

大厨必读系列

星级酒店 创意盘饰设计

*Xingji Jiudian
Chuangyi Panzhi Sheji*

霍海锋 双福 主编



中国纺织出版社

大厨必读系列

霍海锋 双福◎主编

星级酒店创意盘饰设计



主 编：霍海锋 双福

监 制：周学武

编创人员：侯熙良 王雪蕾 常方喜 彭 利

梅妍娜 徐正全 李青青 李华华

满江霞 衣晓妮 王 芸 刘少博

于 浩 赵雪林 逢 慧 刘小敬

徐小乐 孙延起 王灵芝 陈 晨

盘饰制作：霍海锋 青岛海风糖艺工作室

菜品艺术指导：双福

工作人员：石青华 于善瑞 仇 鑫 胡玉英

孙建慧 刘嘉华 申永芬 王玉芳

刘伟华 葛永荣

全案统筹：

摄 影：

装帧设计：



双福文化

中国纺织出版社

内容简介

时下星级酒店、高档餐馆大厨都注意使用精美的盘饰搭配菜肴，因为盘饰是烹饪与艺术的结合，是一种实用性、艺术性兼得的产品。本书精选国内流行的盘饰，分为糖艺类盘饰、果酱画类盘饰、雕刻类盘饰、面塑类盘饰、巧克力盘饰五大部分，融合各种创意内容，详细介绍其使用的工具、原料，图片精美，步骤详细，一步一步指导制作精美盘饰。

本书图文并茂，盘饰产品灵动形象，细致地展现出盘饰制作技巧，可以帮助厨师快速掌握盘饰制作方法，轻松领会盘饰艺术世界的丰富与优美。

图书在版编目（CIP）数据

星级酒店创意盘饰设计 / 霍海锋，双福主编. — 北京：中国纺织出版社，2015.9

（大厨必读系列）

ISBN 978-7-5180-1833-8

I. ①星… II. ①霍…②双… III. ①食品雕刻—图解 IV. ①TS972.114-64

中国版本图书馆CIP数据核字（2015）第163609号

责任编辑：韩 婧

责任印制：王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址：北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码：100124

销售电话：010-67004422 传真：010-87155801

http://www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博：http://weibo.com/2119887771

北京千鹤印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2015年9月 第1版 第1次印刷

开本：889×1194 1/16 印张：8

字数：82千字 定价：58.00元（附光盘1张）

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社图书营销中心调换

目 录

Contents



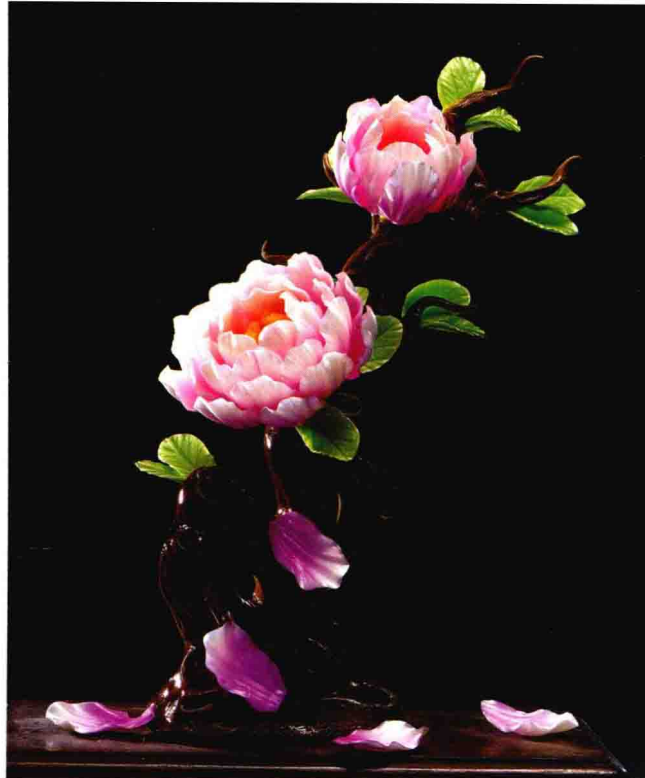
第一章 创意盘饰设计基础篇

盘饰围边设计概述	6
色彩的基础知识	6
盘饰制作的基本要求	7
糖艺类盘饰常用制作工具、材料	7
果酱画类盘饰常用制作工具、材料	11
雕刻类盘饰常用制作工具、材料	12
面塑类盘饰常用制作工具、材料	13
巧克力盘饰常用制作工具、材料	14

