



中国美食丛书

中西冷菜拼摆雕刻集锦

胡光旭 赵香芝 编著



中国旅游出版社

中西冷菜拼摆雕刻集锦

胡光旭
赵香芝 编著

中国旅游出版社

(京)新登字 031 号

责任编辑:帅小健

封面设计:滕义仿

技术编辑:吴子文

中西冷菜拼摆雕刻集锦

胡光旭 赵香芝 编著

*

中国旅游出版社出版

(北京建内大街甲9号)

新华书店北京发行所发行

北京市仰山印刷厂印刷

*

开本:787×1092毫米 1/32 印张:4 字数:90千

1993年12月第1版 1993年12月第1次印刷

印数:12000册

ISBN 7-5032-0869-4

TS·164 定价:5.20元



1. 祖国风光



2. 友谊宾馆



3. 一马当先



4. 蛟龙戏水



5. 卧岗雄狮



6. 藕断丝连



7. 松鹤延年



8. 和平天使



9. 鸚鵡传情



10. 望子成龙



11. 孔雀开屏



12. 丹凤朝阳



13. 雄鹰惊兔



14. 万象更新



15. 巨嘴鸟



16. 台湾风光



17. 龙凤呈祥



18. 立体西瓜灯



19. 翡翠扇



20. 飞燕迎春



21. 满山红



22. 插花



23. 旭日东升



24. 雄鸡报晓

编者的话

中国的烹饪历史悠久,技术高超,有世界“烹饪王国”之称。烹饪技术是中国文化宝库的重要组成部分。

自古以来,我国劳动人民在饮食的烹调方面,创造和积累了极为丰富的经验。食品的色、香、味、形俱佳,形成了具有中华民族特色,风味不同的烹饪艺术。特别是近几年来,随着我国改革、开放,旅游事业的发展,国际地位的不断提高,越来越多的饭店、宾馆、家庭以及烹调的爱好者,对中、西餐的冷菜,尤其对拼摆的艺术及食品雕刻的技艺,产生了浓厚的兴趣。为了使中国烹饪事业不断发展,为了能对饭店、宾馆及烹调爱好者起到指导和启发的作用,我们特编写了这本《中西冷菜拼摆雕刻集锦》,供烹调爱好者参考。因时间及水平有限,书中难免有这样或那样的缺点,望广大的烹调爱好者批评指正。

目 录

一、西餐小吃

(一)什么是西餐	1
(二)什么是冷菜	1
(三)什么是冷菜的艺术拼摆	2
(四)冷菜拼摆前的构思	2
(五)冷菜常用的刀法	3
(六)冷菜的装盘要求	4
(七)冷菜的装盘形式	5
(八)冷菜与食品雕刻的卫生要求	6
(九)西餐小吃的制作(40例)	7
1. 马乃斯少司	7
2. 醋油少司(沙拉油少司)	8
3. 鲜奶油少司	9
4. 法式生菜沙拉子	9
5. 俄式马乃斯素菜沙拉子	9
6. 意大利白豆沙拉子	10
7. 俄式马乃斯鸡蛋土豆沙拉子	11
8. 法式计司菜花沙拉子	12
9. 美式奶油苹果白菜沙拉子	12
10. 英式奶油蘑菇土豆沙拉子	13
11. 俄式红菜头沙拉子	13
12. 法式桃仁芹菜沙拉子	14
13. 加利福尼亚素菜沙拉子	14

14. 俄式鸡蛋扁豆沙拉子.....	15
15. 西班牙式奶油茄子.....	15
16. 俄式茄泥子.....	16
17. 俄式甜酸泡菜.....	17
18. 印度咖喱菜花.....	17
19. 德式酸白菜.....	18
20. 俄式酸黄瓜.....	18
21. 日本式萝卜丝.....	19
22. 日本式木耳黄瓜.....	19
23. 日本式海带.....	20
24. 泰国式拌豆腐.....	20
25. 泰国虾酱少司.....	21
26. 朝鲜泡菜.....	21
27. 圣诞节沙拉子.....	22
28. 约旦酸牛奶沙拉子.....	23
29. 酸牛奶制作.....	23
30. 瑞士菠菜沙拉子.....	24
31. 俄式黄油鸡肝泥子卷.....	25
32. 英式鹅肝排.....	25
33. 法式酒醉蜗牛.....	26
34. 瑞士菠萝鸭.....	27
35. 巴黎鲜贝杯.....	27
36. 法式龙虾小吃.....	28
37. 俄式猪肉冻.....	30
38. 法式苏法鸡.....	30
39. 红、黑鱼子.....	32
40. 法式拌牛肉丝.....	32

