

Step by step!

23 位名厨精心设计 × 100 道中西料理 × 200 种摆盘式样
切割、堆叠、塑形、画盘、绑结、食材镶填, 6 大基本技法大拆解
20 种基本食器运用示范, 轻松活用变化百搭!

La Vie 编辑部 著

超简明技法图解事典 料理摆盘

不必凭空想象摆盘招数, 跟随主厨的步骤, 轻松实践摆盘美感!
掌握料理摆盘的技法与知识, 营造宾主尽欢的用餐体验!



中原出版传媒集团
大地传媒

河南科学技术出版社

超简明技法图解事典

料理摆盘

20 种基本食器运用示范 · 6 大基本技法大拆解

La Vie 编辑部 著

河南科学技术出版社
· 郑州 ·

《料理摆盘：超简明技法图解事典》

中文简体字版 © 2015 由河南科学技术出版社发行

本书经由北京玉流文化传播有限责任公司代理，台湾城邦文化事业股份有限公司麦浩斯出版事业部授权，同意经由河南科学技术出版社出版中文简体字版书。非经书面同意，不得以任何形式任意重制、转载。

版权所有 翻版必究

豫著许可备字-2015-A-00000294

图书在版编目（CIP）数据

料理摆盘：超简明技法图解事典/La Vie编辑部著. —郑州：河南科学技术出版社，2015.7
ISBN 978-7-5349-7830-2

I. ①料… II. ①L… III. ①拼盘—菜谱 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第127483号

出版发行：河南科学技术出版社

地址：郑州市经五路66号 邮编：450002

电话：（0371）65737028 65788613

网址：www.hnstp.cn

责任编辑：冯 英

责任校对：张 敏

责任印制：朱 飞

印 刷：广东省博罗园洲勤达印务有限公司

经 销：全国新华书店

幅面尺寸：170mm×230mm 印张：22 字数：350千字

版 次：2015年7月第1版 2015年7月第1次印刷

定 价：68.00元

如发现印、装质量问题，影响阅读，请与出版社联系。





料理摆盘

超简明技法图解事典

目录

Part 01 重新定义饮食美学 7 大名厨的摆盘哲学 011

012 从摆盘开始，来场华丽的料理视觉新体验！

014 台菜料理不能忘本，兼顾香气口感与视觉呈现才是正道！ 麟手创 | 邱清泽

016 摆盘的基本在“减法” 西华饭店 KOUMA 日本料理 小马 | 和知军雄

018 善用空间经营，强化盘饰点心的主题性 新竹喜来登大饭店点心房 | 黄泛伟

020 摆盘的抽象，是从观察与模仿中找到灵感 Thomas Chien | 简天才

022 摆盘与料理一样，需要的是耐心 山兰居×初衣食午 | 兰惟涵

024 魔术般的奇幻摆盘，起于大胆实验 DN innovación | Daniel Negreira

026 料理就是纯粹单纯的美学分享 L'ATELIER de Joël Robuchon | Olivier JEAN

Part 02 巧手勾勒餐盘风景 食材运用 6 大技巧 028

切割 干煎鲍鱼 | Hana 銚铁板烧
030 简易刀工营造的切面痕迹

堆叠 干贝佐鱼子酱 | Hana 銚铁板烧
032 不同食材堆叠，多层变化趣味

塑形 烟熏鲑鱼 | Hana 銚铁板烧
034 塑形改变食材造型

画盘 培根干贝佐炸姜丝 | Hana 銚铁板烧
036 酱汁多寡带出不同线条勾画

绑结 菠菜福袋 | Hana 銚铁板烧
038 利用绑结束袋，包裹住所有美味

食材作为食器及镶填 松露蒸蛋佐鹅肝与鱼子酱 | Hana 銚铁板烧
040 平易雅致的蛋壳装盛技巧

Part 03 食器应用：色彩、层次、造型、材质 042

摆盘的 4 个关键字

044 食器选用 20 件百搭食器介绍

054 色彩 活用配色元素 营造盘内氛围

色彩 炸岩石 | SEASON Artisan Pâtissier

054 色彩 犷然的前卫巧思

色彩 味噌酒酿烤海鲷鱼 | 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

055 恪守配色平衡的色彩应用

色彩 生牛肉塔塔

| 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

056 黑白对比的极简摆盘设计

色彩 肉酱圆鳕鱼卷 | 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

056 沿续食材原色的自然色彩摆盘

色彩 香煎笋壳鱼

| 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

057 灰黑画布上的明快闪动

058 层次 高低深浅起伏 搭配料理呈现

层次 烟熏鲑鱼

| 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

