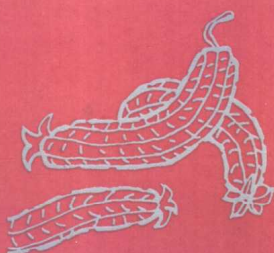




旅游中等职业技术学校统编教材

冷菜制作

国家旅游局人事劳动教育司 编



72.1



中国旅游出版社

旅游中等职业技术学校统编教材

冷 菜 制 作

国家旅游局人事劳动教育司编

中国旅游出版社

责任编辑：唐志辉

封面设计：刘建新 孔 臣

图书在版编目 (CIP) 数据

冷菜制作/国家旅游局人教司编. - 北京：中国旅游出版社，1996. 6

ISBN 7-5032-1199-7

I. 冷… II. 国… III. 冷菜—烹饪 IV. TS972. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (96) 第 05501 号

冷 菜 制 作

国家旅游局人事劳动教育司编

中国旅游出版社出版

(北京建内大街甲 9 号)

北京通州区永顺印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

开本：850×1168 毫米 1/32 印张：4.625 字数：116 千

1996 年 6 月第 1 版 1998 年 6 月第 2 次印刷

印数：3001—13000

定价：6.50

前 言

为了满足中等旅游教育的需要，提高教学质量，根据我司制定的旅游中等专业学校中餐烹饪专业教学计划和教学大纲，我们组织编写了该专业主要课程的教材。本套教材既可供旅游中等专业学校中餐烹饪专业使用，也可作为旅游涉外饭店员工培训教材职工自学读物。

《冷菜制作》一书由南京旅游学校周妙林、湖北省旅游学校李志伟编写，北京民族饭店李庆义、南京中心大酒店的徐筱波对本书进行了审阅。

本套教材在编写过程中，曾多次听取有关专家、教师的意见，并得到一些单位的支持和帮助，在此一并致谢。

限于时间和水平，本套教材在组织编写中可能还存在一些缺陷，敬希读者指正。

国家旅游局人事劳动教育司

一九九六年五月

目 录

第一章 概 述

第一节	冷菜制作的起源与发展	1
第二节	冷菜制作的地位与作用	5
第三节	冷菜制作的特点与分类	7
第四节	冷菜制作的卫生要求	11
第五节	冷菜制作过程和基本功训练	14

第二章 食品雕刻

第一节	食品雕刻的特点和要求	16
第二节	食品雕刻的工具和原料	19
第三节	食品雕刻的类型与刀法	27
第四节	食品雕刻的制作步骤与实例	36
第五节	食品雕品的布置与应用	45

第三章 冷菜的烹调方法与菜肴举例(之一)

第一节	拌、炆	49
第二节	腌、泡	55
第三节	盐水煮、白煮	61
第四节	蒸、冻	64

第四章 冷菜的烹调方法与菜肴举例(之二)

第一节	卤、酱	70
第二节	油炸卤浸、油焖	74
第三节	腊、风、熏	77

第四节	烤、脱水制品	83
-----	--------------	----

第五章 装 盘

第一节	装盘的基本要求	89
第二节	装盘的类型和式样	91
第三节	装盘的步骤、手法及点缀	95
第四节	冷菜的切配装盘实例	98

第六章 艺术拼盘

第一节	艺术拼盘的特点及分类	106
第二节	构思与构图	109
第三节	艺术拼盘成形的技巧与要求	113
第四节	艺术拼盘的实例	117

第七章 宴席冷菜的设计

第一节	宴席冷菜设计的原则和要求	126
第二节	各种宴席冷菜制作	130
第三节	大型宴席冷盘的设计与准备	135

附录：艺术拼盘参考图案

一、梅花拼盘	138
二、七星拼盘	138
三、菊花拼盘	138
四、荷花拼盘	138
五、翠湖春晓	139
六、松鹤延年	139
七、柳莺月夜	139
八、春花斗艳	140

第一章 概 述

冷菜制作是将食品原料经过加工制作成冷菜，再切配（包括食品雕刻及装饰）装盘的一门技术，是中国烹饪的重要组成部分。中国冷菜制作以历史悠久、技艺精湛、风味独特而驰名中外。

