

家

常

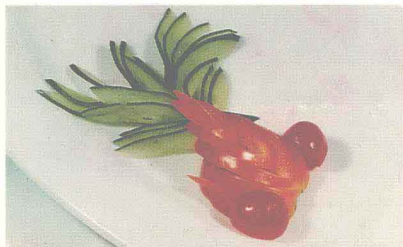
珍

饒

丛

书

# 菜肴围边·水果拼盘



福建科学技术出版社

家常珍馐丛书

---

# 菜肴围边·水果拼盘

陈建新 主编  
林 晖 编著

福建科学技术出版社

(闽)新登字 03 号

家常珍馐丛书

菜肴围边·水果拼盘

陈建新 主编 林 晖 编著

\*

福建科学技术出版社出版、发行

(福州市东水路 76 号)

福建省新华书店经销

福建省科发电脑排版服务公司排版

福建彩色印刷有限公司印刷

开本 850×1168 毫米 1/32 3 印张 图文 96 码

1997 年 7 月第 1 版

1997 年 7 月第 1 次印刷

印数:1—10 100

ISBN 7-5335-1177-8/TS·106

定价:16.00 元

书中如有印刷质量问题,可直接向承印厂调换

# 前 言

---

有需求,就必然会有供给。这是形成商贾市场的一条供应原理。

衣、食、住、行,是人类生活中四大最基本的需求。如今,人们要住房,已经不必自己置地盖房;人们要穿戴,亦不必人人量布裁衣;人们要出行,更不必个个驾车骑马了。需者只要购之纳之即可。作为食呢?这一人类生活中的第一大市场,至今为止,却尚处于以家庭为主的自烹自食阶段。我相信有朝一日,社会上酒楼饭馆更加方便了,食品更如人愿了,价格更加实惠了,营养、卫生、服务等诸方面,均胜过自家了,人们就必然会弃去炉灶,走出家门,三餐“如归”在餐馆酒楼中。到了这一天,人类生活中最耗时、最繁碎、最累赘的这项“天”字一号的庶务,就全由社会来承担,社会去提供了,那该有多好啊!

这里,我约了几位共同致力于这个愿望的同仁,应福建科学技术出版社的邀请,运用自己的专业技术,编写了这套家庭菜谱,或称家庭式的酒楼菜谱,献给大家,献给社会。

希望社会都来研究这个话题,让家庭早日走到社会来;希望家庭也来适应这个变革,尽快地走到社会上去。

共同祈盼着:社会餐饮化、餐饮社会化。

陈建新

1996年深秋

# 目 录

一、菜肴围边的制作 .....	(1)
(一)制作菜肴围边的原料.....	(1)
(二)制作菜肴围边的刀具.....	(4)
(三)制作菜肴围边的方法.....	(6)
(四)制作菜肴围边的类型.....	(9)
(五)制作菜肴围边的原则 .....	(12)
二、水果拼盘的制作.....	(14)
(一)制作水果拼盘的原料 .....	(15)
(二)制作水果拼盘的方法 .....	(16)
(三)制作水果拼盘的类型 .....	(18)
(四)制作水果拼盘的过程 .....	(19)
三、菜肴围边图例.....	(21)
四、水果拼盘图例.....	(81)

# 一、菜肴围边的制作

菜肴围边，即在装主菜的盘器上进行装饰的装饰品。它是利用各种果蔬原料经过加工后进行装饰点缀的。一般根据菜肴成品后主体的造型和色泽，再沿盘器的边缘进行装饰的；或居于盘器中心，或偏于盘器一边进行点缀。由于取材方便，制作简单，又能增添菜肴色彩，可对主菜起烘托作用，所以适用于各种不同档次的菜点。

## （一）制作菜肴围边的原料

菜肴围边所用的果蔬原料范围十分广泛，几乎所有的瓜果蔬菜都适用。一般只要色彩鲜艳、可塑性强且能够食用的即可。但要选用不易变色，能较长时间保持其鲜艳色泽和造型的部分。如较大的瓜果可利用瓜皮作围边，既不易变质，又节约成本。

