

盘饰基础技法

PANSHI JICHU JIFA

犀文图书 编著

简单 实用 时尚

盘饰基础知识全面介绍 盘饰制作过程详细解说
盘饰造型设计完美呈现



中国纺织出版社

盘饰

基础技法

PANSHI JICHU JIFA

 犀文图书 编著

图书在版编目(CIP)数据

盘饰基础技法 / 犀文图书编著. —北京: 中国纺织出版社, 2013. 3

ISBN 978-7-5064-9276-8

I. ①盘… II. ①犀… III. ①食品—装饰雕塑—图解
IV. ①TS972.114-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第239100号

责任编辑: 舒文慧 责任印制: 刘 强
装帧设计: 犀文图书

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京佳信达欣艺术印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2013年3月第1版第1次印刷

开本: 889×1194 1/16 印张: 8

字数: 87千字 定价: 39.80元

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换



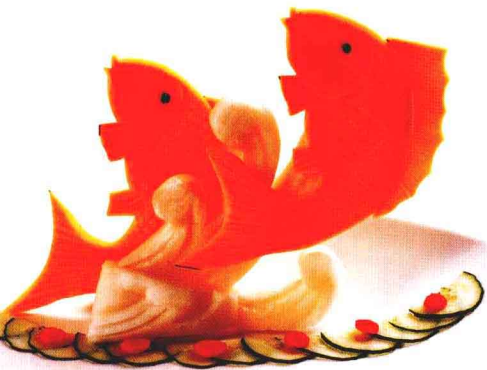
PREFACE

从旧石器时代巢氏茹毛饮血，到燧人氏钻木取火，开启石烹时代的先河，中国饮食便进入了发展阶段。悠久的中国饮食发展孕育了中华饮食文化，其成形于周秦时期，发展于汉，兴盛于唐，直至今日，仍在世界上享有很高的声誉。

中国饮食文化讲究情调优雅，主要表现在美器、美名、佳境三个方面。饮食佳境需要美器与美名来烘托，更重要的是美食本身要引人遐思，而盘饰围边不但使菜肴更精致、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，更艺术。一款色彩单一的河虾，在周围摆上黄瓜制作的围边，立即变得清新悦目；一款平淡无奇的蒜香排骨，放上香菜、辣椒花之后，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……

本书介绍了多种盘饰常用的料头花、零部件的切雕方法，以及多种盘饰造型的详细步骤，帮助您轻松打造一份温馨、浪漫又别出心裁的盘饰。优雅的名称，独特的造型，足以提高生活品味，增添生活情趣。细心阅读本书，再加上您无穷的创造力，“得之于心，应之于手”的艺术佳品将出自您的巧手！





