

西湖

堤上行人逐画船，
拍堤春水四垂天。
绿杨楼外垂杨千。

宋·苏轼
《望湖楼醉书》

意境

YIJING
PANSHI

盘饰

罗家良·主编



化学工业出版社



意境

YIJING
PANSHI

盘
饰

罗家良·主编



化学工业出版社

· 北京 ·



图书在版编目 (CIP) 数据

意境盘饰 / 罗家良主编. —北京: 化学工业出版社,
2013. 4

ISBN 978-7-122-16581-7

I. 意… II. 罗… III. 食品雕刻—雕塑技法
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 030086 号

责任编辑: 张彦
责任校对: 王素芹

装帧设计: 史利平

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: 北京瑞禾彩色印刷有限公司
889mm×1194mm 1/24 印张 5 字数 200 千字 2013 年 6 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

目 录

第一部分 意境盘饰概论..... 1

- 1.1 什么是“意境盘饰” 2
- 1.2 意境盘饰的特点 2
- 1.3 如何设计和制作意境盘饰 2
- 1.4 意境盘饰的原料 4

第二部分 意境盘饰基础技法..... 5

- 2.1 分子烹饪简介 6
 - 2.1.1 西瓜汁鱼子酱 6
 - 2.1.2 橙汁面条 7
 - 2.1.3 南瓜汁胶囊 8
 - 2.1.4 豌豆泥胶囊 9
- 2.2 糖艺技术简介 10
 - 2.2.1 糖艺的原料与工具 10
 - 2.2.2 冰糖、砂糖、艾素糖的熬法 11
 - 2.2.3 糖艺流星球 11
 - 2.2.4 淋糖的应用 12
 - 2.2.5 糖丝圈的做法 12
 - 2.2.6 气泡糖的做法与应用 13
 - 2.2.7 糖丝山的做法 13
 - 2.2.8 珊瑚糖的做法 14
 - 2.2.9 钻石水晶糖的做法 14
 - 2.2.10 三瓣花的做法 15
 - 2.2.11 豆苗的做法 16
 - 2.2.12 五瓣菊的做法 16
 - 2.2.13 马蹄莲的做法 17
 - 2.2.14 月季的做法 17
 - 2.2.15 蘑菇的做法 18
 - 2.2.16 彩带的做法 18
 - 2.2.17 竹子的做法 19

- 2.2.18 牡丹花的做法 19
- 2.3 棉花糖的做法 20
- 2.4 干冰的用法 20
- 2.5 薄脆的做法 21
- 2.6 果冻的做法 21
- 2.7 水晶虾的做法 22
- 2.8 南瓜冻的做法 22
- 2.9 蒜薹花的做法 23
- 2.10 各种食材原料在意境盘饰中的结合运用 23

第三部分 意境盘饰欣赏..... 25

- 3.1 山影 26
- 3.2 问花 27
- 3.3 雨后 28
- 3.4 春水 29
- 3.5 情殇 30
- 3.6 江畔 31
- 3.7 深情 32
- 3.8 弄影 33
- 3.9 浮华 34
- 3.10 冬景 35
- 3.11 竞 36
- 3.12 怀古 37
- 3.13 鸟林 38
- 3.14 残雪 39
- 3.15 山城 40
- 3.16 东篱把酒 41
- 3.17 孤帆 42
- 3.18 冰心 43
- 3.19 惆怅 44

3.20	思念	45
3.21	竹韵	46
3.22	海棠	47
3.23	春游	48
3.24	争渡	49
3.25	满江红	50
3.26	离别	51
3.27	少年游	52
3.28	闲愁	53
3.29	摘得新	54
3.30	落花	55
3.31	逐爱	56
3.32	心雨	57
3.33	花谢	58
3.34	春水流	59
3.35	相思	60
3.36	斜阳	61
3.37	湖上	62
3.38	送行	63
3.39	采菊（之一）	64
3.40	采菊（之二）	65
3.41	玉容	66
3.42	迷雾	67
3.43	鹊桥	68
3.44	愁海	69
3.45	杨柳枝	70
3.46	白石	71
3.47	碎梦	72
3.48	西湖	73
3.49	红杏	74
3.50	竹影	75
3.51	莺啼	76
3.52	早春	77
3.53	秋怨	78
3.54	幽怨	79
3.55	南园	80