自古以来，无数烹饪工作者，不断地继承和发展这门技术。他们根据季节、原料性质及饮食对象的差异，采用不同的烹调方法和刀工技法，制作出口味各异，造型优美的冷菜。有的还用包括食品雕刻在内的各种手法，拼制出图案各异的艺术拼盘，将艺术寓于烹饪之中。并且造型逼真，色彩鲜艳，刀工精细，口味多样，把饮食享受与艺术享受结合起来。

冷菜是理想的佐酒佳肴，是宴席的第一道菜。由于“先入为主”的心理作用，第一道菜的好坏，对诱发人的食欲，以至对整席菜肴的评价都有很大的影响，同时也是衡量厨师烹调技术水平高低的重要标准之一。因此我们必须认真学好冷菜制作的基础理论知识，熟练地掌握好各项操作技术，在继承中发展，不断提高冷菜制作水平。

第一节 冷菜制作的起源与发展

一、唐宋以前

我国冷菜制作的起源，可以追溯到三千多年前的殷商时期。古人敬信鬼神，并且利用它来加强统治地位。当时最高统治者运用诸如牛鼎、鹿鼎等祭器（也是饮具和食器）来供奉祭品，祭祀他们的祖先。在祭祀之后，所有参加的人便围在那些装满食物的祭器旁大吃大喝，饱餐一顿而散。所以古籍中载：“殷人尊神，

率民以事神，先鬼而后礼”（见《礼记·表记》）。

到了春秋时期，冷菜制作在烹饪方法及刀工上都有了很大的进步，《楚辞·招魂》中记载的“露鸡”两字的“露”，即是“卤”的烹调方法，也称卤鸡。《管子》云：“雕卵然取之，所以发积藏，散万物。”看来至迟在春秋时我国已有雕刻的蛋了。不仅是我国食品雕刻的先导，可能也是世界最早的食品雕刻了。

另据有关资料记载，我国“果雕”出现的时间要比“瓜雕”更早，晋代《南方草木状》里写到数十种水果。其“钩缘子”条云：

钩缘子，形如瓜，皮似橙而金色。胡人重之，极芬香，肉甚厚，大如芦菰。女工竞雕镂花鸟，渍以蜂蜜，点以燕檀，巧丽妙绝，无以与比。泰康五年，大秦贡十缶。帝以三缶赐王恺，助其珍味，夸示于石崇（见《说郛》卷第八十七）。“泰康（晋武帝的年号）五年”即公元284年，这就证明最迟在1700年前，中国就有了“果雕”蜜渍制品，并被传到宫廷中。但这一阶段仅是我国冷菜制作技艺的初级阶段。

二、唐宋时期

到了唐宋时期，冷菜制作已具有相当的艺术性。比如唐代韦巨源招待唐天子的《烧尾宴食单》中就记载“五生盘”一菜（是用牛、羊、兔、熊、鹿五种肉拼成的碟盘）。宋陶谷《清异录·饌馐门》记载“比丘尼梵正，庖制精巧，用鲋、臄脰脯，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”。说的是五代时有个尼姑，法名梵正，制作菜肴都十分精细巧妙。她用腌鱼、炖肉、肉丝、肉脯、肉茸、酱瓜、菜蔬等不同颜色的食品，组成景物拼盘。如座上有二十位客人，就每人一只风景盘，二十个盘子合起来，就构成了唐代著名诗人王维晚年隐居的“辋川别墅”的图景模型，称“辋川图小样”，菜肴与造型艺术融为一体，图案中有山水、花木、庭园、馆舍……。

这位比丘尼是我国第一个大型风景花式拼盘的创造者。她倘若不懂绘画，不谙烹调技术，没有精巧的刀工及巧妙的拼摆技艺，要达到这般境地是不可能的，可见我国的冷菜制作在那时已达到很高水平。

宋代食品雕刻，成为席上时髦之作，形成一种风尚。据《东京梦华录卷八·七》记载，北宋汴京市上七夕时，出售的“花瓜”，就是“以瓜雕刻成花样”的。南宋佞臣张俊生在绍兴二十二年十一月孝敬宋高宗宴席中，就用大量的雕刻食品，据《武林旧事》载的食单，其中有“雕花蜜煎一行”，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、雕花金橘、青梅荷叶儿、雕花姜、蜜笋花儿、雕花粽子、木瓜方花儿。”这份食单表明：宋时席上食品雕刻已扩展到了水果蜜饯，雕刻的造型除了各种植物花形叶形，而且有动物形象菜肴，如“冬瓜鱼儿”，花色品种较为齐全。

