

# 盘饰

# PANSHI

## YIBENTONG 李福军 编著

# 一本通



南瓜盘饰鉴赏  
(61个造型)



雕刻盘饰鉴赏  
(26个造型)



插花盘饰鉴赏  
(22个造型)



青红椒等盘饰鉴赏  
(28个造型)



香料盘饰鉴赏  
(31个造型)



樱桃盘饰鉴赏  
(20个造型)



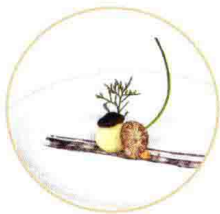
化学工业出版社

# 盘饰

PANSHI

YIBENTONG 李福军 编著

# 一本通



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目 ( CIP ) 数据

盘饰一本通 / 李福军编著 . — 北京 : 化学工业出版社, 2013.12

ISBN 978-7-122-18754-3

I. ①盘… II. ①李… III. ①食品雕刻 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 ( 2013 ) 第 248321 号

---

责任编辑: 张彦  
责任校对: 徐贞珍

装帧设计: IS 溢思视觉设计工作室

---

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: 北京彩云龙印刷有限公司  
880mm×1230mm 1/24 印张 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> 2014 年 2 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: 36.00 元

版权所有 违者必究



# 前言

---

记得自己刚刚迈入餐饮行业的时候，常常看到美味佳肴的旁边，总会有大师傅们用刀把原料切成各种形状、摆成的造型，当时很纳闷，为什么要摆放这些？后经大师傅介绍才知道，原来这就叫做盘饰，也叫围边，主要对菜肴起到美化作用，能够烘托环境、渲染气氛的作用，并能激发客人对菜肴的食欲。但同时对菜肴的围边也是有要求的，要注意二者的主次之分，不要喧宾夺主，否则就失去了围边本身的意义。

现在自己入行已经好多年，也亲历了围边改变与创新，曾经的围边由简单的黄瓜片或者模具造型来完成，到后来盘饰发展到由简单的花卉来点缀，再到后来由整雕鸟类、动物类来做盘饰；到了2005年左右，盘饰一般由雕刻作品人物来做点缀，再到现在则由糖艺、糖粉、果酱、巧克力等盘饰来



围边点缀。其实每个阶段的发展，都需要我们不断地创新，才能跟上社会发展的步伐。

本书主要结合现在餐饮行业的需求和发展应用来讲解，遵循快捷、时尚、节约等特点来设计应用。本书内容分八部分来展示：一、基础介绍，二、果蔬加工图解，三、南瓜盘饰鉴赏，四、雕刻盘饰鉴赏，五、鲜花盘饰鉴赏，六、青红椒等盘饰鉴赏，七、香料盘饰鉴赏，八、樱桃盘饰鉴赏。本书涉及的内容大都简单易学，无需任何基础。希望读者通过阅读本书，能够举一反三，为我们的盘饰行业发展尽一份力。

