

# 王伟 盘饰艺术

王伟 著



# 王伟 盘饰艺术



王伟 著

参与编写者：

孙保军 仇俊 蔡建伟 余天军

杨波 刘从余 张铁松 周江

王继中 郭武 刘标 王明

聂燕 童勇发 周杰 丁加雷

摄影：王伟

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

王伟盘饰艺术 / 王伟著. —福州: 福建科学技术出版社, 2013.4

ISBN 978-7-5335-4228-3

I. ①王… II. ①王… III. ①食品-装饰雕塑 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 029605 号

书 名 王伟盘饰艺术  
著 者 王 伟  
责任编辑 陈滢璋  
电话 13599051611 邮箱 chyzh365@163.com  
出版发行 海峡出版发行集团  
福建科学技术出版社  
社 址 福州市东水路 76 号 ( 邮编 350001 )  
www.fjstp.com  
经 销 福建新华发行 ( 集团 ) 有限责任公司  
印 刷 福建新华印刷有限责任公司  
开 本 889 毫米 × 1194 毫米 1/16  
印 张 11  
图 文 176 码  
版 次 2013 年 4 月第 1 版  
印 次 2013 年 4 月第 1 次印刷  
书 号 ISBN 978-7-5335-4228-3  
定 价 65.00 元

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换



# 序言

早年刚在厨房里当学徒的时候，看到师傅们用黄瓜摆成圈用来装菜，觉得煞是好看，一心想要把它做好。但是，没想到就算是用黄瓜摆一个圆也是不容易的，不是切的片厚了摆不起来，就是摆出的造型不够圆。足足一个星期，我中午都没有下班，就用来练习摆圆圈。从那时开始，我就被菜品造型的美感所深深吸引，心向神往。

很快地，十几年过去了，我还是坚持着我当学徒时的想法，要做出富有美感的菜品。装盘使用的盘饰，造型丰富，技艺巧妙，而且这几年在不断发展变化，新的工具和技法，带来更多的自由度，让装饰和菜肴更加融为一体。这要求我们不断地进行充电，学绘画，学雕刻，学制作糖艺、巧克力、烘焙……每一个技术的掌握，都会带来巨大的喜悦和成就感。但，技术的掌握不是重点，重点是它们在菜品当中的运用，打造出别致的餐桌风景线。时代在前进，风景也在不断地变化，因此，我们不能只照搬老套路，更多地，需要有自己的想法，并用好的方式将之融入作品，诠释食物的美感。

现在，我在专门研究菜肴造型设计的睿尚食文化艺术发展有限公司里任职，做着一如既往热爱的事情。在公司开办的盘饰培训的课程中，一直有许多需要和喜欢盘饰的朋友来切磋交流，感受盘饰的种种魅力。因为厨艺俱乐部朋友的一句建言，我萌生了把自己这些年的经验编写成册的想法，故而有了这本书。希望它能让更多热爱盘饰艺术的朋友一起分享我的快乐。

感谢在这本书的写作过程中给予了很多帮助的朋友们！

书中一定还有许多不足之处，请各位前辈、师傅给予宝贵的意见！

王 伟



# 目录 CONTENTS



<b>第一章 盘饰设计理论</b>	<b>5</b>	三、毛笔画	98
一、概述	6	四、手指画	108
二、盘饰色彩基础	6	<b>第六章 分子美食盘饰</b>	<b>117</b>
三、搭配	8	一、工具和原料	118
四、盘饰成功运用的八条经验	9	二、制作详解	119
<b>第二章 糖艺盘饰</b>	<b>10</b>	三、作品赏析	125
一、糖体的熬制	11	<b>第七章 其他类盘饰</b>	<b>133</b>
二、拉糖作品制作详解	13	一、烘焙盘饰	134
三、流糖作品制作详解	22	二、蔬果盘饰	153
四、作品赏析	32	三、转印盘饰	161
<b>第三章 糖粉盘饰</b>	<b>47</b>		
一、糖膏的制备	48		
二、糖膏作品制作详解	49		
三、蛋白糖霜的制备	59		
四、糖霜作品制作详解	60		
五、作品赏析	64		
<b>第四章 巧克力盘饰</b>	<b>75</b>		
一、制作详解	76		
二、作品赏析	90		
<b>第五章 酱汁盘绘</b>	<b>95</b>		
一、颜料和工具	96		
二、线条造型	97		



