

盘饰围边 基础

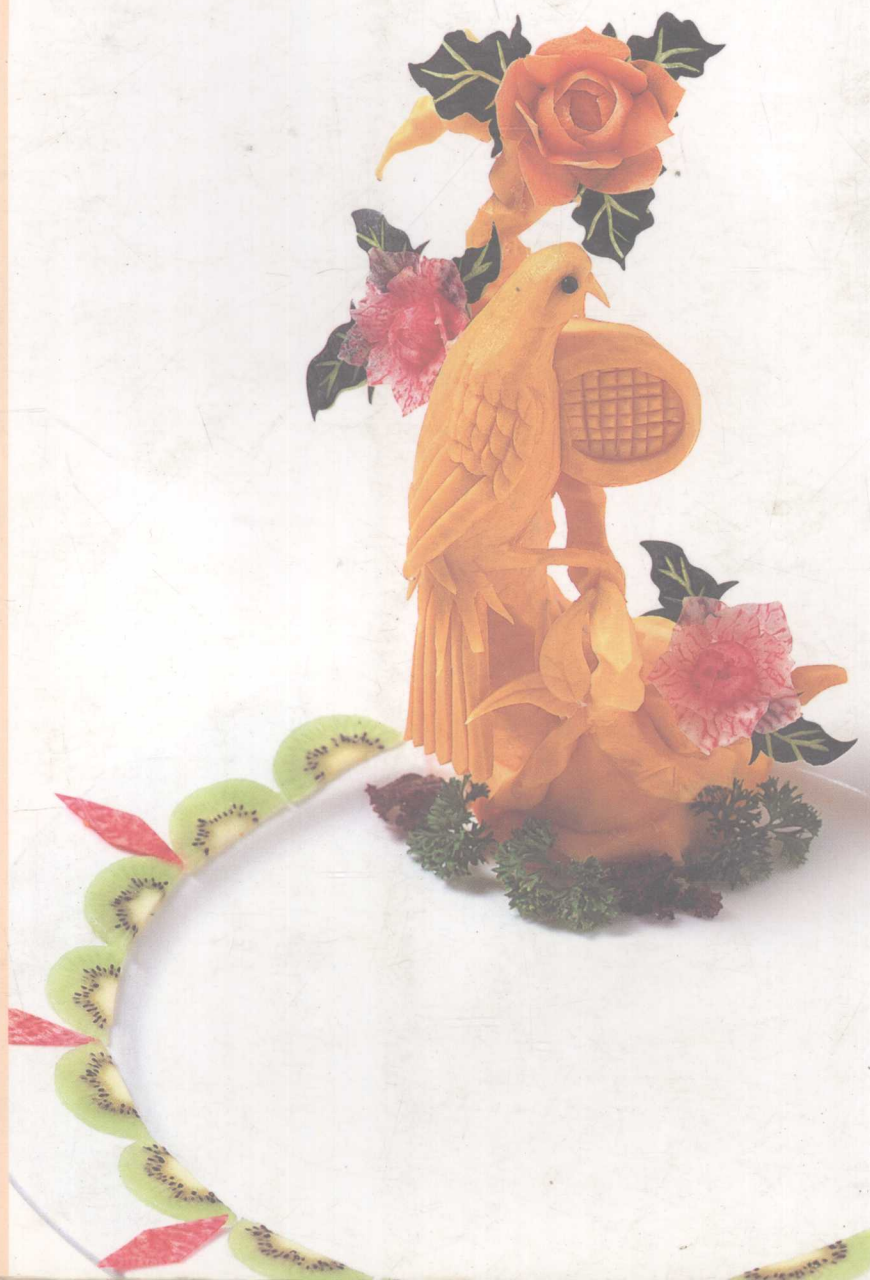
Enjoy the Best Art FOOD

食品雕刻 餐桌文化
盘饰围边 名师指点
细致示范 简单易学

◎邓耀荣（编著）

100%
经典厨艺

新派厨艺基础



图书在版编目(CIP)数据

盘饰围边基础 / 邓耀荣编著, 一广州: 广东经济出版社, 2006.11

(新派厨艺基础)

