

## 拼摆技术的由来和发展

冷菜又叫凉菜，是指经过加工成熟晾凉或只调味不加热（即：原料成熟冷却后，切成各种刀口在调入口味的一种方法）所食用的一种菜肴。其特点是口味甘香、清脆爽口、回味无穷。是各种大小宴席不可缺少的菜肴之一。冷菜不但以丰富的口味脍炙人口，而且用其多种原料拼摆成的彩色、象形冷盘，更是代表凉菜装盘艺术的又一大特色。它以具有的图形美和色彩美，得到广大食客的普遍喜爱。在各种酒席宴中也起到重要作用。人们常说，良好的开端，等于成功的一半。由于冷菜是宴席中的第一道菜。其质量的好坏对于整个宴席菜肴的评价，有很大影响。因此，一桌高水准冷菜不但能起到烘托宴席气氛，供人以精美食物、艺术享受的作用，同时也提高了整个宴席的水平。因此，冷菜（拼摆）现已成为我国烹饪技术中不可缺少的一个重要组成部分，使用上也越来越广泛。

冷菜拼摆艺术，历史悠久。它是我国烹饪技术宝贵遗产，是劳动人民在长期实践中创造出的一门食品艺术。早在先秦时就已出现了早期拼盘，但那时拼盘只做祭品陈列，而不做食用。到了唐宋，拼盘则成了酒席宴上的佳肴。当时有用五种肉拼制的“五生盘”，还有用鱼类食品拼成形似牡丹花的“玲珑牡丹鲈”。当时最有代表性的为大型风景冷盘“辋川图小样”二十景。其冷盘用鲈、臠、脍、脯、酱、瓜、蔬等多种原料拼制而成。此拼盘不但用料丰富，而且构思巧妙，将每只盘内拼制一景，然后将二十盘风景要浑然一体地构成“辋川别墅”风光。这说明早在一千多年前的唐代，我们先人就能以丰富的原料和巧妙的构思，加以精湛的刀功，拼制出如此高水平的风景冷盘，充分显示了古代劳动人民的聪明才智。

现在我国厨师在继承传统的技艺之上有了更大的发展。尤其

解放后饮食业发生了巨大变化。烹饪高手不断涌现，冷菜拼摆艺术更是推陈出新，繁花似锦。近年来，随着人民生活水平的不断提高和旅游事业的不断发展，冷菜拼摆艺术逐渐普及起来。全国各大饭店、宾馆、饭庄、饭馆相继培养了很多专门从事冷菜烹饪技术人员。其目的，是让中国人享受这一精美的菜肴艺术，而且为世界人民服务。中国菜肴之所以驰名中外。除了有色、香、味显著的特点以外，凉菜拼摆艺术以精巧的造型、娴熟的刀功技巧、丰富的口味，也是一个重要的原因。在今后的发展中，冷菜拼摆艺术在不断完善、不断改进之下，会使这朵古老的技艺之花开得更美、更鲜艳。

## 冷菜拼盘的主要原料制做方法

由于用在冷菜拼摆的多为加工成熟的原料，制做方法也各不相同，品种多样，风味各异，因此我们只根据书中所列举的冷拼盘实例所需的部分原料，加以介绍。着重介绍用卤、拌、炆、腌、卷、冻等技法所制做的菜肴，同时根据具体的拼摆要求也介绍一些其它的菜肴制做，供读者参考。

### 一、卤菜

卤菜，就是将加工好的原料，放入配制而成的卤水中煮熟，使食物渗透卤汁，增加香味和色泽的一种制做方法。用这种方法卤制的原料，具有独特的风味。在各种冷菜拼盘中，也是必不可少的主要原料之一。

卤菜所用的卤水分三种，即：红卤水、白卤水、一般卤水。

#### (一) 卤水的配制方法

##### 1. 红卤水的配制

配料：清水烧开 5000克，酱油 1000克，黄酒 500克，冰糖 750克，精盐 100克，甘草 15克，花椒 25克，丁香 25克，葱 50克，生姜 50克，大小茴香、桂皮共 30克。将各种香料装入布袋内扎好备用。

