

# 百花争艳



## 首届元达杯 全国青年厨师 冷拼雕刻大赛 获奖作品选

张仁庆 主编

辽宁科学技术出版社





主 任 罗涵先 纪宝成

副 主 任 张永年 沈兴龙

编 委 (以姓氏笔画为序)

王淑媛 王炳辉 王 璐 王建华

孙汉文 史瑞彩 田继生 李金彪

吕 强 纪宝成 朱秉中 齐向前

李长茂 刘思海 李方宇 张永年

张仁庆 张志广 陈传书 沈兴龙

罗涵先 林承步 周怀臣 赵庆华

凌凤春 钱 辛 董玉崑 熊四智

摄 影 李方宇 钱 辛 王建华 陈晓康

孙秋萍 李长茂 张仁庆

封面题字 李大鹏



“中国烹饪技术教育交流研讨会暨首届元达杯全国青年厨师冷拼大奖赛”于1994年10月在北京举行并获得圆满成功。此次活动由国内贸易部教育司、中国社会经济文化交流协会和中日青年交流中心主办，由北京元达名厨学校自筹资金承办。研讨会和大奖赛得到了有关部门和全国各地名厨的高度重视。会议收到近百篇论文，从多角度、多层次阐述了祖国的饮食文化及其发展创新。来自全国21个省、市、区，平均年龄30岁以下的百余位青年厨师代表参加了比赛。由国内著名烹饪专家和学者组成的评委会对参赛作品进行了严格的评定，并采用电脑记分，经正式公证，分别评选出优秀论文奖，冷拼和食雕金、银、铜牌奖以及团体赛元达杯奖。这次活动，达到了弘扬饮食文化，鼓励烹坛新秀的目的，体现了全国名厨后继有人的可喜局面，是一次成功的烹坛盛会。

为了和广大的烹饪爱好者共享这次烹坛盛会的丰硕成果，我们精选了大赛的部分优秀作品，分别编辑出版，以力求为烹饪事业的推陈出新贡献一份力量。限于时间和篇幅，不可能将全部作品收入，敬请广大选手与读者谅解。本书编辑和出版过程中，得到了全国各地许多烹饪专家和出版界的大力支持，在此我们深表感谢。

编委会

1995年2月



大赛于1994年10月23日在北京隆重举行，图为大赛开幕式主席台。



由国内著名专家、烹调大师组成的评委，对参赛作品进行了认真的评判。图为评委在认真打分。

大赛组委会主任、本书主编张仁庆先生与辽宁参赛选手合影。



参赛选手正在  
进行比赛。



大赛于1994  
年10月26日在  
北京胜利结束，  
中央人民广播电  
台特级播音员钟  
瑞宣读获奖选手  
名单。



获奖选手在  
领奖台上。



首届元达杯全国青年厨师冷拼雕刻大赛获奖作品选

## 什锦莲花拼盘

山西孝义 侯小林

原料：猪肝、火腿、蛋黄糕、□条、琼脂、黄瓜、青椒、西红柿、青豆、红樱桃、葱白。

制作方法：将猪肝、□条、火腿、黄蛋糕、白蛋糕均切片，等距离码放在盘外圈。再将青椒、白蛋糕切成莲花瓣形摆放其上，西红柿切成莲花形放在盘中央，用青豆、红樱桃点缀，黄瓜作叶即成。