ISBN 7-80728-412-9

I. 盘… II. 邓… III. 食品—装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第115388号

出版发行	广东经济出版社(广州市环市东路水荫路11号11楼)
经销	广东新华发行集团
印刷	广州伟龙印刷制版有限公司
开本	889毫米×1194毫米 1/24
印张	5
版次	2006年10月第1版
印次	2006年10月第1次
印数	1~10 000册
书号	ISBN 7-80728-412-9/TS·110
定价	全套(1~3册)定价: 75.00元

如发现印装质量有问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市合群一马路111号省图批107号

电话: (020)83780718 83790316 邮政编码: 510100

邮购地址: 广州市东水荫路11号11楼 邮政编码: 510075

(广东经世图书发行中心)电话: (020)37601950

图书网站: <http://www.gebook.com>

• 版权所有 翻版必究 •

◎ 邓耀荣 (编著)

TOP
新派厨艺基础
NEW + VOGUE

盘饰围边基础

by the
Best Art
FOOD

广东省出版集团
广东经济出版社

前言

餐饮业的发展,除了烹饪技术是必要因素外,餐桌文化也是重要的、决定成败的原因。不管是中餐还是西餐,都极其重视餐桌文化的营造,食品雕刻、食品造型摆设就是重要的餐桌文化之一。

食品雕刻艺术越来越被餐饮经营者重视,这方面的技术人才需求也越来越大,因此吸引了大批渴望学习食品雕刻的人士。勤奋的学习是离不开好的指导老师和教材的,《新派厨艺基础》正是为有志学习食品雕刻的人士编辑出版的。

本书作者邓耀荣是高级中式烹调师、国家中式烹调技能鉴定考评员,多年来从事烹饪、食品雕刻、餐厅管理等工作,同时也授徒无数,教导出大批技术出众的食品雕刻技术人员。本套丛书收集了邓老师多年的教学经验,以及邓老师最近的创意之作,是初学者极好的学习范本。

《新派厨艺基础》共有三册,分别是《果蔬雕刻技法》、《盘饰围边基础》、《简易水果拼盘》。

《盘饰围边基础》介绍了多种盘饰常用料头花、零部件的切雕方法,以及76例碟头摆件实例和52例碟头围边实例,内容丰富全面,造型创新独到,对入门者来说是极佳的学习范本,对希望提高技术的人士来说是最好的参考资料。



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，赋予菜肴更具人性化的意义。

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骨，放上茼蒿、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，这就是盘饰的魅力所在。



目 录

CONTENTS

菜肴盘饰的制作原则	6
切雕刀具	
切雕材料	7
料头花的切雕	8
穿花和粘花的制作	10
黄瓜切雕	13
番茄切雕	17
瓜皮切雕	19
其他小摆件切雕	20
盘饰 碟头摆件实例	33
姐妹花 幸福花 蔷薇花	34
清雅 果园一隅	35
茄子花	36
翠玉月季	37

辣椒花 芬芳	38
水仙花	39
四瓣花	40
山野花	41
荷花	42
千娇百媚	43
翠竹	44
竹韵	45
红梅	46
明月仙鹤	47
椰树	48
椰树(二) 纤姿	49
天鹅双飞	50
白天鹅 松鹤	51
鹭 小憩	52
寿带鸟	53
飞凤朝阳	54
牡丹鹦鹉 喜鹊	55
寿比南山	56
戏水鸳鸯	57
比翼双飞	58
凝眸	59

两相依.....	60
豪情万丈.....	61
翔.....	62
虾趣 螃蟹.....	63
海马.....	64
海螺.....	65
青蛙.....	66
试比高.....	67
跃.....	68
鲤鱼弄潮 神仙鱼.....	69
海豚飞跃 海豚戏球.....	70
竞游.....	71
海狮戏球 蝴蝶鱼.....	72
双飞蝴蝶.....	73
蛭蛭翠竹.....	74
飞鹿 小山羊.....	75
玉兔.....	76
游龙戏球.....	77
母子情深.....	78
虎虎生威.....	79
小肥猪 骏马.....	80
月兔 寻觅.....	81
乡村小景.....	82
晾晒 院子一角.....	83
水井 木桶.....	84
妙笔生花 石磨牡丹.....	85
天音.....	86
塔.....	87
琴韵 笛声悠扬.....	88
小磨坊 美酒飘香.....	89

