

DINGJI PANSHI JINGJIE

顶级盘饰

精解

李 涛 丁加雷 田 超 主编



意境盘饰，果酱画盘饰，果酱印纸盘饰
喷粉盘饰，糖艺盘饰，面塑盘饰
潮流品味，原创造型
你也可以做出顶级盘饰



化学工业出版社

D I N G J I P A N S H I J I N G J I E

顶级盘饰精解

李 涛 丁加雷 田 超 主编



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书精选时下星级酒店、高档餐馆厨师使用的流行盘饰，分为意境盘饰、果酱画盘饰、果酱印纸盘饰、喷粉盘饰、糖艺盘饰、面塑盘饰六部分，详细介绍原料基础知识、制作图解、精品盘饰等内容，可帮助饭店、餐馆厨师快速掌握制作方法，迅速启发思路，成为厨房的盘饰明星。

图书在版编目（CIP）数据

顶级盘饰精解 / 李涛，丁加雷，田超主编. —北京：
化学工业出版社，2014.5

ISBN 978-7-122-20040-2

I. ①顶… II. ①李… ②丁… ③田… III. ①食品装
饰 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字（2014）第045693号

责任编辑：温建斌

装帧设计：北京美光设计制版有限公司

责任校对：战河红

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：北京盛通印刷股份有限公司

889mm×1194mm 1/16 印张8 字数128千字 2014年5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：68.00元

版权所有 违者必究



P R E F A C E 前言

中国土地广袤、物产丰富、人口众多，孕育出了灿烂的饮食文化，千百年的发展、演变和积累，逐渐形成了自己独特的饮食文化内涵，最终创造了具有独特风味的中国饮食文化，成为世界饮食文化宝库中一颗璀璨的明珠。

随着人们生活水平的提高，除了吃饱、吃好，人们逐渐对餐桌上的菜品造型也有了更高的艺术追求。菜品不再是单纯的食用，它还逐渐成了艺术品，被塑造成色、形、香、味、滋俱美，从而使食客得到物质与精神交融的满足，在点缀和美化人们的饮食生活中扮演着不可或缺的角色。

好的菜品离不开精美的盘饰来衬托，本书是阿涛糖艺工作室在实践中不断摸索、改进，在实际操作积累经验而成。本书的盘饰从简到精，从中到西，打破了传统的菜肴装饰理念，融入意境写意，从自然景观到分子盘饰、糖艺、面塑，让读者一目了然，供广大厨师同行借鉴。

由于我们的水平有限，书中不当之处在所难免，还请广大读者及同行批评指正。

李涛

2014年3月

PART 1 意境盘饰

分子盘饰

烟熏
鱼子
胶囊
泡沫

精品意境盘饰

碧叶映红莲
晓看红湿处
化作春泥更护花
遥岑远目，千里清秋
飞雪带春风
寒梅独自开
红杏枝头春意闹
山花红紫树高低
春晓，石鼎煮来紫笋芽
撒珠箔，朝花轻风飘落
花落满地雪纷纷
雨侵坏瓮新苔绿
点点无声落瓦沟
云粉干重凝不飞
红果醉秋色
帘外雪初飘
飞雪满孤山，乱梅舞纷纷
新绿小塘，碎影舞斜阳
露似珍珠月似弓
昨夜风雪凋碧树
金果满地硕累累
满城尽带黄金甲
碧叶映秋实
芳草亦未歇

