

果蔬雕刻与盘饰

菜点围边

邓耀荣 编著

精 选



广东经济出版社

果蔬雕刻与盘饰

菜点围边精选

邓耀荣 编著



CAIDIANWEIBIANJINGXUAN

广东经济出版社

图书在版编目(CIP)数据

菜点围边精选/邓耀荣编著. —广州: 广东经济出版社, 2003.8

(果蔬雕刻与盘饰)

ISBN 7-80677-500-5

I. 菜… II. 邓… III. 菜谱—装饰雕塑
IV. TS 972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2003) 第057401号

出版 发行 经销 印刷	广东经济出版社(广州市环市东路水荫路11号5楼) 广东新华发行集团 广州丰彩彩印有限公司 (广州市广源西路岗头大街9号丰彩大厦)
开本	787毫米×1092毫米 1/16
印张	5
版次	2003年8月第1版
印次	2003年8月第1次
印数	1~10 000册
书号	ISBN 7-80677-500-5/TS·53
定价	全套84.00元 本册28.00元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市合群一马路111号省图批107号

电话: [020] 83780718 83790316 邮政编码: 510100

邮购地址: 广州市东湖西路邮局29号信箱 邮政编码: 510100

(广东经世图书发行中心)

本社网址: www.sun-book.com

• 版权所有 翻印必究 •

目 录

原材料	4	十全十美	21	菠萝花	37	开枝散叶	53
荷池蛙鸣	5	心中有我	21	“扭”带	37	湖面泛舟	53
玉洁冰清	5	百灵鸟	22	双飞蝴蝶	38	四世同堂	54
傲雪红梅	6	天鹅	22	腾龙	38	渔舟晚唱	54
马蹄莲	6	六角花	23	情意绵绵	39	心连心	55
牡丹盛放	7	喷水池	23	双鹤祝寿	39	牡丹迎宾	55
紫罗兰	7	三朵花	24	链花	40	聚宝盆	56
三羊开泰	8	庭院深深	24	春意盎然	40	菠萝船	56
孔雀开屏	8	枯木逢春	25	彩虹	41	冬去春来	57
椰岛风情	9	一飞冲天	25	阳春三月	41	田野风光	57
扇贝	9	情网	26	彩扇	42	甜寥寥	58
吉祥如意	10	仙乐飘飘	26	生日快乐	42	俏红花	58
四季花开	10	美人出浴	27	玉兔下凡	43	玫瑰花的做法	59
凤凰迎春	11	争艳	27	小山羊	43	青瓜花的做法	60
大放光芒	11	火辣辣	28	花环	44	蛋白糖的做法	60
一枝独秀	12	步步高	28	大丽花	44	橙片的摆法	60
团团圆圆	12	雪松	28	同心同德	44	凤凰花的切法	61
心心相印	12	旋风	29	四角花	45	小山羊的切法	61
重重叠叠	13	天长地久	29	圣洁天使	45	巧克力花的做法	62
蝴蝶	13	绿柳红珠	29	鸟语花香	45	菠萝蝴蝶的切法	63
你追我赶	13	同舟共济	30	心花怒放	46	小白兔的做法	64
六角星	14	赛龙舟	30	向日葵	46	紫罗兰的做法	65
小梅花	14	红星闪闪	31	各领风骚	47	鱼网的做法	66
星星点点	15	凤尾花	31	小拱桥	47	天鹅的做法	68
群星璀璨	15	六朵金花	32	蝶恋花	48	心里美牡丹的做法	69
旋转舞台	16	富贵菊	32	欣欣向荣	48	青瓜的各式摆法	70
金鱼戏水	16	月月红	33	迎宾花篮	49	凤尾的切法	72
孔雀展翅	17	黄玫瑰	33	花团锦簇	49	辣椒花的切法	73
翩翩起舞	17	金三角	34	相望	50	柠檬片的切法	74
流星花园	18	围花	34	小花朵朵	50	彩椒圆粒的切法	74
喜气洋洋	18	苦尽甘来	35	生生不息	50	玫瑰花的做法	75
一衣带水	19	游龙	35	新枝吐蕾	51	青瓜花的切法	75
红菊花	19	半边天	36	连环围边	51	牡丹花的做法	76
小花朵	20	情窦初开	36	玉扇	51	青蛙的做法	77
红男绿女	20	郁郁葱葱	36	小蜜蜂	52	龙头的雕法	78
彩绸	20	五星花	37	叶绿花红	52	孔雀头的雕法	80
小蝌蚪	21						

