

LENGCAI
GONGYI
JIAOCHENG

冷菜工艺教程

茅建民 主编

(烹饪专业项目课程)



烹饪专业项目课程试用教材

PENGRN ZHUANYE XIANGMU KECHENG SHIYONG JIAOCAI



烹饪专业项目课程试用教材

冷菜工艺教程

茅建民 主 编

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

冷菜工艺教程/茅建民主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2009. 9

烹饪专业项目课程试用教材

ISBN 978-7-5019-7055-1

I. 冷… II. 茅… III. 凉菜—制作—职业教育—教材 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 113396 号

责任编辑: 白洁 史祖福 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计
版式设计: 王培燕 责任校对: 燕杰 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印刷: 三河市世纪兴源印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2009 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 10.25

字数: 236 千字

书号: ISBN 978-7-5019-7055-1

定价: 18.00 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

71294J2X101ZBW

烹饪专业项目课程开发工程指导委员会

主 任：周 俊

副主任：梅纪萍 杨存根 徐 明 宋金海

委 员：茅建民 刘宁海 李才林 步瑞晨 王 蓓 冯小兰

烹饪专业项目课程试用教材编写委员会

主 编：茅建民

副主编：刘宁海 李才林 许 磊 李 增

总 纂：赵佳佳

参加编写人员（按姓氏笔画排序）：

冯小兰	刘 文	阮雁春	许 磊	陈礼福	杨兆丰
邵泽东	吴 雷	李 增	周文来	茅建民	姚庆功
钱小丽	唐建凤	殷庆宝	袁金广	徐 健	顾铭清
彭旭东	董芝杰	储德发	薛 伟	鞠新美	

本书执笔（按编写顺序排序）：

冯小兰 钱小丽 徐 健 邵泽东 吴 雷 薛 伟

本书统稿：董芝杰

序

在第十九届中国厨师节在扬州召开之际，在江苏省扬州商务高等职业学校建校 50 周年校庆之际，一套具有鲜明特色的“烹饪工艺与营养”专业项目课程的校本教材问世了，可庆可贺！

2006 年，江苏省扬州商务高等职业学校“烹饪工艺与营养”专业被江苏省确定为课程改革试验专业。四年来，承担该项目的工作班子潜心研究，大胆实践，在烹饪专业课程开发和课程改革中，成绩突出，效益显著。他们在 2004 年编写出版的“扬州三把刀技艺系列教材”烹饪类校本教材的基础上，根据课程改革的要求和新的人才培养方案，依据项目课程编写了“烹饪工艺与营养”专业项目课程试用教材。它填补了烹饪专业项目课程的空白，是一项了不起的工程。

职业教育教学改革的核心是课程改革，而课程改革的中心又是教材的改革。教材的内容与编写体例基本上决定了学生从该门课程中能学到什么样的知识、技能，形成什么样的逻辑思维习惯。目前烹饪专业课程教程的编写多数是沿袭传统的学科教材模式，教材的内容与体例按章节设计，理论性强，没有与餐饮业产品、岗位紧密联系在一起，缺乏针对性。“烹饪工艺与营养”项目课程系列教材可以看做是对烹饪教材编写模式改革的一种探索，该套系列教材以项目课程为主线，采取模块化的编写体例，以任务驱动式完成课堂教学。教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行阐述和安排，同时采取教材体例模块化、模块内容单元化、单元结构程式化的编写模式，不能不说是一种探索和创新。

本套系列教材最大的特点是在烹饪项目课程开发的基础上，编写的项目课程试用教材。项目课程是指以工作岗位项目为单元，以工作任务为载体，以职业技术能力为基础，以学生素质与现代餐饮企业烹饪岗位相适应的技术实践能力为主要内容，以实训活动和实习为主要形式，多种课程形态相结合的课程。本套系列教材的显著特征是融学习过程与实践、训练为一体，凸显实用性、创新性、逻辑性和多样性。

当然，烹饪专业项目课程的开发还处于探索阶段，尚需要我们继续探究。本套系列教材只是目前烹饪专业课程改革前一阶段的物化成果，还有许多不完善的地方，尚需要我们共同努力，逐步完善，使我们培养的烹饪人才真正成为餐饮企业的栋梁。

江苏省联合职业技术学院扬州商务分院
江苏省扬州商务高等职业学校

党委书记、校长



2009 年 1 月于扬州

前 言

江苏省扬州商务高等职业学校的前身是江苏省扬州商业技工学校，成立于1959年，至今已有50年的办校历史，烹饪专业是学校的始创专业、主打专业、龙头专业。

由于学校烹饪专业职业教育办学历史悠久，师资雄厚，实训基地条件优越，办学效果显著，社会声誉好，2006年江苏省教育厅将学校的烹饪专业作为全省的重点示范专业，进行课程改革实验试点。四年来，学校投入了大量的人力、财力，组织力量，成立专门班子，投入烹饪专业课程改革的实验工作中去。他们在高密度的社会调研基础上，由行业专家参与，科学制定了烹饪专业人才培养方案，确定了烹饪专业各主干课课程标准，并多次通过专家论证，几易其稿，最后得以确定。他们深入餐饮企业，结合行业特点，开发了烹饪专业项目课程，并经过实验实践，获得了餐饮企业、行业专家的认可。2008年，课程改革在学校1000多名烹饪专业的学生中，全面推开，成效显著，深受教师、学生、企业、社会的欢迎。全国数百家烹饪类职业学校前往该校参观学习，烹饪专业的课程改革和项目课程的开发获得了成功。

