

· 中华菜肴丛书 ·

中华冷盘精选

韩月楚 编著



黑龙江科学技术出版社

中 华 冷 盘 精 选

韩月楚 编著

韩国华 韩明华 整理

黑龙江科学技术出版社

内 容 简 介

本书是著名冷盘专家、烹饪技师，上海华侨饭店厨师长（已退休）韩月楚从事烹饪工作56年的经验总结，也是当前国内冷盘制作专著中的一部力作。其中包括了象形冷盘的原料、工具、工艺与操作方法，以及象形冷盘实例34种，普通冷盘284种，可供专业人员及广大家庭用户应用参考，同时，也可作为职业中学师生的参考教材。

华 冷 盘 精 选

韩月楚 编著

韩国华 韩明华 整理

责任编辑：范震威

封面设计：洪 冰

版式设计：王 莉

黑龙江科学技术出版社出版

（哈尔滨市南岗区建设街35号）

哈尔滨船舶学院印刷厂印刷 · 黑龙江省新华书店发行

850×1168毫米 32开本 9.25印张 5 插页 216千字

1991年12月第1版 · 1991年12月第1次印刷

印数：1—5000册 定价：5.80元

ISBN 7-5388-1685-2/TS·108

前 言

冷盘，也称作冷盆，一般泛指拼摆凉菜。俗话说：“热菜气香、凉菜骨香”。凉菜向来深受人们的喜爱，这不仅因为凉菜宜于佐酒，更重要的是它具有自己的特点：熟食冷餐，幽香味浓，清淡少腻，制作容易，携带也方便。冷盘由凉菜制成，作为宴席上的佳肴，故更需讲究一些刀工处理，装盘艺术，以及菜肴的质量等等。冷盘通常是餐桌上率先入席的第一道菜，它以烹制的美味，明快的色调，新颖的款式吸引着宾客，使人们得到食欲的满足。象形冷盘作为冷盘中的精品，它以自己生动活泼的形象，绚丽多彩的图案，不仅给人以食欲的满足，还能使人得到一种美的享受，它还能渲染宴会的气氛，点明宴会的主题，被人誉为餐桌上的明珠，放射出耀眼的光彩。

1979年，我作为烹饪技师曾随上海的锦江代表团访美，做了一些象形冷盘，外国朋友见之无不拍手叫绝，各种报纸也不泛赞美之辞：“富有诗情画意，是餐桌上的盆景艺术”。由此观之，制作冷盘是一门重要的烹饪技术，尤其是象形冷盘，它凝聚了烹调、美术、雕刻等综合技艺，不失为是中国烹饪中一项特有的高超技艺之果。

冷盘的发展有一个过程。其出现据说可以追溯到一千多年前的宋朝，当时有所谓的“綢川图小样”，是说一位女厨师梵正用腌肉、干肉、蔬菜等制成20个小碟子，并做成山水花卉、庭园馆舍的故事。可到了清朝后期，冷盘作为满清贵族宴席上的佳肴已不能算是一种传说。当时已有了单碟、双拼、四高桩之类简单的冷盘。

后来又有了喜字冷盘、寿字冷盘和什锦冷盘等。象形冷盘则是在本世纪30年代出现，用烹制成熟的菜肴，通过雕刻、造型，在餐盘中拼摆成各种浮雕式的鸟兽、花卉、鱼虫等图案。这种冷盘主要在上海流行，故被称为海派艺术。当时，我对做这种冷盘颇有兴趣，制作了“丹凤朝阳”、“凤穿牡丹”等一些冷盘。建国以后，由于党和政府的重视，冷盘制作技术迅速发展。1960年，我参加了全国财贸比武展览，创作了“龙凤呈祥”、“双燕迎春”“喜鹊登梅”等冷盘，浮雕式的冷盘造型生动逼真、鲜艳夺目，深得同行们的关注。1962年，我又制作了“孔雀开屏”、“松鹤长春”等浮雕式冷盘，同时创作了花篮，“一帆风顺”等主体冷盘。立体冷盘刀工更加精细，造型更加栩栩如生、绚丽多彩，也有更高的艺术价值。1972年以后，我继续潜心制作了一批平面浮雕式冷盘，诸如“鱼翔浅底”、“大展宏图”、“雄鸡报晓”等等，还制作了“双凤结友”、“二龙喜珠”等精致的立体冷盘，用于宴会，都受到中外宾客的热情欢迎。

