

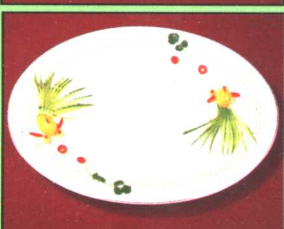
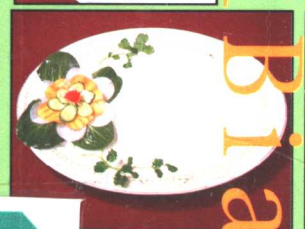
主 编 李承智

副主编 瞿丽君

陆金华
设计制作

菜肴

CaiYao 围边图谱



上海文化出版社

主 编 李承智

副主编 瞿丽君

菜肴 围边图谱

陆金华 设计制作

443689

 上海文化出版社

图书在版编目(CIP)数据

菜肴围边图谱/李承智主编,瞿丽君副主编,陆金华设计制作.

- 上海:上海文化出版社,2003.7 重印

ISBN 7-80646-443-3

I. 菜… II. ①李… ②瞿… ③陆… III. 凉菜-装饰美术

IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 040820 号

责任编辑:王龙娣 赵志勤

装帧设计:周艳梅

摄影:高贵林

菜肴围边图谱

主 编 李承智

副主编 瞿丽君

上海文化出版社出版、发行

上海绍兴路74号

电子邮件:csbcm@public1.sta.net.cn 网址:www.sbcm.com

新华书店经销

上海精英彩色印务有限公司印刷

开本 889×1194 1/24 印张 3.75 图、文 86 面

2002 年 6 月第 1 版 2003 年 7 月第 2 次印刷

印数:6,101—9,200 册

ISBN 7-80646-443-3/TS·229

定价:20.00 元

告读者 如发现本书有质量问题请与印刷厂质量科联系

T:021-56941616



菜肴围边设计、制作者：陆金华

国家级高级技师、上海金门大酒店（原华侨饭店）总经理助理、总厨。

1988年全国第二届烹饪大奖赛三项（热菜、冷菜、点心）全能奖获得者。



目 录

前言	1
一、 黄瓜类 (图1 ~ 75)	2
二、 番茄类 (图76 ~ 126)	27
三、 柠檬类 (图127 ~ 140)	44
四、 辣椒类 (图141 ~ 148)	49
五、 菜根类 (图149 ~ 154)	52
六、 萝卜类 (图155 ~ 178)	54
七、 南瓜类 (图179 ~ 184)	62
八、 葱蒜类 (图185 ~ 211)	64
九、 鹌鹑蛋类 (图212 ~ 232)	73
十、 其他类 (图233 ~ 253)	80

前言

李承智

陆金华先生所作的全国第一本《菜肴围边集锦》，自1993年出版后，在全国烹饪界引起了关注。这本并不抢眼的图书，以它并不显眼的內容，10年来一直受到读者的喜爱，累计发行量居全国同类书之冠；至今仍有读者纷纷前来购买。为满足读者的需求，出版社这次对该书重新作了修订，以全新的面貌与读者见面。

陆金华先生设计的菜肴围边、点缀，风格独特，图案精美，实用性强。其特点有：1.制作快。不论瓜果菜蔬、葱姜大蒜，经他三下两下地切削拼摆，一幅幅清新、秀丽、活泼的花草山水图案或鱼鸟虾蟹图案跃然盘中。2.构思巧。在取材、构图、造型、色彩诸方面，他都追求创新，突出一个“巧”字。3.取材广。他所选材料四季都有，日常随处可见，取之方便。

本书精选了原书253款围边、点缀，通用于一般主菜。书中围边的取材，主要为黄瓜、番茄、辣椒、菜根、萝卜、南瓜、葱蒜等，这些材料多为生菜，常用于欣赏而不食用，故在制作时要注意生菜的色泽和新鲜度。本书所选253款作品，每款配有彩图，并注明所用材料，有的作品还附有制作方法的介绍，读者只要看图操刀，“依样画葫芦”，也能做得像模像样。