第二章 创意盘饰设计实战篇

糖艺类盘饰设计实例

步步高升	16
翠玉白菜	18



高傲	21
幻觉	21
国色天香	22
简洁	25
海底奇珍	26
荷塘月色	30
镜花水月	33
孔雀	34
眷恋	38
凌寒独放	39
梦境	40
葡萄	42
蟠桃献寿	44
水仙花	46
唯美	48
舞动	48
一网情深	49
虾趣	50
旋律	53
渲染	53
祥麟纳福	54
欣欣向荣	58
椰岛风情	60

演绎	62
雨景	62
柔情	63
依偎	63

果酱画类盘饰设计实例

横行霸道	64
花开富贵	66
百年好合	69
黄鹂鸣柳	70
吉祥如意	71
如鱼得水	72
硕果累累	74
喜上眉梢	76
夏日荷香	77



雕刻类盘饰设计实例

财源广进	78
羊年如意	80
农家野趣	83
金枪鱼	84
力争上游	86
优雅	89
翩翩起舞	90



翘首而待	92
金龙献瑞	94

面塑类盘饰设计实例

出水芙蓉	98
富丽牡丹	100
花开如霞	103
马蹄莲	104
老鼠杰瑞	106
笑口常开	108
渔乐	112
时光情怀	116
绽放	118

巧克力盘饰设计实例

方圆之间	120
金花灿烂	121
梦的旋律	122
守望	124
松鼠森林	126

大厨必读系列

霍海锋 双福◎主编

星级酒店创意盘饰设计

主 编：霍海锋 双福

监 制：周学武

编创人员：侯熙良 王雪蕾 常方喜 彭 利

梅妍娜 徐正全 李青青 李华华

满江霞 衣晓妮 王 芸 刘少博

于 浩 赵雪林 逢 慧 刘小敬

徐小乐 孙延起 王灵芝 陈 晨

盘饰制作：霍海锋 青岛海风糖艺工作室

菜品艺术指导：双福

工作人员：石青华 于善瑞 仇 鑫 胡玉英

孙建慧 刘嘉华 申永芬 王玉芳

刘伟华 葛永荣

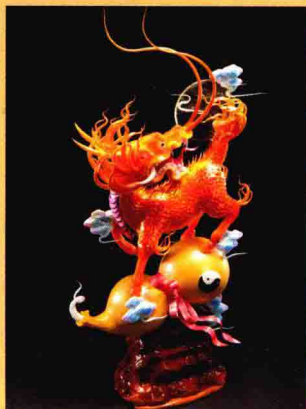
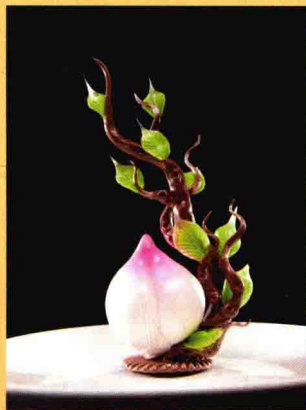
全案统筹：

摄 影：

装帧设计：



双福文化



中国纺织出版社

内容简介

时下星级酒店、高档餐馆大厨都注意使用精美的盘饰搭配菜肴，因为盘饰是烹饪与艺术的结合，是一种实用性、艺术性兼得的产品。本书精选国内流行的盘饰，分为糖艺类盘饰、果酱画类盘饰、雕刻类盘饰、面塑类盘饰、巧克力盘饰五大部分，融合各种创意内容，详细介绍其使用的工具、原料，图片精美，步骤详细，一步一步指导制作精美盘饰。

