

声 明

本电子书由中国轻工业出版社出版,相关权利归中国轻工业出版社所有。读者、著作权人和(或)依法可以行使著作权的权利人如有疑问,请与中国轻工业出版社联系:

地址:北京市东长安街6号

邮编:100740

电话:85119838

Email: xnxtm@yahoo.com.cn

中国轻工业出版社

高等职业教育教材

冷菜工艺

(本书可供高等院校本、专科选用)

朱云龙 主编

季鸿崑 主审

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

冷菜工艺 / 朱云龙主编. — 北京: 中国轻工业出版社,
2006.8

高等职业教育教材

ISBN 7-5019-2609-3

I. 冷… II. 朱… III. 冷菜-制作-高等教育:技术教育-教材 IV .TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 25668 号

责任编辑:李克力 白洁

策划编辑:马静 陈耀祖 责任终审 陈耀祖 封面设计:崔云

版式设计:赵益东 责任校对:方敏 责任监印:胡兵

*

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:2006年8月第1版第6次印刷

开本:850×1168 1/32 印张:8.625

字数:224千字 插页 2

书号:ISBN 7-5019-2609-3/TS·1595 定价:19.00元

读者服务部邮购热线电话:010-65241695 85111729 传真:85111730

发行电话:010-85119817 65128898 传真:85113293

网 址: <http://www.chlhp.com.cn>

Email: club@chlhp.com.cn

·如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换·

60706J4C106ZBW

高等职业教育烹饪专业教材编审委员会

主任	赵荣光		
副主任	季鸿崑		
委员	刘广伟	刘北林	阎喜霜
	季鸿崑	赵荣光	崔桂友
	路新国	谢定源	魏 峰

出版说明

改革开放以来，伴随着人民生活水平的提高和对餐饮业需求的急剧增长，我国的高等烹饪教育得到了快速的发展，高等烹饪专业教材建设也取得了一定的成果。

但是，由于我国的高等烹饪教育起步较晚，又长时间囿于各省区、各单位独立办学局限，自主设教、单兵作战的办学形式，不可避免地造成了许多高等烹饪专业教材缺乏必要的规范和深入的科学论证。对此，广大烹饪教育工作者非常期望有关方面组织编写一套适合我国高等烹饪教育不同地区、不同层次需要的规范化、科学化的教材，以适应高等烹饪教育，特别是高等职业教育事业的发展。1997年7月于济南召开的首届中国烹饪高等教育学术研讨会上就此问题进行了深入讨论，并决定组织全国各办学单位编写面向21世纪中国烹饪高等职业教育系列教材。

我社基于烹饪专业属于大食品学科这一国内外学科归属的统一认识，认真听取了专家们的意见，决定聘请在全国有影响的高等烹饪教育专家学者，着手编辑出版高等烹饪专业系列教材。

为确保教材编写质量，我社在各烹饪高校推荐和广大烹饪教育专家认可的基础上，组成了由黑龙江商学院原烹饪系系主任、中国饮食文化研究所所长赵荣光教授、原扬州大学烹饪系系主任季鸿崑先生为负责人的教材编审委员会。参加教材编审策划工作的有扬州大学旅游烹饪学院、黑龙江商学院、广东商学院、天津商学院、武汉商业服务学院、北京联大旅游学院、黑龙江餐旅专修学院、华中农业大学、河北师大职业技术学院、广西南宁职业大学、东方美食学院、四川行政学院、四川烹饪高等专科学校、上海旅游专科学校等十余所院校的专家和教师。1998年7月和9月，我社先后在北京和扬州召开教材编审会议。会议对各参编院校提交的39份编写大纲

进行审议，规范了 20 种教材名称，制定了主编、主审人选的标准，并按此标准适当参考各校申报材料拟定了每种教材的主编、主审及参编人选。会议决定分期分批用两年左右时间，在 2000 年底前将全套教材出齐。

受教材编审委员会的委托，我社曾派人两次到教育部高教司教材处汇报了有关烹饪教材编写运作情况，并呈交了书面汇报材料，得到了有关负责同志的充分肯定和热情指导。根据领导部门的指示精神，我社提出了对这套教材出版的总体思路，强调要在保证质量、编出特色上下功夫；要加大教材的科技含量，在科学性、规范性、系统性、广泛性和适用性上突出这套教材的特色。对其中部分教材还配制了音像光盘随书配套出版。

