

西式盘饰 造型设计

尹哲学 田华 翟万安◎主编

*The design of western
Decorative plate's edge*

创意蔬果鲜花盘饰 创意糖果食用盘饰
杯景盘饰 糖艺盘饰



化学工业出版社

西式盘饰造型设计

什么叫西式盘饰？

就是用西餐中的装盘手法去装饰中式菜肴。

西式盘饰有什么特点？

简单、抽象、美观。

西式盘饰为什么会受到欢迎？

节省原料、节省时间、不用精雕细刻、可大批量制做。

看过本书，您就会觉得，西式盘饰并不神秘，也不复杂。它只不过是几种颜色、几种线条的组合。选什么料、切什么形状并不重要。

美观、实用、简单才最重要。

简洁，原来也是一种美。



销售分类建议：生活/餐饮

ISBN 978-7-122-11544-7



9 787122 115447 >

定价：32.00元

西式盘饰

造型设计

尹哲学 田华 翟万安◎主编



化学工业出版社

·北京·

图书在版编目(CIP)数据

西式盘饰造型设计 / 尹哲学, 田华, 翟万安主编. —北京: 化学工业出版社, 2011.7

ISBN 978-7-122-11544-7

I. 西… II. ①尹… ②田… ③翟… III. 西式菜肴-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第113948号

责任编辑: 张彦

装帧设计: 水长流文化发展有限公司

责任校对: 宋夏

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印装: 北京画中画印刷有限公司

889mm×1194mm 1/24 印张5 字数153千字 2011年8月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 32.00元

版权所有 违者必究

前言

PREFACE

盘饰就是在做好的菜肴旁边做一个简单的装饰，使菜肴更美观，更高档、更有意境。

而本书所说的“西式盘饰”则是指用西餐中的装盘方法和造型元素来装饰中式菜肴。它的特点是简单、快捷、抽象，很少用到雕刻，适合批量制作，所以每一个厨师都可以制作，很受欢迎。

本书的几位主编均是来我工作室进修学习食雕和糖艺的年轻厨师，他们热爱厨艺，思维敏捷，勇于创新，敢于探索。虽然他们还很年轻，但都在各自的岗位上做出了不小的成绩，不论是在菜品制作、新菜开发上，还是在食雕糖艺、盘饰造型上，均有着丰富的经验。

编写本书的目的，就是想把这些工作在厨房第一线的年轻厨师们平时的盘饰精华总结出来奉献给大家，以期能对厨师朋友们有所帮助。

本书第一部分和第四部分由我来完成；第二部分作品主要由田华完成；第三部分作品由尹哲学完成；第五部分主要由翟万安完成，刘宏亮、陈俊、赵新等也制作了部分作品。由于我们的水平有限，书中的问题在所难免，欢迎大家批评指正！

罗家良

2011年3月6日于沈阳



目录

CONTENTS

第一部分

西式盘饰概论 / 1

- 1 什么叫西式盘饰围边? / 2
- 2 西式盘饰的特点 / 3
- 3 西式盘饰为什么会流行? / 4
- 4 西式盘饰的常用原料 / 5
 - 4.1 蔬菜类 / 5
 - 4.2 水果类 / 5
 - 4.3 糖果零食类 / 5
 - 4.4 鲜花绿草类 / 6
 - 4.5 其它辅料 / 7
 - 4.6 酱汁果汁等 / 7
- 5 酱汁在西式盘饰中的应用 / 8
- 6 西式盘饰的准备工作 / 11
 - 6.1 原料整理 / 11
 - 6.2 蒜薹花的制作 / 11
 - 6.3 澄面团、面塑面团、土豆粉的加工 / 11

- 6.4 底座的制作 / 12
- 6.5 意大利面条的加工 / 13
- 6.6 高脚杯的准备 / 13
- 6.7 糖艺工具的准备 / 13
- 7 制作西式盘饰的一般程序和制作要点 / 15
 - 7.1 西式盘饰的制作程序 / 15
 - 7.2 西式盘饰的制作要点 / 16

