

钱 峰 许 鑫  
曹成章



主编  
主审



# 花色拼盘设计与制作



中等职业教育旅游服务类专业教材

ZHONGDENG ZHIYE JIAOYU LUYOU FUWULEI ZHUANYE JIAOCAI

Huase pinpan sheji  
yu zhizuo



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位

钱 峰 许 鑫  
曹成章



主编  
主审



# 花色拼盘设计与制作

中等职业教育旅游服务类专业教材

ZHONGDENG ZHIYE JIAOYU LUYOU FUWULEI ZHUANYE JIAOCAI



中等职业教育旅游服务类专业教材编审委员会

主 任 赵建民  
副 主 任 俞一夫 李顺发 钱 峰 厉志光  
曹成章 任 俊 李志强 李亦兵  
委 员 季根勇 王晟兆 何 昕 刘雪峰 朱长征 朱诚心  
翟昌伟 张 涛 吕胜娇 孙长杰 王支援  
秘 书 史祖福

本书编写委员会

主 编 钱 峰 许 鑫  
主 审 曹成章  
副 主 编 席锡春  
参编人员 黄 勇 吴 晶 桑宇平



中国轻工业出版社

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

花色拼盘设计与制作 / 钱峰, 许鑫主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2015.8

中等职业教育旅游服务类专业教材

ISBN 978-7-5184-0525-1

I. ①花… II. ①钱… ②许… III. ①凉菜 — 拼盘 — 制作 — 中等专业学校 — 教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第164119号

责任编辑: 史祖福      责任终审: 劳国强      封面设计: 锋尚设计  
版式设计: 锋尚设计      责任校对: 燕 杰      责任监印: 张 可

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: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2015年8月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 8.5

字 数: 190千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0525-1 定价: 36.00 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

150338J3X101ZBW

# 前言

近年来,随着我国社会经济的发展,国家对中等职业教育越来越重视。2005年,国务院在北京召开了全国职业教育工作会议,提出了“大力发展中国特色的职业教育,以服务社会主义现代化建设为宗旨,培养数以亿计的高素质劳动者和数以千万计的高技能专业人才,努力实现我国职业教育发展新跨越。”2010年,国务院审议通过了《国家中长期教育改革和发展规划纲要(2010-2020)》,这对中等职业教育来说,是新的机遇和挑战,国家对职业教育的发展达到了空前高涨,为职业教育提供了更广大的政策支持和保障,这对中等职业教育的发展具有极其重要的意义。

随着社会的发展,餐饮行业的队伍在迅速壮大,社会餐饮业发展迅速,餐饮企业需要越来越多的技术人才,烹饪专业的人才需求已出现供不应求的局面。因此,烹饪专业人才培养的市场越来越大,而中职烹饪专业的人才培养在从事餐饮行业的人员中,占到整个人员的一半以上。因此,结合餐饮行业的特点及烹饪人才的需求,根据国家对中职教育的发展意见,在提高教学质量,改进教学方法,不断推进教学改革,尽快地为社会培养更多更好的烹饪人才的要求,我们在借鉴以往教学经验的基础上,组织有关人员编写了本教材。

《花色拼盘设计与制作》是中职烹饪专业的专业课配套教材之一,旨在提高学生对象花色拼盘知识的认识和掌握,提高对象花色拼盘设计和制作的水平。全书从花色拼盘制作的要求、作用、分类等基础知识到花色拼盘造型的设计、制作过程进行了详述,并配有详细的制作图解辅助学习制作指导。列举部分类别花色拼盘的实例,本着“实用为主、够用为度”的原则,为学生的就业和实际操作打下良好的基础。

本书由江苏省徐州技师学院钱峰、许鑫担任主编,广东省佛山市南海区九江职业技术学校席锡春担任副主编,溧阳市天目湖中等专业学校黄勇、无锡旅游商贸高等职业技术学校吴晶、苏州市太湖旅游中等专业学校桑宇平参与本书的编写工作。全书由钱峰进行编纂整理。本书由山东城市服务技术学院曹成章担任主审。

本书在编写过程中,得到了江苏省徐州技师学院相关领导的大力支持,在此表示衷心的感谢。

由于编者时间仓促、水平有限,缺点遗漏在所难免,书中缺点、不妥之处,恳请专家、同行及广大读者批评指正。

编者

# 目录

## 项目一 花色拼盘基础理论

- 2 任务1 花色拼盘的概念和应用
- 7 任务2 花色拼盘的构思设计和表现形式
- 10 任务3 花色拼盘拼摆方法和制作过程
- 13 任务4 花色拼盘常用原料及加工方法