果蔬雕刻与盘饰

菜点围边精选

邓耀荣 编著



CAIDIANWEIBIANJINGXUAN

广东经济出版社

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

前 言

随着社会的不断进步，国民的生活水平正在不断提高。“民以食为天”，人们的饮食也日益追求高质素、高品味。

饭桌上的菜肴除了以往的只追求“色、香、味、形俱全”，更发展到讲究菜肴的“器和饰”。精致的器皿，再加上别致高雅的盘饰点缀美化，既活跃了筵席、宴会的气氛，又能增进宾客的食趣和食欲，更能提高菜肴的质素和品味。

盘饰又称作围边，是美化菜肴最常用的方式之一，主要是采用日常的菜肴原料通过简洁明快的线条色彩搭配和生动的艺术构图，增强菜肴的视觉美感，令菜肴成为一件件既可吃又可赏的艺术品。

盘饰从饮食传统的角度来看，一般在中餐菜肴中较多采用，使用的材料一般只局限于常用的蔬果，变化创新当然比较有限，我在本书的创作中大胆地结合了西餐的抽象艺术造型、中点的象生面塑、西饼的巧克力线条变化，中西结合使盘饰更有新意，更具多变性、灵活性，适用范围更广，使饮食世界更加多姿多彩。

本人早期一直从事酒店中厨方面的工作，后期则从事职业粤菜烹饪和烹饪美学的教学工作，一直以来都有这样一个心愿，就是希望把自己的工作经验和心得与饮食界同行的朋友进行饮食文化交流和探讨，为此，本人在工作之余编撰了这三本烹饪美学方面的书：《水果拼盘制作》、《菜点围边精选》、《果蔬雕刻教程》。旨在抛砖引玉，希望能得到读者的接受和认可，更希望能带给大家一点启发和帮助。不足之处，恳请读者批评指正。

本书在编写制作过程中，得到广州市金鹰职业高级中学的麦庆文校长、张世焕同学及著名西饼师董锦胜先生的支持和协助，在此表示衷心感谢。

编著者

目 录

原材料	4	十全十美	21	菠萝花	37	开枝散叶	53
荷池蛙鸣	5	心中有我	21	“扭”带	37	湖面泛舟	53
玉洁冰清	5	百灵鸟	22	双飞蝴蝶	38	四世同堂	54
傲雪红梅	6	天鹅	22	腾龙	38	渔舟晚唱	54
马蹄莲	6	六角花	23	情意绵绵	39	心连心	55
牡丹盛放	7	喷水池	23	双鹤祝寿	39	牡丹迎宾	55
紫罗兰	7	三朵花	24	链花	40	聚宝盆	56
三羊开泰	8	庭院深深	24	春意盎然	40	菠萝船	56
孔雀开屏	8	枯木逢春	25	彩虹	41	冬去春来	57
椰岛风情	9	一飞冲天	25	阳春三月	41	田野风光	57
扇贝	9	情网	26	彩扇	42	甜蜜蜜	58
吉祥如意	10	仙乐飘飘	26	生日快乐	42	俏红花	58
四季花开	10	美人出浴	27	玉兔下凡	43	玫瑰花的做法	59
凤凰迎春	11	争艳	27	小山羊	43	青瓜花的做法	60
大放光芒	11	火辣辣	28	花环	44	蛋白糖的做法	60
一枝独秀	12	步步高	28	大丽花	44	橙片的摆法	60
团团圆圆	12	雪松	28	同心同德	44	凤凰花的切法	61
心心相印	12	旋风	29	四角花	45	小山羊的切法	61
重重叠叠	13	天长地久	29	圣洁天使	45	巧克力花的做法	62
蝴蝶	13	绿柳红珠	29	鸟语花香	45	菠萝蝴蝶的切法	63
你追我赶	13	同舟共济	30	心花怒放	46	小白兔的做法	64
六角星	14	赛龙舟	30	向日葵	46	紫罗兰的做法	65
小梅花	14	红星闪闪	31	各领风骚	47	鱼网的做法	66
星星点点	15	凤尾花	31	小拱桥	47	天鹅的做法	68
群星璀璨	15	六朵金花	32	蝶恋花	48	心里美牡丹的做法	69
旋转舞台	16	富贵菊	32	欣欣向荣	48	青瓜的各式摆法	70
金鱼戏水	16	月月红	33	迎宾花篮	49	凤尾的切法	72
孔雀展翅	17	黄玫瑰	33	花团锦簇	49	辣椒花的切法	73
翩翩起舞	17	金三角	34	相望	50	柠檬片的切法	74
流星花园	18	围花	34	小花朵朵	50	彩椒圆粒的切法	74
喜气洋洋	18	苦尽甘来	35	生生不息	50	玫瑰花的做法	75
一衣带水	19	游龙	35	新枝吐蕾	51	青瓜花的切法	75
红菊花	19	半边天	36	连环围边	51	牡丹花的做法	76
小花朵	20	情窦初开	36	玉扇	51	青蛙的做法	77
红男绿女	20	郁郁葱葱	36	小蜜蜂	52	龙头的雕法	78
彩绸	20	五星花	37	叶绿花红	52	孔雀头的雕法	80
小蝌蚪	21						