随着改革开放形势的发展，国际交往频频增加，旅游业蓬勃发展，烹饪工作也日趋显示出它的重要作用。中国菜肴深得国内外同胞和朋友的欢迎和喜爱，国内的同行也在孜孜以求，钻研和掌握烹饪技术，推动烹饪业的发展，为与同行交流，切磋技艺，本人不揣冒昧，特整理了这本小册子，其中包括34种象形冷盘和284种普通冷盘（凉菜）的制作方法，供大家参考。由于本人水平有限，缺点错误恐怕难免，恳请同行和读者的指教。

1990年8月31日作者谨识于上海华侨饭店

目 录

一、象形冷盘制作的一般方法	(1)
1. 象形冷盘的造型	(1)
构思	(1)
选料	(2)
刀功	(2)
拼摆	(4)
2. 象形冷盘的雕刻	(6)
雕刻原料	(7)
雕刻工具	(8)
雕刻刀法	(9)
雕刻步骤	(11)
3. 象形冷盘的配色	(12)
配色的基本规律	(12)
色素的一般情况	(14)
二、普通冷盘制作的一般方法	(16)
1. 烹制方法	(16)
2. 调味技能	(18)
3. 装盘技术	(21)
三、象形冷盘制作实例	(16)
1. 龙凤呈祥	(26)
2. 彩龙吞珠	(28)
3. 二龙戏珠	(29)
4. 双凤结友	(32)
5. 立体凤凰	(34)
6. 深山立凤	(36)

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 7. 凤穿牡丹…………… (38) | 21. 彩蝶飞舞…………… (59) |
| 8. 丹凤朝阳…………… (40) | 22. 鹦鹉赏桃…………… (60) |
| 9. 高枝栖凤…………… (41) | 23. 芙蓉箫笙…………… (62) |
| 10. 松鹤长春…………… (43) | 24. 雄鸡报晓…………… (63) |
| 11. 鹤颜松龄…………… (44) | 25. 鱼翔浅底…………… (65) |
| 12. 孔雀开屏…………… (46) | 26. 一帆风顺…………… (66) |
| 13. 高山鸣雀…………… (48) | 27. 碧叶双桃…………… (68) |
| 14. 立式孔雀…………… (50) | 28. 出水莲花…………… (69) |
| 15. 双燕迎春…………… (51) | 29. 嫦娥奔月…………… (70) |
| 16. 大展宏图…………… (52) | 30. 丹桂飘香…………… (71) |
| 17. 喜鹊登梅…………… (54) | 31. 月中丹桂…………… (72) |
| 18. 双鸟呢喃…………… (55) | 32. 迎春花篮…………… (73) |
| 19. 雀鸟访菊…………… (56) | 33. 蛋制花篮…………… (75) |
| 20. 蝶舞飞歌…………… (57) | 34. 古松盆景…………… (76) |

四、普通冷盘制作实例…………… (78)