另据《山家清供》记载：宋时谢益斋将雕花的香椽，剖成两只杯子温御酒飨客，雅趣横生，清香四溢。这又是食品雕刻的新发展，不仅可以供观赏，为宴席增色，而且创造出一种全新的餐具，成为后世“冬瓜盅”、“西瓜盅”的先导。

在宋代许多酒楼出现看盘、看席，都具有优美的色彩和造型，而且都是在正式宴席开始前陈置于桌上专供食者观赏，以达到吸引食者，刺激食欲的目的。宋代诗人陆游有“清酒如露鲜如花”的佳句，是对当时出现的“玲珑牡丹鲜”花盘的赞誉。这些都说明了：唐宋时期，我国冷菜制作技艺得到了充分的发展。

三、明清时期

明清时期是烹饪艺术发展的全盛时期，冷菜制作技艺达到了世界第一流的水平，无论是宴席规模还是菜肴品种，都是空前的。有以宴席中头菜名称命名的：如燕窝席、鱼翅席、海参席等；有以宴席中单一原料命名的：如全羊席、全膳席、全鸭席

等；还有按宴席菜品数目多少命名的，如“八八席（8个盘8个菜）”、“六六席（6个盘6个菜）”等。在各官府衙门中还流行满汉全席、大汉全席等。因各种宴席规格和要求不同，冷菜制作必须随之而变，尤其在原料的运用、口味的变化、装盘的造型、色彩的搭配及烹调方法等方面都是十分考究的。明清时期食品雕刻又有新的发展，在当时的重镇扬州，出现了瓜雕热潮，利用西瓜、冬瓜特有的品质和皮色雕刻瓜灯，《扬州画舫录》有关于“西瓜灯”的记载“……亦问取西瓜镂刻人物、花朵、虫鱼之戏，谓之西瓜灯”。康熙雍正年间的著名文人黄之隽的《西瓜灯十八韵》，有句云：“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。”可见当时食品雕刻技艺已相当精湛了。后来瓜雕盛行，在西瓜表皮上采用凹凸雕、镂空雕等多种刀法，雕刻出各种人物、花鸟、鱼虫等形态，这种瓜雕内外交叉，相互套环，图案凹凸，形态逼真，真是别开生面，奇妙无穷。这一时期的冷菜制作已进入完全成熟的阶段。

四、现代时期

冷菜制作的发展，随着历史的沿革，由盛到衰，再由衰趋盛，进展较为缓慢，解放后党和政府十分重视烹饪事业的发展，创办了各种类型的烹饪学校、烹饪培训班和烹饪科研机构，整理出版了大量的有关书籍，继承和发展了传统的烹饪工艺，使冷菜制作有了突飞猛进的发展。

如今的冷菜制作已经不局限于过去的水平了，广大的烹饪工作者不断进取探索创新。采用“古为今用，洋为中用”方针，冷菜制作方法多达上千种，艺术拼盘，也从过去平面拼摆向半立体或立体方面发展，艺术水平也不断提高，烹饪工作者在日常生活不断寻求新的素材，如“百花齐放”、“万象更新”、“果实累累”等大型艺术拼盘，在拼摆技巧，原料运用，色彩搭配等方面与过去相比，更具有思想性、艺术性和可食性。

食品雕刻艺术在继承传统技法的基础上，有了突破性的发展。无论在内容上、形式上、原料的运用上，还是雕刻技术与历代比都有所发展，如在技艺上讲究造型新颖别致，做工更为精细，使食用者赏心悦目，心旷神怡，在进行饮食享受的同时，增加艺术美的享受。在食品雕刻的原料上，由单纯蔬菜、水果，发展到动物性原料；食品雕刻从用于观赏，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地结合起来，已成为冷菜制作发展的必然趋势。无论是国宴还是便宴及冷餐酒会，尽管规格、标准和形式不一样，冷菜制作在调剂人们生活，增添生活情趣，渲染喜庆气氛，烘托节日乐趣，增进中外友谊等方面都起着举足轻重的作用。同时，不管是世界性烹饪大赛，还是全国性烹饪大赛，都是把冷菜制作列为比赛的主要项目之一。近几年来，在我国多次派出烹饪选手参加的世界性烹饪大赛中，冷菜制作屡次获得奖牌，为祖国争得了荣誉。