以下介绍几种常用的围边原料，供大家制作时参考。

### 1. 胡萝卜

胡萝卜色彩鲜艳，价格低廉，是理想的围边制作原料。可将它切成薄片，做成各种花卉；也可将其制成末，拌和在其他原料中，作为调色剂；还可雕刻成虾、蟹、鱼等。胡萝卜可单独使用，亦可与其他颜色的原料配合制作围边；既可生用，也可煮熟后再使用。

## 2. 白萝卜

白萝卜肉质白嫩，含水量大，是果蔬雕刻中较常使用的原料。在围边制作中，一般用白萝卜雕刻成各种花卉，如马蹄莲、山茶花、菊花、荷花等；还可雕刻成小鸟、鹅、鸭、兔等禽兽类；萝卜皮可制作“金鱼尾”、“孔雀尾”等。

## 3. 紫萝卜

紫萝卜又叫心里美萝卜，是雕刻花卉的理想原料。紫萝卜皮青肉红（粉红），色彩自然，用其雕刻成的花卉，色泽艳丽，自然逼真，艳而不俗。因其色彩鲜艳，故用它制作围边时切忌堆砌太多，以免“喧宾夺主”。

## 4. 黄瓜

黄瓜又叫菜瓜，皮青肉脆嫩，分布广泛，价格适宜，购买方便，因此是一种理想而又经常使用的围边原料。黄瓜皮翠绿，可制成树叶、鱼尾、小动物等；黄瓜肉质脆嫩、色淡绿半透明，制成的小鸟、花卉更显剔透玲珑。若将其用开水加碱稍烫，使其皮色更绿，这样制出的围边会更加美观。

## 5. 辣椒

辣椒有青椒和红椒两种，其性质稳定，色泽亮丽，也是理想的围边制作原料之一。用青椒做成的花边、青蛙，红椒做成的花朵、花穗等经久耐看，深受人们的欢迎。

## 6. 番茄

番茄俗称西红柿，色泽艳红，肉质鲜美，营养丰富。由于其

个头有大有小，所以制作时选择余地比较大，可用作宫灯、花卉等。用番茄制作围边时，一般要带皮使用，不必烫皮。

## 7. 樱桃

樱桃色泽亮丽，是常用的围边点缀原料。市场上出售有加工过的红、绿糖水樱桃罐头，可直接用于围边的制作。

## 8. 青菜、菜心

青菜、菜心一年四季均有生产，使用方便，价格低廉，既可单独用作围边，亦可与其他原料配合使用，因此也是广大烹饪爱好者经常选用的围边制作原料。可选嫩绿菜叶稍加烫焯或煸炒后制成围边；或将菜叶切丝，用油炸成菜松后制成花边。菜心则可雕刻成小鸟、花卉、虫鱼等等，制成的立体围边，更加逼真自然。

## 9. 香菜、芹菜、葱

香菜、芹菜、葱等，制作围边时多作为各种花卉的枝叶，起陪衬和烘托作用。

## 10. 海带

海带又名昆布，是海藻类植物。使用海带时，一般先将其洗净、煮熟、调好味。这样做出的围边既可持久，又能品尝。市场上还有出售一种绿海带，那是经过烹调加工而成的，可直接用于围边的制作。

## 11. 香菇

香菇色褐黑，肉鲜美，有干、鲜两种。使用鲜香菇制作围边时，要先焯水后再制作；使用干香菇前则要泡发洗净、烹制好后



再雕刻。

## 12. 蛋

制作围边中经常使用的是皮蛋，煮熟的鸡、鸭蛋、鹌鹑蛋和咸蛋等。蛋的可塑性大，可雕刻拼摆成各种花卉、白兔、金鱼等。

## 13. 蛋黄糕、蛋白糕

蛋黄糕、蛋白糕是分别用鸡蛋黄与鸡蛋清蒸制的糕。在两个不锈钢饭盒内抹一层油，将打好的蛋白、蛋黄液分别倒入两个饭盒中，上蒸笼用中火蒸约5分钟后，改小火蒸约40分钟，待蛋黄、蛋白发硬，凝结即成。蛋黄糕、蛋白糕质地细腻、色泽鲜丽、营养丰富，可制成各种花边，或与其他原料配合，更能增添菜肴的光彩。