(一) 禽蛋类

●鸡

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. 肥嫩油鸡…………… (78) | 11. 粉皮拌鸡丝…………… (86) |
| 2. 白斩鸡…………… (79) | 12. 苦瓜拌鸡丝…………… (87) |
| 3. 油泼嫩鸡…………… (80) | 13. 红糟鸡丝…………… (87) |
| 4. 葱花白露鸡…………… (80) | 14. 麻辣鸡丝…………… (88) |
| 5. 脆皮烧鸡…………… (81) | 15. 椒麻烧鸡丝…………… (89) |
| 6. 香糟肥嫩鸡…………… (82) | 16. 棒棒鸡丝…………… (90) |
| 7. 闽红糟鸡…………… (83) | 17. 沙茶拌鸡片…………… (91) |
| 8. 花椒急汁鸡…………… (83) | 18. 凉拌烧鸡片…………… (91) |
| 9. 陈皮烧鸡…………… (84) | 19. 菠萝拌鸡片…………… (92) |
| 10. 洋葱拌鸡丝…………… (85) | 20. 枇杷拌烧鸡…………… (93) |
| | 21. 醉八仙鸡…………… (94) |
| | 22. 鸡鸣成对…………… (95) |

23. 脆皮糯米鸡卷… (96)
 24. 烧金钱鸡卷…… (97)
 25. 五彩卷筒鸡…… (98)
 26. 蜜汁金华鸡…… (99)
 27. 挂炉金钱鸡…… (100)
 28. 煎金钱鸡…… (100)
 29. 花板鸡脯…… (101)
 30. 杏仁拌鸡丁…… (102)
 31. 红油鸡丁…… (103)
 32. 奶油咖喱鸡肉丁
…… (103)
 33. 太师鸡腿…… (104)
 34. 竹叶熏鸡腿…… (105)
 35. 网油钢锤鸡…… (106)
 36. 酥炸鸡肝条…… (107)
 37. 鸡肝泥…… (107)
 38. 锅贴凤肝…… (108)
 39. 烧凤肝…… (109)
 40. 翡翠鸡腰…… (110)
 41. 芥茉仙子…… (111)
 42. 仙子卧绿叶…… (112)
 43. 炆凤腰肝…… (112)
- 鸭
1. 挂炉烧鸭…… (113)
 2. 红卤嫩鸭…… (114)
 3. 家乡酱鸭…… (115)
 4. 麻酱拌鸭片…… (116)
 5. 麻酱菠萝鸭…… (117)
 6. 蜜汁云腿鸭…… (116)
 7. 橄榄菜拌鸭片… (117)
 8. 杏花酥鸭…… (117)
 9. 香葱拌鸭片…… (118)
 10. 龙眼鸭片…… (119)
 11. 姜芽拌鸭片…… (119)
 12. 凉拌烧鸭片…… (120)
 13. 急味鸭片…… (121)
 14. 烧五仁卷筒鸭… (121)
 15. 卤汁鸭舌…… (122)
 16. 芥茉鸭掌…… (123)
 17. 姜芽拌鸭舌…… (123)
 18. 火腿冻鸭…… (124)
 19. 掌上明珠…… (125)
 20. 烧卷筒鸭肝…… (125)
 21. 沙茶烧鸭卷…… (126)
 22. 烧龙眼鸭肝…… (127)
 23. 红油拌鸭卷…… (128)
 24. 卤鸭脚包…… (128)
 25. 芹黄拌鸭丝…… (129)
 26. 百花金钱鸭…… (130)
 27. 芥茉鸭腩粉皮… (130)
 28. 花椒末鸭球…… (131)
 29. 拌鸭杂…… (133)
 30. 竹叶熏鸭贴…… (133)
- 鹅
1. 葱油香露鹅…… (134)
 2. 腐衣鹅肝卷…… (135)

3. 蚝油烧鹅肝..... (135)
4. 煎鹅肝..... (136)
5. 串烤鹅肝..... (137)
6. 蘑菇焗鹅肝..... (138)

●蛋

1. 糟软心蛋..... (138)
2. 翡翠蛋卷..... (138)
3. 三色蛋卷..... (140)
4. 鸡蛋松..... (140)
5. 蒸鸡蛋白(黄)糕
..... (141)
6. 黑白蛋糕..... (141)
7. 玉兰鹌鹑蛋..... (142)
8. 白玉翡翠卷..... (142)

