

国家教委规划教材
中等职业学校中餐烹饪专业

冷菜制作与食品雕刻

全国中等职业学校烹饪专业教材编写组

张荣春 编

高等教育出版社

国家教委规划教材
中等职业学校中餐烹饪专业

冷菜制作与食品雕刻

全国中等职业学校烹饪专业教材编写组
张荣春 编

高等教育出版社

(京)112号

内 容 简 介

本书是由国家教育委员会职业技术教育司组织编写的中等职业学校中餐烹饪专业教材,是国家教委规划教材。全书依据行业部颁中级工人技术等级的标准编写。

本书的主要内容有冷菜的烹调方法、装盘、艺术拼盘、筵席冷菜的设计、食品雕刻及冷菜制作实例等。

本书可作为职业高中、中专及技工学校中餐烹饪专业教材,也可作为饭店、宾馆职工岗位培训教材,还可作为烹饪爱好者的自修读物。

责任编辑 苗凤立

图书在版编目(CIP)数据

冷菜制作与食品雕刻/张荣春编著. —北京:高等教育出版社, 1995

ISBN 7-04-005280-6

I. 冷… II. 张… III. ①凉菜-烹饪-技术学校-教材
②食品-造型(艺术)-技术学校-教材 IV. TS972. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (95) 第 03941 号