操做方法：将葱姜、大料放入油锅内炆锅，出香味后加入盐、料酒、酱油、糖和水。烧开后撇去浮沫，放入五香料袋，用温火煮 1 小时左右，卤水即制成。

##### 2. 白卤水的配制

配料：清水 5000克，盐 200克、大小茴香、桂皮各 25克，甘草 50克，姜 25克，花椒 25克，绍酒 500克。

操做方法：先将盐放入水中搅拌，在上火烧开，撇去浮沫倒出。

去掉锅底泥沙杂质后，再倒回锅中。加入五香料袋、料酒、鲜姜拍破，与原料一同下锅，卤水即制成。

### 3. 一般卤水的配制

配料：清水烧开 5000克 精盐 200克 草果 50克 甘草 50克，花椒 25克 姜 25克，大小茴香、桂皮少许。红曲米 200克。

操做方法：将各种香料装入口袋扎好，放入开水锅中，红曲米另装一口袋扎好放入锅中，然后放入各种调料，用温火煮 1 小时即成一般卤水。

## （二）卤水的使用与保管

一般使用过的卤水含有丰富的可溶性蛋白脂，使用次数越多，卤水味道越香醇。再加上不断地更换新的香料和调味品，所以卤汁保持的时间越久越好。这种长期保存而且反复使用的卤汁就是老卤。保管卤汁应做到三点：

1. 使用卤汁时，首先将生鲜原料用开水煮一遍，除去血水，然后放入卤汁中卤制。

2. 卤好原料后要撇净汤面的油脂，捞净锅内的原料，除去残渣。每隔几天进行清底加热。

3. 清理干净的卤汁避免用手接触，防止污染变质。

## 二、凉菜的制做

1. 卤牛肉：(1)将牛腱子肉，用水洗净，改刀成大块放入开水锅中煮 10 分钟捞出。(2)将牛腱子肉放红卤锅中，大火烧开。去浮沫后，用小火煮 4—5 小时，至牛肉用手掐即透为止。捞出抹麻油晾凉即成。

2. 白卤鸡：(1)将加工处理好的肉鸡洗净，放入开水锅中煮 3 分钟，捞出。(2)再在将鸡放入白卤水中大火烧开，改中火煮 40 分钟即成。捞出抹麻油晾凉即成。

3 卤猪口条：(1)将猪口条洗净，放开水中稍烫。用小刀刮净硬舌苔洗净。(2)放入开水锅中煮 10 分钟捞出。再放入红卤锅中，用大火烧开，移小火煮 90 分钟捞出抹麻油晾凉即成。

4. 卤鸭：(1)将加工处理好的净填鸭，放入开水锅中煮 10 分

钟捞出。(2)将填鸭放入一般卤水中(红曲卤)煮45分钟后捞出,抹麻油晾凉即成。

5. 卤猪肉 (1)将猪瘦肉改刀成大块洗净,放入开水锅中煮10分钟捞出。(2)将瘦肉放入红卤水中煮2小时,捞出抹麻油晾凉即成。

6. 卤猪肚 :(1)将猪肚用盐和醋反复搓揉,除去沾液及腥臊味洗净。(2)将肚里翻出向外,放入锅内加少许明矾煮10分钟捞出放入开水中,再煮1小时后捞出,再将肚里翻回撕去外表脂肪洗净。(3)将处理好的猪肚,放入白卤水中煮3小时后捞出抹麻油晾凉即成。

7. 卤猪心 :(1)将生猪心放入清水中,用手挤压出内部的血水洗净。放入开水锅中煮10分钟捞出。(2)再将猪心放入红卤水中煮90分钟即成,捞出抹麻油晾凉待用。

8. 卤猪肝 .(1)将猪肝用刀在厚的部位划出刀口,洗去血水。放入开水锅中煮5分钟捞出。(2)放入红卤锅中,用大火烧开后,改小火煮60分钟即成,捞出后抹麻油晾凉备用。

9. 罗汉肚 :(1)将加工处理好的猪肚洗净放入开水中煮10分钟捞出。(2)将猪瘦肉、猪口条、猪肉皮煮六成熟切成片,肉皮切条,放入容器内加入糖色、甜面酱、精盐、香油、料酒、五香粉、白糖、葱姜米、花椒泥,搅拌均匀成馅。(3)把拌好的馅装入肚内,用竹签或筷子别好口,或用线缝好口,放入卤锅中,大火烧开后,改小火煮2小时捞出。用重物压平抹麻油,凉后切片上桌。

