

- 三个松花蛋做两条金鱼
- 三个西红柿做一朵荷花
- 多种调味汁的制法
- 多组家宴冷荤套菜
- 美化您的餐桌

周志义 荣玉兰

李岩 田磊 编著



家庭冷菜花样80款



家庭冷菜花样80款

周志义 荣玉兰
李 岩 田 磊

编著

中国轻工业出版社

内 容 简 介

每个家庭都希望美化自家的餐桌。本书提供了适合家庭制作的冷菜拼摆花样菜肴80余例,并介绍了有关的基础知识,力求以简单的手法,一般性的原料,制作出造型生动、色彩鲜艳、口味清爽、时令鲜明的各种冷菜。如三个西红柿切出一朵盛开的荷花;三个松花蛋做出两条嬉水的金鱼;一块豆腐略加配料即能做出一盘太极阴阳鱼。书中还介绍了多种调味汁的制法,书后附有设计好的多组冷盘套菜索引,有春夏秋冬季节套菜、喜庆宴会套菜、素席套菜、佐酒便酌套菜等。文前配有彩图,便于直观学做。

学会几道菜,能使您的餐桌平添几分美。

(京)新登字034号

家庭冷菜花样80款

周志义 荣玉兰 李 岩 田 磊 编著

马 静 责任编辑

*

中国轻工业出版社出版

(北京东长安街6号)

北京百花彩印有限公司印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

*

787×1092毫米1/32 印张:4.375 插页:4 字数:88千字

1993年5月 第1版第1次印刷

印数:1—10,000 定价:5.95元

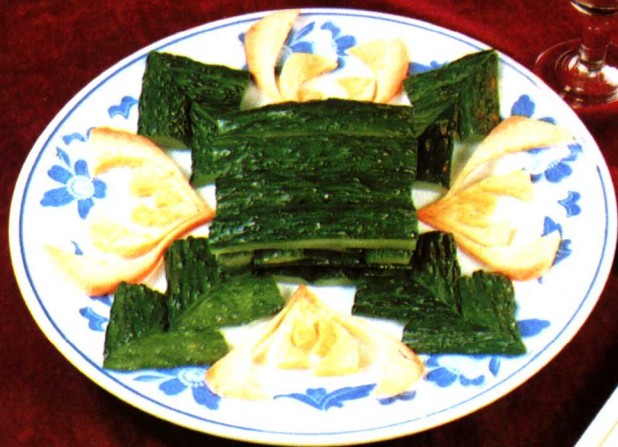
ISBN 7-5019-1405-2/TS·0937



四角花 佛手花 黄瓜帽 蝴蝶花 七片三环花



油吃黄瓜



荔枝黄瓜条



三丝瓜卷



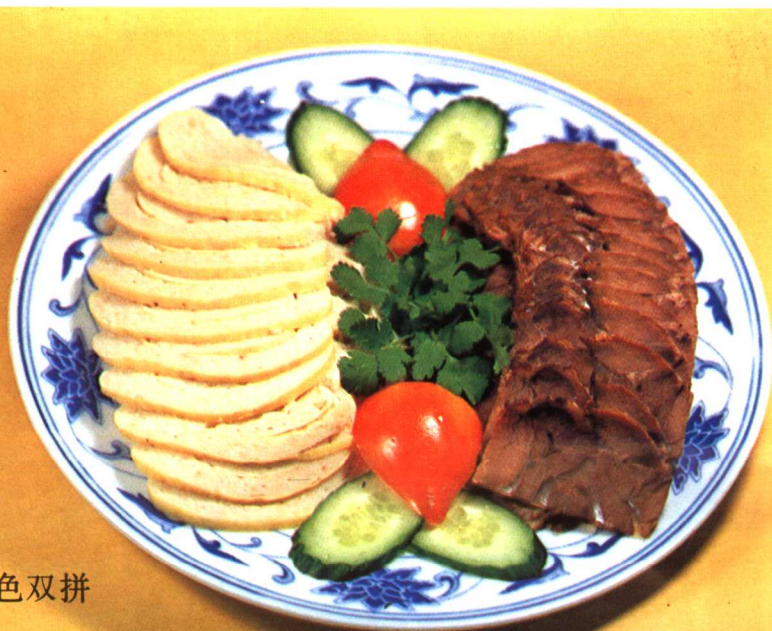
海米芹黄



芝麻菠菜



兰花豆干



两色双拼



二味双拼



水果三拼



辣白菜卷



花篮扁豆



水莲荷花鸡



宫灯猪肉



彩蝶肉卷



扇面冬笋

写 在 前 面

冷菜花样拼摆，一直被视为筵席上的艺术品，多出现在高档宴会上。它通过厨师准确细致的刀工，独具匠心的色彩搭配，形态逼真的拼摆造型，使人得到很好的艺术享受。

随着人民生活水平的提高，普通家庭对食品的制作也有了较高层次的需求，不再以果腹饱肚为满足。特别是逢年过节，喜庆婚宴，迎朋送友，生日祝贺，人们总要举行家宴庆祝一番。而精心制作的冷菜拼摆将为您的家宴起到丰富色彩、烘托气氛的作用。一定会得到您的家人、朋友们的喜爱。

