



模块1 冷菜认知

任务1 冷菜认知	2
任务2 冷菜基础	8

模块2 冷菜制作

任务1 生制冷吃	18
任务2 熟制冷吃	42

模块3 冷菜拼摆的刀工

任务1 直刀轻切	63
任务2 直刀重切	66
任务3 批、拍、剁3种刀法	68
任务4 小滚料切	72
任务5 其他刀法	73

模块4 冷菜拼摆基础

任务1 冷菜拼摆的色彩设计	77
任务2 冷菜拼摆的造型设计	85
任务3 冷菜拼摆的基本法则	106

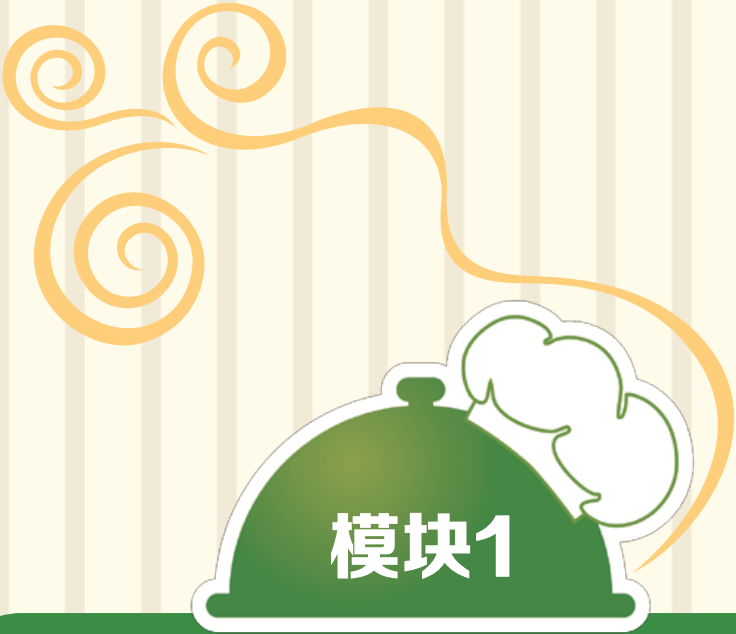
模块5 冷菜拼摆实例

任务1 一般冷盘的拼摆	114
任务2 花式冷盘的拼摆	118

模块6 主题冷盘设计

任务1 庆功类主题冷盘	149
任务2 祝寿类主题冷盘	155
任务3 节日类主题冷盘	157
任务4 迎宾类主题冷盘	162
任务5 其他类主题冷盘	164

参考文献	170
------------	-----



模块1

冷菜认知

模块描述：模块1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、冷菜的任务、冷菜的特性、冷菜的特点、冷菜的制作流程、冷菜的烹调方法、冷菜的装盘和花色冷盘等。

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、冷菜的特点、冷菜的制作流程、冷菜的烹调方法、冷菜的装盘和花色冷盘。

任务分解：

任务1 冷菜认知

任务2 冷菜基础



任务1 冷菜认知

[学习目标]

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、情境教学、图片展示。

[任务驱动]

作为学习冷菜的起点，本任务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。

[课程思政拓展点]

国家富强，民族自豪感

案例1 在授课过程中，教师带领学生学习认识烹调涉及的食材原料，正确认识地大物博的中国烹饪原料的多样性、复杂性、珍贵性，深刻理解中国博大精深的饮食文化内涵，增强学生的民族自豪感，鼓励学生为国家建设和繁荣贡献力量。

案例2 结合花色冷盘教学，通过冷拼教学，选定特定主题，制作特定主题的冷拼菜肴，如山川风物、奇林怪石、花鸟虫鱼、飞禽走兽、名胜古迹、壮丽山河，使学生以烹饪冷拼菜肴为载体感受祖国的山水之美、人文之美及生态之美，在潜移默化中提升审美能力，寓教于乐，增强学生的自豪感。