目录 CONTENTS

PART 1 盘饰基础知识

一、盘饰的制作要点 2

二、盘饰的常用食材 3

三、盘饰的常用工具 4

1. 刀具 4

2. 模具 5

3. 502 胶 5

四、盘饰的运刀手法 6

1. 横握 6

2. 直握 6

3. 笔握 6

五、基本形态的切法 7

1. 块 7

2. 段 8

3. 条、丝 8

4. 片 9

5. 丁 10

6. 粒 11

7. 末 11

8. 蓉、泥 12

六、基本摆件的切雕 13

1. 黄瓜摆件 13

2. 西红柿摆件 15

PART 2 盘饰制作详解

一、植物篇 18

1. 栀子花开 18

2. 淡雅菊花 18

3. 朝颜花 19

4. 缤纷玫瑰 19

5. 郁金香 20

6. 尖瓣花 20

7. 凤尾花 21

8. 紫罗兰 21

9. 波斯菊 22

10. 葱花 22

11. 红牡丹 23

12. 争奇斗艳 24

13. 绚烂烟花 25

14. 相映成趣 26

15. 满园春色 27

16. 暗香浮动 28

17. 国色天香 29

18. 一扇清风 30

19. 情窦初开 31

20. 千红一窟 32

21. 繁花似锦 33

22. 欣欣向荣 34

23. 太阳花 35

24. 阳春三月 36

25. 大丽菊 37

26. 月季花 38

27. 红百合 39

28. 映日荷花 40

29. 寒花怒放 41

30. 凌波仙子 42

31. 山花烂漫 43

32. 竹韵悠长 44

33. 竿竿翠竹 45

34. 奇葩 46

35. 沁芳 47

36. 南国风情 48

37. 如火如荼 49

二、动物篇 50

1. 雄鹰 50

2. 螃蟹 50

3. 白鹤 51

4. 海马 51

5. 天鹅 52

6. 飞鸟 52

7. 孔雀头 53

8. 神龙首 54

9. 龟背 55

10. 凤尾 55

11. 蜗牛 56

12. 红兔 56

13. 蝴蝶 57

14. 鱼翔浅底 58

15. 沉鱼落雁 59

16. 比翼双飞 60

17. 展翅翱翔 61

18. 玉兔呈祥 62

19. 蝶恋花	63
20. 曲项高歌	64
21. 展翅高飞	65
22. 双栖蝶	66
23. 茕茕白兔	67
24. 一飞冲天	68
25. 双宿双飞	69
26. 鹏程万里	70
27. 鱼跃花见	71
28. 龙吟细细	72
29. 凤尾森森	73
30. 清池蛙鸣	74
31. 鱼跃龙门	75
32. 行云流水	76
33. 相向和鸣	77
34. 凤舞朝阳	78
35. 寿比南山	79
36. 独立沙洲	80
37. 鸳鸯戏水	81
38. 白鹤亮翅	82
39. 竹林深处	83
40. 欢喜游龙	84
41. 玉螺艳艳	85
42. 鱼戏水草	86

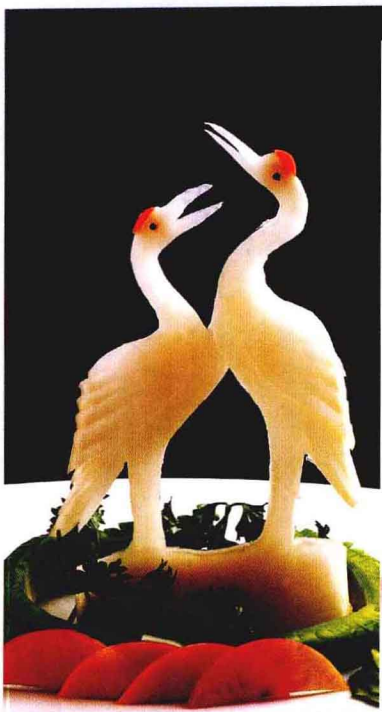


43. 成双成对	87
44. 母子情深	88
三、其他篇	89
1. 百变瓜皮	89
2. 百变胡萝卜	90
3. 船坞	94
4. 花篮	94
5. 百宝箱	95
6. 双翼	95
7. 折扇	96
8. 菜篮	96
9. 塔形橙子	97
10. 眉开眼笑	98
11. 凌风起舞	99
12. 顶戴花翎	100
13. 翡翠倾城	101
14. 终南仙人	102
15. 一帆风顺	103
16. 笑口常开	104
17. 仙桃贺寿	105
18. 节节高升	106
19. 天籁之音	107
20. 无量宝塔	108
21. 古井深幽	109
22. 月出皎皎	110