(二) 家畜类

●猪肉

1. 虾子白切肉..... (144)
2. 蜜汁桂花筒..... (144)
3. 沙茶白肉卷..... (145)
4. 烧金钱肉卷..... (146)
5. 酱汁前蹄..... (146)
6. 卤扎猪手..... (147)
7. 沙茶白肉丝..... (148)
8. 烟熏猪肉..... (149)
9. 五香猪腰..... (149)
10. 白切猪肚..... (150)
11. 蒜泥里脊片..... (151)
12. 蒜头茸拌腰花... (151)

13. 炆腰花..... (152)
14. 蒜泥肚尖..... (153)
15. 沙茶肚仁丝..... (153)
16. 樟熏猪直肠..... (154)
17. 麻辣猪耳..... (155)
18. 香屑猪鼻..... (155)
19. 长生猪心丁..... (156)

●牛羊肉

1. 五香牛肉..... (157)
2. 炸炒牛肉丝..... (157)
3. 玻璃牛肉..... (158)
4. 咸牛腩..... (159)
5. 辣味拌牛百叶... (159)
6. 咖喱拌牛肚..... (160)
7. 沙茶串烤牛肉... (160)
8. 卷筒羊肉..... (161)
9. 冻红羊糕..... (162)
10. 白扎山羊腿..... (163)
11. 生烤羊腿..... (163)

(三) 水产类

●鱼

1. 熏草(青)鱼... (161)
2. 黄鱼鲞..... (165)
3. 脆爆塘鲤鱼..... (166)
4. 醋汁玉稚鱼..... (167)
5. 桔黄鱼条..... (167)
6. 烟鲳鱼..... (168)
7. 百花鱼饼..... (169)

8. 糖醋鱼条..... (170)
9. 芝麻鱼枣..... (171)
10. 椒盐银鱼..... (172)
11. 炆塘鲤鱼片..... (172)
12. 七层桂鱼塔..... (173)
13. 碧玉桂鱼卷..... (174)
14. 芥菜鱼条..... (176)
15. 三色鱼筒..... (176)
16. 锅贴鲑鱼..... (177)
17. 烧千层桂鱼..... (179)
18. 鱼松..... (179)
19. 炆鳊片..... (180)
20. 油爆脆鳊..... (181)
21. 糖醋鳊丝..... (182)

●虾蟹

1. 油走煮虾..... (183)
2. 凉拌枇杷虾..... (183)
3. 什锦虾仁冻..... (184)
4. 芥菜虾仁..... (185)
5. 瓜皮虾..... (185)
6. 姜芽麻酱虾..... (186)
7. 碧丝虾仁..... (186)
8. 凉拌荔枝虾..... (187)
9. 鸳鸯芝麻虾..... (188)
10. 麻醉明虾片..... (189)
11. 锦绣冷明虾..... (189)
12. 生菜凉拌明虾... (190)
13. 红油虾片..... (191)

14. 酸辣明虾丁..... (191)
15. 水晶明虾..... (192)
16. 绿叶原汁明虾... (193)
17. 葱油冷虾片..... (193)
18. 红柿虾片..... (194)
19. 鲜蕃茄明虾..... (195)
20. 沙茶冷龙虾..... (195)
21. 生菜龙虾片..... (196)
22. 龙虾色拉..... (197)
23. 千层龙虾..... (198)
24. 烧金钱明虾..... (199)
25. 核桃小虾盒..... (200)
26. 金钱蟹塔..... (201)
27. 碧玉拌珊瑚..... (201)
28. 切白膏蟹..... (202)
29. 蟹钳煨笋尖..... (202)
30. 蟹黄干丝..... (203)
31. 蟹松..... (204)