# 第一章

## 盘饰设计理论

盘饰设计，即菜品的装饰与造型设计，旨在体现、充实菜肴本身的美，营造愉快或美好的意境，让就餐成为味觉、视觉、身体、心灵的全方位享受。

盘饰作品可以表现人们喜爱的物品、美景，或者喜事、节日、理想、愿望等，也可以是完全抽象的。

创作者平时多留意生活，会发现有很多细节可以借鉴。真正爱生活、爱美食的人，一定能做出有自己风格与思想的作品。



## 一、概述

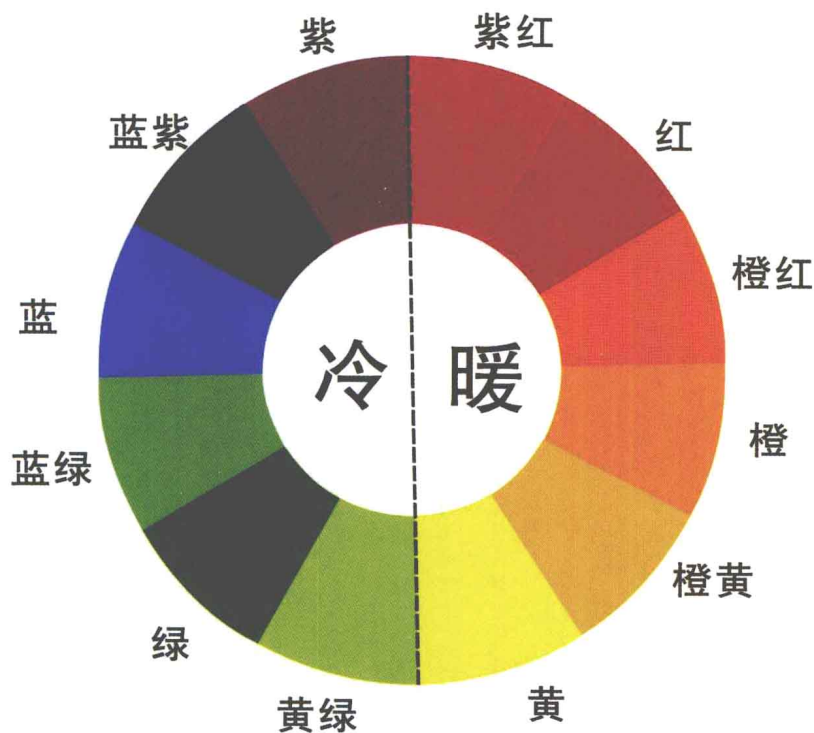
进行盘饰设计应将菜肴、餐具和装饰物融合考虑，从色彩、造型、质感各方面提升菜品的质量。

作为一个盘饰的制作者，首先要了解菜品，这样才能知道针对的是什么样的目标。还要熟练掌握工具的性能，提高自己的手法、技艺。要充分了解色彩与布局的学问，进行合理运用、灵活搭配。