*

高等教育出版社出版

新华书店总店北京发行所发行

化学工业出版社印刷厂印装

*

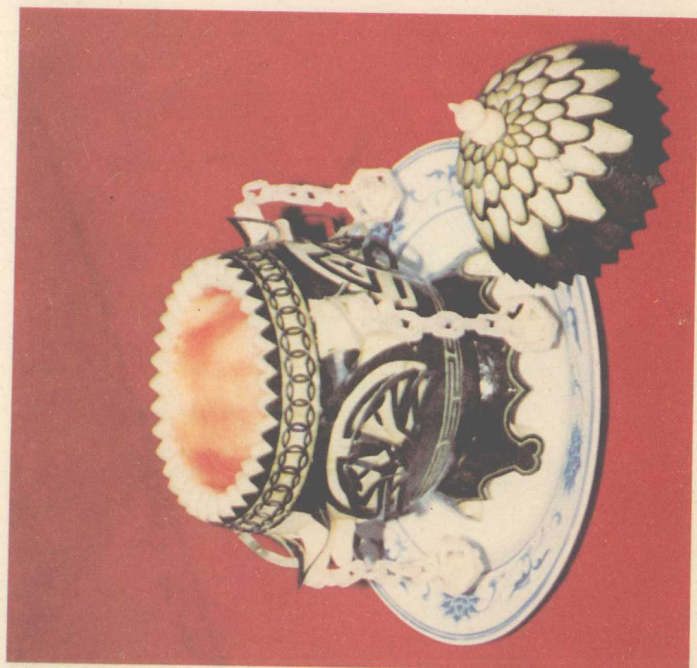
开本 850×1168 1/32 印张 5 插页 1 字数 120 000

1995 年 4 月第 1 版 1996 年 4 月第 2 次印刷

印数 30 160—47 167

ISBN7-04-005280-6/Z·211

定价 4.90 元



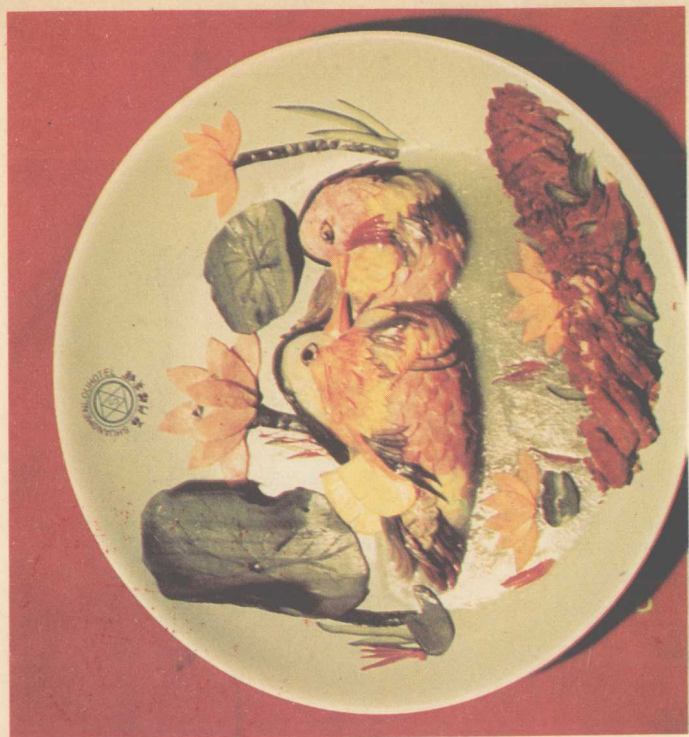
彩图 1 西瓜盅



彩图 2 一帆风顺瓜盅



彩图 3 丹凤朝阳



彩图 4 鸳鸯戏水

关于国家教育委员会规划教材的说明

为了贯彻国务院《关于大力发展职业技术教育的决定》，提高职业高中的教学质量，抓好教材建设工作，国家教育委员会职业技术教育司对通用性强、经济发展急需、专业开设稳定的一部分专业，以及必须统一要求的一部分课程，组织编写了少量的示范性教材。

这些教材正式列入国家教育委员会所制定的八·五教材选题规划。它是通过全国性专业教学研讨会，并在有关业务部门的指导下，与相应的教学计划、教学大纲相配套，由国家教育委员会组织的教材编写组编写而成。这些教材在理论体系和技能训练体系方面均作了新的尝试。

我们希望各地根据实际情况，认真组织试用，及时提出修改意见，使之不断完善和提高。

国家教育委员会职业技术教育司

1992年11月

前 言

1993年6月,国家教育委员会职业技术教育司在北京召开了全国职业高中、职业中专饭店服务与中餐烹饪专业教学计划及专业课程教学大纲审定会议,出席会议的有北京、上海、江苏、山东、广东、四川、辽宁、陕西等省市教委和国家旅游局委派的专家及教师。本书就是根据这次会议审定通过的“冷菜制作与食品雕刻”教学大纲,参照行业部颁中级工人技术等级标准编写的。

本书共分为七章,内容有概述、冷菜的烹调方法、装盘、艺术拼盘、筵席冷菜的设计、食品雕刻及冷菜制作实例等。本书在高等教育出版社上一轮本课程教材的基础上做了很大变动,使教材在章节内容上更加合理。本书将冷菜制作基础知识、食品雕刻技艺和冷菜制作的烹调方法等内容有机地融为一体,在内容编排上由浅至深、由易到难,突出了职业技能训练的教学内容。本书共108课时,具体的课时分配参照下表:

序号	课程内容	教学理论课时	教学实习课时	总计
(一)	概述	4		4
(二)	冷菜的烹调方法(一)	4	20	24
(三)	冷菜的烹调方法(二)	6	16	22
(四)	装盘	4	10	14
(五)	艺术拼盘	4	14	18
(六)	筵席冷菜的设计	2		2
(七)	食品雕刻	4	18	22
	机动课时	2		2
合计		30	78	108

参加本课程教学大纲及编写提纲审定会议的有上海旅专附属旅游职业学校唐美雯、无锡市旅游学校鲍治平、山东省教学研究室

尚志平、济南市第三职业中专孙一慰、北京市 103 中学李刚、北京市新源里二中刘建宇、北京劲松职业高中田伟、瞿弦音。本书由南京旅游学校讲师、特二级烹调师周妙林和南京金谷大厦副总经理、总厨师长、高级烹任师李正宽任主审，在审稿会上特一级烹调师徐筱波、特二级烹调师施继章等烹饪界同行提出了很多宝贵意见。本书的照片由南京旅游学校李军同志摄制。此外，本书在编写过程中曾得到南京旅游学校领导的大力支持和帮助。对以上这些同志谨在此表示衷心的感谢。

