

高职高专旅游及餐饮管理类专业规划教材
广西壮族自治区精品课程配套教材
国家示范性高等职业院校建设成果新理念教材

冷菜与冷拼

制作技术

文岐福 韦昔奇◎主编

Lengcai Yu Lengpin Zhizuo Jishu

- 教材内容针对职业教育的“必需、够用、实践、应用”特征进行编写，全部实训内容均以具有典型代表性的实例为主。
- 按照三星级以上的酒店和知名餐饮企业的厨房冷菜间的岗位工作任务开发实训项目，并引入HACCP体系等最新的理论与实训教学成果。
- 选用历届全国各类烹饪大赛获得金奖的冷拼精品作为实训内容，具有较高的应用性和创新性。
- 彻底打破“一灌到底”的教学方法，实行启发式、讨论式教学，鼓励学生独立思考，注重对学生动手能力的培养。



电子课件



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



高职高专旅游及餐饮管理类专业规划教材
广西壮族自治区精品课程配套教材
国家示范性高等职业院校建设成果新理念教材

冷菜与冷拼制作技术

主 编 文歧福 韦昔奇

副主编 李哲峰 鲁 煊 庞 杰 朱照华

参 编 梁 敏 林芳茂 罗家斌 王 琼

杨祖念 宋纯夫 赵品洁 葛惠伟

龚兴德 陈书伟



机械工业出版社

本书是在南宁职业技术学院国家示范建设项目核心开发重点建设课程、2010 年广西壮族自治区精品课程“烧卤与冷拼制作技术”最新教学改革建设成果的基础上,按照三星级以上的酒店和知名餐饮企业的厨房冷菜间的岗位工作任务开发而成。全书依据传统与创新相结合的原则,在实用、应用、创新观念和理论方法的指导下,对历史资料和既有成果进行全面、系统、深入的梳理和创新研究,特别是选用历届全国各类烹饪大赛获得金奖的冷拼精品作为实训内容(以前传统冷拼教材只用手绘图进行训练,给教学和实训带来很大的不便),具有较高的理论与实践价值。

本书既可作为高等职业院校、应用型本科院校、厨师培训班学员学习冷菜与冷拼制作的专业教材,也可供酒店厨师学习参考。

为方便教学,本书配备了电子课件等教学资源。凡选用本书作为教材的教师均可登录机械工业出版社教材服务网 www.cmpedu.com 免费下载。如有问题请致信 cmpgaozhi@sina.com,或致电 010-88379375 联系营销人员。

图书在版编目(CIP)数据

冷菜与冷拼制作技术/文歧福,韦昔奇主编. —北京:机械工业出版社,2011.6

高职高专旅游及餐饮管理类专业规划教材

ISBN 978-7-111-34660-9

I. ①冷… II. ①文… ②韦… III. ①凉菜—制作—高等职业教育—教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 112217 号

机械工业出版社(北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037)

策划编辑:徐春涛 责任编辑:徐春涛

封面设计:马精明 责任印制:乔宇

北京汇林印务有限公司印刷

2011 年 7 月第 1 版第 1 次印刷

184mm×260mm·13 印张·10 插页·314 千字

0001—3000 册

标准书号:ISBN 978-7-111-34660-9

定价:32.00 元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社发行部调换

电话服务

网络服务

社服务中心:(010) 88361066

门户网:<http://www.cmpbook.com>

销售一部:(010) 68326294

销售二部:(010) 88379649

教材网:<http://www.cmpedu.com>

读者购书热线:(010) 88379203

封面无防伪标均为盗版

前 言

冷菜是相对于热菜而言的一类菜肴,各地区称谓不一,南方多称冷盆、冷盘、冷碟和小碟等,北方则多称凉菜、凉盘或冷荤等。冷菜拼盘简称冷拼,它侧重于菜品制作及拼摆的工艺成分。把“冷菜”解释为是制作“冷拼”的材料更为准确,冷拼菜肴的制作是厨房师傅对冷拼原料——“冷菜”进行切配加工、拼摆造型、装饰点缀而成为冷盘菜品的过程。

随着现代餐饮业的蓬勃发展,酒店厨房的生产岗位技术要求有了新变化,冷菜与冷拼制作、热菜烹制、面点制作和菜品创新已成为酒店厨房工作人员的四大核心岗位技术。我们通过多年的餐饮市场的产品观察、调研、分析发现,上述岗位技术的熟练应用与创新,是烹饪工艺与营养专业人才培养目标的定位依据。“冷菜与冷拼制作技术”作为该专业的一门核心课程,主要培养学生的冷菜原料的识别选用、冷菜制作技术、冷菜艺术造型设计与拼摆技术、冷菜冷拼的创新开发技术等专业技能和职业素质,因而是一门与职业岗位紧密衔接的专业课程。然而,就目前全国烹饪专业职业技术教育统编的教材来看,还没有一本完全独立的能够包括冷菜制作和冷菜拼摆两大块内容的教材。全国各中职学校、各职业技术学院、各本科院校在这门课程的教学安排上,都还不够科学合理,教学内容都是与食品雕刻合成一门课程,并没有独立出来成为一门完整的课程,而且就目前市面上编写的有关冷菜、冷拼的教材来看,其结构、内容、菜例基本都为理论教学而写,结构并不科学,内容不够完整,教学菜例不够有代表性,特别中国南方地区的特色冷菜——烧卤菜肴(广式烧腊、广式卤水)的制作技术很少被全国通用规划教材所编写。目前国内还没有真正专门训练冷菜与冷拼制作技术的教材,因此我们编写的这本教材和建设的配套教学网站,正好填补了本门学科的空白。