一般盘饰设计从以下几个方面进行考虑：

1. 菜肴特点；
2. 色彩构成；
3. 空间布局；
4. 技法操作；
5. 工具使用；
6. 搭配运用。

## 二、盘饰色彩基础



菜品的颜色会直接影响食客的感受。好的色彩搭配会使人感觉到食欲增加、放松与温馨；色彩搭配不当会使人感到消沉、压抑等。所以色彩的运用是不容忽视的。

色彩给人的感觉有冷、暖之分，如图所示。

一般来说，黄、橙、红为暖色调，会促进人的食欲；绿、紫、蓝为冷色调，会使人感到富有生态、有益健康。

对各种颜色的详解如下。



暖色系	红色	<p>鲜艳，视觉刺激强，让人感觉活跃、热烈，有朝气，同时也刺激了人的味蕾，让人胃口大开。</p> <p>在人们的观念中，红色往往与吉祥、喜庆相联系，它自然成为一种节日、庆祝活动的常用色</p>
	橙色	<p>柔和，具有红与黄的优点，让人感到温暖。</p> <p>一些成熟的果实、富于营养的食品如橙子、糕点、胡萝卜也是橙色的。所以橙色能带给人营养、香甜的联想，是易于被人们接受的颜色</p>
	黄色	<p>明亮，让人感觉到快乐；或者显得娇嫩。</p> <p>容易让人联想到营养丰富的黄油、杏仁、黄豆等食品。</p> <p>皇家的象征色彩也是它，有高贵的含义，所以在一些高级宴会中是常用的元素</p>
冷色系	蓝色	<p>蓝色在自然界的食材中不多见。它与红色相反，易让人感觉低沉、神秘，或者感觉陌生、孤独。所以在菜品中常避免使用蓝色。</p> <p>但是，在适当的情形下运用，会产生清澈、超脱的感觉，或者给人宁静之感</p>
	绿色	<p>具有蓝色的沉静和黄色的明朗，是稳重而又舒适的色彩，它是植物叶子的颜色，可以缓解眼疲劳，让心情平静、轻松。</p> <p>幼嫩的植物大都是绿色，因此它能给人新生、单纯的联想。</p> <p>但大面积地在菜肴装饰中运用绿色，易使人感觉冷清、消沉、食欲减退。因此，绿色在设计中只能少用，起画龙点睛的作用</p>
	紫色	<p>优美高雅、雍容华贵的颜色。有红色的个性，也有蓝色的特征。给人无限浪漫的联想，追求时尚的人最推崇紫色。</p> <p>但盘饰中大面积地运用紫色会使整体色调偏深，产生压抑、低沉或烦闷的感觉，影响食欲。它适合作为装饰的亮点存在，而不是主体</p>

黑色与白色是没有色感的色彩，不出现在色环上。恰当地运用黑白色，可以跟任何一款色彩成功搭配，详解见下表。它们在食物当中的品种相当多，这也给我们的创意提供了很多便利。

黑色	<p>黑色食物的营养价值一直是受到推崇的，如黑芝麻、木耳、黑米等，有抵抗衰老的功效。</p> <p>在盘饰色彩运用中，黑色可以和很多颜色搭配，产生出各种各样的效果，比如，巧克力黑可以产生现代感，或者浪漫感。</p> <p>需要注意的是黑色也是阴暗的象征，有时代表令人忌讳的东西，所以大面积地运用黑色是需要慎重考虑的</p>
----	---



白 色	<p>白色给人纯洁、纯粹、素净的感觉，在餐饮行业中常见到。</p> <p>白色反射全部的光线，带来宽敞、放松的感觉，容易产生留白的效果。</p> <p>不管是白、黑，无色感的特性容易带来极端的印象，如果搭配不当还会让人产生“清冷”“空旷”等负面感受</p>
--------	--

盘饰色彩尽量选用可食性的材料实现，减少色素的使用，这样会更有亲和力。

### 食材颜色对照表

暖 色 系	红色	红辣椒、西红柿、山楂、红苹果、草莓、红枣、红米、柿子
	橙色	胡萝卜、白薯、杏、香瓜、哈密瓜、芒果、木瓜、南瓜和柑橘
	黄色	黄椒、柠檬、小麦、小米、玉米、板栗、香蕉、桂圆、饼干
冷 色 系	蓝色	蓝莓、甘蓝
	绿色	黄瓜、青椒、青柠、西芹、芥兰、各种鲜香草、蔬菜
	紫色	紫玉米、桑葚、葡萄、山竹、黑布林、紫薯、紫山药、紫扁豆
白 色		白萝卜、白菜、百合、银耳、莲藕、莲子、面包、土豆
黑 色		黑米、黑豆、黑芝麻、巧克力、香菇、发菜

## 三、搭配

盘饰设计的宗旨，始终是为菜肴服务的。不一定要用繁琐的装饰，经常，只需要使用简单的搭配，有突出的主题，盘面大量留白，客人就会感到轻松与自在，体会创作的内涵。

在构思、制作时，应该让盘饰与菜品融合，而不是成为单独的个体。注意空间位置的占用和力度感的体现，注意要表达的中心思想。简约的设计与简单的制作是一个流行趋势，这样既经济，又有充分的想象空间。

我们总结了下面一些搭配规律，在各种风格和主题中，都是通用的。

### 1. 色彩的搭配

色彩的运用要从整体上进行考虑。充分考虑菜肴主体的色彩，以及餐具的颜色。基本上是以菜肴主体的颜色来确定所需要的装饰食材。

色彩不可使用过多，否则会使菜品看上去累赘、花哨，让人感觉压抑、局促。一般的菜肴在装盘时，包括菜肴和盘饰，有3种到5种颜色相互搭配比较合适。可以参考下面的公式来确定各部分颜色的面积比例：