●海味

1. 绣丽鱼翅..... (204)
2. 银芽炆大翅..... (205)
3. 麻酱拌海参..... (206)
4. 豆芽拌鲍鱼丝... (206)
5. 芝麻酱拌鲍片... (207)
6. 五彩鲍丝..... (207)
7. 青芹拌干贝..... (208)
8. 五味鲜贝..... (209)
9. 蒜酱鲑鱼卷..... (209)

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 10. 炸鱿鱼环..... (210) | 12. 生烤山鸡..... (230) |
| 11. 蒜泥烘鱿鱼..... (211) | 13. 干煸山鸡丝..... (231) |
| 12. 贝松翡翠..... (211) | 14. 怪味山鸡丝..... (232) |
| 13. 凉拌鸳鸯丝..... (212) | 15. 檬汁焗禾花雀... (233) |
| 14. 洋茸冬笋条..... (213) | 16. 汾酒焗禾花雀... (233) |
| 15. 拌竹蛭子..... (213) | 17. 桂花酒烤竹鸡... (233) |
| 16. 炆霉蛤..... (214) | 18. 葡萄酒焗竹鸡... (234) |
| 17. 葱油海蜇皮..... (214) | 19. 檬芹烤竹鸡..... (235) |
| 18. 金瓜拌海蜇..... (215) | 20. 果味鹌鹑..... (236) |
| 19. 炆拌蜇肫..... (216) | 21. 家香野猪肉..... (237) |
| 20. 冬菇烤乌贼鱼... (216) | 22. 烧金钱兔..... (238) |
| 21. 竹叶熏乌贼鱼... (217) | 23. 陈皮野兔肉..... (238) |
| 22. 葱焗乌贼鱼..... (218) | 24. 五香野兔肉..... (239) |
| 23. 炆目鱼片..... (219) | 25. 锦绣野兔丝..... (240) |
| 24. 花雕浸蛤蜊..... (219) | 26. 多味兔丝..... (241) |
| 25. 麻酱海螺..... (220) | 27. 椒盐田鸡..... (241) |

(四) 野味类

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1. 状元红乳鸽..... (221) | 28. 熏田鸡腿..... (242) |
| 2. 沙茶焗乳鸽..... (221) | 29. 腰果田鸡腿..... (243) |
| 3. 椒盐鸽球..... (222) | 30. 桔皮田鸡..... (244) |
| 4. 葱烤乳鸽..... (223) | 31. 麻醉田鸡腿..... (244) |
| 5. 百花双鸽..... (224) | 32. 叉烧田鸡..... (245) |
| 6. 回味鸽肫..... (225) | 33. 金桔田鸡..... (246) |
| 7. 杏花乳鸽..... (225) | 34. 椒麻拌田鸡..... (247) |
| 8. 五味鸽肫..... (226) | |
| 9. 生炸嫩鸽..... (227) | |
| 10. 葡萄酒焗山鸡... (228) | |
| 11. 柠檬焗山鸡..... (229) | |

(五) 果蔬类

- | |
|---------------------|
| 1. 雪菜烤竹笋..... (248) |
| 2. 如意春笋..... (248) |
| 3. 酿竹笋尖..... (249) |
| 4. 兰花丝笋..... (250) |

5. 椒麻烧竹笋..... (251)
6. 炉烤冬笋..... (251)
7. 蛤蜊冬笋..... (252)
8. 牡丹冬笋..... (252)
9. 蝴蝶冬笋..... (253)
10. 百花冬笋..... (254)
11. 酿川竹笋..... (255)
12. 干烧茭白..... (256)
13. 金米刀豆..... (257)
14. 三丝黄瓜卷..... (257)
15. 酿黄瓜..... (258)
16. 辣味黄瓜条..... (259)
17. 糖醋黄瓜条..... (259)
18. 姜末黄瓜..... (260)
19. 荷包苦瓜..... (260)
20. 拌崇明金瓜丝... (261)
21. 锦绣酸果..... (261)
22. 姜末凉拌茄子... (263)
23. 凉拌罗汉..... (263)
24. 芥菜拌榄芯..... (264)
25. 辣茼蒿..... (265)
26. 海棠茼蒿..... (265)
27. 糖醋辣白菜..... (266)
28. 珊瑚雪卷..... (267)
29. 蘑菇拌橄榄..... (267)
30. 三味弥陀..... (268)
31. 香干拌菠菜..... (268)