10. 炆黄瓜皮卷,黄瓜心卷 :(1)将黄瓜洗净切段放容器内加盐稍腌。然后用刀片出瓜皮和瓜心片。用开水稍烫后,用凉开水过凉,放入容器内加少许精盐、味精拌匀,再逐片卷成瓜皮卷整齐排在容器内。(2)油勺上火放入花生油,烧热放入葱段,改小火烤出葱油后,放入花椒炸香。滤去葱和花椒,趁热浇在瓜皮和瓜心卷之上。

11. 炆发菜 :(1)将发菜用冷水发透,摘去杂质洗净,放开水中加盐、毛姜水煮3分钟,捞出控去水份。(2)将炸好的葱椒油浇在发菜上放少许味精拌匀即成。

12. 炆海带 : (1)将发好的海带切宽条洗去沾液, 放开水中煮透, 捞出控去水份放入盐、味精、葱椒油 10 分钟后捞出。(2)勺上火炸出葱椒油浇在海带上, 再加入盐、味精拌匀即成。

13. 葱油草菇 : (1)将草菇罐头打开倒入开水锅中, 加葱姜、料酒煮 3 分钟, 捞出控净水份。(2)另起锅下入花生油, 烧热放入葱段移小火烤出葱香味。捞出葱段将油倒在草菇之上, 加味精、少许盐拌匀即成。

14. 炆猴头蘑 : (1)将发好的猴头蘑去掉老根, 片成片, 放入碗内。加精盐、味精、料酒、葱姜、高汤上屉蒸透, 取出控出汤水。(2)起锅放入花生油烧热, 下入花椒、葱段, 移小火烤出香味后捞出花椒、葱段、将油倒入猴头蘑之上拌匀即成。

15. 葱油鸡脯 : (1)将肉鸡洗净放入锅内, 用开水煮 5 分钟捞出。放入盆内加葱、姜、料酒、盐、香菇、高汤上屉蒸透, 取出晾拆下鸡脯, 片成片码入盘中。(2)起锅放入花生油烧热下入葱段, 改小火烤出葱油, 捞出葱段再下入高汤、葱米、味精、盐, 调成葱油汁浇在鸡脯上即成。

16. 盐水虾钱 : (1)将虾钱去皮, 去沙线洗净, 下入开水中焯过捞出。(2)勺内另放水, 水烧开放入盐、花椒、葱姜, 放入虾钱料酒, 去掉浮沫, 连汤倒入盆中。冷后食用。

17. 盐水鸡蛋、盐水鸽蛋 : (1)鸡蛋上火煮熟后, 去皮放入容器内。(2)鸽蛋打入小勺内上屉蒸熟, 取出放入碗中。(3)将水烧开, 放入葱、姜、盐烧开, 去掉浮沫。分别将盐水倒入放鸡蛋的容器中和放鸽蛋的碗中腌渍入味即成。

18. 盐水冬笋 : (1)将嫩笋尖一剖两开, 放入开水中煮 3 分钟捞出。(2)另起汤勺放入清水烧开。放入精盐、绍酒、味精、葱、姜、冬笋, 煮 10 分钟连汤一起倒入容器内浸泡入味即成。

19. 醉腌冬笋 : (1)将冬笋嫩尖改刀成条勺上火加清水烧开煮 2 分钟捞出。(2)锅内放清水烧开 放入精盐、糖、姜、水煮 10 分钟, 倒入容器中, 在将黄酒倒入搅匀浸泡入味即成。

20. 泡青红椒、胡萝卜 : (1)将泡菜坛洗净晒干。再将青、红椒、

胡萝卜洗净，大椒去籽去蒂，胡萝卜去皮切条，放入容器中加盐淹出一部分水份挤干在放置通风处晾干水气备用。(2)将清水烧开，放入红糖搅化，再放入洗净的干红辣椒然后下入精盐、花椒、搅匀晾凉后，放白酒、胡萝卜、青红椒然后盖严盖，在边口处，加少量水密封，放温暖处泡 1—2 天即可食用。

21. 酸辣、黄瓜皮：(1)将黄瓜洗净，切成段加盐淹制 5 分钟，皮表面稍软时用刀片出瓜皮。放入容器内加白糖白醋。(2)干辣椒泡开去籽去把切成丝，上锅炸成金黄色，倒入瓜皮之上拌匀淹 1 天即可食用。