主色：互补色：邻近色 = 4 : 1 : 0.5

主色即菜肴主体的色彩，互补色是在色环上与主色相距最远的色彩，邻近色是与主色相距最近的色彩。

### 2. 面积的搭配

菜肴与盘饰都是放在餐具上呈现的。一般来说，制作精致菜品时，菜肴主体的盛放面积占盘

面的 1/3；盘饰的预留面积也只能是 1/3，这其中，盘饰的主体又只能占到预留面积的一半；剩下的盘面就留白。这样的盛放方式可以让人感觉放松、舒畅，不会局促、压抑。

### 3. 高低的搭配

如果菜肴本身不能产生明显的立体感，就需要在盘饰上体现出高度；如果菜肴本身可以营造出立体高度，那么盘饰就需要平缓一些。两者不能呈现相同的高度。

使用杯器、立体插件等装饰，可以产生明显的立体感、落差感。

### 4. 造型的搭配

造型的搭配主要体现在餐具形状、菜肴形状、盘饰主体形状之间。比如利用各种形状的餐具、杯器，巧妙进行菜肴的刀面加工、造型摆放，变换盘饰主体的造型，都可以使菜肴整体具有突破感。

### 5. 食材的搭配

盘饰可以选用不同于主菜的材料，但是口味和色泽要得当。比如牛排菜肴，可以搭配清新爽脆的素菜，解除油腻感的同时也增加了视觉欣赏效果。

## 四、盘饰成功运用的八条经验

(1) 餐具尽量选择又平又浅的，不管是什么形状，至少有 50%~70% 的面积是浅的。保证盘饰区域只占用总面积的 1/3。

(2) 餐具宜颜色素净。如果有花边，应该避免色彩与花纹太过丰富，导致视觉的分散。

(3) 盘饰主体的摆放粘接位置应该在菜肴主体的左上角或者是右上角，即 10 点钟或者 2 点钟位置。

(4) 让盘饰色彩与菜肴的主体颜色形成反差，或者说互补。水果、蔬菜、酱汁、饼干常适合采用。

(5) 注意使用小点缀。利用各种酱汁形成点、线、面进行搭配，简洁大方而又方便。使用荷兰芹、蓬莱松等素材装饰，能让视觉更饱满。

(6) 盘饰食材的造型特征和口味与菜肴主体不同，可使感觉鲜明、平衡。

(7) 利用杯器进行搭配，产生高低错落、立体层次，可使整体视觉效果活泼、创意感鲜明。

(8) 注意你最想让客人欣赏到的是哪个面，菜品上桌时，要让这个面朝向客人。



## 第二章

# 糖艺盘饰

糖艺作为新的菜肴装饰方法，以其光亮或晶莹剔透的质感以及丰富的造型变化而受到餐饮界的追捧。在运用到盘饰中时，逼真的造型常常过于耗时，而使用抽象、简约的风格，容易制作出时尚、意境感丰富的作品，符合酒店快速、精美的出品要求。

本章，首先介绍糖体的熬制，而后分拉糖和流糖两类介绍盘饰的制作。拉糖是对温热的固态柔软的糖体进行加工，流糖是对高温液态的糖体进行加工。



## 一、糖体的熬制

制作糖艺之前，要将糖粒熬制成单一、柔软的糖体。糖体可以用两种原料来做，一种是蔗糖类原料，一种是艾素糖，它们有不同的性质。

### 1. 使用蔗糖类原料

#### (1) 配方

韩国砂糖、绵白糖、白砂糖、单晶冰糖，这些蔗糖原料都可以用来做糖体。

熬糖的配方如下，适用于各种蔗糖。

蔗糖	1000 克
葡萄糖浆	250 克
酒石酸溶液（酒石酸：水 =1:1）	5 滴
水	400 克

在配方中，加入葡萄糖浆和酒石酸的目的是防止糖体还原，即结晶还原为小颗粒晶体。如果大量结晶，凝结成片，就叫做翻砂。下面详细解释配方中各种原料的选择和作用。

①蔗糖。颜色要洁白，没有任何杂质，味道也要正，手感干燥疏松。好的原料熬出的糖体干净、透明；质量差的，则糖体夹杂气泡多、颜色较深。

②葡萄糖浆。取浓度 80%，DE 值（葡萄糖值）40%，颜色要透明。它的作用一是减少结晶，二是让成品更有硬度、韧度。

③酒石酸溶液。它是由固态酒石酸和温水按重量 1:1 混合，充分溶解而成。用滴管控制用量。酒石酸的作用：一是减少结晶，效果强于葡萄糖浆；二是让糖体在烤热后更加软化，便于塑造。