随着当代科学技术的高度发展，国民经济日益增长，人们生活水平普遍提高，对生活美的追求有了更高标准，也对冷菜制作提出更高要求，无疑冷菜制作技术随之将有一个很大的发展。

第二节 冷菜制作的地位与作用

冷菜制作在中国烹饪史上占有重要地位。它以风味独特而自成体系，冷菜是各种宴席上必不可少的菜肴，又是宴席的第一道菜，素有菜肴“脸面”之称。因此冷菜制作的优劣往往影响到对整个宴席菜肴的评价。

一、冷菜制作的地位

（一）独树一帜

冷菜在烹调方法上常用酱、卤、拌、泡、醉、熏等十几种烹调方法，其烹调方法的种数接近于热菜的烹调方法。在口味上讲

究味深入骨、香透里肌、干香鲜醇、脆嫩爽口、无汤不腻，冷吃不变其味的优点；在造型上根据冷菜体大色艳、少汁无汤的特点，可灵活运用多种多样刀法，使其形态婀娜多姿、奇芳异彩、诱人食欲。冷菜制作历来就被列为灶、案、冷、点四大工种之一。

（二）是人们生活中不可缺少的菜品

俗话说：“良好的开端是成功的一半”。作为“第一道菜”的冷菜给人在视觉和味觉上感到舒心快乐，获得美的享受，顿时就会气氛活跃，满桌生辉，为整个宴会的成功奠定良好的基础。反之，则令人对整个宴会兴味索然，扫兴而终。冷菜不会因菜肴的温度变化而影响滋味，所以是理想的佐酒佳肴，即使民间便餐、小聚、零食也少不了冷菜。不仅如此，冷菜还可以独立成席，如当今较流行的冷餐酒会、鸡尾酒会等均可由冷菜单独组成。

二、冷菜制作的作用

（一）增进食欲，活跃气氛

冷菜具有用料广泛，菜品丰富，味型多样，色泽鲜艳，造型美观等特点。色、香、味、形俱佳的冷菜一旦展示在餐桌上，顿时使人食欲大增。尤其是一些千姿百态的艺术拼盘及食品雕刻的成品，使人心旷神怡、兴趣盎然，对活跃饮食气氛起着积极的作用。

（二）展示技艺，招徕顾客

冷菜具有色型美观，香味浓郁，干爽不腻，容易保存的特点，可作为橱窗陈列的理想菜品，以此展示厨师技艺，突出饭店的经营面貌，招徕顾客。对促进经销，增加营业收入，起到不可估量的作用。

（三）增添风味，满足食客

冷菜的品种繁多，是便餐、小聚、宴席中不可缺少的菜品，又是佐酒佳肴。它风味独特，满足了人们饮食需求。同时，冷菜

可在客人用餐前提前制作，这对缓解工作人员不足，厨房设备不够等矛盾起着一定的作用。

（四）携带方便，繁荣市场

冷菜一般无汤少汁，具有干香鲜嫩、味别繁多、食用时无需加热，携带方便等特色，所以可作馈赠佳品，也可作旅游食品。随着我国旅游事业及外贸事业迅速发展，可把传统的冷菜制作工艺同现代化包装工艺结合起来，生产出更多更好便于携带又不影响风味特色的冷菜，繁荣国内外食品市场。

第三节 冷菜制作的特点与分类

一、冷菜制作的特点

冷菜在制作过程中，既有同热菜制作相似的方面，又有它独特之处，因此我们必须认真地掌握好冷菜制作中的特点，使冷菜制作在色、香、味、形等几方面达到完美的境地。

（一）选料上的特点

冷菜制作在选料上相对来说它比热菜更为讲究，因为有些冷菜光调味不加热，如“糖渍番茄”、“醉蟹”等等；有的为保持色泽、鲜嫩，放入锅中一烫就好。如“拌芹菜”等；有的不宜煮至酥烂，只需成熟即可，如“盐水虾”、“醉鸡蛋”等。所以选用的原料一定要新鲜、脆嫩、无毒。根据冷菜制作的需要，对原料的品种、色泽、形态的大小有严格的要求，如雕刻“西瓜灯”所需的原料必须符合雕刻的要求，有的对原料的上市季节或对原料中某一部位的选择十分讲究，只有这样，才能保证冷菜应有的特色。