22. 糖醋萝卜卷：(1)将心里美萝卜去皮洗净，顶刀切大薄片，用盐淹出水份后挤干，放入容器内。(2)在将白糖、白醋放入容器内，淹透后卷成卷。

23. 拌鸡丝黄瓜丝：(1)将熟鸡脯用手撕成细丝，黄瓜洗净消毒切成丝。(2)放入碗内，用盐、味精、香油、高汤调成的卤汁倒入碗内拌匀即成。

24. 拌黄瓜青笋：(1)青笋去皮洗净入开水中焯过，黄瓜洗净消毒后一剖两开顶刀切片。(2)放入容器内加精盐、味精、香油拌匀即成。

25. 油吃黄瓜：(1)将黄瓜洗净消毒，用刀将黄瓜打成蓑衣花刀。放入容器内加盐稍淹去掉盐水。(2)起锅放花生油、白糖炒化。加少量水烧开后点少许醋，调成油汁。然后将油汁倒入容器内、将炸好的辣椒丝和红油浇在黄瓜之上，淹透即成。

26. 拌银耳：将水发银耳去掉老根，洗净，用开水焯过，控干水份再加入盐、味精、香油、拌匀即成。

27. 鸡油冬笋：将冬笋尖切滚刀块。用开水焯过，另起锅，加入花生油，烧热放入葱、姜，煸出香味，放入少量高汤、盐、绍酒、味精、调成汁放入冬笋，用火煨至入味后，滤出汤汁倒入容器内，淋上鸡油即成。

28. 叉烧肉：(1)将猪后腿肉切条，打一十字刀口放入容器内加盐、绍酒、白糖、葱、姜、花椒、酱油、淹四小时。(2)油勺上火入花生

油烧热，将肉块下锅炸成金黄色捞出控净油。(3)将红曲米放入汤勺中加水煮出红色。再将红曲米滤去。加入糖、盐、酱油少许。葱、姜、绍酒，烧开打去浮沫。放入肉块，用大火烧开改小火焖煮成熟。之后在用大火将汁收浓。取出晾凉即成。

29. 黄蛋松：(1)将鸡蛋打开去掉蛋清另用蛋黄倒入碗中加盐打匀。(2)油勺擦净，放入花生油上火烧3—4成熟时，左手向锅内倒蛋黄液，右手用筷子向一个方向快速搅动，蛋黄呈茸状浮到油面时稍炸几秒钟立即捞出。控净油倒在干净布中，用手拧去油脂，放入盘中抖散晾凉即成。

30. 蒸蛋黄糕、蛋白糕：(1)将鸡蛋打开分别将蛋黄、蛋清各装碗中加入盐、味精、搅散打匀。另取两只碗抹一层花生油将蛋清、蛋黄分别倒入。(2)放入蒸锅大火顶上气后，用小火慢慢蒸熟，中途可放两次气，以免起蜂窝影响质量。蒸熟后，出屉取出蛋糕晾凉即成。

31. 酱汁鱼条：(1)将正鱼用刀沿大梁骨两侧剔下鱼肉，去皮切成鱼条放入容器内加盐、葱、姜、料酒淹5分钟。(2)油勺上火下入花生油烧热，放入鱼条炸成浅黄色。倒出控净油。(3)勺内留底油放入蒸过的黄酱、料酒、姜水、煸出香味放入白糖、高汤、调成酱汁后，将鱼条下锅，大火烧开改小火煨烤，待鱼入味烤透之后，将鱼条起出。在将部分余汁用大火烤浓淋上香油浇在鱼条上在撒上姜末即成。

32. 油焖香菇：(1)将水发香菇，去把洗净泥沙，上屉蒸透。(2)油勺上火放入花生油，烧热下入香菇滑一下捞出。(3)勺内留底油加糖稍煸放入绍酒、葱、姜水、酱油、盐、高汤、味精，然后下入香菇，用小火焖制。后用大火将汁收浓起勺淋入明油倒入盘内晾凉即成。

33. 鸡蛋卷：(1)将鸡脯肉洗净，去筋，斩成茸，放入容器内，加绍酒、盐、味精、蛋清、湿淀粉、大油、葱、姜水。向一个方向打搅上劲。(2)鸡蛋去清留黄打匀，摊出蛋皮铺平，将鸡茸摊在上面抹平，然后从一端卷起，用布包好，上屉蒸熟，取下晾凉，剥去布即成。