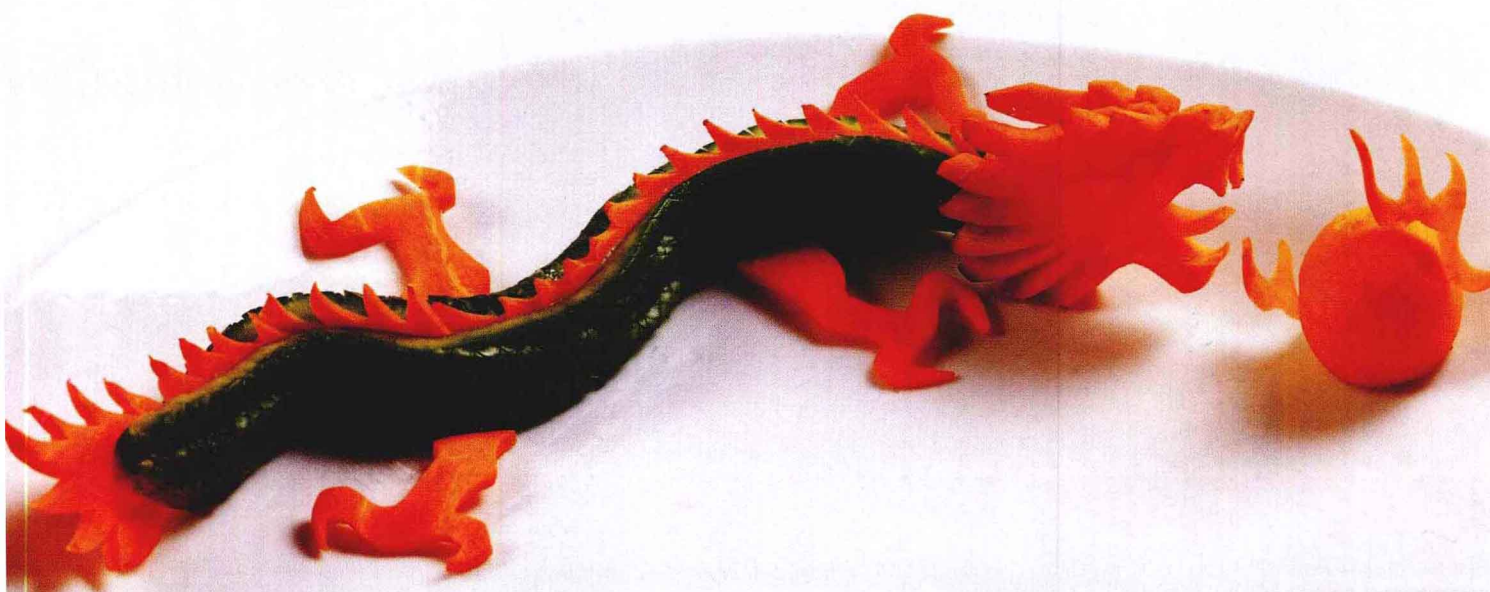
PART 3 盘饰造型欣赏

1. 荷叶田田	112
2. 红莲幽幽	112
3. 追寻	113
4. 静思	113
5. 孤芳自赏	114
6. 怡然绽放	114
7. 妙音	115
8. 花魂	115
9. 犹抱琵琶	116
10. 匏有苦叶	116
11. 曲径通幽	117
12. 孔雀开屏	117
13. 空谷幽兰	118
14. 鸟语花香	118
15. 鲤鱼弄潮	119
16. 喜鹊报春	119
17. 骏马飞驰	120
18. 玉兔奔月	120
19. 妙笔生花	121
20. 美酒飘香	121
21. 余音袅袅	122
22. 花香漫漫	122
23. 一枝独秀	123
24. 芳草连天	123





PART 1 盘饰基础知识





一、盘饰的制作要点

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，不仅提高了菜肴的色彩、外形和档次，使菜肴外秀内美，还赋予其浪漫的寓意，使其成为餐桌上的美丽点缀。

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。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”。

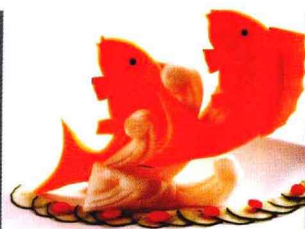


一宜色彩和菜肴互补。碟头拼摆之前，要对菜肴成品有所了解，比如以西兰花为主料的菜肴，因其主调是绿色的，其碟头就应选择以橙子、西红柿之类为主的拼摆材料，若以黄瓜装饰，其颜色就“撞车”了；再比如咕咾肉，菜肴色泽红里透黄，其碟头就应配以黄瓜为主的拼摆。

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（当然这种造型不一定是立体的，平面切雕也可以）；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 $\frac{1}{3}$ ，以免喧宾夺主，抢了主菜的风头。