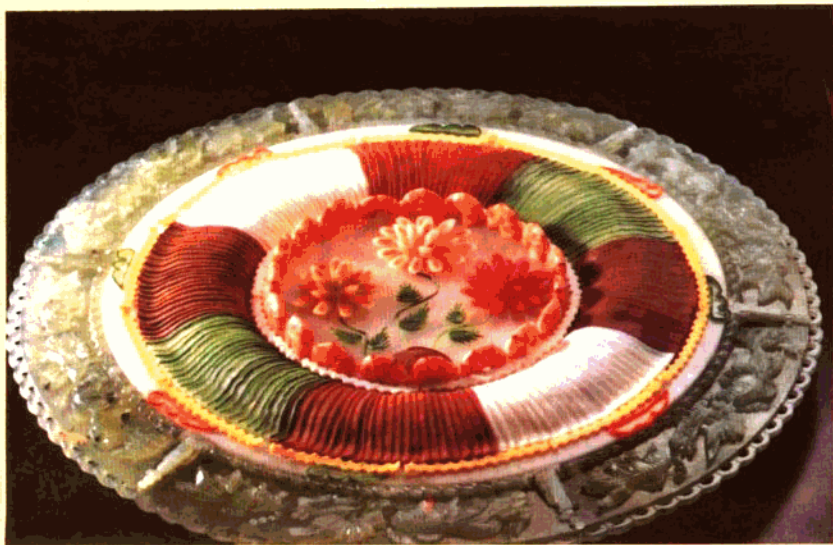


## 葵花向阳

江苏溧阳 朱洪福

原料：牛肉、硝肉、鸡脯肉、蛋黄糕、冬笋、蛋白糕、肉松、盐水虾、整蘑菇、青椒。

制作方法：肉松垫底，将卤牛肉、硝肉、鸡脯肉、蛋黄糕、冬笋、蛋白糕修成锯齿型，然后切成薄片按色泽间隔叠摆成两层六瓣葵花花瓣。将青椒修成小叶，点缀在花的接缝处。蛋黄糕修成的小叶和虾排放一圈，最后在中央填满整蘑菇即可。



