

8

汗汗

养生馆

Health Museum

与围边 盘饰

韦杨丽 编著

佳肴巧围边，美味更美观

面对珠圆玉润的番茄、青翠欲滴的黄瓜、色彩鲜艳的蔬菜，你是不是无从下手？大厨支招，教你多姿多彩的围边装饰，让你的餐桌更时尚更浪漫！

第8季
073

广东出版集团
广东人民出版社

NEW

图书在版编目(CIP)数据

盘饰与围边 / 韦杨丽编著. — 广州: 广东人民出版社, 2010. 7

(汗牛养生馆. 第8季)

ISBN 978-7-218-06671-4

I. ①盘… II. ①韦… III. ①食品—装饰雕塑

IV. ①TS972. . 114

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第039886号

盘饰与围边 韦杨丽编著  版权所有翻印必究

出 版 人: 金炳亮

责任编辑: 陈志强

装帧设计: 覃 峰

责任技编: 陈 瑶

出版发行: 广东人民出版社

地 址: 广州市大沙头四马路10号(邮政编码: 510102)

电 话: (020) 83798714 (总编室)

传 真: (020) 83780199

网 址: <http://www.gdpph.com>

经 销: 广东省出版集团图书发行有限公司

印 刷: 汉鼎印务有限公司

书 号: ISBN 978-7-218-06671-4

开 本: 787毫米×1400毫米 1/24

印 张: 50 字数: 1140千字

版 次: 2010年7月第1版 2010年7月第1次印刷

印 数: 10000册

定 价: 80.00元(共10册)

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与出版社

(020-84214487) 联系调换

售书热线: (020) 84214487

8

与围边 盘饰

韦杨丽
编著



汗汗 养生馆
Health Museum

第8季

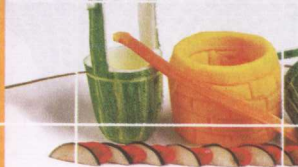
073

广东省出版集团
广东人民出版社

· 广州 ·

NEW

PREFACE 前言



源远流长的中华文明孕育了举世闻名的中国烹饪文化，同时也孕育了灿烂的餐饮盘饰文化。餐饮盘饰，也就是人们常说的菜肴围边。菜肴围边是一门较易学、较易掌握的技艺。它是将烹饪里面的食品原料，通过简单的刀工改制，对菜肴进行点缀美化的一种方式，它集饮食与审美、饮食与盘饰艺术于一体，已不再是餐桌上多余的“小物品”，而是一种传情达意、使食客赏心悦目的菜肴陪衬与点缀。对富有创造性的广大厨师来说，它更是一种“得之于心”、“应之于手”的艺术佳品。而对于时尚居家的女性而言，盘饰围边无疑是餐桌上的美丽点缀和生活的浪漫调味。

《盘饰与围边》旨在美化、提高菜肴的色彩、外形和档次，使菜肴外秀内美，既中看、又好吃，让家常餐桌更富浪漫气息。本书文字通俗易懂，可学性强；作品形象逼真，有较高的实用价值；内容丰富翔实，技法精纯可靠。我们深信，本书可给你带来美的享受，可拓宽你的思路和想象力，帮助你制作出成功的菜肴围边。本书还展示了多道菜肴围边的精美彩照，有花卉、动物、静物、风景，画面栩栩如生，使你目不暇接、大开眼界。为使读者能较快地掌握菜肴围边的制作技艺，并立竿见影地自行操作，书中所展示的围边实例，前后对应，附有原料、制作方法、操作示意图、分解图及文字说明。本书由浅入深，由简单到复杂，由平面到立体，既适合于烹调初学者，又适合广大烹饪爱好者借鉴学习。

除《盘饰与围边》之外，本套时尚居家系列丛书还包括《家庭营养师》《刀工与刀法》《饭后水果拼》《自制调味料》《自制开胃菜》《咱家经典汤》《变变口味菜》《厨房巧整理》《烹饪小窍门》，共十个分册。从日常厨房整理收纳到烹饪窍门、饮食营养，从家常口味烹饪到自制特色小吃，从美味爽口汤菜到饭后清新水果，我们都倾情奉上，为你提供全方位的时尚居家技巧和饮食营养知识，让你轻松、时尚居家！

CONTENTS 目录



5 围边入门基础

- 6 盘饰围边的意义与制作原则
- 8 围边工具与材料
- 10 黄瓜切雕
- 18 番茄切雕
- 21 瓜皮切雕
- 22 简易料头花
- 26 巧妙穿花、粘花
- 32 精致小摆件



49 居家简易围边

- 50 奇葩/一只独秀
- 51 洒脱/奔
- 52 金玉满堂
- 54 花好月圆
- 56 明月秋色
- 57 阳春三月
- 58 绿叶翠花
- 59 玮 宝
- 60 门前春色
- 61 相映成趣
- 62 振翅高飞