## 项目二 花色拼盘制作实训

- 17 任务1 花色拼盘基本功实训
- 18 实训1 单拼
- 19 实训2 双拼
- 21 实训3 三拼
- 23 实训4 宝塔什锦拼盘
- 24 实训5 梅花什锦拼盘
- 26 任务2 动物类造型花色拼盘实训
- 27 实训1 吉猴献寿
- 31 实训2 金鸡报晓
- 38 实训3 蒸蒸日上
- 42 实训4 孔雀迎宾
- 48 实训5 吉凤贺春
- 52 任务3 蔬果类造型花色拼盘实训
- 53 实训1 草莓
- 57 实训2 萝卜白菜

- 60 实训3 南瓜
- 63 实训4 寿桃
- 65 实训5 雨后春笋
- 68 任务4 花卉类造型花色拼盘实训
- 69 实训1 荷花
- 73 实训2 牵牛花
- 76 实训3 月季花
- 79 实训4 牡丹花
- 84 实训5 水仙花
- 88 任务5 山水鱼虫类造型花色拼盘实训
- 89 实训1 山水1
- 91 实训2 山水2
- 93 实训3 金玉满堂
- 97 实训4 西湖美景
- 100 实训5 鲤鱼
- 104 任务6 其他类造型花色拼盘实训
- 104 实训1 灯笼
- 109 实训2 果盘
- 112 实训3 迎宾花篮
- 119 实训4 中国风
- 125 实训5 茶艺
- 130 附录：花色拼盘实习操作评分表

## 项目一



# 花色拼盘基础理论

**项目导学** 花色拼盘是通过冷菜的美观造型来展示烹饪的艺术美，在宴席的上菜程序中冷菜是最先与食客见面的菜肴。它能够把宴席的主题充分体现出来，比其他菜品表达得更直接、更具体。它以艳丽的色彩、逼真的造型呈现在食客面前，让人赏心悦目，诱人食欲，使食客在饱尝口福之余，还能得到美的享受。

花色拼盘大多用于宴会、筵席，主要起到美化和烘托宴会主题的作用，同时还能提高筵席档次。在制作上，花色拼盘的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。

**项目目标** 认知目标：

通过本项目的学习，掌握花色拼盘的概念、应用、构思设计以及表现的形式，了解和掌握花色拼盘制作的相关知识，通过这些知识全面了解花色拼盘在实际应用中的重要性。

技能目标：

通过花色拼盘基础理论的学习，要求掌握花色拼盘制作的具体要求，学会花色拼盘的制作方法和技巧，为全面掌握各种花色拼盘的设计和制作技能打下基础。

情感目标：

加强学生职业素养的培养，提升同学之间相互团结、协作、沟通、协调能力，提高学生的学习兴趣，并同其他学生共同完成学习任务。

**项目重点和难点：**

重点：

1. 花色拼盘的概念与应用；

2. 花色拼盘造型构思设计;
3. 花色拼盘的拼摆方法;
4. 花色拼盘色彩的搭配。

难点:

1. 花色拼盘造型设计与构思;
2. 花色拼盘的拼摆方法和技巧;
3. 花色拼盘原料的搭配和运用。

## 任务1 |

# 花色拼盘的概念和应用

### 任务要求



1. 掌握花色拼盘的概念及其在宴席中的作用;
2. 掌握花色拼盘在具体实际中的应用。

### 知识准备



## 一、花色拼盘的概念

花色拼盘也称花色冷盘、花式拼盘、象形拼盘、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、层次和位置将多种冷菜原料拼摆成飞禽走兽、花鸟虫鱼、山水园林等各种平面的、立体的或半立体图案,提供给就餐者欣赏和食用的一门冷菜拼摆艺术。根据其表现手法的不同,一般可分为“平面式”“卧式”“立体式”三种。

花色拼盘是由一般的冷菜拼盘逐渐发展而成的,发源于中国,是中国饮食文化的重要组成部分。始于先秦,《礼记》称“飧”。古时拼盘只作祭品陈列而不食用,后演变为拼盘,其历史悠久。唐宋时期,拼盘不仅成了酒席宴上的佳肴,还是一件艺术品。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,韦巨源“烧尾宴”《食单》中,就有用五种肉拼做的“五生盘”。陶谷《清异录》记载用经过加工的鱼类食品“厨成牡丹状,既熟出盎中,微红如初开牡丹”的冷盘,故称“玲珑牡丹蚌”,还记载着“用鲆、腥、脍、脯、酱、瓜、蔬,黄赤杂色厨成景物,若坐及二十人,则人装一景,合成‘辋川图小样’”的大型风景冷盘,被认为是世界上最早的花色拼盘。明清之时,拼盘技艺进一步发展,制作水平更加精细。新中国成立以后,烹饪行