原 材 料



菠萝



红、黄彩椒、红尖椒



草莓



蕃茄



火龙果



红萝卜



美国蛇果



紫椰菜



柠檬



心里美萝卜



圣女果 (小蕃茄)



青瓜



红、绿车厘子



鱼翅瓜



洋葱



加州红提子



西芹



莴笋



彩色巧克力米、
马铃薯粉



橙



玉米笋



奇异果



鸡蛋



蕃茜

荷池蛙鸣



青蛙做法请参考第77页。

材料:红尖椒、提子、
青瓜(青蛙)。



玉洁冰清



牡丹花雕法请参考第76页。
青瓜摆法请参考第71页。

材料:橙、奇异果、彩椒、
莴笋、白萝卜(牡丹花)。



傲雪红梅



材料：车厘子、西芹、青瓜、圣女果。



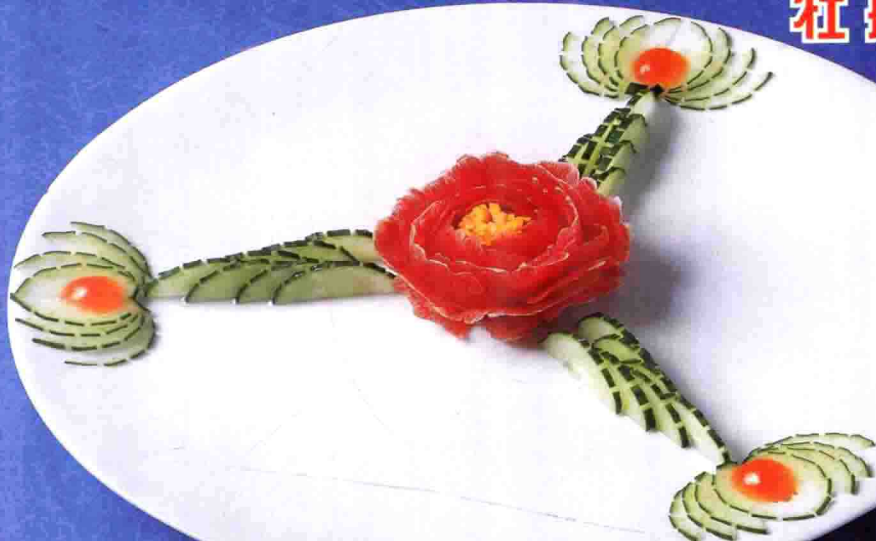
马蹄莲



材料：淀粉、草莓、玉米笋、绿色素、柠檬黄。



牡丹盛放