本套系列教材是学校烹饪专业课程改革的再现，是课程开发的物化成果。该套教材以项目课程为主线，分为六个大项目，即《烹饪基本功入门》、《冷菜工艺教程》、《热菜工艺教程》、《面点工艺教程》、《烹饪艺术教程》、《国外料理教程》。编写体例突破了传统教材的章节，采取课程模块化，以任务驱动式完成课堂教学。教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行阐述和安排，是融学习过程与实践、训练为一体，凸显了实用性、实践性、创新性、逻辑性和多样性的特点。烹饪职业学校的学生使用本套教材学习烹饪专业，会受益匪浅。

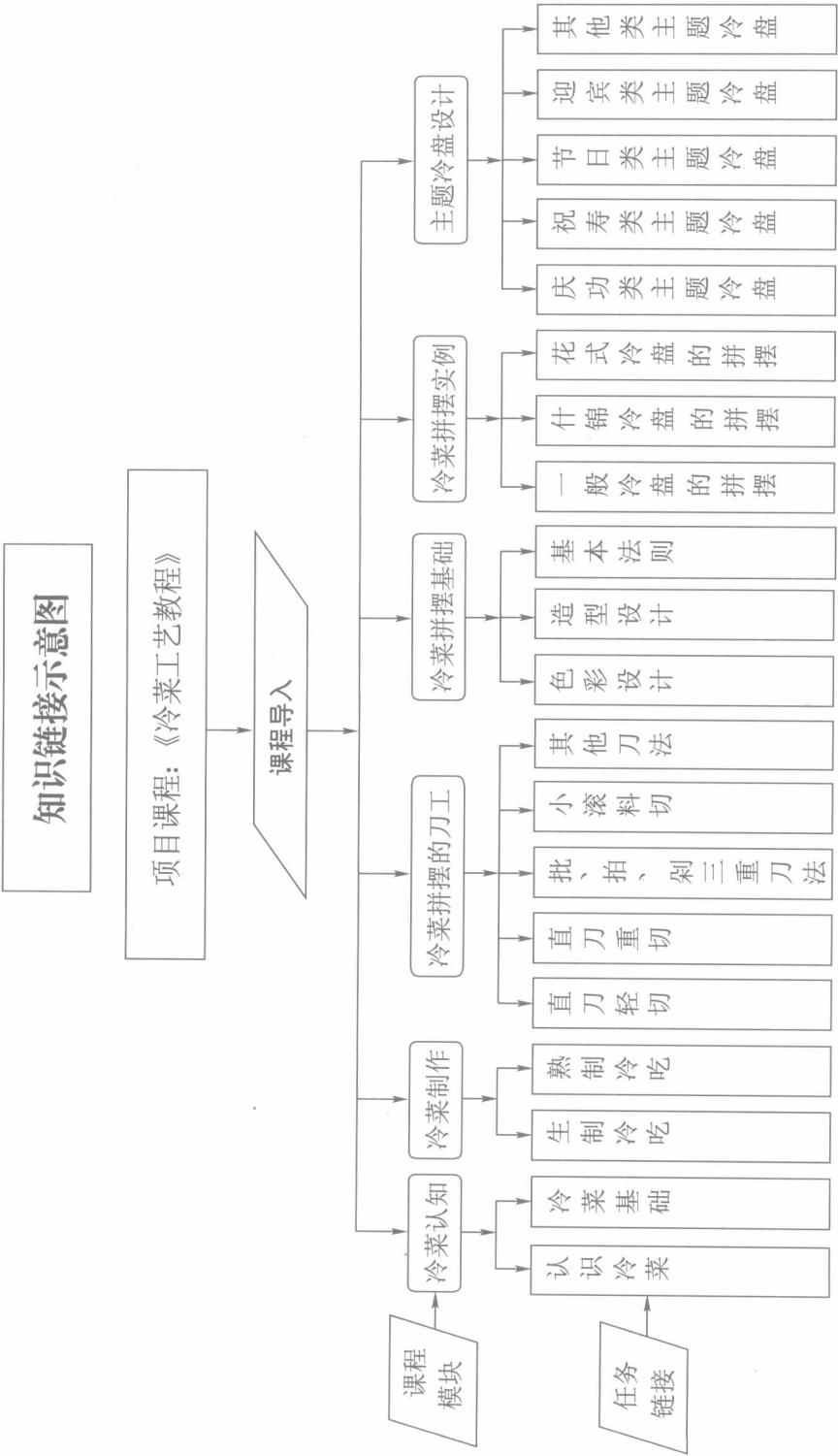
本套教材的编写是在该套教材编委会的领导下，历时一年完成的。由江苏省扬州商务高等职业学校烹饪系主任、副教授、高级烹饪技师、中国烹饪名师、江苏烹饪大师茅建民担纲主编，参与编写的老师近30名。在教材编写过程中，走访了许多企业的专家、学者，参阅了很多烹饪类教材和书籍，特别是得到了江苏省教育厅职社处、教研院以及江苏联合职业技术学院领导的关心和支持，在这里不一一列出，谨表示衷心的感谢。

