

张鸿庆 王淑华

LENGPEN YUANLIAO
ZHIZUO YU PINPEN



冷盆原料制作与拼摆



冷盆原料制作与拼摆

张鸿庆 王淑华

上海科学技术出版社

冷盆原料制作与拼摆

张鸿庆 王淑华

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路450号)

新华书店上海发行所发行 常熟市印刷二厂印刷

开本787×1092 1/32 印张7.75 字数201,000

1989年2月第1版 1989年2月第1次印刷

印数: 1—44,000

ISBN 7-5323-0746-8/TS·56

定价: 2.45元

目 录

一、冷盆原料制作

1. 腊制法 2
 - 广东腊肠 4 广式腊肉 5
 - 四川腊肉 6 湖南腊肉 6
2. 硝制法 7
 - 盐腌 10 扬州硝肉 11
3. 醉制法 12
 - 中国红葡萄酒鸡(熟醉) 13
 - 花雕凤足(熟醉) 14
 - 醉螃蟹(生醉) 15
4. 风制法 15
 - 扬州风鸡 16 风鳊鱼 17
 - 风鳊鱼 18
5. 酱制法 19
 - 清酱肉 19 酱香鸭 20
6. 腌制法 21
 - 辣白菜 22 椒香鸭 23
 - 干切咸肉 24 爆煎海龙 25
 - 泥腌咸蛋 25 卤腌咸蛋 26
 - 四川泡菜 26 荷花红柿 27
 - 青花酸梅 28 樱桃油 29
7. 糟制法 29
 - 白雪糟肉 30 红糟鸭 30
 - 香糟嫩鸡 32 贵妃醉酒 35
 - 糟醉肚片 36
8. 拌制法 37
 - 银芽脱袍肉 40 翠仁拌笋 41
 - 棒棒鸡 42 芥冬肉丝 43
 - 蒜泥白片肉 43 拌马兰头 44
 - 闽生果 45 酸辣菜 45
 - 红萝卜海蜇 46 拌青螺 47
 - 酸海参 48 麻茸鲜干贝 48
 - 小葱拌豆腐 49 豆丝干贝 50
 - 怪味凉粉 51 核桃仁拌腰花 51
 - 芝麻鸡肝 52
9. 炆制法 53
 - 炆虾 54 银丝将军 54
 - 白玉美人 55 十味毛蚶 56
 - 雀巢里脊 56 芹黄酥肉 58
 - 脆萝卜丝 58 冬笋炆跳鸡 59
 - 五花肚尖 60 翠衣肝片 61

- 炆青瓜62 金钩生瓜丝62
大蒜炆香干63 衣丝银芽64
10. 浸制法.....64
脆皮塘鹅卷65 油浸嫩鸡66
火烧围子67 糖醋红萝卜68
酸辣菜包69 酸黄瓜(1)70
酸黄瓜(2)71
11. 卤制法.....72
芥末油鸡73 玫瑰酱鸭74
卤牛肉、卤肚子等75
卤香菇76 鸡卤海参77
卤水花生78 盐水虾79
白水豌豆80 盐水脆肝80
12. 煮制法.....81
白斩鸡82 白切肉84
白肚84
13. 熏制法.....85
鲜龙入云86 丁香熏蛋87
熏卤鲳鱼88 樟茶鲂鱼89
熏素烧鹅90 五香熏鸡91
14. 蒸制法.....92
扎腿97 扎硝98
肉糕98 金银肝99
蛋白蛋糕100 蛋黄蛋糕101
翡翠蛋糕102 五色蛋糕102
清鱼糕103 如意虾卷104
五丁灌蛋106 菊花鸡卷107
五彩鸡塔109 锦绣凤肠110
凤肝卷112 思多芬玫瑰清