二、中餐冷菜

(一)素菜类(30例)	34
1. 三色蛋	34
2. 熏素鸡	35
3. 红油黄瓜卷	35
4. 桃仁芹菜	36
5. 四川泡菜	36
6. 蓑衣黄瓜	37
7. 珊瑚白菜卷	38
8. 姜汁油皮卷	39
9. 三丝青笋卷	39
10. 三色萝卜卷	40
11. 蒜汁蕨菜	41
12. 姜汁扁豆	41
13. 八宝菠菜	42
14. 油吃鲜蘑	43
15. 油焖双冬	43
16. 酸辣白菜	44
17. 油菜松	44
18. 凉拌苦瓜	45
19. 珊瑚酿青瓜	45
20. 蒜泥木耳菜	46
21. 拌生菜	46
22. 糖醋藕片	47
23. 椒油银耳	47
24. 锦绣银丝	48
25. 蒸白蛋糕	48

26. 黄蛋糕·····	49
27. 凉拌苋菜·····	49
28. 咖喱藕片·····	50
29. 快速酸辣泡菜·····	50
30. 姜末菜花·····	51
(二) 荤菜类(70 例)·····	51
1. 芥末凤翅·····	51
2. 鸳鸯蛋皮鸡卷·····	52
3. 翡翠虾卷·····	53
4. 葱辣笋鸡·····	54
5. 酱肘花·····	54
6. 什锦猪肚·····	55
7. 桃仁鸡卷·····	56
8. 五香熏鱼·····	57
9. 水晶鸡·····	58
10. 番茄鸡球·····	59
11. 怪味口条·····	59
12. 凤眼猪肝·····	60
13. 五香熏肉·····	61
14. 红油口条·····	62
15. 京酱麻仁牛肉·····	62
16. 水晶鸭片·····	63
17. 杏干肉·····	64
18. 葱油拌海螺·····	64
19. 葱油辣鸭肝·····	65
20. 红油牛肚·····	65
21. 京酱田鸡腿·····	66

22. 八宝葫芦鸡·····	67
23. 陈皮大虾·····	68
24. 白斩鸡·····	68
25. 蛋皮鱼卷·····	69
26. 芝麻牛肉干·····	70
27. 鸡丝拌洋粉·····	71
28. 水晶鲍鱼·····	71
29. 叉烧肉·····	72
30. 油爆青虾·····	73
31. 怪味白肉·····	73
32. 珊瑚鱼条·····	74
33. 葱油三鲜·····	75
34. 炆鱿鱼卷·····	75
35. 酒醉仔鸡·····	76
36. 盐水鸭子·····	77
37. 酱牛肉·····	77
38. 猪肉松·····	78
39. 干贝松·····	79
40. 鸡蛋松·····	79
41. 龙井虾仁·····	80
42. 三丝蜆皮·····	80
43. 甜酸牛肉条·····	81
44. 拌牛百叶·····	81
45. 酒醉凤尾虾·····	82
46. 玻璃大虾·····	82
47. 油皮虾卷·····	83
48. 南味虾仁·····	84

49. 清油腰花·····	84
50. 锦绣鲜贝·····	85
51. 肉皮冻·····	86
52. 肉皮三丝·····	86
53. 拌墨鱼丝·····	87
54. 炆墨鱼卷·····	87
55. 锦绣雪耳·····	88
56. 辣味海参·····	89
57. 鸳鸯虾肉糕·····	89
58. 糟汆鸭片·····	90
59. 家庭式酱凤爪·····	90
60. 酥鱼·····	91
61. 蒜拌猪肚丝·····	91
62. 酒醉腰丝·····	92
63. 家庭式糖醋排骨·····	92
64. 蒜味油爆排骨·····	93
65. 葱油乌龙戏凤·····	94
66. 鸡丝拉粉皮·····	94
67. 三丝洋粉·····	95
68. 芥末鸭掌·····	95
69. 拌鱼鳃腰片·····	96
70. 红曲填鸭·····	96