34. 如意鱼卷：(1)将鱼洗净用刀沿大梁骨两侧剔下鱼肉，去皮洗净斩成细茸放入容器内加绍酒、盐、味精、湿淀粉、蛋清、葱、姜水，向一个方向搅动，边搅边下入大油直到打上劲为止(2)鸡蛋打开去蛋清，留蛋黄倒入碗内抽匀，用油勺调出蛋皮，摊平将鱼茸辅在蛋皮上抹平，取紫菜辅在鱼茸之上。紫菜上在抹薄薄一层鱼茸之后，从两端向中间对卷而成包上净布上屉蒸熟取出。去掉布晾凉，切片刀口处花纹呈如意形。

35. 紫菜肉卷：(1)将猪通脊去掉板筋斩成茸，加盐、绍酒、葱、姜水、湿淀粉、蛋清，边抽打边倒入化好的大油，直到打上劲为止。(2)取紫菜一张辅平，将肉馅辅在紫菜之上抹平，卷成卷，上屉蒸熟晾凉即成。

36. 核桃粘：(1)将核桃仁用温水泡 10 分钟，用竹签剥去外皮晾干。(2)油勺上火，加入花生油烧热，放入核桃仁炸酥。(3)汤勺上火，放入白糖，加适量水将糖熬化呈金黄色，变浓时将炸好的核桃仁放入。翻勺使桃仁均匀裹满糖液，倒入盘中晾凉用手掰开即成。

37. 猪皮冻：(1)将生猪皮用刀刮去油污杂毛洗净。放入开水中煮 2 分钟捞出切成条。(2)取容器将猪皮放入，加适量水、姜片，上屉蒸 5 个小时后取出将蒸烂的猪皮捞出，汤汁过滤晾凉下冰箱即凝结成猪皮冻。用此方法可制做水晶肘、水晶鸡、水晶鸭等。

38. 琼脂冻：将琼脂洗净泡软，放入容器内加适量水上屉蒸化。取出晾凉即可凝结成琼脂冻。

用此方法可制成什锦果冻、西瓜酪、杏仁豆腐等，但制做时要根据品种不同适量加水，来决定食品的老、嫩。

## 刀工在冷菜拼盘中的运用

冷菜的制做一般包括：刀技加工和拼摆。不论制做各种冷菜，还是冷菜拼盘都离不开刀工处理。所以，刀技的发挥，主要表现在冷菜制做和冷盘拼制的过程中。刀工运用得当，可使冷菜入味三分，拼制冷盘可使其外形完整，美观大方，以达到增进客人食欲的目的。

冷菜所用的刀法讲究、细腻、精制。所以，对要加工的原料做到心中有数，才能做到下刀准确，得心应手。由于要加工的多为熟料，因此各种刀法在具体运用中也有所不同。根据不同的原料、性质，施以不同的刀法，才能达到预期目的。下面介绍制做冷菜和拼盘常用的几种刀法和特殊刀法。

### （一）常用刀法

1. 锯切：锯切的方法在冷菜制做中运用较多。但在实际应用中根据原料的性质，还要采用与其它刀法相结合的方法加以运用。如：切煮白肉时，就要采用先锯切肥膘，待刀刃切进瘦肉时再直刀

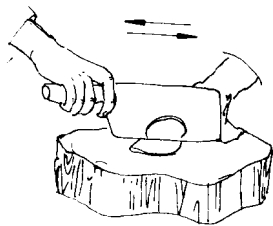


图 A

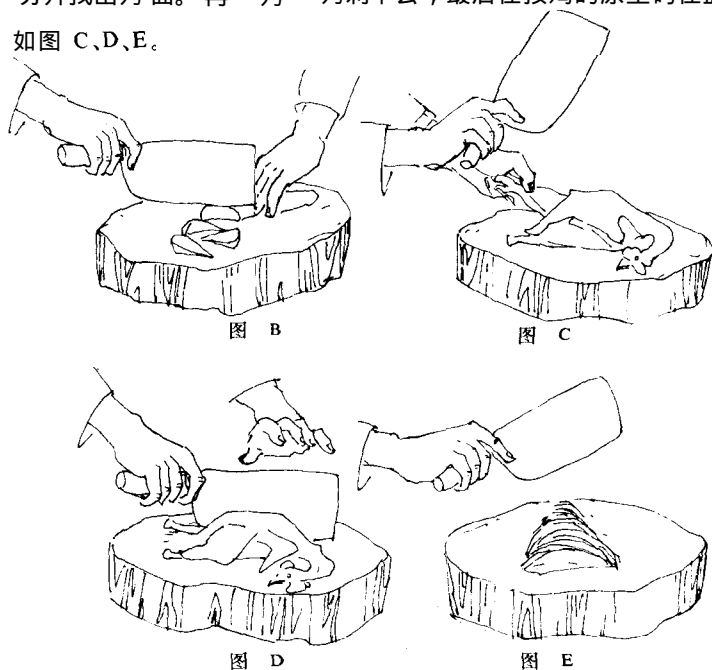
切下。这样才能保证刀面光滑、细腻、形状美观利落，因而也防止了肥瘦肉相脱节和瘦肉撕碎起毛现象。如图 A。