- 色拉113
凤凰白薯114 牡丹红肠115
扶郎鸡卷116 龙眼烧鸭卷117
15. 冻制法.....118
冻猪爪121 凤麟结缕122
冻糟鸡123 冰花圆盅鸡123
玉中藏丽125 冻五香鸡腿127
鱼豆腐127 白奶龙眼鸭128
羊糕129 景色桂鱼130
鸳鸯戏水133 锦上添花135
16. 烤制法.....135
烤柳叶鱼137 酸黄鲫138
烤鱿鱼干139 烤蠔油生鱼140
烤金钱肉141 焦葡萄142
叉烧肉142 挂炉烤鸭143
五彩云腿146 锦衣凤脯147
叉烧香肠149 鱼排肉149
金丝竹叶150 叉烧翅翼151
17. 炸制法.....152
炸鲳鱼155 菊花粉丝155
蛋松156 菜松157
炸土豆丝159 炸春蒿159
素肉松160 樱桃虾161
炸佛手鱼163 拉丝鱼枣164
响铃肉165
18. 炒制法.....166
陈皮牛肉166 鱼松168
白糖苔条169 糖醋汁肉169
豆腐松170 炒柴芭笋171

二、冷盆装配法

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 1. 堆叠装盆法 179 | 和平鸽187 喜鹊登梅189 |
| 油焖笋180 拌海蜇皮180 | |
| 熏香肚181 | |
| 2. 桥形装盆法 181 | 6. 瓦摆装盆法 190 |
| 盐水鸭181 三相冷盆182 | 熏鱼双拼190 油爆虾191 |
| 3. 馒头形装盆法 183 | 7. 冻汁固定装盆法 192 |
| 白斩鸡183 烤鸭184 | 水晶鸡192 菠萝琼脂冻193 |
| 4. 撒散装盆法 184 | 8. 交叉固定装盆法 194 |
| 鸡丝琼脂185 炆双耳185 | 双龙戏珠194 凤戏牡丹196 |
| 玉兔迎春186 | |
| 5. 蓑衣装盆法 187 | 9. 内粘固定装盆法 197 |
| | 熊猫戏竹197 |
| | 10. 粘插固定装盆法 199 |
| | 百花争艳199 |

三、冷盆拼摆技术

- | | |
|-------------------|--------------------|
| 1. 单盆 203 | 小金盆212 中全盆212 |
| 游龙戏珠203 炸脆鳝204 | |
| 2. 花式单盆 205 | 6. 什锦全盆 213 |
| 油泼嫩鸡205 西瓜盅206 | 锦绣全盆213 |
| 3. 双拼 207 | 7. 半立体冷盆 215 |
| 白鸡、油爆虾207 牛肉、方 | 孔雀开屏216 花篮迎宾218 |
| 腿208 | 金鸡报晓222 彩蝶飞舞224 |
| 4. 花式双拼 208 | 雄鹰展翅226 百鸟朝凤229 |
| 双色金鱼209 扇形冷盆210 | 松鹤延年231 |
| 5. 多料拼盆 211 | 8. 几何形冷盆 232 |
| | 平面什锦冷盆233 |

四、各式冷盆围边

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1. 盆边点缀 235 | 3. 统一点缀 236 |
| 2. 盆上点缀 236 | |

一、冷盆原料制作

冷盆又称凉菜,系佐酒佳肴。在日常生活中,一般是指经过加工、烹调(有些新鲜水果和蔬菜不必烧煮),热制冷吃或制冷吃的菜肴。

冷菜的制作,在我国有着悠久的历史。据史料记载,自唐朝始,在一些高级筵席中就有拼摆的花色冷盆了。经过历代厨师不断的努力,特别是近年来随着人民生活水平的不断提高和旅游业的发展,冷菜的制作技术和花色品种更是推陈出新,繁花似锦。无论是举行家宴、小吃或正式筵席中,作为第一道菜的冷盆,往往由于它独特的烹制方法,精细的刀工、漂亮的图案,干香酥软、爽而不腻的口味,使人食欲大开,确实是一种美的享受。因此,冷菜在中国菜肴的烹调技术中占有重要的地位。

