



上岗之路

果蔬雕刻

◎

李茂华

编

果蔬

入门

GUOSHU DIAOKE RUMEN



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS



果 蔬 雕 刻 入 门

李茂华 编



机 械 工 业 出 版 社

本书是根据《国家职业技能标准》中对中、西式烹调师果蔬雕刻技能的相关鉴定要求而编写的,内容包含了中、西式烹调师所应具备的果蔬雕刻的基本专业知识和基本技能,并附有大量的操作技能实例供学员参考。

本书可作为即将上岗或刚刚走上工作岗位的餐饮行业从业人员的培训用书,也可作为中等职业技术学校烹饪专业师生、职工餐饮培训人员和烹饪爱好者的参考书。

图书在版编目(CIP)数据

果蔬雕刻入门/李茂华编. —北京:机械工业出版社, 2012. 2
(上岗之路)

ISBN 978-7-111-36926-4

I. ①果… II. ①李… III. ①水果—食品雕刻—基本知识②蔬菜—食品雕刻—基本知识 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第278133号

机械工业出版社(北京市百万庄大街22号 邮政编码100037)

策划编辑:朱华 责任编辑:朱华 陈洁

版式设计:张世琴 责任校对:佟瑞鑫

封面设计:张静 责任印制:杨曦

保定市中国画美凯印刷有限公司印刷

2012年9月第1版第1次印刷

169mm×239mm·10印张·192千字

0001—3000册

标准书号:ISBN 978-7-111-36926-4

定价:35.00元

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社发行部调换

电话服务

网络服务

社服务中心:(010)88361066 教材网:<http://www.cmpedu.com>

销售一部:(010)68326294 机工官网:<http://www.cmpbook.com>

销售二部:(010)88379649 机工官博:<http://weibo.com/cmp1952>

读者购书热线:(010)88379203 封面无防伪标均为盗版

前 言 <<<<<



为满足职业技术学校烹饪专业学生、餐饮业职工以及烹饪爱好者学习技能的需要，我们精心组织了长期工作在餐饮服务行业和相关专业教学工作一线的技能型专家，根据《国家职业技能标准》中对中、西式烹调师果蔬雕刻技能鉴定的相关要求，结合餐饮行业的工作特点，编写了本书。

本书的编写宗旨为：通俗、易懂、实用，以够用为度，让有关人员通过学习本书，能够掌握果蔬雕刻的基础知识和基本操作技能，由“门外汉”变为“门内汉”，为大量需要入门培训的人员提供有益的帮助和服务，为他们提供一条快速的“上岗之路”。