二、盘饰的常用食材

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。下面列举一些较为常用的切雕素材，以供大家参考。



红黄椒、红尖椒



火龙果



西红柿



苹果



猕猴桃



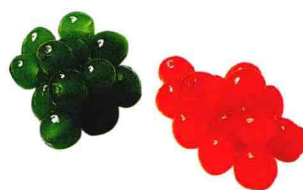
柠檬



圣女果



黄瓜



葡萄



洋葱



提子



芹菜



大葱



橙子



胡萝卜



心里美萝卜



鸡蛋



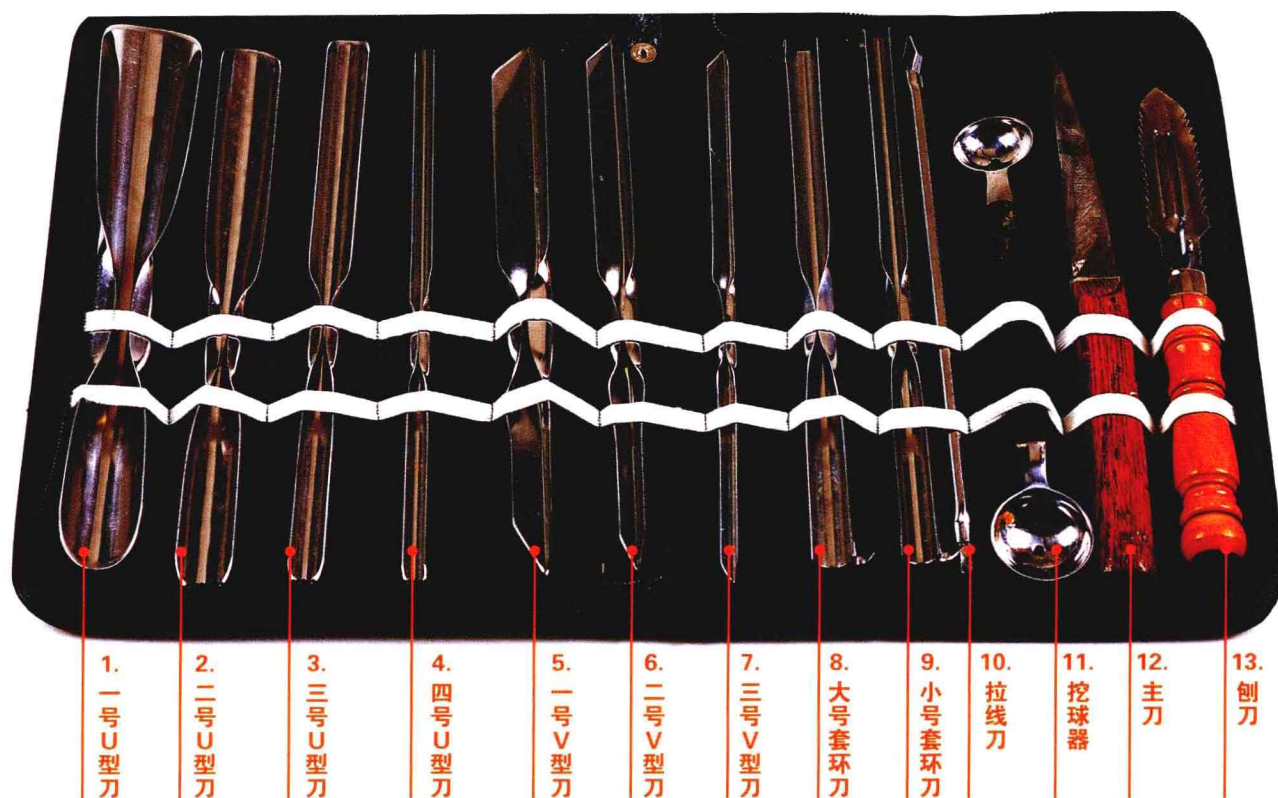
西兰花



三、盘饰的常用工具

1. 刀具

果蔬雕刻的工具可以在市场上买整套的，也可以根据个人需要自行设计。下面就给大家介绍几种常见的基本刀具。



1~4 U型刀

U型刀又名圆口刀，有多种型号。它的刀口呈半圆形，长15~20厘米，两头都可使用，是戳刻鸟羽、鱼鳞、龙甲、服饰线条等的专门工具。

5~7 V型刀

V型刀又名尖口刀，与U型刀一样，有多种型号，主要用于雕刻花瓣、鸟羽、装饰纹、线条等。

