



餐饮行业职业技能培训教程

阿涛盘饰大全

李涛 著



 中国轻工业出版社



餐饮行业职业技能培训教程

阿涛盘饰大全

李涛 著



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

阿涛盘饰大全 / 李涛著. —北京: 中国轻工业出版社,
2012.3

餐饮行业职业技能培训教程

ISBN 978-7-5019-8679-8

I. ①阿… II. ①李… III. ①食品-装饰雕塑-技术培训-
教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第008329号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 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: 吴大鹏

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: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2012年3月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 8.25

字 数: 190千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8679-8 定价: 46.00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

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

111222J4X101ZBW

前

言

近年来，餐饮业中的菜肴美化装饰技术不断发展，由原先的雕刻装饰发展到花卉装饰、果酱装饰、巧克力装饰和糖艺装饰。目前，行业内已经开始将分子厨艺应用到菜肴美化装饰中，现在的菜肴盘饰更讲究创意和意境，凸显文化气息。

对创意的追求是没有止境的；对食品而言有两个不能缺少：美味和美感。意境菜是菜肴中的极品，如同饰物中的宝石。美轮美奂的意境菜品能折服任何一个人，她将是菜肴造型艺术的新宠。盘饰是意境菜不可缺少的一个重要组成部分，是烹饪技术与艺术的完美结合，在现代餐饮业中占据十分重要的地位。通过美化菜肴来提高菜肴的品位，增强食欲，营造就餐气氛。

本书撇开了目前市场上常见的一些菜肴装饰方法，融入了一些中西结合、让人耳目一新的食材，打破了传统的菜肴装饰理念。本书内容包括意境菜盘饰、分子厨艺盘饰、喷粉盘饰、果酱盘饰和糖艺盘饰五大类菜肴装饰技法，每类盘饰都提供了丰富的作品欣赏，以求让读者一目了然。本书内容简单易学，每个读者都可以“照葫芦画瓢”。

本书将最新、最时尚的菜肴装饰技法融合在一起，希望能给读者带来更好、更多的创意思维和灵感，共同将中餐文化发扬光大。

书中若有不足之处，还望读者与业内人士给予批评和指正。

阿涛糖艺工作室

2012年2月

目 录

第一部分 意境菜盘饰

第一节 意境菜盘饰的特点8

第二节 意境菜盘饰欣赏9

斜风细雨不须归/9	雪却输梅一段香/24
亭亭出水中/9	雪晴云淡日光寒/25
沾衣欲湿杏花雨/10	空水澄鲜一色秋/26
纷纷暮雪下辕门/10	野旷天低树/27
云粉千重凝不飞/11	春风贺喜无言语/28
接天莲叶无穷碧/11	二月初惊见草芽/28
曲径通幽处/12	春风花草香/29
竹映风窗数阵斜/12	几处早莺争暖树/29
小荷才露尖尖角/13	秋水共长天一色/30
香乱舞衣风/13	随意春芳歇/30
枯木又逢春/14	银烛秋光冷画屏/31
窗含西岭千秋雪/15	嫩蕊商量细细开/31
散作上林今夜雪/16	排比花枝满杏园/32
古木根深不似花/17	长听南园风雨夜/33
果落满地丰收时/17	绿润高枝忆蔡邕/34
池塘生春草/18	无边光景一时新/35
多情谁似南山月/18	长江春水绿堪染/36
杂英满芳甸/19	诗家清景在新春/37
金实离离色殷殷/19	坐看青竹变琼枝/38
春眠不觉晓(一)/20	已惊松下雪如尘/39
春眠不觉晓(二)/21	杨花榆荚无才思/40
塞下秋来风景异/22	疑是林花昨夜开/41
一种清孤不等闲/23	绿塘摇滟接星津/42

红碧相杂敷清流/42

满目荷花千万顷/43

桃花依旧笑春风/43

绿荷舒卷凉风晓/44

不知庭霞今朝落/44

熟果落叶萧萧下/45

梅柳渡江春/46



第二部分 分子厨艺盘饰

- 第一节 分子盘饰原料.....48
 第二节 胶囊制作与应用49
 第三节 分子盘饰欣赏.....52

百般红紫斗芳菲/52	半江瑟瑟半江红/59
不知秋思落谁家/52	犹得今冬雪里看/60
春烟间草色/53	月光长照金樽里/61
短墙半露石榴红/54	春色满园关不住/62
何须浅碧深红色/55	绿阴幽草胜花时/62
青草池塘处处蛙/56	月光如水水如天/63
却用东风染柳丝/57	千朵万朵压枝低/63
谁持彩练当空舞/58	秋阳不散霜飞晚/64
雪消门外千山绿/58	天染琼瑶日照开/64
杨柳青青江水平/59	