058 简约大方的器中器设计

层次 香煎明虾

| 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

059 举轻若重的酱碟层次

层次 乌豆荫油半煎煮船钓鲈鱼佐鸡汁开阳娃娃菜 | 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

060 高低起落的圆满意味

层次 四小福 | SEASON Artisan Pâtissier

061 异材质组合，创造高低层次

062 造型 方圆造型差异 左右饮食心情

造型 台味蒜茸蒸大虾佐肉臊咸水意面

| 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

062 方便食用引人食欲

造型 烤面包 | SEASON Artisan Pâtissier

063 餐巾布衬底，黄黑显眼对比

造型 恰恰沙拉

| 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

064 圆面偏移巧呼应

造型 金钱炸虾饼佐台味鲑鱼卵黄瓜泡菜

| 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

064 古典优雅的简约印象

造型 台式经典佛跳墙 | 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

065 精致食器配搭高雅形象

066 材质 援引不同素材 变化摆盘形式

材质 综合饼干 | SEASON Artisan Pâtissier

066 绿意草皮，浸沐田园野餐时光

材质 福佬红糟鸡 | 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

067 古朴真挚的台式情境

材质 香煎鸭肝

| 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

068 粗犷与纯净，差异形象和谐并呈

材质 陈皮万丹红豆沙 | 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

068 食材做秀盘，传达深刻饮食美学

材质 蚕豆汤

| 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

069 多元素摆盘概念，餐巾布消弭锅具生硬感



煎 Pan frying

嫩煎干贝 | Thomas Chien

- 073 汤匙绘出写意自然
- 074 豆苗与豆仁交织的自然乐章

南乳鸡腿 | 麟手创

- 077 色彩对比的配菜交响曲
- 078 清爽简约的主副食色彩风景

香煎马头鱼 | 青青餐厅

- 080 与食材本身线条结合的摆盘方法
- 081 简单刀工带来活泼的视觉

季节时蔬衬香煎鸡肉

| L'ATELIER de Joël Robuchon

- 083 呼应食材口感的几何层次交叠
- 084 大方食器中的对比印象

蒙古骰子牛 | 华洋手创

- 087 配菜画盘带人色彩动感
- 088 堆叠方式创造整齐美感

海鱼胭脂虾与小卷 | L'Air café néo-bistro 风流小馆

- 091 排列式摆盘展示食材色彩趣味
- 092 构图平衡的交错间隔摆置

法式小羊排 | Thomas Chien

- 095 对切剖面的自然对称感
- 096 保留食材纹理造型的自然派风格

古早味香肠 | 千群台食文化料理

- 099 刀工变化增添视觉与口感双重惊艳
- 100 差异材质衬出料理色彩变化

香煎和牛三明治 | 山兰居×初衣食午

- 102 单纯焦点主题衬托食器丰富纹理
- 103 透明食器扭转食材沉重印象

板烧乌贼镶时蔬搭配西班牙腊肠与小辣椒

| L'ATELIER de Joël Robuchon

- 105 微观的盘中风景，多元视角的盘饰设计
- 106 理性规则与明确节奏的交错振幅

干式熟成鸭胸 | 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

- 109 大片木质纹理，快意田园风情

香煎石斑佐豌豆仁酱 | Joyce East

- 111 黑绿对比色彩鲜明，朴质食器感觉温暖
- 112 浓郁酱汁搭配深色系盘，展现画盘美感

秋季鹅肝鸡尾酒 | DN innovación

- 114 鸡尾酒杯盛装，突显料理时尚感



炒 Stir frying

炒海瓜子 | 青青餐厅

- 117 小配饰堆叠出视觉焦点
- 117 盘面图案就是最佳摆饰

剁椒牛肉 | 开饭川食堂

- 118 不同食器组合，区隔主食与配菜
- 119 盘面划分区域，多样配菜一盘搞定

菠萝咕咾肉 | 台北国宾大饭店 粤菜厅

121 点线面的几何造型配搭, 创造活泼意象

122 传统菜色变身派对小点心 (finger food)