PART 2 果酱画盘饰

果酱画常用原料和工具

果酱画盘饰制作图解

果篮
牡丹
鲤鱼
螃蟹
鸟
虾

精品果酱画盘饰

初级果酱画

菊花
梅花
牡丹
梅枝
花枝
竹子
夏荷
秋意
松鼠
螃蟹

高级果酱画

春华秋实
出水芙蓉
风景如画
锦绣前程
鸟语花香
喜上枝头
夏日荷香
绽放枝头
横行霸道
年年有鱼
雄鸡报晓
松鹤延年

PART 3 果酱印纸盘饰

果酱印纸常用原料和工具 43

果酱印纸盘饰制作图解 44

天地 44

把酒 44

精品果酱印纸盘饰 45

金鱼戏水 45

花开世纪 45

喜迎天下 46

蜻蜓立荷 46

君子兰花 47

成双配对 47

美好风光 48

富贵牡丹 48

呼啸山林 49

荷风送香 49

仙鹤延年 50

深深如意 50

喜鹊登梅 51

富贵平安 51

大展宏图 52

鸟语花香 52

比翼双飞 53

天涯海角 53

PART 4 喷粉盘饰

喷粉常用原料和工具 55

喷粉盘饰制作图解 55

萝卜 55

寿桃 56

椰树 56

精品喷粉盘饰 57

花开 57

好合 57

丰收 58

兰花 58

落叶 59

春意 59

鸳鸯 60

虾戏 60

吉祥 61

风光 61

PART 5 糖艺盘饰

糖艺基础知识 63

原料 63

艾素糖 63

韩国幼砂糖 63

冰糖 63

熬糖 64

冰糖 64

艾素糖 65

韩国幼砂糖 66

糖体上色 67

拉糖 68

糖艺模具应用 69

铜钱 69

葡萄 69

糖艺盘饰制作 70

鲜花类 70

牡丹花 70

野菊花 71

荷花 72

长寿花 72

牵牛花 73

水仙花 73

月季花 74

玉兰花 74

果蔬类 75

南瓜 75

樱桃 76

梨 76

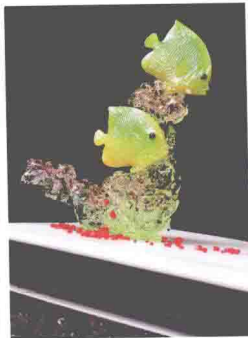
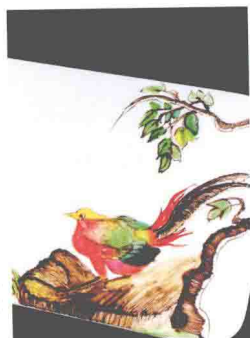
葡萄 77

橘子 77

金橘 78

红柿子椒 78

苹果 79





PART 6 面塑盘饰

草莓
鱼类
八鱼
柔情
金龙鱼
甜蜜
乐游
回归
昆虫类
蝴蝶
蜻蜓
蜜蜂
抽象类
流星
生机
狂舞
风柔
爱心
珊瑚
鸡蛋

79 萝卜
80 瞬间
80 独舞
81 回首
81 幻影
82 **精品糖艺盘饰**
83 荷叶
83 发芽
84 春天
84 开放
85 依靠
85 情丝
86 椰风
86 蘑菇
86 梦幻
87 情侣
87 荷趣
88 幻境
88 冬雪
89 糖网

89 **面塑常用原料和工具** 105
90 原料 105
90 工具 105
91 **面团调制与上色** 106
91 **面塑盘饰制作图解** 107
92 月季 107
92 野菊花 108
93 睡莲 109
94 葫芦 110
94 牵牛花 111
95 米奇 112
96 鸟 113
97 马 114
97 **精品面塑盘饰** 115
98 成长 115
99 国色天香 115
100 和谐快乐 116
101 蝴蝶兰 116
102 卡通马 117
103 守候 117
耍 118
私语 118
兔子 119
相伴 119
小孩 120
一路笑歌 120
依靠 121
争艳 121