本书可作为即将上岗或刚刚走上工作岗位的餐饮行业从业人员的培训用书，也可作为中等职业技术学校烹饪专业师生、餐饮培训人员和烹饪爱好者的参考书。

本书由李茂华编写，毛翠云主审，王春晖参审。在本书的编写过程中得到了李通、陈勇威、王小龙、潘厂建的大力支持，在此表示深深的感谢！

由于时间仓促，不足之处在所难免，欢迎读者提出宝贵意见和建议。

编 者

目 录 <<<<<



前言

第一章 果蔬雕刻概述 1

第一节 果蔬雕刻的概念、起源、特点及作用 1

一、果蔬雕刻的概念 1

二、简易果蔬雕刻的概念 1

三、食品雕刻的起源与发展 1

四、果蔬雕刻的特点 2

五、果蔬雕刻的作用 3

第二节 果蔬雕刻的原则 4

一、食用为主 4

二、欣赏为主 4

三、具有审美感 5

四、吉祥如意,迎合宴席气氛 5

五、根据不同国家的风俗习惯确定雕刻题材 5

六、根据季节变化确定雕刻内容 5

七、讲究卫生 5

八、新颖别致,手法多样 5

九、雕刻美化用的材料应与菜肴的主料、盛器相协调 6

十、合理用料,物尽其用 6

十一、锦上添花,适可而止 6

第二章 果蔬雕刻的美化运用与色彩搭配 7

第一节 果蔬雕刻的美化运用 7

一、用于点缀菜肴 7

二、用于衬托菜肴 12

三、独立摆放,专供欣赏 12

第二节 果蔬雕刻的色彩搭配 13

一、色的相关概念 13

二、色的主次 13

三、色的联想 13

四、雕刻色彩的分类 14

五、色彩的搭配方法 14

六、雕刻成品的配色方法 15

第三章 果蔬雕刻的造型艺术规律 16

第一节 果蔬雕刻的艺术形式 16

一、抽象式 16

二、具象式 16

三、精细式 16

第二节 果蔬雕刻图案美的法则 16

一、果蔬雕刻中的图案造型要



程式化	16	二、刀具的磨制与保养	43
二、形象刻画要做到形神兼备	17	第二节 常用刀具的执刀方法及雕刻刀法	44
三、具有人们喜闻乐见的艺术造型表现形式	17	一、常用刀具的执刀方法	44
第三节 果蔬雕刻图案变化的题材	26	二、果蔬雕刻的基本刀法	45
一、植物的变化	27	第六章 果蔬雕刻的用料与制作步骤	49
二、动物的变化	28	第一节 果蔬雕刻常用原料	49
三、其他变化	31	一、根茎类原料	49
第四节 果蔬雕刻过程中的制作工艺规律	33	二、瓜果类原料	50
一、主题	33	第二节 果蔬雕刻的制作步骤	52
二、题材	33	一、构思	52
三、构图	34	二、选料	52
四、形象	34	三、轮廓成型	52
五、意境	34	四、形象刻画	53
第四章 果蔬雕刻的分类与雕刻品的保存	36	五、修饰点缀	53
第一节 果蔬雕刻的分类	36	第七章 实用果蔬雕刻实例	54
一、按食用性分类	36	第一节 点缀饰品的雕刻制作	54
二、按结构表现形式、造型特点分类	36	一、黄瓜拉簧的雕刻	54
第二节 果蔬雕刻品的保存	40	二、花翅佛手的雕刻	55
一、冷水浸泡法	40	三、番茄皮花的雕刻	56
二、矾水浸泡法	40	四、番茄花的雕刻	57
三、低温保管法	40	五、佛手花的雕刻	58
四、包裹法	40	六、橙子小兔的雕刻	60
第五章 果蔬雕刻刀具与基本刀法	41	七、双飞片的雕刻	61
第一节 常用刀具种类及保养	41	八、立体花叶的雕刻	62
一、常用刀具的种类	41	九、辣椒花的雕刻	63
		十、黄瓜花篮的雕刻	64
		十一、番茄飞燕的雕刻	65



十二、包花的雕刻	66
第二节 花卉的雕刻制作	67
一、三瓣小花的雕刻	67
二、白菜菊的雕刻	69
三、四棱花的雕刻	71
四、刺菊的雕刻	73
五、西番莲的雕刻	75
六、三瓣月季的雕刻	77
七、兰花的雕刻	77
八、五瓣月季的雕刻	80
九、牡丹花的雕刻	82
十、荷花的雕刻	84
十一、大丽花的雕刻 (一)	87
十二、大丽花的雕刻 (二)	89
十三、新三瓣月季的雕刻	90
十四、菊花的雕刻	91
十五、睡莲的雕刻	93
十六、花边牡丹花的雕刻	95
十七、椰子树的雕刻	97
第三节 禽鸟的雕刻	
制作	99
一、小飞燕的雕刻	99

二、蝴蝶的雕刻	101
三、蝴蝶鸟的雕刻	102
四、孔雀头的雕刻	104
五、凤凰头的雕刻	107
六、绶带鸟的雕刻 (一)	112
七、绶带鸟的雕刻 (二)	115
八、鸟类翅膀的雕刻	117
九、相思鸟的雕刻	117
十、展翅相思鸟的雕刻	124
十一、公鸡的雕刻	129
第四节 其他内容的雕刻	
制作	131
一、神仙鱼的雕刻	131
二、金鱼的雕刻	135
三、虾的雕刻	139
四、海马的雕刻	143
五、麒麟的雕刻	144
六、祥云的雕刻	147
七、亭子的雕刻	148
八、宝塔的雕刻	150