### 什锦拼盘

辽宁盘锦 张玉国

原料：牛肉、猪肉、鱿鱼、黄瓜、鸡丝、盐水虾、萝卜卷、蛋黄糕、蛋白糕。

制作方法：鸡丝垫底，将酱牛肉、熟猪肉、黄瓜、鱿鱼各切成长片码在鸡丝上，取虾腰摆在盘内一圈，糖醋萝卜卷切象眼块做成花，如图拼摆即成。

### 荷花拼盘

云南大理 徐永康

原料：红辣椒、胡萝卜、紫大头菜、蛋黄糕、莴笋、茭瓜等。

制作方法：辣椒、胡萝卜、大头菜、蛋黄糕、莴笋、茭瓜均切圆片，白萝卜刻成荷花，用笋丝、胡萝卜丝垫底，如图拼摆即成。





亚运雄风

浙江宁海 王林森

原料：黄瓜、牛肉、猪肝、香菇、白蛋松、肉松、蛋黄糕、鸡脯、对虾、香菜樱桃等。

制作方法：用肉松摆出鹰身、猪肝、牛肉改刀拼成鹰翅、鹰尾头、爪及羽毛组成雄鹰，最后将香菇、虾、黄瓜片等摆在盘下方，用红樱桃、香菜点缀。

鹤鸣岁寒三友

四川南充 周玲

原料：盐水黄瓜、卤牛肉、香辣兔肉（卤兔时加干辣椒）、罐头蘑菇、糖花生仁、盐水玉兰片、蛋黄糕、罐头玉笋、泡大红海椒、卤兔肉、紫菜鱼卷、发菜、鸳鸯豆一粒。

制作方法：1、发菜加味和鲜汤蒸软，用卤牛肉、香辣兔肉、紫菜鱼卷、卤兔肉、黄瓜分别切成片，摆成山石等，其间又摆上盐水玉兰片、玉笋、点缀上糖花生仁、蘑菇。

2、将卤牛肉、蛋黄糕、玉兰片、黄瓜改刀，摆成鹤身，用发菜、黄瓜、干辣椒、鸳鸯豆摆成鹤颈、眼、嘴。

3、用黄瓜、卤牛肉、泡红海椒改刀后，摆在山石等上端，呈梅、竹、松等。



## 荷花

河南郑州 钱书乾

原料：洋葱、火腿肠、酱牛肉、午餐肉、蛋黄糕、西红柿、胡萝卜、黄瓜、琼脂、鸡松。

制作方法：琼脂熬化后倒入盘内，鸡松垫底，分别将火腿、酱牛肉、午餐肉、蛋黄白糕、胡萝卜等切片码成荷叶，黄瓜刻出叶梗和水波纹，洋葱刻荷花，再用胡萝卜做对鸳鸯即成。



## 兴园春

江苏 张海敏

原料：华达夫色拉蛋糕、哈密瓜、黄瓜、胡萝卜、琥珀桃仁、虾、蛋松、蛋卷、红肠。

制作方法：用华达夫色拉垫底成粗竹形，蛋黄白糕、哈密瓜切片做成竹子，黄瓜刻拼成细竹，胡萝卜做古塔，午餐肉拼摆成拱桥，其它原料拼摆出花草、飞鸟、山石。





斗

安徽蚌埠市 常勇

原料：里脊、□条、鱼糕、笋、黄瓜、鸭脯、鸡丝、琼脂等。

制作方法：鸡丝铺底，浇入琼脂冻；将各种原料均切成厚薄均匀，长短一致的片，摆放在葱油鸡丝上，再将用黄瓜刻成的两只蟋蟀放在中间，配上装饰物即成。

## 清风明月

河南灵宝 代传旺

原料：熟火腿、牛肉、猪心、大虾、麻辣钱肉、蛋黄糕、紫菜卷、黄瓜皮、□磨、核桃仁、胡萝卜、西红柿。

制作方法：先将卤猪心、紫菜卷、熏牛肉、熟火腿、蛋黄糕、麻辣钱肉、紫菜卷码出各式山峰，大虾、□磨、核桃仁绕山角码摆，蛋黄糕、胡萝卜末、黄瓜皮做野草枝叶，如图摆上螃蟹等即成。





什锦古塔

四川南充 王兴汉

原料：牛肉、□条、蛋白糕、蛋黄糕、冬瓜、冬笋、南瓜等。

制作方法：琼脂熬化倒在盘中，冬笋丝垫底，将蛋白糕、蛋黄糕、猪舌、牛肉、冬瓜切片依次码一圈，将南瓜雕成的宝塔摆在盘中即成。

天坛冷拼

山东潍坊 裴春涛

原料：酱肉、大虾、蛋黄糕、蛋白糕、晶糕、黄瓜、紫菜卷、午餐肉、鸡丝、青萝卜、胡萝卜等。

制作方法：将黄瓜、酱肉、火腿、蛋黄糕切片摆成圈；鸡丝垫底，黄瓜、火腿、蛋黄糕、午餐肉切锯齿片码在其上；蛋糕刻成底座，蛋黄糕、黄瓜、蛋白糕刻成天坛的上边两层摆好，放上4个门，用大虾、菜卷在底座围一圈即成。