凉菜的制作包括两个方面:原料制作和装盆技术。由于冷菜制作在原料初步加工上、烹调要求上、刀工及装盆技术上与热菜的加工和烹调有许多不同的地方,有它自己的特点和相应的加工方法,有的比较简单,有的则很复杂。为了帮助大家较全面地掌握有关品种的制作和烹饪技术,在此将冷盆原料的制作及装盆技术作系统性的介绍。

冷盆原料的制作和加工,是冷菜配制中十分关键的一个环节。冷菜的口味、基本形状及色调等,往往在初步加工时已形成,因而不应忽视,在食品加工技术中,它是一门专业的技术,具有一定的复杂性,要求有较高的操作技术。一般来

说,冷盆原料的制作包括基本加工、烹调方法和加工手法等方面。

冷盆原料制作大多属于原料的初步处理和加工。但也有少数是成品制作。它们大都能贮藏保管,所以,有些方法还是属于食品保管方面的知识和技能。由于处理方法不同,过程不同,也就形成了各自不同的独特风味,还有地区风俗习惯,我们则称为帮别不同,但归纳起来,不外乎下列十余种方法。

1. 腊制法

腊制法往往与腌渍、浸制、熏制数法并用,是由几种制作方法结合而成的。其中熏腊是加工中的主要工序,所以称腊制法。制作的原料大多为肉类。腊制法要经过洗涤,凉干,腌渍,浸水,沥干(阴干或烘干)熏制,吊腊,洗刷,蒸制,切配等10个操作流程,才能成为可口的冷盆食品。

(1) 洗涤: 洗涤是大多数加工方法都必须进行的一项工序,原料在采购运输和宰杀过程中,难免有不同程度的污染或基本清理上的遗漏,为了保证食品质量达到卫生要求,所以,原料在加工之前必须洗涤干净,而后进行下一步加工。

(2) 凉干: 根据加工方法的不同和需要,原料洗涤后要将生水沥干,这样可以减少原料中的水分,以免冲淡卤水,从而使调味的浓度达到一定的要求,使原料入味,达到预定的口味效果。此外,还可防止卤水变质。这是因为生水中有大量细菌,时间一长卤水变质,影响口味。

(3) 腌渍: 各种新鲜的动植物原料,都含有大量的水分和蛋白质,这就为微生物的繁殖创造了条件,极易引起腐败变质。如能减少原料水分的含量,便可延长原料的保存时间,并能使液状调味进入原料内部,更加入味。

在腌制加工中，一般要使用盐、大小茴香、花椒、胡椒、肉桂、桂皮及葱、姜、糖、酒等。各种香料可使制品增加香味，提高质量。而且还有不同程度的防腐能力，延长制品的存放时间。

(4) 浸水：浸水又称脱盐。腌渍过的原料，由于气候、温度、时间等因素，可能使原料咸度过高，影响制品的风味。所以在熏制前要浸水脱盐处理，使原料的咸度适宜，浸水脱盐时间一般为1小时左右，采用0.5%的淡盐水，因清水会使原料脱盐过度。

(5) 沥干或烘干：原料浸水脱盐后，还须将水沥干。干燥程度以用手指揪压原料肌体时，能缓缓恢复原状为度。此时的水分含量约为55%左右。

如果不沥干多余的水分，那么烟熏时醇类、酸类、醛类等物质在原料表面分馏的均匀度受到影响，从而影响原料口味和色泽的一致，同时也不便于保藏。

(6) 烟熏：将沥干水分的原料，一串串挂起来，放入熏室。根据熏室大小，直至布满为止，然后点火烟熏。燃料一般用松木、杨木、榆木以及玉米芯和稻壳、蔗皮等。在烟熏时还可加入糖、茶叶或樟叶及其他一些适用的香料。熏腊过的产品有抗氧化作用。