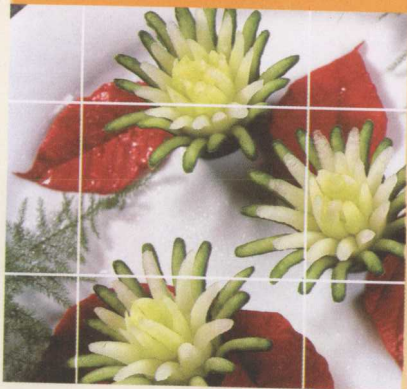


- 63 香 艳
64 花 香
65 鸿鹄之志
66 扬眉吐气
67 鸟 语
68 宝石花
69 团团圆圆
70 蝴蝶双飞
71 沉鱼落雁
72 烟花灿烂
73 旋转风车
74 金鱼戏水
75 蝴蝶/蝶恋花
76 暗 香
77 争 艳
78 翩翩起舞
79 菠萝花/雪松
80 牡丹盛放
81 郁郁葱葱/欣欣向荣
82 彩 扇
83 心花怒放
84 玉兔下凡

85 创意盘饰围边

- 86 辣椒花
87 水仙花
88 四瓣花
90 山野花
91 荷 花
92 双桃贺岁
93 玉米棒
94 翠 竹
96 天鹅双飞
97 鹭
98 两相依
100 虾 趣
101 青蛙戏水
102 竞 游
104 蝴蝶双飞
106 蛭蛭翠竹
108 玉兔嬉戏
110 虎虎生威
111 一帆风顺
112 乡村小景
114 笑口常开
116 游
118 天籁之音
119 发财树/第一桶金/恭喜发财

围边入门基础



都说色香味美俱全，才算是一道好菜。一道菜，如果有些美丽的装饰，让人眼睛一亮，自然就会更受欢迎，所以简单的盘饰围边自然是菜品中必不可少的一道风景。本章节将以精美的图例带你入门，教你如何使用围边材料制作出精致围边。

盘饰围边的意义与制作原则

盘饰围边的意义

菜品的盘饰是果蔬雕刻最主要的应用形式。不管是中式还是西式的菜肴，在送上顾客的餐桌前，都常以围边、碟头摆件作为装饰，其作用不但使菜肴更精致、更富有美感，最重要的是可以突出菜肴的主题，使菜肴更生动，显得更人性化。

一款色彩单一的美极河虾，在周围摆上青瓜制作的围边，立即变得清新悦目；一款平淡无奇的蒜香排骨，放上香菜、辣椒花后，一下子变得光彩夺目；最普通的小炒皇，在碟子旁边放上鸡蛋切雕成的小白兔，马上变得可爱十足……耗材少，制作简单，使用效果立竿见影，这就是盘饰围边的魅力所在。



菜肴盘饰的制作原则

盘饰的原料以果蔬切雕为主，简单的平面切花，半立体的切雕，立体的切雕，都可应用于盘饰中。

菜肴盘饰的使用比较灵活，有单独使用围边的，有单独使用碟头摆件的，也可以二者一起使用，但不管是哪种方式，都应遵照一些基本的原则，这些原则可以简单地总结为“二宜二忌”。

一宜色彩和菜肴互补。碟头拼摆之前，要对菜肴成品有所了解，比如以西兰花为主料的菜肴，因其主调是绿色的，其碟头就应选择以橙、番茄之类为主的拼摆材料，若以青瓜装饰，其色泽就“撞车”了；再比如咕嚕肉，菜肴色泽红里透黄，其碟头就应配以青瓜为主的拼摆。

二宜主题和菜肴、宴席一致。不同的菜肴所搭配的碟头装饰应有所区别，如海鲜类的菜肴，配上水族造型会比较生动（当然这造型不一定是立体的，平面切雕也是一样的）；而在寿宴的相关菜肴中，摆入寿桃、鹤之类的造型点缀，则会有点睛之妙。

一忌刀工不整。碟头拼摆制作，简繁均可，但其前提是要刀工利索、整洁，否则会适得其反。

二忌喧宾夺主。碟头切雕拼摆时，最注重整个布局的协调感，虽然拼摆的造型方式各不相同，但请记住任何碟饰均不可超过碟面的三分之一，以免喧宾夺主，抢掉了主菜的风采。

围边工具与材料

切雕刀具

切雕的内容有简有繁，所用到的工具也有所不同，制作一般的切雕作品，只要具备以下几种刀具就能应付了。

“工欲善其事，必先利其器”，从事切雕制作，需注意刀具的磨制和保养。有了称心的刀具，再加上勤学多练，就能事半功倍地进行创作，从而取得美化菜肴的理想效果。



菜刀



小刀



U型刀



V型刀



502胶水

切雕材料

碟头切雕制作通常以瓜果和植物的根茎作为材料，其品种和大小没有严格的要求，不必墨守成规，厨房中的很多烹饪原料都可灵活应用，下面列举一些最为常用的切雕素材，以供大家参考。



彩椒、红尖椒



瓜皮



番茄



胡萝卜



红薯



猕猴桃



柠檬



小番茄(圣女果)