南宁职业技术学院的“烧卤与冷拼制作技术”课程经过了10年的开发与建设,2006年成为国家示范建设项目核心开发重点建设课程;2008年7月,该课程的教学设计成果《冷菜创新品种实训教学方案设计》在中国第二届实训教学创新方案设计大赛中荣获二等奖;2008年12月,该课程的教学设计课例《冷菜创新品种实训教学方案设计》在第二届广西高校教育技术应用大赛中荣获二等奖;2010年,该课程获2010年广西壮族自治区精品课程。本教材正是在我院烹饪工艺与营养专业最新的教学改革建设成果的基础上,按照三星級以上的酒店和知名餐饮企业的厨房冷菜间的岗位工作任务进行开发,结合大学生就业和创业教育,并引入了食品安全质量保护体系——HACCP体系等最新的理论与实训教学成果编写而成的。

本着针对性与适用性、实践性与实用性、科学性与创新性相结合的原则,本教材从以下几方面体现高职教育特色:

(1)教材内容针对职业教育理论与实践教学的“必需、够用、实践、应用”特征要求编写,全部实训教学内容的设置都以具有典型代表性的实例为主。每一门专业技能所用的每一项实训教学内容的知名度是按照历史文化性、流传广泛性、地方代表性、市场占有率、经济性、民族特色、创新性、营养结构等标准进行界定的。

(2) 本教材课程体例的设置彻底打破“老三段”结构,按照认知训练、菜品实训、创新应用、就业创业教育4个模块和6个单元项目,从低到高、从简单到复杂进行教学训练。因此,能最大限度地保证教学的科学性和实践训练的实用性,使学生更容易全面掌握冷菜、冷拼制作技术的知识和各项技能,能培养学生的创新意识、就业和创业的理念,为学生的可持续发展打好基础。

(3) 本教材的内容结构依据教学规律和实际工作过程的要求进行设置,章末还配有对应的知识与技能的训练题。

(4) 本教材改变了传统的教学方式。教材内容的宽度与深度安排,特别是冷拼实训和创新实训课的教学,彻底打破了“一灌到底”的教学方法,实行启发式、讨论式教学,鼓励学生独立思考,激发学生学习的主动性和积极性,强调学生动手能力的培养。内容上特别注重拓宽加深食文化内涵和工艺过程的科学原理解释,使学生能就所学的内容进行变换、衍生和创新,真正起到触类旁通、举一反三的学习效果。这一点也是与传统的教材最大的区别和进步。

本教材由来自南宁职业技术学院、广西经贸职业技术学院、广西经济职业学院等职业院校具有丰富理论与实践经验的教师编写。全书依据传统与创新相结合的原则,在实用、应用、创新观念和理论方法的指导下,对历史资料和既有成果进行全面、系统、深入的梳理和创新研究,具有较高的理论与实践价值。本教材由南宁职业技术学院文歧福、韦昔奇担任主编,李哲峰高级技师、鲁煊高级技师、庞杰高级技师、朱照华高级技师担任副主编。具体编写分工如下:第一章由文歧福、朱照华编写;第二章由鲁煊、庞杰、梁敏编写;第三章第一节由王琼、赵品洁、葛惠伟编写;第三章第二节由韦昔奇、文歧福编写;第三章第三节由文歧福、杨祖念编写;第三章第四节由鲁煊编写;第三章第五节由庞杰、龚兴德编写;第三章第六节由罗家斌编写;第四章由文歧福、朱照华编写;第五章由韦昔奇、李哲峰、林芳茂编写;第六章由鲁煊、宋纯夫、陈书伟编写。全书由文歧福统稿。

本书在编写过程中得到了中国烹饪大师、全国餐饮业国家一级评委、广西烹饪餐饮行业协会常务副会长何逸奎先生和中国烹饪大师、全国餐饮业国家一级评委、广西烹饪餐饮行业协会副会长邝伯才先生的悉心指导,在本课程开发与建设过程中还得到了广西饮食文化研究所所长、南宁职业技术学院周旺教授的大力支持和悉心指导,他们为本教材的大纲编写和章节安排提出了宝贵意见,在此一并表示诚挚的谢意!

由于作者水平有限,加之时间仓促,书中难免存在一些错误及不妥之处,我们热忱希望使用本教材的专家学者、师生和广大读者提出宝贵意见,以便再版时能够进一步完善。

编 者

目 录

前言

第一章 冷菜、冷拼制作基础	1
第一节 冷菜、冷盘认知	1
第二节 冷菜、冷拼制作的设备和工具	5
第三节 冷菜、冷拼制作原料的识别与选用	15
习题与实训	36
第二章 冷菜的营养平衡与卫生管理	38
第一节 冷菜的营养平衡	38
第二节 冷菜的卫生管理	48
习题与实训	57
第三章 常用冷菜的制作	58
第一节 凉拌菜制作	58
第二节 卤水类菜肴制作	77
第三节 烤炸类菜肴制作	88
第四节 刺身类菜肴制作	103
第五节 其他类冷菜的制作	119
第六节 特殊冷菜的制作	130
习题与实训	138
第四章 冷盘制作方法	140
第一节 冷菜拼摆的类型与造型式样	140
第二节 冷盘拼制的基本要求、步骤与手法	152
习题与实训	156
第五章 花式冷盘拼制造型实例	157
第一节 花式冷盘的拼制形式	157
第二节 花式冷盘的拼制形式分步图解	158
第三节 花式冷拼精品欣赏	170
习题与实训	176
第六章 冷菜、冷拼的创新与应用	177
第一节 冷菜、冷拼创新	177
第二节 宴席冷盘设计	185
第三节 常规冷菜的创业应用	191
习题与实训	197
参考文献	198