本书与陆金华先生新近创作的全国第一本《可吃菜肴围边图谱》作为姐妹篇同时出版，两本书介绍的同是菜肴围边，其中内容却各有千秋。本书立意偏重观赏，取材多为不可吃（或习惯上不吃）的食物；《可吃菜肴围边图谱》则提出了一个全新的饮食观念，它赋予了原本单纯用于装饰的围边以食用的意义，作为菜肴中的一个组成部分而与菜肴融为一体，既可吃也可观赏。

我们衷心希望两本菜肴围边图谱都能受到读者的喜爱。

黄瓜类

Huang Gua Lei

以选用比较生脆的、比较嫩的、形状直一些的黄瓜为好。制作时，必须先把洗净的黄瓜放在水油锅中焯水，这样既可使瓜质软一些，又可使瓜皮色泽清亮。下面介绍几种黄瓜特殊造型的制作方法：

1. 原料：黄瓜、虾、香葱、红椒、香菜、红樱桃、白萝卜。

青蛙的制作方法：选取浅色、条纹清晰的黄瓜，距瓜顶4.5厘米处，斜切一小段作蛙体。白萝卜切两小圆片，嵌上红樱桃作蛙眼，配上四只虾身作蛙腿即成。



2. 原料：黄瓜、白萝卜、胡萝卜、花椒子。

鸟的制作方法：切取黄瓜一段（长7.5厘米），从4/5处开始（1/5处留作鸟颈）切成连刀片做鸟身。另取一段（约6厘米长），一剖为两，切成连刀片为鸟翼，拼在鸟身两边即成。



3. 原料：黄瓜、洋葱、番茄、胡萝卜、荷兰芹、红樱桃、香芹、基围虾。

虾的制作方法：取黄瓜一小段，从纵向2/3处剖开，在皮面上的一端切出条纹，至1/2处，再顺长切成连刀片（11片），凡需卷曲的片，都应切得较薄，然后隔片一卷即成虾形。



4. 原料: 黄瓜、胡萝卜、红菜头、荷兰芹、南瓜。



5. 原料: 黄瓜、基围虾、红樱桃、柠檬。

龙的制作方法: 黄瓜一段, 纵向一剖两后, 切成三等分, 每块先切成三角块, 再以三角块高的顶点为准切成连刀片 (卷的一片须切薄片), 隔片卷成圈。把三块带圈的黄瓜排在虾尾上即成龙头。再配上半月形黄瓜片 (黄瓜一剖两片, 再横切成片) 排成的龙身, 最后嵌上红樱桃成龙尾。



6. 原料: 黄瓜、胡萝卜、红椒、白萝卜、花椒子、荷兰芹。

凤的制作方法: 取黄瓜两段, 各切成连刀片 (卷的一片须切薄片) 9 片, 隔片卷成圈作凤翼, 再拼上凤尾和用白萝卜雕成的凤凰头即成。

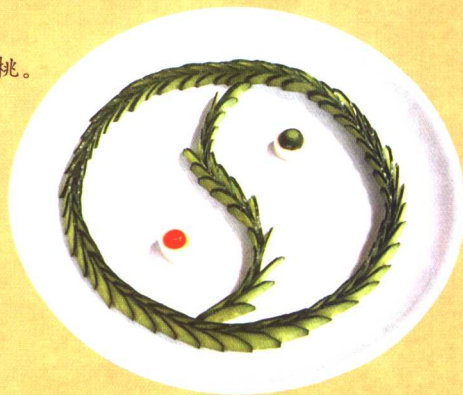


7. 原料：黄瓜、荷兰芹、胡萝卜、葱、红樱桃、南瓜、花椒子。

鸟的制作方法：取顶端略有弯势的黄瓜（顶端作鸟头）一段（长约18厘米），在距鸟头4.8厘米处开始切成12片的连刀片，除第一和第十二片外，其余10片各卷成圈作凤翅、身。再拼上用丁萝卜刻成的羽毛作尾，即成。



8. 原料：黄瓜、京葱、红樱桃、绿樱桃。



9. 原料：黄瓜、青蒜叶、红樱桃。

黄瓜圈的制作方法：黄瓜连刀夹片有两片连刀夹片、三片连刀夹片、四刀连刀夹片等。制作时，把黄瓜平剖后，切去顶端，第一刀切至4/5处，第二刀切断为两片连刀夹片；如第三刀也不切断，即为三片连刀夹片；依次类推。如图8是两片连刀夹片；图9、10是