业不断推陈出新，花色拼盘也得到了大力发展。在全国的各种大赛中，花色拼盘都是作为一个独立的科目进行比赛。近几年，随着经济的发展，花色拼盘得到迅猛发展，原料的使用范围扩大，取材也更广泛，其运用范围也在扩大，拼摆形式也从以前的平面向半立体发展。

花色拼盘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、精湛的刀工、逼真的造型呈现在人们面前，让人赏心悦目、诱人食欲，使就餐者在饱尝口福之余，还能得到美的享受。

## 二、花色拼盘的应用

### 1. 突出主题

花色拼盘在宴席中的应用，首先要突出宴席的主题。花色拼盘制作者在制作前，要充分了解宴席的目的，以便构思和设计花色拼盘的图案，使构思设计的图案符合宴席的主题，不能随意制作，否则会事半功倍，达不到突出宴席主题的目的。如喜宴，设计者可设计龙凤呈祥、鸳鸯戏水等吉祥如意的图案，以表达喜庆吉祥、恩爱美好的愿景；寿宴，设计者可设计松鹤延年、寿桃、山水寿石等图案，以表达身体健康延年益寿之意；庆功宴，设计者可设计锦上添花、前程似锦等图案，以表达功名成就、更进一步之意；团聚宴，设计者可设计幸福满堂、喜鹊相会等图案，以表达相逢喜悦、相聚团圆之意；迎宾宴，设计者可设计孔雀开屏、迎宾花篮等图案，以表达热情欢迎、友谊长存之意。

### 2. 烘托就餐氛围

由于花色拼盘色彩鲜艳、刀工精细、造型美观，能给就餐者艺术的享受。就餐者会将烹饪与艺术有机地联系，使客人赏心悦目、轻松愉悦地就餐。让就餐者沉浸在艺术与美食的享受之中，再加上突出的主题，随着一道道美食的品鉴，更加深化了宴席的意义，达到了烘托就餐氛围的目的。

### 3. 提升宴席档次

花色拼盘造型在宴席中，能突出宴席的档次。一般来说，宴席的档次越高，花色拼盘制作的难度越大，制作越精细，造型更加美观，原料的选用也是选用一些上等原料，以显示主人的重视，会给客人带来一种心理上满足。花色拼盘既突出了主题，又显示了主人的热情大度，给客人留下深刻印象。

### 4. 展现制作者的高超技艺

由于花色拼盘在构思、设计、制作上需要精心设计、构思巧妙、制作精细、原料搭配合理、口味变化多端、色彩绚丽。这就要求制作者要有一定的艺术修养和精湛的烹饪技艺，才能达到刀工精细、拼摆方法娴熟、图案造型栩栩如生。花色拼盘不仅给就餐者带来艺术享受，更展现了制作者精湛的烹饪技艺。

### 三、花色拼盘制作的基本原则

#### 1. 食用与观赏相结合的原则

食用与观赏,是花色拼盘最重要的两个因素。食用价值是花色拼盘制作的前提,要以食用为主、观赏为辅,观赏是对花色拼盘所表现的艺术形式一种肯定,其表现形式是烹饪技术与艺术的有机结合。因此,食用与观赏相结合,是花色拼盘的主要体现所在,二者不可分割,单纯追求食用性,谈不上艺术;单纯追求观赏性,忽视食用性,则不能称之为花色拼盘。

#### 2. 营养与卫生相结合的原则

花色拼盘的目的,是追求美食享受,但食用是最终目的,是获取营养成分、维持机体生理需要。注重营养搭配的同时,还要注意食物原料的卫生,要保证食物原料不受污染和不变质,这是人们食用食物最基本的要求。因此,花色拼盘营养与卫生的结合,是人们食用的前提条件。

#### 3. 造型与盛器相结合的原则

造型是花色拼盘的表现形式,造型的好坏、大小的布置、比例的协调与盛器的大小、色彩、形状有很大关系。花色拼盘都是依据盛器的大小、色彩、形状来设计图案。这样设计出的造型,与盛器相辅相应,从而衬托出花色拼盘的造型更加美观、协调,突出花色拼盘的艺术性。

#### 4. 刀工与造型相结合的原则

花色拼盘的造型图案是否美观,在技术上主要是凸显刀工的精细。精细的刀工就是根据不同原料采取不同的刀法,根据图案的形态,对原料形状、粗细、长短、厚薄等进行精细加工,做到整齐一致。这样既有利于艺术的表达,又有利于食用,精细的刀工对造型起着至关重要的作用。