本书图文并茂，盘饰产品灵动形象，细致地展现出盘饰制作技巧，可以帮助厨师快速掌握盘饰制作方法，轻松领会盘饰艺术世界的丰富与优美。

图书在版编目（CIP）数据

星级酒店创意盘饰设计 / 霍海锋，双福主编. — 北京：中国纺织出版社，2015.9

（大厨必读系列）

ISBN 978-7-5180-1833-8

I. ①星… II. ①霍…②双… III. ①食品雕刻—图解 IV. ①TS972.114-64

中国版本图书馆CIP数据核字（2015）第163609号

责任编辑：韩 婧 责任印制：王艳丽

中国纺织出版社出版发行

地址：北京市朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码：100124

销售电话：010-67004422 传真：010-87155801

http://www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

中国纺织出版社天猫旗舰店

官方微博：http://weibo.com/2119887771

北京千鹤印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2015年9月 第1版 第1次印刷

开本：889×1194 1/16 印张：8

字数：82千字 定价：58.00元（附光盘1张）

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社图书营销中心调换

目 录

Contents



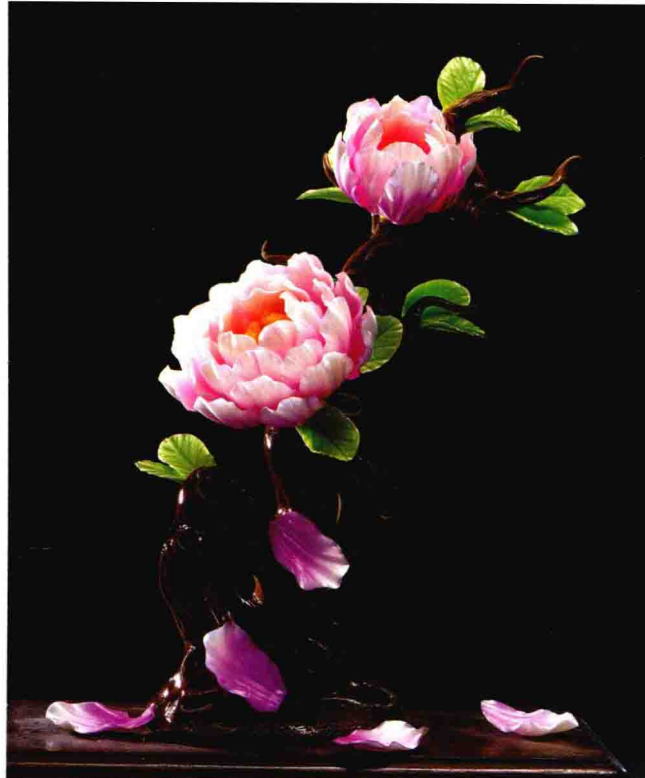
第一章 创意盘饰设计基础篇

盘饰围边设计概述	6
色彩的基础知识	6
盘饰制作的基本要求	7
糖艺类盘饰常用制作工具、材料	7
果酱画类盘饰常用制作工具、材料	11
雕刻类盘饰常用制作工具、材料	12
面塑类盘饰常用制作工具、材料	13
巧克力盘饰常用制作工具、材料	14

第二章 创意盘饰设计实战篇

糖艺类盘饰设计实例

步步高升	16
翠玉白菜	18



高傲	21
幻觉	21
国色天香	22
简洁	25
海底奇珍	26
荷塘月色	30
镜花水月	33
孔雀	34
眷恋	38
凌寒独放	39
梦境	40
葡萄	42
蟠桃献寿	44
水仙花	46
唯美	48
舞动	48
一网情深	49
虾趣	50
旋律	53
渲染	53
祥麟纳福	54
欣欣向荣	58
椰岛风情	60