由于时间仓促和本人的水平有限，书中难免有疏漏之处，敬请烹饪界同行和广大读者批评指正。

编者

1994 年 3 月

1	1	1	1	1
2	2	2	2	2
3	3	3	3	3
4	4	4	4	4
5	5	5	5	5
6	6	6	6	6
7	7	7	7	7
8	8	8	8	8
9	9	9	9	9
10	10	10	10	10
11	11	11	11	11
12	12	12	12	12
13	13	13	13	13
14	14	14	14	14
15	15	15	15	15
16	16	16	16	16
17	17	17	17	17
18	18	18	18	18
19	19	19	19	19
20	20	20	20	20
21	21	21	21	21
22	22	22	22	22
23	23	23	23	23
24	24	24	24	24
25	25	25	25	25
26	26	26	26	26
27	27	27	27	27
28	28	28	28	28
29	29	29	29	29
30	30	30	30	30
31	31	31	31	31
32	32	32	32	32
33	33	33	33	33
34	34	34	34	34
35	35	35	35	35
36	36	36	36	36
37	37	37	37	37
38	38	38	38	38
39	39	39	39	39
40	40	40	40	40
41	41	41	41	41
42	42	42	42	42
43	43	43	43	43
44	44	44	44	44
45	45	45	45	45
46	46	46	46	46
47	47	47	47	47
48	48	48	48	48
49	49	49	49	49
50	50	50	50	50
51	51	51	51	51
52	52	52	52	52
53	53	53	53	53
54	54	54	54	54
55	55	55	55	55
56	56	56	56	56
57	57	57	57	57
58	58	58	58	58
59	59	59	59	59
60	60	60	60	60
61	61	61	61	61
62	62	62	62	62
63	63	63	63	63
64	64	64	64	64
65	65	65	65	65
66	66	66	66	66
67	67	67	67	67
68	68	68	68	68
69	69	69	69	69
70	70	70	70	70
71	71	71	71	71
72	72	72	72	72
73	73	73	73	73
74	74	74	74	74
75	75	75	75	75
76	76	76	76	76
77	77	77	77	77
78	78	78	78	78
79	79	79	79	79
80	80	80	80	80
81	81	81	81	81
82	82	82	82	82
83	83	83	83	83
84	84	84	84	84
85	85	85	85	85
86	86	86	86	86
87	87	87	87	87
88	88	88	88	88
89	89	89	89	89
90	90	90	90	90
91	91	91	91	91
92	92	92	92	92
93	93	93	93	93
94	94	94	94	94
95	95	95	95	95
96	96	96	96	96
97	97	97	97	97
98	98	98	98	98
99	99	99	99	99
100	100	100	100	100

目 录

第一章 概述	1
第一节 冷菜制作和食品雕刻的起源与发展	1
第二节 冷菜制作的地位与作用	4
第三节 冷菜制作的特点与分类	5
第四节 冷菜制作的过程与基本功训练	9
第二章 冷菜的烹调方法(一)	11
第一节 拌 炆 腌	11
第二节 醉 糟 泡	16
第三节 盐水煮 白煮	21
第三章 冷菜的烹调方法(二)	26
第一节 卤 酱 冻	26
第二节 油炸 卤浸 油焖	31
第三节 腊 风 熏	34
第四节 烤 脱水制品	39
第四章 装盘	43
第一节 装盘的基本要求	43
第二节 装盘的类型及式样	44
第三节 装盘的步骤、手法及点缀	48
第四节 冷菜的切配装盘实例	51
第五章 艺术拼盘	55
第一节 艺术拼盘的意义及特点	55
第二节 构思与构图	56
第三节 艺术拼盘成型的技巧及要求	59
第四节 艺术拼盘的表现手法及实例	62
第六章 筵席冷菜的设计	69
第一节 筵席冷菜设计的原则及要求	69
第二节 各种筵席对冷菜制作的要求	72
第三节 大型筵席冷菜的设计及准备	75