第一章

冷菜、冷拼制作基础



学习目标

1. 知道冷菜、冷盘的概念。
2. 了解中国冷盘的形成与发展过程。
3. 熟悉冷菜、冷盘的作用与特点。
4. 认识冷菜与冷拼制作的主要设备和工具。
5. 掌握冷菜、冷拼主要设备与工具的使用及保养。
6. 能正确选用常见的烹饪原材料。
7. 能正确鉴别常见冷菜原料的质量。

第一节 冷菜、冷盘认知

一、冷菜与冷盘的基本概念

1. 冷菜

冷菜又称凉菜，是将烹饪原料经过加工后先烹制成熟或腌渍入味，再切配装盘为凉吃而制作的一类菜肴。在冷菜的制作过程中，常采用两种基本方法：

(1) 冷菜原料需要经过加热工序，一般辅以切配和调味，并散热冷却。这里的加热是工艺过程，而冷食则是目的，如“五香牛肉”、“盐水鸭”、“红油鱼片”、“油爆大虾”、“冻羊羔”、“椒麻鸡丝”等。这是制作冷盘的主要方法。

(2) 冷菜原料不需要经过加热工序，而是将原料经过加工整理，加以切配和调味后直接食用，这就是人们平常所称的“冷制冷吃”。这一方法主要用于一些鲜活的动物性烹饪原料，如“腐乳炆虾”、“醉蟹”、“生炆鱼片”等，以及一些新鲜的植物性原料，如“拌黄瓜”、“姜汁莴苣”、“酸辣白菜”等。

2. 冷盘

冷盘又称冷菜拼盘、冷拼、彩盘、中盘、主盘，是指将熟制后的冷菜或直接可食用的生食菜，按照一定的食用要求，采用各种刀法处理后，运用各种拼摆手法，整齐美观地装入盛器内，制成具有一定图案的冷菜。它是冷菜师根据宴席的性质和内容，进行选材、构图、命名拼制而成的大型工艺冷菜，用以增添宴席气氛，显示企业烹调技艺水平。在传统宴席中，彩盘和中盘还有一定区别，即中盘必须配上围碟。但在现代宴席中，二者已无实质区别，即无论彩盘或中盘、主盘一般都配上围碟，彩盘多用直径 33cm 以上的大圆盘。冷菜拼摆质量取决于刀工技术的好坏和拼盘技巧的熟练程度。

3. 冷菜与冷菜拼盘的区别和联系

如果不从文字角度来理解，而出于习惯或作为人们的生活用语，它们之间并没有什么区别，都是与热菜相对而言的。冷菜，各地称谓不一。南方多称冷盆、冷盘或冷碟等；北方则多称凉菜、凉盘或冷荤等。比较起来，似乎南方习惯于称冷；而北方则更习惯于称凉。

“冷菜”这一称谓似乎更侧重于菜品的物理感观——温度（这也是“冷菜”与“热菜”最主要的区别之一），菜品的装盘工艺几乎没有涵盖，而冷菜拼盘突出了菜品制作和拼摆的工艺成分。“冷菜”称为制作“冷菜拼盘”的材料更为贴切，而冷菜材料经切配加工、拼摆工艺装入盘中才是一道完整的冷盘菜品。这一点从我国各地历届烹饪比赛所列项目中可见一斑，各类烹饪大赛中有“冷盘”（冷拼）的比赛，但很少有“冷菜”比赛这一表述。从不同的层次来理解，冷盘比冷菜的内涵更广泛、更普遍些。从烹饪工艺角度而言，冷盘这一称谓似乎更贴切、更合理、更科学些。

二、中国冷盘的形成与发展

在我国历史上，饮食生活可以说是个社会的等级文化现象，肴馔的丰富也是富贵阶级经济实力和政治权力的直接表现。因此，只有通过上层社会的餐桌，才能理清中国冷盘形成与发展的轨迹。上层社会，尤其是君王贵族的宴席，既隆重频繁又冗长繁琐，宴席之中，杯觥交错，乐嬉杂陈。为适应这种长时间进行的饮食活动需要，在爆、炸、煎、炒等快速致熟烹调方法产生之前，古代人无疑是以冷菜为主要菜品的。由于文字记载远远落后于生活实际的早期历史的特点，也由于今天很难再见到历史菜品实物的原因，我们不太了解商代或更早的夏代的情况，但丰富的文字史料可以让我们比较清楚地了解到周代肴馔的基本面貌。