演绎	62
雨景	62
柔情	63
依偎	63

果酱画类盘饰设计实例

横行霸道	64
花开富贵	66
百年好合	69
黄鹂鸣柳	70
吉祥如意	71
如鱼得水	72
硕果累累	74
喜上眉梢	76
夏日荷香	77



雕刻类盘饰设计实例

财源广进	78
羊年如意	80
农家野趣	83
金枪鱼	84
力争上游	86
优雅	89
翩翩起舞	90



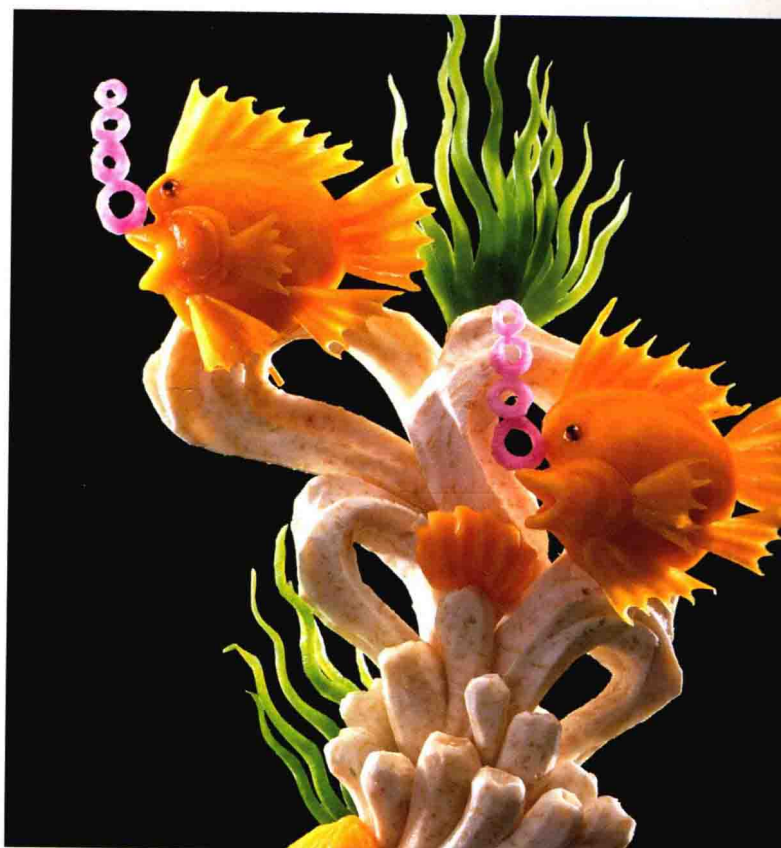
翘首而待	92
金龙献瑞	94

面塑类盘饰设计实例

出水芙蓉	98
富丽牡丹	100
花开如霞	103
马蹄莲	104
老鼠杰瑞	106
笑口常开	108
渔乐	112
时光情怀	116
绽放	118

巧克力盘饰设计实例

方圆之间	120
金花灿烂	121
梦的旋律	122
守望	124
松鼠森林	126



第一章

创意盘饰设计基础篇

盘饰围边设计概述

色彩的基础知识

盘饰制作的基本要求

糖艺类盘饰常用制作工具、材料

果酱画类盘饰常用制作工具、材料

雕刻类盘饰常用制作工具、材料

面塑类盘饰常用制作工具、材料

巧克力盘饰常用制作工具、材料



盘饰围边设计概述

盘饰围边就是对盘子进行装饰,因为美食讲究“色、香、味”,“色”排在第一位,对菜品具有重要的提升作用。漂亮的盘饰不仅能够符合宴席氛围,还可以增强食客的食欲,提升菜品的档次。