打抛猪肉 | 暹厨泰式料理

124 清爽玻璃食器平衡劲辣重口味

125 不对称角度突显摆盘的动态感

松茸扒芥菜 | 台北国宾大饭店 粤菜厅

126 长条食材搭配长盘, 加强视觉线条感

127 弯月形食器与大面积叶面, 营造轻松插画感

酥皮松露拿破仑 | 山兰居×初衣食午

129 酥皮夹心堆叠, 馅料美丽层次尽现

130 绑结包裹优雅风情, 拿取方便不沾手

虎斑明虾意大利面 | Joyce East

133 同色系摆盘法, 营造丰盛盘面视觉

134 豪迈气派的大碗装盘

墨鱼饭佐明虾 | Joyce East

137 突显食材主角, 创造对角线美感

138 集中摆盘, 拔高立体堆叠

橙汁排骨 | 千群台食文化料理

141 不同餐具搭配, 巧妙设置故事情境

142 高度层次装饰, 勾勒立体风景

炸 Deep frying



五行美白菇 | 麟手创

145 庭园造景般的食材堆砌布局

146 利用高低层次有无虚实营造空间对比

炸豆腐 | 青青餐厅

148 留白中画龙点睛的小装点

149 酱汁线条引导视觉动线

炸薯条配起司酱 | Rue216 法式小酒馆

151 适合炸物的圆碗配衬纸

152 特殊造型食器, 简单营造视觉美感

大漠风沙无锡排 | 华洋手创

154 狂放线条展现独特料理风格

155 圆盘之中的线条律动展现

炸牛肉 | 西华饭店 KOUMA 日本料理 小马

156 肉品纹路搭配食器粗犷风格

157 方正切块与圆形食器呈现对比趣味

月亮虾饼 | 暹厨泰式料理

158 星状食材搭配盘饰强调出民族风情

159 半个月亮烘托黑亮圆盘, 流露东方神秘情调

酸辣炸牡蛎 | 暹厨泰式料理

161 金边镶蓝圆盘搭配花瓣状摆盘, 突显奢华贵气

162 扇形占据白方盘, 薄荷叶点缀添芬芳

大口霸王骨 | 开饭川食堂

165 狭长造型深盘, 呈现集中满盛感

165 创意配菜造型, 马铃薯丁画龙点睛

芋泥香酥鸭 | 千群台食文化料理

166 方形结构切割, 食材食器相呼应

167 堆高增加容量, 酱汁描绘增添色彩

酥炸北海岸地震鱼“科尔多瓦”风味

| DN innovación

168 食材与食器的概念联结



烤 Roasting

烤香鱼 | 麟手创

171 纸卷加印记, 增添书卷气

172 简约大器的空间留白

樱桃烤鸭串 | Rue216 法式小酒馆

175 善用剩余食材加入摆盘设置

176 加入底色变化的三角堆叠串烤摆置

风味串烧 | 崧宴日式创意轻食

178 串烧堆高强调视觉

179 绿蕨装饰消解油腻气息

山椒风起司松阪豚肉

| Stream Restaurant & Lounge

181 黑黄对比跳显出亮眼差异

182 不对称扇形的摆放趣味

油封乳猪肋排佐番茄·紫苏衬松露

| DN innovación

184 大面积留白, 集中摆盘现美感

巨型鲜虾衬坚果·“原味酱汁” | DN innovación

185 黑粉衬白底, 如诗如画的意境铺排

日式烤鲜鱼 | 崧宴日式创意轻食

187 摆盘带入食器色彩, 酱汁增加动感视觉

188 陶瓷搭配竹叶包裹趣味

雄虾明太子烧 | 崧宴日式创意轻食

189 对角摆放呼应食器造型

创意焗烤 | 崧宴日式创意轻食

190 红竹叶搭配小洋伞道具, 营造日式情调

191 白色圆盘搭配翠绿玉羊齿, 映衬料理主食

芥末籽烤春鸡 | Joyce East

192 干烤春鸡, 四方配菜

193 红酒春鸡, 盘面切割术

蔬菜杯子蛋糕 | 山兰居×初衣食午

195 黑瓷盘衬底, 生菜围出花团锦簇

196 零负担蔬菜杯子蛋糕上桌

烤味噌鲑鱼 | 西华饭店 KOUMA 日本料理 小马