盘饰 碟头围边实例 90

迎宾花瓶.....	91
蛙鸣 奔.....	92
奇葩 一支独秀.....	93
相依相伴 独秀.....	94
洒脱 葫芦瓜.....	95
中华魂.....	96
彩凤.....	97
花好月圆.....	98
金玉满堂.....	99
明月秋色.....	100
红叶翠花 玮宝.....	101
相映成趣 阳春三月.....	102
犹抱琵琶 门前春色.....	103
鸿鹄之志 振翅高飞.....	104
绮罗裙 香艳.....	105
鸟语 花香.....	106
宝石花 扬眉吐气.....	107
沉鱼落雁 蝴蝶双飞.....	108
三羊开泰 团团圆圆.....	109
烟花灿烂 旋转风车.....	110
孔雀开屏 凤凰迎春.....	111
牡丹盛放 蝴蝶.....	112
小梅花 金鱼戏水.....	113
翩翩起舞 争艳.....	114
雪松 苦尽甘来.....	115
郁郁葱葱 五星花.....	116
菠萝花 彩扇.....	117
玉兔下凡 心花怒放.....	118
蝶恋花 欣欣向荣.....	119

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，但请切记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。

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。



菜刀



小刀



V型刀



502 胶水

“工欲善其事，必先利其器”，从事切雕制作，必须注意刀具的磨制和保养，我们有了称心的刀具，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。

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



红萝卜



番薯



奇异果



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



蛋丝

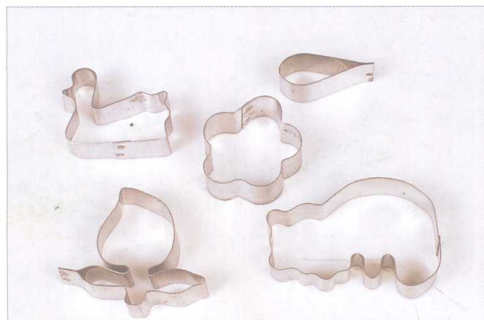
料头花的切雕

料头花是指以胡萝卜、生姜、火腿等为原料，用菜刀切出的平面造型，它既可作菜肴的配料，也可以用于装饰菜肴，制作出别致的菜肴围边图案。

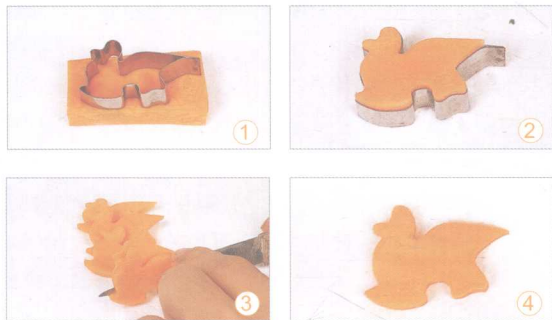
制作料头花具有耗材少、快速、易学的特点，其造型以简洁为美，同时要求大小适中。制作料头花时运刀要平稳，下刀要准确，深浅一致，以免成品形状不一。

