

85.931
HVC



韩月楚 著

象形冷盘

象 形 冷 盘

韩月楚 编著

科学普及出版社广州分社

责任编辑：蔡卓之

象 形 冷 盘

韩月楚著

科学普及出版社广州分社出版
(广州市应元路大华街兴平里三号)

广东省新华书店发行
肇庆新华印刷厂印刷

开本:787×1092毫米 1/32 印张:6 字数:120,000

1984年3月第一版 1985年7月第二次印刷

印数:32,001—62,000册 统一书号:15051·60250

定价:0.90元



前 言

一九七九年冬，我作为制作象形冷盘的烹饪技师随上海市锦江饭店代表团出访。在四个半月的时间里，我们先后在美国的旧金山、休斯敦和香港地区作了一连串的烹饪技术表演。每次宴会，当宾客看到席上的第一道菜——用各种熟食做成的色彩斑斓的艺术造型，个个拍手叫好，人人欢腾雀跃。旧金山报纸说这些象形冷盘“富有诗情画意，是餐桌上的盆景艺术”。

象形冷盘，亦称花式冷盘，是中国的特产，它是以烹制成熟的菜肴为素材，通过造型（包括雕刻），在餐盘中拼摆成各种艺术形象，如鸟兽、花卉、鱼虫虾蟹、亭台楼阁等。正如我国的工艺品具有实用和可供欣赏双重特性一样，象形冷盘也有它的双重的特性：可食用和可供欣赏。正因为具有这双重的特性，象形冷盘常常被用于招待中外宾客的宴席，以渲染宴席的气氛，点明宴席的主题。

冷盘在我国的出现，大致可以追溯到宋朝。当时有所谓“纲川图小样”，女厨师梵正用腌鱼、干肉、炖肉、蔬菜等制成二十个小碟子，构成山水、花卉、庭园、馆舍等图案。到了清朝，满州王族的家庭宴席上，有了必不可少的冷菜，这冷菜就是冷盘，如单碟、四双拼、四三拼、四高桩等，是其中较为高级的。后来，又出现了上海的什锦冷盘，和“寿”字“喜”字冷盘（即在冷盘上铺上一层辣白菜，上面用红辣椒交织写成一个“喜”字或“寿”字），但是这些冷盘的图案都比较简单。

到了三十年代，冷盘有了突破。一九三五年上海厨师华子仁设计制作了一只“丹凤朝阳”冷盘，这是我国第一只象形冷盘，它已不再是简单的图案，而使冷盘形象化了，是一种浮雕式的冷盘。这种又被称之为海派的象形冷盘的出现，标志着我国烹饪艺术发展到一个新阶段。

华子仁创造“丹凤朝阳”象形冷盘的时候，我才十几岁，正在上海一家餐厅里当学徒，我被华师傅创造的艺术形象深深地吸引着，对学习冷盘制作技术产生了浓厚的兴趣。不久，我跟随华师傅学习冷盘制作技术，以后便开始独立设计制作一些象形冷盘。建国以后，由于党和政府的重视，象形冷盘的制作技术得到了迅速发展。一九六二年，我设计并制作了孔雀、花篮和帆船三只立体象形冷盘。立体冷盘比起浮雕式冷盘造型更加新颖，色彩更加绚丽，刀功更加精细，因此得到同行的关注。接着，我继续潜心制作了一批立体冷盘，用于宴席之后，受到中外宾客的赞许。

近几年来，随着国际交往的日益增加和旅游事业的迅速发展，对烹饪业的要求越来越高，各地同行尤其是青年们学习和掌握象形冷盘的要求越来越强烈，他们经常来信要求解答象形冷盘制作的问题，有些要求来进修，为适应这个需要，我初步总结了自己近五十年制作象形冷盘的经验，记录整理了六十例象形冷盘的制作方法；同时为了普及冷盘技术，我还介绍了六十种家庭冷盘的制作方法。

由于本人水平有限，书中难免有缺点甚至错误，敬请同行和读者批评指正。

作者

一九八三年七月二十五日

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.....	(3)
拼摆.....	(4)
2. 象形冷盘的雕刻.....	(7)
雕刻原料.....	(8)
雕刻工具.....	(9)
雕刻刀法.....	(10)
雕刻步骤.....	(12)
3. 象形冷盘的配色.....	(13)
配色的基本规律.....	(13)
色素的一般情况.....	(15)
4. 象形冷盘的烹制.....	(17)
烹制方法.....	(17)
调味技能.....	(19)
二、象形冷盘制作实例.....	(23)
1. 龙凤呈祥.....	(23)

