

岗位培训
晋级考核
指导丛书

金立新 / 主编

中华冷拼菜精粹

ZHONGHUA
LENGPINCAI
JINGCUI



辽宁科学技术出版社

LIAONINGKEXUEJISHUCHUBANSHE

GANGWEI PEIXUN KAOHE

岗位培训晋级考核指导丛书

中华冷拼菜精粹

金立新 主编

辽宁科学技术出版社·沈阳



图书在版编目 (CIP) 数据

中华冷拼菜精粹/金立新主编.-沈阳:辽宁科学技术出版社,1996.9

(岗位培训晋级考核指导丛书)

ISBN 7-5381-2390-3

I. 中… II. 金… III. ①菜谱,拼盘—中国②烹饪,拼盘—技能—资格考核—自学参考资料 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (96) 第 10512 号

辽宁科学技术出版社出版

(沈阳市和平区北一马路 108 号 邮政编码 110001)

沈阳七二二工厂印刷

辽宁省新华书店发行

开本: 787×1092 1/16 印张: 6 1/2 字数: 73,000

1996 年 9 月第 1 版

1996 年 9 月第 1 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

版式设计: 于浪

封面设计: 庄庆芳

责任校对: 李雪

印数: 1—8,000

定价: 35.00 元



△ 荷塘景色

主料：虾肉、烤肉、口条、蛋卷、鸭胗、菜卷、黄瓜、青笋、西红柿等。

制法：将鸭胗削花刀，烤肉、口条、蛋卷等均切片如图拼摆成假山。再用黄、白蛋糕、鸭脯、发菜、樱桃等摆成2只鸳鸯。用青笋、黄瓜、西红柿等码出荷花。

▽ 湖光山色

主料：口条、叉烧肉、虾肉、猪耳、黄、白蛋糕、蛋卷、菜卷、琼脂等。

制法：用西红柿、黄瓜修成太阳及假山，琼脂熬液做湖水。用叉烧肉、红白蛋糕拼成帆船。虾肉片片，猪耳切片，摆成假山，黄瓜切薄片摆成竹林即成。





△ 荷塘月色

主料：火腿、黄、白蛋糕、胡萝卜、黄瓜、虾肉、乌鱼、白虾仁、玉米笋、西兰花等。

制法：用黄、白蛋糕、黄瓜等摆成荷叶状。其余料码在碗中，再倒扣在盆中，加一些辅料点缀即可。

▽ 锦 鸡

主料：蛋卷、虾肉、黄、白蛋糕、发菜、泡红椒等。

制法：用黄瓜、胡萝卜等切薄片摆成鸡尾，黄、白蛋糕、泡椒等切片摆鸡身，发菜切碎薄片堆成鸡头。虾肉片开，蛋卷切片如图拼摆即成。





△ 园丰亭秀

主料：酱牛肉、卤肝、火腿、黄、白蛋糕、盐水大虾、鸡、鱼泥等。

制法：先将火腿切薄片摆成蝴蝶形，抹鸡、鱼泥子，再用五彩丝点缀成小蝴蝶蒸熟备用。卤肝和蛋糕刻成亭子。其余各料切片如图摆在盘中。

▽ 梅竹冷拼

主料：火腿、叉烧肉、黄、白蛋糕、酱牛肉、冬菇、黄瓜等。

制法：将各料切片按图拼摆成竹子形，再用冬菇、核桃做成梅花形堆放上面即成。





△ 腾 飞

主料：黄、白蛋糕，卤猪舌，酱牛肉，炆黄瓜皮、虾仁、松花蛋、琼脂冻等。

制法：熬好的琼脂冻放在大盘凝固。用白蛋糕、胡萝卜等做成火箭，白蛋糕、松花蛋切方块形摆成墙。其余料切片按图中形状拼摆，再放菜松等点缀。

▽ 母 爱

主料：卤猪舌、火腿、腊肠，酱牛肉，黄、白蛋糕、西红柿、蛋松、黄瓜等。

制法：将火腿、腊肠、酱牛肉修成型，切片码成鸡身。蛋松摆成鸡头和母鸡雏。余料切片如图堆放成型，再用菜松、黄瓜皮点缀。





△ 河塘鸳鸯

主料：鸭胗、虾片、冬菇、蛋卷、青笋、鸡丝、琼脂冻等。

制法：先用青笋刻出一对鸳鸯或用鸡丝堆成均可，放在盘中浇一些琼脂冻凝固，再用菜叶、红萝卜等点缀成型，其余料改刀如图拼摆即成。

▽ 情侣鸡

主料：虾肉、蛋卷、卤牛肉、猪舌、鸭胗、黄、白蛋糕、松花蛋、黄瓜、胡萝卜等。

制法：将蛋糕、黄瓜等料修羽毛形，切片拼摆成两只鸡形，其余料切片堆摆成型，再放菜叶、菜松等点缀即成。





△ 龙舟献宝

主料：卤肝、火腿肠、生菜笋、黄蛋糕、冬笋、胡萝卜、橘瓣、西兰花等。

制法：将黄蛋糕刻成元宝型，红萝卜、青笋部分削球，其余料切片码在银盘中，放元宝、小球及红樱桃。放在龙舟中（也可用瓜类刻成龙船）。