197 集中料理范围, 底色彰显主食诱人鲜味

199 单纯食材的造型趣味变化

里奥哈红酒慢炖牛尾 | DN innovación

200 书卷造型餐盘, 营造文质底蕴



炖煮 Stew

西班牙番茄冷汤 | Thomas Chien

203 色彩与构图的渐层堆叠

204 芦花围绕点缀花朵意趣

XO 酱泡面 | 麟手创

207 鸡尾酒杯营造独特情境

207 泡面塑形, 平价美食质感升级

主厨肉燕汤 | 麟手创

208 画盘呼应菜色，营造故事情境

209 食材与食器之间的几何造型趣味

松露红酒炖羊膝 | Joyce East

211 主食直立摆放，兼顾方便性与注目度

212 按照食材味道的轻重摆盘

寿喜烧牛肉丼 | 西华饭店 KOUMA 日本料理 小马

215 蛋沫衬出食器红底

215 食材与食器的和谐温度

西班牙瓦伦西亚风味炖饭 | DN innovación

216 冷冽不锈钢摆盘颠覆西班牙炖饭传统

鼎恩版本官保鸡丁 | DN innovación

217 分子料理颠覆传统中菜印象

白灼嫩牛肉 | 台北国宾大饭店 粤菜厅

219 方盘彩绘，趣味切割画面

220 细碎豌豆的盘面跃动

巴斯克炖鸡 | L'Air café néo-bistro 风流小馆

223 极简摆盘，衬托食器质感

223 黑红映衬东方禅意

起司海鲜炖饭 | Rue216 法式小酒馆

224 高低起落的摆盘层次韵味

225 加入线条平衡摆盘的轻重比例

家传卤肉 | 干群台食文化料理

227 透明沙拉碗清爽解油腻

228 竹叶如燕飞舞，香菜提升色泽与香气

蛤蜊味噌汁 | Stream Restaurant & Lounge

230 纯白食器激起汤品清爽联想

231 活用抽象纹理，注入摆盘时尚元素

二刀白肉 | 开饭川食堂

232 三层次渐层堆叠，视觉效果大方清新

233 方便食用的单人分量

槟榔树心衬迷你红虾塔塔 | DN innovación

234 黑石与泡沫诠释火山意象

浓郁墨鱼炖饭佐嫩煎章鱼 · 西班牙 ajada 红椒粉 | DN innovación

235 滴管取代酱碟，摩登前卫新巧思

咖喱南瓜牛肉 | 暹厨泰式料理

237 棕色圆盘突显南瓜咖喱鲜艳色泽

238 食材作为食器，妙用色彩相呼应

蒸 Steaming



枸杞水沙虾 | 青青餐厅

241 头尾相连花开团圆

242 虾头朝前食方于前

豆酥鳕鱼 | 开饭川食堂

245 并置摆放，抢眼色彩相做伴

245 小面积的铺陈法

珍宝腊肉饭 | 华洋手创

247 握寿司手法突显中式料理的精致感

248 食材塑形诉说浪漫故事

鲜虾薯泥球 | Rue216 法式小酒馆

251 放射状排列的平衡美感

252 表现趣味意象的盘面情境设计

XO 酱萝卜糕 | 台北国宾大饭店 粤菜厅

253 小方块巧搭长方形盘，银芽衬底蛋丝吸睛

255 多种餐具巧搭配，食材分装迷你飨宴

芙蓉斑鱼片 | 干群台食文化料理

256 装盛料理一口吃，宴客派对两相宜

257 特殊旋涡花盘，鱼片鲜嫩绽放

古法麒麟蒸红条 | 台北国宾大饭店 粤菜厅

258 青笋红椒嵌卷青葱，开胃亮眼

259 荷叶包鱼摆饰，清香兼具

海胆蒸蛋佐黄柠柚白酒泡沫

| L'Air café néo-bistro 风流小馆

261 方圆造型突显东方美感

262 白酒泡沫小池中的满盈美味



冷盘 Cold dishes

极海鲜手卷 | Stream Restaurant & Lounge

265 动态摆设勾起食欲的流动之河

266 水波盘面上的鱼虾乐游

八味鱼生 | 华洋手创

268 食器造型营造独特生鱼片摆盘