④水。不应有杂质，以蒸馏水为最佳，但成本偏高；纯净水也是不错的选择。水质不佳，会导致糖变黄、结晶。

熬糖时，加热到不同的温度有不同的声音、气味和气泡产生，这反映了糖液的性质变化。

#### (2) 操作

蔗糖类原料的熬制温度以 160℃ 为宜，一般不要超过 170℃，温度过高会生成饴糖，饴糖容易变褐色与吸湿，让作品不够透亮、易融化。放置糖体的环境越干燥越好，湿度不要超过 50℃，湿度过高，糖会沾手与融化。

下面详解熬糖的步骤。



①准备好原材料和工具。



②用不锈钢复合平底锅装纯净水放在电磁炉上，开大火。水烧开时，加入蔗糖、葡萄糖浆。此时液面停止沸腾，应该离锅沿有不小于 2cm 的距离，以免以后沸腾时溢出锅外。在继续加热的过程中，要不断搅拌锅底，防止糖煮焦，到再次沸腾时，就不需要搅拌了。





③再次沸腾时，迅速调至中火（1000 w）。撇掉液面浮沫，并且把锅壁凝结的水汽用毛刷擦除，避免这些因素影响糖的透明度和产生结晶。



④监测温度，当温度达到 120℃ 时加入酒石酸溶液。注意控制用量，用量过多糖体在塑造时发软，用量过少糖会翻砂。



⑤用毛刷再次刷净锅内和锅壁上的浮沫与杂质。在整个过程中，要至少清理两次锅壁，因此毛刷要及时清洗，清洗毛刷需要用热水。



⑥时时监测温度的变化。当温度达到 120℃ 以后，糖液的升温速度会加快；待温度达到 160℃，关火。整个开炉时间在 20 分钟左右。



⑦把锅底浸入冷水中 10 秒左右来降温，避免锅底余热让糖液变色。



⑧调色。每一锅糖可调制多种颜色，满足不同的需求。用勺子舀一些糖液倒在不沾垫上，滴上色素，再盖上一层糖液，用勺底滚动调匀。



⑨糖体制作完毕，可收纳待用。注意保存空间应该干燥，最好用密封保鲜盒加干燥剂保存，以后随用随取。

## 2. 使用艾素糖

艾素糖也叫珍珠糖、法国拉丝糖、益寿糖，是一种代糖类食品，呈白色颗粒状。它的优点明显：

①质地纯净。