#### 5. 原料与口味相结合的原则

花色拼盘的原料需要是直接可食用的。花色拼盘的原料在加工制作过程中,要根据原料的性质特点,有目的、针对性地进行调味,使就餐者在食用过程中,既能得到艺术享受,又能满足口福的需要,达到身心愉悦的效果。

#### 6. 色彩与造型相结合的原则

花色拼盘的造型除体现在精细的刀工、美丽的图案外,色彩也是至关重要的。色彩搭配的合理与否,对花色拼盘所呈现的效果有着直接关系。往往在花色拼盘制作中,会出现冷暖色的不协调、色彩差异不大、色彩不鲜艳等情况,从而影响花色拼盘的呈现效果。因此,在花色拼盘的制作中,要掌握色彩的使用原则,做到色彩搭配合理,从而增加花色拼盘造型的美观、鲜艳。

#### 7. 传统与创新相结合的原则

在花色拼盘的制作过程中,我们常见的是一些传统的工艺美术造型,如荷塘月色、



金鸡报晓、孔雀开屏等。但随着时代的进步，传统的花色拼盘工艺造型已经不能满足市场的需求，需要对花色拼盘的工艺造型进行创新设计，将传统与创新相结合，创作出市场能接受的新式花色拼盘。

## 四、花色拼盘制作的基本要求

### 1. 便于食用，防止“串味”

花色拼盘作为一种有艺术形式表现的冷菜，就要符合食用的原则。由于花色拼盘使用了较多种类的原料，且在拼摆的过程中，多种原料互相叠砌，而不同的原料有着不同的口味，在这种情况下，极易使原料相互串味。因此，在制作过程中，尽可能少用一些带汤汁的食物原料；在拼摆过程中，尽可能将原料分开切配，减少串味的机会，从而保持一菜一味的格局。

### 2. 色彩协调、造型美观

花色拼盘在制作时，首先要构思好图案造型，设计好色彩的搭配协调。对原料的选择和拼摆不能随意，不能使色彩顺色、杂色，要根据图案要求，将色彩进行合理搭配，使图案美观、造型协调一致，给人以形象逼真的感觉。因此，制作者要有一定的艺术修养，懂得色彩的搭配，从而使图案更加美观。

### 3. 拼摆刀法多样

花色拼盘美观，除体现在色彩上，更重要的是体现在刀工上。因此，在拼摆的过程中，要注意刀法的运用。刀法的种类很多，要根据不同要求，合理运用各种刀法，尽可能运用多种刀法，使原料的形态多样化，从而保证花色拼盘的图案优美、精致，达到预期的效果。

### 4. 硬面与软面要有机结合

花色拼盘的硬面，就是用经刀工处理后具有一定特殊形状的原料，运用排、摆、贴等方法制成整齐、具有节奏感的表面，覆盖在垫底的原料上；花色拼盘的软面，是指用不能用于排列或不需要排列的、比较细小的原料堆砌的不规则的造型表面。硬面和软面是两种表面形状不同的原料，在制作过程中，要衔接得当。

### 5. 选择合适的器皿

花色拼盘的制作，在器皿的选择上很重要。器皿的色彩、大小、形状要与花色拼盘的图案造型有机结合，特别是一些特殊造型的器皿，会给花色拼盘增色不少；亮丽的色彩，也会给图案带来意想不到的艺术效果；器皿大小与图案的大小的协调性，也体现在此。因此，花色拼盘制作前，要有目的地去选择合适的器皿，让花色拼盘与器皿完美融合，达到理想的效果。

### 6. 节约用料、物尽其用

花色拼盘使用的原料较多，且经过刀工处理后，下脚料也多。因此，在原料选择时，要注意合理使用原料，有些下脚料，经过刀工处理后，可作为花色拼盘垫底原料使用，

这样就避免了浪费，做到物尽其用。

## 五、花色拼盘制作的注意事项

花色拼盘都是由可食性原料制作而成，可以直接食用。由于花色拼盘优美的造型、绚丽的色彩、逼真的形象、精湛的刀工，给就餐者留下了深刻的印象，虽然可以食用，但就餐者往往会将它视作一件艺术品去欣赏，不忍下箸。一般来说，花色拼盘制作时间比较长，需要精工细作，工作量也比较大，在制作中需注意以下几个问题：

### 1. 制作的原料必须是可食用的原料

在花色拼盘制作中，使用的原料无论是生料还是熟料，一定要保证其可食性，非可食性的原料绝对不能使用。在色彩搭配和运用时要尽量使用原料本身的颜色，在使用色素时只能选用食用色素，而且用量要符合规定。制作者如果为了使花色拼盘色彩更美观、造型更加别致，使用一些非食用性原料和色素，那就违反了花色拼盘的初衷。