案例3 大国工匠，注重学生对烹饪实训实操技能的训练，重视对烹饪实训中基本功的锻炼和塑造，刻苦强化技能本领，注重德技并修，为国家的发展富强刻苦努力锻造本领，强化技能，注重对工匠精神的追求，耐得住寂寞，为实现国家的物质精神双重富强、实现伟大的中国梦贡献力量。

[知识链接]

1.1.1 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；北方则多称凉菜、凉盘或冷荤等。相比之下，南方习惯于称“冷”；而北方则更习惯于称“凉”。如果不从文字角度理解，而出于习惯或作为人们的生活用语，它们之间并没有区别，都是与热菜相对而言的。

冷菜，就是将经过初步加工的冷菜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，是各类宴席必不可少的。

冷菜之所以叫冷荤，是因为饮食行业多用鸡、鸭、鱼、肉、虾及动物内脏等荤料制

作，故而叫冷荤。冷拼是冷菜制作好后，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、花色冷盘等。

冷菜冷食不受温度限制，时间久了滋味不受到影响，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，其优美的形、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，以具有欣赏价值的华彩，使人心旷神怡，兴趣盎然，不仅诱发食欲，对活跃宴会气氛也起着锦上添花的作用。

冷菜还可以看作开胃菜，是热菜的先导，引导饮食人们渐入佳境。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的技术。

1.1.2 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“辋川图小样”。“辋川图”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，创造性地用20个独立成景的小冷盆有机地构成“辋川别墅”的奇丽之景，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，一目不可尽收。

1.1.3 冷菜的地位

冷菜在中国烹饪中的地位自成一体、独具一格。按照上菜的规矩，在我国许多地区一般都是先上冷菜。由于冷菜是宴席上的第一道菜，因此冷菜又有头菜、冷前菜、迎宾菜的提法，并素有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，更使人清新爽快。俗话说：良好的开端等于成功了一半。如果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掀起宴会的高潮，为整个宴会奠定良好的基础。反之，低劣的冷菜，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”，还是高级宴会或便宴，不能没有冷菜，在某些高等宴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”，并且这始终都影响着赴宴者的情绪及整个宴会的气氛。

1.1.4 冷菜的作用

冷菜类别繁多，讲究色型，富于变化，宜于佐酒。无论宴席、便餐、小聚、零食，均离不开它，历来深受人们的喜爱。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，冷菜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型美观、香味浓郁的冷菜装饰,不仅诱人食欲,而且展现了厨师技艺,体现了市场的繁荣景象。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例。因此,冷菜在繁荣经济、活跃市场、丰富人们生活中发挥了重要作用。

1.1.5 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,使它向更高的水准发展,不断创新,更好地为人们的生活服务;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,更好地为旅游事业服务。

1.1.6 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,一般来说,具有以下特性。

1) 冷菜易保存

冷菜是在常温下食用的一种菜品,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,在一定的时间范围内,冷菜能较长时间地保持其风味特色。冷菜的这一特性恰恰符合宴饮缓慢节奏的需要。

2) 冷菜易造型

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,更富有美化,装饰制约较小。冷菜容易造型的特性,在花色冷盘中充分得以运用和体现。

3) 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。

4) 冷菜具有严格的卫生要求

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,需要更为严格的卫生环境、设备与卫生规范化操作。

1.1.7 冷菜的特点

冷菜的特点是色、香、味、形俱佳和品种繁多、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、味透肌里;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5个方面分述冷菜的特点。

1) 色

冷菜的色彩对于用餐者的心理来说,有着不可忽视的作用,能够较为准确地反映出其心理状况。随着季节的变化,用餐者对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。

中国有这么一句饮馔名言,叫作“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，品尝时口腔中便会产生酸甜之感；酱红色的酱汁排骨、玫红色的叉烧肉，品尝之时可产生醇厚的感觉；白玉色的炆虾仁、拌笋尖，就会有鲜、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的配合，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3种冷盘原料拼成馒头形，3种原料各占1/3，角度各占120°，例如盐水虾、油鸡、卤鸭肫拼摆成三色冷拼。