▽ 鹦竹争艳

主料：烤鸭、卤牛舌、酱牛肉、肉肠、素肠、红鱼籽、黄瓜、胡萝卜等。

制法：将炆黄瓜皮刻成竹子形，其余各料切片按图中摆好，用胡萝卜、黄瓜、红鱼籽摆成鹦鹉即成。





△ 竹梅争春

主料：烤肉、火腿肠、渍胡萝卜、海蜇头、鱼片、黄蛋糕、京糕、菜卷、烤鸭、冬笋、樱桃等。

制法：将烤肉、火腿肠、黄蛋糕、胡萝卜等切片码成竹子形状，再将海蜇头、菜卷、京糕、鱼片等摆成花状，樱桃、冬菇摆梅花，再用西芹叶、黄瓜等点缀。

▽ 寿鸟双飞

主料：熏肉、叉烧肉、烤鸭、牛肉、水发乌鱼或油焖笋均可。

制法：用乌鱼切小片码成寿鸟，其余原料切片如图拼摆，再用香菜叶等点缀即成。





△ 凤凰牛扒

主料：牛柳、卤肝、老糕、肉肠、胡萝卜、黄瓜等。

制法：牛柳修型、拍松，调味后浇茄片摆三条凤尾。再用其它熟料切片摆凤身，放上刻好的凤头即成。

▽ 孔雀冷盘

主料：酱牛肉、火腿、黄、白蛋糕、虾肉、炆黄瓜、青椒、樱桃等。

制法：用胡萝卜刻成孔雀头，黄瓜、酱肉、火腿、黄蛋糕等切片摆成羽毛，其余切羽毛片分别按图中顺序摆成孔雀身。





△ 牡丹孔雀

主料：鸡片、炆黄瓜、松花蛋、黄蛋糕、樱桃等。

制法：将黄瓜切羽毛片放在盘中，上面放用模具扣成的鸡片和黄蛋糕，浇上白汁成孔雀尾形。其它料切成小片摆孔雀身，放上刻好的雀头。黄瓜用其皮修成花叶，蛋糕修型，切片码成牡丹花即成。

▽ 孔雀开屏

主料：冬菇、口蘑、胡萝卜、白蛋糕、香菇、菜心、西兰花、鸡、鱼茸泥等。

制法：先将鸡、鱼茸泥加调味品搅均匀抹匙中，再用菜叶樱桃等点缀上屉蒸熟。其余各料切片修型按图摆成孔雀尾，用菜心、西兰花摆孔雀身，放上刻好的雀头即成。





△ 杜鹃双戏

主料：黄、白蛋糕、卤口条、火腿、蛋卷、鸡脯肉、西兰花、胡萝卜。

制法：卤口条、火腿、黄、白蛋糕等切片码两只杜鹃鸟，用蛋卷、西兰花等原料切片堆成假山即成。

▽ 孔雀牡丹

主料：卤猪心、虾仁、蛋卷、鸭脯、黄、白蛋糕、黄瓜、胡萝卜等。

制法：黄瓜切羽毛片摆孔雀尾，黄、白蛋糕樱桃点缀成孔雀花翎。火腿、蛋糕修型切小片码孔雀身，瓜片拼孔雀脖，用红樱桃等做头。其余各料切片堆码成假山。再用菜叶、小萝卜花等点缀即可。





△ 春 归

主料：黄蛋糕、松花蛋、胡萝卜、黄瓜皮等。

制法：先用黄瓜片切成燕尾和头。胡萝卜、蛋糕、松花蛋切片分别按图码3只小燕。再用瓜皮刻成树叶点缀。

▽ 孔雀开屏

主料：盐水虾、烤鸡、松花蛋、鹌鹑蛋、肠、水晶冻、黄瓜皮等。

制法：水晶冻放羹匙内用菜丝、樱桃末点缀凝固后取出，鹌鹑蛋打在羹匙内蒸熟取出，用肉肠切片垫底，大虾片、黄瓜片、松花蛋、红樱桃摆出尾部。其余料如图中摆好。用鸡脯等摆身放上刻好的雀头，放其它料装饰即成。





△ 花扇冷盘

主料：叉烧肉、酱牛肉、蛋卷等。

制法：酱牛肉修成小扇骨，叉烧肉切去外皮修型，切两扇骨，余料切片码扇面。再用冬菇、胡萝卜等摆梅花。用红椒、胡萝卜丝做扇穗，边上放菜卷和萝卜花即成。

▽ 孔雀冷盘

主料：酱牛肉、酱肝、黄白蛋糕、虾、黄瓜、青椒等。

制法：将牛肉、黄蛋糕、里脊肉修型改刀摆成孔雀尾。青椒、肝、白蛋糕修型改刀如图摆成孔雀身，放上刻好的头，经点缀即成。





△塔林秋色

主料：酱牛肉、叉烧肉、卤牛舌、黄、白蛋糕、紫菜卷、胡萝卜、西兰花等。

制法：先用黄蛋糕刻成方塔，白蛋糕刻塔坐，再将其它原料修型切片码在盘中。用菜卷、西兰花、胡萝卜等点缀。

▽花环白塔

主料：酱牛肉、卤牛舌、火腿、黄、白蛋糕、胡萝卜、青笋等。

制法：先用黄、白蛋糕刻成宝塔，其余各料修长方形，切片码在盘中，放上刻好的白塔即成。





△ 扑

主料：红白蛋糕、蛋卷、酱肝、火腿、炆黄瓜皮、西兰花、虾肉、冬菇等。

制法：先用红、白蛋糕、火腿、黄瓜皮切羽毛片摆好翅膀，长圆片摆鹰尾，菜卷码身，冬菇等码鹰头。再放金针菇和刻好的鹰爪，虾肉、西兰花、蛋卷等堆成假山即成。

▽ 什锦组碟

主料：盐水虾、卤牛肉、鸭、素鸡、火腿、青笋、冬笋、杏仁豆腐、豆腐、琼脂冻等。

制法：先将6种原料切薄片码成叶形。再将6种原料切方块摆好，分别浇上不同口味的汁。盐水虾摆在盘中。

