

中国菜肴的形

梅方 著

中国环境科学出版社



中国菜肴的形

北京天厨烹调学校 梅方 著

中国环境科学出版社

1989

内 容 简 介

在以往出版过的烹调书籍中，几乎全是讲的菜肴的制作方法、风味等等，纵然有些烹调书籍配有彩色插图，但系统地、科学地介绍菜肴形的书，一本也没有。

本书以大量的插图来说明中国菜肴的形是如何构成的，它可以作为烹调学校的教材，也可以作为广大烹调爱好者提高做菜技术的一本通俗科普读物。

中国菜肴的形

北京天厨烹调学校 梅方 著

责任编辑 陈菁华

中国环境科学出版社出版

北京崇文区东兴隆街69号

北京朝阳区新源印刷厂印刷

新华书店总店科技发行所发行 各地新华书店经售

1989年6月第一版 开本787×1092 1/32

1989年6月第一次印刷 印张6 3/8

印数：1—5,000 字数140千字

ISBN 7-80010-434-6/Z·032

定价：2.50元

前 言

中国菜肴的形，丰富多采，变化万千。

中国菜肴的形，是中国烹饪艺术的一个组成因素。

为了在形式上继承和总结中国烹饪艺术，笔者对中国菜肴的“形”，断断续续地研究了6年，终于在最近完成了这本《中国菜肴的形》。

这本书以现代美术为手段，系统地研究了中 国菜肴的“形”，先从构成菜肴的“基本元素”着手，然后把元素构成“整体”——构成菜肴的形。只有这样，在方法上才是科学的。

本书运用了400多张图来说明菜肴的形，烹饪爱好者可以把它看成是一本菜肴的“图谱”，是众多菜谱书的一个补充，烹饪学校可以用它新开一门课程，是一本菜肴“形”的教材。所以，它兼有实用和教学两方面的作用。

本书器皿一部分，可说是创新部分，是否可行，有待于实践。

作 者

1988年5月1日于北京天厨烹调学校

目 录

一、中国菜肴形的构成·····	(1)
二、基本造形元素的构成·····	(5)
三、造形元素的特性·····	(28)
四、形式美法则·····	(34)
五、中国菜肴的形式构成方法·····	(53)
六、点、线、面的抽象构成·····	(55)
七、菜肴形的图案构成·····	(65)
八、菜肴形的变形构成·····	(96)
九、菜肴形的充填构成·····	(101)
十、菜肴形的立体构成·····	(107)
十一、菜肴形的具象构成·····	(112)
十二、菜肴形的添饰纹样·····	(115)
十三、菜肴的装饰·····	(124)
十四、菜肴形的构成效果·····	(162)
十五、器皿对菜肴形的作用·····	(177)
十六、器皿形的分类·····	(182)

一、中国菜肴形的构成

中国菜肴形态上的千变万化，看似复杂，其实是很有规律的，它总是先由自然的烹饪原料，经过二级或三级艺术加工，然后构成最后的菜肴之形。

例如一道《炒虾仁》，即是由河虾经过解体（去头壳、尾），取其仁，成为变形元素（虾仁），然后再经艺术加工（在锅中经烹调），集合众多的元素，盛装在器皿中即成。

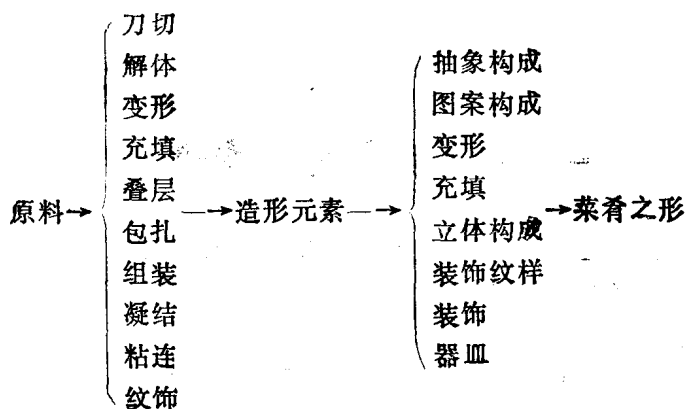
又例如一盘《香酥鸡》，即是由一只活鸡经过解体（宰杀、去毛、去内脏）后，经过烹调艺术加工，再经解体（剁成小块），成为块状元素，再经变形，仿照鸡形码在盘中，成为最后的菜形。