经过全体参编人员的努力，本套教材现已陆续出版，我们热忱欢迎广大专家学者和教师给予批评指正。

本书在编辑出版过程中得到了广大烹饪教育工作者和有关部门的大力支持和鼎力相助，在此一并表示感谢！

中国轻工业出版社

2000 年 5 月

序

根据高等职业教育烹饪专业教材编审委员会的分工,《冷菜工艺》一书原审稿人是刘广伟先生,后因刘先生另有其他审稿任务,应主编朱云龙同志之邀,我便成了该书的主审。审结掩卷之时,有感于作者严谨的治学态度,欣然为之作序。

所谓冷菜工艺,就是冷盘或拼盘的制作,是中国厨艺的一个重要方面,尤其是花色冷盘,成了这些年来餐饮行业追求的一种时尚。在方寸之间,尽可以施展烹调师们的艺术才华,以追求色、香、味、形、质的完美统一。加之,按照中餐传统宴席的既定格局,冷菜总是先上的。因此做得好的冷盘,的确可以收到先声夺人的艺术效果。

然而,制作冷盘切忌一味追求华丽。过分华丽的冷盘,给人以华而不实之感,使冷盘失去了食用价值,那就从根本上违背了饮食规律,变成了舍本逐末,这便是冷盘拼摆中最大的失败。为此,当朱云龙同志编写大纲草成,征求我的意见时,我说:以往的冷盘书籍多精于艺而疏于食。对于这种不良倾向,学界多有微词。我建议这次编写高等烹饪教育的教材要正确引导学生,把那种不良倾向扭转过来。云龙同志采纳了我的建议,专门写了一章关于冷菜营养与卫生方面的内容,这是本书与众不同的一大特色,尽管可能不够完美,但毕竟迈出了第一步,应该肯定。

朱云龙同志和周明扬同志过去曾在《中国冷盘》一书的编写过程中有过相当成功的合作。这次编写教材,他们两人分了工,朱云龙编写《冷菜工艺》,周明扬编写《烹饪工艺美术》,但依然是分工合作的。这本《冷菜工艺》中的有些图例即出自周明扬同志的画笔。我赞赏这种合作精神和配合的态度。若全国同仁都有这种合作精神,何愁中国烹饪高等教育不上新的台阶。

在该书出版之际，写此数言以示祝贺。

季鸿崑

2000年5月

目 录

第一章 绪论	(1)
第一节 冷菜与冷盘.....	(1)
第二节 中国冷盘的形成与发展.....	(2)
第三节 冷盘的地位和作用.....	(4)
第二章 冷菜的制作	(7)
第一节 冷菜制作的常用方法.....	(7)
第二节 常用冷菜的制作	(18)
第三节 特殊冷菜的制作	(62)
第四节 冷菜常用滋汁的调制及卤水的配制	(68)
第三章 冷菜的营养平衡与卫生控制	(72)
第一节 冷菜的营养平衡	(72)
第二节 冷菜的卫生控制	(79)
第四章 冷盘造型艺术的规律	(84)
第一节 冷盘造型的构图及其变化	(84)
第二节 冷盘造型美的形式法则	(92)
第三节 冷盘造型的色彩.....	(113)
第四节 冷盘造型的分类.....	(131)
第五章 冷盘制作方法	(136)
第一节 原料的选择、整形与拼摆.....	(136)
第二节 冷盘拼摆的基本原则及方法.....	(150)
第三节 雕刻在冷盘造型中的巧妙运用.....	(158)
第六章 冷盘造型实例	(161)
第一节 几何图案造型.....	(161)
第二节 植物造型.....	(166)
第三节 动物造型.....	(189)

第四节	器物造型	(223)
第五节	景观造型	(239)
第六节	各客冷碟造型	(246)
第七节	多碟组合造型	(251)
主要参考文献		(263)

第一章 绪 论

第一节 冷菜与冷盘

冷菜，各地称谓不一。南方多称冷盆、冷盘或冷碟等；北方则多称凉菜、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，都是与热菜相对而言的。