编者

2014.1



# 目录

## 第一部分 基础介绍

1

### 一 盘饰围边的基础知识 /1

### 二 盘饰原料 /1

- 1 水果类
- 2 蔬菜类
- 3 鲜花类
- 4 香料类

### 三 盘饰用的工具 /7

- 1 酱汁笔
- 2 酱汁瓶
- 3 酱汁壶
- 4 裱花枪
- 5 裱花袋

### 四 常用果酱介绍 /8

### 五 果酱图案构图实例 /9

### 六 盘饰的点缀方法 /11

- 1 雕刻点缀法
- 2 鲜花蔬菜局部点缀法
- 3 对称点缀法
- 4 香料中心点缀法
- 5 全包围果酱点缀法
- 6 半包围点缀法

### 七 盘饰点缀应注意的问题 /13

- 1 卫生
- 2 创新
- 3 快捷
- 4 协调

## 第二部分 果蔬加工图解

15

螺旋状  
葫芦  
吉利块  
勺子  
书籍

蒜薹花  
网状  
元宝



### 第三部分 南瓜盘饰鉴赏

23

傲视 /23

半衬 /24

持续 /24

错落 /25

等待 /25

单迎 /26

叠加 /26

动感 /27

独守 /27

发财 /28

繁华 /28

俯卧 /29

干杯 /29

葫芦 /30

高升 /30

花开 /31

积木 /31

吉利 /32

挤压 /32

结盟 /33

砍伐 /33

力挺 /34

美妙 /35

轮回 /35

美誉 /36

萌发 /36

磨坊 /37

弄姿 /37

排列 /38

攀升 /38

飘 /39

乾坤 /39

翘起 /40

窃喜 /40

磐石 /41

书苑 /41

双孔 /42

双赢 /42

水浪 /43

相持 /43

# 目录

威武 /44  
蔚然 /45  
舞弄 /45  
相约 /46  
祥云 /46  
心心相依 /47  
压机 /47  
扬起 /48  
一箭穿心 /48  
依靠 /49  
隐藏 /49

映照 /50  
元宝 /50  
日 /51  
运通 /51  
展示 /52  
直视 /52  
绽放 /53  
驻守 /53  
转魂 /54  
追击 /54

## 第四部分 雕刻盘饰鉴赏

55

爱心 /55  
步步高 /56  
倒立 /56  
富贵 /57  
花篮 /57  
花瓶 /58  
交叉 /58  
酒壶 /59

喇叭花 /59  
兰花 /60  
力争上游 /60  
马蹄莲 /61  
觅食 /61  
棋盘 /62  
情意 /62  
骰子 /63





扇子 /63

书籍 /64

竹乡 /64

四射 /65

小径 /65

绽放 /66

照亮 /66

争艳 /67

珠算 /67

硕果 /68

## 第五部分 鲜花盘饰鉴赏

69

承诺 /69

单一 /70

等待 /70

独处 /71

独开 /71

凤舞 /72

花束 /72

花语 /73

花枝曲 /73

娇娆 /74

绿叶情 /74

美景 /75

屏障 /75

齐颖 /76

翘首而待 /76

散素 /77

蜿蜒 /77

闻香 /78

相拥 /78

双眉 /79

影魅 /80

约会 /80

## 第六部分 青红椒等盘饰鉴赏

81

爱慕 /81

安逸 /82

独秀 /82

幻想 /83

# 目录

聚集 /83  
力量 /84  
留恋 /84  
魅惑 /85  
牵挂 /85  
倩影 /86  
情思 /86  
曲线 /87  
伸展 /87  
时尚 /88  
释放 /88  
誓言 /89

私语 /89  
挺拔 /90  
温馨 /90  
无限 /91  
相爱 /91  
相依 /92  
寻觅 /92  
一线牵 /93  
意境 /93  
圆环 /94  
撞衫 /94  
恣意 /95

## 第七部分 香料盘饰鉴赏

96

场景 /96  
成长 /97  
承重 /97  
村景 /98  
反差 /98  
高高升起 /99  
简洁 /99

景象 /100  
靓丽 /100  
恋恋不舍 /101  
留恋 /101  
轮回 /102  
攀高 /102  
媲美 /103



惬意 /103  
亲密 /104  
诠释 /104  
人像 /105  
生生不息 /105  
盛装 /106  
守护 /106  
眺望 /107  
围观 /107

祥和 /108  
心结 /108  
星愿 /109  
宣示 /109  
寻味 /110  
延续 /110  
衬托 /111  
注释 /111

## 第八部分 樱桃盘饰鉴赏

112

半围 /112  
承载 /113  
对视 /113  
丰收 /114  
红韵 /114  
呼应 /115  
看守 /115  
美不胜收 /116  
美味 /116  
青泽 /117  
贴心服务 /117

相互照应 /118  
心愿情结 /118  
幸福一对 /119  
绚丽多彩 /119  
延续 /120  
一心一意 /120  
怡口 /121  
照亮 /121  
印记 /122