第七章 食品雕刻	77
第一节 食品雕刻的特点及要求	77
第二节 食品雕刻的工具及原料	79
第三节 食品雕刻的种类与刀法	83
第四节 食品雕刻制品的应用及贮藏	90
第五节 食品雕刻的制作步骤及实例	92
附录 冷菜制作实例	100
家禽类	100
1. 蒜泥白肉	100
2. 陈皮牛肉	100
3. 芥末肚片	101
4. 五香牛肚	101
5. 荔枝肉	102
6. 蜜汁叉烧	102
7. 麻辣腰片	103
8. 五香兔脯	103
9. 盐水牛肉	104
10. 金银猪肝	104
11. 灯影牛肉	105
12. 爪姜拌肉片	106
13. 水晶肉片	106
14. 烟熏肥肠	107
15. 盐水排骨	107
16. 糖醋排骨	108
17. 五香排骨	108
18. 果汁肉干	109
19. 清酱肉	109
20. 芝麻牛排	110
21. 腊肉	110
22. 天福酱肘子	111
23. 蒜泥狗肉	111

24. 糟香猪肉	112
25. 五香酱驴肉	112
26. 白切羊肉	113
27. 层层香脆	113
28. 盐水猪舌	114
29. 白切牛肉	114
30. 酱汁排骨	115
31. 酱汁狗肉	115
32. 牛肉干	116
33. 葱油牛肚	116
34. 六味酱肉	117
35. 麻辣肉皮	117
36. 靖江牛脯	118
37. 封肉	118
38. 腊羊肉	119
39. 凉拌白肉	119
40. 盐水猪肝	120
禽蛋类	120
41. 白油鸡	120
42. 酸辣鸡片	121
43. 红油鸡翅	121
44. 筒子鸡	122
45. 柱候浸鸡	122
46. 椒麻仔鸡	123
47. 茶叶熏鸡	123
48. 盐擦嫩鸡	124
49. 五味鸡	124
50. 姜汁仔鸡	125
51. 盐水鸭	125
52. 杭州卤鸭	126
53. 虎皮鸽蛋	126
54. 凉拌鸭掌	127

55. 五香茶叶蛋	127
56. 五香鸽子	128
57. 椒麻鸭掌	128
58. 芦姜烤鸭	129
59. 卤香鹌鹑蛋	129
60. 酒醉鸡蛋	129
水产类	130
61. 酱汁鱼条	130
62. 五香鱼	131
63. 香炸鱼排	131
64. 葱辣鱼条	132
65. 三色鱼条	132
66. 蕃茄鱼片	133
67. 毛峰熏鲥鱼	133
68. 豆豉鲜鱼	134
69. 炆活虾	134
70. 油爆虾	135
71. 桔香鱼丁	135
72. 咖喱鱼球	136
73. 醉虾	136
74. 酒醉黄螺	137
75. 辣油目鱼	137
76. 生鱼片	137
77. 鱼糕	138
78. 蒜味竹蛭	138
79. 脆鳝	139
80. 糖醋蜆皮	139
素菜类	140
81. 酸辣黄瓜	140
82. 炆三丝	140
83. 四川泡菜	141
84. 糖醋芹菜	141

85. 凉拌茭白	141
86. 姜汁菠菜	142
87. 菊花醉笋	142
88. 油焖金钱菇	143
89. 炆辣茼笋	143
90. 京味辣菜	143
91. 盐水菜花	144
92. 糖醋豌豆	144
93. 海米芹菜	145
94. 三丝菜卷	145
95. 菜松	146
96. 酒醉银芽	146
97. 卤双冬	146
98. 油焖春笋	147
99. 怪味腰果	147
100. 豆豉苦瓜	148