### 2. 不能使用腐烂变质原料

由于在花色拼盘制作中使用的原料较多，且制作过程时间较长，加上加工、修料、切配、拼摆等多道程序，特别是在天气比较炎热的情况下，原料容易腐烂变质，一旦原料变质，则需要另选原料。不能因为大家主要是看，基本不去食用而心存侥幸心理。另外，在制作时要注意防止原料的交叉污染。

### 3. 注意制作过程的卫生

花色拼盘的制作从原料选用、餐具选择、刀具使用、工具配用等都要有严格卫生制度，要进行必要的消毒处理。在制作时，制作者最好配以消毒塑料手套，使用的生料和制作的熟料，不要被设备、工具等污染，尽可能缩短制作时间，以保证花色拼盘的新鲜度。

### 4. 要防止成品变色、变质、变形

由于花色拼盘制作所使用的原料，有些会与空气中的氧接触而发生变色，尤其在拼盘的摆放过程中，由于摆放时间较长，容易变色、变质、变形。花色拼盘在制作完成后，若不及时使用，可用保鲜膜覆盖，放在低温下保存，也可在花色拼盘表面涂刷一层油，既防止原料水分挥发，又可以防止食物与空气接触，同时还会使成品明亮鲜艳，达到保存的目的。

## 巩固与提高



1. 什么是花色拼盘？有哪些具体应用？
2. 花色拼盘制作中要注意什么？
3. 饭店接待一公司庆功宴，请你设计一个主题花色拼盘。



## 任务2 |

## 花色拼盘的构思设计和表现形式

## 任务要求



1. 掌握花色拼盘的设计思路；
2. 根据设计思路，将花色拼盘的造型完美地表现出来。

## 知识准备



## 一、花色拼盘的构思

花色拼盘不同于一般冷盘，一般冷盘只是简单几何造型的拼摆，不代表任何主题的寓意，强调的是刀工的精细和口味的完美，而花色拼盘则强调要突出主题、立意新颖、寓意深刻、造型美观、色彩鲜艳、口味多样、具有一定的艺术造诣。这样，就餐者会从其图案形象和隐喻的象征意义展开丰富的联想，从而诱发客人的审美情趣，渲染宴席的气氛。因此，在花色拼盘制作前，首先要对花色拼盘的图案和造型进行好的构思。

构思是对制作花色拼盘的初步想法，主要是对花色拼盘的内容和形式进行构想。制作者对花色拼盘的制作有一个整体思路，从主题到立意、色彩到造型、刀工到口味等多方面进行考量，使制作出的花色拼盘符合就餐者的需求。花色拼盘的构思，主要考虑以下几方面因素：

1. 根据宴席的主题构思

根据宴席的主题构思是制作花色拼盘的关键。不同的宴席，由于目的不同，在宴席主题的构思上要有所选择，制作者要围绕主题确定立意，确定造型，使制作出的花色拼盘符合主题要求。主题是构思的核心，构思的各个方面要围绕主题进行，确定主题后要根据主题所要表达的内容选择合适的食材进行制作。如喜宴的主题是喜庆，构思就要围绕喜庆的要求，图案造型就要选择能表达喜庆方式，如龙凤相会、鸳鸯戏水等造型，衬托了喜庆吉祥、白头偕老的气氛，与主题相辉相映；再如寿宴，其主题是象征健康长寿，构思就要围绕长寿的要求，图案造型就要选择一些有长寿象征意义的方式，如松鹤延年、寿桃、山水寿石等造型，表达身体健康延年益寿之意，与主题寓意相符，使寿星得到精神上的满足；再如迎宾宴，主题是喜迎嘉宾，构思就要围绕主人热情、友谊长存进行设计，如孔雀开屏、迎宾花篮等图案，以表达主人热忱欢迎、友谊长存之意，使客人感觉到心理上的满足。

2. 根据宴席的档次构思

花色拼盘在确立主题后，还要考虑宴席的档次，宴席有高档、中档和低档之分。一

般来说,宴席的标准越高、档次越高,花色拼盘的构思要更加巧妙,制作的难度也会加大,制作更精细、造型更美观,包括花色拼盘制作选择的器具、选用的原料,甚至陪衬、围边、围碟的制作等,都要精益求精,给人以精干、细致、明快的感觉,也显示了宴席的档次规模,体现了主人的热情、讲究和重视。高档次的宴席会给客人带来一种心理满足,反之,相应的工序就要降低。这是由宴席的档次决定的,档次高,标准高;档次低,标准低。既要考虑宴席的成本和企业的经济利益,又要注意物有所值。因此,宴席的规模档次越高,花色拼盘制作越精细、质量越好。