3.56	满庭芳	81
3.57	秋雨	82
3.58	晚春	83
3.59	秋景	84
3.60	稻花香	85
3.61	寒月	86
3.62	秋夕	87
3.63	柳丝	88
3.64	银河	89
3.65	雪	90
3.66	花桥	91
3.67	曲堤	92
3.68	蝶恋花	93
3.69	盼归	94
3.70	池畔	95
3.71	江上	96
3.72	花月	97
3.73	帘外	98
3.74	秋思	99
3.75	春寒	100
3.76	初晴	101
3.77	秋色	102
3.78	忧思	103
3.79	红树	104
3.80	江花	105
3.81	咏秋	106
3.82	燕歌行	107
3.83	秋荷	108
3.84	霜园	109
3.85	踏鹊枝	110
3.86	相伴	111
3.87	离愁	112
3.88	雨后荷塘	113
3.89	眺望	114
3.90	堤上柳	115
3.91	野枇杷	116

第一部分 意境盘饰概论

采菊东篱下，
悠然见南山。

——东晋·陶渊明



1.1 什么是“意境盘饰”

盘饰，也叫盘头装饰、菜肴围边，就是在一道菜肴的旁边加一点装饰，使菜肴更美观更漂亮更有档次的一种做法。

最早的盘饰是在菜肴周围摆上一圈黄瓜片、胡萝卜片、柠檬片等，后来是用果蔬雕的小花小鸟、鱼虾龙凤等立体形象来装饰菜肴，再后来就是用比较新颖的糖艺、巧克力、果酱画等技术进行盘饰。

所谓的“意境盘饰”就是在结合当前最新盘饰技术的基础上，更多地注入一些文化色彩，使盘饰变得简捷、精美，具有很高的格调和品味，充满了诗情画意，能引起人们美好联想的一类盘饰。

意境盘饰的核心是“意境”，意境包括“实”、“虚”两个部分，实的部分就是餐盘中的装饰造型部分，它是看得见摸得着的（如生菜叶、红樱桃、糖艺花、巧克力棒等），虚的部分就是看到这些实的造型之后所引起丰富的美好的联想（一个景物、一段传说、一个场面、一句古诗等）。

现在不仅是人们的物质水平极大地提高了，人们的精神追求、文化素质也极大地提高了，欣赏水平也提高了，才会出现这种具有较高层次的“意境盘饰”。

意境盘饰的最高境界是将盘饰与菜肴结合在一起，这就是所谓的“意境菜”，即从菜

肴的整体角度去考虑意境。厨师能像艺术家那样，通过菜肴（及其装饰物）的颜色、造型、质感、味道等营造一种美好的气氛，引发食客物质和精神上的双重愉悦。

1.2 意境盘饰的特点

（1）首先是制作方便，简单快捷，造型上既有西方艺术的抽象，又有东方艺术的写意。

（2）注重文化内涵，设计巧妙、含蓄、独具匠心。这也是意境盘饰最突出的特点。

（3）原料广泛，选料方便，既可使用蔬菜水果，也可使用糖艺巧克力、分子美食、天然香料、果酱果汁等，既可欣赏，也可食用。

（4）制作上不必精雕细刻、面面俱到、过分繁琐，应该是点到为止、恰到好处。要给客人留下足够的想象空间。

（5）很多意境盘饰用到了当前餐饮界最前沿最先进的一些技术，如分子烹饪、糖艺技术、干冰、薄脆等，所以意境盘饰很新颖很时尚，很受人们的青睐。

1.3 如何设计和制作意境盘饰

（1）多读书，多学习，不断提高自己的文化素养。中国古代的诗词、名画，都是讲究意境的典范。意境盘饰的难度不在于制作，而在于设计和构思，我们只有不断地从这些文化瑰宝中吸取营养，开阔眼界，打开思路，

这样才能设计和制作出好的意境盘饰作品来。

(2) 巧选原料，只要是厨房里能用的各种干鲜原料（植物性为主），只要有良好的外观性状，新鲜新颖精致有档次，均可使用。有时也可使用少许观赏类的花草，如蓬莱松、情人草、水晶草等。