2) 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为人所感觉。所谓“越嚼越香”，它要求香透肌里。冷菜的香通常有干香、醇香、清香、鲜香、糟香等。

①干香。冷菜原料在烹调前的腌制以及烹调后卤汁渗透到原料内部所致。这其中，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，卤汁愈陈香味愈浓郁。此类冷菜品种有酱鸭、生烤鸡翅、油爆虾、五香牛肉等。

②醇香。冷菜原料烹至七成熟时，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所形成的醇浓香味，如酱汁排骨等。利用酒醉方法制成的冷菜，产生的鲜美异常地香，也是醇香，如醉鸡、醉虾等。

③清香。多来自凉拌菜。原料大多选用时令蔬菜，突出其基本味，以盐、糖、味精、麻油等为基本调味料，如凉拌菊叶、蓑衣黄瓜等。

④鲜香。来自质嫩原料本身的味道，如鸡丝、鱼丝等。调料以葱、姜、料酒、盐、麻油为主，以保证其基本味不失，如盐水虾、炆鸡丝、豆叶鱼丝等。

⑤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。

3) 味

冷菜的味，以其多样而令人称赞，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、姜汁、椒麻、怪味等。其调制方法简述如下。

①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。

②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。

③五香。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。

④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。

⑤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。

⑥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。



⑦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。

⑧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。

⑨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。

⑩咖喱。咖喱粉、盐、味精、洋葱末、麻油，与原料加热而成。特点是咸、鲜、辣、香。

⑪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。

⑫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。

⑬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。

⑭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、酱香。

⑮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。

⑯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。

⑰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。

⑱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。

4) 形

冷菜多为先烹调后切配，讲究刀工自不待言，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4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。

①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，最后复入刀面，例如水晶肴蹄、白切肉等。

②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。

③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，应尽量使其整齐。

④堆形。多用于禽类原料的造型，如卤鸡、酱鸭等。采用这种造型时，要注意刀面的整齐和对称的均匀。

双拼冷菜的造型主要有对称形、叠围形和排围形3种。

①对称形。将两种冷菜原料切配成两个半圆形，对称地拼摆在盘中，如盐水鸭和油爆虾等。

②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。

③排围形。将一种原料切制成墙垛形、菱形或燕尾形等形状，在盘沿排摆整齐，盘内放入另一种冷菜原料，如水晶肴蹄和炆糟鸡丝等。

5) 器

器，即餐具，对菜肴的美观有极大的衬托作用。盛器的选择，主要以其外形是否与原料切配后的形状、图案协调，是否使色彩和原料的色彩和谐来决定。

冷菜切配完成后，餐具选用要恰当，能够借以烘托气氛，使菜肴增色，增进食欲；反之，则使人产生厌恶和反感情绪。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，就应选择浅色盘盛装，以减轻菜的色暗程度。冷菜的颜色较浅，就应用深色盘盛装，以衬托菜的色泽明亮。

1.1.8 冷菜与热菜的区别

1) 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、变革和综合运用，但又具有自己的独立特点。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，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。

2) 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切割、加工复制等手段构成菜肴的形状；冷菜则以丝、条、片、块为基本单位组成菜肴的形状，并有单盘、拼盘以及工艺性较高的花鸟图案冷盘之分。

3) 调味方法的不同

热菜调味一般都能及时出效果，并多利用勾芡使调味分布均匀。冷菜调味强调“入味”，或是附加食用调味品。热菜必须加热才能使原料成为菜品，冷菜有些品种不需加热就能成为菜品。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里，使人食之越嚼越香，所以素有“热菜气香”“冷菜骨香”之说。

