



云南凉菜制作工艺

张豫昆 著

云南人民出版社



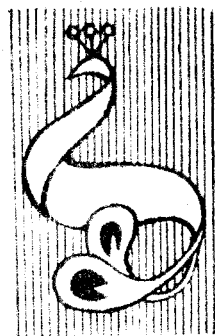
云南凉菜制作工艺

云南人民出版社

ISBN 7-223-33333-3

云南凉菜制作艺术

张豫昆 编著



云南人

责任编辑：林德琼

封面、插图：杨天祥

云南凉菜制作工艺

张豫昆 编著

*

云南人民出版社出版

(昆明市书林街100号)

云南新华印刷厂印装 云南省新华书店发行

*

开本：787×1092 1/32 印张：4.25 字数：95,000

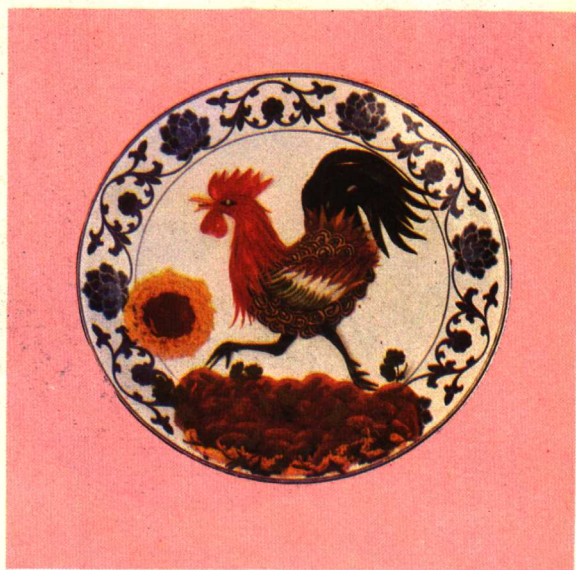
1984年8月第一版 1984年8月第一次印刷

印数：1—12,500

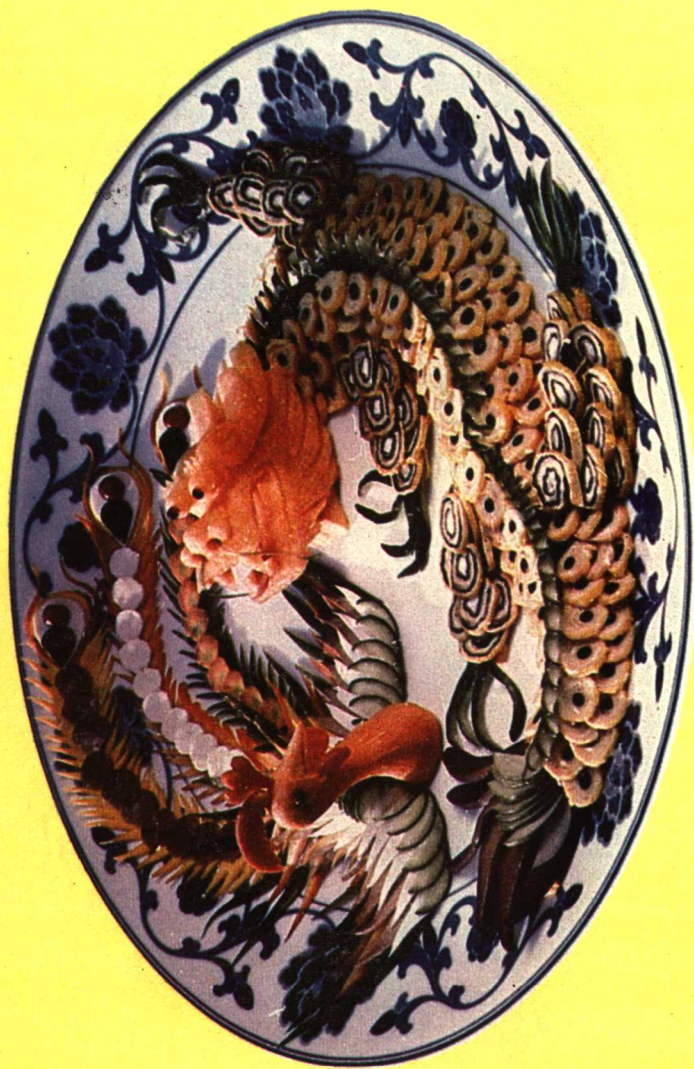