烟熏有冷熏与热熏之分。冷熏在40℃以下，时间约2~3天；热熏在80~100℃之间，约7~8小时。

烟熏时应注意，燃料必须保持一定的干度，发烟量的大小可用木屑及时调节。最好根据熏制原料的多少和熏炉的大小一次性放置燃料，中途不要添加。

(7) 吊腊：吊腊有两个目的，一是晾挂，就是将熏烤过的原料挂于通风阴凉处，使其自然冷却，可防止发霉变质。二

是经过吊腊吹晾,减少原料内部的水分,进一步浓缩原料,口味加浓。

(8) 洗刷: 吊腊是存放原料的一种方法,时间一长,难免有灰尘沾污。所以,在使用前要用清水洗刷干净,方可加工使用。

(9) 蒸制: 腊制品是生料原料,还因脱水而干硬。所以必须蒸制后方可食用。蒸制既可达到杀菌目的,又使原料变软得以成熟。蒸制时间因原料的大小和质地不同而定。

(10) 切配: 经过蒸制的腊制品,即可根据需要进行加工,切成各种丁、片、丝、条、块、末、粒等,拼摆成维妙维肖的花色冷盆。

广东腊肠

【原料】

猪后腿肉 5500 克,酱油 250 克,小肠衣 100 克,糖 300 克,盐 150 克,高粱酒 150 克,硝 0.10 克,味精 25 克。(家庭制作可按百分比相应减少)

【制作】

1. 原料以猪后腿肉为主,但要加入肥膘,瘦肥比例一般为 7:3 或 6:4。先将猪后腿肉与肥膘去皮去骨去筋膜。要求骨上无肉,皮上无膘,瘦肉上不带肥,肥膘上不带肉,然后切成比豌豆略大的丁。将肥膘丁用温水洗净至爽手不腻时,沥干水分,和硝均匀地拌和。

2. 取大盛器 1 只,将瘦肉丁与盐、酱油、糖、味精等拌和,再加入肥膘丁调匀,即成腊肠馅料。

3. 将干肠衣浸入温水中,并用水灌肠 1 次,用细麻绳扎住末端,然后将馅料用调羹的细端装进肠衣,待肠全条灌满

时，再用绳扎住上端。用大号缝衣针在肠上每相距7~8厘米处戳两针，俗称排针，以便在烘烤时排出肠肉的水分与空气。再用绳每隔20厘米左右，结扎一道，要扎紧不脱落。最后用温水洗去肠外的油腻，穿挂在竹竿上，晾干水分。

4. 烘烤腊肠使用烘室或烤箱，一般分上下两层，先在下层挂湿肠，随着水分的蒸发而逐渐干燥，便可挂入上层，下层再挂进湿肠。烘室的温度一般为50℃，约烘3~4天。大型烘箱的温度约为90℃，烘7~8小时。烘干后即可晾挂存放。

【特点】

好的腊肠，外皮无破裂，色泽紫红。绳扎紧不松，肠衣干燥。将肠切开，肠衣与肉馅紧密相连，肥瘦均匀，瘦肉色呈紫红，肥丁色呈腊白，咸味适中，形状饱满，腊香无异味，无霉变者为上品。