第二部分

创意蔬果鲜花盘饰 / 17

- 1 金色小院 / 18
- 2 小溪 / 19
- 3 韵律 / 19
- 4 孤独 / 19
- 5 最美 / 19
- 6 石竹花 / 20
- 7 亭亭玉立 / 21
- 8 随意 / 22
- 9 陪伴 / 23
- 10 藕片 / 23
- 11 相约 / 23
- 12 庄稼院 / 23
- 13 飘舞的心情 / 24
- 14 清凉夏季 / 25
- 15 老井 / 26
- 16 多姿 / 27
- 17 许愿 / 27
- 18 红珊瑚 / 27
- 19 硕果 / 27
- 20 火焰山 / 28
- 21 收获 / 29
- 22 荷香 / 30
- 23 转身 / 31
- 24 凤的记忆 / 31
- 25 庭院深深 / 31
- 26 火苗 / 31
- 27 童年的游戏 / 32
- 28 争艳 / 33
- 29 心语 / 34
- 30 雨滴 / 34
- 31 孤傲 / 34
- 32 青草凄凄 / 34
- 33 邀月 / 35
- 34 醉清风 / 36
- 35 心心相印 / 37
- 36 南瓜船 / 38
- 37 清泉 / 38
- 38 清风送爽 / 38
- 39 五环 / 38



CONTENTS

40 情思点点 / 39
41 秋景 / 40
42 磨盘 / 40
43 眺望 / 40
44 秋风 / 40
45 绿色小调 / 41
46 梅花出墙 / 42
47 绿意 / 42
48 彩虹桥 / 42
49 凤尾花 / 42
50 火红的日子 / 43
51 成长 / 44
52 红豆相思 / 44
53 心结 / 44
54 凤卧新巢 / 44
55 乡情 / 45
56 花纹 / 46
57 夏季印象 / 46
58 争艳 / 46
59 淡妆 / 46
60 苦尽甘来 / 47
61 小花篮 / 48
62 人间 / 48
63 墙外 / 48
64 萝卜菊 / 48
65 依恋 / 49

66 硕果 / 50
67 蝶恋花 / 50
68 风车 / 50
69 风韵 / 50

第三部分 创新糖果食用盘饰 / 51

70 老井 / 52
71 祈祷 / 53
72 幸福之门 / 53
73 抛物线 / 53
74 绿色的小河 / 53
75 回忆 / 54
76 淡淡的哀愁 / 55
77 玉米塔 / 55
78 金字塔 / 55
79 玫瑰 / 55
80 相思果 / 56
81 怒放 / 57
82 甜蜜的回忆 / 57
83 印记 / 57
84 情网 / 57
85 曲折 / 58
86 烈焰 / 59
87 蝶儿飞 / 59
88 日出印象 / 59

89 杨梅的味道 / 59
90 贴心 / 60
91 祝福 / 61
92 美味 / 62
93 誓言 / 63
94 梦中的孔雀 / 63
95 红酒 / 63
96 雁南飞 / 63
97 野葡萄 / 64
98 富贵 / 65
99 城里的月光 / 66
100 浪漫情调 / 67
101 思绪的闸门 / 67
102 勿忘我 / 67
103 炊烟 / 67
104 简单爱 / 68
105 流星雨 / 69
106 想你的感觉 / 70
107 彩带 / 71
108 过节 / 71
109 心曲 / 71
110 音符 / 71
111 你好 / 72
112 清心 / 73
113 山葡萄 / 74