参考文献	153
------------	-----

第一章

果蔬雕刻概述



第一节 果蔬雕刻的概念、起源、特点及作用

一、果蔬雕刻的概念

果蔬雕刻一般是指运用特殊的刀具、刀法，将烹饪原料雕刻成花、鸟、虫、鱼等具体形象的技术。果蔬雕刻多以可食性的果、蔬为原料，与石雕、玉雕、木雕等艺术类雕刻有着共同的美学原理。果蔬雕刻是我国烹饪艺术中一颗璀璨的明珠，是我国饮食文化的组成部分。果蔬雕刻是装饰菜点、美化菜肴的重要手段，为宴席增添气氛，给进餐者带来优美的艺术享受。

二、简易果蔬雕刻的概念

在烹饪实践工作中，厨师们常常用一些简单的原料或一些边角料在较短时间内刻出一些简单实用、小巧玲珑的小饰品装饰和点缀菜肴，如双飞片、四棱花、花蝴蝶、小刺猬等。由于这种雕刻刀法简练、造型简单、易懂易学，所以叫简易果蔬雕刻。简易果蔬雕刻造型简单小巧，色彩鲜艳明快，美观实用，装饰效果好，又充分利用了厨房中的边角余料，如黄瓜头、辣椒把、青菜根等。同时简易果蔬雕刻的很多品种可提前大量制作，如牙签花、四棱花、蝴蝶鸟等，因此在大型宴会中会节约很多时间。如图 1-1 所示，用简单的蝴蝶鸟对菜肴进行点缀。如图 1-2 所示，在菜肴中间用简单的牙签花进行装饰。

三、食品雕刻的起源与发展

食品雕刻具有悠久的历史，它的起源可以追溯到春秋战国时期，春秋时期的《管子》一书中记载“雕卵然取之，所以发积藏，散万物。”其中提到的“雕卵”即在蛋上刻花纹来美化食品。就目前史料看，“雕卵”应该是有文字记载的最早的食品雕刻。

隋唐时期，食品雕刻就已相当流行，如唐中宗时韦巨源《烧尾宴食单》中



图 1-1 蝴蝶鸟



图 1-2 牙签花

有一味“玉露团”，食单特地注明是雕酥。

到了宋代，食品雕刻成为一种风尚，据《东京梦华录》记载，汴梁当时每年一到“七夕”即相传牛郎和织女鹊桥相会的日子，人们就要将“瓜雕刻成花样，谓之花瓜。又以油面糖蜜造为笑靥儿，谓之果食。花样奇巧百端”。《武林旧事》中更有“雕花梅球儿、雕花笋、雕花红团儿、雕花金橘、雕花姜、蜜夏瓜鱼……”反映了当时厨师们手艺之高妙。同时，也反映出雕刻在材料的选择上逐步以瓜果青蔬为主。

明清时代，食品雕刻技艺已达非常高的水平。《扬州画舫录》载有瓜灯，采用凹凸雕、镂空雕等多种技法制作成西瓜灯用于烘托宴席气氛。

发展到今天，经广大烹饪工作者不断推陈出新，食品雕刻艺术有了突飞猛进的发展，展现出空前繁荣的景象，雕刻更为普及，用途更加广泛，内容丰富多彩。食品雕刻成为餐桌上靓丽的风景。

四、果蔬雕刻的特点

果蔬雕刻是烹饪技术和造型艺术的结合，是一项非常精细的操作技术，它利用可食的蔬菜、瓜果等原料的质、形、色的特殊性，刻制出形态多样、色彩斑斓、形象逼真的花卉、鸟兽、鱼虫等造型，体现事物的优美，把人们带入了深邃的艺术境界。它展现了厨师们的精湛技艺，让客人赏心悦目，为宴席菜肴锦上添花。其主要特点表现在以下几个方面：