意境 盘饰

PART

1

Y i j i n g p a n s h i

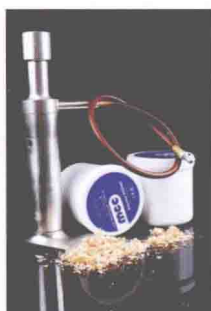
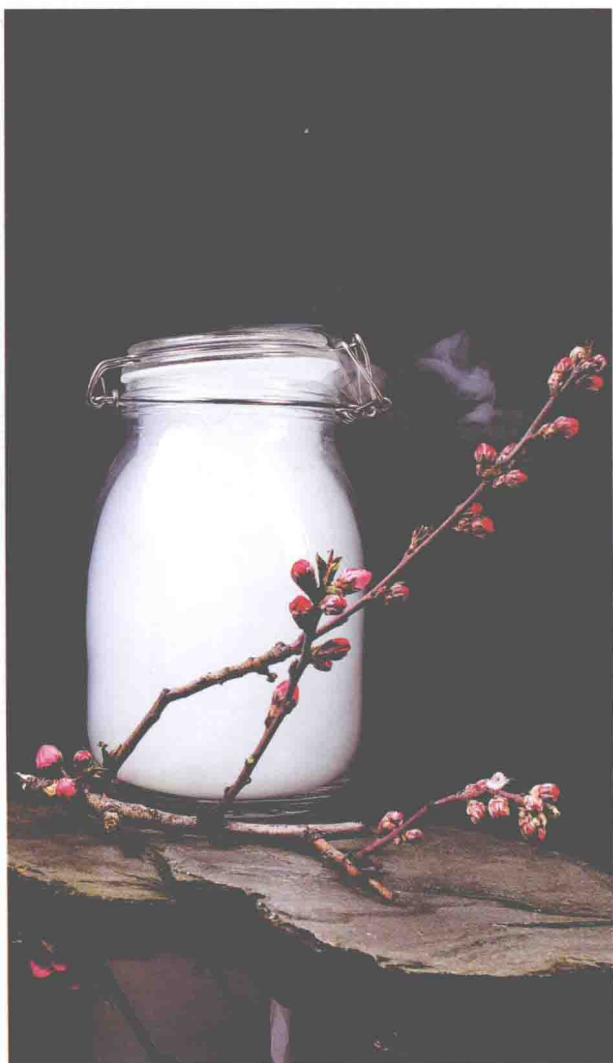


分子盘饰

分子菜又称分子美食，是近年餐饮业的流行话题。所谓分子菜，就是以科学方法研究食材在烹调时的变化，再将研究成果用于料理之中，从而令食物有高水准。分子菜是健康和时尚美食的标志和方向，国内目前已经开始尝试。分子美食的专用设备和原材料多为国外进口，成本相当高，我们只是把部分实用简洁的工具融合在中餐厨艺里，以增加菜品的神秘感和高档意境化。分子盘饰则是从分子菜里演变来的。

烟熏

将不同香型的烟熏沫放在烟熏枪内点燃，将烟喷入一个大口径的玻璃瓶内，然后将此玻璃瓶与制好的菜品一同上桌，在食用时打开盖子，此时菜品浸染上了烟熏香气，食之余香满口，烟雾缭绕的效果也使菜品更有意境。烟熏技术现已非常普及，一般酒店都可以使用。



阿拉斯丁烟熏枪 茉莉花烟熏沫

原料

洋葱100克，茶叶15克，香叶1片，鳗鱼250克，花椒3克，盐10克，料酒少许，姜15克，蒜片少许，茉莉花烟熏沫2克。

制作

- 1 将花椒和盐放在锅里炒香，然后将鳗鱼去骨，用炒好的花椒盐腌2小时，加入料酒、姜、蒜片。
- 2 将洋葱、茶叶、香叶放入锅中，熏鳗鱼20分钟，取出，切块。
- 3 熏好的鳗鱼装入杯子中，用烟熏枪打入茉莉花烟熏沫，封盖装盘即可。