CONTENTS

- 114 生命的主题 / 75
- 115 群星 / 75
- 116 雪茄的味道 / 75
- 117 快乐家园 / 75
- 118 一心一意 / 76
- 119 彼岸 / 77
- 120 听风 / 77
- 121 牵绊 / 77
- 122 绿意正浓 / 77
- 123 欢聚 / 78
- 124 挺拔 / 79
- 125 星星的轨迹 / 79
- 126 圣诞树 / 79
- 127 心网 / 79
- 128 一样的种子 / 80
- 129 荷趣 / 81
- 130 孤独 / 81
- 131 溪畔 / 81
- 132 无独有偶（藕） / 81
- 133 爱的滋味 / 82
- 134 小花 / 83
- 135 快乐三人行 / 83
- 136 不老松 / 83
- 137 红颜 / 83
- 138 龙腾 / 84
- 139 中国结 / 84
- 140 果园 / 84
- 141 心心相印 / 84

第四部分 杯景盘饰 / 85

- 142 婀娜多姿 / 86
- 143 月下 / 87
- 144 妖娆 / 88
- 145 魅惑 / 89
- 146 柔情 / 89
- 147 美丽邂逅 / 89
- 148 对白 / 89
- 149 迷人的夜 / 90
- 150 牵挂 / 91
- 151 婀娜多姿 / 92
- 152 雏菊 / 92
- 153 醉 / 92
- 154 身姿 / 92
- 155 倾城 / 93
- 156 袭人 / 94
- 157 倩影 / 95
- 158 豆蔻年华 / 96
- 159 真味 / 96
- 160 梦境 / 96
- 161 甜心 / 96
- 162 驿动的心 / 97
- 163 盛宴 / 98
- 164 佳人 / 99

第五部分 糖艺盘饰 / 100

- 165 三瓣花 / 101
- 166 清爽 / 102
- 167 蜻蜓 / 103
- 168 笑脸 / 104
- 169 角落 / 104
- 170 美之韵 / 104
- 171 青春 / 104
- 172 硕果累累 / 105
- 173 金秋 / 106
- 174 缠绵 / 107
- 175 金环 / 108
- 176 枯木逢春 / 108
- 177 伸展 / 108
- 178 独秀 / 108
- 179 宝葫芦 / 109
- 180 红草莓 / 110
- 181 夜色美 / 111
- 182 飘 / 112
- 183 轮回 / 112
- 184 朦胧冰山 / 112
- 185 绸丝带 / 112
- 186 恣意 / 113
- 187 盛夏 / 114
- 188 绿藤 / 114
- 189 曲线 / 114
- 190 舞步 / 114

第一部分

西式盘饰概论



“盘饰”也叫盘头装饰，或叫围边、打围子等，就是在做好的菜肴周围做些装饰，使菜肴更加美观，更加好看。

那么用什么原料做菜肴的这种装饰呢？主要是蔬菜、水果等可食性原料，比如生菜、苦苣、西红柿、黄瓜、柠檬、草莓等。

本书所介绍的“西式盘饰”，就是用西餐中的装盘风格来装饰中式菜肴。

我们以往见得最多的是中式盘饰，其特点是讲究具像，换句话说就是讲究形象逼真具体，讲究精雕细刻。举个例子：在中式盘饰围边中，如果要用到一只雕刻的小鸟来作装饰的话，制做者一定会把小鸟雕刻得尽量精细和逼真，而在盘中的摆放也要中规中矩，尽量像一幅工笔画那样精美细腻。

在西式盘饰中则不需要这样的雕刻（或者说几乎不用雕刻），其造型特点是比较简单、抽象，充满了意境美、空间美、曲线美。一片生菜叶，两片西红柿，几根小葱，很随意地一摆，稍带着淋一点酱汁，看似像点什么，细看却什么也不像，在这似与不似之间，却充满了梦幻般的美感，没有经验的人，没有一定审美观点的人，是做不出这样的效果的。所以说，西式盘饰围边是一种经过了艺术加工的艺术，是一种经过了提炼的艺术。