2. 滚刀切：大多用于经过腌渍或卤、拌而成的素料。冷菜中的滚刀切要求细致、均匀，切出的块形较小，因而又叫“小滚刀切”和“梳子背”。也就是将原料切成一端薄、一端略厚的块形，如拌冬笋、拌青笋就采用这种刀法。其目的主要起到入味均匀、食用方便的作用。如图 B。

3. 拍劈剝：这种刀法属于混合刀法。其中以剝为主，剝原料时，

为防止原料跳动，有时要进行拍或劈的方法，然后再剁。如剁鸡，首先从鸡肉厚的地方劈成胸骨部位，在竖起直刀用手拍击刀背使其分开找出刀面。再一刀一刀剁下去，最后在按鸡的原型码在盘中。

如图 C、D、E。



## (二) 特殊刀法

在拼制冷盘过程中，除用以上三种常用刀法之外，还要根据拼摆的具体要求施以特殊刀法。这种刀法大多用于彩色冷盘中的点缀与装饰，以及使彩拼主要原料外形产生各种变化的一种方法。其刀法分为三类：

1. 雕刻法：冷菜中的雕刻原料一般以加工成熟的原料为主。雕成的造形可直接配入冷菜之中，既增加色彩，又给人以美的享受。冷菜中常用的雕刻方法分为二种：

(1) 立体雕刻法：就是将正块成熟的原料，雕成各种立体或半立体造型。比如，大型彩拼“龙凤呈祥”中的龙头及凤头等，均采用这种方法雕刻而成。如图 F。

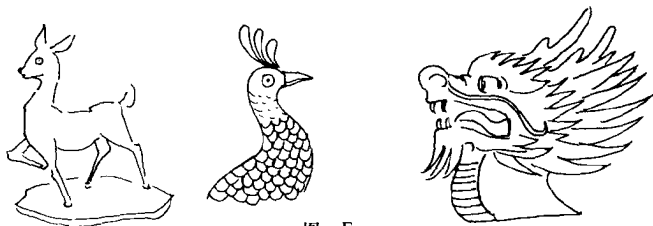


图 F

(2)平面雕刻法：就是用各种不同造型的模具刀，采用挤压方法，将原料刻出不同形状的实体。再切出不同形状的薄片和厚片。如彩色冷盘凤凰展翅中的凤尾，就是将黄白蛋糕用凤尾模具挤压成实体，顶刀切成凤尾片码置而成。又如禽兽类的眼睛及各种花瓣，花叶等，都采用这种方法完成。如图 G。

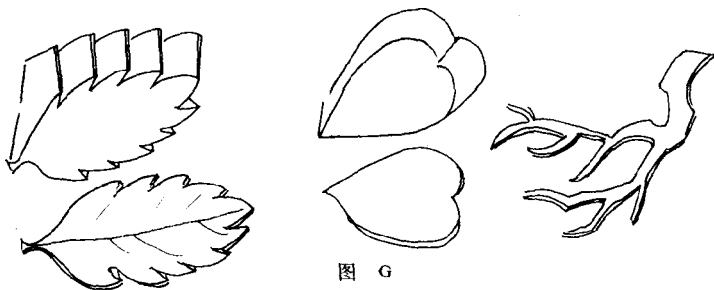


图 G

2.美化刀法：美化刀法又称“花刀法”，用途广泛。用这种方法切制而成的原料，多呈各种美丽的形状，既为菜肴增加美观，又便于原料入味。常见有麦穗花刀、荔枝花刀、梳子花刀、蓑衣花刀、菊花刀、球形花刀等。这些花刀在冷热菜中均可应用，具体用于冷菜拼盘中就要根据不同的需要，采用其中各种方法配制冷盘之中。如梳子花刀用黄瓜切成就可以在冷盘中做为松叶、水草等点缀用。菊花刀在冷盘中可做既食用又美观的花朵、麦穗、荔枝、蓑衣。球形花刀均可按具体要求用于单盘或彩色拼盘之中。