(3) 原料适当加工可提高效率：生菜叶、苦苣叶，摘净老叶，取嫩心部分，用冰水浸泡至硬，即可使用；蒜薹梗、芹菜梗、芥蓝、芦笋、香葱等，略切几种花刀，在清水中浸泡至弯曲变形即可装盘；胡萝卜丝、紫薯丝、薄荷叶、苏子叶，用油略炸也可用于装饰。总之，速度要快，效益要高，要适合批量制作。不能像绣花那样精雕细刻。

(4) 学会一些常用的表现手法，比如借代、比喻、延伸、象征等。

意境盘饰要让人们引起联想才有意境，才有趣味，所以不能过于“写实”，不必面面俱到，一览无余。比如制作“采菊东篱下，悠然见南山”的盘饰，可以用珊瑚糖代替“南山”，再配上几朵小野菊花（省略了篱

笆），见图1。也可以换个思路，将一个葫芦和一根拐杖（用糖艺制成）摆在盘边，盘底撒满了蛋黄碎末（寓意菊花），让人联想到一个步履蹒跚的老人背着酒葫芦，扶着拐杖，登山采菊的情景。这里就是用了借代的手法，用葫芦和拐杖代替了采菊的老者，用黄色代替了菊花，见图2。



图2 采菊东篱下，悠然见南山（之二）

借代的方法有很多种，有形状上的借代，还有颜色上的借代等。

形状上的借代，比如用果汁鱼子酱代表雨滴、泪滴、露珠、星星等；用果酱画中的线条、果汁、面条、糖艺的细丝表现思念牵挂的情感、漫漫长路、涓涓细流等；用糖艺抻拉的圆环（或水果薄脆片）代表太阳、月亮、车轮、时光、门窗等。

颜色上的借代，比如用黄色代表斜阳、晚霞、秋色、菊花、报春花等；用红色、粉色代表花开、花落、阳光等；用绿色代表春天、春水、河流、绿叶等；用白色表现白雪、雪山、寒霜等。

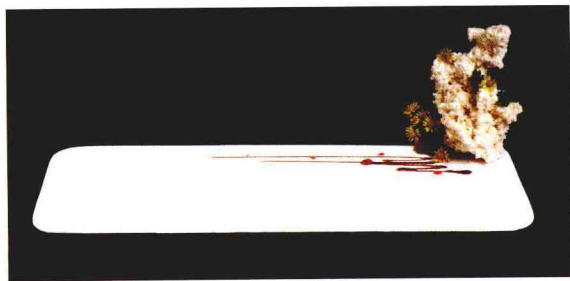


图1 采菊东篱下，悠然见南山（之一）

象征的手法也很常见，比如用酒杯象征人世间的苦辣酸甜、痛苦哀愁。用糖艺彩带象征节日、彩虹、华美服装等，用花朵象征美女、少女等。

(5) 设计盘饰时，要结合菜肴，考虑到菜肴的意境空间，不能为了盘饰而盘饰。前面说过，意境盘饰的最高境界是将盘饰与菜肴结合起来，形成“意境菜”。比如图3“无意带将花数朵，竟挑蝴蝶下山来。”诗中写的是樵夫砍柴下山，无意中将野花连同蝴蝶一起挑下山来的一个有趣情景，画面中的盘饰只表现了野花，没有蝴蝶，这时如果把菜肴部分制作成一只蝴蝶的形状，就很好地表现了这首诗的意境了。再比如图4“牡丹花谢莺声歇，绿杨满院中庭月。”