《周礼》便有天子常规饮食食例以冷食为主的记载：“凡王之稍事，设荐脯醢。”郑玄注：“稍事，为非日中大举时而间食，谓之稍事。……稍事，有小事而饮酒。”贾公彦疏：“又脯醢者，是饮酒肴羞，非是食馔。”这表明早在西周时代人们便已清楚地认识到冷荤宜于宴饮的特点，并形成了一定的食规。

《礼记》一书的《内则》篇详细地记述了一些珍贵的养老肴馔，即淳熬、淳母、炮豚、炮牂、捣珍、渍、熬、肝膋等。这就是古今传闻的著名的“周代八珍”。这些肴馔既反映了周代上层社会美食的一般风貌，也反映了当时肴馔制作的一般水准。但更重要的是，我们从中似乎也可以找出一些冷盘的雏形。

周代八珍又叫“珍用八物”，是专为周天子准备的宴饮美食。它由2饭6菜组成，具体名称是：淳熬（肉酱油浇大米饭）；淳母（肉酱油浇黍米饭）；炮豚（煨烤炸炖乳猪）；炮牂（煨烤炸炖母羊羔）；捣珍（合烧牛、羊、鹿的里脊肉）；渍（酒糟牛羊肉）；熬（类似五香牛肉干）；肝膋（烧烤肉油包狗肝）。

周代八珍推出后，历代争相仿效。元代的“迤北（即塞北）八珍”和“天厨八珍”，明清的“参翅八珍”和“烧烤八珍”，还有“山八珍”、“水八珍”、“禽八珍”、“草八珍”（主要是指名贵的食用菌）、“上八珍”、“中八珍”、“下八珍”、“素八珍”、“清真八珍”、“琼林八珍”（科举考试中的美宴）、“如意八珍”等，都由此而来。

由此可见，中国冷盘萌芽于周代，并经历了冷盘和热菜兼有和兼承的漫长历史。可以说，先秦时代，冷盘还没有完全从热菜系列中独立出来，尚未成为一种特定的菜品类型。

唐宋时期，冷盘的雏形已经形成，并在此基础上有了很大发展。这一时期，冷盘也逐步从肴饌系列中独立出来，并成为酒宴上的特色佳肴。唐朝的《烧尾筵》食单中，就有用5种肉类拼制成“五生盘”的记述。宋代陶谷的《清异录》中记述更为详尽：“比丘尼梵正，庖制精巧，用鲋臛脰脯，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。”这段记载表明，当时技艺非凡的梵正女厨师，采用腌鱼、烧肉、肉丝、肉干、肉酱、豆酱、瓜类、菜类等富有特色的冷盘材料，设计并拼摆出了20个独立成景的小冷盘，创造性地将它们组合成兼有山水、花卉、庭园、馆舍的“辋川别墅式”的大型风景冷盘图案，发展了我国的冷盘工艺技术。这也充分反映了在唐宋时期，我国的冷盘工艺技术已达到了相当高的水平。

明清时期，冷盘技艺日臻完善，制作冷盘的材料及工艺方法也不断创新。这一时期，很多工艺方法已成为专门制作冷盘材料而独立出来，如糟法、醉法、酱法、风法、卤法、拌法、腌法等。同时，用于制作冷盘菜品的原料也有了很大的扩展，植物类有茄子、生姜、冬瓜、茭白、薤菜、蒜苗、绿豆芽、笋子、豇豆等，动物类有猪肉、猪蹄、猪肚、猪腰、猪舌、羊肉、羊肚、牛肉、牛舌、鸡肉、青鱼、螃蟹、虾子等，以及一些海产鱼类和奇珍异味，如海蜇、乌贼、比目鱼、蛭子、蚝肉、发菜、象鼻、江珧柱等，这些都是这一时期用于制作冷盘菜品的常用原料。这充分说明了在明清时期，我国的冷盘工艺技术已达到了非常高超的水平。

随着历史的沿革，我国冷盘技艺也在不断提高和发展。冷盘逐渐从热菜之中独立出来，成为一种独具风味特色的菜品系列；由贵族宴饮中独嗜到平民百姓共享；品种由单调贫乏到丰富繁多；工艺技术由简单粗糙到精湛细腻。尤其是近半个世纪以来，我国的冷盘工艺技术更是突飞猛进。烹饪工作者在挖掘、继承我国传统烹饪工艺技术的基础上推陈出新，使冷盘成为我国烹饪艺坛中的一朵鲜艳的奇葩。

三、冷盘的地位和作用

冷盘，无论是在正规的宴席上还是在家庭的便宴中，总是首先与客人“见面”的首道菜色，素有“脸面”之称，因此冷盘也常被人们称为“迎宾菜”，可谓宴席的“序曲”。所以，冷盘的美丑程度直接影响着人们的赴宴情绪，关系着整个宴席程序进展的质量效果，起着“先声夺人”的作用。俗话说：“良好的开端，等于成功了一半。”如果这“迎

宾菜”能让赴宴者在视觉上、味觉上和心理上都感到愉悦,获得美的享受,顿时会使气氛活跃,宾主兴致勃发,促进宾主之间感情交流及宴会高潮的形成,为整个宴会奠定良好的基础。反之,低劣的冷盘,则会令赴宴者兴味索然,甚至使整个宴饮场面尴尬,宾客扫兴而终。