由于水平有限，本套教材的编写肯定有不足之处，望在发现后向我们指出，以便修订时及时改正。好在本套教材是作为课程改革的试用教材，我们力荐全国同业学校能共同使用，试用一段时间。如果有效果的话，能与我们共同开发，在此基础上，编制一套大家认可的、正式使用的烹饪专业项目课程教材，为中国烹饪职业教育锦上添花，将烹饪专业的课程改革推向深入。

《冷菜工艺教程》一书，模块一由冯小兰编写，模块二由徐健编写，模块三、模块四由钱小丽编写，模块五由邵泽东编写，模块六由吴雷、薛伟编写。

烹饪专业项目课程试用教材编写委员会

2009年1月



《冷菜工艺教程》课程导入

随着餐饮市场日趋国际化,中外饮食文化交流越来越频繁,国内冷菜市场前景广阔,不管是在星级酒店还是普通餐馆,顾客对冷菜的要求越来越高,在口感口味的基础上进一步追求冷菜的造型和美观,当前餐饮市场上冷菜厨师的需求数量和工艺水平在逐步提升。为进一步贴近市场,强化课改,职业学校烹饪专业的学生,必须了解一定的冷菜基础理论,掌握一定的冷菜制作工艺,为此,我们编写了《冷菜工艺教程》,教材的编写打破以往同类教材的体例,有诸多改革之处:

首先是教材的内容。教材内容是在介绍了冷菜的基础理论后,又详尽介绍了冷菜制作、冷菜拼摆的刀工、冷菜的拼摆基础以及冷菜拼摆实例和主题冷盘设计,列举法国、意大利、德国等冷菜主要流派的代表菜肴和西点主要品种的制作工艺,学生在学习了以上内容后,即可具备冷菜制作的基本条件。在此基础上,我们又结合实际,拓展了我国周边国家的菜点介绍,从而有助于学生将来在菜肴创新上融汇各国菜点优势。

其次是教材的形式。教材体现烹饪专业课程改革前沿的理念,尤其是模块化教学、任务驱动、理实一体的特点,教师按模块来教,学生按任务去做,有助于学生系统地掌握专业知识和专业技能。同时,我们将实践菜目和相关的理论知识糅合在一起,水乳交融,教材涉及的理论课程包括饮食文化、烹调工艺、厨房管理、原料知识等,学生一方面通过实践掌握相关技能;另一方面通过阅读学习相关理论,从而提高学习效率。另外,本教材有别于以往同类教材的最大亮点就是语言表达的形式,因为职业学校的学生普遍文化基础薄弱,阅读能力不强,所以我们在编写菜谱时采用了顺口溜的形式,七言一句,朗朗上口,有助于学生记忆菜肴的制作过程,同时也增强了学生学习的趣味性。

本教材是在职业学校课程改革大潮下完成的冷菜制作课改试点教材,内容本着实用、够用的原则,我们有理由相信,它将成为学生学习冷菜制作的好老师、好帮手。

目 录

模块一 冷菜认知	1
任务一 认识冷菜	1
任务二 冷菜基础	6
模块二 冷菜制作	15
任务一 生制冷吃	16
任务二 熟制冷吃	27
模块三 冷菜拼摆的刀工	37
任务一 直刀轻切	37
任务二 直刀重切	39
任务三 批、拍、剁三重刀法	40
任务四 小滚料切	42
任务五 其他刀法	42
模块四 冷菜拼摆基础	45
任务一 冷菜拼摆的色彩设计	45
任务二 冷菜拼摆的造型设计	53
任务三 冷菜拼摆的基本法则	71
模块五 冷菜拼摆实例	77
任务一 一般冷盘的拼摆	77
任务二 什锦冷盘的拼摆	80
任务三 花式冷盘的拼摆	89
模块六 主题冷盘设计	124
任务一 庆功类主题冷盘	124
任务二 祝寿类主题冷盘	129
任务三 节日类主题冷盘	131
任务四 迎宾类主题冷盘	140
任务五 其他类主题冷盘	143

模块一 冷菜认知

模块描述：此模块为教材开篇，对冷菜进行总体介绍，包括冷菜的概念、冷菜的渊源、冷菜的地位、冷菜的作用、冷菜的特性和冷菜的特点以及冷菜的制作流程、冷菜的烹调方法、冷菜的装盘和花式冷盘。