第一章 概 述

冷菜在我国南方多被称为冷盆、冷盘或冷碟,在北方则被称为冷菜或冷荤。冷菜制作是将原料经初步加工再烹调或腌渍,然后进行刀工处理及装盘的一门技术。冷菜在宴席上一般是佐酒的第一道菜,对刺激人的食欲和表现整个筵席水准都有很大的影响。其制作过程分为两个步骤:一是将食品原料加工成冷菜;二是将冷菜切配装盘。

冷菜制作是我国烹调技术中的一朵奇葩,是历代厨师长期实践的结晶。近年来,我国厨师在传统制作的基础上不断地改进,创新了多种形式的冷盘,这些冷盘具有造型逼真、色彩鲜艳、刀工精细、口味多样的特点,达到了较高的艺术水平。例如,在大型的艺术拼盘周围放上几个不同口味的冷菜,不仅使色彩更加丰富,而且提高了食用价值。有的还用食品雕刻来点缀,把饮食享受与艺术享受结合起来。

作为厨师必须认真学好冷菜制作的基础理论知识,熟练地掌握好操作技术,在继承中求发展,不断提高冷菜制作的水平。

第一节 冷菜制作和食品雕刻的起源与发展

一、唐宋以前

冷菜制作的渊源可追溯到三千多年前的殷商时期。当时各代殷王祭祀他们的祖先,就用牛鼎、鹿鼎等盛器来供奉祭品。祭祀以后,参加者便围在那里尽情饱餐一顿。这就是古籍中所记载的“殷人尊神,率民以事神,先鬼而后礼”

《礼记》中所说的“飮”，就是我国最早的冷菜。从《管子》中的“雕卵然取之，所以发积藏，散万物”来看，至迟在春秋战国时期我国已有了经雕刻的蛋，这种经过美化的蛋就是我国最早的食品雕刻。

二、唐宋时期

到了唐宋时期，冷菜逐渐成了酒家筵上的常见佳肴。并且工艺美术的发展为冷菜的造型提供了取之不尽、用之不竭的素材。

唐朝韦巨源招待唐天子的《烧尾筵·食单》中就记载着用五种肉拼成的“五生盘”（羊、兔、牛、熊、鹿并细治）；宋朝陶谷的《清异录》中写道：“比丘尼梵正，庖制精巧，用鲆、臠脰脯、醢酱瓜蔬、黄赤杂色斗成景物。若坐及二十人，则人装一景，合成辋川图小样。”记述了五代时技艺非凡的尼姑梵正，她采用腌鱼、炖肉、肉丝、肉脯、肉茸、酱瓜、菜蔬等不同颜色的食品，设计出了二十个独立成景的小冷盘，创造性地将它们组成兼有山水、花卉、庭院、馆舍的大型风景冷盘图案。这大概是我国古代第一个把烹饪艺术和绘画艺术融为一体的大型风景艺术拼盘。倘若不懂绘画，不谙烹调技术，没有精湛的刀工及巧妙的拼摆技艺，要达到这般境地是不可能的。可见我国当时的冷菜制作已达到了较高水准。

宋朝的食品雕刻已蔚然成风。据《东京梦华录》卷八中记载，七夕时北宋汴京市上出售的“花瓜”，就是以瓜雕刻成花样的。南宋佘臣张俊在绍兴二十二年十一月孝敬宋高宗的筵席中也有大量的雕刻食品，据《武林旧事》所载的食单中有关雕花蜜饯描写，“计有十二味：雕花梅球儿、红消花、雕花笋、蜜冬瓜鱼儿、雕花红团儿、木瓜大段儿、雕花金桔、青梅荷叶儿、雕花姜、蜜笋花儿、雕花栳子、木瓜花儿。”这份食单表明，当时雕刻的食品原料已扩展到了水果蜜饯，雕刻图案不但有植物，而且有了动物，如“冬瓜鱼儿”。

