

## 第五节 花色冷盘的装盘工艺

花色冷盘是在传统冷盘的基础上发展而成的具有艺术观赏价值的造型菜，它是把食雕造型、绘画艺术与冷菜拼制结合为一体的特殊装盘方法，是我国烹饪工艺的典范，也是冷菜装盘难度较大的一种类型。

### 一、花色冷盘的表现形式

花色冷盘根据用料情况和表现手法，一般分为平面式、卧式、立体式三种。

#### 1. 平面式

平面式又称堆形，是以食为主，讲究实惠的花色冷盘。这种冷盘偏重于实惠，在注重食用价值的前提下，兼顾形态和色彩的对比，特点是刀工整齐、线条明快、色彩协调、可食性高。一般常以独立的形式出现在席面上，如“梅花拼盘”“茶花拼盘”等。

#### 2. 卧式

卧式是在食用的基础上加大了观赏力度的花色冷盘。卧式一般使用多种原料有机组合，追求形态和色彩，拼摆成各种象形图案，特点是画面完整、形态逼真，在宴席中多作主盘，如“比翼双飞”“金鱼戏水”“喜鹊登梅”等。通常情况下要配备围盘。

#### 3. 立体式

这种冷盘多采用雕刻、堆砌等手法，拼摆成立体模型，特点是造型美观、立体感强、拼摆难度大、既供食用又供欣赏，如“金山拼盘”“熊猫戏竹”“凤鹊报喜”等。多数情况下需要配备围盘。

### 二、花色冷盘的制作程序

花色冷盘与普通冷盘相比较，除了质、味、色、形、器五个方面都要体现之外，花色冷盘本身还要具有一定的意境。意境只能通过具象性造型表现出来，如不同的动物、植物、景物、器物等自然界的物象，而普通冷盘的造型则是抽象性的形态，即是不代表任何物象的几何形，这是二者的不同之处。因此，花色冷盘的制作程序较为复



杂,它主要包括构思、构图、选料、刀工、拼摆等一系列制作过程。

### 1. 构思

花色冷盘的构思就是厨师根据筵席的目的、进餐的规格和对象,对拼摆冷盘的内容和形式进行反复思考反复琢磨的过程,也就是选定题材和提炼、概括表现作品主题的过程。构思是冷盘造型的初步设想,花色冷盘比普通冷盘更注重造型、色彩和拼摆,讲究形象的美观与逼真。为使有限的原料变成一个美丽的图案,既可食用又供欣赏,应从以下四个方面进行构思。

(1) 根据筵席的内容构思。筵席的内容是多种多样的,花色冷盘要根据筵席的内容来确定立意和选择题材。立意又称主题,是厨师的创作意图,也就是厨师通过花色冷盘所要表现出来的中心思想。它是厨师思想感情和宴会目的相统一的产物。立意是构思的核心,必须同宴会的场合、内容结合起来,宴会的内容很多,厨师就应根据不同的内容做出不同的立意。题材就是描写的对象、创作的内容,选择题材就是在众多的素材中选择能充分表达立意的材料。选择题材是拼摆花色冷盘的关键。第一,要紧扣立意。因为题材是为立意服务的,它要充分表达立意。第二,要根据各种原材料的性质和特点,合理选择,灵活运用。

(2) 根据宾客的不同特点构思。由于人们的饮食习惯、生活爱好和民族、宗教、信仰不同,所以要根据用餐者的特点来构思花色冷盘。

(3) 根据人力和时间构思。花色冷盘制作难度较大,要求厨师有较强的基本功,且每一个艺术拼盘都需要较长的制作时间。在花色冷盘构思时,应从实际出发,在技术力量较强、时间允许的情况下可设计较为复杂的。反之,则应从简,不能忽左忽右,影响工作的正常进行。

(4) 根据筵席的费用和标准构思。花色冷盘的构思应与筵席的费用和标准相适应。档次高,方方面面的要求也就增高,应做好成本核算,决不能只追求形式美,而不考虑经济效益,或流于形式而不讲究冷盘的艺术性。