2. 彩龙吞珠·····	(25)
3. 二龙戏珠·····	(27)
4. 双凤结友·····	(30)
5. 凤穿牡丹·····	(32)
6. 凤穿牡丹 (立体) ·····	(34)
7. 丹凤朝阳·····	(36)
8. 凤立花芯·····	(38)
9. 孔雀开屏·····	(39)
10. 银孔雀展翅·····	(41)
11. 立体孔雀·····	(43)
12. 松鹤长春·····	(44)
13. 鹤颜松龄·····	(46)
14. 双燕迎春·····	(48)
15. 喜鹊登梅·····	(50)
16. 百合双鹊·····	(51)
17. 春风送暖·····	(53)
18. 岁寒三友·····	(55)
19. 雄鸡报晓·····	(57)
20. 鹰击长空·····	(59)
21. 太阳鸟·····	(60)
22. 芙蓉箫笙 (立体) ·····	(62)
23. 碧竹芙蓉·····	(64)
24. 银鸽传书·····	(66)
25. 鹦鹉赏桃·····	(68)
26. 鹦哥双舞·····	(69)
27. 翠鸟冷盘·····	(71)
28. 双鸟碧桃·····	(72)

29. 枝头双丽	(74)
30. 花枝会语	(76)
31. 彩蝶飞舞	(79)
32. 粉蝶扑花	(80)
33. 飞歌蝶舞	(82)
34. 翠竹熊猫 (立体)	(84)
35. 鱼翔浅底	(86)
36. 彩色蚌蟹 (立体)	(87)
37. 龙虾冷盆	(89)
38. 一帆风顺 (立体)	(90)
39. 喜送公粮 (立体)	(92)
40. 青松凉亭 (立体)	(94)
41. 天坛全景 (立体)	(96)
42. 古塔盛景 (立体)	(98)
43. 兰花折扇	(100)
44. 梅兰竹菊	(101)
45. 节日彩灯	(104)
46. 中秋明月	(105)
47. 月中丹桂	(106)
48. 花篮	(107)
49. 立体花篮 (立体)	(108)
50. 盆里梅椿	(110)
51. 出水莲花	(112)
52. 葵花绽开	(113)
53. 荷花冷盘	(115)
54. 大丽花冷盘	(116)
55. 光荣花冷盘	(117)

56. 丰收花香·····	(118)
57. 百花齐放·····	(119)
58. 苏式八味盘·····	(120)
59. 川式冷盘·····	(121)
60. 四高桩冷盘·····	(122)

三、家用冷盘制作实例·····(124)

1. 白斩鸡·····	(124)
2. 芥茉鸡丝·····	(125)
3. 生菜拌鸡丝·····	(126)
4. 火腿冻鸡·····	(126)
5. 酸辣鸡片·····	(127)
6. 麻酱菠萝鸭·····	(128)
7. 红米酱鸭·····	(129)
8. 烧鸭·····	(130)
9. 炒茶鸭片·····	(131)
10. 卤鸭肫肝·····	(132)
11. 姜芽鹅片·····	(133)
12. 挂炉叉烧·····	(133)
13. 蒸蛋黄(蛋白)·····	(134)
14. 蛋皮如意卷·····	(135)
15. 盐水白肉·····	(136)
16. 风酱肉·····	(137)
17. 扎肴·····	(138)
18. 美味糟肉·····	(139)
19. 福建肉松·····	(140)
20. 三鲜秋叶椒·····	(141)

21. 蒜泥腰花.....	(142)
22. 炆腰丝.....	(143)
23. 凤眼猪肝.....	(143)
24. 卤牛肉.....	(144)
25. 烟牛舌.....	(145)
26. 冻红羊糕.....	(146)
27. 五味乳鸽.....	(147)
28. 烤山鸡卷.....	(148)
29. 红葡萄酒竹鸡.....	(149)
30. 熏卷筒兔.....	(150)
31. 丁香兔肉.....	(151)
32. 糟风青鱼.....	(152)
33. 熏青鱼.....	(153)
34. 盐水明虾.....	(154)
35. 太极河虾.....	(155)
36. 油爆河虾.....	(156)
37. 银芽鲍鱼.....	(157)
38. 葱油海参.....	(157)
39. 沙茶鹿筋.....	(158)
40. 蒜泥鱿鱼卷.....	(159)
41. 干贝松.....	(160)
42. 脆鳝.....	(161)
43. 异香酒醉蟹.....	(162)
44. 拌竹蛭.....	(163)
45. 炆霉蛤.....	(164)
46. 象牙发菜.....	(165)
47. 素火腿.....	(166)

48. 三丝素烧鸭.....	(167)
49. 冬菇烤麸.....	(168)
50. 冬菇素鸡.....	(169)
51. 烤冬菇.....	(170)
52. 五彩拌干丝.....	(170)
53. 生拌双丝.....	(171)
54. 拌青椒丝.....	(172)
55. 干炸虾子笋.....	(173)
56. 糖醋莲藕.....	(173)
57. 雪菜烤竹笋.....	(174)
58. 橄榄菜松.....	(175)
59. 拌四季豆.....	(176)
60. 拌文武笋.....	(176)

四、附录.....(178)

1. 主要雕刻工具

2. 象形冷盘彩色照片

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方法之外，还强调菜肴的造型，即通过拼摆，雕刻和配色等手段，实现对菜肴的美化。因此，它的技术性很强，但只要认真研究，全面掌握其要领，反复实践，是能做出各种各样称心如意的象形冷盘来的。