4) 季节时令的不同

冷菜和热菜一样，其品种既有常年可见，也具四季有别。冷菜的季节性以“春腊、夏拌、秋糟、冬冻”为典型代表。这是因为冬季泡制的腊味，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，为凉拌菜提供了丰富的原料。秋季的糟鱼是增进食欲的理想佳肴，冬季气候寒冷时有利于羊羔、冻蹄烹制冻结。可见冷菜的季节性是随着客观规律变化而形成的。现在也有反季供应的冷菜，有时冬令品种放在盛夏供应，更受消费者欢迎。

5) 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。冷菜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、泡、腌为代表，后一类的制法则由卤、酱、烧等代表，它们各有不同的内容和风格。



任务2 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、烹调方法以及分类有基本的了解和认知。

[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。

[课程思政拓展点]

文明意识

案例1 理论课程教学，学生进入课堂，保持好课堂纪律，维持良好的课堂秩序，在任何场合都需要注意秩序，文明从身边小事做起。

案例2 在烹饪实践操作过程中，注重实训室内的规范操作流程、进入实训室前的实训服着装规范，进入实训室遵守实训规定和纪律，严格按照操作规范及流程进行实训操作，文明开展实训演练，保证实训室卫生清洁，不给保洁阿姨增加工作量。

[知识链接]

1.2.1 冷菜的制作要求

冷菜制作过程大致为选料→初加工→烹调，或腌制→切配→装盘→点缀→上席。下面就冷菜的制作过程中每个环节的要求作简要叙述。

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，因为料选得好坏，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。所以，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。如用家禽做原料时要选用当年的皮薄、肉嫩、肌肉组织丰满的肥嫩者；用瓜果、蔬菜做原料时要选用新鲜、色泽美观、表皮光滑、完好无缺者。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；如果着重于吃的，就要在质地、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美化菜肴的造型，使造型菜肴更能体现被造者形态的优美和真实。

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需的，也是一个关键工序。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，开膛最好在肋下小开。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，否则也会影响装盘。

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是有区别的。制作冷菜最主要一点是在烹调之前，要对原料进行腌制。腌制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、香透肌里、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、少腻的要求。要达到这些要求，除准确地掌握火候和适当地运用调味料之外，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。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，而冷菜要比热菜更细致和讲究。热菜一般是先切配后烹调，切的多是生料。冷菜则是先烹调后切配，切的多是熟料，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，主要是靠烹调人员把经验、智慧、熟练的技术等能力加以巧妙地综合运用。

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，而且要整齐地堆叠，要求切块长薄而且均匀，形状像剪刀片。如“拌春笋”“拌莴苣”，绝不能像切土豆块、萝卜块那样，又厚又短。

再如刀法中的批、拍法。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，整鸡烧菜、冷菜均可改刀成鸡块，切成单一的鸡块就不行，而要采用“先批后拍”的刀法。该刀法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、切下去。这样加工后的鸡块，便可达到装盘的要求。

较为复杂的装盘还讲究把两种以上的不同颜色、不同口味、不同性质的原料用不同的刀法将其加工成型，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。

①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。一道冷菜如果仅用颜色相同或相近的原料拼摆而成，势必显得单调。如果使用多种颜色的原料，在拼摆时，未能将颜色进行合理的搭配，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只盘子里，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。

②注意原料之间的口味搭配。在一只盘子里装上2~3种原料时，要避免它们之间相互串味（花色冷盘除外）。如带有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，带有盐卤的盐水大虾也不能与带有卤汁的卤鸭相拼，否则就会串味。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，皮蛋可与水晶肴蹄相拼，香肠可与板鸭相拼等。

③注意原料之间的性质搭配。烹饪学上有这样一个原则，在一只盘子里或在同一类型的菜肴里（冷菜、炒菜、烧菜为3种类型），不能有相同的原料重复出现（特殊宴席除外）。一席桌上有4只冷盘（对拼或单拼），鸡、鱼、虾、蛋等分别只能出现一次。如果是10等份，那最好用10种原料或10种以上的原料拼制而成。如果拼制1只象形冷盘，需要配上几只陪衬碟，陪衬碟中的原料与象形冷盘的用料则可以重复，但陪衬碟本身之间不能有重复的原料。总之，选择的原料品种越多越好。