1) 果蔬雕刻是特殊的艺术品。果蔬雕刻之所以称之为“特殊的艺术品”，是因为这类作品很少用于其他场合，只能用于烹饪，摆在餐桌上，用于点缀美化菜肴。

2) 构思巧妙，以衬托主题为责任。雕刻的成品造型适应饮食习俗，富有生活情趣，寄托人们美好情感，具有时代气息。一般都是从正面去表现的，给人以赏心悦目、优美欢快、美好向上之感。形必有意，意必吉祥，从而达到装饰



菜肴、美化宴席的目的。

3) 选料讲究,以根、茎、瓜果蔬菜原料为主。雕刻的原料大多选用含水量高、脆性大、具有天然色彩的瓜果蔬菜。此类原料虽然价格低廉、取料方便,但易于腐烂变质,萎缩干瘪,不宜久存。存放时或用水泡、或用湿布包裹等。

4) 展示时间短,一次性使用。果蔬雕刻由于原料自身因素,必须现做现用,不能长期保存重复使用,艺术寿命短暂,故也有人称之为瞬间艺术。

5) 艺术性强,具有较强的艺术冲击力。果蔬雕刻最主要的目的是装饰席面,美化菜肴。雕刻作品刀法准确、色调明快、造型生动、艺术性强,使就餐者在品尝美味的同时,视觉上、情感上得到美的享受。

6) 具有高度的概括性。果蔬雕刻艺术以单纯取胜,高度浓缩生活素材,以简驭繁、以少胜多、以静为动,在有限的空间造型里饱蕴丰富的内容。更由于雕品材料多为新鲜瓜果蔬菜,具有不便保存、艺术寿命短暂等特点,因此果蔬雕刻作品应构图简练、突出特点、形态生动。在创作加工时,要求速度快捷,准确娴熟。作品具有线条流畅、造型美观、新奇有趣、装饰性强的特点。

7) 刀具独特,小巧灵便。果蔬雕刻的刀具与冷、热菜切配工具及其操作方法有着明显的区别。雕刻刀具形状多种多样、轻薄灵便、小巧锋利,以方便使用为原则。

8) 技术性强。由于雕刻原料水分大、质脆嫩,因此雕刻者要技艺精湛,刀法娴熟,操作迅速快捷。

9) 某些雕刻作品既供欣赏,又可食用。如用西红柿、鸡蛋刻成花篮,既是美观的艺术品,又是可供食用的美食,具有实用和审美的双重属性。创作加工既要求能使人们饱享口福,又要求作品造型优美,色彩和谐华丽,让人获得美的享受。

五、果蔬雕刻的作用

随着人民生活水平的日益提高,人们对饮食的要求也越来越高,在满足物质、口味需要的同时,更注重菜点的营养、菜品的美感等。作为烹饪文化艺术的重要组成部分,果蔬雕刻通过对菜肴的点缀、衬托,增加菜肴色形美,赋予菜肴感染力,从而达到美化菜肴的目的。吉祥、美好、健康、诙谐的雕刻点缀,不但使宴会的气氛更加和谐、融洽,陶冶了就餐者的情趣,更增进了友谊。同时独具魅力的果蔬雕刻,也展现出厨师的高超技艺,弘扬了祖国的餐饮文化。

1. 果蔬雕刻使菜品的色、形更完美

果蔬雕刻对菜点起到陪衬、烘托的作用,使菜点形态更美,色泽更艳,使重点菜肴更加突出。明快的色彩对比,给人以美好的印象。

2. 反映厨师技艺水平的高超和精湛

艳丽多姿的果蔬雕刻,不仅彰显出厨师的高超技艺,同时也展示出厨师的



素质，树立饭店形象。

3. 点明宴会主题，体现菜肴的文化内涵

文化，是指在社会历史发展过程中人类所创造的物质财富和精神财富的总和，包括饮食文化。切合宴会主题、与菜品相互呼应的吉祥、如意的精美雕品，烘托了宴席的氛围，使就餐气氛更加融洽、和谐。如喜宴上，人们会制作一些有龙、凤、福、寿等图案的菜肴，来预祝生活的美满，人生的幸福。