## 14. 火腿肠、香肠

火腿肠、香肠色淡红或深红，味咸鲜可口，用其做成的围边可食性强，且具有一定的装饰性。但其可塑性较差，因此只能切成片、条制作围边。

## 15. 橘子、橙子

橘子、橙子色黄味酸甜，制作围边时一般多采用新鲜的。橘瓣、橘皮都可单独制作围边，也可与其他原料配合使用。橙子一般带皮使用，可制成菜肴的花边，也可雕刻成花篮等饰物。

## (二) 制作菜肴围边的刀具

家庭制作菜肴围边最常用的是片刀（即平常用的切菜刀）和

小刀。实际上，只要一把菜刀和一把小刀即可完成百分之九十以上的菜肴围边制作，除个别围边或果雕外，毋需专用的雕刻工具。每个人可根据自己的兴趣与爱好以及实际操作的需要，选购或自行设计加工刀具，尽可能让自己的工具使用起来得心应手。这里仅介绍几种常用的刀具。

### 1. 斜口刀

这是食品雕刻中最主要也是最常用的刀具，刀尖夹角一般在30度左右，刀身要薄而硬，且富有弹性，要用钢质较好的钢材制成。斜口刀主要用于雕刻花瓣或镂空雕等。

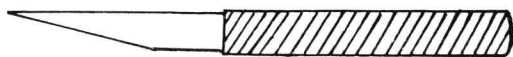


图1 斜口刀

### 2. 平口刀

平口刀可做成两端开刃，手柄在中央的，它主要用于瓜盅、瓜灯的镂空和刻花边。雕刻者应备有刀刃宽窄不一的几把平口刀。有人把平常的切菜刀（薄片刀）也叫做平口刀。它主要用于切片、削皮、旋花心和刻花瓣等。



图2 平口刀

### 3. 半圆口刀

半圆口刀，又叫圆口刀，刀刃呈半圆形的槽状，前端开口，后端作手柄。雕刻者应备有刀刃半径在0.3厘米到2厘米间的几把大小不同的半圆口刀。它主要用于雕刻禽鸟细致的羽毛，以及瓜

类雕刻的花纹图案。

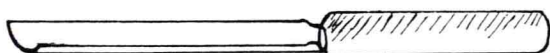


图3 半圆口刀

#### 4. V形口刀

V形口刀刀刃是V形的槽状，一端为刀口，一端为手柄。雕刻者应备有刀口角度为30度到90度之间的几把大小不同的V形口刀。它主要用于雕刻较细的羽毛和图案。



图4 V形口刀

#### 5. 模具刀

模具刀是按照各种花卉鸟兽的图案（也有美术字）制作而成的空心刀具，可用不锈钢片或铜片制成。模具刀操作简单，只要按在原料上冲压而下，然后切片即成平面图形。



图5 模具刀

### （三）制作菜肴围边的方法

制作围边须运用与砧上加工菜肴不同的刀法和手法。笔者学

习前辈厨师的雕刻方法，加上亲身实践中吸取的经验，总结出以下几种制作围边需要掌握的基本刀法和手法。

## 1. 切

切是制作菜肴围边中较多使用的一种刀法。切可分为直切、推切、拉切、锯切、铡切等。在围边制作中，使用最多的是锯切这一刀法。锯切又称为推拉切，适合切一些质软、松散、易碎的熟食品。