## 迎客松

江苏阜宁 梁海彬

原料：枣泥糕、黄瓜、  
酱牛肉、蛋白糕、番茄糕、  
红樱桃。

制作方法：用黄瓜、  
酱牛肉、蛋白糕、番茄糕  
摆成山石，黄瓜在山石上  
做成小草。用枣泥糕做松  
树枝干，黄瓜皮切蓑衣  
刀，摆成松树叶子。

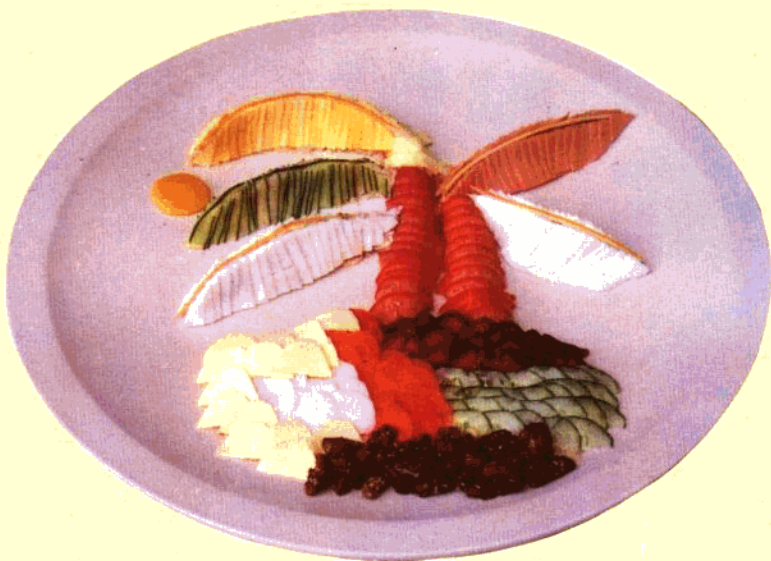


## 花形拼盘

福建龙岩 郑孝智

原料：红肠、午餐肉、  
酱牛肉、猪肝、西红柿、  
蛋黄糕、西兰花、鹌鹑蛋。

制作方法：将红肠、  
午餐肉、酱牛肉、猪肝、  
蛋黄糕切成锯齿片，顺序  
摆盘四周。西红柿切片围  
一圈，放入西兰花和鹌鹑  
蛋，中央放入刻好的花朵  
即成。

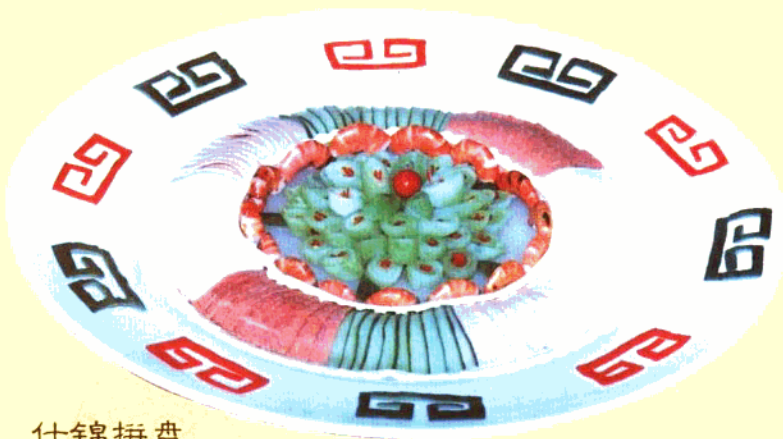


芭蕉月下

江苏江阴 黄诤

原料：红肠、午餐肉、酱牛肉、蛋黄糕、蛋白糕、黄瓜、胡萝卜、哈密瓜、琥珀核桃仁。

制作方法：将上述原料打修成拼摆所需的形状，用红肠做树杆，蛋黄糕、蛋白糕、午餐肉、哈密瓜拼摆成芭蕉叶，蛋黄糕作一圆月，其它原料摆在芭蕉树下。



什锦拼盘

河南洛阳 宋清海

原料：虾、蛋黄糕、蛋白糕、火腿肠、黄瓜、牛肉、琼脂、辣椒等。

制作方法：琼脂打底，鸡丝垫底，黄瓜、火腿肠、蛋白糕、蛋黄糕、牛肉切片码一圈。黄瓜做卷，改切成段码成大丽花形，大虾围边即成。



翠蛙戏莲

河南南阳 高玉山

原料：牛肉、猪肘、蛋白糕、蛋黄糕、火腿肠、青笋、黄瓜、香菇、鸡蛋、蒜台等。

制作方法：将牛肉、肘花、火腿肠、蛋白糕、蛋黄糕、笋切成蝴蝶花纹，再改切成片如图摆一圈。黄瓜切片码成青蛙，鸡蛋、香菇等做藕荷叶。



梅竹图

江苏阜宁 梁海彬

原料：拌鸡丝、番茄糕、火腿肠、蛋黄糕、茼蒿、蛋白糕、枣泥、红樱桃、黄瓜。

制作方法：将鸡丝摆成竹子粗坯，分别将番茄糕、火腿肠、蛋白糕、蛋黄糕、茼蒿切成长片摆成竹子；火腿肠、茼蒿、番茄糕切成小正方形，摆在竹子上做竹节；茼蒿和黄瓜围成竹子轮廓及枝、叶。如图拼摆即成。