另据《山家清典》记载：宋时谢益斋将雕花的香椽剖成两只杯子温酒饕客，雅趣横生，清香四溢。这种食品雕刻不仅可为席面增

色,而且还是一种新颖别致的艺术品。

三、明清时期

明清时期是烹饪艺术发展的全盛时期,无论是筵席规模还是菜肴品种,都是前世所无法比拟的。有以一桌之主菜定名的,如燕窝席、鱼翅席、海参席等;还有以单一原料做成的全羊席、全鳝席、豚蹄席、全鸭席等。按筵席的规模不同又分为十六碟、十二碟、八碟、十大件、八大吃、八大碗等。在官场中还有什么“十大碟八簋、四点心”等,名目繁多,不一而足。明清时期的食品雕刻也有了新的发展,如《扬州画舫录》中的关于西瓜灯的记载“……亦问取西瓜缕刻人物、花朵、虫鱼之戏,谓之西瓜灯。”康熙、雍正年间著名文人黄之隽的《西瓜灯十八韵》中云:“瓣少瓢多方脱手,绿深翠浅但存皮。纤锋刻出玲珑雪,薄质雕成宛转丝。”足见当时食品雕刻技艺是相当精湛的。

四、当代冷菜制作与食品雕刻技术的发展

随着历史的发展,冷菜的技艺也在不断进步。由贵族独嗜到大众共享,由品种单调到品种繁多,由制作简单粗糙到技艺细腻。尤其是近半个世纪以来,冷菜的操作技术和造型艺术更是突飞猛进,广大厨师在挖掘、继承传统烹饪文化的基础上不断地推陈出新。拼摆艺术也从以前平面拼摆向立体和半立体拼摆发展。烹饪工作者还不断地在生活中寻求新的素材,制作出如梅竹图、荷塘蛙鸣、秋实等大型优美的艺术拼盘,大大提高了冷菜拼摆的思想性和艺术性。

食品雕刻的技艺也越来越高,适用范围也越来越广泛。雕刻材料由单纯蔬菜、瓜果,发展到动物性原料;雕刻食品从用于观赏,发展到既好看又好吃。把食品雕刻技艺与冷菜的拼摆技艺有机的结合起来,已成为冷菜制作发展的趋势。1986年在法国巴黎,中国首次参加世界性烹饪大赛便夺得食品雕刻金牌。中国的食品雕刻对

海外也颇有影响,日本及东南亚的一些国家和地区接受较早,目前十分风行。海外的中餐馆几乎是每菜必刻,每宴必有雕,欧美一些国家也相继效仿。

第二节 冷菜制作的地位与作用

冷菜是我国烹饪百花园中的一枝奇葩,由于风味独特而自成一体,是筵席上必不可少的菜肴。冷菜是筵席上的第一道菜,素有“门面”之称,冷菜的优劣往往影响到对整个筵席菜肴的评价。

一、冷菜制作的地位

冷菜制作常用的有腌、煮、炆、拌等多种烹调技法,制作上讲究味深入骨、香透里肌、干香鲜醇、脆嫩爽口、无汁不腻,造型生动形象、色彩丰富、令人赏心悦目。

冷菜具有久放不失其形、冷吃不变其味,不会因菜肴的温度变化而影响滋味,能适应筵席时宾主边食边谈的习惯,是理想的佐酒佳肴。尤其在高级筵席或盛大宴会上,更少不了冷菜,且冷菜数量几乎接近于热菜。不仅如此,冷菜还可以独自成席,用于大、中型宴会,招待会的冷餐筵席,其地位就更显得重要。

二、冷菜制作的作用

(一)可引诱食欲

冷菜通常是宴席上的第一道菜,其制作得好坏,是否赏心悦目、味美适口,直接影响到人们对整个筵席的评价。特别是一些千姿百态的艺术冷菜,能让赴宴者在视觉和味觉上获得美感享受,使人心旷神怡、兴趣盎然,不仅能刺激食欲,而且对活跃筵席气氛也起着锦上添花的作用。

(二)可提前制作

冷菜不象热菜那样需要随炒随吃,可以提前准备、大量制作,