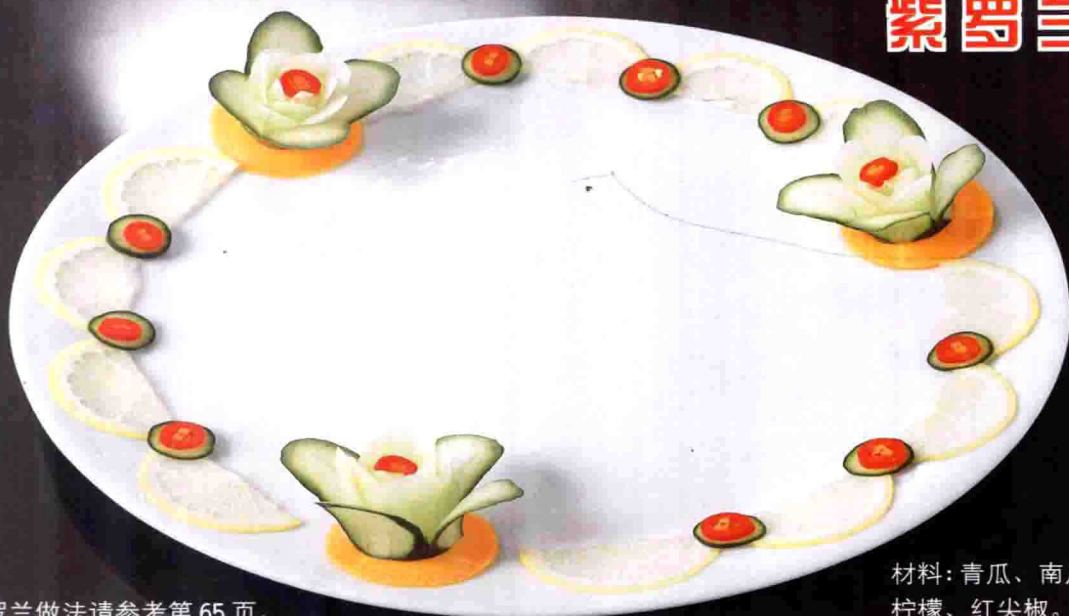


心里美牡丹做法请参考第 69 页。

材料：青瓜、心里美萝卜、南瓜、车厘子。



紫罗兰



紫罗兰做法请参考第 65 页。

材料：青瓜、南瓜、柠檬、红尖椒。

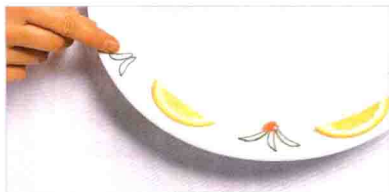


三羊开泰



小山羊做法请参考第 61 页。

材料：橙、红萝卜、芦荟、生菜丝、柠檬、茄子、车厘子。



孔雀开屏



孔雀头雕法请参考第 80 页。

材料：草莓、柠檬、南瓜(孔雀头)、蕃茜、奇异果、芥兰。



椰岛风情



材料：淀粉、淮盐、青瓜、绿色素、咖啡。



扇贝



凤尾做法请参考第72页。

材料：酥条、黑、白巧克力、提子、糖。



吉祥如意



材料：心里美萝卜、果酱、黑、白巧克力、青瓜、彩椒。



四季花开



材料：蛇果、柠檬、彩椒、心里美萝卜（牡丹花）。



凤凰迎春



凤凰头雕法请参考第80页，心里美牡丹做法请参考第69页。