### 3. 根据就餐者的特征来构思

由于就餐者人群不固定,不同的国家、民族及地区的人们饮食习惯及宗教信仰不同,饮食禁忌也不一样;不同文化层次的审美观点不同;不同的消费群体,价值观不同。因此,要根据就餐者的特征来构思,如日本人喜欢樱花,不喜欢荷花;英国人不喜欢孔雀图案;意大利人忌讳菊花,美国人忌讳蝙蝠等。在花色拼盘设计构思上,要根据这些特点来构思,包括在原料的选用上,也要注意就餐者的饮食爱好和禁忌。不同文化层次的人群,其审美观点不一样,如学者,要求寓意深刻,而普通百姓,则简洁明快;不同年龄层次,所要求也不一样。老年人喜欢沉稳、祥和、吉利等;青年人喜欢奔放、活泼、热烈等;儿童则喜欢幼稚、天真等;不同的消费群体,其追求不一,老板、商人喜欢大方,要档次、要面子,一掷千金;普通消费人群则大多讲究经济实惠。因此,花色拼盘的构思要结合就餐者的需求来构思。

### 4. 根据客观条件进行构思

花色拼盘的构思还要结合具体客观条件来构思,客观因素主要是指制作者的技艺水平和制作时间、餐饮业经营的规模和档次、现有的餐具用具和原料等因素。

花色拼盘制作者水平的高低,直接影响了花色拼盘的质量,技术越高,制作出的花色拼盘质量越高。无论从原料的选择、色彩的搭配、刀工的精细程度、拼摆的娴熟手法、造型的协调美观等无不显示了制作者的水平。因此,餐饮企业要培养优秀的花色拼盘制作者,以便在具体工作中体现餐饮企业的特点和经营层次。

由于花色拼盘在制作上花费时间较长,因此,要有足够的时间去制作,不能临时突击应付,否则会带来不良后果。花色拼盘的质量越高,制作所花费的时间越长,不是一蹴而就。在具体实际操作中,一般宴席是提前预约的,制作者会根据宴席的具体情况再进行构思后再进行制作,这样才能保证效果,保证质量。

大型的餐饮企业,一般来说,制作者的技术水平较高,宴席的档次较高,物料及设施、设备、用具等较为齐全,花色拼盘的应用较为普遍。而一些低档次的餐饮企业,则由于客观条件和消费水平等因素的限制,宴席上较少使用花色拼盘,在花色拼盘的制作上则相对较少。

除上述因素外,花色拼盘的构思还要考虑拼摆花色拼盘的餐具和原料的选择搭配。花色拼盘的餐具较多,形状有圆形、方形、长方形、异形盘等;颜色也不尽相同,有黑色、白色、灰色、深褐色等;质地有玻璃、瓷器、木器、金属器皿等;因此构思上要根据图案来选择餐具,使之与图案相配合,达到最佳效果。如白色的仙鹤、鸽子等要选用



深色餐具，这样颜色反差比较大，呈现的效果比较好，若选用白色餐具，则达不到这种效果；再如扇形拼盘要选用长方形或扇形盘；花篮不要选择带有花边的餐具；什锦拼盘一般选用圆形与之配套等。

总之，花色拼盘的构思要考虑到各方面的因素，这样才能构思好一个完整的花色拼盘，才能制作出主题鲜明、寓意深刻、形象逼真、观之心怡、食之有味的艺术品。

## 二、花色拼盘的表现形式

花色拼盘通过造型美观艺术，将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。花色拼盘大多用于宴会、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，这种艺术效果就是花色拼盘的表现形式。

花色拼盘的表现形式，从形态上，表现形式一般可分为“平面型”“卧式型”和“立体型”三大类。

平面型：是将各种原料经过刀工处理后，直接拼摆在餐具中，相对来讲，操作简单，如简易的平面山水图案等。

卧式型：是将构思的图案，先用部分原料垫底，做成一定的形状，然后将原料按不同部位要求进行刀工处理，将刀工处理的原料拼摆在垫底的原料上，这种方式应用较多，有一定的立体效果，视觉效果比较好，相对比较复杂。

立体型：是在卧式型的基础上，加以立体的造型辅助，或将卧式型更加立体化。这种表现形式，结构复杂，制作难度大，需要有雕刻、粘摆等辅助手段，是目前应用较为广泛的新型拼摆手法。

花色拼盘的表现形式按照主题内容可分为：婚庆类、生日类、团聚类、升迁类、乔迁类、迎宾类、开业类等主题。因此，花色拼盘的表现形式要围绕这一类主题进行设计制作，达到良好的预期效果。

花色拼盘表现形式按照效果还可分为写实型和寓意型。写实型是直接的动植物图案，如金鱼、竹子等；寓意型是通过花色拼盘的表现一定寓意，如春暖花开表示春天、松鹤延年寓意长寿等。