再例如《麻婆豆腐》，是将原料（黄豆），经解体（磨碎、制浆），制成豆腐块原料；又将豆腐块经解体（切成方块），变成元素，经烹调，集合众多的方块元素，盛在盘中即成。

所以，如果将中国菜肴形的构成规律加以归纳，则应是：

原料
(或加工原料) $\xrightarrow{\text{色香味加工}}$ 造型元素 $\xrightarrow{\text{色香味加工}}$ 菜肴之形

若将中间环节具体化，则为：



在这里所指的“元素”是什么呢？

元素带有基本的单位的含意，有不可再分割的意思，例如《香酥鸡》的元素是鸡块，若将鸡块再切碎，变形鸡粒，就不能再构成香酥鸡了，而成为《鸡粒》了。

又例如《鱼香肉丝》的元素是肉丝，若将肉丝再切碎，则只能成为《鱼香肉末》了。

现将常用的原料，可能分解成的造形元素列如(表1)：

表1 烹饪原料构成的造形元素

原料名	可能构成的造形元素
莴笋	丝、片、块、球、凤尾笋尖
萝卜	丝、片、块、球、条、丁、萝卜花
土豆	丁、丝、滚刀块、片、球、泥、芋丝巢
黄瓜	丁、丝、节、条、片、黄瓜花
番茄	片、丁、瓢整茄、蟹形茄
大白菜	丝、片、条、叶、菜心、瓢菜心、白菜卷
大蒜	茸、片、瓣

原料名	可能构成的造形元素
生 姜	丝、片、粒
葱	丝、末、节、马耳葱
冬 瓜	片、块、条、瓢冬瓜块、冬瓜盅
藕	丁、丝、块、片、藕丸、藕夹、瓢藕片
冬 笋	丁、丝、块、片、条、卷
鸡 蛋	整蛋、蛋片、蛋角、蛋丝、荷包、饺子、鸡蛋花、雪花清
鸽 蛋	整蛋、凤尾、明月、小鸡、小兔
鸡	头、翅、瓢鸡翅、块、片、丝、丁、腿、鸡排、鸡槌、卷、八宝全鸡
鸭	头、翅、掌、金鱼鸭掌、掌上明珠、丁、丝、块、片、条、卷、方、腿、半鸭、全鸭、舌、菊红、肝片
鱼	头、尾、段、丁、丝、块、片、卷、丸、扇、方、菊花块
大 虾	头、段、扇、片、仁、泥、凤尾、琵琶、龙眼
五花肉	块、方、片
通 脊	丁、丝、块、片、卷、夹、排
猪 肚	丝、仁、条、块
豆 腐	丁、块、片、箱子、饺、菱角、瓢豆腐块、凤尾