269 妙用食器搭配，营造惊喜情境

隔墙有耳 | 华洋手创

271 杯子变身透明罩，蕴含成语意境

272 凝聚倾倒瞬间的美丽画面

川椒皮蛋豆腐 | 开饭川食堂

274 雪白豆腐映衬多彩放射配菜

275 解构料理成分，并置展示原味

扇贝明虾什锦豆仁冻派 | Thomas Chien

277 鸡汤冻凝结食材原色，引导视觉焦点

278 缤纷色系衬黑底，强烈对比更吸睛

酸辣拌海鲜 | 暹厨泰式料理

281 翠绿圆碗沁凉意

281 薄荷叶摆盘对比吸睛

章鱼薄片佐鲑鱼卵及柠檬油醋

| L'ATELIER de Joël Robuchon

283 浪漫故事情境的花朵造型设计

284 纵列层次呼应食器纹理

烟熏鲑鱼佛卡夏三明治 | 山兰居×初衣食午

287 巧手折出波浪感

287 木盘营造乡村风

干贝薄片松露蛋碎

| L'Air café néo-bistro 风流小馆

289 清澄花瓣绽放，晶白摆盘立显雅致

290 悠然错落的细部宁静氛围

鲍鱼薄造 | 崧宴日式创意轻食

291 日本浅盘超雅致，鲍鱼堆高现清爽

鲑鱼卵丼饭 | 西华饭店 KOUMA 日本料理 小马

293 圆弧造型木碗，掌控食器装盛比例

294 清酒杯当容器，金箔反射鱼卵色泽

黑麻风味鳕鱼肝 | Stream Restaurant & Lounge

296 均衡并列的易食摆盘法

297 利用食器造型突显置中食材

综合生鱼片 | 西华饭店 KOUMA 日本料理 小马

299 环形中空圆盘，呈现出安定与稳定感

300 细节的连续堆砌，纯粹洗练的和风原味

“马拉加”风味杏仁冷汤 | DN innovación

302 大面白，冻结唯美气氛

点心 Dessert



- 水果酸奶沙拉 | Thomas Chien
- 305 堆叠的缤纷水果塔
- 306 日式釉盘为底，紫绿色豆苗增色
- 莓果法式吐司 | 山兰居×初衣食午
- 308 食材延伸视野，对角放大强烈个性
- 309 鲜红酱汁圈出可口甜点
- 番石榴起士慕斯 | 新竹喜来登大饭店 点心房
- 311 软胶糖晶莹淋面，流淌出玫瑰色的浪漫气氛
- 312 画出摆盘界线，留白聚焦的盘饰点心
- 舒芙蕾蛋卷 | Rue216 法式小酒馆
- 314 量大就是美的大量堆叠法
- 315 改变料理既定印象的摆盘法
- 草莓千层派酥 | 亚都丽致集团 点心房
- 316 糖霜圈拉出高度，香草酱带出对比
- 317 对切改变体积，小盘里的大分量感
- 蓝莓马卡龙 | 亚都丽致集团 点心房
- 319 置中摆放突出焦点，斜角堆衬饼干屑
- 320 蓝莓马卡龙与香草酱相呼应，黑白相衬超华丽
- 草莓甜点 | L'Air café néo-bistro 风流小馆
- 322 黑色背景映衬，多彩风景翩然起舞
- 323 食器纹样衬托缤纷气息
- 夏日莱姆凤梨 | 新竹喜来登大饭店 点心房
- 325 透明底座营造主题情境
- 325 轻松上桌的夏日甜点
- 双泡芙 | 亚都丽致集团 点心房
- 327 水果丁混搭超可爱粉红少女心
- 328 如画盘面，展现童心趣味
- 焦糖咖啡蛋糕 | 亚都丽致集团 点心房
- 330 点点创意大秀波普风
- 331 跃动视线的色滴摆盘
- 咖啡手指马斯卡朋 | 新竹喜来登大饭店 点心房
- 333 黑面巧搭金色，沉稳配色映奢华
- 334 保鲜膜妙用，画盘绘出浓淡层次
- 水果塔 | 亚都丽致集团 点心房
- 337 动态飘逸的水果派对
- 337 透明玻璃盘巧搭浓艳果色
- 抹茶香蕉提拉米苏 | Stream Restaurant & Lounge
- 339 巧妙彩绘，创造插画风盘景
- 340 粗犷黑盘撒印酷感风格字体
- 341 摆盘大师的美味基地