如果说在一般宴席中冷盘的“脸面”有“先声夺人”作用的话,那么冷盘在冷餐酒会中的地位 and 作用就显得更为重要了。我们知道,宴席一般由很多种菜式共同组合而成,冷盘即使在某些方面小有失误,通过其他菜式(如热菜、点心、甜菜或水果等)还能得到一定程度的“弥补”和“纠正”。但在冷餐酒会中,冷盘贯穿宴饮的始终,并一直处于“主角”的地位,可谓“独角戏”。冷盘无论在色彩、造型、拼摆、口味或质感上,哪怕某个方面只是一点小小的“失误”,其他菜式都无法出场“补台”,并始终都在影响着赴宴者的情绪及整个宴会的气氛。由此可见,冷盘的地位与作用在宴会中是非常重要的。

冷菜在促进旅游事业的发展,以及在繁荣经济、活跃市场、丰富人们的生活方面也有不可估量的影响和作用。冷菜具有味道丰富、干香少汁、地方特色明显、方便携带等特点,所以,作为旅游食品,深受广大旅游者的喜爱。再者,由于冷盘造型美观、色彩鲜艳、香味浓郁,用它来装饰饭店酒楼的门面橱窗,可以展示厨师技艺,招徕顾客,并能美化市容。

目前,无论是在宾馆、饭店、酒楼,或是小食店、大排档的菜点销量中,冷菜都占有相当大的比重。我们相信,随着烹饪文化的不断发展和人民生活水平的不断提高,冷盘的地位和作用将会更加显著。综上所述,冷菜和冷拼的主要作用如下:

1. 全面展示菜肴美、筵席美

冷菜本身具有干香、鲜嫩、酥脆、不腻,闻之有香,食之越嚼越香、口味悠长的特点。在筵席中,冷菜、冷拼往往被人们称为“迎宾第一菜”,菜肴质量直接关系到整个筵席程序进展的质量效果,起着“先声夺人”的作用。色、香、味、形、质、器俱佳的菜肴作品,一旦展示在餐桌上,就会发挥“特色品牌”的作用,展示精湛的厨艺,活跃整个筵席气氛,使人心旷神怡、兴趣盎然、食欲大增,对展示菜肴美、筵席美起到重要作用。

2. 繁荣餐饮市场,提高企业知名度

餐饮市场各地风味流派纷呈,特色鲜明。冷菜、冷拼、食品雕刻在餐饮市场越来越显示其独特的魅力,具有很强的展示性,不仅菜肴成品可以放在橱窗陈列展示,而且在餐饮企业的“明档”也可以大展厨艺,展示企业的招牌菜、特色菜和厨师的看家菜、拿手菜,进而展示企业的品牌形象,对提高企业的知名度,加快企业的发展具有重要意义。

3. 弘扬祖国传统文化,增进中外艺术交流

冷菜、冷拼与食品雕刻是祖国烹饪文化的一部分,不论从它的历史发展还是从现代实际情况看,一直受到中外人士的青睐。精妙绝伦的作品可以和真正的石雕、木雕、根雕作品相媲美,显示出炉火纯青的高超烹饪艺术,对弘扬祖国烹饪文化、增进中外烹饪艺术交流起到积极作用。

4. 促进烹饪领域的全面发展

冷菜、冷拼与食品雕刻从制作工艺到造型艺术,不愧是中国烹饪的艺术瑰宝,它们的每个发展过程,都从侧面反映出当时的烹饪风格。通过研制独特的冷菜、工艺造型美观的冷拼、审美性强的食品雕刻作品,可以促进烹饪领域的全面发展。

第二节 冷菜、冷拼制作的设备和工具

冷菜、冷拼是我国烹饪艺坛中的奇葩，是我国人民几千年来的智慧结晶，它将艺术与菜肴巧妙地融为一体，造福人类。为了继承和发扬这门技艺，提高制作水平，我们必须认真学好基础知识，将这门技艺进一步发扬光大。

一、冷菜、冷拼制作的主要加热设备（炉灶）

冷菜、冷拼在制作过程中，必须借助一定的设备和工具，当今厨房设备和工具越来越先进、美观、耐用且多功能，这对提高菜肴质量、减轻员工劳动强度、改善工作环境、提高工作效率起到了非常重要的作用。烹调工作人员必须熟练地掌握各种设备和工具的结构、性能、用途及使用方法，这样才能运用自如，使制作出的冷菜、冷拼制品达到理想的效果。

炉灶的种类很多，因全国各地的地理条件、饮食习惯不同，使用的燃料及烹调方法不一样，常用的炉灶也有很大的差别。现主要介绍如下几种烧卤制作间常用的炉灶：

1. 炮台灶

炮台灶（见图 1-1）形如古代的炮台，一般为泥砖结构，火眼周围均用泥砌成。主火眼一个，正对炉堂，下有炉算及灰膛；支火眼一般有两个或两个以上，在主火眼的炉膛中设有斜形通火道通向支火眼。燃烧时火力从主火眼的炉膛中经过火道，通向各个支火眼。这种灶主要烧煤，适用于多种烹调方法，是目前中、小城市使用较普通的炉灶。

