

**[NEW]**  
新潮菜肴盘饰  
制作丛书

实用菜肴

# 围边 集锦

- ◎ 内容丰富 图片精美 一学就会
- ◎ 胜人一筹的盘饰技艺
- ◎ 使您在厨艺演绎中充满激情和自信
- ◎ 新创意 新技法 新教法



SHIYONG CAIYAO  
**WEIBIAN JIJIN**

林泽良◎主编

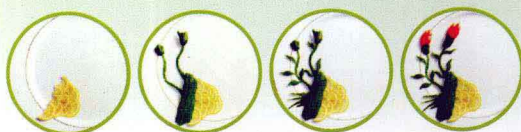


成都时代出版社

[NEW]  
新潮菜肴盘饰  
制作丛书

实用菜肴

# 围边 集锦



SHIYONG CAIYAO  
**WEIBIAN JIJIN**

林泽良◎主编



成都时代出版社

## 图书在版编目 ( C I P ) 数据

实用菜肴围边集锦/林泽良主编. —成都: 成都时代出版社, 2007. 7

ISBN 978-7-80705-535-8

I. 实… II. 林… III. 食品—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2007) 第107658号

## 实用菜肴—围边集锦

SHIYONG CAIYAO WEIBIAN JIJIN

新潮菜肴盘饰制作丛书

主 编 林泽良  
责任编辑 曾绍东  
封面设计 蔡海儒  
版式设计 余显涛  
策 划 成都典尚文化传播有限公司

出版发行 成都时代出版社  
地 址 成都市庆云南街19号  
邮政编码 610017  
电 话 (028) 86619530  
网 址 www.chengdusd.com

印 刷 四川大自然印刷有限公司  
规 格 185mm × 260mm 1/16  
印 张 5  
字 数 20千字  
版 次 2007年8月第1版  
印 次 2007年8月第1次印刷  
定 价 28.00元  
书 号 ISBN 978-7-80705-535-8



林泽良

中式特级烹调师，师从中国烹饪名师张元富先生和中国烹饪名师、烹饪业国家级评委曹明亮先生，曾先后在巴国布衣风味酒楼成都店、北京店、重庆店、泸州店、南充店、拉萨店、重庆巴蜀一乡风味酒楼、江油平武龙太子风味酒楼等餐饮名店担任主厨、厨师长、行政总厨，精通热菜、凉菜制作，刀工娴熟，特别擅长食品雕刻，在食品雕刻与菜肴围边方面颇有建树。

为了学到系统、全面、专业的烹饪知识和技术，在踏入餐饮业之初，他毅然选择了到巴国布衣烹饪技术学院进行系统学习。毕业后，直接以优秀学员的身份被分配到巴国布衣风味酒楼工作。

一分付出，一分收获。从事餐饮业十多年来，林泽良凭着自己的聪明才智，凭着锐意进取和不断创新的精神，勤学勤思，刻苦钻研，不仅练就了高超的烹饪技艺，还建构了独具特色的菜品创新方法，并获得了业内同仁的一致好评。曾出版《快乐生活·家庭厨艺·煲出香浓》、《快乐生活·家庭厨艺·烩出醇香》等书。

为了加强与业界同仁的交流，林泽良将自己在多年厨艺工作中积累和创制的盘饰制作方法与图案整理成书，希望能抛砖引玉，给业内莘莘学子及同仁提供一些发挥自己创造能力的素材，同时恳请厨房前辈及同仁提出宝贵意见。