特点

传统烟熏菜肴，利用分子烹饪中的烟熏技术，为菜品添加了更特殊的香味，并且使装好盘的菜更突显意境的灵感。

鱼子

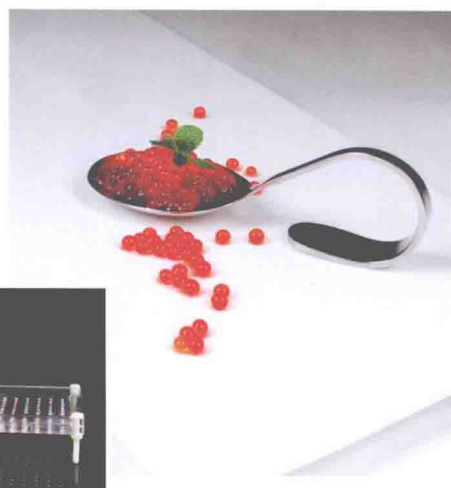
在果汁或者茶水中加入海藻胶搅拌溶化，使用针管或者鱼子酱盒使汁水滴落入钙粉溶液中，每滴汁水的表面会形成一层膜，从而产生“鱼子酱”颗粒的效果。做“鱼子酱”时最常用的工具是针管或者进口的鱼子酱盒。

原料

任意果蔬汁250毫升，海藻胶2~2.5克，水1000毫升，钙粉6.5克。

制作

- 1 将果蔬汁和海藻胶用手持式搅拌器充分搅拌，静置等到泡沫全部清除，或者放入冰箱12小时。
- 2 水和钙粉混合搅拌之后待用。
- 3 将做好的果蔬汁通过鱼子酱工具滴入钙水中，即可制作鱼子。



海藻胶、钙粉

胶囊

胶囊技术的原理与鱼子技术相同，只不过将小鱼子做成了大胶囊。做“鱼子酱”时用的工具是针筒或鱼子酱盒，而做胶囊时用的是勺子。胶囊可以做好多品种，如黑椒汁胶囊、红酒汁胶囊、巧克力胶囊、咖啡汁胶囊、牛奶汁胶囊、鲜榨果汁胶囊等。

原料

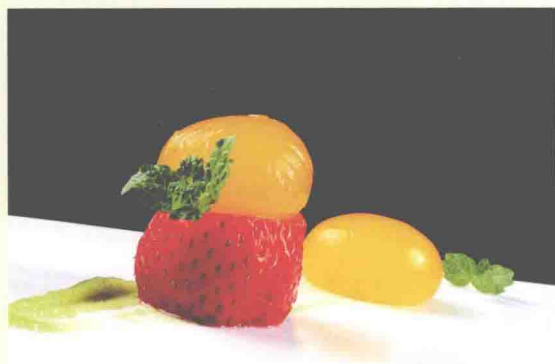
新鲜芒果（用搅拌机搅拌成酱）250克，水1250毫升，柠檬酸钠1.3克，海藻胶1.8克，钙粉6.5克。

制作

- 1 将250毫升水和海藻胶用搅拌器高速搅拌之后，加入柠檬酸钠，继续搅拌均匀后倒入锅中，加热到90℃，倒入盘子中待用。
- 2 将做好的海藻水倒入芒果酱中，搅拌均匀待用。
- 3 将1000毫升水和钙粉充分搅拌好之后待用。
- 4 用工具将做好的芒果酱倒入钙水中，即可形成胶囊。

特点

这个方法适用于很多特殊液体的胶囊制作，比如各种酱汁和带有酸性的液体等原料。不同的原料，其制作方法有所不同。



海藻胶、钙粉

泡沫

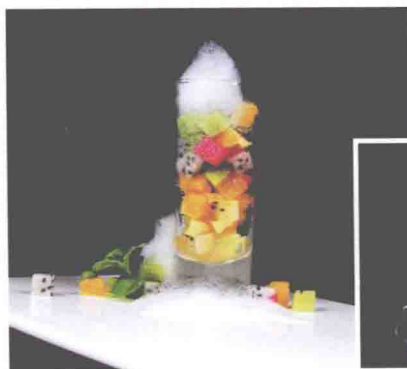
在调好味道的液体中加入卵磷脂，经高速搅拌后即可产生像肥皂水一样的泡沫，这种泡沫可以调成各种味型，如红酒味型、白葡萄酒味型、各类水果味型等，而且在1小时之内不会垮塌，可作点缀也可食用。