创意盘饰设计属于对菜品的包装和宣传,不断在发生变化,现在流行的糖艺盘饰、雕刻盘饰、面塑盘饰、果酱盘饰、巧克力盘饰都将在本书中做出介绍,方便厨师同仁学习。



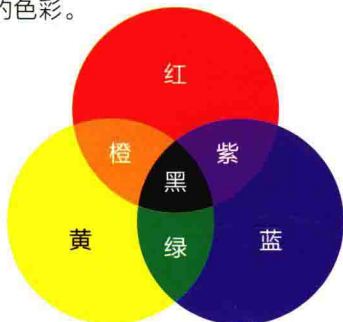
色彩的基础知识

色彩的概念

色彩是指光从物体反射到人的眼睛所引起的一种视觉心理感受。色彩按字面含义上理解可分为色和彩,所谓色是指人对进入眼睛的光并传至大脑时所产生的感觉;彩则指多色的意思,是人对光变化的理解。

三原色

绘画色彩中最基本的颜色为三种即红、黄、蓝,称之为原色。这三种原色颜色纯正、鲜明、强烈,而且这三种原色本身是调不出的,但是它们可以调配出多种色相的色彩。



颜料的三原色

间色

有两个原色相混合得出的色彩,如黄调蓝得绿、蓝调红得紫。

复色

将两个间色(如橙与绿、绿与紫)或一个原色与相对应的间色(如红与绿、黄与紫)相混合得出的色彩。复合色包含了三原色的成分,成为色彩纯度较低的含灰色彩。

对比色

色相环中相隔 120 度至 150 度的任何三种颜色。

同类色

同一色相中不同倾向的系列颜色被称为同类色。如黄色中可分为柠檬黄、中黄、橘黄、土黄等,都称之为同类色。

互补色

色相环中相隔 180 度的颜色,被称为互补色。如:红与绿,蓝与橙,黄与紫互为补色。补色相减(如演练配色时,将两种补色颜料涂在白纸的同一点上)时,就成为黑色;补色并列时,会引起强烈对比的色觉,会感到红的更红、绿的更绿,如将补色的饱和度减弱,即能趋向调和。

同类色



类似色



对比色



补色





色彩的情感与味觉

颜色	情感	味觉
红色	活泼、热烈、兴奋、吉祥、温暖	感觉味浓、甘香、甜美
绿色	希望、生机、和平、兴旺、安全	感觉清新、新鲜
黄色	权威、温暖、亲切、成熟	感觉酸甜、脆嫩
白色	雅洁、光明、纯洁、高尚	感觉清淡、软嫩、洁净
黑色	阴郁、刚健、庄严、坚实	感觉味浓、味长、干香
褐色	健康、稳定、刚劲	感觉干香、味长、朴实
紫色	庄严、娇艳、爱情	感觉鲜香、幽雅、高贵



盘饰制作的基本要求

◎注意搭配,包括色彩、面积、高低、造型的搭配。色彩搭配时要注意到菜肴的颜色与餐具颜色的搭配,用来考虑盘饰的颜色使用。面积的搭配要求考虑到盘饰的精致化,盘饰不能过大,抢占菜肴的主体地位。盘饰高低搭配可以体现出菜品的整体立体感。造型搭配可以使盘饰、菜品浑然一体,赋予菜品更多的意义。

◎餐具尽量选择颜色素净的,白色比较好,可以不会因为盘子上的花纹影响盘饰的效果,餐具尽量平、浅,有足够的空间搭配盘饰使用。

◎盘饰主体的摆放位置应该在菜肴主体的左上角或者右上角,即10点钟或者2点钟方向。

◎使用果酱画等盘饰时,要注意点、线、面的搭配,再配合一些小装饰物,能够让图形、视觉饱满。

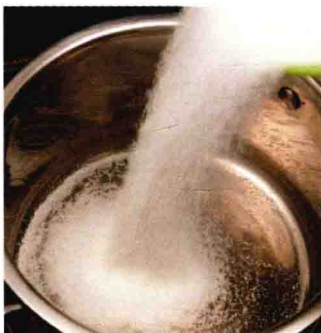
◎菜品上桌时,想让客人欣赏到盘饰的哪个面,就将哪个面朝向客人,力求将盘饰的最美处给客人欣赏。