8、9 套环刀

套环刀主要用于挑瓜灯的套环及刻划线条。

10 拉线刀

拉线刀主要用于凹纹字和琼脂的雕刻。

11 挖球器

挖球器主要用于挖球和挖去原料的瓢。

12 主刀

主刀又名尖刀，是使用率最高的刀具。有着像剑一样的单边刀口，是切削毛坯、片刻花瓣、去除余料、镂空造型、雕琢细节等工艺必不可少的刀具。

13 刨刀

刨刀是用来去皮的工具。

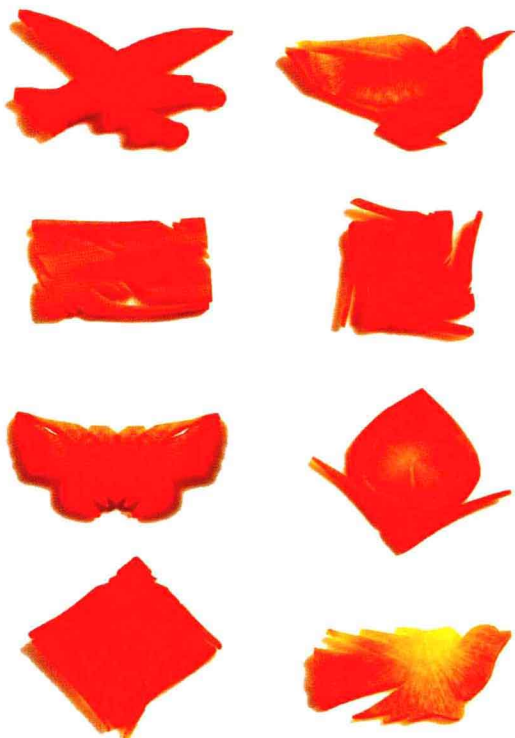
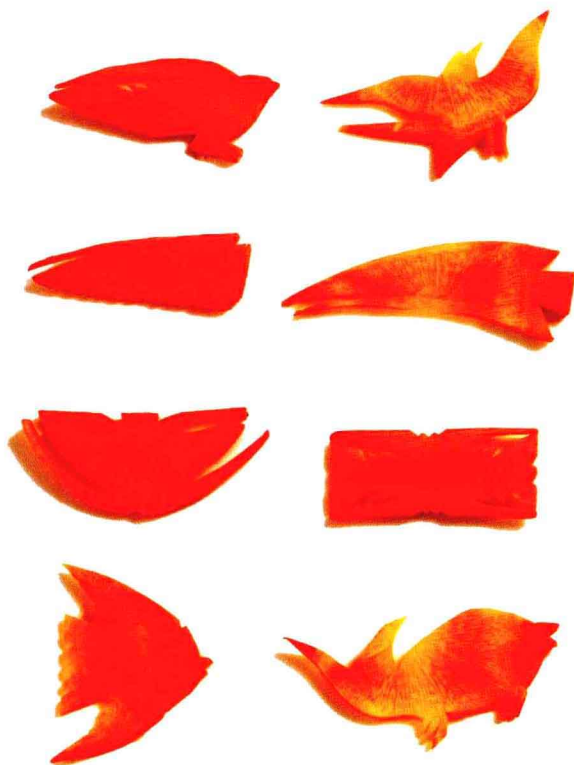
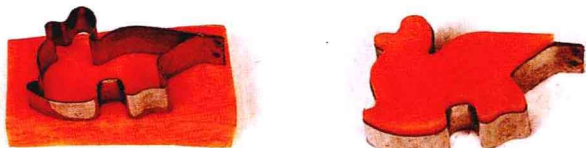
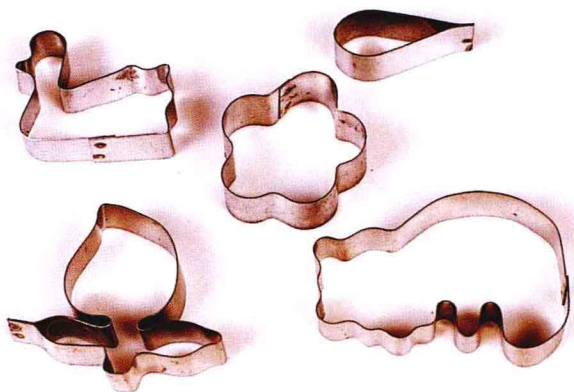
2. 模具

模具主要用来制作料头花，这是制作料头花最简易的方法，不仅适合刚入行的厨师，也适合于家庭烹饪爱好者应用。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，它既可以作菜肴的配料，也可以用于装饰菜肴，制作出别致的菜肴围边图案。