建议学时：4 学时

教学目标：

终极目标：掌握冷菜的基础理论知识，对冷菜的全貌有一定的了解。

过程目标：冷菜的概念、冷菜的渊源、冷菜的地位、冷菜的作用、冷菜的特性和冷菜的特点以及冷菜的制作流程、冷菜的烹调方法、冷菜的装盘和花式冷盘。

任务分解：

任务 1：认识冷菜

任务 2：冷菜基础

任务一 认识冷菜

学习目的：通过本任务的学习，要求学生对冷菜有基本的了解和认知。

教学方法：讲授、情景教学、图片展示。

任务驱动：作为学习冷菜的起点，首先要知道什么是冷菜，冷菜有什么作用，冷菜和热菜有什么基本的区别，以及冷菜的独特美和技术要求。

知识链接：

一、冷菜的概念

冷菜，各地称谓不一。南方多称冷盆、冷盘或冷碟、冷拼等，北方则多称冷菜、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”。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，都是相对热菜而言的。

冷菜，就是将经过初步加工的烹饪原料调制成在常温下可直接食用，并加以艺术拼摆，以达到特有美食效果的菜品。

冷菜也叫冷荤、冷拼，是菜品的组成部分之一，是各类筵席所必不可少的。

所以叫冷荤，是因为饮食行业多用鸡、鸭、鱼、肉、虾以及内脏等荤料制作；所以叫冷拼，是冷菜制好后，要经过冷却、装盘，如双拼、三拼、什锦拼盘、平面什锦拼盘、高装冷盆，花式冷盆，等等。

冷菜冷食，不受温度所限，放久了滋味不会受到影响，是理想的饮酒佳肴。冷菜常以第一道菜入席，很讲究装盘工艺，它的形、色，对整桌菜肴的评价有着一定的影响。特别

是一些图案装饰冷盘，以其具有欣赏价值的华彩，使人心旷神怡，兴趣盎然，不仅诱人食欲，对于活跃宴会气氛，也起着锦上添花的作用。

冷菜还可以看做开胃菜，是热菜的先导，引导人们渐入佳境。所以，冷菜制作的口味和质感有其特殊的要求，冷菜的拼摆也是一项专门技术。

二、冷菜的渊源

在烹饪技艺中，冷菜制作是我国烹调技术中的一朵奇葩，是历代厨师长期实践的结晶。早在宋代，我国就出现了大型风景“輞川图小样”。“輞川图”中有山水、花卉、庭园、馆舍……，风景秀丽，环境幽雅。技艺超群的女厨师梵正，用腌鱼、炖肉、肉丝、干肉、酱瓜、蔬菜等原料，殚精竭虑，创造性地用二十个独立成景的小冷盘，有机地构成“輞川别墅”的奇丽风光，成为烹饪史上流传千古的佳话。经过漫长的历史沿革，发展到今天，冷菜技艺之花，更是争奇斗艳，千姿百态，目不暇接。

三、冷菜的地位

冷菜在中国烹饪中的地位是自成一体、独具一格。在我国许多地区按照上菜的规矩，一般都是先上冷菜。由于冷菜是筵席上的第一道菜，所以冷菜又有“头菜”、“冷前菜”、“迎宾菜”的提法。菜肴以首席菜的资格入席，起着引导作用，尤其是一些具有食用和观赏价值的花色冷盘，更使人神清气爽。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、味觉和心理上都感到愉悦，获得美的享受，顿时会气氛活跃，宾主兴致勃发，这会促进宾主之间的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，宾客扫兴而归。

不仅如此，冷菜还可以独立成席，由此可见，冷菜是必不可少的菜品。无论是著名的“满汉全席”，还是高级宴会乃至便宴，不能没有冷菜，在某些高等筵席上冷菜的数量几乎接近热菜。在冷餐酒会中，冷菜贯穿宴饮的始终，并一直处于“主角”地位，可谓是“独角戏”。如果冷菜在色彩、造型、拼摆、口味或质感上，哪怕某个方面有一点小小的“失误”，其他菜式都无法出场“补台”，并且始终影响着赴宴者的情绪及整个宴会的气氛。

四、冷菜的作用

冷菜类别繁多，讲究色形，富于变化，宜于佐酒。无论筵席、便餐、小聚、零食，均离不开它，深受人们的喜爱。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，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，饮食业的橱窗，一般都用色形美观、香味浓郁的冷菜来装饰，不仅诱人食欲，而且展现了技艺。餐厅、饭店、酒馆、小食店、摊点，经营冷菜者甚多，在饮食业的菜品销量中，冷菜占有相当大的比重。因此，冷菜在餐饮业中发挥了重要的作用。

五、冷菜的任务

随着人们生活水平的日益提高，旅游事业的蓬勃发展，冷菜面临着两个方面的重要任务。一方面要继承和发扬传统的冷菜烹饪技艺，使它向更高的水平发展，不断创新，更好

地为人们生活服务。另一方面要研究如何发挥冷菜携带方便,保存时间较长的特点,革新冷菜品种,向“快餐”的方向发展,更好地为旅游业服务。

六、冷菜的特性

冷菜作为完全独立并颇具特色的一种菜品类型,一般说来,具有以下特性:

(一) 冷菜容易保存

冷菜是在常温下食用的一种菜品,因而其风味不像热菜那样易受温度的影响,它能承受较低的冷却温度。所以,在一定的时间范围内,冷菜能较长时间地保持其风味特色。冷菜的这一特点,恰恰符合饮宴缓慢节奏的需要。

(二) 冷菜容易造型

冷菜制作和冷盘拼摆所用原料大多干爽少汁,因此,冷菜比热菜更便于造型,有美化装饰的作用。冷菜具有容易造型的特点,在花色拼盘中得以充分运用和体现。

(三) 冷菜具有配系统一性

冷菜一般是多样菜品同时上桌,与热菜相比更具有配系的多样统一性。一组冷菜是一个整体,相互配合性更为紧密和明显。

(四) 冷菜具有严格卫生要求

冷菜原材料经过切配拼摆装盘后,即可提供给客人直接食用。冷菜往往是先加热,后切配装盘,因此,冷菜比热菜更容易被污染,故而需要更为严格的卫生环境、设备与卫生规范化操作。

七、冷菜的特点

冷菜的特点是色、香、味、形俱佳,品种繁多,口味多样,切配手法独特。集中表现在:色彩光亮、造型美观;脆嫩鲜香、味透肌理;刀工整齐、厚薄一致;多为先烹调后切配。下面从冷菜的色、香、味、形、器五个方面,分述冷菜的特点。

(一) 色

冷菜的色彩,对于用餐者的心理有着不可忽视的作用,能够较为准确地反应其心理状况。随着季节的变化,用餐者对于冷菜的色彩,有着不同的心理感受。为顺应这一季节的心理变化,冷菜通常在夏季多用冷色调菜品,冬季多用暖色调菜品。

中国有这么一句饮饌名言,叫做“适口者珍”。冷菜的色彩是为了突出口味美这个主题。橘红色的果味鱼丝、茄汁鸡卷,口腔中便会产生酸甜之感;酱红色的酱汁排骨、玫瑰红色的叉烧肉,品尝之前可产生醇厚的感觉;白玉色的炆虾仁、拌笋尖,就会产生鲜、嫩的联想;碧绿的开洋拌芹菜、炆豆苗,给人以新鲜、爽口的感觉。

在冷菜制作过程中,单拼冷盘以原料固有的色彩为主,如盐水鸭、熏鱼等。双拼冷盘则以原料的两种不同色彩相搭配,使其色彩分明,达到活泼、明快的效果,例如盐水鸭拼卤香菇、葱油海蜇拼熏鸡等。三拼冷盘,是将三种冷盘原料拼摆在一起,尽量选用色泽不同的三种冷菜原料,例如盐水虾、油鸡、卤鸭肫拼摆成三色冷拼。

(二) 香

热菜的香味是随着热气扩散在空气中,为人所感知的。而冷菜的香则必须在咀嚼时才被人所感知。所谓“越嚼越香”,它要求香透肌理。通常有干香、醇香、清香、鲜香、糟

香及葱油香等。

干香，冷菜原料在烹调前的腌渍以及烹调后卤汁渗透到原料内部所形成。其中，在香味的产生过程中香料的选用起了很大的作用。通常选用桂皮、小茴香、八角、丁香、花椒等具有浓郁香味的调料。另外，在用卤上也颇为讲究，以“老卤”为佳，卤汁越陈香味越浓郁。此类冷菜品种有酱鸭、生烤鸡翅、油爆虾、五香牛肉等。

醇香，冷菜原料烹调至七成熟时，用旺火收浓卤汁，使卤汁中的绍酒、糖、醋等调味料充分渗透到原料内部，从而形成醇浓香味，如酱汁排骨等。利用酒醉方法制成的冷菜，产生的鲜美异常的香，也是醇香，如醉鸡、醉虾等。