3.原料整形：这种刀法一般根据具体的拼摆要求，将原料用刀片切或用模具挤压成不同形状的实体，然后顶刀切成不同形状的片。拼制冷盘中常用的有柳叶片、月牙片、象眼片等，我们根据书中实例所常用的几种加以介绍。

(1) 月牙形：就是用刀将原料片出月牙形实体，顶刀切成月牙片。一般这种片多用在以禽类为主的彩拼之中，使其巧妙的代替各种禽类的短形羽毛，如雄鹰展翅中的三至四级的雄鹰翅膀短羽。如图 H。

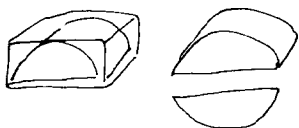


图 H

(2) 柳叶形 就是用刀片或用模具挤压成形似月牙的原料实体，顶刀切出柳叶片。它的用途，大多用于彩拼中禽类的长形尾羽

或翅膀的长羽毛。如凤凰展翅中的尾部长羽毛，又如松鹤延年中的仙鹤翅膀等。如图 I。

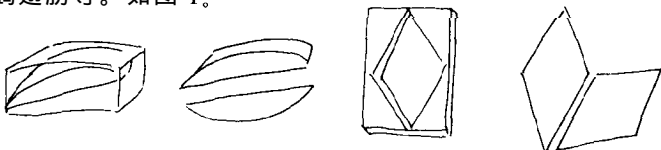


图 I

图 J

(3) 象眼形：一般在彩拼或单盘中多以水晶冻及块形原料为主切制而成。主要表现冷拼中的花卉及装饰等。如图 J。彩色冷盘中的大丽花的花瓣均用象眼片或块拼制而成。

以上介绍的刀工刀法，只是烹饪业中各种刀工刀法中的点滴。具体刀工运用得当，可使菜肴增加美观，不但食好还给人以美的享受。另外，刀具和模型刀的选择也是很重要的，如选择恰当，不仅能使菜肴拼摆更加精美，还能提高操作速度，节省时间。在冷荤拼摆过程中的立体雕一般可以选用市场出售的食品雕刻刀具。如山东省淄博市淄川双凤炊具厂生产的喜牌 17 件、22 件食品雕刻刀，设计比较合理，刀口光洁度及硬度较强，角度合理。特别是该厂生产的雕刻模型刀，是冷拼过程中平面雕的必备刀具，用这种模型刀可以雕出形态逼真的各种花鸟和景物，提高冷拼菜肴的拼摆质量。现在生产食品雕刻刀的厂家很多，北京、上海等地均有生产，可根据自己的情况购买，也可以自己设计制作各种刀具。只要熟练掌握基本刀工刀法，掌握各种刀具的使用，在拼制冷菜彩拼中就能得心应手，达到预期目的。

## 拼盘的要求和手法

### 一、拼盘的要求

1. 颜色的搭配与衬托。拼制冷盘的原料各有不同颜色，在拼制过程中要以色彩角度选用不同原料，做到成品色彩鲜明、协调。要合理安排不同颜色的原料，加以相互衬托，以达到色调明快、美观的目的。如深颜色的五香鱼应配以浅色的凤尾鸽蛋，这样使人一目了然。

2. 软、硬面的结合。一般软、硬面指刀工处理后的原料形状而言。硬面即用正块原料修成实体，切成的刀面叠成各种不同的形状。软面则是用刀将原料加工成不同的形状的丝、条、粒等。所谓软、硬面结合是指一盘之内装入两种刀工处理后的不同形状原料。如酱牛肉、海蜇丝的双拼就是软、硬面的结合。

3. 冷盘形势多样化。一桌好的酒席，冷菜的拼制要富于多样化。单用一种形式或手法，拼制的冷盘必然显得呆板沉闷，所以要根据不同的宴席要求进行多种手法的处理，才能使席面的冷盘形式活泼 多彩多姿 引人喜爱。但拼摆当中的装饰物点缀要适度。不要追求华而不实的形式。否则就会降低了冷菜的实用价值。