模具料头花的制作

用模具制作料头花是最简易的方法，不仅适合刚入行的厨师，也适合于家庭烹饪爱好者应用。

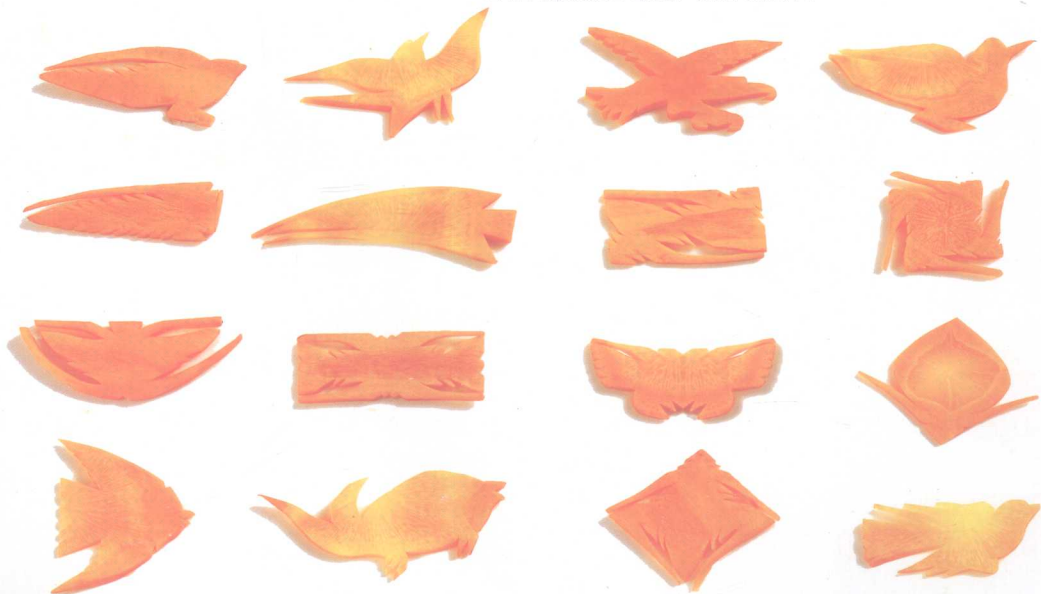


制作料头花的模具



制作步骤 ZHIZUO BUZHOU

- (1) 将红萝卜切成厚片，将模具放在上面。
- (2) 用模具压出图案。
- (3) 将图案模具里取出，然后切成片。



兔 子



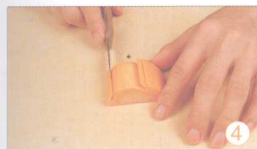
取红萝卜切成半圆形。



用大刀如图切出弧度。



切出兔耳。



切出兔尾。



如图在兔头下方切去一块余料。



翻转材料, 在兔的腹部切去一块料, 显出兔的后腿。



切成薄片, 兔子成型。

四 喜 图 案



取红萝卜切成段。



用大刀将其切成四方形。



在每个平面的一侧下刀, 如图切去一部分。



以同样的方法在另一侧切去一部分。



在每个平面上切出一条中线条。



在每个面的两侧各切出一条线。

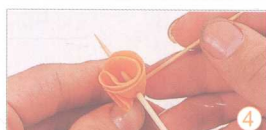


将其切成片即可。

穿花和粘花的制作

穿花和粘花是菜肴拼摆装饰的基础造型,是厨房人员必须掌握的一门菜肴装饰基本功,在实际工作中,穿花和粘花的应用是十分广泛的。近年来,一些厨师为了省时,选购鲜花来替代穿花和粘花,其实其装饰效果是有着天壤之别的。穿花和粘花的制作,要求快速、简洁,为了提高效率,在实际工作中,多以流水线的方式大量制作,然后泡在水中做好保养措施备用,切忌在客人用餐高峰时临时制作。

圆瓣花



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (1)取红萝卜去皮。
- (2)用大刀将其片成薄片(也可用肉机片出)。
- (3)将所有萝卜片一次性备好待用。
- (4)取一片萝卜片卷好,穿入牙签固定。
- (5)另取萝卜片折起一个角,插在牙签上。
- (6)用同样的方法共插6~8片花瓣,花朵便成型了。

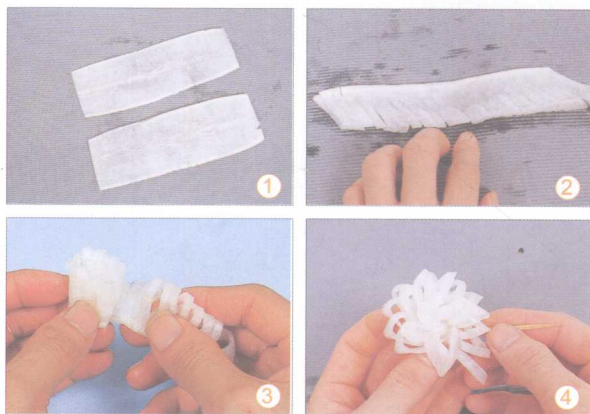
尖瓣花



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (1)取红萝卜,如图切成四棱块。
- (2)在其外表面以直刀、斜刀片出条纹,使边缘呈锯齿状。
- (3)将其切成薄片。
- (4)卷一薄片,然后插入牙签固定。
- (5)另取一薄片,如图对折好。
- (6)将对折好的薄片插在牙签上,如此共插4片即可。