花色拼盘的表现形式按照图案造型主要有：

动物类：包括飞禽走兽、鱼虾昆虫等。如群鹤争艳、悠闲自得、青云直上、松鹤益寿、鹤翔南山、鹤鸣益寿、彩鹤展翅、雄鹰展翅、鸟语花香、孔雀飞舞、松鹤延年、鹊报双喜、孔雀开屏、春燕剪柳、吉祥鸟、雄鸡报晓、鸾翔凤舞、群鹤嬉逐、比翼双飞、凤鸣朝阳、鸳鸯戏水、孔雀比美、蝶恋花、蝶舞花枝、彩蝶飞觅、绰约多姿、鱼儿得水、欣欣向荣、丛中飞逐、蝶盼归、蝶为媒、彩蝶、翩翩起舞、春意盎然、鱼水千年、鱼翔浅底。

植物类：包括花草果实、竹林树木等。如锦扇硕果、翠竹、花艺、竹园伙伴、竹园慈情、五彩缤纷、锦扇风柳、锦扇日照、迎宾花篮、荷花拼盘、梅花拼盘。

山水类：包括山水风景等，皆可生动再现。如十里飘香、港岛情思、一帆风顺、椰树夏韵、锦绣山河、金秋十月、云蒸霞蔚、迷人春色、山明水秀、山色秀丽、三潭印月、东方明珠、南海风光、暮春三月、鸥掠山河、山清水秀、初春山水。

其他类：包括扇子、宫灯、花篮等造型。

总之，花色拼盘的表现形式，要将图案造型的生动自然、形象逼真、寓意深刻等表现出来。

### 巩固与提高



1. 花色拼盘的构思要注意哪些问题？
2. 花色拼盘的表现形式有哪些？
3. 设计一种既能表现宴会主题，又有动物和植物组成的花色拼盘，并说明其寓意。

## 任务3 |

## 花色拼盘拼摆方法和制作过程

### 任务要求



1. 根据花色拼盘造型设计要求，做好原料刀工处理；
2. 利用刀工处理好的原料，进行具体拼摆。

### 知识准备



花色拼盘的拼摆方法较多。一般来讲，原料准备好后，首先要根据花色拼盘图案的要求，对原料进行修整，如鸟的翅膀、金鱼的鱼鳞、花卉的花瓣等；有的要修整为三角形，有的要修整为圆形等各式不同形状，然后经刀工处理后进行拼摆，使其图案生动、形象逼真。对原料采用的修整方法有直刀法、平刀法、斜刀法等，有时还需特殊刀法和雕刻手段，如批、刻、戳、挑、挖、花纹刀、波浪刀，甚至还要使用一些模具，如鸡心形、蝴蝶形等。整个程序较多，因此，在花色拼盘的制作中，要注意各个环节的连续性。

## 一、花色拼盘的拼摆方法

花色拼盘的拼摆方法，是花色拼盘造型生动的关键所在。花色拼盘的拼摆方法是否合理得当，直接影响到花色拼盘的造型。因此，要了解花色拼盘的各种拼摆方法，以便在制作中灵活运用。

### 1. 排拼法

排拼法是花色拼盘制作中最常用的手法，就是将经过刀工处理成形的原料整齐且有规



律地拼摆在盘中，讲究排列有序、比例协调。排拼法可应用在蝴蝶、宫灯等花色拼盘中。

### 2. 堆制法

堆制法是把加工成形或不规则形状的较小的原料，按花色拼盘图案的要求，码放在盘中，是一种较为简单的拼摆方法。一般花色拼盘的垫底多用此法，堆制法可采用一种原料，也可采用多种原料，堆制法呈现的一般形状有馒头形、宝塔形、卧式形、山川形等。

### 3. 叠砌法

叠砌法是将刀工成形的原料，一片片有规则地码起来，形成一定图案。此法多用于鸟类的翅尾制作，一般选用片形原料，随切随砌，是一种比较精细的拼摆手法，刀工成形整齐美观，制作时，随切随叠，完成后用刀铲起原料，覆盖在垫底的原料上，也可切片在盘中叠砌成形。此法可应用在桥形、馒头形、什锦拼盘上。

### 4. 摆贴法

摆贴法是运用巧妙的刀法，把原料切成特殊形状，按构思要求摆贴成各种图案，多用于禽鸟、人物、树叶、鱼鳞等图案的拼盘，是一种难度较大的操作方法，需要具备熟练的拼摆技巧和一定的艺术修养。