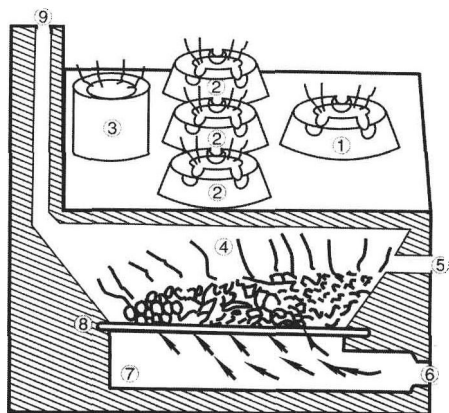


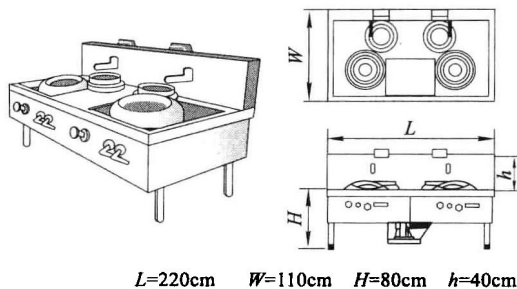
图 1-1 炮台灶剖面示意图

- ①—主火眼 ②—支火眼 ③—汤锅 ④—火室 ⑤—腹眼
⑥—下炉门 ⑦—灰膛 ⑧—炉算 ⑨—烟道

2. 港式双眼炒灶

港式双眼炒灶（见图 1-2）又称广式炒灶，规格一般为长（ L ）220cm、宽（ W ）110cm、高（ H ）80cm。式样有两个主火眼、两个副火眼，或两个主火眼、一个副火眼等。主火眼

均高出灶面，呈倾斜状。燃料可使用液化气、煤气、柴油等。灶内装有鼓风机，火力大而猛，适宜炒、炸、烧等烹调方法。



$L=220\text{cm}$ $W=110\text{cm}$ $H=80\text{cm}$ $h=40\text{cm}$

图 1-2 港式双眼炒灶

3. 矮汤炉

矮汤炉（见图 1-3）又名汤灶，一般多为两个炉头，其规格为长（ L ）110cm、宽（ W ）65cm、高（ H ）45cm。燃料以液化气、煤气为主。因炉体矮，一般用于体重大的冷菜的卤、煮、炸等烹调处理，便于工作人员操作，省力省时。

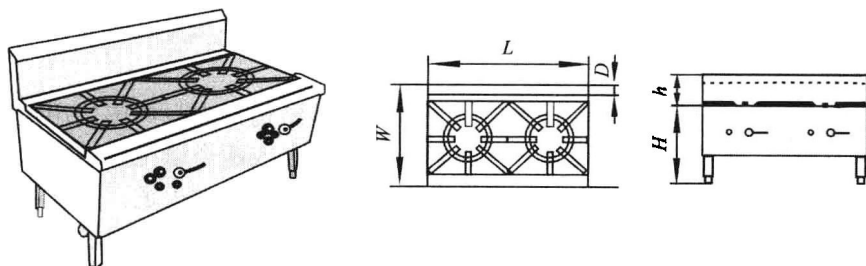


图 1-3 矮汤炉

4. 烤猪炉

烤猪炉又称叉烤炉，规格一般为长（ L ）110cm、宽（ W ）62cm、高（ H ）60cm，其结构是在炉膛内设有多根带小孔的管道，上面放上石块（见图 1-4）。燃料以液化气或煤气为主，烤制食物时，打开阀门点燃燃料，先加热石块，再进行烤制，这样火力均匀，烤制的成品色泽鲜亮，一般用于叉烤等烹调方法。

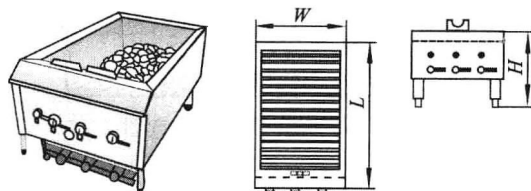


图 1-4 烤猪炉

5. 烤鸭炉

烤鸭炉（见图 1-5）又称挂炉，规格一般为高（ H ）150cm、圆直径（ D ）81cm。内部

结构中上部四周有轨道式的铁架，铁架上置有活动铁钩，用于挂原料用，在炉体腰部有一个长方形小炉门，可观察原料的成熟度及色泽，炉底有一圈燃气管道作加温之用，炉顶有一个活动盖板，用来调节炉温、取送原料、排烟之用。烤鸭炉利用热的辐射及热空气的对流将原料烤熟。烤鸭炉除用于烤鸭外，还可烤鸡、烤肉等。

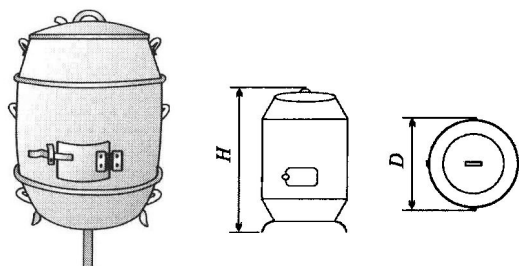


图 1-5 烤鸭炉

二、冷菜、冷拼制作的主要工具

冷菜、冷拼制作的主要工具种类很多，各地也不相同。随着科学技术的不断发展，新工具、新式样越来越多。现将各地广泛使用的几种用具介绍如下：

1. 炒锅

炒锅（见图 1-6）又称炒勺、镬子、炒瓢等，有生铁锅、熟铁锅、不粘锅三大类，规格为直径 30~100cm。熟铁锅比生铁锅传热快，不易破损；生铁锅经不起碰撞，容易碎裂；不粘锅烧煮冷菜不易粘锅、焦糊。熟铁锅和不粘锅有双耳式与单柄式两种。