# 目录

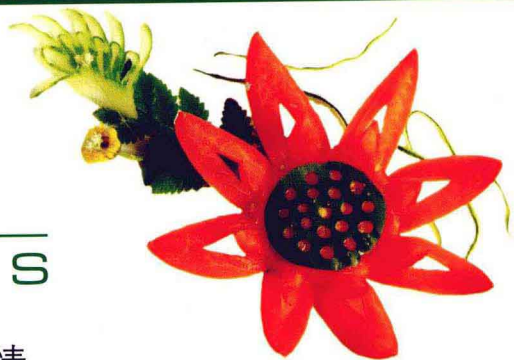
## CONTENTS

|       |    |         |
|-------|----|---------|
| 连理相映  | 01 | 15 兔奔   |
| 一帆风顺  | 02 | 15 鱼    |
| 争艳    | 03 | 16 五彩鱼  |
| 万紫千红  | 04 | 16 向阳花  |
| 原野风情  | 05 | 17 团圆   |
| 含苞待放  | 06 | 17 天天向上 |
| 辣椒花   | 07 | 17 桃意   |
| 花开花落  | 08 | 18 三元会  |
| 小花    | 09 | 18 水族   |
| 展翅    | 09 | 18 出水芙蓉 |
| 星花    | 09 | 19 太极   |
| 西红柿蝴蝶 | 10 | 19 塘边小花 |
| 山花烂漫  | 10 | 20 上下一心 |
| 山花    | 11 | 20 牛头   |
| 茁壮成长  | 11 | 21 笑口常开 |
| 艳丽    | 12 | 21 水仙花  |
| 圆形花边  | 12 | 22 绿叶红珠 |
| 彩果    | 12 | 22 柠檬蟹  |
| 小花吐芳  | 13 | 23 满山红遍 |
| 春意浓浓  | 13 | 23 孔雀开屏 |
| 技压群芳  | 14 | 24 金鱼戏水 |
| 云山雾海  | 14 | 24 冷暖相知 |
| 一枝独秀  | 14 | 25 遥遥相望 |



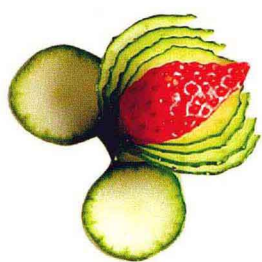
# 目录

## CONTENTS



|      |    |    |      |
|------|----|----|------|
| 空心扇  | 25 | 36 | 绿叶情  |
| 花团锦簇 | 26 | 36 | 五彩吉庆 |
| 回眸   | 26 | 37 | 花草   |
| 花环   | 27 | 37 | 梅花   |
| 湖光山色 | 27 | 37 | 串花   |
| 倒影   | 28 | 38 | 窗外风光 |
| 瓜皮虾  | 28 | 38 | 遥望   |
| 呼应   | 28 | 38 | 共享   |
| 绽放   | 29 | 39 | 风光无限 |
| 凤凰   | 29 | 39 | 凤眼双花 |
| 赤翠环  | 30 | 40 | 盛开   |
| 春回大地 | 30 | 40 | 刺花   |
| 八方宾朋 | 31 | 41 | 菊花   |
| 春色满园 | 31 | 41 | 甜蜜   |
| 大黄菊  | 32 | 42 | 燕归来  |
| 丹凤朝阳 | 32 | 43 | 彩鱼   |
| 对花   | 32 | 44 | 彩凤   |
| 凤眼   | 33 | 45 | 蝶恋   |
| 大丽菊  | 33 | 45 | 孕育   |
| 春芽   | 34 | 46 | 雀翅   |
| 大红大紫 | 34 | 46 | 双桃   |
| 姊妹花  | 35 | 47 | 五彩神鸟 |
| 牵牛花  | 35 | 47 | 睡莲   |





# 目录

## CONTENTS



|      |    |           |
|------|----|-----------|
| 青蛙   | 48 | 60 紫茄花    |
| 盘中小景 | 49 | 61 寿桃     |
| 花丛   | 50 | 61 海豚     |
| 子孙满堂 | 50 | 62 映日荷花   |
| 万众一心 | 51 | 62 玉笛声声   |
| 水果花篮 | 51 | 63 独树一帜   |
| 田园春色 | 52 | 63 寒梅迎春   |
| 福满园  | 52 | 64 守候     |
| 温馨   | 53 | 64 刺猬     |
| 爱意   | 53 | 65 亲情     |
| 生机盎然 | 54 | 66 思源     |
| 争春   | 54 | 66 鸳鸯     |
| 荷花   | 55 | 67 春江水暖   |
| 健康长寿 | 55 | 67 神仙鱼    |
| 怒放   | 56 | 68 雏鹰     |
| 健康向上 | 57 | 68 猴趣     |
| 龙舟   | 58 | 69 顺风     |
| 围城   | 58 | 69 鹦鹉     |
| 朝阳   | 58 | 70 湖畔春光   |
| 一网情深 | 59 | 70 寿带鸟    |
| 映红   | 59 | 70 飞舞     |
| 孔雀王朝 | 59 | 71 菜肴围边知识 |
| 藏迷   | 60 |           |



