

<<图解花色冷拼>>

图书基本信息

书名：<<图解花色冷拼>>

13位ISBN编号：9787536465404

10位ISBN编号：7536465408

出版时间：2008-8

出版时间：四川科技出版社

作者：韦昔奇，王琼，葛惠伟 著

页数：100

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<图解花色冷拼>>

### 内容概要

花色冷拼，也称象形拼盘、工艺冷盘等，是在创作者精心构思的基础上，运用精湛的刀工及艺术手法，将多种凉菜菜肴在盘中拼摆成飞禽走兽、花鸟虫鱼、山水园林等各种平面的、立体的或半立体图案的一种烹饪手段。

本书内容覆盖花卉类、动物类、鱼类、植物类、山水类、人物类和扇类等，内容非常广泛。

内容编排由浅入深，由简至繁，循序渐进，重点突出。

每个作品都有详细的分步图片和文字说明，读者可直观地掌握作品的整个拼摆过程，轻松学习。

大部分作品创意新颖，适合现时和未来的工作及比赛之需。

## &lt;&lt;图解花色冷拼&gt;&gt;

## 作者简介

韦昔奇，1975年生，川菜烹饪名师、国家级烹饪大赛评委、特贰级中式烹调师，高级营养师，获人事部、商务部联和授予“全国商务系统先进工作者”荣誉称号（享受省部级劳模待遇），获教育部“全国最佳烹饪指导教师”称号，荣获四川省商务厅“优秀党员”称号和“优秀教师”称号，成都市“优秀教师”称号。

先后荣获第十二届厨师节获团体金奖、个人金奖，第四届中国美食节制作展台获得最高奖“金鼎奖”，四川省第三届烹饪大赛荣获食品雕刻金奖，西部博览会首届食品雕刻大赛中荣获特金奖。

在“2005年中国餐饮博览会欢迎宴会”上，作者为来宾临场表演食品雕刻技艺，其精湛演绎，受到原商务部部长薄熙来等领导的高度评价。

作者现任四川省商业服务学校教务处副主任兼食雕与冷拼教研组组长，作者在长期的教学实践中培养了大量的食品雕刻实用人才，在2002--第一届全国中等职业学校烹饪大赛中，指导五名学生获得“二金三银”的佳绩；在西部博览会第二届食品雕刻大赛中，指导学生荣获“五金三银”的优异成绩；在2007年第二届全国中等职业学校烹饪大赛中，又获得“三金”的殊荣，此外，作者还参与了四川省人事厅工人技能考核教材《中式烹调工》（食品雕刻与冷拼部分），以及《菜肴创新技法与实例》、《实用果蔬雕刻》和《川菜冷菜制作》等书的编写，2007年编著了《图解食雕技法》。

## &lt;&lt;图解花色冷拼&gt;&gt;

## 书籍目录

第一篇 花色冷拼基础知识 一、花色冷拼概述 二、花色冷拼的基本表现形式 三、花色冷拼的制作步骤 四、花色冷拼的常用原料 五、学好花色冷拼的方法 第二篇 花色冷拼实作演示 一、植物  
 国色天香 姹紫嫣红 郁金香 春暖花开 出水芙蓉 藕荷同根 马蹄香 春来  
 莲开 马蹄莲 马蹄莲1 睡莲凌波 彩叶葵花 金葵竞艳 欣欣向荣 彩蝶戏菊  
 双菊斗美 争奇斗艳 花团锦簇 火烛银花 花枝招展 繁花似锦 超凡脱俗 雍  
 容华贵 锦上添花 胸有成竹 春笋吐艳 松菊迎露 茁壮成长 二、动物 金鱼戏水  
 畅游 鱼蟹同乐 虾趣 横行霸道 鱼跃 蝴蝶鱼 葵花鹦鹉、 孔雀开屏  
 孔雀1 孔雀2 盛世龙腾 凤戏牡丹 白鸟之王 蝶恋花 彩蝶翩翩 彩蝶争艳  
 蝶舞 金鸡报晓 胜者为王 翠鸟 燕子报春 春燕南归 和平祥鸽 和平之旅  
 漫步 英雄独立 黑鸭戏水 鸚鵡闹梅 鸟语花香 前程似锦 绶带鸟 喜上眉  
 梢 飞鹤亮翅 松鹤延年 独步 大展宏图 鹰击长空 熊猫戏竹 水中情深  
 鸳鸯戏水 三、山水 奥运情缘 一江春水 开门见山 峰峦叠嶂 江南水乡 锦绣河  
 山 山清水秀 依山傍水 椰岛风光 四、其他 芭蕉扇 锦扇 硕果累累 丰收  
 在望 憩息 收获季节 寿桃 玫瑰排拼 三叶花拼 太极八卦 诗情画意  
 心中有数 一帆风顺

## &lt;&lt;图解花色冷拼&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：花色冷拼概述  
花色冷拼也称花色冷盘、花色拼盘、工艺冷拼等，是指利用各种加工好的冷菜原料，采用不同的刀法和拼摆技法，按照一定的次序层次和位置将冷菜原料拼摆成山水、花卉、鸟类、动物等图案，提供给就餐者欣赏和食用的一门冷菜拼摆艺术。

花色冷拼在宴席程序中是最先与就餐者见面的头菜，它以艳丽的色彩、逼真的造型呈现在人们面前，让人赏心悦目，振人食欲，使就餐者在饱尝口福之余，还能得到美的享受。

在宴席中能起到美化和烘托主题的作用，同时还能提高宴席档次。

花色冷拼通过造型美观艺术，把宴席的主题充分体现出来，远比其他菜品表达得更直接，更具体。

花色冷拼大多用于宴会、筵席。

在制作上，技术性和艺术性都较高，无论刀工和配色都必须事先考虑周到，才能得到形象逼真、色彩动人的艺术效果。

花色冷拼是由一般的冷菜拼盘逐渐发展而成的，发源于中国，是悠久的中华饮食文化孕育的一颗璀璨明珠，其历史源远流长。

唐代，就有了用菜肴仿制园林胜景的习俗。

宋代，则出现了以冷盘仿制园林胜景的形式，特别是当时宋代寺院中用冷菜仿制王维“辋川别墅”的胜景，被认为是世界上最早的花色冷拼。

明、清之时，拼盘技艺进一步发展，制作水平更加精细。

近几年，来随着经济的发展，花色冷拼得到迅猛发展，原料的使用范围扩大，取材也更广泛，其运用范围也在扩大，被越来越多的厨师所青睐、所运用，极大地繁荣和推动了我国烹饪文化的发展。

二、花色冷拼的基本表现形式  
花色冷拼的主题内容很多，春夏秋冬、飞禽走兽、花鸟鱼虫、山川风物等，皆可生动再现。

比如本书中，表现植物的有“春暖花开”、“茁壮成长”；表现山水的有“椰岛风光”、“锦绣河山”；表现动物的有“孔雀开屏”、“松鹤延年”等。

根据表现形式的不同，花色冷拼的基本表现形式一般可分为“平面型”、“卧式型”和“立体型”三大类。

## <<图解花色冷拼>>

### 编辑推荐

《图解花色冷拼》中花色冷拼用味传情，以美达意。它用极富创意的构想，巧妙地勾勒出盘中佳肴的别样美丽。于是，在杯盏碗碟之间，一种可以咀嚼的诗情画意，就这样散发着花鸟虫台，山川锦绣的灵动，在餐桌上，在我们的惊叹之中飘然而至。

<<图解花色冷拼>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>