第三部分 喷粉盘饰

- 第一节 喷粉原料工具.....66
 第二节 喷粉盘饰制作图解67
 第三节 喷粉盘饰欣赏.....69

枫叶荻花秋瑟瑟	越中山色镜中看/72
(一)/69	胭脂桃颊梨花粉/73
枫叶荻花秋瑟瑟	何妨吟啸且徐行/73
(二)/69	皆若空游无所依/74
一段好春藏不住/70	合将海誓对山盟/74
着意闻时不肯香/70	谁种潇潇数百竿/75
荷叶五寸荷花娇/71	一树梨花细雨中/75
燕子不归春事晚/71	腾跃清泉宣纸上/76
意蕴意深意味长/72	



第四部分 果酱盘饰

第一节 果酱原料与上色	78
第二节 果酱盘饰制作图解	79
第三节 果酱盘饰欣赏	81

东家蝴蝶西家飞/81	满江新水长鱼虾/87
风定只应攒蕊粉/81	一丛香草足碍人/88
阵阵花香飘满城/82	白藕作花风已秋/88
斯须九重真龙出/82	独占人间第一香/89
双双蝴蝶又飞来/83	犹有秦淮芳草色/89
江上相逢双眼碧/83	青虾曾似细商量/90
一树梅花一放翁/84	苍鹰画作殊/90
黑云压城城欲摧/84	雅称花中为首冠/91
牡丹最贵惟春晚/85	喜上眉梢报春时/91
幽谷出幽兰/85	黄蕊探头闹春寒/92
萧萧江上竹/86	两处沉吟各自知/92
富贵风流拔等伦/87	



第五部分 糖艺盘饰

第一节 熬糖	94
第二节 上色	96
第三节 淋糖	97
第四节 珊瑚糖	98
第五节 模具展示	99
第六节 蝴蝶制作	100
第七节 心形	101
第八节 雪花	102
第九节 五角星	103
第十节 海豚	104
第十一节 海洋鱼	105
第十二节 金鱼、观赏鱼	106
第十三节 糖艺盘饰赏析	107

故将颜色助花娇 /107	嫩碧才平水/117
一朵忽先发/107	似与游者相乐/118
遗我双鲤鱼/108	十洲云水/119
浮萍遮不合/108	轻拨红掌洗白云/120
蜻蜓飞上玉搔头/109	一树寒梅白玉条/121
肃肃花絮晚/109	闻道春还未相识/122
桃花流水鳜鱼肥/110	逢草逢花报发生/123
岩上无心云相逐/110	龙卷鱼虾并雨落/124
不须惆怅怨芳时/111	天南地北双飞客/125
江南春色赛罗裙/111	簌簌衣巾落枣花/126
狂风落尽深红色/112	川波岸柳春全回/127
散点绿池初/112	碧玉妆成一树高/128
蕊寒香冷蝶难来/113	月出惊山鸟/129
今朝忽见数花开/114	晓看红湿处/130
占尽风情向小园/115	人面桃花相映红/131
半在春波底/116	草色遥看近却无/132



餐饮行业职业技能培训教程

阿涛盘饰大全

李涛 著



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

阿涛盘饰大全 / 李涛著. —北京: 中国轻工业出版社,
2012.3

餐饮行业职业技能培训教程

ISBN 978-7-5019-8679-8

I. ①阿… II. ①李… III. ①食品-装饰雕塑-技术培训-
教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第008329号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 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: 吴大鹏

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: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2012年3月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 8.25

字 数: 190千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8679-8 定价: 46.00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

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

111222J4X101ZBW

前

言

近年来，餐饮业中的菜肴美化装饰技术不断发展，由原先的雕刻装饰发展到花卉装饰、果酱装饰、巧克力装饰和糖艺装饰。目前，行业内已经开始将分子厨艺应用到菜肴美化装饰中，现在的菜肴盘饰更讲究创意和意境，凸显文化气息。

对创意的追求是没有止境的；对食品而言有两个不能缺少：美味和美感。意境菜是菜肴中的极品，如同饰物中的宝石。美轮美奂的意境菜品能折服任何一个人，她将是菜肴造型艺术的新宠。盘饰是意境菜不可缺少的一个重要组成部分，是烹饪技术与艺术的完美结合，在现代餐饮业中占据十分重要的地位。通过美化菜肴来提高菜肴的品位，增强食欲，营造就餐气氛。