## 2. 刻

刻是食品雕刻最基本的刀法，包括用各种刀具铲出、戳出造型的方法。刻出的原料一般成型较均匀，围出的花边整齐统一。

## 3. 削

削也是围边制作中使用较多的一种刀法。削的刀法主要运用在原料的粗坯加工上，如去皮、削圆等。

## 4. 旋

旋的刀法是指刀随着原料旋转雕刻，此法多用于各种花卉的雕刻。它可分成内旋刀法和外旋刀法两种：内旋刀法即刻制花瓣由外向内雕刻；外旋刀法即刻制花瓣由内向外雕刻。

## 5. 划

划的刀法，即在所要刻的原料表面，用刀尖轻轻画出所构思的图案。

## 6. 嵌

嵌指的是镶嵌，即用刻刀或戳刀按一定的形状剝去原料的某些部分，然后，再在这些部分上补入所需形状的其他原料。它既是一种刀法，又是一种手法。

## 7. 卷

卷是围边制作的一种手法，在围边制作中占有很重要的地位。使用这种手法时，一定要注意原料的性状和刀工处理。要选一些韧性的原料；在刀工处理时，一定要片得既薄又均匀，这样卷出来的花形才好看、逼真、自然。

## 8. 叠

叠就是把制成的片状或块状原料重叠拼摆成各种不同的图案和花形。使用这种手法时，要注意原料色彩的搭配，通常使用的是冷暖色相间隔的方法，力求叠摆出来的图案色彩和谐、雅致。

## 9. 串

串就是将片状、块状或球状的原料用竹签串起成花形，然后围成花边。使用这一手法时，要注意加工的原料要均匀，各串的数量要相等，只有这样，制成的围边才显得整齐、一致。

## 10. 摆

摆是最普通的也是最常用的一种手法，也就是将制好的花边围在圆盘四周或一边或当中，使之组成预先构思好的图案。摆时手法要轻，要摆得整齐、均匀。

## （四）制作菜肴围边的类型

菜肴围边的种类很多，而且千变万化，按照其结构的特点来分，可以分成平面围边、立体围边和立体平面相结合的围边。

### 1. 平面围边

平面围边是将各种色泽鲜艳的新鲜果蔬原料，利用其固有形状或加以雕戳后切成各种图案造型的片，拼摆在盘器的周围，组成一个色彩和谐的围边。也可运用于间隔多种菜肴。平面围边相对比较简单又省时间，是最普遍使用的围边。

### 2. 立体围边

立体围边是利用果蔬原料雕刻而成的小型立体作品，如花卉、小动物、人物等装饰容器，是一种品位较高的围边。制作时可根据宴席的性质及菜肴的内容，配合以喜庆吉祥的立体围边，如：寿宴可以用雕刻好的寿星做盘饰，鱼类制作的菜肴可饰以雕刻的渔翁，或者鲤鱼做成的围边。

### 3. 立体平面相结合的围边

一般的立体围边都配以平面围边，使围边的造型和图案显得多姿多彩，更富艺术魅力，藉以烘托宴席的气氛，提高宴席的档次。

若按照菜肴围边的装饰特点来分，则可以分成不对称围边、对称围边、中心装饰围边和全围围边等几种。

## 1. 不对称围边

不对称围边又称局部点缀围边，还包括半围围边。所谓不对称围边，就是用食品雕刻成的花卉或各类动、植物图案点缀拼摆在盘子一边，以渲染气氛，烘托菜肴。这种围边多用于整料的或烹制的菜肴，如清蒸全鱼、白斩鸡、香酥鸭等。也有一些局部点缀围边是为了追求某种意境或趣味，如“渔翁垂钓”中用胡萝卜刻一渔翁手持“鱼杆”、“金钩”作垂钓状，使之盘中的菜肴——鱼，更加鲜活，让人在品尝美味的同时，更有一种回归自然的意境。还有的局部点缀围边是为了弥补空隙，如盘器过大，盛的菜肴较少，可用立体围边点缀一边，使之更协调和丰满。不对称围边一般是等菜肴装好后，再确定点缀的位置，尤其是冷盆中多用此种围边，如“卤凤爪”，可在盘子的一边点缀一朵用西红柿或其他原料雕刻成的红花等。这种围边没有固定的格式，它具有简洁、明快、易做等特点，初学者一看就会。