模具的使用方法

- (1)将胡萝卜切成厚片，模具放在上面。
- (2)用模具压出图案。
- (3)将图案从模具里取出，然后切成片。

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。



3.502 胶

用于粘接盘饰小部件。



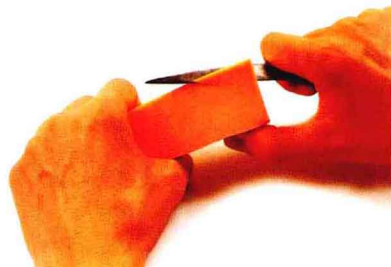


四、盘饰的运刀手法

雕刻的运刀手法是指雕刻时持刀的姿势，在实际雕刻中，我们常以横握、直握、笔握三种手法，再借助削、片、旋、戳、刻、挖、划等各种刀法，雕刻出形形色色的作品。

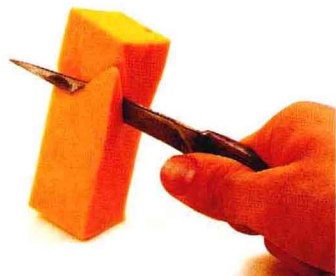
1. 横握

右手四指横握刀柄，拇指贴于刀刃内侧。雕刻时手拿原料，右手拇指按在原料上，四指上下运动。主要用于雕刻一些花卉和物体的轮廓。



2. 直握

四指直握刀柄，拇指紧贴刀刃后侧。运刀时刀具左右移动。一般用于雕刻物体的初胚和轮廓。



3. 笔握

握刀姿势如握笔。运刀时上下左右移动。主要用来雕刻物体的细部及各种纹路。





五、基本形态的切法

1. 块

块，主要运用直刀法中的切（无骨原料）、劈（带骨原料）这两种刀法成形。在加工时，如果原料自身形态较小，可根据自然的形态直接加工成块，如果整只或块形特别大的原料，可以先加工成大小相等的段或条，再根据所需的规格加工成块。

块的规格

块主要有大、小两种。大块的规格是长度5厘米左右，宽度4厘米左右，厚度1厘米左右；小块的厚度在0.6厘米左右。这两种是长方形的规格。如果是正方形，大块的规格为4厘米见方，小块为2.5厘米见方。此外，还有劈柴块、菱形块、滚刀块等。

块的切法

长方块：按原料的性能，采用切和劈的刀法，先按规定的长度切或劈成条或段，再将原料转一个角度，按规定的宽度切或劈成块，如果厚度过厚，需再按规定的厚度加工，如蟹块、肉块、鱼块等。

正方块：按原料的性能，采用切或劈的刀法，先按规定的长度切或劈成条或段，再将原料转一个角度，按原来的长度加工，如鸡块、鸭块、咸肉、方腿肉等。

劈柴块：先用刀面将原料的纤维用力拍松，然后用切长方块的方法将原料加工成长短、厚薄、大小不一的块。这种块形的特点是：在烹调时易入味、易煮熟，主要应用于纤维组织较多的茎菜类蔬菜，如冬笋、竹笋、毛笋、茭白等。

菱形块：先用刀将原料按所需的宽度切或劈成宽条，再将宽条左右方向横放，刀刃紧贴着原料，将刀面向左转，与原料的顶端成 45° ，将原料切断或劈断，加工第二刀时，是菱形块，可用于鱿鱼、墨鱼、咸肉的切制。

滚刀块：将原料放平后，右手执刀，切下原料，每切一刀，就将原料滚动一次。这种块形主要用于香肠、茄子、土豆、茭白、竹笋、冬笋、莴笋、西红柿等原料的加工。

实例示范

- (1) 先将胡萝卜去皮。
- (2) 胡萝卜用直刀法切成块。
- (3) 胡萝卜滚切成块。



1



2



3

2. 段

段，主要用直刀法中的切或劈的刀法加工成形。大段一般用于加工明虾、大黄鳢、茭白、竹笋、黄瓜、河鳗、海鳗、香肠、茄子（粗）、丝瓜等。小段一般用于加工豇豆、刀豆、小黄鳢、茄子（细）、青菜等。