本书撇开了目前市场上常见的一些菜肴装饰方法，融入了一些中西结合、让人耳目一新的食材，打破了传统的菜肴装饰理念。本书内容包括意境菜盘饰、分子厨艺盘饰、喷粉盘饰、果酱盘饰和糖艺盘饰五大类菜肴装饰技法，每类盘饰都提供了丰富的作品欣赏，以求让读者一目了然。本书内容简单易学，每个读者都可以“照葫芦画瓢”。

本书将最新、最时尚的菜肴装饰技法融合在一起，希望能给读者带来更好、更多的创意思维和灵感，共同将中餐文化发扬光大。

书中若有不足之处，还望读者与业内人士给予批评和指正。

阿涛糖艺工作室

2012年2月

目 录

第一部分 意境菜盘饰

第一节 意境菜盘饰的特点8

第二节 意境菜盘饰欣赏9

斜风细雨不须归/9	雪却输梅一段香/24
亭亭出水中/9	雪晴云淡日光寒/25
沾衣欲湿杏花雨/10	空水澄鲜一色秋/26
纷纷暮雪下辕门/10	野旷天低树/27
云粉千重凝不飞/11	春风贺喜无言语/28
接天莲叶无穷碧/11	二月初惊见草芽/28
曲径通幽处/12	春风花草香/29
竹映风窗数阵斜/12	几处早莺争暖树/29
小荷才露尖尖角/13	秋水共长天一色/30
香乱舞衣风/13	随意春芳歇/30
枯木又逢春/14	银烛秋光冷画屏/31
窗含西岭千秋雪/15	嫩蕊商量细细开/31
散作上林今夜雪/16	排比花枝满杏园/32
古木根深不似花/17	长听南园风雨夜/33
果落满地丰收时/17	绿润高枝忆蔡邕/34
池塘生春草/18	无边光景一时新/35
多情谁似南山月/18	长江春水绿堪染/36
杂英满芳甸/19	诗家清景在新春/37
金实离离色殷殷/19	坐看青竹变琼枝/38
春眠不觉晓(一)/20	已惊松下雪如尘/39
春眠不觉晓(二)/21	杨花榆荚无才思/40
塞下秋来风景异/22	疑是林花昨夜开/41
一种清孤不等闲/23	绿塘摇滟接星津/42

红碧相杂敷清流/42

满目荷花千万顷/43

桃花依旧笑春风/43

绿荷舒卷凉风晓/44

不知庭霞今朝落/44

熟果落叶萧萧下/45

梅柳渡江春/46



第二部分 分子厨艺盘饰

- 第一节 分子盘饰原料.....48
 第二节 胶囊制作与应用49
 第三节 分子盘饰欣赏.....52

百般红紫斗芳菲/52	半江瑟瑟半江红/59
不知秋思落谁家/52	犹得今冬雪里看/60
春烟间草色/53	月光长照金樽里/61
短墙半露石榴红/54	春色满园关不住/62
何须浅碧深红色/55	绿阴幽草胜花时/62
青草池塘处处蛙/56	月光如水水如天/63
却用东风染柳丝/57	千朵万朵压枝低/63
谁持彩练当空舞/58	秋阳不散霜飞晚/64
雪消门外千山绿/58	天染琼瑶日照开/64
杨柳青青江水平/59	

第三部分 喷粉盘饰

- 第一节 喷粉原料工具.....66
 第二节 喷粉盘饰制作图解67
 第三节 喷粉盘饰欣赏.....69

枫叶荻花秋瑟瑟	越中山色镜中看/72
(一)/69	胭脂桃颊梨花粉/73
枫叶荻花秋瑟瑟	何妨吟啸且徐行/73
(二)/69	皆若空游无所依/74
一段好春藏不住/70	合将海誓对山盟/74
着意闻时不肯香/70	谁种潇潇数百竿/75
荷叶五寸荷花娇/71	一树梨花细雨中/75
燕子不归春事晚/71	腾跃清泉宣纸上/76
意蕴意深意味长/72	



第四部分 果酱盘饰

第一节 果酱原料与上色	78
第二节 果酱盘饰制作图解	79
第三节 果酱盘饰欣赏	81

东家蝴蝶西家飞/81	满江新水长鱼虾/87
风定只应攒蕊粉/81	一丛香草足碍人/88
阵阵花香飘满城/82	白藕作花风已秋/88
斯须九重真龙出/82	独占人间第一香/89
双双蝴蝶又飞来/83	犹有秦淮芳草色/89
江上相逢双眼碧/83	青虾曾似细商量/90
一树梅花一放翁/84	苍鹰画作殊/90
黑云压城城欲摧/84	雅称花中为首冠/91
牡丹最贵惟春晚/85	喜上眉梢报春时/91
幽谷出幽兰/85	黄蕊探头闹春寒/92
萧萧江上竹/86	两处沉吟各自知/92
富贵风流拔等伦/87	