### 晨韵

云南昆明 龙本燕

原料：鹌鹑蛋、缠丝肘、火腿肠、胡萝卜、青笋、菜松、葱。

制作方法：把火腿肠、缠丝肘、胡萝卜、青笋拼摆成山石，鹌鹑蛋做成两只小白兔，如图拼摆即成。

### 竹园春

江阴 杨治明

原料：鸡丝、黄白蛋糕、哈密瓜、黄瓜、胡萝卜、菜松、午餐肉、红肠、酱牛肉。

制作方法：将鸡丝摆成竹子粗坯，哈密瓜、胡萝卜、午餐肉切成长片摆成竹子，白蛋糕切片做竹节。黄瓜刻摆成细竹，胡萝卜切片摆成塔，午餐肉切片摆成拱桥，其它原料修成各种拼摆所需的形状，摆成山石、花草、飞鸟。



## 什锦六叶冷盘

江西 刘可杰

原料：腐竹、火腿、□条、蛋黄糕、黄瓜、蛋白糕等。

制作方法：腐竹切丝垫底，各种原料切片，如图拼摆即可



## 菜园小景

四川泸州 李刚

原料：耳片、牛肉、□条、鸽丝、盐水虾、蛋白糕、蛋卷、黄瓜、蛋黄糕、蛋松、红萝卜、香菇。

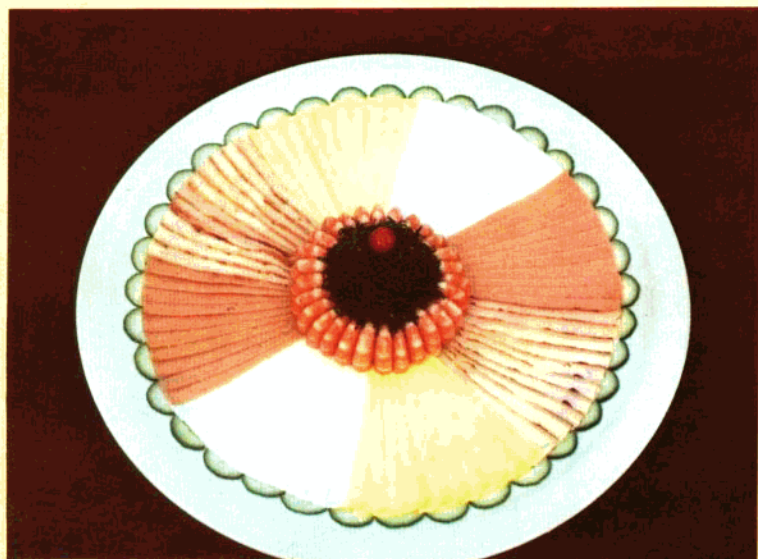
制作方法：鸽丝垫底，将□条、蛋白糕、蛋黄糕、黄瓜、香菇做成1只飞鸟，蛋松、黄瓜制成3只稚鸟，黄瓜、耳片、盐水虾、牛肉、蛋卷等拼成弯瓜、山石、花草即成。

## 什锦拼盘

山东烟台 李少伟

原料：蛋黄糕、蛋白糕、火腿肠、里脊、虾、菜松、黄瓜、樱桃。

制作方法：将蛋黄糕、蛋白糕、火腿肠、里脊均切成长方片，整齐的摆在大盘中。虾去头尾，摆在中央，中间放上菜松，顶部放一个樱桃，黄瓜切小片点缀在盘边。



## 一品高桩

四川泸州 李刚

原料：牛肉、□条、香肠、午餐肉、蛋黄糕、笋、黄瓜、虾等。

制作方法：将午餐肉切长条码成六角形，蛋白糕切片也码成六角形，放在其上，下边围上菜松。其它各种原料切片码一圈即成。