超简明技法图解事典

料理摆盘

20 种基本食器运用示范 · 6 大基本技法大拆解

La Vie 编辑部 著

河南科学技术出版社
· 郑州 ·



料理摆盘

超简明技法图解事典

目录

Part 01 重新定义饮食美学 7 大名厨的摆盘哲学 011

012 从摆盘开始，来场华丽的料理视觉新体验！

014 台菜料理不能忘本，兼顾香气口感与视觉呈现才是正道！ 麟手创 | 邱清泽

016 摆盘的基本在“减法” 西华饭店 KOUMA 日本料理 小马 | 和知军雄

018 善用空间经营，强化盘饰点心的主题性 新竹喜来登大饭店点心房 | 黄泛伟

020 摆盘的抽象，是从观察与模仿中找到灵感 Thomas Chien | 简天才

022 摆盘与料理一样，需要的是耐心 山兰居×初衣食午 | 兰惟涵

024 魔术般的奇幻摆盘，起于大胆实验 DN innovación | Daniel Negreira

026 料理就是纯粹单纯的美学分享 L'ATELIER de Joël Robuchon | Olivier JEAN

Part 02 巧手勾勒餐盘风景 食材运用 6 大技巧 028

切割 干煎鲍鱼 | Hana 銚铁板烧
030 简易刀工营造的切面痕迹

堆叠 干贝佐鱼子酱 | Hana 銚铁板烧
032 不同食材堆叠，多层变化趣味

塑形 烟熏鲑鱼 | Hana 銚铁板烧
034 塑形改变食材造型

画盘 培根干贝佐炸姜丝 | Hana 銚铁板烧
036 酱汁多寡带出不同线条勾画

绑结 菠菜福袋 | Hana 銚铁板烧
038 利用绑结束袋，包裹住所有美味

食材作为食器及镶填 松露蒸蛋佐鹅肝与鱼子酱 | Hana 銚铁板烧
040 平易雅致的蛋壳装盛技巧

Part 03 食器应用：色彩、层次、造型、材质 042

摆盘的 4 个关键字

044 食器选用 20 件百搭食器介绍

054 色彩 活用配色元素 营造盘内氛围

色彩 炸岩石 | SEASON Artisan Pâtissier

054 色彩 犷然的前卫巧思

色彩 味噌酒酿烤海鲷鱼 | 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

055 恪守配色平衡的色彩应用

色彩 生牛肉塔塔

| 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

056 黑白对比的极简摆盘设计

色彩 肉酱圆鳕鱼卷 | 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

056 沿续食材原色的自然色彩摆盘

色彩 香煎笋壳鱼

| 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

057 灰黑画布上的明快闪动

058 层次 高低深浅起伏 搭配料理呈现

层次 烟熏鲑鱼

| 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

058 简约大方的器中器设计

层次 香煎明虾

| 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

059 举轻若重的酱碟层次

层次 乌豆荫油半煎煮船钓鲈鱼佐鸡汁开阳娃娃菜 | 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

060 高低起落的圆满意味

层次 四小福 | SEASON Artisan Pâtissier

061 异材质组合，创造高低层次

062 造型 方圆造型差异 左右饮食心情

造型 台味蒜茸蒸大虾佐肉臊咸水意面

| 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

062 方便食用引人食欲

造型 烤面包 | SEASON Artisan Pâtissier