糖艺类盘饰常用制作工具、材料

工具

不锈钢复合平底锅

复合平底锅受热和传导热量均匀,熬糖时不会产生其他的化学反应,洁净卫生,便于清洗。在选用时要先咨询一下能否在电磁炉上加热,选择三种尺寸,熬糖时根据糖量确定锅的大小。



电磁炉

电磁炉是干净快捷的加热工具,温度设定在180℃左右,加热时糖液热量集中在中部,应该持续搅拌,在使用过程中可以摸索熬糖经验,合理地控制温度,对熬糖过程所用的温度要分阶段调整。

恒温糖艺灯

在专用的恒温装置上操作,能利用温度调节钮,有效控制糖体的温度,而且糖体不易还原和翻砂,能大大提高工作效率,专用的恒温糖灯使用陶瓷加热管,热量稳定集中,储热箱体能够起到关键的平衡作用,延长了糖体的使用寿命。

在使用专用糖灯时,必须先将档位回零,由低到高逐渐加热,加热管距保温板的高度不得低于20厘米,初学糖艺者最好控制在23厘米以上,以免烫伤手指。



温度计

电子温度计和水银温度计两种都可以，但是温度测量范围要达到 200°C ，水银温度计更准确，但是它有易碎的缺点；电子温度计读数快捷，使用方便。



酒精灯

酒精灯主要用于糖艺粘接，玻璃酒精灯使用中必须谨慎，安全第一。



上色气泵

糖艺制品离不开绚丽的色彩，选择高质量的喷泵很重要，过渡色或复合颜色需要喷出高度雾化的细小颗粒。选择喷泵的关键是喷笔，出口处标号应该小于 0.2 毫米。使用水油质色素最好，控制喷射的距离，用完之后用清水冲洗干净。



电风扇

电风扇要便于移动，用来给做好的作品尽快降温定型，能够提高工作效率。



气囊

气囊主要用于吹制产品，鼓气时，用力要减缓。



不粘垫

当热的糖稀倒在不粘垫上，待糖稀冷却之后，很容易将糖体揭下来。



打火机

使用防风打火机，温度高，火力集中，便于粘结和组合作品。



模具

模具包括树叶模、羽毛模、鱼尾模、荷叶模等，有利于方便、快捷地制作糖艺作品，模具品种很多，根据需要购买即可。



硅胶条

硅胶条主要用于制作大型糖艺作品的支架造型。



仿真眼

仿真眼主要用于制作动物眼睛，在雕刻、糖艺中都能用到。



剪刀

剪刀用于糖体的分离。



材料

幼砂糖

幼砂糖是糖艺最主要的原料，价格便宜，来源广泛。



艾素糖

艾素糖的纯度、透明度很高，硬度大，可用来制作糖艺作品的支架。价格较昂贵，一般都是进口的。



单晶冰糖

糖粒均匀，晶面干燥，洁白光滑，有光泽，呈半透明状。



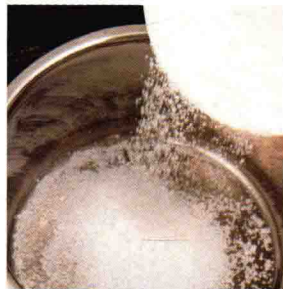
色素



选用水油两用色素，颜色比较纯正，色彩很多，根据需要购买。

熬糖

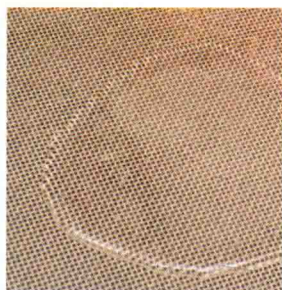
艾素糖熬法



1. 锅中倒入 250 克艾素糖。 2. 加入少许纯净水。

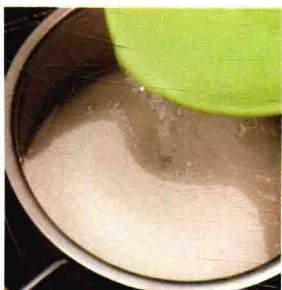
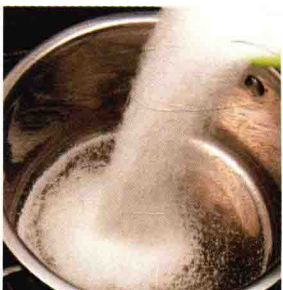