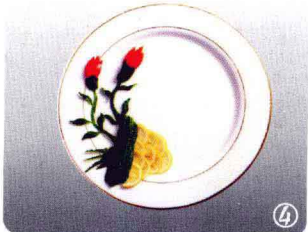
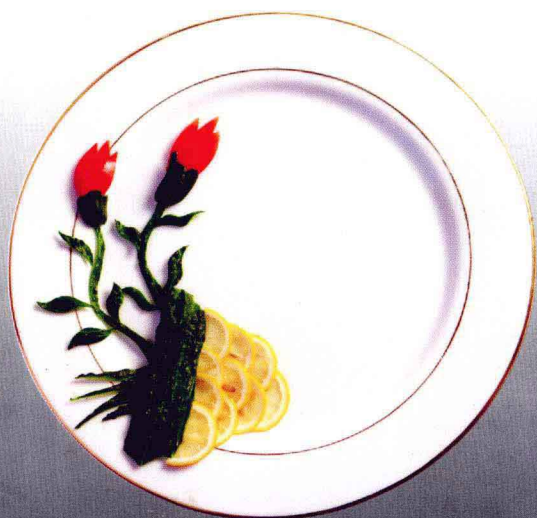
## 连理相映

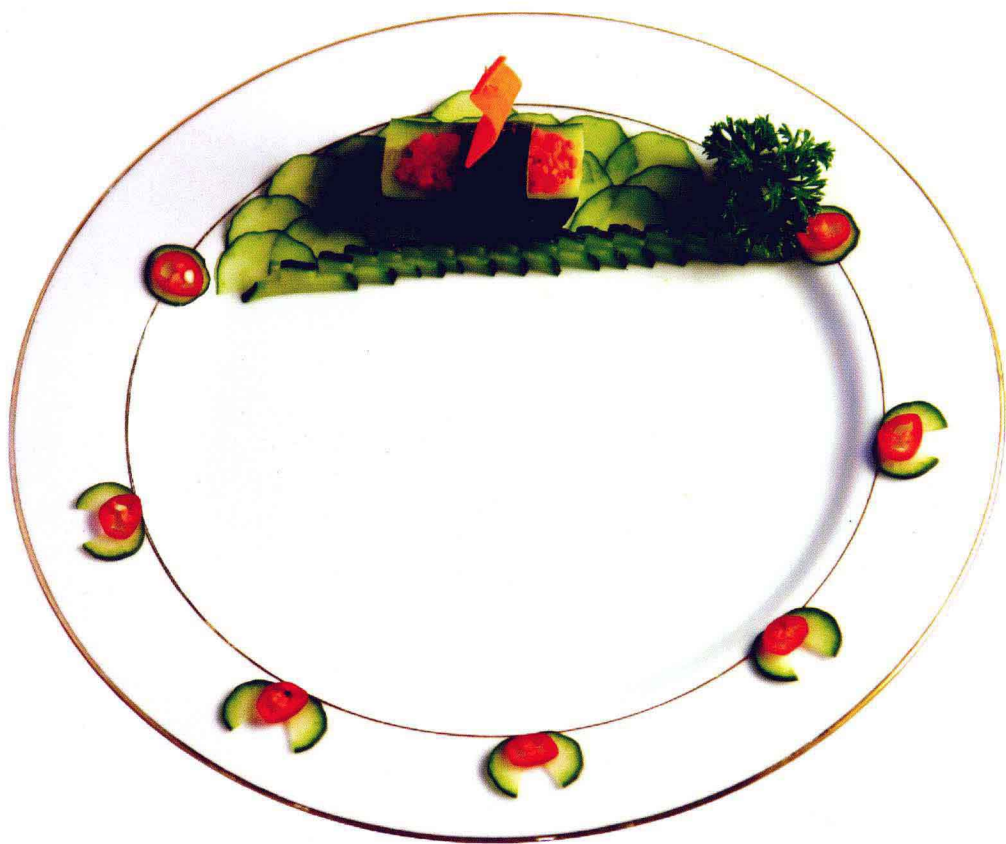
### 原 料

黄瓜 西红柿 柠檬

### 制作步骤

- ① 把柠檬切成半圆形片摆放成鱼鳞状。
- ② 将黄瓜皮修成花枝。
- ③ 将黄瓜皮修成花叶和花蒂。
- ④ 用西红柿切成花瓣摆成花形即可。





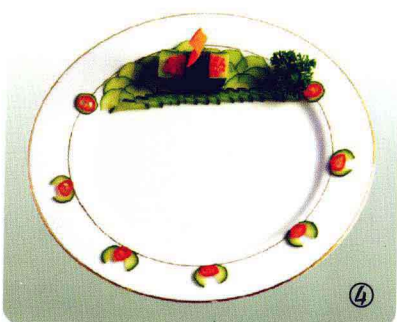
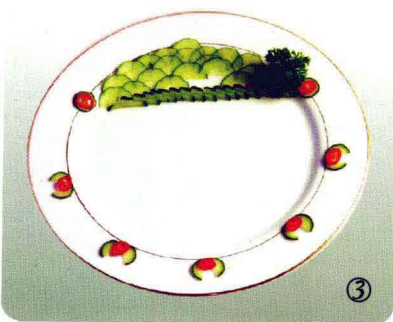