063 餐巾布衬底，黄黑显眼对比

造型 恰恰沙拉

| 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

064 圆面 偏移巧呼应

造型 金钱炸虾饼佐台味鲑鱼卵黄瓜泡菜

| 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

064 古典优雅的简约印象

造型 台式经典佛跳墙 | 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

065 精致食器搭配高雅形象

066 材质 援引不同素材 变化摆盘形式

材质 综合饼干 | SEASON Artisan Pâtissier

066 绿意草皮，浸沐田园野餐时光

材质 福佬红糟鸡 | 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

067 古朴真挚的台式情境

材质 香煎鸭肝

| 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

068 粗犷与纯净，差异形象和谐并呈

材质 陈皮万丹红豆沙 | 北投丽禧温泉酒店 雍翠庭

068 食材做秀盘，传达深刻饮食美学

材质 蚕豆汤

| 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

069 多元素摆盘概念，餐巾布消弭锅具生硬感



煎 Pan frying

嫩煎干贝 | Thomas Chien

- 073 汤匙绘出写意自然
- 074 豆苗与豆仁交织的自然乐章

南乳鸡腿 | 麟手创

- 077 色彩对比的配菜交响曲
- 078 清爽简约的主副食色彩风景

香煎马头鱼 | 青青餐厅

- 080 与食材本身线条结合的摆盘方法
- 081 简单刀工带来活泼的视觉

季节时蔬衬香煎鸡肉

| L'ATELIER de Joël Robuchon

- 083 呼应食材口感的几何层次交叠
- 084 大方食器中的对比印象

蒙古骰子牛 | 华洋手创

- 087 配菜画盘带入色彩动感
- 088 堆叠方式创造整齐美感

海鱼胭脂虾与小卷 | L'Air café néo-bistro 风流小馆

- 091 排列式摆盘展示食材色彩趣味
- 092 构图平衡的交错间隔摆置

法式小羊排 | Thomas Chien

- 095 对切剖面的自然对称感
- 096 保留食材纹理造型的自然派风格

古早味香肠 | 千群台食文化料理

- 099 刀工变化增添视觉与口感双重惊艳
- 100 差异材质衬出料理色彩变化

香煎和牛三明治 | 山兰居×初衣食午

- 102 单纯焦点主题衬托食器丰富纹理
- 103 透明食器扭转食材沉重印象

板烧乌贼镶时蔬搭配西班牙腊肠与小辣椒

| L'ATELIER de Joël Robuchon

- 105 微观的盘中风景，多元视角的盘饰设计
- 106 理性规则与明确节奏的交错振幅

干式熟成鸭胸 | 台北国宾大饭店 A Cut Steakhouse

- 109 大片木质纹理，快意田园风情

香煎石斑佐豌豆仁酱 | Joyce East

- 111 黑绿对比色彩鲜明，朴质食器感觉温暖
- 112 浓郁酱汁搭配深色系盘，展现画盘美感

秋季鹅肝鸡尾酒 | DN innovación

- 114 鸡尾酒杯盛装，突显料理时尚感



炒 Stir frying

炒海瓜子 | 青青餐厅

- 117 小配饰堆叠出视觉焦点
- 117 盘面图案就是最佳摆饰

剁椒牛肉 | 开饭川食堂

- 118 不同食器组合，区隔主食与配菜
- 119 盘面划分区域，多样配菜一盘搞定

菠萝咕咾肉 | 台北国宾大饭店 粤菜厅

121 点线面的几何造型配搭, 创造活泼意象

122 传统菜色变身派对小点心 (finger food)