如果将上述造形元素加以分类，大致可分为两类：

造形元素

几何形造形元素——丁、丝、块、片、条

非几何形造形元素——鸡头、鸭掌、翅膀、
鲢、菊花鱼块、麻花腰片、凤尾虾、鸡排、
菠饺、龙眼等

二、基本造形元素的构成

菜肴的基本元素是如何构成的？明了这点，可以对元素的性质有更深入的了解。

中国菜肴形的基本元素是由下述几种方法形成的，即刀切、解体、变形、充填、层叠、包封、组装、凝结、粘连、纹饰等。

1. 刀 切

用刀切的办法，可以形成丁、丝、块、片等几何元素，如（图1~14），也可形成花形元素（图15~26）。

用萝卜、莴笋、土豆等可以切成图1中的圆棋子、方丁、小粒等形状。

用葱白、豆腐干、土豆等，可以切成图2中的丝状。



图 1



图 2

用白萝卜、豆腐皮、莴笋等，可以切成图3中的方片。

用蒜苗、火腿、鱼肉等，可以切成图4中的圆条、方条、扁条形状。



图 3

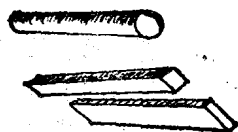


图 4

用鸡蛋皮、豆腐皮、油皮等，可以切成图5中的三角形。



图 5



图 6

用豆腐、豆腐干、肉皮冻等，可以切成图7、图8中的长方体（即骨牌）、方块。



图 7

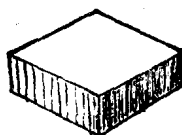


图 8

用豆腐干、通脊肉，可以用斜刀的方法（即饮食行业中说的“坡刀片”）切成图9的斜菱形体。

用胡萝卜、莴笋、白萝卜、豆腐等，藉助于西餐的刻花模子，可以刻成图10的花形片。

用圆柱状的原料如风干肠、泥肠、塑料皮灌制肠等，将刀与原料斜交成 45° ，垂直下切，可以切成图11的椭圆形片。



图 9

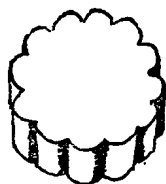


图 10



图 11

用圆柱状的原料，将刀与原料正交垂直下切，即饮食行业中常说的“顶刀切”，可以切成图12的圆形片。

用豆腐干、茄子、通脊肉，在长方片的基础上，拦腰再切一刀，但底端不切断，可以形成图13的“夹刀片”。

用圆片或环形片的原料，可以进一步切成图14的“扇形片”。

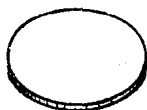


图 12



图 13



图 14

先将原料修刻成图15左边的梅花柱体，然后可切出图15右边的梅花片。

在圓片的基础上，用比其小一点的圓模子，可以切出图16的“月牙片”。



图 15



图 16

用图15的同样方法，可切出如图17、图18的五星片。利用笋子内部的节状结构，可以切出图19的锯齿片。



图 17



图 18



图 19

用图15的方法，胡萝卜可以切出图20、图21的令箭片。

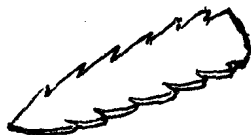


图 20



图 21

用土豆、苹果、胡萝卜等，一手滚动原料，一手下刀，边滚边切，可以切出图22的“滚刀块”。

用图15的办法，可以将胡萝卜等切出图23、图24、图25的蝴蝶片，图26的兔形片。



图 22

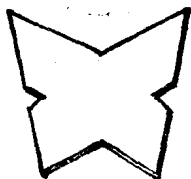


图 23

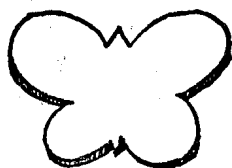


图 24



图 25

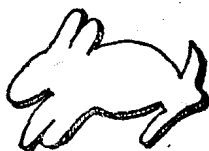


图 26

莴笋取其尖嫩部分，可以形成“凤尾莴笋”，名菜的原料（图27）。

将大白菜心垂直切成节，可以形成图28的花形棋子。

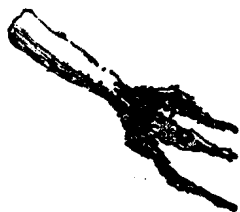


图 27



图 28

2. 解 体

解体也是用刀切形成的，只不过不是几何形元素，而多是形成非几何元素的一种办法，如（图27）凤尾莴笋、（图28）白菜心、（图29）虾仁、（图30）带尾虾仁，（图31）去壳鲍鱼、（图32）肠段、（图33）鱼头、（图34）鱼尾、（图35）鸡头、（图36）鸡翅。

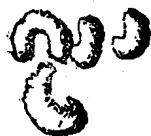


图 29



图 30



图 31



图 32



图 33



图 34



图 35



图 36

3. 变 形

烹饪原料在打散的过程中，经过变形而形成造型元素，是一种常用的方法。

图37是将去壳的熟鸡蛋用小刀刻成锯齿状，掰开后即成为两枚鸡蛋花，用来装饰菜肴最为适宜。

将冬笋或萝卜先切成片，再顺切四刀，使底端相连，即成为图38的佛手形。

将带翅骨的鸡脯肉，顺切一刀，使骨根处相连，粘干粉油炸后可得图39的“鸡椒”。

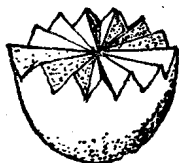


图 37



图 38



图 39

如果将带翅骨的鸡脯肉，修成圆形，粘干粉后油炸，可变成图40的“鸡排”。

将鱿鱼先切成长方块，在其一面剞上交叉花刀，用开水烫或油炸一、二秒钟，即变成图41的“麦穗”块。

将冬笋尖或胡萝卜，可用小刀制成图42的兰花块。



图 40



图 41



图 42

将大虾去壳留尾，粘上干粉，拖一层鸡蛋液，再粘一层面包渣（或馒头渣），油炸后可得图43的“凤尾虾”。

在图43的基础上，还可用黄瓜皮饰成图44的“兔子形”。



图 43



图 44

在去壳留尾大虾上，粘上一层鸡泥子（由鸡肉剁碎制得），用胡萝卜丝饰成网状，横断面上饰出口、眼，即可变成图45“金鱼虾”（用蒸制方法制熟）。