可以将菜肴制作成类似于圆月的形状，借以表现诗中的“中庭月”。

1.4 意境盘饰的原料

(1) 蔬菜类：法香、芹菜、生菜、苦苣、黄瓜、小西红柿、蒜薹、韭菜薹、芦笋等；

(2) 水果类：柠檬、橙子、猕猴桃、火龙果、石榴、草莓、红樱桃等；

(3) 分子烹饪类：哈密瓜鱼子酱、西瓜汁鱼子酱、菠菜汁鱼子酱、橙汁胶囊、南瓜汁胶囊、芥末汁胶囊、菠菜汁面条、水果汁面条等。

(4) 糖艺巧克力类：糖艺花草、彩带、气泡糖、钻石水晶糖、淋糖、糖艺流星球、棉花糖等。

(5) 干果薄脆类：各种水果薄脆、腰果、杏仁、核桃仁、炸胡萝卜丝、炸紫薯丝等。

(6) 淀粉胶质类：土豆粉、紫薯泥、水晶冻等。

(7) 果酱酱汁类：水晶光亮膏、巧克力酱、黑醋汁、蚝油汁、芥末汁、沙拉酱等。

(8) 香料类：大料、桂皮、薄荷叶、迷迭香等。

(9) 其它类：干冰、情人草、水晶草、蓬莱松等。

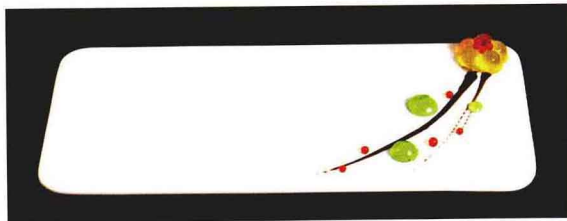


图3 无意带将花数朵，竟挑蝴蝶下山来

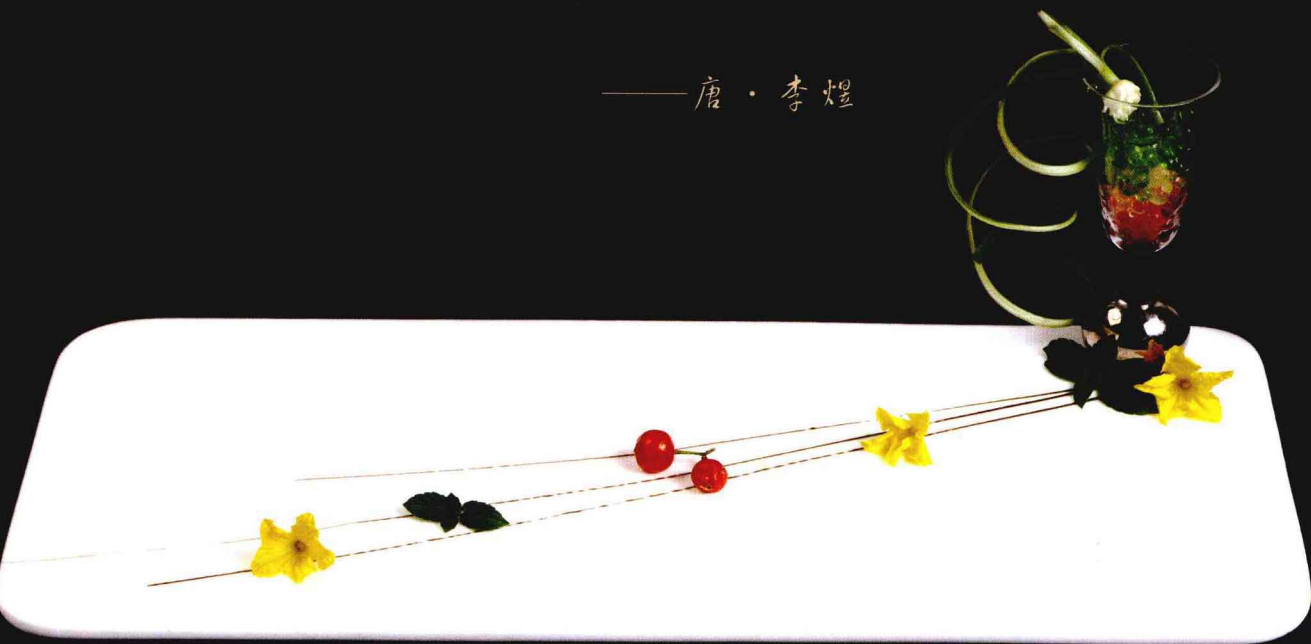


图4 牡丹花谢莺声歇，绿杨满院中庭月

第二部分 意境盘饰基础技法

流水落花春去也，
天上人间。

——唐·李煜



2.1 分子烹饪简介

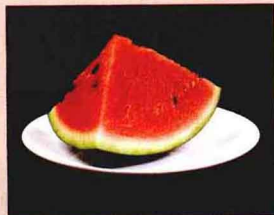
分子烹饪，就是将化学、物理学和其它科学原理运用到烹饪的过程中。厨师是从分子层面上观察考虑菜品中各种物质成分的联系，从而创造出神奇的、新颖的、具有独特感官的菜肴。