32. 豆腐衣发菜卷... (269)
33. 三色包菜卷..... (270)
34. 姜味菜胆..... (270)
35. 鹦鹉菜心..... (271)
36. 百花菜心..... (271)
37. 琵琶菜心..... (272)
38. 三鲜甜椒..... (273)
39. 糖醋姜芽..... (274)
40. 红袍花生..... (274)
41. 闽生果..... (275)
42. 琥珀核桃..... (276)
43. 椒盐杭仁..... (276)

(六) 豆制品类

1. 鸡火干丝..... (277)
2. 三丝素烧鸭..... (277)
3. 冬菇素鸡..... (278)
4. 冬菇素肠..... (279)
5. 麻菇素火腿..... (279)
6. 冬菇烤麸..... (280)
7. 冬菇水面筋..... (281)
8. 白玉豆腐..... (282)
9. 闽卤豆腐..... (282)
10. 白玉藏珍..... (283)
11. 金镶白玉..... (284)
12. 一品豆腐..... (284)
13. 红油豆腐..... (285)

一、象形冷盘制作的一般方法

制作象形冷盘除了运用基本的烹调技术之外，还强调菜肴的造型艺术，即通过对菜肴的拼摆，雕刻和配色等艺术加工，实现对菜肴的美化。因此，它的技术性很强，但是只要认真研究，全面掌握其制作要领和规律，反复实践，是能做出各种各样形态逼真，具有较高艺术造诣的象形冷盘来的。

1. 象形冷盘的造型

象形冷盘的造型，是指对菜肴的艺术加工，把烹制成熟的菜肴作为原料，经过精细的刀功（包括必要的雕刻）处理以后，按照巧妙构思的方案，在碟子中拼摆出一定的图象和形态。它使宾客看到的不是一堆单调的食物，而是一个可供食用的栩栩如生的艺术形象。下面，就四个方面谈谈冷盘造型的具体要求：

（一）构思

象形冷盘是一种形象思维的产物，精心构思是完成造型的基础。构思要新颖，内容要健康。它可以取材于现实生活，也可以取材于某些遐想。构思时要注意使设计的内容与宴会的形式相吻合，与宾客对象、季节相适应。内容可以选用珍禽异兽、花卉草木、亭台楼阁以及其它生动活泼、吉祥如意艺术形象，切勿选用宾客忌讳、视之不快或者带有强烈政治色彩的形象。

构思要新颖，主题要鲜明，切不能喧宾夺主。构思必须精心设计，全面考虑。既要突出主题形象和风味特色，又要使造型菜肴各施所长；既要体现生动逼真的艺术形象，又要使多种味别配制适当；既要色彩鲜艳，又要富于营养。此外，还要有足够的数量以满足客人的食用，只有这样才能充分发挥象形冷盘既可观赏

又可食用的作用。

为了使构思达到比较完美的标准，烹饪师应该具有一定的形象思维能力，富于想象，善于移植和摹仿；应该熟悉和掌握各种菜肴的性质和特点，处理好软硬、干湿、营养、味别、色差和数量的关系；应该有深厚的雕刻和刀功基础，熟练而准确地把构思图案表现为冷盘的形式；同时应该有一定的美术知识，使得色调的安排，图案的布置能够取得最佳效果；只有这样才能通过拼摆创造出许多千姿百态，令人陶醉的艺术形象。