清香，多来自凉拌菜。原料大多选用时令蔬菜，突出其基本味，调料以盐、糖、味精、麻油等为基本调味料，如凉拌菊叶、蓑衣黄瓜等。

鲜香，来自质嫩原料的本身，如鸡丝、鱼丝等。调料以葱、姜、料酒、盐、麻油为主，以保证不失其基本味，如盐水虾、炆鸡丝、豆叶鱼丝等。

糟香，冷菜原料在糟卤中浸泡一定时间后，所产生的一种入口浓郁的奇香，如香糟笋尖、糟鸭等。

（三）味

冷菜的味，主要有咸鲜、麻辣、五香、蒜泥、棒棒、陈皮、红油、茄汁、糖醋、咖喱、果汁、鱼香、芥末、麻酱、葱油、酸辣等。其调制方法简述如下。

咸鲜：白酱油、盐、味精、麻油，加适量清汤调制而成。特点是清淡爽口。

麻辣：辣椒酱、花椒末、红酱油、醋、糖、味精、盐调制而成。特点是麻辣味重，略带回甜。

五香：八角、草果、桂皮、甘草、丁香等香料，加酱油、糖、盐、味精、料酒、麻油、清汤调制而成。特点是香味浓郁。

蒜泥：蒜泥、酱油、糖、盐、味精、麻油，加清汤调制而成。特点是蒜香扑鼻，开胃。

棒棒：芝麻酱、酱油、醋、盐、味精、糖、葱花、红油（辣油），加清汤调制而成。特点是酸、甜、辣、香。

陈皮：陈皮末、干辣椒末、花椒末、盐、糖、红油、葱花、姜末，加适量清汤，与主料加热而成。特点是麻辣鲜香，陈皮味浓。

红油：芝麻酱、酱油、醋、糖、花椒末、辣椒酱炼制的红油，加盐、味精调制而成。特点是辣、香、味浓。

茄汁：番茄酱、料酒、糖、醋、盐、味精、蒜泥、姜末适量，加少许清汤，与主料加热后而成。特点是茄汁味厚、酸甜可口。

糖醋：白糖、醋、盐、味精、麻油、葱花、姜末，加热后调制而成。特点是甜、酸，略带回甜。

咖喱：咖喱粉、盐、味精、洋葱末、麻油，与原料加热后而成。特点是咸、鲜、辣、香。

果汁：果酱、白糖、醋、盐、味精，加适量水，加热后而成。特点是果味浓郁，酸甜可口。

鱼香：姜末、蒜泥、葱花、糖、醋、酱油、豆瓣酱、麻油、红油，调制而成。特点是

酸、甜、咸，姜、葱、蒜香浓郁，有鱼香感觉。

芥末：芥末粉加清汤调匀后，放入盐、味精、白醋、麻油调制而成。特点是香、辣，香味冲鼻。

麻酱：芝麻酱加麻油调开后，放入盐、味精、糖，调制而成。特点是咸鲜、清香。

葱油：麻油烧热后，投入葱花，加入盐、味精、糖，调制而成。特点是咸鲜、葱香。

姜汁：生姜去皮，捶成蓉后取汁，加入白酱油、醋、味精、盐、麻油、清汤，调制而成。特点是鲜香、爽口。

椒麻：花椒和葱斩蓉，加醋、麻油、白酱油、味精、精盐调制而成。特点是麻、香、咸鲜。

怪味：糟辣椒、芝麻酱、胡椒粉、香醋、味精、蒜泥、姜末、葱花、红油、麻油调制而成。特点是咸、甜、麻、辣、酸俱全，味厚。

（四）形

冷菜多为先烹调后切配，讲究刀工，其形更是至关重要。冷菜的形应根据冷菜原料、用餐者和餐具的不同，采取不同的外观造型，通过其外形的表现，反映出丰富的内容。

一个普通的单拼冷盘的造型，通常有以下四种：圆台形、螺旋形、圆锥形和堆形。无论采用哪种造型，都要做到饱满而不堆砌，爽目而不干瘪。具体介绍如下：

圆台形：多用于大块方正的、形体整齐的原料的造型。用碎料垫在盘底，最后覆入刀面。例如水晶肴蹄、白切肉等。

螺旋形：多用于圆形、圆条形原料的造型，如盐水虾、香肠等。原料由盘底圈起，逐层缩小，封顶后便成。

圆锥形：多用于碎状原料的造型，如香菜拌花生米等。这种造型没有刀面，应尽量使其美观整齐。

堆形：多用于禽类原料的造型，如卤鸡、酱鸭等。采用这种造型，要注意刀面的整齐和对称的均匀。

双拼冷盘的造型，主要有对称形、叠围形和排围形三种。

对称形：将两种冷菜原料切配成两个半圆形，对称地在盘中拼摆，如盐水鸭和油爆虾等。

叠围形：将一种冷菜切制成片，在盘沿一片一片排围整齐，盘中放置另一种冷菜原料，如卤猪舌和鱼松等。

排围形：将一种原料切制成墙垛形、菱形或燕尾形等状，在盘沿排摆整齐，盘中放入另一种冷菜原料，如水晶肴蹄和炆糟鸡丝等。

（五）器

器，即餐具，对菜肴的美观有极大的衬托作用。盛器的选择，主要以其外形和原料切配后的形状、图案协调与否，色彩和原料的色彩和谐与否来决定。

冷菜切配完成后，餐具选用得当，能够借以烘托气氛，使菜肴增色，增进食欲。反之，则使人产生厌恶情绪和反感。因此，盛器的选用在烹调中很有讲究。

一般来讲，冷菜的颜色较深，就应选择浅色盘来盛装，以减轻菜的色暗程度。冷菜的颜色较浅，就应用深色盘来盛装，以衬托菜的色泽明亮。

八、冷菜与热菜的区别

（一）烹制顺序的不同

许多冷菜的烹调方法是热菜烹调方法的延伸、变格和综合运用，但又具有自己的特点。最明显的差异是热菜制作有烹有调，而冷菜可以有烹有调，也可以有调无烹；热菜烹调讲究一个热字，越热越好，甚至到了台面还要求滚沸；而冷菜却讲究一个“冷”字，滚热的菜，须放凉之后才装盘上桌。