广式腊肉

【原料】

猪肋条肉5000克，60度大曲150克，盐150克，糖300克，一级酱油150克，硝10克。

【制作】

1. 原料以肋条为主，将软硬骨和奶脯全部剔除干净，切成长36厘米、宽3厘米、重275克的条状，用温水洗去肉上的浮油和污垢。

2. 取干净缸1只，将盐、酱油、大曲酒、糖、硝等放入缸内调和，待盐、糖等溶解后将肋条肉放入调料液中拌匀，然后用干净重物压实，浸泡8小时后取出。

3. 将肋条肉串挂在竹竿上，用炭火烘烤三天三夜成金黄

色。如不用炭火烤，也可利用日光充分曝晒至水分泄尽有出油现象时，挂于通风干燥处风腊至食用。

【特点】

色泽金黄，刀口整齐，不带碎骨，味香浓郁鲜美。

四川腊肉

【原料】

猪肋条肉 5000 克，五香粉少许，盐 350 克，糖、酒少许，硝 10 克。

【制作】

1. 肋条肉放温水中洗净。用刀切成长 36 厘米，宽 3.5 厘米的条状待用。

2. 取干净锅 1 只，将盐放入锅中，用火炒热，待凉后加入硝和香料拌匀。用手擦于肉和肉皮上，然后放入缸内，再将剩余的盐、香料等调料拌匀放在肉上，压紧，腌至 2～3 天后进行翻缸，再腌 2～3 天即可出缸。用清水洗净、晾干，便可入烘房。

3. 烘房烘的最高温度不可超过 113℃，约烘 32 小时。待皮干硬，瘦肉内呈酱红色即可。烤好的腊肉，应挂于空气流通处，吹晾后方可包装，否则腊肉容易发酸或霉变。

【特点】

颜色金黄，咸度适中，有腊香味，无烟熏味，无异味，无臭味，不霉不烂。

湖南腊肉

【原料】

肋条 5000 克，胡椒 5 克，盐 150 克，花椒 25 克，硝 10 克，

糖 300 克, 白酒 50 克, 酱油 250 克, 桂皮、茴香各少许。

【制作】

1. 湖南腊肉又名“三湘腊肉”, 应选皮薄、肉嫩、体重适中的生猪, 如“宁乡猪”、“大围子猪”, 砂子岭猪”等, 都是用来加工腊肉的主要原料。将猪肋条肉洗净, 改刀切成长 36 厘米、宽 3.5 厘米的条状。

2. 取干净锅 1 只, 将盐、花椒放入锅中, 用火炒热, 待凉后加入硝和香料拌匀, 用手擦于肉上, 然后放入缸内, 再把酱油、糖等其他调料拌匀, 倒在肉上, 用干净重物压紧, 腌 2~3 天, 进行翻缸, 再腌 2~3 天即可出缸。用清水洗净, 晾干, 便可入烘房烘制。

3. 入烘房熏制的最高温度不可超过 113°C , 时间为 32 个小时。待皮干硬, 瘦肉内呈橙红色即可。挂于阴凉通风处, 吹晾后方可包装。

【特点】

皮色红黄, 脂肪似腊, 肉橙红色, 咸淡适口, 熏香浓郁。一年四季均可生产, 以冬季生产最佳。

加工湖南腊肉, 可以不经日晒, 采用烘与熏的方法进行, 即使在阴雨季节, 照样可以生产, 不受条件限制。

2. 硝 制 法

硝制法与腌制法大致相同, 但一定要用硝。因为硝在还原菌的作用下, 使制品具有鲜艳的红玫瑰色。但是加入硝后, 因化学反应产生的亚硝酸钠进入人体后, 形成一种二甲基亚硝酸胺, 这种物质已被证实为强致癌物质, 所以, 腌肉时应尽量不用或少用硝。

经过硝制的产品, 色泽美丽, 具有特殊的香味。因此, 硝

制除了腌制品及腊制品采用外，还往往用于饮食店中的鲜制冷盆菜。

硝制品采用新鲜的动物性原料，经短时间硝腌后再煮或蒸熟后食用。其制品主要有肴肉、盐水肫及卤水鸭等品种。它与腌制、腊制的冷盆原料有所不同，一般先要经过选料、洗涤、修整、硝腌、清洗、蒸煮和切压等工序。