（二）烹调上的特点

冷菜具有干香、鲜嫩、酥脆、不腻，闻之有香，食之越嚼越香，口味悠长。这是因为冷菜的烹调方法有它独特之处，如酱、

卤、糟、醉、泡、拌等。极大部分冷菜在制作过程中不需要挂糊上浆，不勾芡。有的冷菜只调不烹，使用的香料和调味品多达几十种，如八角、桂皮、花椒、桔皮、丁香、葱姜、咖喱粉、五香粉、芝麻酱、香糟、麻油、辣油等。还有的冷菜为了达到脆嫩的要求，除讲究选料以外，还十分注重火候，如白斩鸡、盐水鸭、脆膳等冷菜，若加热时间过长或过短，火力太大或太小，都会影响菜肴的质量。

（三）刀工上的特点

冷菜刀工技术与热菜有一定的区别。热菜一般先切配后烹调，刀工的对象是生料。而冷菜是先烹调，后切配，刀工的对象是熟料。经过制熟的冷菜，均比较酥软，切坏了不易返工。且冷菜装盘时特别注重整齐美观，所以对刀工的要求更高。切配冷菜时应根据熟料的不同性质，灵活运用刀工技法。有些原料脆嫩，有些原料松软，有的带骨，有的不带骨，刀工的轻、重、缓、急要有分寸，成形原料的厚薄、粗细、长短均要一致。因此除掌握切生料的常用刀法外，还要掌握好以下四种刀法：

1、锯切：锯切是冷菜切配中运用较广泛的一种刀法。对一些松散的韧性肉类的原料，如火腿、猪蹄等，熟后有软有硬，可同时运用锯切、直切两种刀法。先锯切表面软的部分，待刀刃进入硬肉的三分之一部分时，再用直刀切下去，以保持肉面整齐光滑美观。

2、批、拍、斩：在切配一些带骨的冷菜原料时，需变换使用这三种刀法。例如斩白鸡。应先将刀从鸡的胸前肉厚处批入，当刀口接触胸骨时，将刀竖直，用拳头在刀背上拍，以斩断胸骨，然后再斩成需要的形状。

3、滚刀切：冷菜中的滚刀块不像生料中的滚刀块那样厚大，要求切得细、扁薄、均匀、大多数切成小滚刀片，即一边较薄，另一边略厚，这样易入味，装入盘中较美观。常用于切茼蒿、竹笋、茭白等。

4、抖刀批：这是制作冷菜刀工中的一种艺术刀法。采用平刀批和斜刀批时上下抖动，使切面有波浪形的刀纹。如切五香豆腐干时用此刀法，再将切片切成条状，这样截面即成锯齿形。例如批“菊花皮蛋”，右手持刀，左手指头抓住皮蛋，刀口批入皮蛋中间不停地上下抖动，左手将皮蛋转动，批下的片就是菊花形，一个皮蛋可能批七至八片。

此外，在制作艺术拼盘时，常用镂空、斜槽、尖槽雕等特种刀法，应根据艺术拼盘各种题材，原料的性质和造型的要求，灵活地运用各种刀法。

（四）配色、装盘的特点

冷菜制作对色和形的要求特别讲究，怎样使冷菜色彩和谐，造型美观，形态逼真，诱人食欲，就要我们认真研究在冷菜制作中配色和装盘的特点。

1、配色：冷菜制作中的配色，不是像作画那样可随意调配颜色，而是根据食品自然色彩和调味品的颜色进行搭配，以求和谐悦目。靠食用色素来调配食品的色彩，是不足取的。所以，这就要求厨师既要了解各种食品及调味品在加热后的色泽，还要求有一定的艺术修养。在冷菜配色时要尽量避免使用同色和近似色相拼，应采用对比度较强烈的颜色相配，例如一桌便宴需用四个冷盘，用油爆虾，开洋拌芹菜，卤冬菇和盐水鸭，这四个红、绿、黑、白的颜色冷菜组合一起，色泽就显得鲜艳。如用同色或近似色的陈皮牛肉、皮蛋、卤肫肝、五香熏鱼或白切肉、拌鱼丝、卤白肚、琼脂拌鸡丝拼在一起，前者是一片黑色，色调暗重；后者又是一片白色，十分单调。所以，配色必须根据色彩搭配规律进行，给宾客以一种“淡妆浓抹总相宜”之感。此外还要注意根据季节的变化来配色，冬季应安排色泽深而艳的菜肴；夏季则安排一些色泽浅而素的菜肴。