④拼摆的形式要基本一致。在同一席桌上如有4只冷盘出现，那么这几只冷盘拼摆的形式要基本一致。单拼就一致采用单拼；双拼就一致采用双拼；馒头式，就全部采用馒头式；桥梁式，就全部采用桥梁式。当然有时受原料的限制可以除外，但也尽量做到整体的统一性和完美感。

⑤选用恰当的盛器。古人云：“美食不如美器。”盛器的形状同原料要拼摆的形状应该对称，盛器颜色与原料本身的颜色应协调，这对整个冷盘的外观都有很大的影响。如原料色淡的（白斩鸡）可装在花边盘里，原料色深的（酱鸡）可装在白色盘子里。花色冷盘应摆在有花边的大腰盘里；宫灯冷盘宜摆在白色大圆盘里；“孔雀开屏”最好选用白色大腰盘等。这样做可使拼摆原料的形态更为美观，色调更为和谐。总之，原料的颜色与盛器的花样如何搭配合适，在实际运用中要灵活掌握。

⑥注意营养成分的搭配。几乎每道菜的用料和烹调方法都不同，其营养成分也各不相同，因此，营养成分的适当搭配，不仅是热菜，也是冷菜制作必须注意的重要环节。这里所讲的营养成分搭配，主要指荤与素的搭配，其次是用料和烹调方法的搭配，也就是在运用多种原料拼制冷盘时，都要顾及鱼、虾、肉、蛋及蔬菜之间的营养问题。如什锦全盘，或几只单盘双拼等，都要按照这一原则拼制；否则将导致口味单调、营养成分不全面的情况发生。

5) 点缀要求

点缀是装拼整个菜肴的最后一道工序，有画龙点睛的作用。通过点缀可以弥补在菜肴装盘上某一方面的不足，更主要的是可以增加菜肴的艳丽色彩和逼真造型。当然选料要精练，点缀也要恰到好处，切忌庞杂、啰唆，以致画蛇添足。如果菜肴色调清淡，可点缀一红花绿叶，使之对比鲜明；如菜肴色调较浓，可衬托一点白色或黄色花叶，使之显得素雅大方。点缀没有一定的格式，可根据每种菜的特点，具体情况具体对待。总之，点缀的目的是使冷盘给人以赏心悦目之感。

(1) 点缀的形式

点缀的形式不是固定不变的，一般来说只要达到调节菜肴的色彩、增加菜肴的美观即可。严格来说，应根据冷菜的内容（包括造型），为每一种具体的菜加以适当的、切合实际的、与内容有联系的装饰。主要有如下两种点缀形式。

一种是普通的不拘形式的点缀。如白斩鸡或盐水鸭装盘后，用几片香菜叶覆盖其上，或用少许熟火腿末撒在上面，就能给人以色泽鲜艳的感觉。假如是皮蛋切成瓜瓣形装盘后，用少许火腿末或蛋松点缀，四周再用香叶陪衬，整道菜肴如同一朵美丽的花盛在盘子中间。

另一种是结合菜肴拼摆的形式和内容，进行象形的点缀。如“花篮冷盘”“蝴蝶冷盘”，以各种花卉衬托较为合适；“熊猫抱竹”，以动物衬托较为合适；“风景冷盘”，既可以用花卉、动物，也可用树木、山水作衬托等。概括地说，就是要通过形象化的点缀，使菜肴更能突出装盘的内容和艺术效果，给人以栩栩如生、身临其境的感觉。