第五部分 糖艺盘饰

第一节 熬糖	94
第二节 上色	96
第三节 淋糖	97
第四节 珊瑚糖	98
第五节 模具展示	99
第六节 蝴蝶制作	100
第七节 心形	101
第八节 雪花	102
第九节 五角星	103
第十节 海豚	104
第十一节 海洋鱼	105
第十二节 金鱼、观赏鱼	106
第十三节 糖艺盘饰赏析	107

故将颜色助花娇/107	嫩碧才平水/117
一朵忽先发/107	似与游者相乐/118
遗我双鲤鱼/108	十洲云水/119
浮萍遮不合/108	轻拨红掌洗白云/120
蜻蜓飞上玉搔头/109	一树寒梅白玉条/121
肃肃花絮晚/109	闻道春还未相识/122
桃花流水鳜鱼肥/110	逢草逢花报发生/123
岩上无心云相逐/110	龙卷鱼虾并雨落/124
不须惆怅怨芳时/111	天南地北双飞客/125
江南春色赛罗裙/111	簌簌衣巾落枣花/126
狂风落尽深红色/112	川波岸柳春全回/127
散点绿池初/112	碧玉妆成一树高/128
蕊寒香冷蝶难来/113	月出惊山鸟/129
今朝忽见数花开/114	晓看红湿处/130
占尽风情向小园/115	人面桃花相映红/131
半在春波底/116	草色遥看近却无/132

第一部分

意境菜盘饰



第一节

意境菜盘饰的特点

意境菜盘饰是以盘头装饰为媒介,运用中国绘画的写意技法和中国盆景的拼装技法来反映中国古典文学的意境之美。传统中餐装盘方式艺术性不强,而雕刻、摆花等手法不够实用。意境菜盘饰颠覆了传统的装盘方式,从水墨画中受到启发和灵感,讲究菜品的构图、布局、疏密有度,更加追求菜品的色、香、味、形、滋、养。

意境盘饰理论的提出与发展,与中国传统绘画是密不可分的,尤其是意境菜的创作在审美意识上具备了二重结构:一是客观盘饰的艺术再现;二是主观菜品精神的表现,而两者的有机联系则构成了中国传统绘画的意境美。为此,餐饮业中的大董菜品所强调的意境美,既不是客观盘饰的简单拼摆,也不是主观菜品的随意拼合,而是主、客观盘饰和菜品的完美结合,是大董通过“外师造化,中得心源”,在自然美、生活美和艺术美三方面所取得的高度和谐的体现。

意境盘饰的构成是以空间境象为基础,是通过对境象的把握与经营得以达到“情与景汇,意与象通”的,这一点不但是创作意境菜的依据,同时也是欣赏意境菜的依据。意境盘饰的最终构成,是由创作和欣赏两个方面的结合才能得以实现的。创作是将无限表现为有限,百里之势浓缩于咫尺之间;而欣赏是从有限窥视到无限,于咫尺间体味到百里之势。正是这种由面到点的创作过程和由点到面的欣赏过程,使菜品中的意境得以展现出来,两者都需要形象和想象才能感悟到意境菜的美。

意境菜的结构特征是虚实相生。意境由两部分组成:一部分是“如在目前”的较实的因素,称为“实境”;一部分是“见于言外”的较虚的部分,称为“虚境”。虚境是实境的升华,体现着实境创造的意向和目的,体现着整个意境盘式的艺术品位和审美效果,制约着实境的创造和描写,处于意境盘式结构中的灵魂、统帅菜品装饰最高地位。意境菜是色、香、味、形、滋、养与欣赏者精神世界高度融合,完美统一的新流派。意境菜完美地呈现出那种情景交融、虚实相生的诗意空间。



第二节

意境菜盘饰欣赏

斜风细雨不须归



用料

薄荷叶，
木瓜胶囊，
芥末膏，
玫瑰鱼子

亭亭出水中

用料

木瓜胶囊，金莲，
薄荷胶囊，蓝莓
鱼子，百合



沾衣欲湿杏花雨

用料

勺子, 黄西红柿,
青豆

纷纷暮雪下辕门

用料

树皮, 蔓藤,
糖粉, 石碗,
鹅卵石, 干叶