4. 提高宴席档次，丰富人们的饮食生活

果蔬雕刻以烹饪原料制作而成，或点缀于菜点当中，或陈列于宴席之上，借以烘托宴席气氛，使就餐者在品尝美味佳肴的同时，又得到艺术上的享受，精神上的愉悦，丰富、提高了人们的饮食生活。例如西瓜，可以雕刻成瓜盅、瓜灯，也可刻成盛菜的瓜船等，丰富了艺术菜的内容和菜肴品种，提高了宴席的档次。

第二节 果蔬雕刻的原则

果蔬雕刻是一种以形体与色彩搭配表现的艺术品，工艺性强，充满着深情画意。制作时要以美为前提，精心构思，认真选料，细心雕刻，使所雕刻的作品更高、更强、更集中、更典型、更理想。要求主题吉祥美好、结构大方完整、形态优美逼真，切忌粗制滥造、内容庸俗。

一、食用为主

以食用为主的果蔬雕刻作品，必须选用可食性原料，把食用放在首位。它是美化了的食物，要求它具有一定的艺术性，但不是纯粹的艺术品，刀法简单明快，不要过分拘泥于细节。把品种繁多、奇香异彩的冷荤、冷素、瓜果原料按其自然特色，加以简单巧妙地雕刻造型，使食用价值得到进一步升华的同时，更彰显了自然、和谐。如图 1-3 所示的燕归巢，用鹌鹑蛋、胡萝卜片制作的雏燕既可爱，又可食。图 1-4 所示的果盘“孔雀开屏”，完全由可食水果雕刻而成。

二、欣赏为主

果蔬雕刻在热菜和冷菜的造型中被广泛使用，如彩蝶戏牡丹、锦上添花等凉菜的制作中，花卉雕刻是少不了的，但这些花基本上不食用。还有热菜点缀美化用的雕品，如花色造型菜用的龙舟、瓜盅等，这些雕刻作品也一般都不可食，它



图 1-3 燕归巢



们起到了美化菜点、烘托气氛、提高品位的作用。这些雕品制作时耗时长，使用时又和菜点密切接触，因此更要注意清洁卫生。如用瓜船盛装菜肴时，最好在内壁垫层锡箔纸。

三、具有审美感

果蔬雕刻属于艺术的范畴，离不开美学、绘画、构图等知识，要想使果蔬雕刻通过熟练的刀工达到美的境地，美术学习是必不可少的。“外师造化，内得心源”，雕刻者要理解领会艺术美的形式与内容的统一，不断提高自身的美术素养。只有这样，在雕刻时才能真正做到用料合理、布局周密、主题突出，创作出满意的作品。



图 1-4 孔雀开屏

四、吉祥如意，迎合宴席气氛

果蔬雕刻作品给人以艺术美的享受，因此在题材的选择上，应多表现吉祥、美好、健康、轻松诙谐的内容，与宴会的主题相符，使宴会的气氛和谐、融洽。根据我国的风俗习惯，老年人的寿宴常用“寿比南山”、“松鹤延年”等，婚宴常摆“双喜临门”、“鸳鸯戏水”等，招待亲友常用“幸福花篮”、“万年青(亲)”等，美化的雕刻品与菜肴之间相辅相成。如果将一些与宴会内容不相符的作品形象生搬硬套到宴会当中，会使宴会不伦不类。

五、根据不同国家的风俗习惯确定雕刻题材

在为不同国家的客人举行宴会时，要尊重客人的风俗习惯和忌讳，选取的雕刻题材可以是客人所在国家的吉祥物和喜爱的鲜花，如日本人喜爱樱花，英国人衷情红玫瑰等，这样能起到烘托气氛、增进友谊的目的，切勿创作出宾客忌讳的形象。