两片连刀夹片中夹上红樱桃：图11~14，是三片连刀夹片，中间一片卷起；图15~18，是三片连刀夹片，中间一片卷成圈，圈内夹上红樱桃；图19是四片连刀夹片，中间两片弯成双圈，前镶红樱桃；图20、21是五片连刀夹片，间隔卷两圈；图22是十五片连刀夹片。

10. 原料：黄瓜、红樱桃。



11. 原料：黄瓜、白菜、香芹。



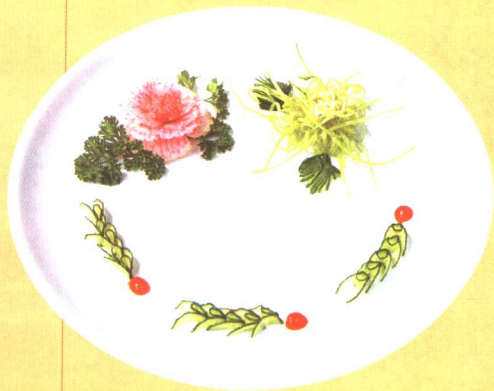
12. 原料：黄瓜、香菜、香菇、柠檬、胡萝卜、红樱桃。



13. 原料: 黄瓜、茭白、胡萝卜、荷兰芹、香葱、红菜头、鹌鹑蛋。



14. 原料: 黄瓜、青菜、心里美、荷兰芹、红樱桃。



15. 原料：黄瓜、番茄、红樱桃。



16. 原料：黄瓜、胡萝卜、红椒。

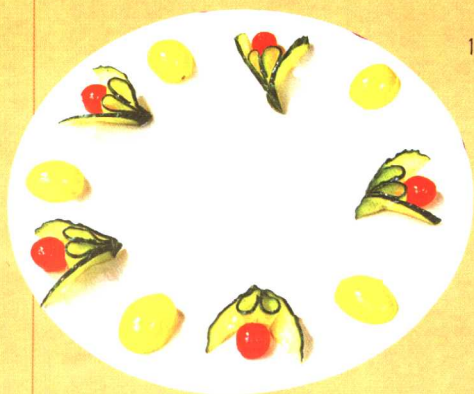


17. 原料：黄瓜、红樱桃。



18. 原料：黄瓜、红樱桃。

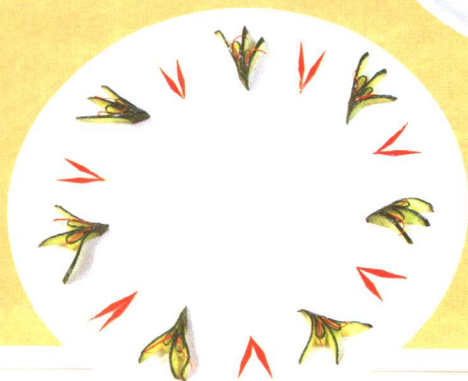




19. 原料：黄瓜、红樱桃、黄奶子番茄。

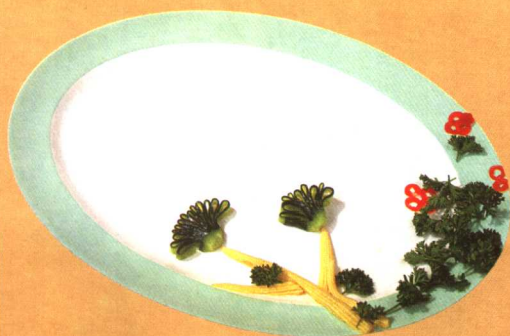


20. 原料：黄瓜、红樱桃。



21. 原料：黄瓜、红椒。

22. 原料: 黄瓜、红椒、青椒、柠檬、胡萝卜、荷兰芹。



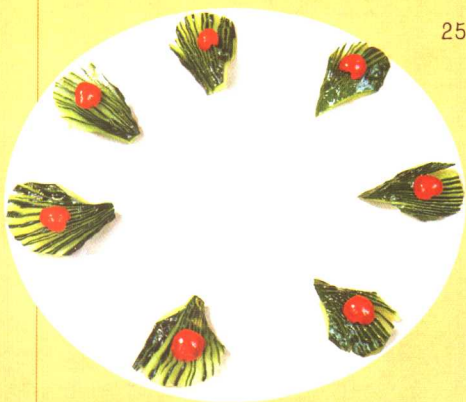