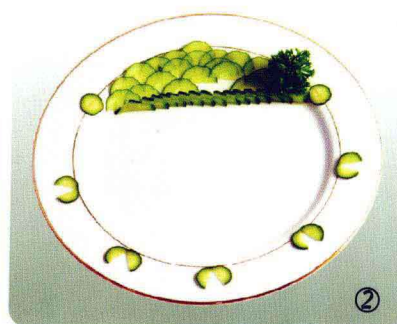
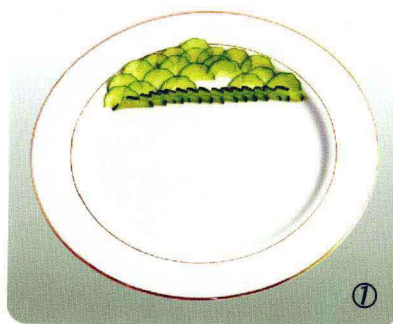
## 一帆风顺

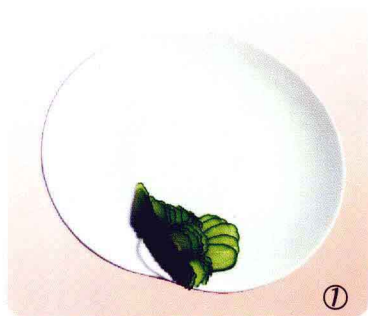
### 原 料

黄瓜 辣椒 广红 法香

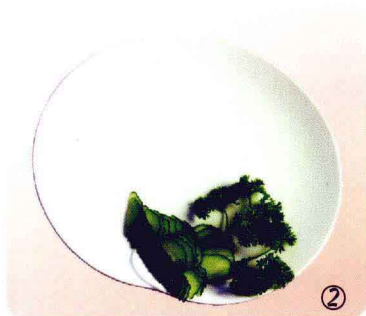
### 制作步骤

- ① 将黄瓜切片拼成水纹状。
- ② 用法香代替水草点缀于右边。
- ③ 将黄瓜片与辣椒片摆在圆盘的边缘。
- ④ 将黄瓜刻成小船，用广红制作成帆放到水纹上面即成。