（二）选料

象形冷盘主要用于中高级宴席，制作形态优美的冷盘时，选择原料十分讲究。选择原料的基本原则是根据图案造型的需要，做到色彩鲜艳和谐，选料精粹，用料合理，物尽其用。

象形冷盘的原料要都能食用，一般是烹制成熟后冷却的荤素食品，偶然也掺用一些果品类，不能为了单纯追求造型美而采用动物的原件或工业制品，譬如用山鸡的翎羽做凤凰的尾羽等等。如果这样就失去菜肴的意义，也不符合食品卫生的要求。

制作象形冷盘的原料品种繁多，常用的有金华火腿、云腿、方腿、肴肉、烧鸭、油鸡、鲍鱼、素火腿、蒸鸡蛋糕（黄、白）、香肠、叉烧、红肠、肉松、蛋松、菜松以及西红柿、嫩黄瓜、红菜头、青萝卜、胡萝卜、芹菜等时鲜蔬菜，此外还有红樱桃、菠萝等听装果品。这些原料在烹制及加工时，应该尽量保持块形完整，原料的色泽鲜艳，质地的鲜嫩脆香，以便于雕刻、切配和拼摆造型。用料时必须统筹兼顾，荤素搭配，并置有充足的数量。同时还必须认真考虑造型需要的色彩，根据拼摆的图案色彩选择相同的天然色彩的原料，使造型色彩能以原料自身的色彩构成。

（三）刀功

刀功是冷盘厨师的基本功，其要求是准确精细、厚薄均匀、错落有致、干净利落。主要刀法有以下几种：

斩 斩刀在冷盘造型中只是一种准备刀法，通常用于带骨或质地坚硬的原料，譬如把鸡鸭斩成两半，除去其颈爪等等。

批 就是刀面与砧面平行用刀，将食品批成薄片，或一定形状的块。譬如将火腿、蒸鸡蛋黄糕批成柳叶形块，或者椭圆形块，批成羽毛和凤尾等等。批刀又有平批和斜批之分，一般平批以片为主，斜批以块为主，这是冷盘造型常用的刀法之一。

切 是冷盘制作中的主要刀法，可以分为直刀切和斜刀切两种。可以切成片、块、段等，在冷盘造型中运用常以切片块居多。直切几乎处处都要用到，斜切也经常用到，譬如将嫩黄瓜斜切成梭形片，做鸟羽等等。

刮 指的是在已批成一定形状的条块表面刻上花纹，进行细加工。譬如柳叶形蛋黄块，在其表面刮上若干V形槽痕，然后切成的薄片就象日常看到的那种羽毛，形象逼真。

要熟练地运用上述刀法，必须掌握各种原料的性能，摸索其中的规律。

1. 要掌握原料的软硬特点。象形冷盘的原料大都用熟菜肴，而菜肴煮熟后比较酥软，不易切出光洁美观的形态，所以必须根据其软硬的程度来落刀。譬如白鸡脯，纤维虽长，但煮熟后尤为酥软，沿纤维垂直方向切下容易散碎，因此要用锯刀、直刀双重刀法下刀，才能保证它的完整性和光洁度。

2. 利用原料的固有体态。

象形冷盘造型需要的元件是多样的，片、块、条、丝、丁都会用到，但用刀的时候必须考虑到原料的体态。譬如把一个扁三角形的猪肉块切成竹叶形的羽毛片，竹叶宽的一端可用三角形块的厚的一头，尖的一端可用薄的一头批切而成。这样既便于切出元件，又可以充分利用原料。