段的规格

段主要有大、小两种。大段的规格长5厘米，自身的宽度约2.5厘米；小段的规格长4厘米，自身的宽度约1.5厘米。

实例示范

（1）豇豆用直刀法切成段。

（2）葱用直刀法切成段。



1



2

3. 条、丝

条与丝的形态基本相似，只是粗细不同，略有长短之分，适用于无骨的动物性原料及植物性原料的加工。有的原料其厚薄符合条与丝的粗细规格，可直接用直切、推切、拉切的刀法，切成条或丝。但有许多原料必须先运用平刀法切成薄片或厚片，再切成条或丝。

条与丝的规格

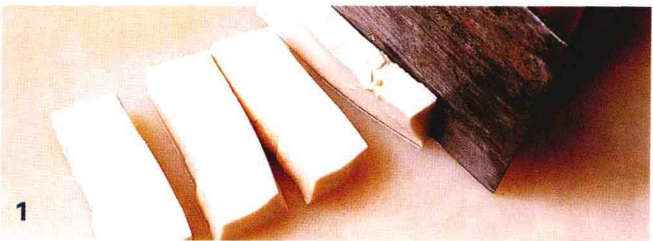
粗条为4.5厘米×1.2厘米×1.2厘米，主要用于加工猪肉、鱼肉、蹄筋、海参、鸡肉、方腿肉、去皮红肠等原料。

细条为4厘米×1厘米×1厘米，主要用于加工茭白、茄子、土豆、冬笋、毛笋等原料。

粗丝为6厘米×0.5厘米×0.5厘米，用于加工猪肉、牛肉、羊肉、鱼肉、鳢鱼等原料。

细丝为5厘米×0.3厘米×0.3厘米，主要用于加工鸡肉、菜梗、土豆、茭白、黄瓜、百叶、海蜇等原料。

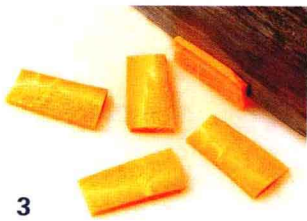
另外还有一种特殊的丝，其规格为5厘米×0.1厘米×0.1厘米，如姜丝、豆腐丝、豆腐干丝、蛋皮丝、菜松等。



1



2



3



4

实例示范

（1）先将原料切成长方形的块。

（2）将原料切成厚片，再将原料用直刀法切成粗条。

4. 片

质地脆嫩的原料可以采用直切和反刀批的刀法；质地较软的原料可以采用推切和推刀批的刀法；有韧性的原料可以采用拉切、拉刀批和正刀批的刀法；质地坚硬或冷冻的原料可以采用锯切的刀法；圆柱形的脆性、软性、嫩性原料，可以采用滚料切的刀法。

有些原料的宽度基本上符合切成片的规格，可以采用相应的刀法直接切成片，如土豆、马蹄（荸荠）、茭白、莴笋、竹笋、黄瓜、香肠、青辣椒、茄子、丝瓜等。有些原料太大或太宽，不符合片的规格，必须先加工成宽条或段，再采用相应的刀法切成片，如猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鱼肉、毛笋、火腿等。

动物性原料在切成片之前，要先去皮、去筋、去骨，以防止原料粘连、滑动而带动工具移动，割伤手指，或者是原料的骨骼撞击刀刃，造成缺口。

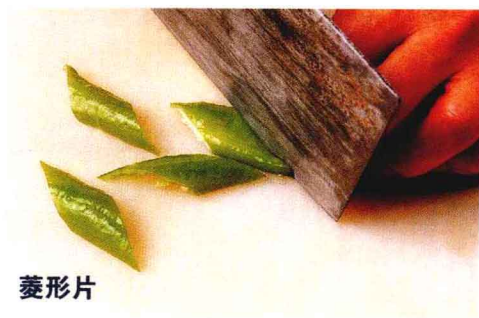
片的规格

片主要有大厚片、大薄片、小厚片、小薄片四种规格。大厚片的规格为5厘米×3.5厘米×0.2厘米，大薄片的规格为5厘米×3.5厘米×0.1厘米，小厚片的规格为4厘米×3厘米×0.2厘米，小薄片的规格为4厘米×3厘米×0.1厘米。