但细究起来，“冷菜”这一称谓似乎更侧重于菜品的物理感观——温度，而菜品的制作工艺成分几乎没有涵盖；而“冷盘”这一称谓在着重强调了菜品的物理感观——温度（这也是“冷菜”与“热菜”最主要的区别之一）的同时，似乎也突出了菜品制作和拼摆的工艺成分。“冷菜”统称制作“冷盘”的材料更为贴切，而冷盘材料经切配加工、拼摆工艺装入盘中才是一道完整的冷盘菜品。这一点，从我国各地历届烹饪比赛所列项目中可见一斑，“冷盘”比赛项目很少有“冷菜”比赛这一表述的。总的说来，冷盘比冷菜的内涵更广泛、更普遍些。从烹饪工艺角度而言，冷盘这一称谓似乎更贴切、更合理、更科学些。

冷盘，就是将经过初步加工的冷菜原料调制或在常温下可直接食用的菜品，并加以艺术拼摆以达到特有美食效果的菜品。为了达到这一特有的美食效果，在冷菜的制作过程中，我们常采用两种基本方法。一是冷菜原料需要经过加热工序，一般又辅以切配和调味，并散热冷却。这里的加热是工艺过程，而冷食则是目的，正所谓“热制冷吃”。冷盘中的绝大部分菜品都是采用这一方法制作而成的，如“五香牛肉”、“盐水鸭”、“红油鱼片”、“油爆大虾”、“冻羊糕”、“椒麻鸡丝”等，可以说，这是制作冷盘的主要方法。二是冷菜原料

不需要经过加热这一工艺程序，而将原料经过初步加工整理后，加以切配和调味后直接食用，这即是我们平常所称的“冷制冷吃”。这一方法主要用于一些鲜活的动物性烹饪原料，如“腐乳炆虾”、“醉蟹”、“生炆鱼片”等；以及一些新鲜的植物性原料，如“拌黄瓜”、“姜汁茼蒿”、“酸辣白菜”等。

总之，冷菜工艺与冷盘工艺是两个既有区别又有联系的概念。前者主要研究冷菜的制作，后者主要研究冷菜的拼摆艺术。本书虽名为《冷菜工艺》，但内容上也涉及拼摆工艺，因此，在具体章节上有时用冷菜，有时也用冷盘，请读者阅读时注意其差异。

第二节 中国冷盘的形成与发展

在我国历史上，饮食生活可以说是个社会的等级文化现象，肴馔的优胜丰富也是富贵阶级经济实力和政治权力的直接表现。因此，只有通过上层社会的餐桌，才能理清中国冷盘形成与发展的轨迹。

上层社会，尤其是君王贵族的宴享，既隆重频繁又冗长繁琐。宴享之中，杯觥交错，乐嬉杂陈。为适应这种长时间进行的饮食活动需要，在爆、炸、煎、炒等快速致熟烹调方法产生之前，古代人无疑是以冷菜为主要菜品的。由于文字记载远远落后于生活实际的早期历史的特点，也由于今天很难再见到历史菜品实物的原因，我们不太了解商代或更早的夏代的情况，但丰富的文字史料可以让我们比较清楚地了解到周代肴馔的基本面貌。

《周礼》便有天子常规饮食例以冷食为主的记载：“凡王之稍事，设荐脯醢”（《周礼·天官·膳夫》）。郑玄注：“稍事，为非日中大举时而间食，谓之稍事。……稍事，有小事而饮酒。”贾公彦疏：“又脯醢者，是饮酒肴羞，非是食馔。”这表明早在西周时代人们便已清楚地认识到冷荤宜于宴饮的特点，并形成了一定的食规。

《礼记》一书的《内则》篇详细地记述了一些珍贵的养老肴馔，即淳熬、淳母、炮豚、炮牂、捣珍、渍、熬、肝膋等。这就是古今传闻的著名“周代八珍”。这些肴馔既反映了周代上层社会美食的一

般风貌，也反映了当时肴馔制作的一般水准。但更重要的是，我们从中似乎也可以找出一些冷盘的雏形。

淳熬、淳母，是分别用稻、粟制作的米饭，上面都覆盖上一些肉酱。一般说来，酱则是冷食的，而且既是食之常肴，也是常用的调味品。无论是居常饮食，还是等级宴享，都有不同品类的酱，又泛称为“醢”，陈列于案几之上。《周礼·天官·膳夫》有“凡王之馈食……酱用百有二十甕。”之记载，便是有力的证明。酱是食之常肴和基本调味品，并且因所选用原料的不同而有许多品类，这已为史料所证实。虽然对王所用百二十瓮的详情无人能述，但值得注意的一点是，绝大部分植物性原料所制成的菹，可能并没有热加工工序。而有的动物性原料如羸（蜈蚣）、蚺（蚺蜍子）、蜗、卵（鯢鱼子）等也有不经热加工工艺的可能。而且，酱（醢、醢、菹等）主要用作冷食之肴则是无可怀疑的。