3. 切制肉类食物必须注意纤维顺序的方向性。在原料的表面刮刻槽痕一般是刀面方向与纤维的顺序方向相同，而切片时往

刀面与纤维垂直，这样既使片形完整，又使肉质细嫩易食。另外，造型拼摆必须边切边摆，切摆结合，拼摆有序，从而避免拼摆零乱，同时又可以掌握刀配的数量，不至于造成浪费。

（四）拼摆

象形冷盘的造型是通过拼摆来完成的。拼摆是造型的基本方法，它可以单独地创作形象，如喜鹊登梅，翠竹熊猫等。它操作时，一般需要经过垫底、装刀面、衬托三个程序。

垫底。制作象形冷盘无论是浮雕式还是立体式的都要有衬底。垫底的作用：一是为图案主体定位，二是为主体形象打样，三是弥补因造型主题所限制而产生的菜肴数量不足的缺陷。垫底材料的刀切形状根据造型内容而定，片、丝、条、块都会用到，一般以片、丝为主。垫底材料可以用拌制的菜肴，或者单一的卤制菜肴等等，也可以用修整下来的边角碎料充当。比较高级的象形冷盘则需选择优质的原料制作。

装刀面。指的是把经过刀工处理的元件按照构思好的方案，均匀地有次序地排列成一组部件，复盖在垫底的表层，组装成色彩缤纷的形象。所以，必须用质地最优，刀工最精细整齐的原料来做。制作的方法是把切片按规定要求精确排列，譬如凤尾排成一定弧形的弯条，翅膀排成斜翅翼形，羽毛排成扁形，然后将其稍稍压紧，依次一组一组地铲在刀面上，仔细地复盖在垫底表面，将全部垫底复盖没，使整个造型的轮廓清晰地显示出来。

衬托。衬托的目的是为了突出主题，使主题造型更加鲜明，形象更加艳丽多姿，同时可以补足造型所带来的菜肴数量不足。譬如用绿色菜松铺底，既可使彩凤赤龙更显得神采飞扬，又可使人们尝到更多的美味食品。

在操作过程中，拼摆主要运用了以下六种放法：

堆。垫底一般是用堆的方法，用片丝状食物堆放起一定形状，进而在其表面复盖上一层刀表，造型将显得丰满，富有立体

感，更形象逼真。另外，在主体造型和衬托的部分，那些维妙维肖的生动造型如假山、建筑物等也往往是由堆砌来完成。堆的材料一般要求用干制的、粘性的、或水份不重的菜肴来做，否则容易坍塌。

排。是冷盘造型中运用最广泛的一种拼摆方法，主要用于组织刀面，也即将熟料刀工处理后切成片，一片一片按照要求排列成行，组成一组一组的部件。譬如鸟翅是将柳叶形片排成斜翅翼形，凤尾是由一片片玉兰花瓣形片排成形长条做成，龙甲（腹部的鳞）是将一块块剞成拱型的块在垫底两侧排列组成，金黄的身段是由一片片卵形薄片排成多层次环形构成等等。排列的形式多种多样，然而都必须根据造型的具体部位确定排列的形式和大小。譬如同样是斜翅翼形，燕子展开的双翅的跨度需要大些，弧形平展些；而复盖在喜鹊肚下的白羽毛的跨度则应小些，弧形弯曲些。由此可知，排列得好坏直接影响到造型的成败。对此制作者应有清楚地认识。

复。即是把排列成的刀面一层一层地复盖在垫底上。通常都是象叠瓦片那样形成半遮半盖，一层层清晰可辨。譬如龙鳞、鸟羽都是用此方法复盖而成，恰如为衬底穿上一件华丽的衣服，构成鲜艳的造型图案。进行复盖操作时，要求落手轻巧，不要弄塌垫底，也不能碰坏前面的复盖，准确而稳固地复盖在预定的部位。复盖要严密，切不能露出垫底。

贴。这是拼摆中比较细心的操作技术，多数用于立体造型。例如立体孔雀、双凤结友中鸟的翅膀都没有展开，而是紧紧地贴在身体的两侧，这就需要用轻盈薄片组成的刀面贴在鸟背两侧来做成。又如熊猫的眼、鼻、毛，也是由皮蛋白、福建肉松粘贴而成。贴，一般都要求切片细薄轻盈，便于在主体上贴附。如果切片过厚将显得粗糙硬实，不仅贴附不住，而且容易翘起脱落，造型也不自然。所以切片必须细薄轻盈、贴附必须牢固。