### 2. 构图

构图是指如何把想象中的内容及景、物安排在特定的空间中,以获得最佳布局的计划。简单地说,构图就是设计图案。它主要解决花色冷盘的形体、结构、层次等问题。花色冷盘的装盘工艺是造型艺术,它的特点是在美学观点的指导下进行,又要从属于烹饪,因而在造型方面受到很大的约束。正因为有这样的约束,所以冷盘的构图不同于一般的绘画,而是有它特有的个性。要把冷盘造型的主题思想在盛装器皿中表现出来,要把个别或局部的形象组成完美的艺术整体,这就要求恰当地运用图案的造型规律、图案构成的色彩规律和图案形式美的制作原理,使冷盘造型收到令人满意的



艺术效果。

### 3. 选料

花色冷盘主要用于中高档宴席，其选料十分讲究，选料的原则是根据构图的需要，做到荤素搭配，色彩鲜艳和谐，选料精良，用料合理，物尽其用。制作花色冷盘的原料繁多，有相当数量的冷菜均可供选用。选料是一项基础形态的准备工作，一般应从以下两方面进行。

(1) 特定原料形状的加工复制。利用美味可口的冷菜原料构成一定的形象，首先需要有一个基础形态，其次需要把握原料的质量。虽然在菜肴原料中可以寻求一些形态和色彩，但有时不能完全满足造型的需要，这时只有采取加工复制的手段来弥补不足。如果没有好的原料，很难拼出高质量的花色拼盘。因此，要精心地准备原料，做到味好、形好、色好、质感好。

(2) 原料自然形色的利用。花色冷盘选用的菜肴原料是多种多样的，这些繁多的菜肴原料形态，有些具有便于造型的先天优势，在菜肴应具备食用价值的前提下，尽量选用原料的自然形色则更能诱发人们的食欲，而且没有牵强附会，矫揉造作之感。所以冷菜花盘造型，应尽量考虑因材施艺，除了一些特定的形状必须加工复制外，要尽最大可能利用原料的自然形态和色泽。

### 4. 刀工

冷菜装盘必须进行刀工处理，而花色冷盘的刀工不像普通拼盘那样仅要求整齐美观、便于食用，而是要符合施艺需要，即使利用原料的自然形或者加工复制形，也要根据形象的需要进行刀工处理。因此在刀工上必须讲究精巧，使用的刀法除了斩、片、切、削之外，还要采用一些美化刀法。在熟练运用各种刀法的同时，还需要掌握各种原料的性能，才能切出符合规格要求的不同形状的块面。

### 5. 拼摆

花色冷盘的造型是通过拼摆来实现的，在拼摆的整个过程中，除适用三个步骤八种手法外，还必须注意以下几个问题。

(1) 选择盛器。原料备完后，就可选择符合构图要求的盛器。选择时，除考虑色彩外，还要考虑器皿的形状、大小。

(2) 安排基础轮廓。当题材、构图、基础形态和选择盛器的准备工作完成之后，即可着手进行具体拼摆。此阶段要根据确定的构图，安排形象的基础轮廓，也就是大体的布局。这实际上是一个垫底过程，要垫得整整齐齐，为盖面拼摆、美化表面和提高花色拼盘的艺术效果打基础。

(3) 具体拼摆。当基础轮廓定形之后，即开始盖面拼摆。根据形象的要求，将原



料进行刀工处理，切制成若干种能表现图案形神特征的几何形体的块面。一般是由低到高，从后向前，先主后副。关键是在处理块面与块面的衔接处时要协调和谐、浑然一体，使人看不出丝毫破绽。盖面拼摆时，要求刀面整齐均匀而不呆板，注意原料的排列顺序，色彩搭配及形体自身的自然美，但不宜用过多的色彩，色彩繁杂反而影响美感。在拼摆中，块面的选择和组合是表现花色冷盘图案形神的关键。各种块面的选择和图案中的组合运用，对表现物象的特征有着重要的作用。如在表现鸟类的动态翅膀时，多选用三角形、牛角形、叶片形或锯齿形等块面，因为这类块面能表现出力量和动态。

（4）补缀。补缀就是在花色冷盘主体部分完成后进行补充和点缀，如花草、树木、大地、山石等。补缀时，一要注意原料的质量，二要注意形体与形体之间的比例，不可喧宾夺主。如“凤戏牡丹”冷盘，点缀的花朵不宜大，也不宜多，否则就会产生比例失调的感觉。补缀时还要注意形体与补缀部件之间的内在联系，要画龙点睛，不能弄巧成拙，如不可在金鱼冷盘上补缀鲜花等。