原料

柠檬2个，纯净水1000毫升，卵磷脂1.3克。

制作

将柠檬汁挤入纯净水中，加入卵磷脂，最后用高速搅拌器打出泡沫即可。



卵磷脂、高速搅拌器



精品意境盘饰

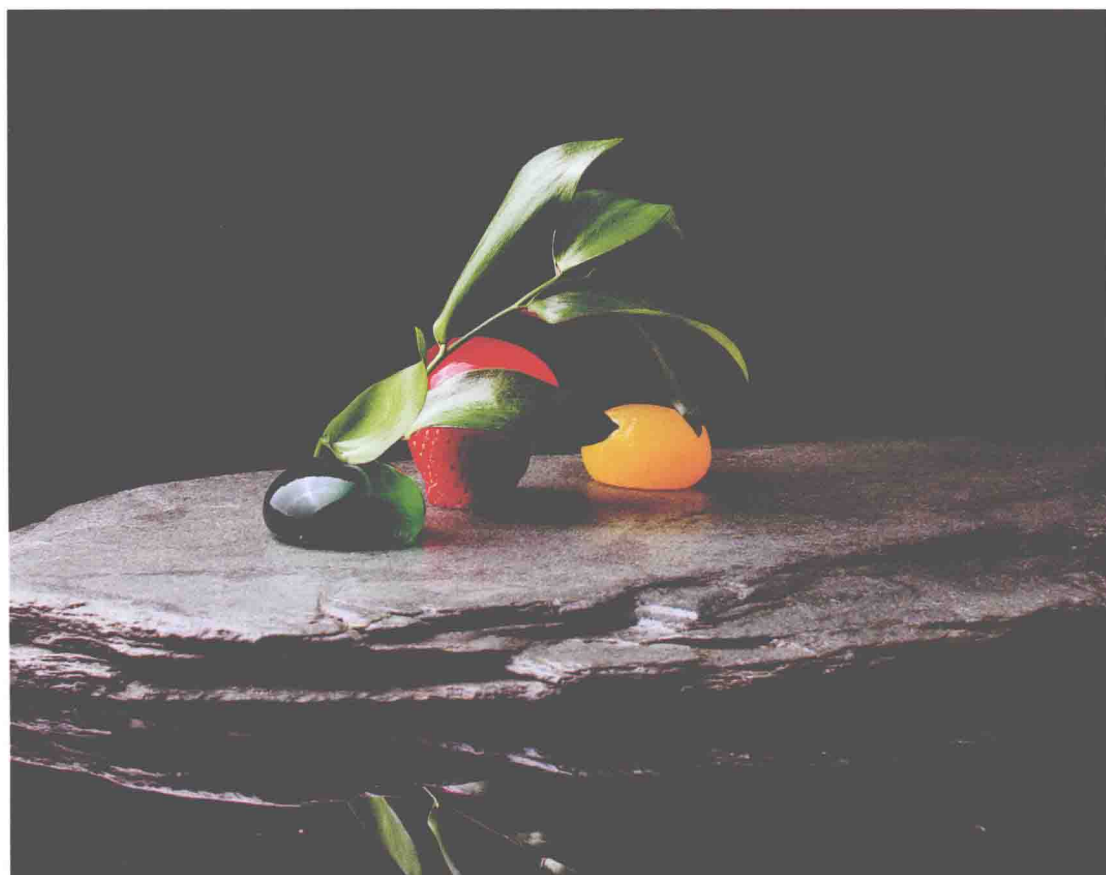
碧叶映红莲