材料：心里美萝卜（牡丹花）、青瓜、红萝卜（凤凰头）、提子、蕃茜、茄子、柠檬、圣女果。

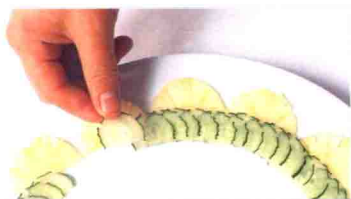


大放光芒



牡丹花雕法请参考第76页。

材料：心里美萝卜、菠萝、青瓜、白萝卜（牡丹花）、绿叶。

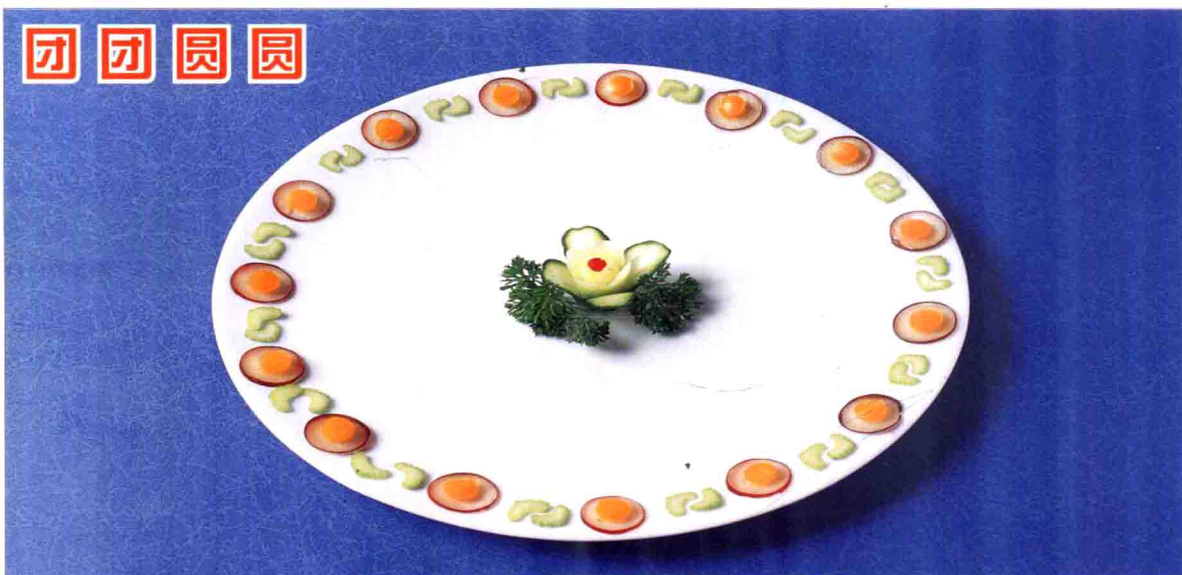


一枝独秀



材料:青瓜、西红柿。

团团圆圆



材料:西芹、彩椒、提子、蕃茜。

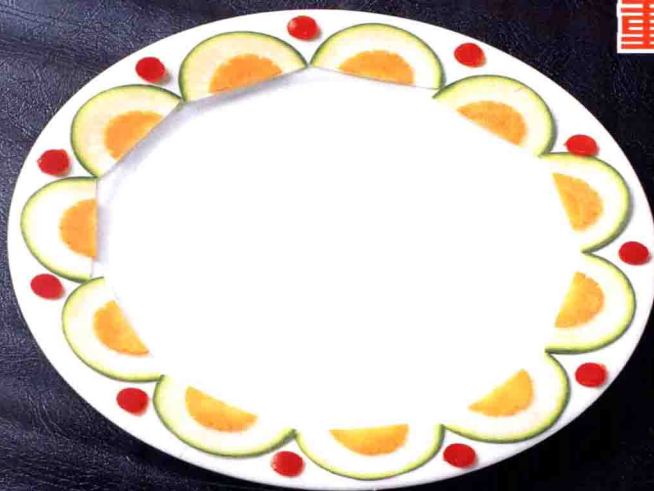
紫罗兰做法请参考第 65 页。

心心相印



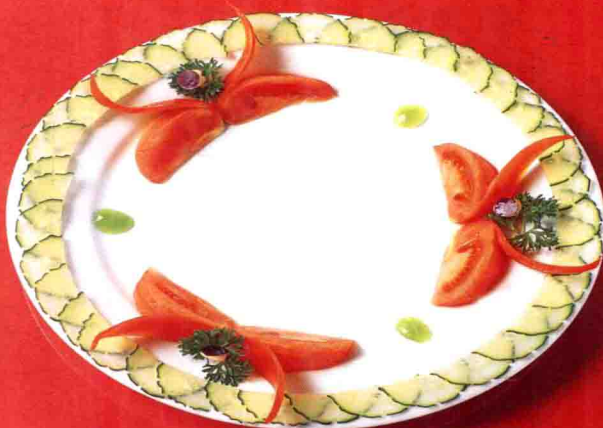
材料:青瓜、南瓜、蕃茜。

重重叠叠



材料：青瓜、彩椒、红萝卜。

蝴蝶



材料：青瓜、西红柿、车厘子、蕃茜。

你追我赶



材料：青瓜、彩椒、柠檬。