4. 选择合适的容器。容器的选择也是冷盘中的重要内容之一。俗称“美食配美器”，它起到的作用很重要。如拼制单盘最好选用带有花纹、花边的小型容器。它可起到自然点缀作用。又如，拼制彩色冷盘，就应选择白色或浅色花纹的容器。这样可使拼出的图案形象清晰、悦目 富有艺术美。

5. 拼盘注意不要串味。不论是双拼、三拼、花拼 最主要的是防止菜肴之间互相串味 因此带有汤汁的菜肴 如泡菜、辣白菜、拌芹菜等不宜拼在一盘之中。否则，汤汁流动混为一起，就影响了各菜

肴的滋味。

6. 注意清洁卫生。拼制冷盘之前，要进行双手、刀、墩、容器的清洗消毒。对所要切配的原料事先检查是否变质。保存的熟料时间不易过长，否则容易变质腐败。所以，对一次用不完的原料要做到每 24 小时一加热。拼制冷盘当中，要保持容器内的清洁，避免肉屑、碎料、油滴沾在盘内，不宜反复修修改改，才能达到盘内洁净、色彩清晰、美观、引人食欲的目的。

## 二、冷盘、拼制的手法

1. 排。就是将原料切成或处理成不同形状的块或片，以及原料本身加热后形成的自然形状，并列排在盘内，排有不同的形式，有并行排列，弧形排列、四角形排列等多种形式，排的方法。有锯齿形、半圆形、圆形等方法。总的要根据不同原料进行排列。如图 K。



图 K

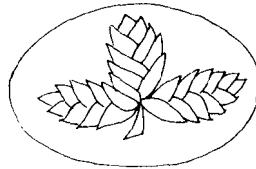


图 L

2. 堆。就是将刀工处理好的原料堆入盘内。这种方法多用于单拼或双拼。在盘内可堆出不同形状的简单图案，既明快又美观。如图 L。

3. 叠。一般是将原料切成片叠在一起，用这种方法可叠出叶形、梯形、桥形、马鞍形、蚌形等多种形式。制做时可在墩子上直接叠好用刀铲入盘内，也可切成片在盘内叠成。如图 M。

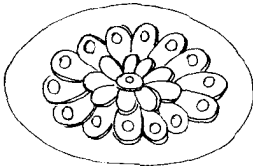


图 M

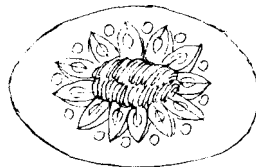


图 N

4. 围。将原料切成片在盘内排围一圈，中间可放置其它原料或点缀物。如盘内围一圈松花蛋，中间可放置拌好的鸡丝、黄瓜丝。这样使冷盘菜肴既清爽又美观。如图 N。

5. 摆。就是运用精细的刀功技巧，把各种原料切成不同形状，拼摆成各式各样的彩色图案或图形，运用这种方法要掌握扎实的切配技术，拼摆出的图案、图形才能清爽利落，形象逼真。如图 O。



图 O



图 P

6. 复。就是将整齐原料切成片或丝，复在垫底用的原料之上。如牡丹彩拼，就是将花瓣形的原料切成花瓣形的片，整齐的复在垫底的鸡丝之上呈一朵牡丹花形既美观又大方。又如，拌粉皮上复一层黄瓜丝，鸡丝等。如图 P。

## 冷菜的类型

冷盘的类型从内容上分为单拼、双拼、三拼、什锦拼图案拼摆等。

一、单拼(也叫“独盘”、“独碟”)就是每盘中只放一种冷菜原料。单拼讲究各种形式装盘,有圆形、桥形、马鞍形、三角形等。

二、双拼:是将两种不同原料拼在一起,不但要讲究刀工整齐,还要求有色彩对比,简洁明快。

三、三拼:就是把三种原料拼在一起,要求软、硬面结合运用,合理安排色彩,搭配原料适当,使冷盘丰满美观。四拼至五拼也是同样方法只是多加几种原料。

四、什锦拼摆:是将许多不同色彩的原料,经过切配拼置一大盘之中。这种拼摆类型要求技术严格,刀功熟练,拼成的冷菜才能美观大方、精巧细腻、色彩绚丽。

五、图案拼摆:就是将各种成品原料加工切配好,在选好的盘内拼成各式各样的图形或图案。这种拼摆要求加工精细,选料严格,拼成的图案要实用、形象生动、逼真、色彩鲜艳,引人食欲。