和中式盘饰围边相比，西式盘饰具有如下特点：

- ① 制做简单快捷，不需要食品雕刻，速度快，效率高。节省时间，可以大批量制做。
 - ② 造型特点美观抽象，色彩简洁明快，立体感强，装饰性强。
 - ③ 装饰用的原料可食用。虽然中式围边所用的原料也是可食用的蔬菜水果等，但由于雕切拼摆得过于精细，所以就失去了食用的价值。而西式盘头围边，由于所用的原料没有经过过多的加工（如菜叶、水果等），只是简单地一切一摆，所以给客人的印象既是装饰，又是食物，是完全可以食用的。
 - ④ 使用的原料更加广泛，除了中式围边中使用的蔬菜水果之外，还可以使用巧克力、糖果、糖艺及其它各种食物原料，比如薯片、藕片、饼干、果冻、蛋卷、小食品、杂粮杂豆、酱汁果汁等。
 - ⑤ 成本较低，避免了浪费。由于造型简单，材料用量较少，所以很受饭店经营者的欢迎。
 - ⑥ 可适当使用些鲜花绿草等。这类原料原本是用于花店中的插花，但由于色彩鲜艳、形状美观、使用方便，所以近年来在酒店中很流行。
- 不过要注意的是，要使用无毒的可食用的鲜花来做西式盘头围边，比如：玫瑰、菊花、荷花、茉莉、百合、康乃馨、桂花、兰花等等。而不能使用那些有毒的花草（比如马蹄莲、郁金香、夜来香、一品红、含羞草等）。

如今西式盘饰越来越流行，无论是南方还是北方，无论是北京还是上海、广州、沈阳，只要是大酒店，只要是有一定规模一定档次的饭店酒楼，都要用到西式盘饰围边。为什么会这样呢？

① 西式盘饰简单、抽象、美观，制作方便，与传统的中式盘头围边相比，给人以耳目一新的感觉，所以一出现，就受到了各方人士的欢迎。

② 现在的工作节奏越来越快，效率越来越高，所以厨师上班后，无论是切菜的、打荷的，还是炒菜的，几乎都是在满负荷地工作，每天出的菜品有几百个几千个，如果给每道菜品都一个中式盘饰围边，不要说精雕细刻，就是将黄瓜切片，整整齐齐地摆在盘边，也需要花费很多的人力和时间，这种情况下，选择西式盘头围边就可以比较轻松地完成任务。

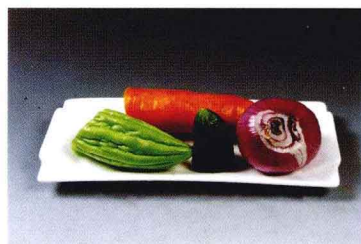
③ 现在酒店很流行中西合璧的菜式（或者是中菜西做），比如煎牛仔骨、煎鹅肝等，给这样的菜肴装饰，只能用西式的盘头装饰。

④ 现在的中餐中，很多高档菜肴是按位上的（类似于分餐制），比如海参、鲍鱼等，都是一人一份，这样既高档又卫生，由于是按人数给菜肴装盘，所以给这样的菜肴做装饰，工作量是很大的。如果不装饰，又显得不够档次，美感不足。所以，这种情况下，选择西式盘头装饰比较合适。



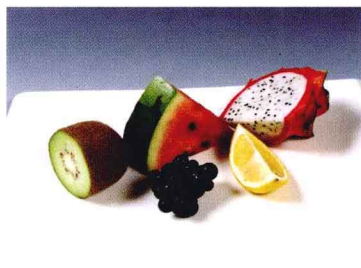
4.1 蔬菜类

生菜叶、苦苣、西红柿、黄瓜、胡萝卜、蒜薹、韭菜薹、细葱、水萝卜、金针菇、荷兰芹、薄荷叶。



4.2 水果类

柠檬、橙子、猕猴桃、火龙果、草莓、西瓜、葡萄等。



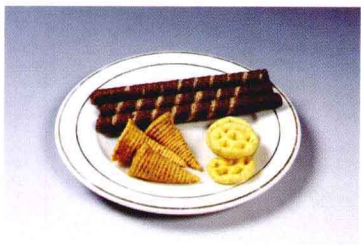
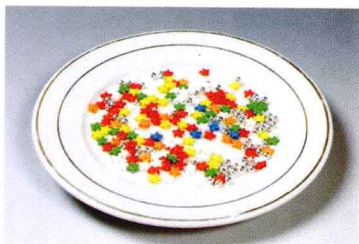
4.3 糖果零食类