六、根据季节变化确定雕刻内容

雕刻花卉不仅要逼真，还要了解当地各种花卉的开放季节，如秋季菊花盛开，在“清蒸大闸蟹”边缘点缀上雕刻的菊花，给人以“菊花黄时蟹更肥”之感。

七、讲究卫生

果蔬雕刻操作要清爽利落、讲究卫生。特别是观赏与食用相结合的雕刻品，不允许用一些不能食用的花草、树叶代替，应使用能食用的果蔬作为陪衬。

八、新颖别致，手法多样

果蔬雕刻创作要求雕刻者不仅能够制作已经定型的传统造型，而且不能墨守成规，要具有创新精神，结合宴会主题，创作出具有时代气息的符合人们审



美情趣的作品。雕刻品的造型要随被美化菜肴形态的改变而调整。美化要因菜而异，不能千篇一律。针对不同的菜肴应当采取不同的美化手法。如用雕刻品小饰件对菜肴美化时，或对称、或均衡，或散点点缀、或围边点缀等，美化手法多样，被美化的菜肴绚丽多姿。

九、雕刻美化用的材料应与菜肴的主料、盛器相协调

美化材料要与被美化的菜肴内容相协调，以突出菜肴主题为前提。美化材料的色调要和被美化菜肴的色调对比鲜明，和谐明快，通过对比使菜肴主题更加突出。

十、合理用料，物尽其用

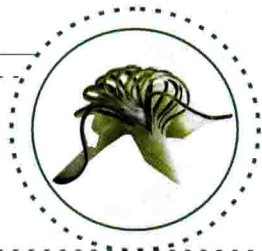
如黄瓜头、辣椒帽等，不要随手弃去，简单地雕刻即可作为美化菜肴的材料加以利用。

十一、锦上添花，适可而止

不要将雕刻作品使用得过繁过滥，要适可而止，锦上添花，恰到好处。要始终把握“食用为主，口味为先”的果蔬造型基本原则。

第二章

果蔬雕刻的美化运用 与色彩搭配



第一节 果蔬雕刻的美化运用

每一盘上席菜肴的色泽、形态、所用的盛器及装盘技艺等，都是就餐者注意的焦点，菜肴美观大方，绚丽多姿，就会激发人们的食欲。由此可见，一盘菜肴的外观形态是决定食用者能否接受的先决条件。实践证明，在成菜的过程中，根据菜肴的特点，给予必要和恰如其分的美化，是完善和提高菜肴外观质量的有效途径。果蔬雕刻在宴席菜点中起着重要的装饰美化作用，丰富了菜肴的色彩和形象，提高了菜点的观赏价值，成为厨艺当中一朵绚丽的奇葩。菜肴美化一般是指通过点缀、衬托等形式，体现菜肴色、形等潜在综合美的一种技艺手法。

一、用于点缀菜肴

在菜肴美化中，以在菜肴的盛器上点缀装饰最为常见，因为这种方法操作简捷、方便实用、取料广泛。菜肴之精美除了受本身色、香、味、形、质、皿等诸多因素影响，若再搭配一些与之相适应的雕刻作品做点缀，将会使菜肴显得更加生动。一朵小花、几棵香菜，信手拈来，却能达到事半功倍、锦上添花的效果。点缀是指通过对菜肴主题点、线部分的装饰，体现菜肴形态美的一种菜肴美化方法。点缀可分为“点”饰型点缀、“线”饰型点缀两种方式。

1. 点饰型点缀

点饰型点缀是将点缀物放于盘边或盘心等来美化菜肴，以求菜肴整体形态优美、色彩悦目的方法。

(1) 盘边式点缀 就是把用于点缀的雕刻品放在盘边的菜肴美化形式，通过盘边点缀对菜肴起烘托装饰作用。盘边点缀有两种形式：①雕刻品与雕刻品之间对称，即将雕刻饰件在盘边有计划、按比例、有角度地摆放，如三角形、



四角形、六角形等。这种方法适用于圆盘。雕刻成品要小巧玲珑。如图 2-1 所示的小金鱼，三条小金鱼呈三角形对称摆放。②雕品与菜肴之间对称。这种方法多用于腰盘或三角形、长形的异形盘，盘的一半或三分之二盛装菜肴，另一半或三分之一摆放雕刻品。如图 2-2 所示的小孔雀，盛装时将菜肴放在花与小孔雀之间。