(2) 点缀的方法

点缀的方法是多样化的，根据菜肴的内容和所用的原料，一般可分为用模具平刻、用刀具雕刻和立体式堆叠3种形式。模具平刻，是用金属制成的各种不同形状的模具，一刻即可。这种方法使用起来较为方便，工作效率高，但灵动感不强，过于生硬。刀具雕刻（如用萝卜、南瓜等原料雕成的各种花卉、动物），好处是立体感强，缺点是工作效率低，要求操作人员要有一定的艺术素养和雕刻技术，同时食用价值也不一定高。立体式堆叠，就是通过采用零星原料，逐片、逐个、逐层次地堆叠成立体状或半立体状。这种方法用料较为广泛，原料成型后形象逼真，而且食用价值也比较高，因此，它在冷盘菜肴的点缀中别具一格，多被烹饪工作者采用。

6) 卫生要求

俗话说，病从口入。卫生是制作所有菜肴都必须严格注意的大问题，特别是冷菜，对这个问题的要求尤为重要。冷菜受制作程序制约，经过切配后的原料不再烹调（高温消毒），有些甚至根本不经烹调，而是腌制调味后就直接食用。因此在制作冷菜的过程中，一定要注意以下几个问题。



- ①要选用无虫咬、无污染的蔬菜，鲜活的水产、家禽、家畜等肉类作原料。
 - ②对原料的使用在时间上要有控制，一般当天制作加工的原料当天使用，尽量做到不使用隔日的原料（糟、醉的除外）。
 - ③在使用工具上，要严格执行生熟分开、用前消毒的原则（刀具、案板）。
 - ④操作前工作人员的手要进行严格的洗涤和消毒。
 - ⑤若有特殊菜肴需要调色，尽量采用自然色素，如绿菜汁、苋菜汁、咖喱粉以及鸡蛋黄等。如特殊情况需要使用色素时，应该严格按照国家颁布的有关卫生规定的使用标准进行。另外，冷菜的成品要生熟分开存放，并有防蝇、防尘措施。
- 冷菜在制作过程中特别讲究烹调技法、切配刀法、冷盘拼摆等。

1.2.2 冷菜装盘

冷菜装盘就是将烹制好的冷菜进行刀工美化整理装入盛器的一道工序。由于冷菜适合饮酒，常作第一道菜入席，它的形式组合和色泽搭配如何，对整桌菜肴的评价有着一定的影响，因此冷菜装盘很讲究工艺造型。

1) 冷盘装盘的类型

冷菜装盘，根据实际需要，有单盘、拼盘和花色冷盘3种类型。

①单盘，就是只用一种菜肴装入一盘，又叫独碟或独盘。这是最普通的一种装盘类型。

②拼盘，就是用两种或两种以上菜肴原料装入一盘，具体又分为双拼（又称对镶）、三拼（又称三镶）以及什锦全盘等数种。双拼是用两种菜肴原料拼在一起；三拼是用3种菜肴原料拼在一起；什锦全盘则是用10种左右菜肴原料拼摆在一起，这是一种较高级的装盘类型。

③花色冷盘，就是用多种冷菜原料拼摆成花鸟等形象或各种美丽图案的装盘，又称为装饰图案冷盘。这是一种很讲究审美价值的装盘类型，一般多用于高级宴席。花色冷盘常见的有两种：一是以独立一只大冷盘入席；二是一只大冷盘配上几只小围碟（即小冷盘菜）入席，也有拼成四只花色小冷盘入席的。