冷菜与热菜相比，在制作上除了原料初加工基本上一致外，明显的区别是：前者一般是先烹调，后刀工；而后者则是先刀工，后烹调。

（二）菜肴形状的不同

热菜一般是利用原料的自然形态或原料的割切、加工复制等手段来构成其形状；冷菜则以丝、条、片、块为基本单位来组成菜肴的形状，并有单盘、拼盘以及工艺性较高的花式冷盘之分。

（三）调味方法的不同

热菜调味一般都能及时见诸效果，并多利用勾芡以使调味分布均匀；冷菜调味强调“入味”，或是附加食用调味品。热菜必须通过加热才能使原料成为菜品，冷菜有些品种不须加热就能成为菜品。热菜是利用原料加热以散发热气使人嗅到香味，冷菜一般讲究香料透入肌理，使人越嚼越香。所以素有“热菜气香”“冷菜骨香”之说。

（四）季节时令的不同

冷菜和热菜一样，其品种既常年可见，也四季有别。冷菜的季节性以“春腊、夏拌、秋糟、冬冻”为典型代表。这是因为冬季炮制的腊味，需经一段“着味”过程，只有到了开春时食用，始觉味美。夏季瓜果蔬菜比较丰盛，为凉拌菜提供了广泛的原料。秋季的糟鱼是增进食欲的理想佳肴，冬季气候寒冷有利于羊羔、冻蹄烹制冻结。可见冷菜的季节性是随着客观规律的变化而形成。现在也可反季供应，因为餐厅都有空调，有时冬令品种放在盛夏供应，更受消费者欢迎。

（五）风味质感的不同

冷菜的风味、质感也与热菜有明显的区别。从总体来说，冷菜以香气浓郁，清凉爽口，少汤少汁（或无汁），鲜醇不腻为主要特色。具体又可分为两大类型：一类是以鲜香、脆嫩、爽口为特点；一类是以醇香、酥烂、味厚为特点；前一类的制法以拌、炮、腌为代表，后一类的制法则以卤、酱、烧等代表，它们各有不同的内容和风格。

任务二 冷菜基础

学习目的：通过本任务的学习，要求学生对冷菜的制作工艺、烹调方法以及分类形成基本了解和认知。

教学方法：讲授、理实一体。

任务驱动：作为学习冷菜的制作认知部分，本任务首先要求学生明白冷菜的制作要求，冷菜的烹调方法，冷菜的装盘以及冷菜的分类。

知识链接:

一、冷菜的制作要求

冷菜制作过程大致为:选料→初加工→烹调,或腌渍→切配→装盘→点缀→上席。下面就冷菜制作过程中每个环节的要求做叙述。

1. 选料的要求

选料是制作任何一种菜肴首先要注意的问题,因为选料的好坏,是决定菜肴的风味、特色、形象美观的关键。制作冷菜,对原料的选用就更为考究。因此,必须根据菜肴的规格以及造型和图案的需要,认真合理地选用原料。高档菜肴选料要精细,一般菜肴选料也要认真,使选用的原料做到物尽其用,各施所长。如:用家禽作原料时,要选用当年的皮薄、肉嫩、肌肉组织丰满肥嫩者;用瓜果、蔬菜作原料时,要选用新鲜的、色泽美观、表皮光滑、完整无缺者。根据冷菜造型的需要,还要对原料的色泽、形态、口味、质地等方面进行选择。如果着重于欣赏的,则要在原料的色泽上多考虑;着重于吃的,要在质地、口味、品种上多费心思。

总之,选用的原料一般都要能食用,同时,尽量利用原料的本色去美化菜肴的造型,使造型菜肴更能体现出形态的优美和真实。

2. 初加工的要求

无论是制作冷菜还是热菜,初加工这道工序都是必须的,而且也是一道关键工序。冷菜初加工的方法和要求也各有不同。如制作“白斩鸡”的初加工,从宰杀、放血、褪毛直到开膛,都很讲究。它要求宰杀的刀口要小,血要放完,毛要褪尽,更不能损坏鸡的表皮,开膛最好采用肋下小开。若违反了上述要求,则对制品成熟率和装盘等方面都有影响。再如对鱼、肉等要分档取料,尽量使原料完整,不能切得过碎,否则也将影响装盘。

3. 烹调的要求

烹调决定着菜肴的口味特色,但是,制作冷菜与制作热菜在烹调方法上各有不同。制作冷菜最主要一点是在烹调之前,要对原料进行腌制。这个过程要与烹调密切配合。常用于冷菜制作的烹调方法和制作方法近20种,有酱、卤、烤、熏、炸、烹、炆、拌、煮、焖、蒸、烘、盐焗、冻,以及醉、糟、腊、腌、风等。在烹调上除必须达到干香、爽口等要求外,还要做到味深入骨、香透肌理、咀嚼有味、品有余香。另外还要根据不同品种的要求,达到脆嫩、清香、少汤、少腻。要达到这些要求,除了准确地掌握火候和适当地运用调味之外,还要把握住腌制这道工序。