23. 原料: 黄瓜、玉米笋、荷兰芹、红樱桃。



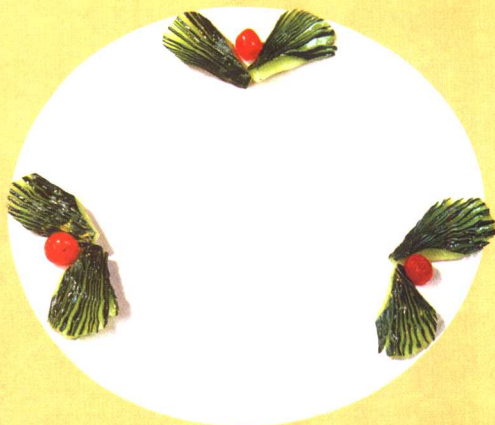
24. 原料: 黄瓜、胡萝卜、橘子、荷兰芹、红樱桃。

琴的制作方法: 黄瓜一剖两爿后, 斜切去两头, 呈平行四边形状, 再以一边为准切成厚薄间隔的连刀片, 然后从连刀片的一面剖皮至切断一面, 留一部分不批断, 将皮翻转, 其中的厚薄片分两面拉开即成。

25. 原料：黄瓜、红樱桃。



26. 原料：黄瓜、红樱桃。



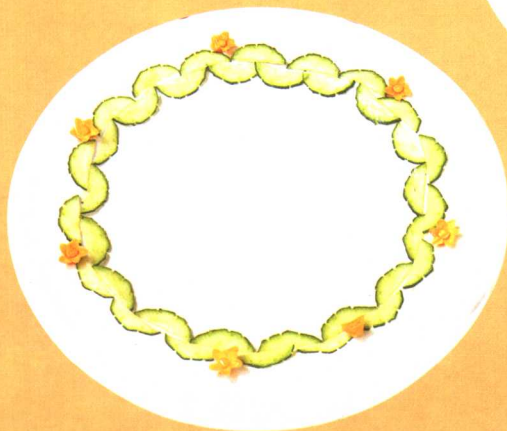
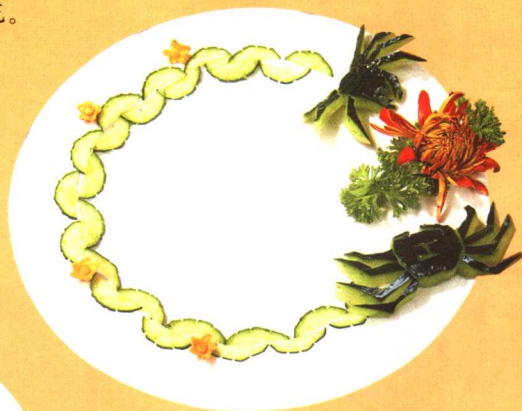
27. 原料：黄瓜、橘子、红椒。

尾翅的制作方法：在黄瓜纵向1/3处剖开，切成若干三角形块，角尖相连，切连刀片，拍开即成（图25~27）。



28. 原料：黄瓜、胡萝卜、荷兰芹、菊花。

波浪的制作方法：把黄瓜纵向一剖为二，切成薄片，外圆的可将带皮的一面朝外，肉朝里；里圆的则作相反排列。里外圆拼接处要错开(图 28~32)。



29. 原料：黄瓜、胡萝卜。



30. 原料：黄瓜、青萝卜、胡萝卜、心里美、荷兰芹、红樱桃、花椒子。

31. 原料：黄瓜、心里美、荷兰芹。



32. 原料：黄瓜、柠檬、番茄、红樱桃、胡萝卜、红菜头。



33. 原料：黄瓜、番茄。