分子烹饪起源于国外，进入中国也只是近几年的事，由于从国外引进的分子烹饪设备和原料比较昂贵，所以一定程度上影响了这项技术在中国的发展。

最近，本工作室研制成功了用国产原料制作分子烹饪，大大降低了成本，简化了设备，使分子烹饪技术尽快推广成为可能。

鱼子酱技术（胶囊技术）是分子烹饪中最简单最实用最神奇的一种技术，可以将任何水果汁、蔬菜汁或调味汁制成鱼子酱或胶囊或面条的形状，外形美观，质感诱人，既可单独制作凉菜，也可作为凉菜的配料或调料，还可用于意境盘饰。

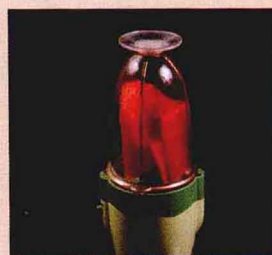
2.1.1 西瓜汁鱼子酱



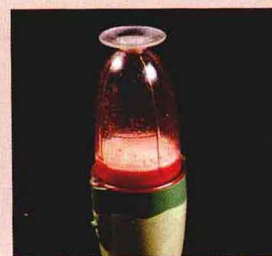
第一步：先取新鲜西瓜一块。



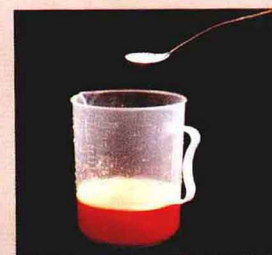
第二步：取国产海藻胶和钙粉各一小包。



第三步：将西瓜瓤切块放榨汁机中。



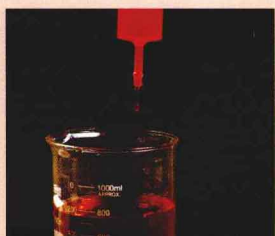
第四步：将西瓜瓤榨成汁，过滤去渣。



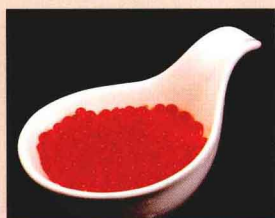
第五步：取西瓜汁250毫升，加入一小包海藻胶，充分搅匀，静置两小时，去掉浮沫。



第六步：取一小包国产钙粉倒入 10000 毫升清水中搅匀。

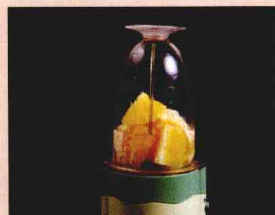


第七步：将西瓜汁先吸入大针管中，然后再一滴滴滴入钙水中，即形成一粒粒的鱼子酱。



第八步：一两分钟后，将西瓜汁鱼子酱捞出，用清水漂洗一下，即做好了西瓜汁鱼子酱。

2.1.2 橙汁面条



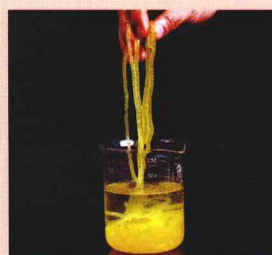
第一步：将鲜橙肉放榨汁机中，加少许纯净水，榨成汁，然后过滤去渣。



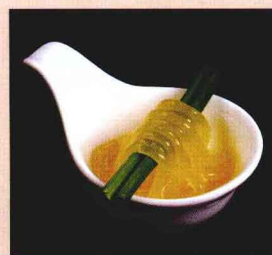
第二步：取 250 毫升橙汁，加入一小包国产海藻胶，搅拌均匀，静置几小时。



第三步：用大针管将橙汁挤入事先调好的钙水中形成面条。



第四步：大约一分将橙汁面条捞出，放入清水中漂洗一下。



