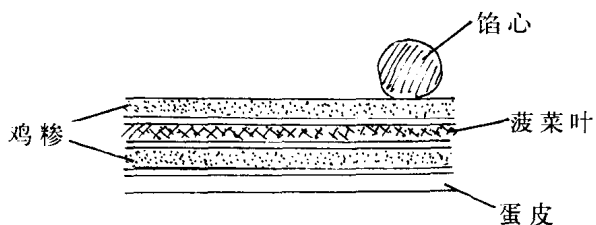
起胶后，装入特制不锈钢盒中，蒸约 60 分钟即成。

若需要不同颜色的鱼糕，则可分别加入胡萝卜汁、菠菜汁来调色，即可制成淡红、翠绿和纯白三色拼盘鱼胶糕。

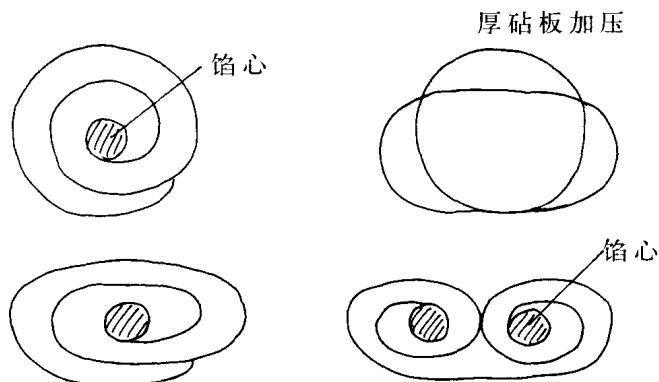
4. 蛋皮卷、如意卷、紫菜卷

(1) 将蛋皮切成宽 12~13 厘米的片，将紫菜、胡萝卜丝、鲜芦笋丝等分别煮好备用。

(2) 在蛋皮上薄薄地撒一层干淀粉，抹上 2~3 毫米厚的鸡糝，上面放一片烤紫菜，再撒一层干淀粉，最后，将作馅心的胡萝卜丝、鲜芦笋丝横放在蛋皮上，从蛋皮边沿开始卷，这就是蛋皮卷，见图 2(1)。上笼以中火蒸 15 分钟，趁热放盘中，用砧板轻压至紧密，冷却即成，见图 2(2)。



(1) 蛋皮卷



(2) 普通蛋卷

(3) 如意卷

图 2 蛋皮卷制作

(3) 制作蛋皮卷时，如果两端都放馅心，同时卷至中央，两侧各呈一涡形花纹，就成了如意卷，如图 2(3)。

(4) 若将蛋皮换成大紫菜片，制成的卷就叫紫菜如意卷。

鸡糝中可以加鸡蓉、碎鸡肝、蟹肉等，也可用鱼蓉、虾糝代替。

5. 蛋松

(1) 以 4 个蛋黄，1 个蛋清的比例。将所需的份量放入碗内，加少许盐、味精搅匀，使其溶化备用。此时也可加少许食用色素——胡萝卜汁、菠菜汁等来着色。

(2) 把色拉油烧至 100℃ 左右，鸡蛋液通过细钢丝筛篱呈线状缓慢流入油锅中，将浮出油表面的蛋液拨到锅边。如此连续操作至蛋液全部倒完。

(3) 鸡蛋液全部下锅后，用大火加热，并用几只铁筷迅速搅动，约炸 1 分钟。待鸡蛋爆裂，凝聚成团时，用筛篱捞起，滤干油，以干纱布吸干油分，再拌散摊开在大餐巾布上，凉后以纸巾包好保存备用。

(4) 炸好的蛋松呈细丝状，若用胡萝卜、油菜叶等蔬菜切成细丝炸制的菜松，视其颜色可分别称红松、绿松等。它们用来作像生拼盘的垫底制坯和禽类颈部成型效果奇佳。

三、其他类

1. 白切鸡；2. 熏鱼；3. 清汤鲍鱼；4. 拌海蜇皮；5. 莲白蜇皮卷；6. 莲白卷；7. 素火腿和大火腿肠；8. 辣汁白菜；9. 松花蛋；10. 蒜泥白肉；11. 糖醋排骨与藕片；12. 叉烧肉；13. 陈皮牛肉；14. 怪味鸡片；15. 棒棒鸡和红油鸡丝；16. 凉拌鸡脚；17. 麻辣腰丝；18. 五香凤肝；19. 芥末海参与脆肚丝；20. 椒麻土豆丝；21. 白灼虾；22. 酱烧海螺；23. 姜汁豆鱼卷；24. 怪味脆豆腐；25. 茶叶蛋；26. 蒜酱鱿鱼；27. 海米炆西芹；28. 生炆河虾；29. 珊瑚雪卷；

30. 醉鸭腰; 31. 糟青鱼精鸭; 32. 金陵盐水鸭; 33. 三色皮冻糕;
34. 酱汁肉方; 35. 油焖豆筋; 36. 腊肠; 37. 烟熏猪肉; 38. 凤鸡(鸭)
肝; 39. 烧鸡; 40. 烤鹅; 41. 肉松。

思考与练习题

1. 什么叫像生拼盘?
2. 阐述像生拼盘有何特点?
3. 像生拼盘的分类形式有几种?
4. 如何制作常用的像生拼盘原料?