炮豚、炮牂，熟食既溢香肥美，冷食亦别有韵致风味。这种烧烤后又长时间（三日三夜）蒸制，再“调之以醢醢”的乳猪和大块羊肉，自然较为适合作长时间进行的宴饮的菜品。虽然我们还不能说它们就是当时热制冷吃的冷盘菜品，但可以说它们已具备了冷荤菜肴干香、鲜嫩或软韧、无汤、不腻的特点。很大的可能是两相适宜，兼有其功的热、冷食合一型的菜品。

捣珍，是选用牛、羊、麋、鹿等动物性原料，先加工成熟，再经去膜、揉软等加工工序而制成，食用时亦调以醢醢。可见这种捣珍一类的菜品无疑是明确地用于冷食。

由此可见，中国冷盘萌芽于周代，并经历了冷盘和热菜兼有和兼承的漫长历史。可以说，先秦时代，冷盘还没有完全从热菜系列中独立出来，尚未成为一种特定的菜品类型。

唐宋时代，冷盘的雏形已经形成，并在此基础上也有了很大的发展。这一时期，冷盘也逐步从肴馔系列中独立出来，并成为酒宴上的特色佳肴。唐朝的《烧尾筵》食单中，就有用五种肉类拼制成“五生盘”的记述。宋代陶谷的《清异录》中记述更为详尽：“比丘梵正，庖制精巧，用鲑臄臄脯，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。”这段记载可以足证当时技艺非凡的梵正女厨师，采用腌鱼、烧肉、肉丝、肉干、肉酱、豆酱、瓜类、菜类等富有特色的冷盘材料，设计并拼摆出了20个独立成景的小冷盘，创造性地将它们组合成兼有山水、花卉、庭园、馆舍的“辋川别墅式”的大型风景冷盘图案，发展了我国的冷盘工艺技术。这也充分反映了在唐、宋时期，我国的冷盘工艺技术已达到了相当高的水平。

明清时代，冷盘技艺日臻完善，制作冷盘的材料及工艺方法也不断创新。这一时期，很多工艺方法已成为专门制作冷盘材料而独立出来，如糟法、醉法、酱法、风法、卤法、拌法、腌法等，并且，用于制作冷盘菜品的原料有了很大的扩展。植物类有茄子、生姜、冬瓜、茭白、蕹菜、蒜苗、绿豆芽、笋子、豇豆等；动物类有猪肉、猪蹄、猪肚、猪腰、猪舌、羊肉、羊肚、牛肉、牛舌、鸡肉、青鱼、螃蟹、虾子等，以及一些海产鱼类和奇珍异味，如海蜇、乌贼、比目鱼、蛭子、蚝肉、发菜、象鼻、江珧柱等，都是这一时期用于制作冷盘菜品的常用原料。这充分说明了在明、清时期，我国的冷盘工艺技术已达到了非常高超的水平。

随着历史的沿革，我国冷盘技艺也在不断提高和发展。冷盘逐渐由热菜之中独立出来，成为一种独具风味特色的菜品系列；由贵族宴饮中独嗜到平民百姓共享；由品种单调贫乏到品种丰富繁多；由工艺技术简单粗糙到工艺技术精湛细腻。尤其是近半个世纪以来，我国的冷盘工艺技术更是突飞猛进。烹饪工作者在挖掘、继承我国传统烹饪工艺技术的基础上推陈出新，使冷盘成为我国烹饪艺坛中的一朵鲜艳的奇葩。

第三节 冷盘的地位和作用

一、冷盘的性质与特点

冷盘作为完全独立并颇具特色的一种菜品类型，一般说来，具有以下性质与特点。

1. 冷盘易保存

冷盘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。从这一点而言，在一定的时间内，冷盘能较长时间地保持其风味特色。冷盘的这一性质与特点，恰恰符合了宴饮缓慢节奏的需要。