1. 象形冷盘的造型

象形冷盘的造型，是指把烹制成熟的菜肴作为原料，经过刀功（包括必要的雕刻）处理以后，按照构思的方案，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、吉祥如意的艺术形象，切勿选用宾客忌讳、视之不快或者带有政治色彩的形象。

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需要，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；同时应该有一点美术知识，使得色调的安排能够取得最佳效果；只有这样才能通过拼摆创造出许多生气勃勃的艺术形象。

（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：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。如果这样就失去做菜的意义，也不符合卫生要求。

制作象形冷盘的原料品种很多，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、香菜、芹菜等时鲜蔬菜。这些原料在烹制加工时，应该尽量保持块形完整，原料的色素鲜艳，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。同时还必须顾及到冷盘色调的安排，根据拼摆图案的自然色调选择原料，使造型色调能以原料的本色构成。

(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，通常用于带骨的或质地坚硬的原料，譬如把鸡鸭斩成两半，除去颈爪等等。

批 就是刀面与砧面平行，将食品批成薄片，或一定形状的块。譬如将火腿、蒸鸡蛋黄批成柳叶形块，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，这是冷盘造型的常用刀法之一。

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，在冷盘造型中运用的以片块居多。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，在其表面刮上若干条V形槽痕，然后切成的片就象生活中看到的那种羽毛，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。一、要掌握原料的软硬度。象形冷盘的材料

大都用熟菜肴，而菜肴制熟后比较酥软，不易切出美观的形态，所以必须根据其软硬度来落刀。譬如白鸡脯，纤维虽长，但煮熟后尤为酥软，与纤维垂直切落易散碎，因此要用锯刀、直刀双重刀法下切，才能保证它的完整性和光洁度。二、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，竹叶宽的一端可用厚的一头，尖的一端可用薄的一头批切出来。这样既便于切出元件，又可以充分利用原料。三、切制肉类食物还必须注意纤维顺序。在原料的表面刮上槽痕一般是刀面与纤维的顺序相同，而切片时往往刀面与纤维垂直，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，从而避免拼摆零乱，同时又可以掌握数量，不至于浪费。

（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，它可以单独创造形象，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垫底。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分量不足的缺陷。垫底材料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。垫底的材料可以用拌制品，或者单一的卤制品等等，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优质原料制作。

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，有秩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，必须用质地最好，刀工最精细整齐的原料来做。做法是把切片按规定要求排列，譬如凤尾排成弯条、翅膀排成斜翅形，羽毛排成扁形，稍稍压紧，然后一组一组铲在刀面上，依次复盖在垫底表面，全部垫底复盖没，使整个造型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，形象更加美丽多姿，同时可以补足造型所带来的菜肴数量的不足。譬如用绿色菜松辅底，既可使彩凤赤龙更显得神采飞扬，又可使人们尝到更多的食物。

在操作过程中，拼摆主要运用了以下六种方法：

堆 垫底一般是用堆的方法，用片丝状食物堆起一定形状，上要复盖上一层外表刀面，造型就显得丰满，富有立体感。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，组成一组一组部件。譬如鸟翅是将柳形片排成斜翅形，凤尾是由一片片玉兰花瓣形片排成弯形长条做成，龙甲（腹部的鳞）是将一块块剞成拱形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。譬如同样是斜翅形，燕子展开的双翅跨度就大些，弧平些；而复盖在喜鹊肚下的白羽毛跨度就小些，弧弯些。由此可知，排列得好坏直接影响到造型的成败。

复 即是把排列成的刀面一层一层地复盖在垫底上。通常都是象叠瓦片形成半遮半盖，一层层清晰可辨。譬如龙鳞、鸟羽都是复盖而成，象穿上一件华丽的衣服，构成鲜艳的造型图案。复盖时要求落手轻巧，不要弄塌垫底，也不能碰坏前者。复盖要严密，不要露出破绽。

贴 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，而是紧紧贴住身体的两侧，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。如果切片厚显得粗糙硬实，不仅贴不住，而且容易翘起脱落。所以贴附必须牢固。

摆 在象形冷盘造型中也是一种经常用到的方法。譬如松鹤长春的松树干枝、喜鹊登梅中的梅枝、龙凤呈祥中的绿色铺底、青松凉亭冷盘中的花圃以及蝴蝶的触须、公鸡的嘴巴等都是摆出来的。摆，必须根据造型所需选择好方位以及所摆物的姿态。如松鹤长春，白鹤在右，那么松树枝干就摆在左下方以至左上方，用烧鸭脯块摆不仅韵色与真树相近，而且显得结实挺拔，再在白鹤的上方盘边摆出一小撮树梢，与主体相呼应，就使整个造型显得生动逼真，富有诗情画意。

扎 在象形冷盘造型中虽然运用不很广泛，但它是立体冷盘制作中的一个重要辅助方法。譬如立体花篮冷盘的篮体，帆船的船体等等，虽然内部都装满食物，但篮面是倾斜的，船舷是弯曲的，很难贴附住，如果用线稍扎一下，那么马上就能稳固，扎就这样起了辅助作用。但是，扎的线最好不用其它线，可用纤维较长的蔬菜茎类做，如芹菜丝等

拼摆造型还必须遵循由低到高，从后向前、先主后副、