为了给普通家庭冷荤制作提供方便，我们根据多年来从事餐厨烹饪工作的实践，编写了《家庭冷菜花样80款》一书。本书编写从一般家庭的实际条件出发，在菜肴原料的选择上力求经济实惠，取材于大路菜；在制作方法上力求刀法、技法简单易学；在制作要求上，力求不失冷菜特色；在制作方式上，兼顾就餐者的人数，设有单拼、双拼和什锦拼等多种冷菜拼摆方式。

家庭冷菜花样拼摆，简单易学。拼摆造型美观不繁，形态各异不拘一格，有些制作可举一反三，启发您的制作灵感，使您领略到冷菜拼摆的艺术魅力。愿这本书为您提供在家宴上一显身手的好机会。

作 者

计量单位使用说明

亲爱的读者:

在向您献上这本书的时候,我们考虑到读者对象是千万个普通家庭,因此,本书在语言表达方式上,力求作到通俗易懂,避免过于专业化的语言。特别是在计量单位使用上,我们既遵守了关于使用标准计量单位的有关规定,又考虑到一般家庭的习惯称呼,为此,我们使用了比较直观量化的计量单位。如在表述原料的数量、重量时,我们把西红柿论“个”、黄瓜论“条”(当然不是指特大的或特小的);在表述汤汁类原料的体积时,我们用几“匙”、几“杯”来表示;对于原料的大小、薄厚、宽窄,我们用“核桃块大”、“栗子块大”、“韭菜叶宽”、“火柴棍粗”、“碗边厚”来表示。对于烹饪界约定俗成的称呼如“寸段”、“尺盘”等,仍保留了它的传统叫法,旨在使广大读者对原料有一目了然的认识。为了便于读者对这些直观的计量单位有个较准确、较科学的概念,我们试作一下标准规定处理:

本文中的一匙,系指一般家用小汤匙,约20毫升/匙;

本文中的一碗,系指家用小饭碗,200毫升/碗;

本文中的一杯,系指家用凉杯,250毫升/杯。

亲爱的读者,您觉得这样方便些吗?

目 录

(带*者为有彩色图片)

一、家庭冷菜花样拼摆的原则	1
二、冷菜花样拼摆的基本类型	4
1. 单拼	4
2. 双拼	6
3. 三拼	6
4. 什锦拼	7
5. 花拼	7
三、冷菜拼摆的制作程序	9
1. 构思	9
2. 选料	10
3. 拼摆	12
4. 点缀	13
5. 卫生	13
四、冷菜拼摆制作的基本功	15
1. 刀法	15
2. 几种拼摆手法	17
五、几种小装饰的做法	20
*1. 黄瓜帽	20
*2. 四角花	21
3. 五瓣花	22
4. 水莲荷花瓣	22
*5. 佛手花	23
6. 梳子黄瓜片	24

* 7. 七片三环花	25
8. 萝卜花	25
六. 几种调味汁的做法	28
1. 怪味汁	28
2. 辣椒油	28
3. 葱油汁	29
4. 三合油	29
5. 糖醋汁	29
6. 椒麻汁	29
7. 姜汁	30
8. 芥末的发制	30
9. 糖色的炒制	30
七. 冷菜拼摆谱例	32
(一) 单拼	32
1. 酿黄瓜	32
* 2. 油吃黄瓜	33
3. 煎酿黄瓜	34
* 4. 荔枝黄瓜条	35
* 5. 三丝瓜卷	36
6. 芥菜白菜墩	37
7. 珊瑚白菜	39
8. 干烧茭白	39
9. 南荠盖菜	40
* 10. 海米芹黄	41
* 11. 芝麻菠菜	42
12. 葱油豆腐	43
13. 干拌腐竹	44

14. 金钩干丝·····	45
* 15. 兰花豆干·····	45
16. 蜜汁南荠·····	46
17. 蜜汁糯米藕·····	47
18. 金针面筋·····	48
19. 素三色卷·····	49
20. 三色蛋糕·····	49
21. 海茸刷把笋·····	51
22. 虾籽玉笋·····	52
23. 油辣青笋·····	52
24. 怪味凉粉·····	54
25. 银耳三丝·····	55
26. 佛手海蜇·····	55
27. 开花泥肠·····	56
28. 茄汁鲜藕·····	57
29. 油吃茄子·····	58
30. 干煸苦瓜·····	59
31. 咖喱莲花白·····	59
32. 葱油白鸡·····	60
33. 陈皮鸡块·····	61
34. 椿芽鸡丝·····	62
35. 凤尾酥虾·····	63
36. 红袍青虾·····	64
37. 五香鱼块·····	65
38. 葱辣鱼条·····	66
39. 连环墨鱼·····	67
40. 芝麻鱼片·····	68

41.五香肉干·····	69
42.糖醋排骨·····	70
43.红卤牛肉·····	61
44.盐水猪肝·····	72
45.麦穗腰花·····	73
46.冷冻羊糕·····	74
47.卷筒肘花·····	75
(二)双拼·····	77
48.扇面双拼·····	77
* 49.两色双拼·····	78
50.过桥双拼·····	79
* 51.两味双拼·····	80
52.一鸡两拼·····	81
(三)三拼·····	82
53.多色三拼·····	82
54.一体三拼·····	83
55.过桥三拼·····	84
56.扇面三拼·····	85
* 57.水果三拼·····	86
(四)什锦拼·····	87
58.什锦拼盘·····	87
59.水果什锦拼·····	88
60.什锦水果冻·····	89
(五)小花拼·····	90
* 61.辣白菜卷·····	90
* 62.花篮扁豆·····	92
* 63.荷花西红柿·····	92