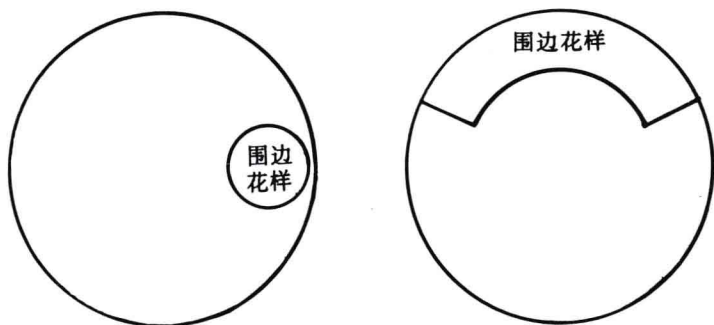


图6 不对称围边示意图

## 2. 对称围边

对称围边包括单对称围边和双对称围边。它是用装饰原料

(如食雕的花卉等)在盘中拼制出相对称的围边。一般在盘子的两边或相对的四点拼制出同样大小、同样色泽、同样形式的图案。其特点是对称、协调。这种围边在制作中讲求对称,因此要注意色彩和形式、大小的统一。

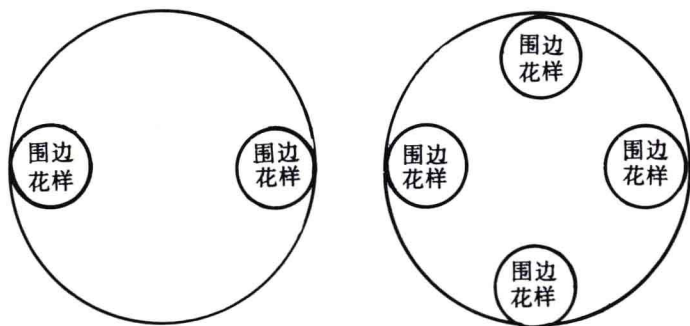


图7 对称围边示意图

### 3. 中心装饰围边

这种围边确切的应该称之为中心装饰,因为它并没有围在盘器的边缘。中心装饰围边多采用立体的食雕,如可用橙子刻制成一朵花或花篮,置于盘子的中央,它可以使零乱无序的菜肴统一起来,使其变得更加整齐、美观。中心装饰围边多用于卤制或煎、炸、烧、烤的菜肴装饰。四周是美味佳肴,围着一朵亭亭玉立的“菊花”或一只五彩缤纷的“花篮”,怎不令人赏心悦目?!

### 4. 全围围边

全围围边是菜肴围边中最常见的围边。它是围边制作的主体,其他围边都可由其衍生出来。全围围边比较适合圆盘盛装菜肴的装饰。





图 8 中心装饰围边示意图

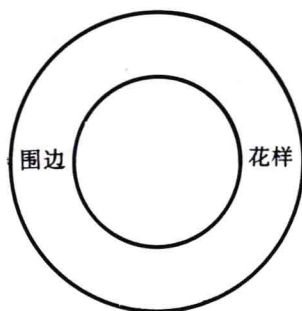


图 9 全周围边示意图

## (五) 制作菜肴围边的原则

### 1. 根据主菜色泽来装饰

菜肴围边要根据主菜的色泽来装饰。一般使用的方法是反色配边，如果主菜色泽是冷色，就用暖色围边装饰；若主菜的色泽是暖色，则宜用冷色的围边装饰。但要注意，围边装饰的目的是为了使主菜更为突出，因此，切不可让围边色彩掩盖了主菜的色彩，以免喧宾夺主。