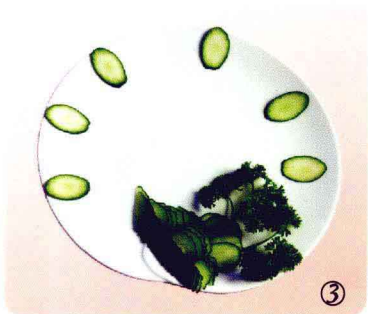




①



②



③



④

## 争 艳

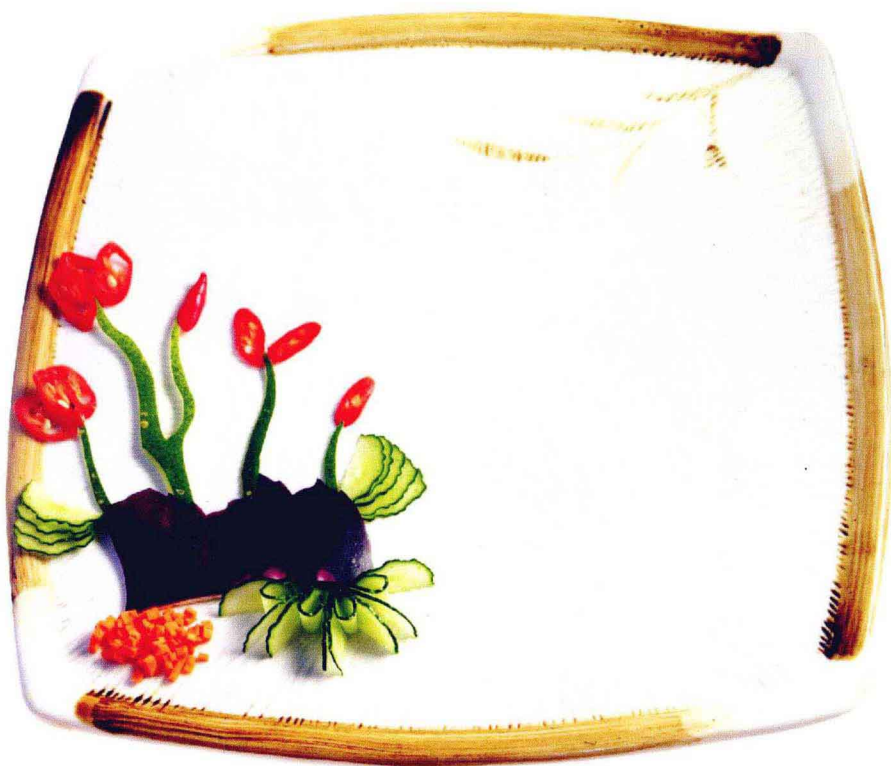
### 原 料

黄瓜 法香 小米椒 红美人辣椒

### 制作步骤

- ① 将黄瓜切成薄片，摆放成假山。
- ② 将法香摆放在假山上，用圆形黄瓜片装饰。
- ③ 将小米椒雕刻成花朵摆放在法香上。
- ④ 将红美人辣椒斜切成薄片，如图点缀即可。





## 万紫千红

### 原 料

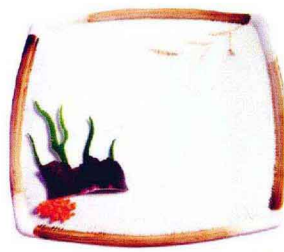
茄子皮 冬瓜皮 黄瓜 红美人辣椒

### 制作步骤

- ① 将茄子皮刻制成假山形状，摆放在盘的一角。
- ② 将冬瓜皮刻制成花枝，摆放在假山上。
- ③ 将黄瓜切成半圆形薄片，摆放在假山旁边。
- ④ 将红美人辣椒切制成花朵，摆放在花枝上即可。