青瓜



芋头



洋葱



红提子



西芹



莴笋



南瓜



橙



心里美萝卜



青萝卜



番茜

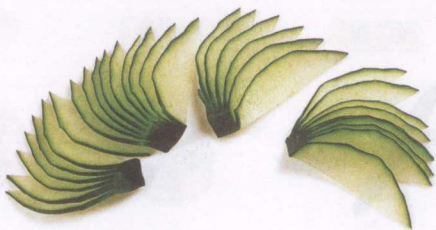


白萝卜

黄瓜切雕

黄瓜分青色和黄色两种，在菜肴装饰中常用到的是青色的黄瓜，又叫青瓜。青瓜是应用最为广泛的碟边装饰材料，它可以简单地切成片做菜品围边，也可以雕成各种造型做菜肴装饰。

围边部件 1



巧显身手

- ① 将青瓜切成小半圆形，然后用直刀法将其切成梳子形。
- ② 如图每隔数片切一刀。
- ③ 用手将青瓜推出成扇形。

围边部件 2

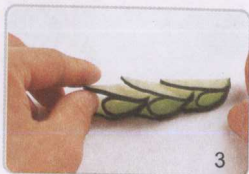


巧显身手

- ① 青瓜去头尾，然后在两边各切去一部分表皮。
- ② 将青瓜切成薄片，不要切断。
- ③ 将未切断处用刀片去。
- ④ 用刀和手将青瓜片整齐的推成条形。



围边部件 3



巧显身手

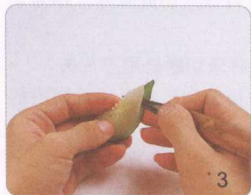
- ① 将青瓜一开为二，然后切成三片式的梳子形片。
- ② 用手将中间一片卷起夹入内层。
- ③ 如图一片挨一片拼好。

围边部件 4

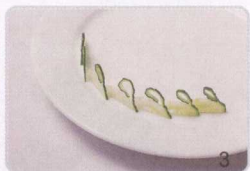
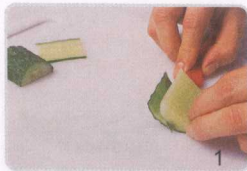


巧显身手

- ① 将青瓜一开为二。
- ② 以斜度 120° 切成梳子形。
- ③ 用刀片开一层瓜皮。
- ④ 接着再片开一层瓜肉。
- ⑤ 如图一片片依次折夹入内层，完成后即成最上图的活泼造型。



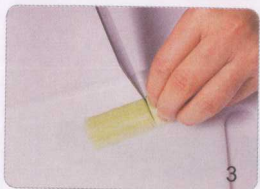
围边部件 5



巧显身手

- ① 取青瓜对半切开，取其中一小段，将瓜皮用片刀片至 $2/3$ 处。
- ② 将青瓜切成薄片并卷起瓜皮。
- ③ 将卷好的青瓜片排列整齐。

围边部件 6



巧显身手

- ① 取一段青瓜，将青瓜对半切开。用片刀法片去青瓜皮。
- ② 用角坑刀在青瓜上面刻3~5条花纹。
- ③ 将青瓜切成薄片。
- ④ 用排列的方法在碟面上围一圈。

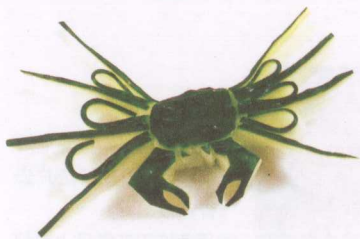
围边部件 7



巧显身手

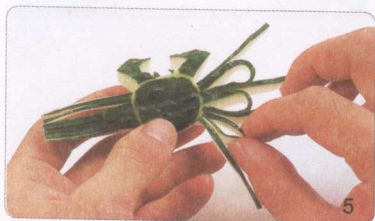
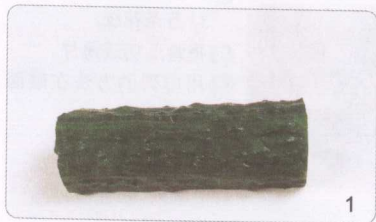
- ① 取出一段青瓜。用角坑刀在上面刻出5条花纹。
- ② 将刻好花纹的青瓜切“双飞”片。
- ③ 在青瓜“双飞”片中间放半粒小番茄即成。

螃 蟹



巧显身手

- ① 将大青瓜切取约7厘米长，然后将其一分为二。
- ② 如图切出蟹足和螯的大形。
- ③ 将蟹螯细部刻出。
- ④ 在蟹足部位各切六刀，使之各成七片。
- ⑤ 如图将中间三片折起。
- ⑥ 完成。



紫 罗 兰



巧显身手

- ① 从青瓜蒂部切取约5厘米长，在四周刻出四个平面。
- ② 刻出第一层花瓣。
- ③ 用旋刀法刻去一层废料。
- ④ 刻出第二层花瓣，放入一颗樱桃做花蕊即可。