②熬煮方便。熬煮时只需加入纯净水，温度上升至 185℃ 即可；直接干熬也可以。耐高温，即使温度达 200℃ 也一样透明。

③制成品性质稳定。因为糖液中不含有葡萄糖等成分，在熬煮时不会产生饴糖等物质，所以，制成品没有变色、结晶翻砂的问题，也不受空气湿度的影响，不易融化。

艾素糖可以使用下面两种不同的方法来熬煮，有不同的效果。

### （1）水熬法

取蒸馏水 200 克，艾素糖 500 克，一起倒入不锈钢复合平底锅，放在电磁炉上加热，待温度上升到 185℃ 时，倒糖液在不沾垫上，调色后即可。

这种方法适用于手工塑造糖艺，即拉糖。如果需要增加糖体的硬度来制作大件作品的支架，应该让熬煮温度上升至 195℃。

### （2）干熬法

干熬即只使用艾素糖，不加水直接熬制，熬化即可。它适用于流糖操作，如拉丝造型、底座支架快捷制作。

下面详解通过干熬法制作一个装饰物的过程。



①把艾素糖倒入不锈钢复合平底锅内，放在电磁炉上用中火加热。



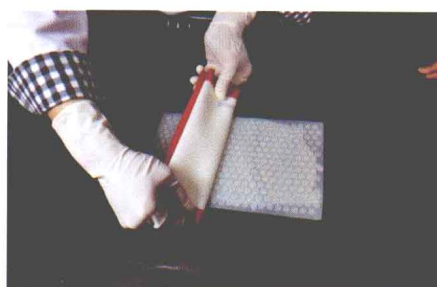
②不断地搅动糖体，使其均匀受热。



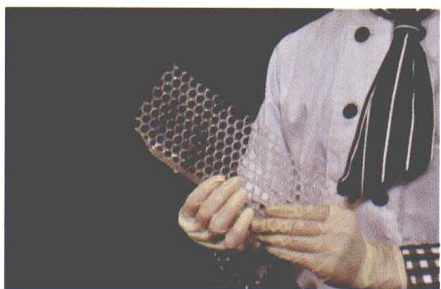
③等到糖粒完全融化，即可倒出。



④下面开始制作一个网格状装饰物。先把蜂窝网糖艺模具放在黑色的不粘布上，再把糖液浇下。



⑤用不粘垫刮糖，刮去顶部的糖并使糖充分流入模具。



⑥待糖冷却后，即可取下网状物。下图是它在“什锦菌溜螺片”中的应用。



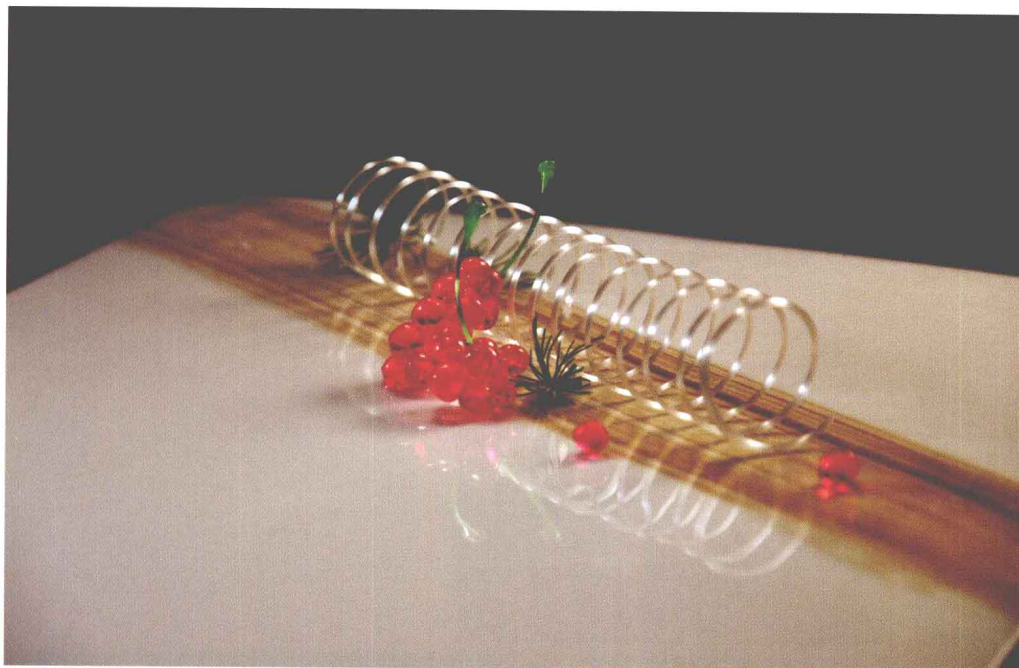
## 二、拉糖作品制作详解

“拉糖”指的是一个基本加工方法，刚熬煮好的糖体是透明的，把它反复拉长、折叠、再拉长……十几回合后，无色糖体会变成不透明的白色，表面则光亮抢眼，犹如绸缎。并非每个盘饰都需要拉糖，例如需要透明效果时，就不需要拉糖；而如果要有不透明的实体感，就需要拉糖。