①



②



③



④

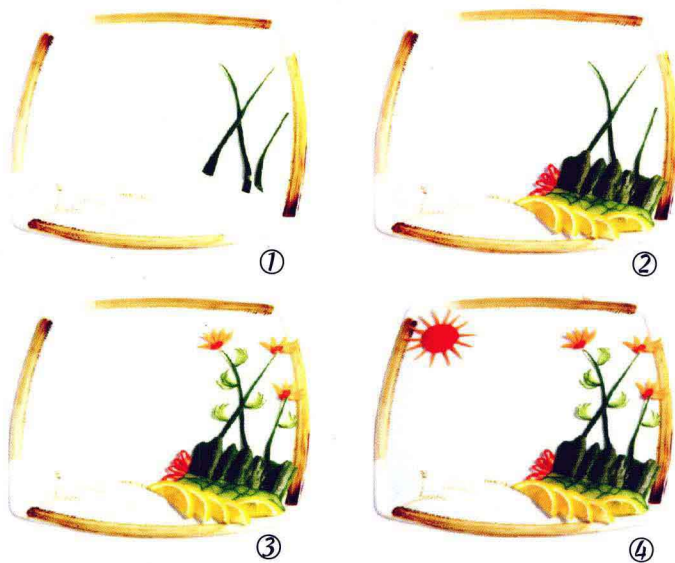
# 原野风情

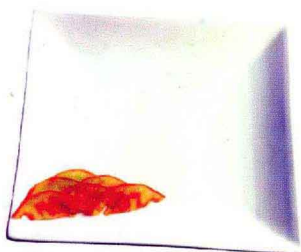
## 原 料

冬瓜皮 黄瓜 橘子 广红 辣椒 西红柿

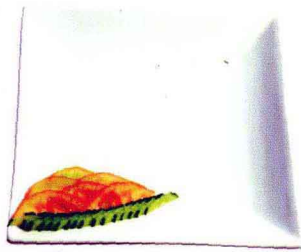
## 制作步骤

- ① 将冬瓜皮刻制成交叉花枝竖摆在盘边。
- ② 用黄瓜摆放成假山，将黄瓜片、橘子片摆放成斜坡，用辣椒片点缀。
- ③ 将广红切制花瓣摆放在花枝上，用黄瓜片制作成花叶。
- ④ 将西红柿皮制作成太阳装饰即可。





①



②

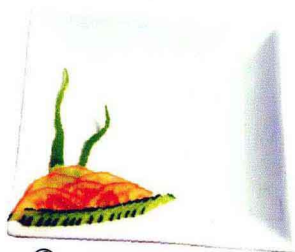
## 含苞待放

### 原 料

西红柿 黄瓜 冬瓜皮 鲜花 花蕾

### 制作步骤

- ① 将西红柿切制摆放成假山。
- ② 将半圆形黄瓜片竖摆在假山底部。
- ③ 将冬瓜皮刻制成花枝竖摆在西红柿上方。
- ④ 装上鲜花、花蕾即成。



③



④

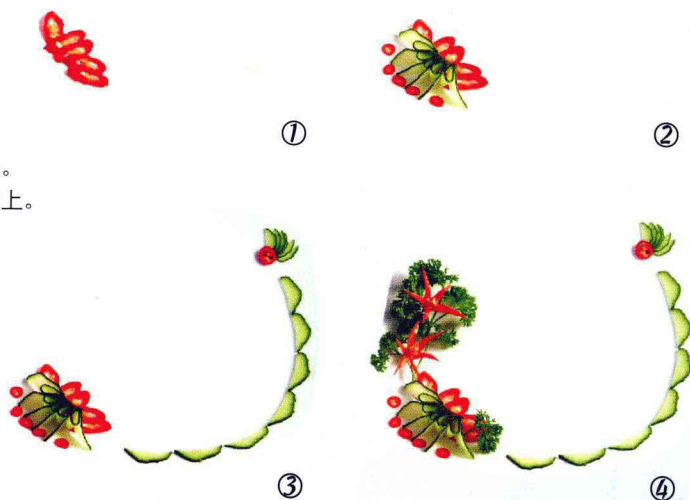
## 辣椒花

### 原 料

红美人辣椒 黄瓜 法香

### 制作步骤

- ① 将部分红美人辣椒斜切成片摆放在盘角。
- ② 将黄瓜切成段制作成雀翅摆放在辣椒片上。
- ③ 将半圆形黄瓜片摆放在盘边点缀。
- ④ 点缀上法香、辣椒花即可。