### 5. 雕刻法

雕刻法是运用雕刻的方法对原料进行成形处理后，组拼在盘中的图案上，如鸟的眼睛、嘴、爪及动物类、动漫类人物的一些部位。此法在孔雀开屏、龙凤呈祥等图案中应用较多。雕刻法要求制作者雕刻的技术精细、熟练，雕刻出的形态生动、结构比例准确。

### 6. 模具法

模具法可分为模压法和模铸法。模压法是运用各种空心模具将原料压成一定形状，再按花色拼盘图案的要求进行切摆，形状统一、美观，如孔雀羽尾、禽鸟羽毛的制作等。模铸法是将制作好的冻液，浇在一定形状的空心模具中，使其成为一定的图案，然后将成形的图案摆放在盘中，如拼摆的蓝天、海面等图案。

### 7. 卷制法

卷制法是将原料改成薄片或使用薄片的原料，包馅或不包馅进行卷制，然后经过刀工处理后进行拼摆成形的手法，如白菜卷、紫菜蛋卷等。一般来说，卷制法色彩鲜艳，摆制的造型美观。

### 8. 裱绘法

裱绘法是指将裱花蛋糕的技法应用于花色拼盘的制作中，是将具有一定色彩、味型的胶体原料，装入特殊的裱绘工具中，在盘中或主题图案上挤裱绘制一定的图案或文字，起到衬托美化作用。

## 二、花色拼盘的制作过程

花色拼盘的制作过程和一般冷盘有相似之处，一般冷盘主要是以食用为主，注重食用价值，而花色拼盘不仅需要特殊的拼摆技巧和食用价值，更多的是要追求一种艺术效果，

使人们从生理上和精神上得到享受。整个制作过程，丝丝紧扣，要顺序得当。

### 1. 定题

定题是制作者根据宴席主题设计作品，使作品的造型和寓意符合宴席的主题要求，包括构思、拟图和命名。

(1) 构思 构思是制作花色拼盘的设想，设想符合宴席主题的图案造型。在构思中，要明确主题，选定题材、内容和表现手法，从题材立意、形象、色彩设计构图，到选择原料、烹制、刀工处理等，都要进行周密的思考。同时，还要根据宴席的规模标准、就餐的季节性、就餐环境、就餐人员特点等进行构思。

(2) 拟图 拟图就是设计图案，主要是指在花色拼盘图案造型中的形态、结构、层次等设计。在拟图过程中，要考虑器皿的大小、形状的比例、色彩的协调、原料的搭配以及图案的整体结构和特征，用原料和器皿特有的形态、色彩，将需要表现的效果巧妙地表现出来。

(3) 命名 命名是根据构思形成的图案进行命名。在对花色拼盘命名时，要紧扣宴席主题，注意名称与主题相符。命名既要表达主题意境、通俗典雅，又要寓意深刻，充满艺术色彩。

### 2. 塑坯

塑坯是制作花色拼盘的基础，就是将原料制成坯装，便于下一步拼摆，主要有选料、垫底和围边。

(1) 选料 是根据构思和主题图案进行选择原料。在选料的过程中，要考虑到原料的品种、荤素的搭配、质地的老嫩、色彩的协调、口味的变化、刀法的结合以及加工过程对原料的影响等。

(2) 垫底 花色拼盘的垫底，是根据构思的图案，进行铺垫成图案雏形。垫底的好坏，直接影响到花色拼盘的外观形态。一般选用垫底的原料较为松软细小、可塑性较强，垫底的大小厚薄要根据图案构思的要求而定，如卧式要求垫底就要厚一些，平面要求垫底薄一些等。

(3) 围边 围边又称砌边，是将选择的原料经过刀工处理后，按事先构思的造型，拼摆在垫底的边围。围边的原料要与下一步盖面的原料相一致，要根据具体情况，切拼均匀，一般是由下到上、由里到外进行，要将垫底的原料覆盖住，不可露出。

### 3. 成形

成形是将各种原料，按照构思图案的各个部位色彩、形态的不同，进行刀工处理，然后拼摆成一个完整的整体，并进行适当装饰点缀的过程。成形可分为盖面和点缀两部分。

(1) 盖面 花色拼盘的盖面是根据图案垫底的雏形，把不同颜色、质地、口味的原料经刀工处理成一定形状，按照构思图案的要求，均匀地拼摆在垫底的原料上，形成一个完整的整体。一般来说，先拼底后拼面、先拼边后拼中、先拼尾后拼头、先拼下后拼上、先拼立体后拼空间。

(2) 点缀 点缀是在花色拼盘完成后，根据图案在盘中的大小及所留有的空间，进行必要的装饰，以便突出整个花色拼盘的效果，弥补花色拼盘只求美观不求食用的缺陷。点缀时要注意，位置恰当、大小适宜、比例匀称，但不能杂乱，超出主题。