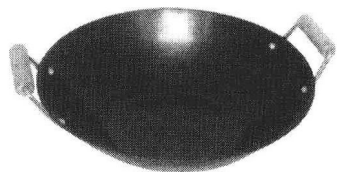


图 1-6 炒锅

2. 不锈钢桶

不锈钢桶（见图 1-7）又称圆底桶，常用于烧煮大量的冷菜、熬卤水、豉油鸡水、煨肉料等，如酱鸡、盐水鸭、卤牛肉等。桶形两旁有耳把，上有盖，规格为直径与高度均在 26~60cm 之间。

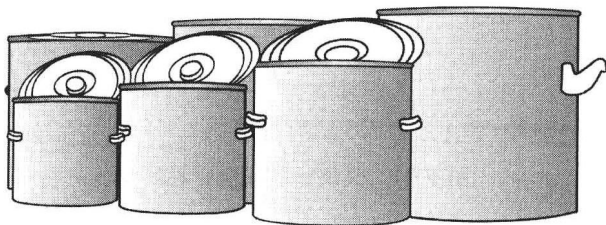


图 1-7 不锈钢桶

3. 砧墩

砧墩（见图 1-8 和图 1-9）又称菜墩砧、砧板，是对原料进行刀工操作时的衬垫用具。冷菜间的砧墩最好选用橄榄树或银杏树（白果树）等材料来做，因为这些树的木质坚密且

耐用。质量佳的制墩材料要求树皮完整，树心不空，不烂、不结疤，颜色均匀且无斑，也有冷菜间用白塑料制成的圆形砧墩。无论是木制的还是塑料制成的，其规格一般以直径40cm、高15cm为好。

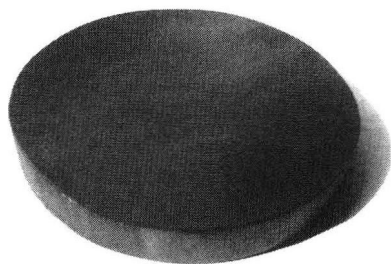


图 1-8 木砧墩

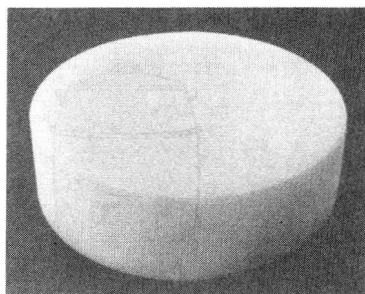


图 1-9 塑料砧墩

4. 刀具

用于制作冷菜、冷拼的刀具种类很多，一般为铁制或不锈钢制成的，常用的刀具有批刀（也叫薄刀）、砍刀（也叫劈刀）、前切后砍刀、烤鸭刀（也叫小批刀）、剪刀等。应根据冷菜原料的性质不同（如有带骨的，有韧性较强硬的，有质地较脆嫩的），选用不同类型的刀具对原料进行刀工处理，这样才能达到理想的形状。