4. 切配与装盘的要求

切配与装盘是冷菜艺术造型的重要一环,它的成功与否,直接影响冷盘外观的艺术效果。一个冷菜装盘技术的体现,其一在刀工上,其二在造型艺术上。所谓刀工,就是看原料在刀工处理后的厚薄大小是否一致;造型就是看原料在装盘后的形态是否美观。切配与装盘在制作冷菜的过程中是紧密相连的。因此,为了使冷菜达到预期效果,就必须了解和掌握刀工与装盘的要求和方法。

刀工,冷菜与热菜是通用的,而冷菜要比热菜更为细致和讲究。热菜一般是先切配后烹调,切得多是生料。冷菜则是先烹调后切配,切得多是熟料,而且经刀工处理后的熟料要随即装盘上席。因此制作冷菜时操作必须十分精细,要达到片片厚薄一致,块块大小相

等，刀起刀落丝毫不乱。

制作冷菜的刀法，根据原料一般可分为垫底和盖面子两种，与制作热菜时切生料的刀法大致相同。至于制作花色冷盘中的花鸟龙凤等造型和图案的刀法、雕刻方法，既无一定规格，也无一定刀法，主要靠烹调人员把经验、智慧、熟练的技术等能力巧妙地加以综合运用。

刀法中的“滚料切”，制作冷菜时使用得不多，但是切熟料与切生料也是不同的。熟料经过滚料切后就进行装盘，而且还要整齐地堆叠，所以要求切块长薄而且均匀，形状像剪刀片。如“拌春笋”、“拌莴苣”，决不能像切土豆块、萝卜块那样，又厚又短。

再如刀法中的批和拍。热菜原料初加工时，“批”就是单独地“批”，就是批肉片，附带处理脆性原料时，也不用“拍刀法”。冷菜则不同。以白水煮熟的整鸡为例，它可以作为烧菜的原料，也可作为冷菜的“白斩鸡”，烧菜、冷菜均可改刀成鸡块，也切成单一的鸡块就不行，而要采用“先批后拍”的刀法。也就是将鸡先分成几大块后，再分别采用不同的刀法。特别是鸡脯和鸡腿这两个带骨的部位，往往作为装盘的最上层，因此必须先用正批刀法，从肌肉表层批到骨头，然后将刀竖直，左手半握拳在刀背上猛拍一下，切断骨头，并依次均匀地批、拍下去。这样加工的鸡块，便可达到装盘的要求。

较为复杂的装盘，还讲究把两种以上不同颜色、不同口味、不同性质的原料用不同的刀法将其加工成形，再整齐地装入盘内，有的是经刀工处理后直接整齐地装入盘内；有的是经刀工处理后将原料逐片拼摆成型。总之，不管用哪种方法，都必须根据原料的特点和菜肴的要求选择适当的刀法，充分地发挥自我想象，巧妙地设计和搭配原料，使口味多样的原料色彩相映，让整个冷盘造型富于艺术性。

装盘过程中需要注意以下几个问题：

第一，注意颜色的配合和映衬。各种原料都有一定的颜色，在制作冷菜时，要从色彩的角度加以选择，并且在拼摆时注意各种颜色的有机搭配和衬托。一个冷菜如果仅仅用颜色相同或相近的原料拼摆而成，势必显得单调。使用多种颜色的原料，如果在拼摆时，未能将颜色进行合理搭配，也不能达到和谐美观的效果。因此，只有选用具有多种颜色的原料，并在拼摆时合理排列，使各种色彩浓淡相间，互相映衬，才能使整个冷盘色彩鲜艳调和，给人以美的感受。菜肴色彩的搭配和画家用色不尽相同。画家可以根据需要把几种原色按照比例调和成多种需要的颜色，而制作冷菜却不能只把几种不同颜色的原料拼摆在一盘子里，这样就显得色彩单调；如果在其间夹入其他色彩淡而鲜的原料，就能形成一个具有色彩美和构图美的冷盘。

第二，注意原料之间的口味搭配。在一个盘子里装上两三种原料时，要避免它们之间的相互串味（花色冷盘除外）。如带卤汁的“盐水鸭”就不能与不带卤汁的“香肠”相拼，否则会改变“香肠”的本味。再如，有盐卤的“盐水大虾”，也不能与有卤汁的“卤鸭”相拼，否则也会串味。口味搭配的原则是：口味相近、性质类同的加工品可以拼制，如“盐水大虾”可与“盐水鸭”相拼，“变蛋”可与“水晶肴蹄”相拼，“香肠”可与“板鸭”相拼，等等。

第三，注意原料之间的性质搭配。烹饪学上有这样一个原则，在一个盘子里，或在同一类型的菜肴里（冷菜、炒菜、烧菜为三个类型），不能有相同的原料重复出现（特殊筵席除外）。同一席桌上有四只冷盘（对拼或单拼），鸡、鱼、虾、蛋等分别只能出现一次。