第五步：制好的橙汁面条。

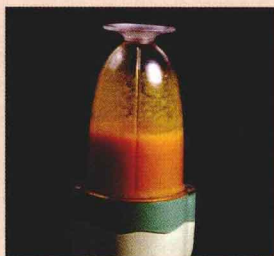
2.1.3 南瓜汁胶囊



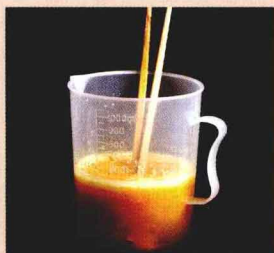
第一步：准备国产海藻胶1.8克，柠檬酸钠1.3克，钙粉6.5克。



第二步：将南瓜削皮切片，加适量水和冰糖煮熟。



第三步：将南瓜绞成南瓜泥。



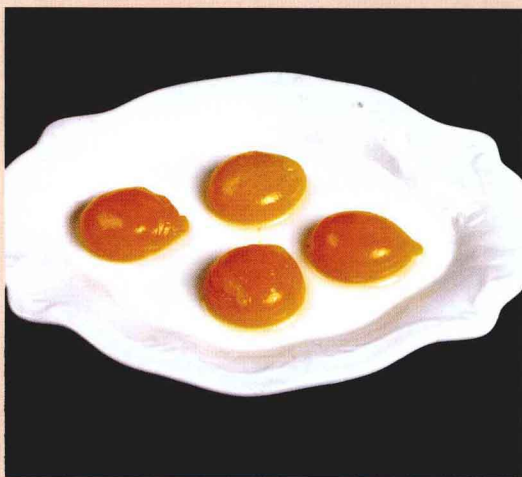
第四步：取200克纯净水加入海藻胶和柠檬酸钠搅匀，然后加入250克南瓜泥再搅匀。



第五步：用小勺舀南瓜汁倒入钙水中，南瓜汁会形成胶囊。



第六步：两分钟后将南瓜汁胶囊捞出，用清水漂洗一下。

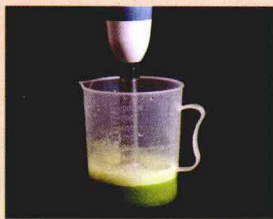


第七步：制好的南瓜汁胶囊。

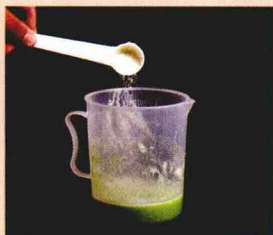
2.1.4 豌豆泥胶囊



第一步：先将鲜豌豆煮熟。



第二步：用搅拌器将熟豌豆打成泥状。



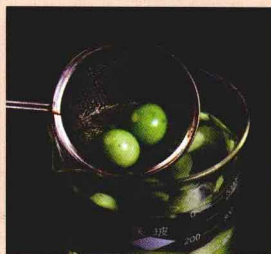
第三步：250克豌豆泥中加入30克白糖。



第四步：再加入一小包海藻胶搅拌均匀。



第五步：用小勺舀豌豆泥放入事先调好的钙水中。



第六步：一两分钟之后，将成形的豌豆泥胶囊捞出，用清水漂洗一下。



第七步：制好的豌豆泥胶囊。

2.2 糖艺技术简介

糖艺技术是当今餐饮业中非常流行的一种新的造型艺术。

所谓“糖艺”，就是以砂糖、或冰糖或艾素糖等为原料，运用熬、烤、抻、拉、撕、捏、粘、塑等手法加工制作成造型优美、色彩艳丽、质感诱人，光泽明亮的花、草、禽、鸟、鱼、虾、虫、兽等艺术品的制作过程。

糖艺技术的特点是：成本低廉，简单好学，光泽度好，表现力强，保存时间长，是餐饮界的新宠。它既能做较大型的展台看盘，也能做较小的盘饰围边作品。

将糖艺技术应用于意境盘饰，为意境盘饰的设计与制作提供了很大的想象空间。我们不需要制作很大很复杂很精细的糖艺作品，只需将糖艺技术中最基础最简单的一些技法（比如珊瑚糖、气泡糖、糖丝圈、流星球等）恰当地应用于意境盘饰中，就可以给意境盘饰增添很多光彩。