# 第一部分

# PART 1



## 基础介绍

### 一、盘饰围边的基础知识

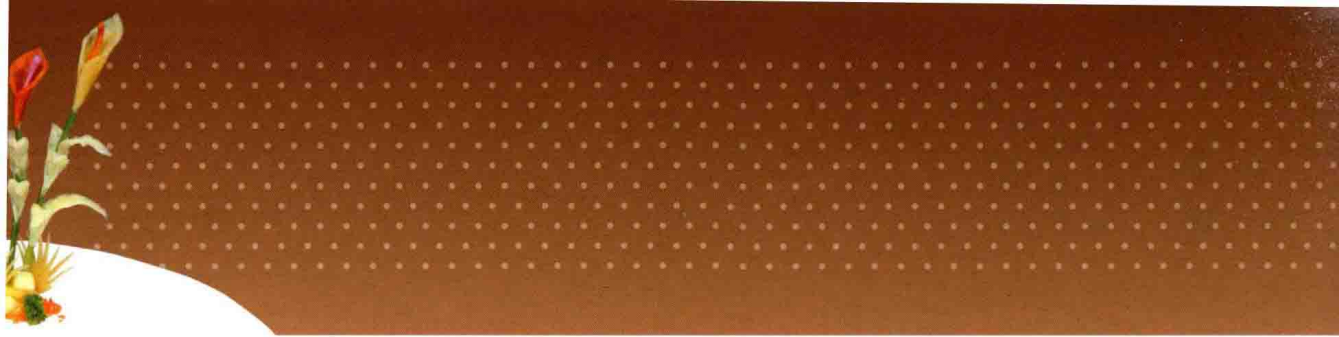
创意盘饰不像曾经的传统盘饰那样，把雕好的食品作品放于盘中，或者把原料切成各种形状摆放在盘中，而是从实际应用方面来考虑，运用快捷、简单、实用的手法，从节省成本方面来考虑，很符合当今餐饮行业盘式的发展和需求。本书运用了雕刻与果酱相结合、香料与果酱相结合以及红椒、樱桃与果酱结合等不同的效果方式来展现出盘饰的多样化。

### 二、盘饰原料

1. 水果类 主要原料有：橘子、菠萝、香蕉、火龙果、栗子、芒果、西瓜、哈密瓜、葡萄、橙子、荔枝、龙眼、木瓜、猕猴桃、樱桃、苹果、柠檬、香瓜、猕猴桃等，色彩各异，一般作冷菜、甜菜的装饰原料，既可增色、组合成形，又可调节口味。







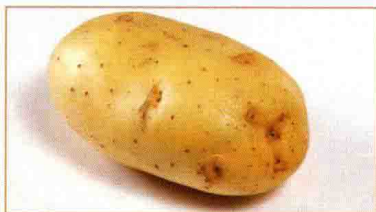
2. 蔬菜类 如胡萝卜、白萝卜、洋葱、青椒、黄瓜、绿叶菜、莴笋、海带、卷心菜、

# 第一部分

# PART 1



四季豆、竹笋、百合藕、莲子、南瓜、银耳、口蘑、草菇、金针菇、蘑菇、粉丝等等，可刻成花卉或改刀成形，用于冷菜、热菜的装饰点缀，色形俱全，效果甚佳。







另外，生姜、青蒜、香菜可切成丝或做花叶形状，用于炸制菜的点缀，既有助于色形的调配，又能起到一定的调味作用。炸粉丝经加工拼成各种花卉形态，也可用于菜肴的点缀。

3. 鲜花类 如百合、玫瑰、勿忘我、太阳花、非洲菊、马蹄莲、红掌、月季、兰花、梅花、情人草、睡莲、康乃馨、蝴蝶兰、夜来香等，叶类如蓬莱松、天门草、剑叶、巴西叶等也通常包括其中。



# 第一部分

# PART 1



4. 香料类 辣椒、白豆蔻、香茅草、八角、山柰、香叶、胡椒、高良姜、灵草、肉豆蔻、罗汉果、丁香、荜拨、梔子、草果、肉桂、香果、草豆蔻、云木香、厚朴、甘松、陈皮、砂仁、孜然、茴香、红豆蔻、辛夷花、甘草、紫草、排草、白芷、山楂、花椒、千里香等。