拉好的糖体可以在干燥条件下长期保存。拉糖时次数不能过多，那样糖体会变暗、变硬。



## 弹 簧



提示：改变缠绕管的粗细，以及糖丝的粗细、间距、长短、颜色，可以做出不同的弹簧。可以把弹簧竖立、折断、弯曲等，获得各种效果。



①把糖块放在糖艺灯下均匀加热，软化后拉出线条。



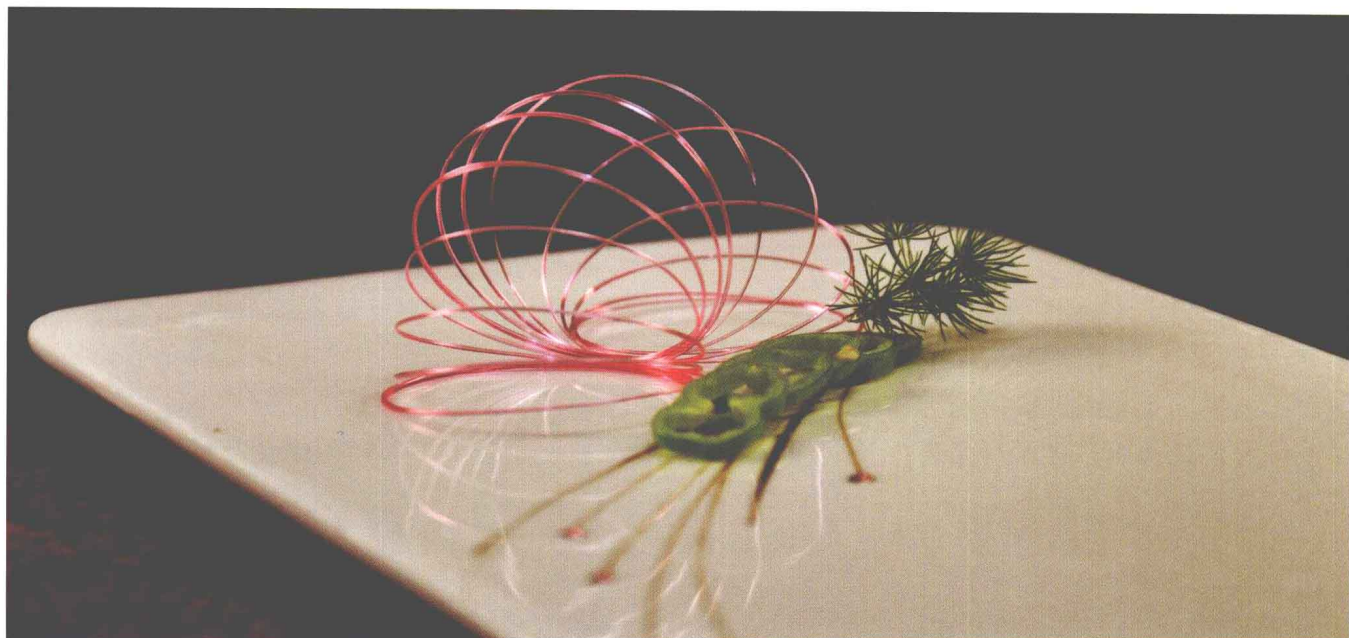
②延长线条成为糖丝。



③把糖丝均匀地缠绕在亚克力管上。



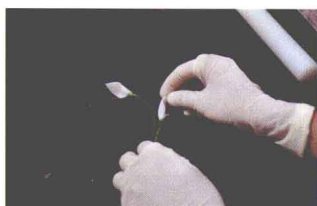
④待糖冷却后，退出弹簧糖丝。



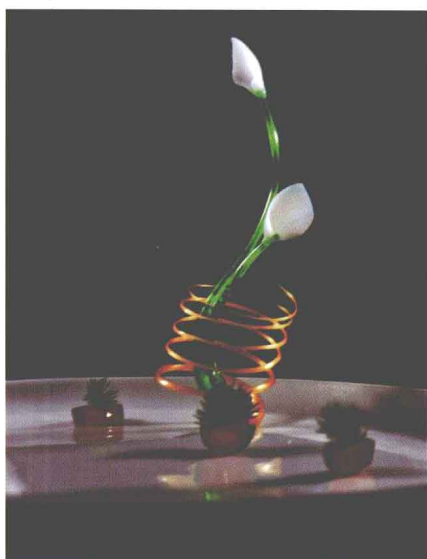