2) 冷菜装盘的式样

冷菜装盘根据具体情况和内容要求有以下几种样式。

①馒头式，即冷菜装入盘中，形成中间高周围较低，好像馒头，普遍用于单盘。

②合掌式，即冷菜装入盘中，形成中间高周围低，中间一条缝，以分开两味菜肴，其形好像两只手掌合在上面似的，一般多用于双拼。

③城垛式，即冷菜装入盘中，形成2个或3个立体长方形，并立于盘中，好像城墙上的两 three座城垛，一般多用于双拼和三拼。

④桥梁式，即冷菜装入盘中，形成中间高，两头低，好像一座桥梁（古式的），一般多于双拼和三拼。

⑤马鞍式，即冷菜装入盘中，形成中间低两头高，像一具马鞍，一般多于双拼和三拼。

⑥花朵式，即冷菜装入盘中，摆成花朵状，一般多于双拼、三拼以及什锦全盘。双拼是以一味冷菜放中间作花蕊，另一味冷菜在周围摆成花瓣；三拼是将两味冷菜间隔地按花

瓣式摆在周围；如果是什锦全盘只换上大盘也可按此法处理。这种花朵形的式样比较讲究形式美，尤其是什锦全盘，已接近于花色冷盘，只是没有具体形象，工艺水平不够高。

⑦花色图案式，这是冷菜装盘在形、色方面工艺要求相当高的一种装盘形式，要求主题突出、形象生动。高级花色图案冷盘，还在周围配以小围碟，烘托主题，并提高食用价值。

3) 冷菜装盘的技巧

冷菜装盘无论是单盘、拼盘还是花色冷盘，都应根据菜肴应有的形态或经过刀工处理后的丝、条、片、块等形状，适当运用3个步骤、6种手法和附加点缀等手法完成。

装盘的步骤：首先是垫底。冷菜经过刀工处理后，必须有一些零碎边料，先把这些零碎边料垫在盘底。接着是围边，也叫盖边，是将比较整齐的熟料，经刀工处理后，围在垫底边料周围。最后是盖刀面。最好选择质量好、刀工整齐、完美的熟料，用刀铲盖在冷盘的正中间，压住围边料上面，这样就能体现装盘的整齐美观。

装盘的手法：

(1)排：将熟料平排在盘中，一般是逐层叠成锯齿形。适合排用的熟料，都是些片、块原料，如肴肉、大腿肉等。

(2)堆：将一些刀工不规则的熟料如油焖笋、拌黄瓜等，堆法一般多用于单盘，要求下面大、上面小，形成宝塔状。

(3)叠：将切好的熟料，一片一片叠成梯形，也可以随切随叠。叠的熟料一般多是片状刀法，如白切卤猪舌等，叠成后多作盖刀面用。

(4)围：将切好的熟料排列在四周成环形，也可围一层或两层，围的中间配其他熟料，形成花形。

(5)贴：将切好的熟料贴在需要的部位。贴法一般多用于花色图案冷盘，先构成大体轮廓，再经刀工处理成各种形状并逐片贴上去，以构成美丽的图像。

(6)覆：将熟料整齐地排列好，然后铲于刀面再覆于盘中。也有先在碗中摆好，后翻扣在盘中。覆法可使装盘表面整齐美观大方。

附加点缀：是指在装盘工序完成之后，根据冷盘的具体情况，附加一些绚丽的点缀品。这些点缀品一般是以食物为主，诸如香菜、蛋松、火腿碎、姜丝以及黄瓜、胡萝卜、土豆等雕刻成的小型花鸟、鱼虫图案等。其目的是锦上添花或是弥补盘中内容的不足，以更好地突出主体，从而使装盘的工艺效果更加完善。在具体操作上，点缀应注意以下几点：

(1)凡是盘面上刀工整齐、形态可取的，其点缀品以放在盘边为好。反之，如果盘面上的刀工并不整齐好看，点缀品可放在上面以弥补其不足。

(2)凡是色泽质暗不够醒目的熟料，上面可以放点缀品，以增强绚丽宜人的感觉。反之，则宜放在盘边。

(3)凡是4只冷盘一道上席，其点缀应统一，不要将点缀一只放盘边一只放盘面，或将点缀一只盘放得多，一只盘放得少，这样就显得杂乱无章，缺乏整齐感。

(4)不论是盘面点缀还是盘边点缀，都应少而精，切忌画蛇添足。特别是花色冷盘，更应考虑点缀目的是要更好地突出主体，多了则会喧宾夺主，冲淡主体。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/675044210223011331>