水果糖、软糖、五彩糖粉星、银珠糖、果冻、巧克力糖、巧克力棒、炸薯片、炸藕片等。



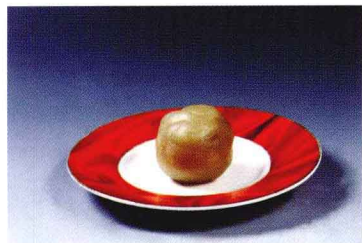
4.4 鲜花绿草类

雏菊、玫瑰、康乃馨、洋兰、黄莺、情人草、勿忘我、针叶、蓬莱松、天门冬、高山羊齿叶、米兰叶等。



4.5 其它辅料

澄面团、面塑面团、熟土豆粉（这几样均为制作底座用），黑芝麻、白芝麻、椰茸、蜂蜜、意大利面条、腰果、腰豆、红绿车厘子等。



4.6 酱汁果汁等

各种果酱、巧克力酱、千岛酱、沙拉酱、黄金海胆酱、油醋汁、芥末汁等。



5

酱汁在西式盘饰中的应用

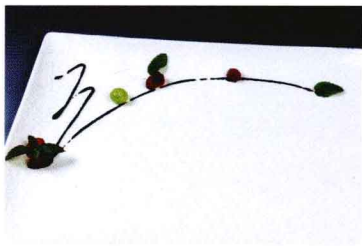
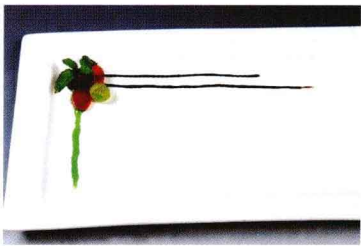
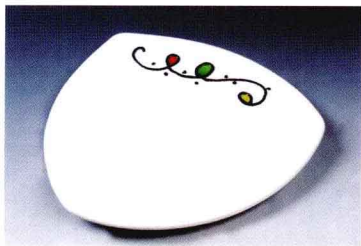
酱汁无论在西餐还是中餐中，都起到调味的作用，但西餐中的酱汁除了调味作用之外，还起到美化和装饰菜肴的作用。

我们这里所说的酱汁分两种情况，一是菜肴中的汤汁在烹调过程中的烧至稠浓明亮，最后再浇在菜肴上；二是用各种调料兑制（或加热熬煮）成各种调味汁，另浇在菜肴上，使菜肴入味。

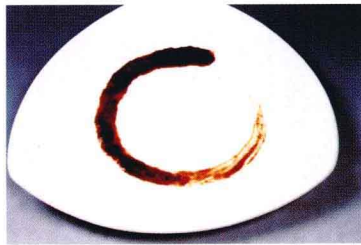
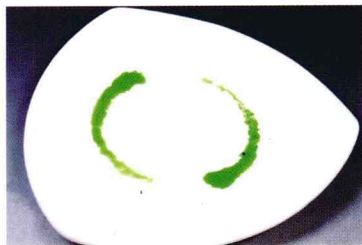
酱汁在中餐的用法比较简单，尽量将酱汁均匀地浇在菜肴上面即可，西餐中的酱汁的用法比较灵活多变，可具体分下面几种情况：

① 将酱汁浇淋在菜肴上，但一般不是像中餐那样均匀地浇在菜肴表面，而是各种曲线图案，比如平行线、螺旋线、“S”形线等，如煎肉扒、炸肉排等。

② 将酱汁淋在盘边，起美化和装饰的作用。



③ 将酱汁淋在菜肴周围，起美化和调味的作用。



④ 将酱汁淋在对角线上或盘子中央，将盘子分割成两个或多个区域，以摆放不同的菜肴。