打抛猪肉 | 暹厨泰式料理

124 清爽玻璃食器平衡劲辣重口味

125 不对称角度突显摆盘的动态感

松茸扒芥菜 | 台北国宾大饭店 粤菜厅

126 长条食材搭配长盘, 加强视觉线条感

127 弯月形食器与大面积叶面, 营造轻松插画感

酥皮松露拿破仑 | 山兰居×初衣食午

129 酥皮夹心堆叠, 馅料美丽层次尽现

130 绑结包裹优雅风情, 拿取方便不沾手

虎斑明虾意大利面 | Joyce East

133 同色系摆盘法, 营造丰盛盘面视觉

134 豪迈气派的大碗装盘

墨鱼饭佐明虾 | Joyce East

137 突显食材主角, 创造对角线美感

138 集中摆盘, 拔高立体堆叠

橙汁排骨 | 千群台食文化料理

141 不同餐具搭配, 巧妙设置故事情境

142 高度层次装饰, 勾勒立体风景

炸 Deep frying



五行美白菇 | 麟手创

145 庭园造景般的食材堆砌布局

146 利用高低层次有无虚实营造空间对比

炸豆腐 | 青青餐厅

148 留白中画龙点睛的小装点

149 酱汁线条引导视觉动线

炸薯条配起司酱 | Rue216 法式小酒馆

151 适合炸物的圆碗配衬纸

152 特殊造型食器, 简单营造视觉美感

大漠风沙无锡排 | 华洋手创

154 狂放线条展现独特料理风格

155 圆盘之中的线条律动展现

炸牛肉 | 西华饭店 KOUMA 日本料理 小马

156 肉品纹路搭配食器粗犷风格

157 方正切块与圆形食器呈现对比趣味

月亮虾饼 | 暹厨泰式料理

158 星状食材搭配盘饰强调出民族风情

159 半个月亮烘托黑亮圆盘, 流露东方神秘情调

酸辣炸牡蛎 | 暹厨泰式料理

161 金边镶蓝圆盘搭配花瓣状摆盘, 突显奢华贵气

162 扇形占据白方盘, 薄荷叶点缀添芬芳

大口霸王骨 | 开饭川食堂

165 狭长造型深盘, 呈现集中满盛感

165 创意配菜造型, 马铃薯丁画龙点睛

芋泥香酥鸭 | 千群台食文化料理

166 方形结构切割, 食材食器相呼应

167 堆高增加容量, 酱汁描绘增添色彩

酥炸北海岸地震鱼“科尔多瓦”风味

| DN innovación

168 食材与食器的概念联结



烤 Roasting

烤香鱼 | 麟手创

171 纸卷加印记，增添书卷气

172 简约大器的空间留白

樱桃烤鸭串 | Rue216 法式小酒馆

175 善用剩余食材加入摆盘设置

176 加入底色变化的三角堆叠串烤摆置

风味串烧 | 崧宴日式创意轻食

178 串烧堆高强调视觉

179 绿蕨装饰消解油腻气息

山椒风起司松阪豚肉

| Stream Restaurant & Lounge

181 黑黄对比跳显出亮眼差异

182 不对称扇形的摆放趣味

油封乳猪肋排佐番茄·紫苏衬松露

| DN innovación

184 大面积留白，集中摆盘现美感

巨型鲜虾衬坚果·“原味酱汁” | DN innovación

185 黑粉衬白底，如诗如画的意境铺排

日式烤鲜鱼 | 崧宴日式创意轻食

187 摆盘带入食器色彩，酱汁增加动感视觉

188 陶瓷搭配竹叶包裹趣味

雄虾明太子烧 | 崧宴日式创意轻食

189 对角摆放呼应食器造型

创意焗烤 | 崧宴日式创意轻食

190 红竹叶搭配小洋伞道具，营造日式情调

191 白色圆盘搭配翠绿玉羊齿，映衬料理主食

芥末籽烤春鸡 | Joyce East

192 干烤春鸡，四方配菜

193 红酒春鸡，盘面切割术

蔬菜杯子蛋糕 | 山兰居×初衣食午

195 黑瓷盘衬底，生菜围出花团锦簇

196 零负担蔬菜杯子蛋糕上桌

烤味噌鲑鱼 | 西华饭店 KOUMA 日本料理 小马

197 集中料理范围，底色彰显主食诱人鲜味

199 单纯食材的造型趣味变化

里奥哈红酒慢炖牛尾 | DN innovación

200 书卷造型餐盘，营造文质底蕴



炖煮 Stew

西班牙番茄冷汤 | Thomas Chien

203 色彩与构图的渐层堆叠

204 芦虾围绕点缀花朵意趣

XO 酱泡面 | 麟手创

207 鸡尾酒杯营造独特情境

207 泡面塑形，平价美食质感升级