5. 乳猪叉

乳猪叉（见图 1-10）分三种规格：茶猪叉，席猪叉，奶猪叉。

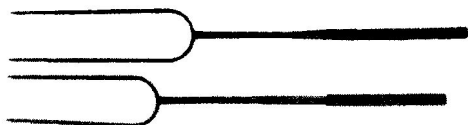


图 1-10 乳猪叉

6. 叉烧针

叉烧针（见图 1-11）用于烧制蜜汁叉烧、鸡翅、桂花扎、琵琶鸭、琵琶鸽、白鳢等。

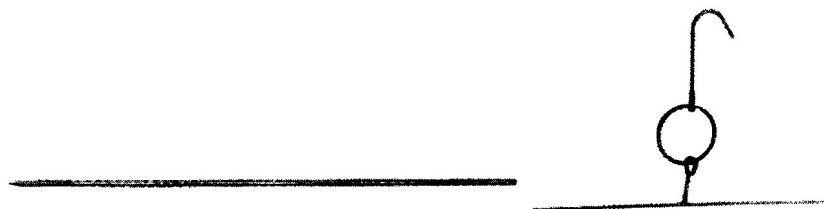


图 1-11 叉烧针和叉烧针连环

7. 鹅尾针

鹅尾针（见图 1-12）用于缝烧鹅、烧鸭、烧鸡，以及排气等。



图 1-12 鹅尾针

8. 烧鹅环（长的烧腊钩）

烧鹅环（见图 1-13）用于挂烧鹅、烧鸭、烧鸡等。

9. 叉烧环（短的烧腊钩）

叉烧环（见图 1-13）用于钩叉烧、排骨、烧肉等。

10. 短手钩

短手钩（见图 1-14）用于钩起烧炉内烧好的物件，避免人手直接接触时烫伤，常见的有木柄和不锈钢柄两种。

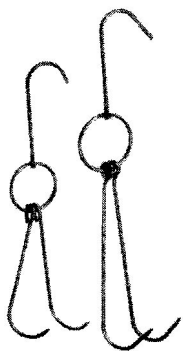


图 1-13 烧腊钩

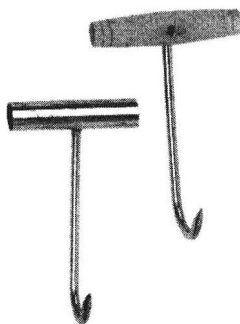


图 1-14 短手钩

11. 木柄手钩（长手钩）

烤挂炉烧鹅时，可从窗口处伸入长手钩（见图 1-15），钩住烧鹅使其翻转。



图 1-15 长手钩

12. 乳猪针

烧乳猪和烧大猪时，可用乳猪针（见图 1-16）来刺穿气泡。



图 1-16 乳猪针

13. 不锈钢水壳（水勺）

水壳（见图 1-17）可作量水工具，有 1500g 或 2500g 等规格。

14. 油刷

扫猪皮糖水和烤制时用来扫油（见图 1-18）。

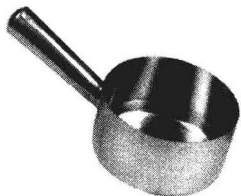


图 1-17 水壳（水勺）

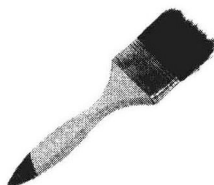


图 1-18 油刷

15. 双面磨刀石

磨刀石用于磨制厨房刀具（见图 1-19）。

16. 剪刀

剪刀主要用于剪去烧好的叉烧上的焦丁等（见图 1-20）。

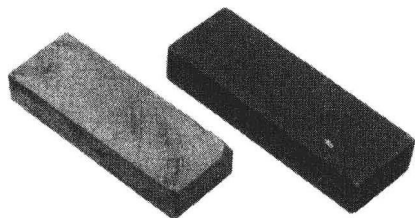


图 1-19 磨刀石

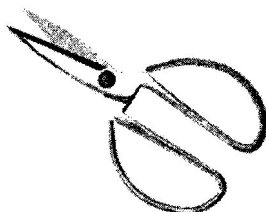


图 1-20 剪刀

17. 铁线（17 号）

铁线用于扎猪手。

18. 不锈钢盆

不锈钢盆用于拌猪盐、叉烧盐或腌叉烧等。

19. 炒壳（炒勺）

炒壳的规格有 500g 或 600g，用于煮汁（见图 1-21）。

20. 汤料袋

汤料袋有大、中、小规格，用于装药材熬卤水，以方便捞起（见图 1-22）。



图 1-21 炒勺

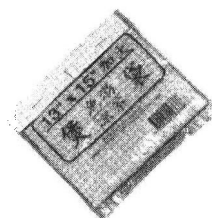


图 1-22 汤料袋

21. 木条

木条有 6 种规格：①长 30cm×宽 4cm×高 4cm，②长 15cm×宽 4cm×高 4cm，③长 45cm×宽 3cm×高 1.2cm，④长 15cm×宽 3cm×高 1.2cm，⑤长 40cm×宽 2.5cm×高 1cm，⑥长 13cm×宽 2.5cm×高 1cm。

①、②用于上大烧猪，③、④用于上菜猪、席猪，⑤、⑥用于上奶猪。

22. 不锈钢层架

不锈钢层架用于挂上好糖皮水的烧鹅、烧鸭、烧鸡和焙干的乳猪等。

23. 煤气喷枪

煤气喷枪用于烧猪毛，或在烧猪、鹅、鸭时某部位未够色时作补救用（见图 1-23）。

24. 台秤

台秤（见图 1-24）有港秤和市秤之分，港秤 1 斤等于 16 两，市秤 1 斤等于 10 两。台

秤用于配制味料。



图 1-23 煤气喷枪

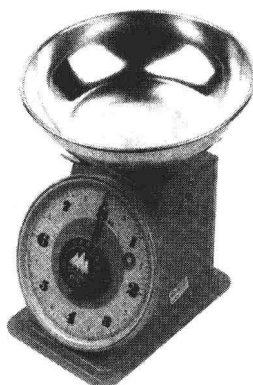


图 1-24 台秤

25. 琵琶叉

琵琶叉（见图 1-25）有两种规格：烧琵琶鸭专用；烧琵琶乳鸽专用。

26. 火钳

火钳（见图 1-26）主要用于夹木炭。



图 1-25 琵琶叉



图 1-26 火钳

27. 不锈钢笊篱

笊篱（见图 1-27）规格有 8 寸、10 寸、12 寸，用于捞卤好的卤水肉料，如掌翼、大肠、金钱肚、猪舌等，或发好的海蜇丝、煨好的肉料等。

28. S 形鸡钩

S 形鸡钩（见图 1-28）有长短之分，长钩作烧鹅、烧鸭挂档用，短钩作白切鸡、豉油鸡挂档用。

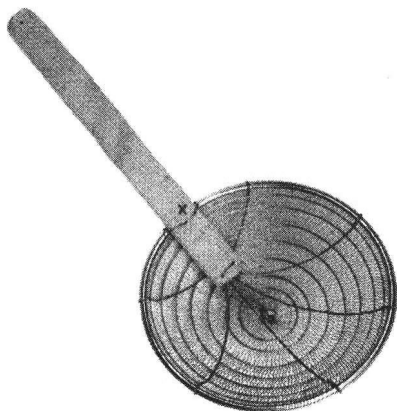


图 1-27 不锈钢笊篱



图 1-28 S 形鸡钩（长、短）