统一书号：13116·87 定价：0.86 元



孔雀开屏

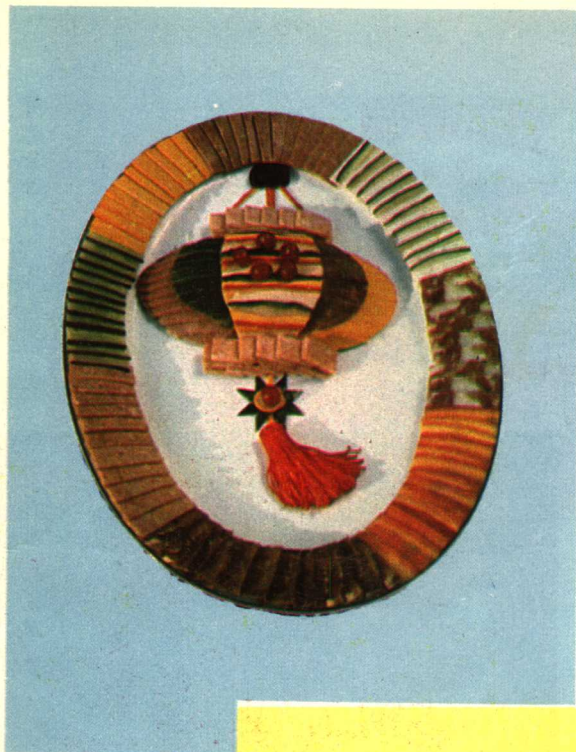


雄鸡报晓



龙凤呈祥

宫灯彩拼



茶花太平鸟



荷花金鱼



大丽花拼

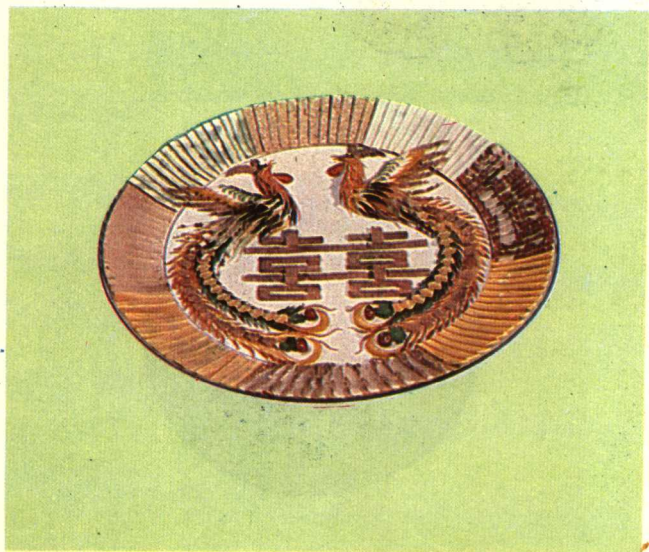


双燕迎春

寿带月季



睡莲 月季



双凤喜

劲松雄鹰



蝴蝶戏荷花



双鹤戏松

喜上梅梢



松鹤延年



菊花彩拼



茶花 松鳞菊



牡丹花
卷毛菊



前 言

《云南凉菜制作工艺》是一本通俗地讲述云南风味工艺凉菜烹调制作技艺的小册子。它概要地介绍了工艺凉菜制作的基本常识和三十种云南风味工艺凉菜的具体制作方法，几种食品花卉雕刻技艺及其使用的原料和工具。