(1) 选料

硝制品的独特风味与精选用料是分不开的，如：硝肉要用猪的前蹄，卤盐水肫要选用鸭肫，硝肉片要选用带筋的猪腿瘦肉。

(2) 洗涤

硝制品的原料，必须洗涤干净以后才能进行再加工，这样可以减少或避免在腌制时产生异味。

(3) 修整

由于硝制的食品一般是冷食为主，考虑到产品的形态要求，往往在选料时就比较讲究，要将可能影响成品成形的多余部分修整去边，另行处理。

(4) 硝腌

硝腌过程是硝制产品中重要的一环，过去对用硝量不加控制，只是以硝肉的颜色来决定多少，现经鉴定，硝对人体害处较大，故用量要加以控制，以少为宜。此外，硝腌还有一个时间问题，天气、温度和原料体积的大小，都与硝腌的时间有关。一般以硝水或生硝加盐，用手在原料上均匀揉擦后再放入盛器中腌渍，时间为1~3天。

硝腌食品时，最好使用熟硝腌制。熟硝应事先准备，具体方法如下：

生硝500克置于铁锅内，取鸡蛋大小热炽煤块1块放入

生硝中间，使生硝燃烧。生硝在燃烧过程中，结为一整块，直至生硝内可燃物质燃烧殆尽，有毒气体完全散发后取出煤块。燃烧时，人尽可能处在上风，以免吸入有毒气体。然后放入10倍的清水，将锅放在火上逐渐将硝块溶化成硝水液，即成熟硝。

熟硝使用方便，硝制的时间比生硝硝制来得短，效果好，毒性小。

(5) 清洗

硝腌过的产品，在蒸煮前应将血水及多余的硝盐洗净，这样可清除血腥味及其他异味，并可调节原料的咸度。

(6) 蒸煮

将洗净的硝料或煮或蒸，煮时要注意以下几点：

①水不能太多，以浸没原料为度，水太多会冲淡原料的口味，影响成品质量。

②水先用大火烧开后，改用小火煮，采用沸而不滚的火候。时间不宜太长，原料不能酥烂，一般煮至7成熟即可取出。

③煮时，其他原料不可同煮。因硝卤的颜色及口味会影响其他原料的口味和色泽，故要分开煮。

④煮后的硝肉如需压制或定型时，要加入原汁汤，加强原料与原料之间的粘连胶结。一般用硝量不多的卤汁，其营养价值还是较高的，可以用于大众菜、汤或面汤中。

蒸时要注意几点：

①蒸的盛器不可以有漏洞，因蒸制原料的原汁本身不多，需在压制原料时使用。如漏去原汁，原料压制定型时，原料之间就无法紧密结合，影响成形美观，而且原汁漏进其他原料中，还会影响其他原料的口味。

②蒸的硝制品，最好放在上层，因蒸的时间不能太长，只需七成熟就可以了，一般先要从蒸箱里取出来。如放下层，取出时反复翻笼，会带来不必要的麻烦。

(7) 经蒸煮后的原料，一般是带骨硝料或原形硝肉，不需压制。而修整过的带皮料须进行压制，压制时应注意以下几点：

①蒸煮后的原料，要趁热捞出，进行压制。因为熟料柔软、压制成形较方便，趁热压制，原料之间的粘连更紧密。如冷却后压制，原料表面卤汁已冻结，就不能起到粘连原料的作用。

②需压制的原料置于盆中，要放入原汁，放到和盘一样平，再放上略大于原料的压板，上面加一重物，进行压制。

③压制的原料，待冷却后再上冰箱。

④在整个压制过程中，要避免碰到生水，防止熟食发生污染。而且，放置冰箱也要避免接触冰箱中的冰霜。

⑤一般的硝制成品上席后，要跟上细姜丝及镇江香醋。因肴肉中的硝有微毒，配上能解毒的生姜与醋，又能使肴肉增加特殊风味。

盐 水 脬

【原料】

鸭脬 500 克，绍兴黄酒 30 克，盐 50 克，葱 10 克，姜 5 克，硝 1 克。

【制作】

1. 选择新鲜、大小均匀的鸭脬，用刀一剖两，洗去污秽，用刀刮去脬黄皮，用盐捏一下，再用清水冲洗干净。（如脬与肝一起腌时，两者比例为 6 : 4 即脬 6 肝 4。）