清 新 活 力



①把绿色糖块烤软之后，②拉出糖丝线条，注意③进行线性摆设，制作花茎。



④用纯白色糖体做出花瓣。⑤粘结花与茎。

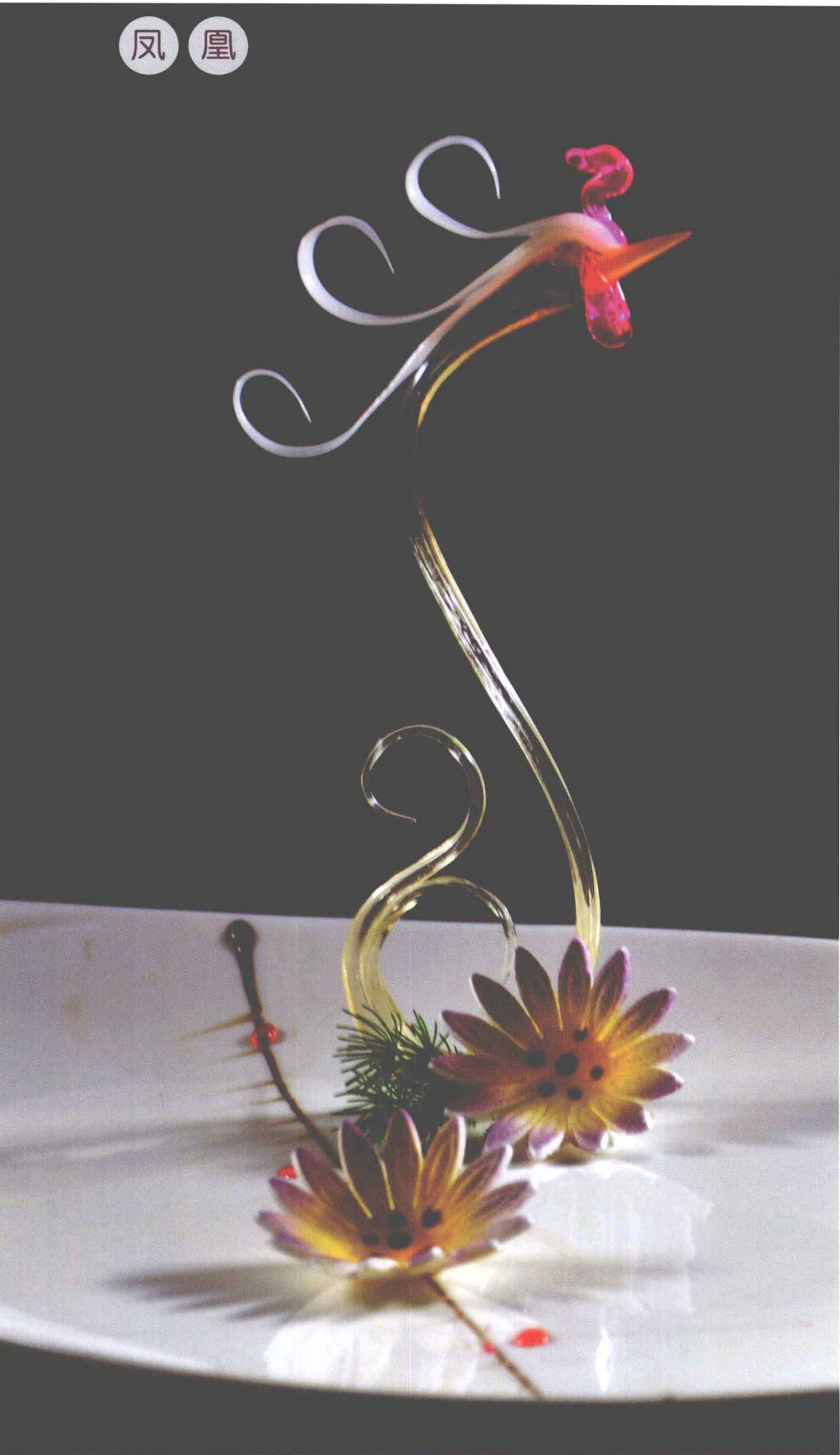


⑥配上弹簧围，稍点缀。

提示：翠绿色和白色都是很清爽的色调。注意，所搭配的菜肴应该是没有汤汁的，不然会融化糖体。



凤 凰



①将糖体烤软，不可揉搓以免糖体内有气泡。拉出线条。



②整理出身体造型，把握好身体与头部的弯曲比例。



③用白色糖体拉出片状半水滴形头羽。



④粘接头羽，还要加上嘴上的肉垂。

**提示：**在创意和设计这类线条型作品时，关键是准确地表达出目标的主要特征，而繁琐的细节可以尽量省略。