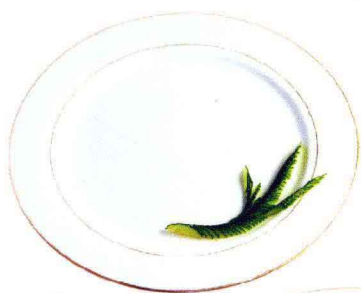
## 花开花落

### 原 料

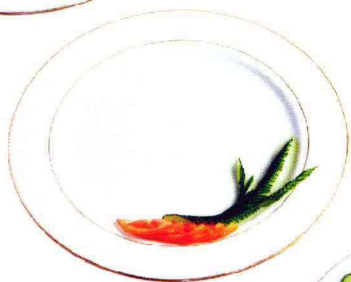
黄瓜 西红柿 广红

### 制作步骤

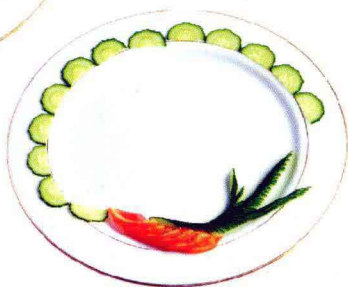
- ① 将黄瓜切成薄片在盘边摆放成树枝。
- ② 将西红柿薄片摆放在旁边作点缀。
- ③ 用半圆形黄瓜片装饰盘边。
- ④ 将广红雕刻成星星花摆放在树枝上即可。



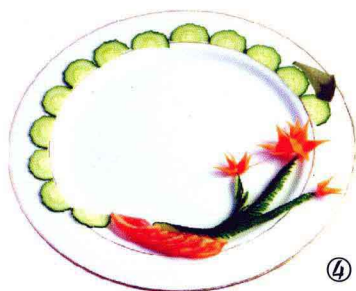
①



②



③



④



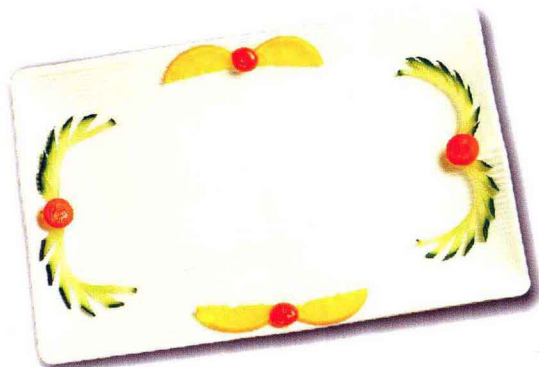
## 小花

### 原 料

黄瓜 圣女果 广红 南瓜 芹菜叶

### 制作方法

将黄瓜切成几段梳形片，将广红雕刻成小花朵并配上南瓜花蕊，红、黄圣女果切开会成两半，最后与芹菜叶一起组合成图即可。

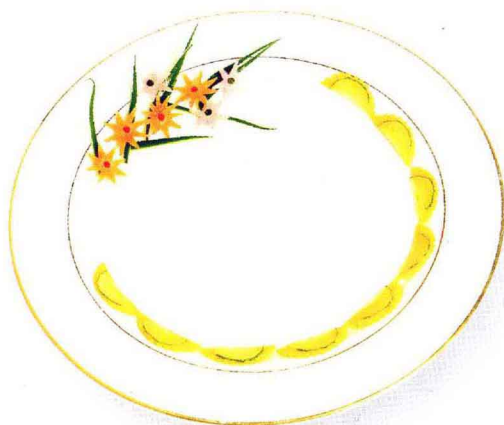


## 展翅

原 料 黄瓜 柠檬 圣女果

### 制作方法

将柠檬切成半圆形薄片与圣女果组合成飞蝶形状，将黄瓜切制成展开的鹏鸟翅膀形状与圣女果一起组合成飞翔的大鹏鸟即可。



## 星 花

原 料 黄瓜 广红 心里美萝卜 南瓜

### 制作方法

先将广红、心里美萝卜雕刻成一些小花，将黄瓜皮切制成小草，用南瓜片与黄瓜片组合围成一段圆弧，装配上花、草即可。

## 西红柿蝴蝶

原料：法香  
西红柿



## 山花烂漫

### 原 料

黄瓜 上海青头 法香 圣女果  
冬瓜皮 柠檬 兰花

### 制作方法

将红、黄圣女果切制成三种形态的花朵，将冬瓜皮切制成花茎，将柠檬、黄瓜切成半圆形薄片，将上海青头戳制成菊花，再与法香、兰花一起组合成图即可。