三、花式拼摆

1. 祖国风光·····	98
2. 友谊宾馆·····	99
3. 一马当先·····	99
4. 蛟龙戏水·····	100

5. 卧岗雄狮.....	100
6. 藕断丝连.....	101
7. 松鹤延年.....	102
8. 和平天使.....	102
9. 鹦鹉传情.....	103
10. 望子成龙	103
11. 孔雀开屏	104
12. 丹凤朝阳	105
13. 雄鹰惊兔	105
14. 万象更新	106
15. 巨嘴鸟	106
16. 台湾风光	107
17. 龙凤呈祥	108
18. 立体西瓜灯	108
19. 翡翠扇	109
20. 飞燕迎春	110
21. 满山红	110
22. 插花	111
23. 旭日东升	111
24. 雄鸡报晓	112
25. 七彩拼盘	113
26. 六彩拼盘	113
27. 苏法鸡	114
28. 飞向世界	114
29. 素菜沙拉子	115

一、西餐小吃

(一)什么是西餐

简单地讲,除了我国的膳食以外,我国人民对外国的膳食统称为西餐。更确切地说,西餐主要是指欧洲、美洲、大洋洲等国家的膳食。其主要特点是以刀、叉、勺为餐具,以面包为主食,以长台为餐桌;先喝汤,后吃大菜的用餐方式。西餐里的小吃(冷菜)是宴会或家庭中的第一道菜,也叫酒菜。但每一个国家都有其自己的膳食特点及用餐习惯。随着我国在世界上地位的提高,人民生活水平的提高,人们对西餐也逐渐地感兴趣。为了满足日益增长的饮食多样化的要求,这里简单地向大家介绍部分高、中、低档西餐小吃和沙拉子的制作,供从事西餐的工作者参考和家庭烹饪爱好者使用。西餐小吃和各种沙拉子是西餐中很重要的一个组成部分,它非常讲究色、香、味、型、器皿,非常注重造型和点缀。西餐烹饪包括卫生、刀工,拼摆、器皿是决定冷菜形美的关键。它是大小宴会必不可少的,又是与用餐者见面的第一道菜,犹如“开路先锋”,素有菜肴“脸面”之称。

(二)什么是冷菜

冷菜通常称之为冷盘或冷荤,西餐称之为小吃或沙拉子。它的种类很多,制作方法也各有不同,但总的特点是:无汤、不腻,干、香、嫩、脆、鲜。

冷菜区别于其他菜肴的特点还有：热菜是先切配后烹调，冷菜则是先烹调后切配。制作冷菜的原料多用大块、整块的原料烹调制而成，如酱牛肉、扒整鸡等。

冷菜的制作方法有：卤、酱、煮、油焖、炸、冻、卷、拌、炆、腌、烤、风干、熏制等。近几年来，随着旅游事业发展的需要，冷菜的制作在原有传统烹调技术的基础上，又有花样翻新，以它富有变化的生动、活泼、栩栩如生的优美造型，绚丽明快的色、香、鲜、嫩的滋味，促进着人们的食欲，活跃着宴席的气氛，给人以美的享受。

（三）什么是冷菜的艺术拼摆

冷菜的拼摆艺术，是我国人民在长期的实践中创造的一门食品艺术。冷菜既是佐酒佳肴，又是宴席中首先与宾客接触的菜肴，因此在冷菜的制作中，无论是烹调、选料、刀工，还是颜色的搭配，拼摆的造型都有较高的技术要求。

要制作一个造型优美，色彩明快，既可食用又可欣赏的美味佳肴，必须做到以下几点：合理的构思；认真的选料；精心的烹调；熟练的刀法；合理的配色以及精细的拼摆。

如拼摆一个“飞燕迎春”的冷菜造型，经过精心的制作、拼摆工作之后，展现在人们面前的不仅是一盘美味可口的佳肴，而且是一幅春意盎然、生机勃勃的图画。一双栩栩如生的燕子向人们飞来，嫩绿的柳枝迎风飘扬，它意味着严冬已经过去，春天正在来临。以这种图案的造型制作出拼盘，作为第一道菜展现在宾客面前时，可增加整个宴会的活跃气氛，给人以愉快的享受。

（四）冷菜拼摆前的构思

一名厨师要制作一个既有食用价值又有很高艺术造型的冷