图 2-1 小金鱼



图 2-2 小孔雀

(2) 盘心式点缀 就是把用于点缀的雕刻品放在盘中间，四周或两边放置菜点，通过中心点缀的烘托，增加菜肴的整体形象美。用于中心点缀的大多数是花、鸟、虫、鱼、塔等立体整雕。如图 2-3 所示的花篮，图 2-4 所示的燕鱼，盛装时菜肴放于点缀物的四周。此种点缀多用于炸制菜肴的盛装，如炸八块、炸鸡翅、脆皮奶、脆皮乳鸽等。



图 2-3 盘心点缀：花篮



图 2-4 盘心点缀：燕鱼

2. 线饰型点缀

线饰型点缀就是指装饰物的分布结构呈连续的线状或带状，并能够体现菜肴形态美的装饰方法。线饰型点缀主要有两种方法，即围边型线饰点缀和居中型线饰



点缀。

(1) 围边型线饰点缀 围边型线饰点缀简称围边点缀，就是在菜肴装盘后，根据菜肴的色泽、质地、形态、盛装的器皿等，把小型的雕刻品摆放在菜肴的四周，围住菜肴。此种方法要求雕品不能过大，否则主次不分，喧宾夺主，所以围边的雕刻品一般都较简单。如用模型刀压出的飞燕、蝴蝶片等；或者制作简单的花卉，如佛手花等。其次还要注意盛器的配合与选择，所选的盛器最好不带花纹。围边型线饰点缀又有全围型和半围型两种。图 2-5 所示为用黄瓜制作的全围型线饰点缀，图 2-6 所示为用橙子制作的半围型线饰点缀。



图 2-5 全围型线饰点缀



图 2-6 半围型线饰点缀

(2) 居中型线饰点缀 居中型线饰点缀又称居中线性点缀，如一料双烹、一菜双吃的菜肴常用居中型线饰点缀将其分开。居中型线饰点缀又有中心型和近中心型之分，如图 2-7 和图 2-8 所示。



图 2-7 中心型线饰点缀 (一)

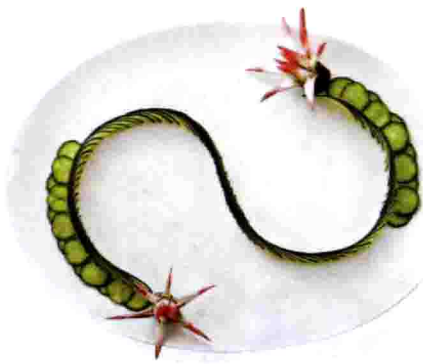


图 2-8 中心型线饰点缀 (二)



3. 面饰型点缀

面饰型点缀是指点缀物品或雕刻品以“面”的形式来装点菜肴，从而达到美化、突出菜肴的目的。面饰型点缀又可分为垫底式点缀、盖面式点缀等。

(1) 垫底式点缀 先将点缀饰品铺放在盘底（垫底），被点缀的菜肴放在点缀饰品上面。如图 2-9 所示的满载而归，菜肴摆放在用芹菜制作的竹排上面；图 2-10 所示的香酥萝卜丸，将瓜皮刻成荷叶状、洋葱刻成荷花状垫在萝卜丸的下面；图 2-11 所示的水晶石榴虾，在深色蒜薹的衬托下更显得晶莹剔透。



图 2-9 满载而归



图 2-10 香酥萝卜丸

(2) 盖面式点缀 菜肴装盘后将点缀饰品摆放在菜肴的上面。如一品豆腐上摆放用香菇、枸杞、西芹等做的梅竹图；炒红薯泥、炒八宝饭装盘后在其表面摆放上一个山楂糕片刻的“双喜”字等，以使菜肴醒目优美。如图 2-12 所示，银鲳鱼装盘后在其上面拖放一张用胡萝卜或莴笋切制的渔网，鲜艳的渔网让人浮想联翩，情趣横生。



图 2-11 水晶石榴虾



图 2-12 网拖银鲳