2. 冷盘易造型

冷盘材料大多为干爽少汁，因此，冷盘比热菜更便于造型，更富有美化装饰效果，尤其利于刀功的表现。当两种或更多品种的冷盘材料拼合于一盘时，受其卤汁相浸的“串味”制约较小。

3. 冷盘具有配系的多样统一性

冷盘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。一组冷盘是一个整体，相互配合性更为紧密和明显。

4. 严格的卫生要求

冷盘材料经切配拼摆装盘后，即可供客人直接食用。因此，冷盘比热菜更易被污染，故而需要更为严格的卫生环境、设备与卫生规范化操作。

二、冷盘的地位和作用

冷盘，无论是在正规的宴席上还是在家庭便宴中，总是与客人首先“见面”的首道菜式，素有“脸面”之称，因此冷盘也常被人们称为“迎宾菜”，可谓宴席的“序曲”。所以，冷盘的美丑程度直接影响着人们的赴宴情绪，关系着整个宴席程序进展的质量效果，起着“先声夺人”的作用。俗话说：良好的开端，等于成功了一半。如果这“迎宾菜”能让赴宴者在视觉上、味觉上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，宾客扫兴而终。

如果说在一般宴席中冷盘的“脸面”有“先声夺人”的作用的话，那么，冷盘在冷餐酒会中的地位和作用就显得更为重要了。我

们知道，宴席一般由很多种菜式共同组合而成，冷盘即使在某些方面小有失误，通过其他菜式（如热菜、点心、甜菜或水果等）还能得到一定程度的“弥补”和“纠正”。但在冷餐酒会中，冷盘贯穿宴饮的始终，并一直处于“主角”地位，可谓“独角戏”。如果冷盘在色彩、造型、拼摆、口味或质感上，哪怕某个方面只是一点小小的“失误”，其他菜式都无法出场“补台”，并且这始终都在影响着赴宴者的情绪及整个宴会的气氛。由此可见，冷盘的地位和作用在宴会中是非常重要的。

冷菜在促进旅游事业的发展，以及在繁荣经济、活跃市场、丰富人们的生活方面也有不可估量的影响和作用。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，所以，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，用它来装饰饭店酒楼的门面橱窗，以此展示厨师技艺，招徕顾客，并能美化市容，亦是冷盘之一功。

目前，无论是在宾馆、饭店、酒楼，或是小食店、大排档的菜点销量中，冷菜都占有相当大的比重。我们相信，随着烹饪文化的不断发展和人民生活水平的不断提高，冷盘的地位和作用将会更加显著。

复习思考题

1. 简述冷盘的基本概念。
2. 冷盘具有怎样的地位和作用？
3. 简述中国冷盘的形成与发展历史。
4. 冷盘在不同种类宴席中的作用有何异同？

第二章 冷菜的制作

第一节 冷菜制作的常用方法

冷菜是用来制作冷盘的主体原料。通过各种不同的成熟方法,将其加工成符合制作要求的熟制品,这一过程称为冷菜材料的制作。

冷菜的加工成熟,其意义不完全等同于热菜的加热成熟。它既包含了通过加热调味的手段将原料加工成熟,也包含着直接调味将原料制“熟”,而不通过加热的方式。因此,从这个意义上来讲,冷菜的许多制熟方法是热菜烹调方法的延伸、变革或者是综合运用。

冷菜的制作,从色、香、味、形、质等诸多方面,较之热菜有所不同。冷菜的制作具有其独立的特点,与热菜的制作有明显的差异。如何才能制成符合冷菜制作需要的原材料,这就要求我们要熟悉并掌握冷菜制作的常用方法。

一、卤

将经过加工整理或初步熟处理的原料投入事先调制好的卤汁中加热,使原料成熟并且具有良好香味和色泽的方法称卤。

卤法是制作冷菜的常用方法之一。加热时,将原料投入卤汤(最好是老卤)锅中用大火烧开,改用小火加热至调味汁渗入原料,使原料成熟或至酥烂时离火,将原料提离汤锅。卤制完毕的材料,冷却后宜在其外表涂上一层油,一来可增香,二来可防止原料外表因风干而收缩变色。遇到材料质地稍老的,也可在汤锅离火后仍旧将原料浸在汤中,随用随取,既可以增加(保持)酥烂程度,又可以进一步入味。

按卤菜的成菜要求,通常将卤法的操作过程设计如下:调制卤汤→投放原料→旺火烧开改小火→成熟后捞出冷却。