3. 电磁炉开火，不断用勺搅拌，使糖溶化。 4. 插入温度计，测量糖液平均温度。



5. 糖液温度升到 180℃， 6. 冷却待用。
将糖液倒在不粘垫上。

韩国幼砂糖熬法



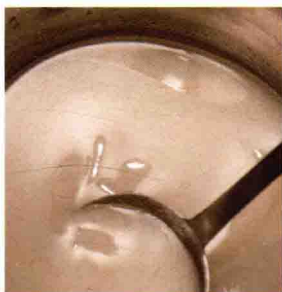
1. 锅中倒入 500 克韩国幼砂糖。 2. 加入 250 克纯净水。



3. 加入酒石酸 3 ~ 4 滴。



4. 加入葡萄糖糖浆 20 克。



5. 电磁炉开火，用勺子不断搅拌，使糖溶化。



6. 将糖液中的浮沫撇出。



7. 插入温度计，测量糖液温度。



8. 当糖液温度达到 165℃，倒在不粘垫上，糖液微微发黄状。



9. 冷却待用。

果酱画类盘饰 常用制作工具、材料

工具

制作工具主要有裱花带、果酱笔、毛笔、果酱壶等。

现在一般使用果酱壶比较多，方便实用。

材料

无色水晶果酱

颜色透明，可以使用色素调制各种色彩。调制过程中将无色水晶果酱倒入盆中，滴入几滴色素，搅拌均匀，然后装入果酱壶中备用。

各种颜色的果酱

也可以直接购买各种颜色的果酱，省却色素调色这一步骤。



雕刻类盘饰 常用制作工具、材料

工具

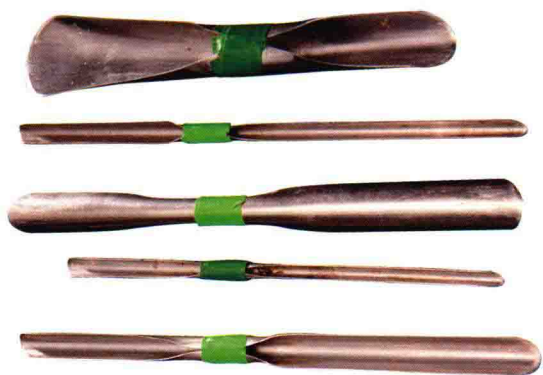
主刀

又名尖刀，是使用频率最高的刀具，可以切削毛坯、片刻花瓣、去除余料、镂空造型、雕琢细节等。



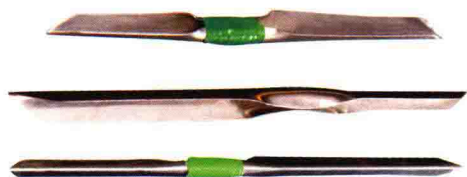
U形刀

刀口呈半圆形，两头都可以使用，是雕刻鸟羽、鱼鳞、龙甲、服饰线条等的专用工具，根据需要选择大小号使用。



V形刀

又名尖口刀，与U形刀一样，有多种型号，主要用于雕刻花瓣、鸟羽、装饰纹、线条等。



拉线刀

主要用于凹纹字和琼脂的雕刻。



画线笔

用于在原料上画出图形，方便下刀雕刻。



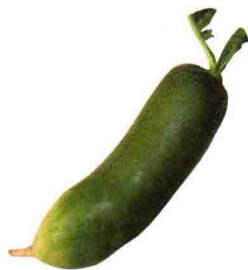
牙签、502 胶水

用于雕刻作品的粘接。

材料



南瓜



青萝卜



白萝卜



胡萝卜