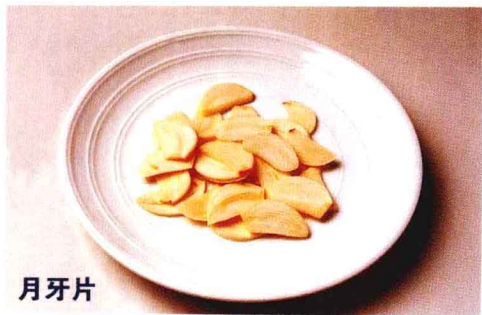
常用的片形有柳叶片、菱形片、月牙片、长方片、梳子片、指甲片。



柳叶片



菱形片



月牙片



长方片



梳子片



指甲片



切成片的注意事项

片形的操作难度较高，为了保证加工后的片形厚薄一致、大小相等、形态相同，要求操作时做到以下几点。

第一，无论采用切或批的刀法，都要保持力度一致，持刀要平稳。切的时候，要保持刀刃垂直；批的时候，要保持刀面与砧板面平行。

第二，左手按原料要稳，用力要适中，用力过大会使刀刃无法推切原料，用力过小容易使原料滑动。

第三，切或批时，要随时保持砧板的平整、干净、清洁，无黏附物，无污秽物。

第四，刀具要保持锋利及干净清爽，这样可以使加工出来的片形清爽利落，不粘连。



实例示范

将原料摆放整齐，如果原料是胡萝卜或相似的原料，可用直刀法切成片。如果原料是瘦肉等，可用平刀法切成片。

5. 丁

丁的形态是用直刀法的直切、推切、拉切成形的。适宜切丁的原料有各种韧性的肉类、脆性的新鲜蔬菜、软性的豆制品，以及煮熟后的肉类和蔬菜等。加工的过程是：先将原料加工成规格要求的厚块或片，再按规格加工成条或段，最后加工成丁。

丁的规格

正方丁的规格有3种：大丁的规格为1.5厘米×1.5厘米×1.5厘米，中丁的规格为1.2厘米×1.2厘米×1.2厘米，小丁的规格为0.8厘米×0.8厘米×0.8厘米。

此外还有骰子丁、橄榄丁、菱角丁等形态。

实例示范

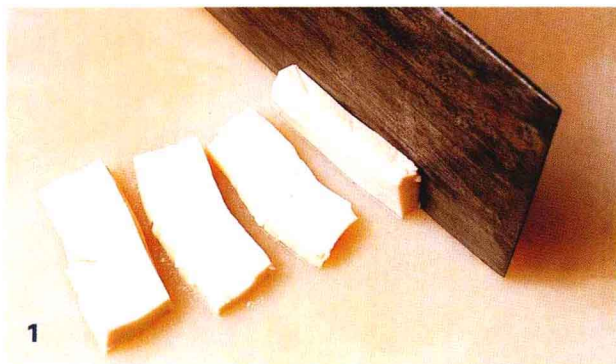
(1) 首先将不同形状的原料切成长条形。

(2) 将原料切成厚片，再切成丁。



● 6. 粒

粒又名米，它比丁更加细小。通常需将原料先加工成粗丝，然后再切成粒。这种方法主要用于无骨的原料，如鸡粒、鱼粒、牛肉粒、笋粒、青辣椒粒、胡萝卜粒、豆腐干粒等。



粒的规格

粒的规格一般为 0.5 厘米 × 0.5 厘米 × 0.5 厘米。

实例示范

- (1) 先将原料切成长片。
- (2) 用直刀法先切成粗丝。
- (3) 然后将粗丝横切成粒。



● 7. 末

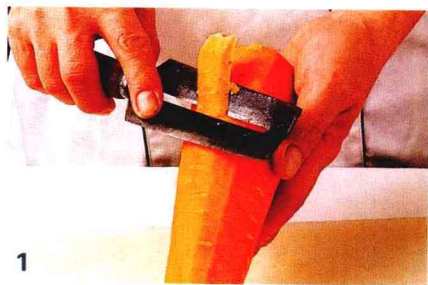
末比米更加细小。通常先将原料加工成细丝，再加工成末。若粗细、大小不匀称，可以用排斩的刀法进一步加工。这种切法主要用于无骨的原料，如菜末、鸡肉末、蛋清末、蛋黄末、胡萝卜末、海米末、花生米末、核桃仁末等。

末的规格

末的规格一般为 0.3 厘米 × 0.3 厘米 × 0.3 厘米。

实例示范

- (1) 原料如果是胡萝卜等蔬菜，应先去皮。
- (2) 再切成厚片。
- (3) 将厚片改切成丝。
- (4) 最后加工成末。



1