中国的烹调技艺历史悠久，风格独特，誉满中外，是中华民族创造的绚丽多彩的文化财富的一部分。由于中国民族众多，地域辽阔，物产丰富，所以使中国菜肴具有多种多样的地方风味特色。云南风味菜肴或称滇味菜肴就是其中之一。滇味菜肴是云南各族人民运用本地的丰富资源和土特产，经过长期烹调实践，并注意吸收南北各地的经验，逐步创制形成的，具有着浓厚的地方民族特色。新中国建立后，随着同国内外经济交流的扩大，滇味菜肴日渐为人熟知，“过桥米线”、“田七汽锅鸡”早已脍炙人口，传播海外。我编写《云南凉菜制作工艺》的目的，就是希望能够比较系统地向人们介绍滇味工艺凉菜的烹调技艺，并借以同省内外同行师友切磋交流，以抛砖引玉，在继承和发扬我国传统的烹调技艺中略尽绵力。同时，我乐意把这本小册子奉献给热爱烹调技艺的青年们，但愿对他们学习烹调技艺有所助益，起一点入门向导的作用。

《云南凉菜制作工艺》是我学习制作滇味工艺凉菜的初步体会和小结。在编写中，我力求通过总结实践经验而有所提高，既要继承传统，学习借鉴，又要有所创新。因此，书中的三十例工艺凉菜，既有学习传统改进制作的造型，又有自己摸索着构思设计的新图案。但是，由于我的专业理论、技术和文

化水平有限，书中错误疏漏亦在所难免，恳望同行师友和读者不吝赐教，予以批评指正。此外，本书各例工艺凉菜的制作中，因为条件限制，有的未能找到适宜的盛器，以致对造型有所影响，读者可从本书所附照片看到这一缺陷，故而端此说明。

在本书编写中，我得到了昆明饭店领导和老师傅，以及许多同志的关心、鼓励和支持，特别是于加林同志为本书的修改润色做了不少工作，在此一并表示衷心的感谢。

编著者 张豫昆

目 录

第一章 概 述	1
第一节 什么是工艺凉菜.....	1
第二节 工艺凉菜的构思.....	3
第三节 工艺凉菜造型中几个值得 研究的问题.....	5
一、选料和造型的关系.....	5
二、色彩在造型中的应用.....	5
三、刀工与造型的关系.....	7
四、雕刻技艺在造型中的应用.....	8
第四节 工艺凉菜的拼摆手法	8
第五节 凉菜的装盘形式	10
第六节 凉菜的卫生	12
第二章 云南工艺凉菜三十例	13
一、翠湖春晓.....	13
二、孔雀开屏.....	16
三、龙凤呈祥.....	21
四、松鹤延年.....	25
五、雄鸡报晓.....	29
六、喜上梅梢.....	33

七、双凤饴	37
八、鸳鸯戏水	41
九、双燕迎春	45
十、荷花金鱼	48
十一、鹰击长空	51
十二、菊花翠鸟	55
十三、丹凤朝阳	59
十四、采花蝴蝶	62
十五、琴鸟玫瑰	66
十六、蟠桃庆寿	69
十七、什锦花拼	71
十八、迎宾花篮	74
十九、彩蝶戏荷花	78
二十、双凤月季	81
二十一、大丽花拼盘	84
二十二、五彩玫瑰	87
二十三、孔雀牡丹	89
二十四、菊花彩拼	92
二十五、喜庆宫灯	95
二十六、二龙戏珠	98
二十七、寿带月季	101
二十八、劲松雄鹰	106
二十九、茶花太平鸟	109
三十、双鹤戏松	113

第三章 食品花卉的雕刻117

第一节 雕刻的原料117

第二节	雕刻的工具	118
第三节	雕刻的刀法	121
第四节	几种食品花卉的雕刻方法	123
一、茶 花		123
二、牡丹花		123
三、松鳞菊		124
四、月季花		125
五、睡 莲		126
六、秋 菊		126
七、百合花		127
八、梅 花		128
九、卷毛菊		128