原料 草莓冰激凌、小荷叶、芦荟冰激凌



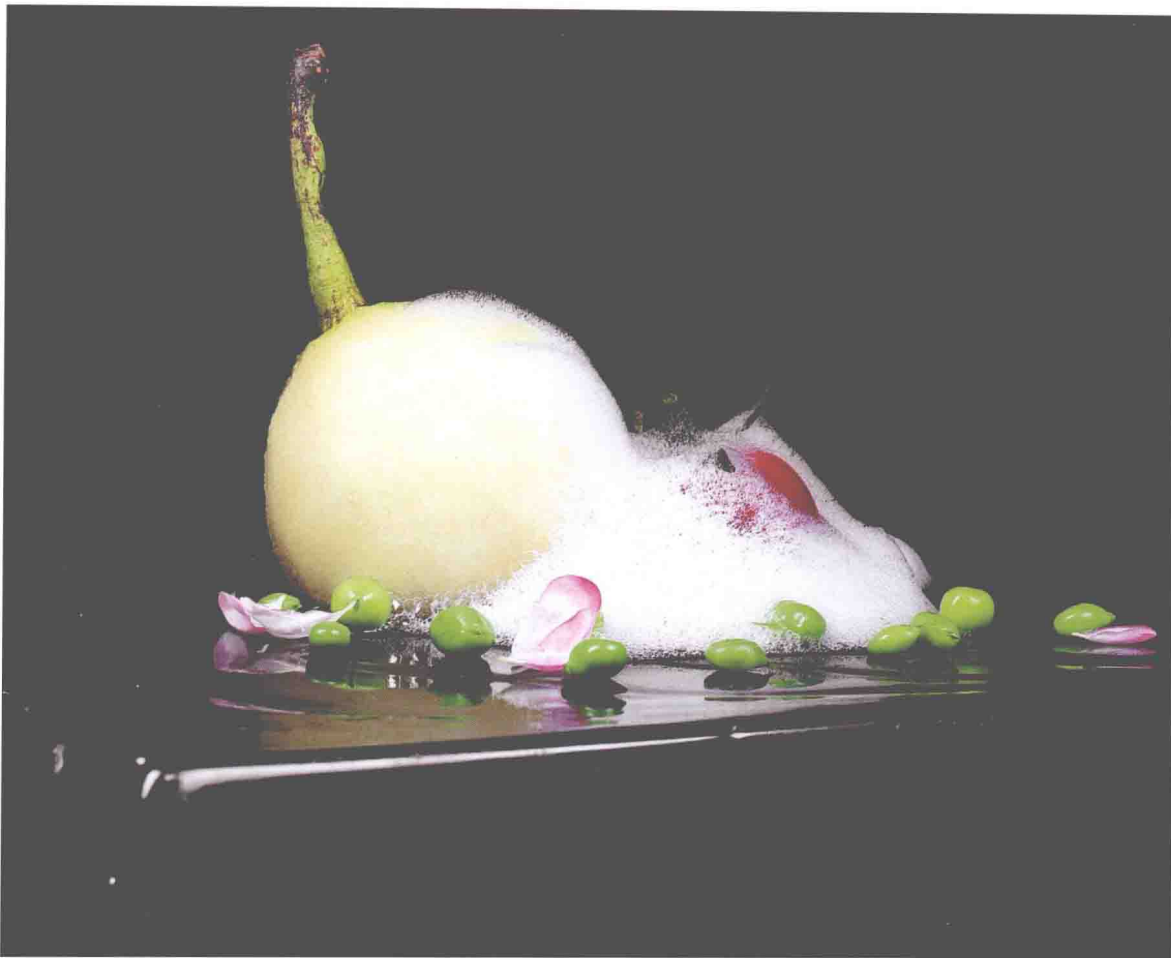
晓看红湿处

原料 竹叶、胶囊、草莓



化作春泥更护花

原料 梨、柠檬泡沫、青豆、花瓣



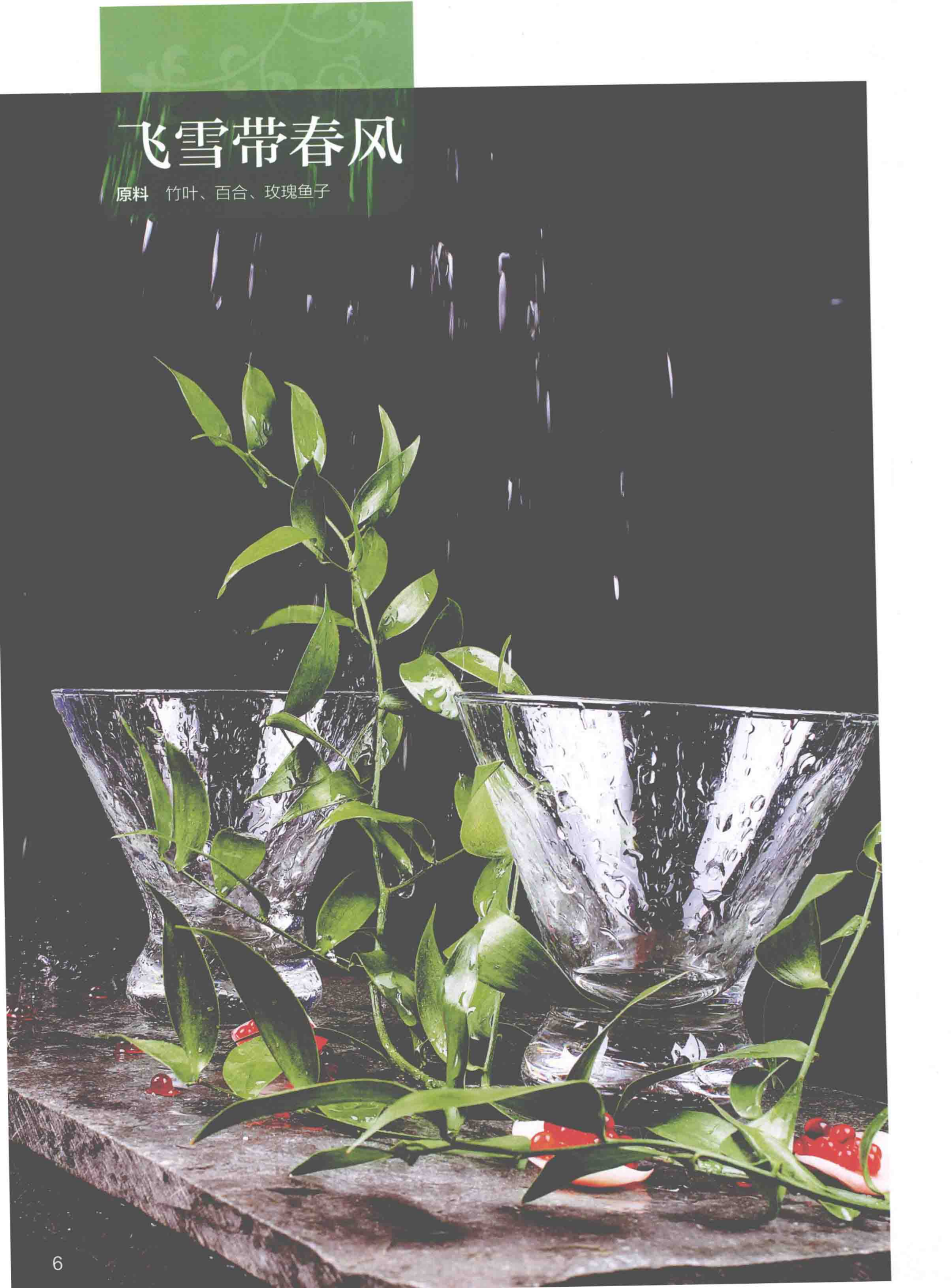
遥岑远目， 千里清秋

原料 食盐、松枝



飞雪带春风

原料 竹叶、百合、玫瑰鱼子



寒梅独自开

原料 桃花枝



红杏枝头春意闹

原料 巧克力酱、玫瑰鱼子、松叶、圣女果



山花红紫树高低

原料 青豆、柠檬泡沫、柠檬、玫瑰花蜜汁





春晓， 石鼎烹来紫笋芽

原料 锡纸、八角、松枝