2、装盘：装盘时我们不但要注重色和形的和谐搭配，还要考虑到菜肴口味之间，菜肴与盛器之间的配合。尤其艺术拼盘及

什锦拼盘。一方面要突出主题，设计新颖，构图美观，形象逼真。另一方面要注意将味浓的和味淡的、汁多的和汁少的分开。如“五香熏鱼”和“白斩鸡”合并一起，两菜味道各异，白斩鸡浇卤汁时容易串味，而影响五香熏鱼的口味。盛器颜色和冷菜的颜色也要相互协调，如拌鸡丝，用一只洁白盘子盛装和用一只带花边图案的盘子盛装，给人的感觉不一样。前者如不加以点缀就会显得单调，而后者较悦目。此外，还要注意整桌宴席装盘的式样、数量、口味的变化，不能千篇一律。

拼装艺术冷盘时，应根据宴席的形式、季节、标准、宾客对象、风俗习惯，选择一些主宾较喜欢的、带有吉祥喜庆的动植物图案，使客人赏心悦目，食欲大增。同时，还要注意艺术拼盘的食用性和艺术性的结合，不能过分追求形态美观，忽视食用性，否则就会给人一种华而不实的印象。但也不能过分讲究实惠，忽视艺术性，给人一种臃肿不堪之感。

二、冷菜制作的分类

冷菜在制作过程中，由于所用原料、烹调方法、装盘类型等方面的不同，其说法也不一样，按一定的标准对冷菜的制作进行分类，对我们较系统地了解冷菜制作的全貌，掌握好冷菜制作的基础知识有着十分重要的意义。

由于各地划分的标准与角度不同，冷菜的分类方法也很多，大致有如下几种方法：

（一）按使用的食品品质来划分：

可分为冷荤（用肉类、禽类、蛋类、水产品等动物性原料制成的），冷素（用各种新鲜蔬菜、食用菌类、藻类、豆制品、干制的蔬菜及其它植物性的原料等制成的），还有荤素混合冷菜。

（二）按冷菜的烹调方法来划分：

可分为卤、酱、醉、糟、炆、拌、腌、泡、冻、熏、腊等二十几种。

(三) 按冷菜的制作方法来划分：

可分为冷制冷吃和热制冷吃两大类。

(四) 按冷菜的口味特点来划分：

可分为咸鲜味、甜酸味、麻辣味、咸香味、酸辣味、怪味等。

(五) 按冷菜的装盘类型来划分：

可分为单盘、拼盘、艺术拼盘（亦可称花式拼盘、图案拼盘、象形拼盘）等三种。

(六) 按装盘的形态来划分：

可分为馒头型、四方型、棱型、桥梁型、螺旋型、花朵型等。

(七) 按冷盘的应用来划分：

可分为食用冷盘（即装入盘中原料都能食用的）、看盘（指食品雕刻制品、只能观赏而不能食用）、主盘（即大型的艺术拼盘）、围碟（指小的单盘）。

第四节 冷菜制作的卫生要求

冷菜在制作过程中的清洁卫生特别重要，因为它是直接供人食用的。冷菜的原料大多数都是动植物原料，但有时为了点缀和衬托菜肴，也常用各种水果及其它原料来装饰。为了严防食物中毒，在制作冷菜过程中必须达到以下几点卫生要求：

一、食品卫生要求

食品从采购、贮存、领发、加工、制成成品直至销售等每一环节的卫生工作都很重要。如果在加工制作过程中忽视卫生，食品被有害物污染或保管不当，都会造成食物中毒。因此，必须抓好：

1、严禁使用腐烂、变质、有毒的食品。