2.2.1 糖艺的原料与工具

制作糖艺的原料主要有砂糖，冰糖，进口艾素糖等。

使用砂糖、冰糖的特点是成本低廉，熬糖时间稍长，熬糖过程中要加些葡萄糖浆（或酸）等辅助原料，成品光泽度好，但在湿

度较大的空间里不宜长时间保存。

使用进口艾素糖（也叫拉丝糖），成本稍高（十几元一斤），熬糖的时间较短，不需要添加任何辅助原料，糖体柔软，手感好不烫手，光泽度好，色彩鲜艳，特别是在较湿的环境中也能较长时间地保存。

糖艺用的色素需是油溶性的，如果是用水油兼溶的色素，会使糖体混浊不透明，且容易翻砂。

制作糖艺，需要一些基本的工具，如熬糖锅、电磁炉、温度计、不粘垫、手套、花叶模、酒精灯、剪刀、气囊、糖灯等，其中最重要的几样工具是：糖艺灯、不粘垫、温度计和手套。也就是说，缺了什么都可以，就是不能缺了这四样。糖艺灯能使熬好的糖体保持柔软状态便于抻拉捏塑；不粘垫则便于给糖体叠压降温，防止粘连；温度计则用来判断熬糖的温度；手套则能保持糖艺作品的卫生，且防止烫手。图5是一种获专利的最

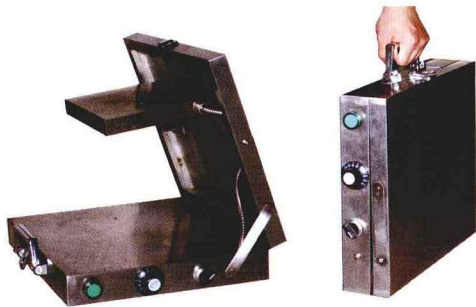


图5 折叠一体式恒温糖艺灯（专利产品）

新式的糖艺灯，这种糖艺灯使用方便，体积小，折叠后就像一个笔记本电脑，携带方便。图6为不粘垫。

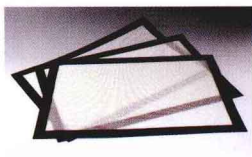


图6 不粘垫

2.2.2 冰糖、砂糖、艾素糖的熬法

冰糖或砂糖的熬制方法：

将冰糖或砂糖500克放入锅中，加入500克清水，置于电磁炉上烧开（冰糖要烧至全部融化），加入葡萄糖浆100克，调小火力，烧至糖浆温度至 170°C 左右时（熬糖时间不少于40分钟）离火，将糖浆倒在不粘垫上即可。

艾素糖的熬制方法：

取艾素糖500克放入锅中，加清水250克，置于电磁炉上，中火熬至 170°C 即可。

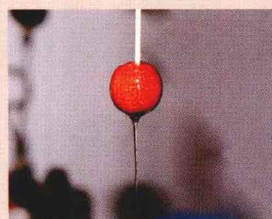
2.2.3 糖艺流星球



第一步：500克冰糖加500克清水，烧至糖浆温度 165°C 。



第二步：将山楂（或其它水果，如小柿子，鲜草莓等）插在一根竹签上，放在糖浆中蘸一下。



第三步：将山楂提在空中静置一会，使滴出的糖丝变凉变硬。



第四步：抽掉竹签，在糖丝上抹一点蜂蜜，然后粘上一点艾素糖颗粒。

2.2.4 淋糖的应用



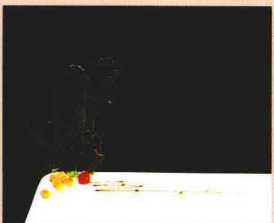
第一步：500克冰糖或砂糖加入500克清水，加热至165℃。



第二步：加入几滴油溶性色素搅匀。

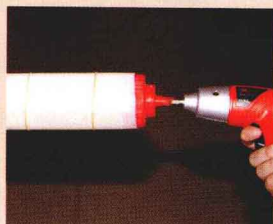


第三步：将糖浆淋在不粘垫上呈任意形状。



第四步：冷却后将糖取下，粘在盘边即可。

2.2.5 糖丝圈的做法



第一步：在慢速手电钻的前端安一个酱汁瓶，在瓶的外面包一块高温布，并用皮筋缠好。



第二步：500克冰糖加入500克清水，烧至糖浆温度165度时离火。



第三步：用筷子蘸糖浆，在电钻上方滴成细丝，旋转电钻，即拉成细丝糖圈。



第四步：将糖丝圈用于围边。