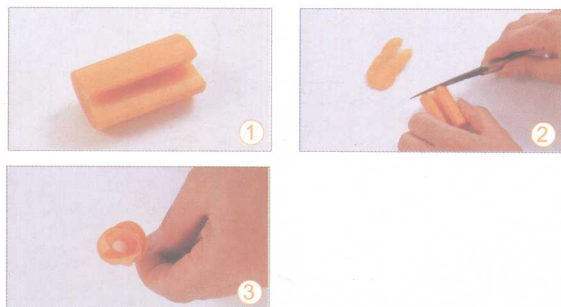
菊花



制作步骤 ZHI ZUO BU ZHOU

- (1) 将白萝卜切成薄片。
- (2) 放入盐水中泡软，然后将白萝卜片对折，用刀切成梳子形。
- (3) 将切好的萝卜片卷起来。
- (4) 插入牙签固定。
- (5) 将制作好的菊花放进加有食用色素的水溶液中染色。

小红花



制作步骤 ZHI ZUO BU ZHOU

- (1) 将红萝卜切成圆柱形，在一侧切一小口。
- (2) 将材料切成薄片，圆片弯转相叠用牙签固定，共串5片。
- (3) 最后在牙签顶尖上插上一小粒白萝卜作花蕊。

三瓣喇叭花



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (1) 将芋头加工成圆柱形，然后上面切出条纹。
- (2) 用雕刻刀在圆柱的平面上旋雕出片状。
- (3) 将旋雕好的芋头片，用502胶水粘成喇叭形。
- (4) 在每个喇叭花的里面粘上少许胡萝卜即可。



白栀子花



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

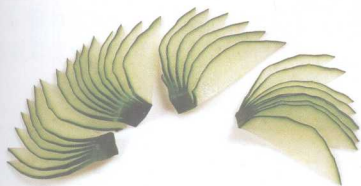
- (1) 将芋头切成柳叶形的块状。
- (2) 将芋头块切成薄片，接着把胡萝卜雕刻成一个圆形的花蕊。
- (3) 将柳叶片粘在花蕊上。
- (4) 如图共粘两层即可。



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作菜肴装饰。

围边部件 1



制作步骤 ZHI ZUO BU ZHOU

- (1) 将青瓜切成小半圆形，然后用直刀法将其切成梳子形。
- (2) 如图每隔六片切一刀。
- (3) 用手将青瓜推出成扇形。

围边部件 2



制作步骤 ZHI ZUO BU ZHOU

- (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不要。
- (4) 用刀和手将青瓜片整齐的推成条形。



围边部件 3



制作步骤 ZHI ZUO BU ZHOU

- (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。

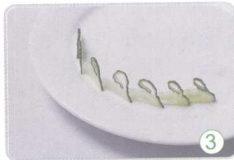
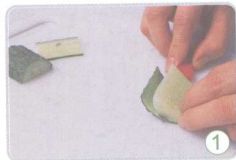
围边部件 4



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (1) 将青瓜一开为二。
- (2) 以斜度 120 度切成梳子形。
- (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。
- (6) 完成后，即成如上图的活泼造型。

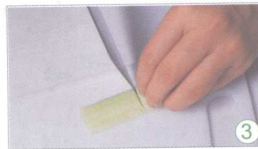
围边部件 5



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (1) 取青瓜对半切开。取一小段青瓜，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



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (1) 取一段青瓜。将青瓜对半切开。用片刀片去青瓜皮。
- (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。

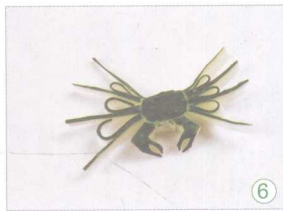
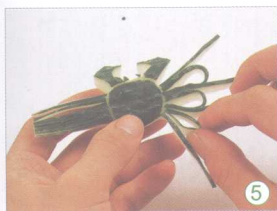
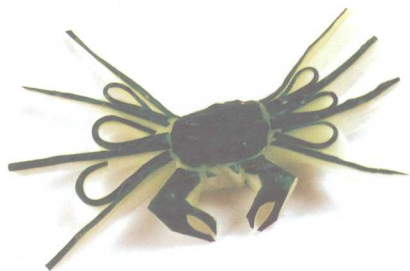
围边部件 7



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (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。

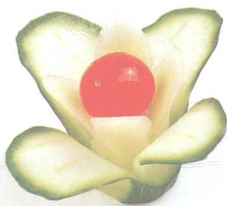
螃蟹



制作步骤 ZHI ZUO BU ZHOU

- (1) 将大青瓜切取约7厘米长，然后将其一分为二。
- (2) 如图切出蟹足和蟹的大形。
- (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



制作步骤 ZHI ZUO BU ZHOU

- (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。