



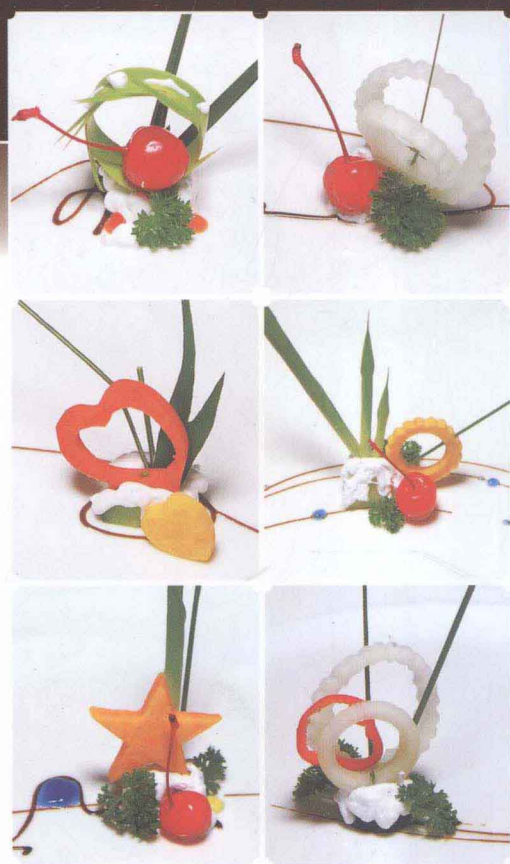
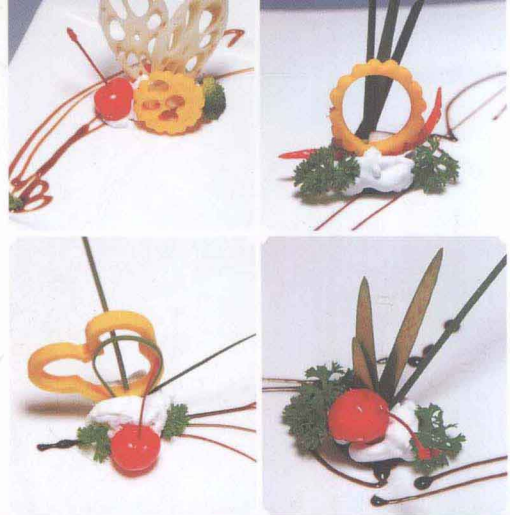
餐饮行业职业技能培训教程

孔令海

盘饰围边设计教程

果蔬篇

孔令海 著



中国轻工业出版社



餐饮行业职业技能培训教程



盘饰围边设计教程

果蔬篇

孔令海 著



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

孔令海盘饰围边设计教程. 果蔬篇 / 孔令海著. —北京:
中国轻工业出版社, 2011.5
餐饮行业职业技能培训教程
ISBN 978-7-5019-8115-1

I. ①孔… II. ①孔… III. ①菜谱—装饰雕塑—技术培训—教材
IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第037038号

责任编辑: 史祖福
策划编辑: 史祖福 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计
版式设计: 锋尚设计 责任校对: 李 靖 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2011年5月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 9

字 数: 170千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8115-1 定价: 46.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

110133K1X101ZBW



前言

在当今餐饮行业发展迅速的今天，美食文化在不断提升，同时让我们不仅只想到美味佳肴，更重要的一点是盘饰艺术文化的提升，它不仅对佳肴起到点缀的作用，更重要的是通过盘饰的造型来提升艺术文化的内涵。

编写的这本书完全脱离了传统的盘饰设计，老式的盘饰围边制作起来花费时间长，又费成本，而本书介绍的盘饰艺术，是现代餐饮文化进步和提升的产物。本书的盘饰制作快捷、简单、成本低，又具有艺术内涵，无需美术功底，任何人都能做到。

本书荟萃了果酱盘饰、水果盘饰、蔬菜盘饰、果蔬器皿盘饰、鲜花盘饰及奶油盘饰等。果酱盘饰在盘中不仅提升了艺术文化内涵，又能散发出果酱的芳香。水果盘饰不仅有食欲感又有果味的香甜。蔬菜盘饰则体现了绿色的生机。鲜花盘饰展现了盘饰中的浪漫色彩和鲜花的绚丽。奶油盘饰不仅有奶油的味道，又体现了高雅的风格。书中有详细的制作流程和成品图例，并配有文字说明，图文并茂。

希望本书能够给读者以启发，激发更多更好的创意思维和灵感。



2011年5月于大连

目录

第一部分

盘饰围边设计理论篇

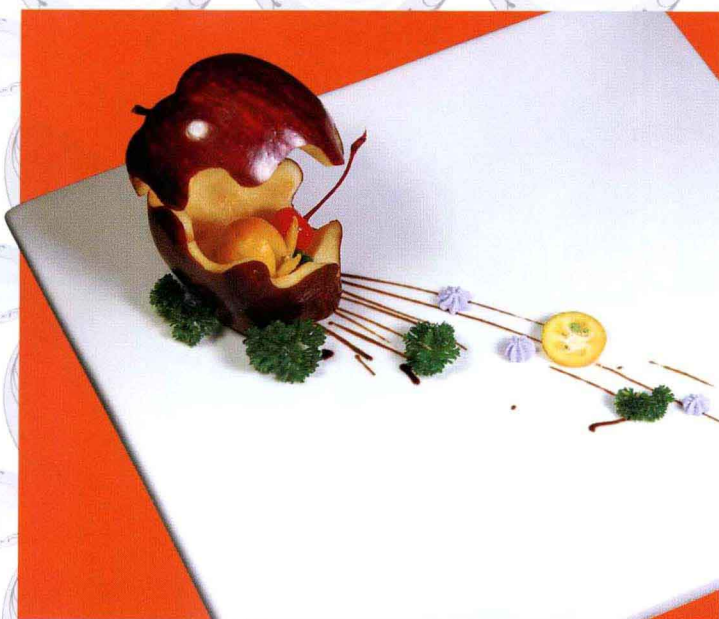
- 6 第一节 色彩基础知识
- 9 第二节 盘饰围边设计概述
- 11 第三节 盘饰围边基础知识

第二部分

盘饰围边设计实践篇

- 20 第一节 果酱盘饰设计
- 37 第二节 水果盘饰设计
- 62 第三节 蔬菜盘饰设计
- 87 第四节 果蔬器皿盘饰设计
- 101 第五节 鲜花盘饰设计
- 123 第六节 奶油盘饰设计

第一部分 盘饰围边设计理论篇



第一节 色彩基础知识

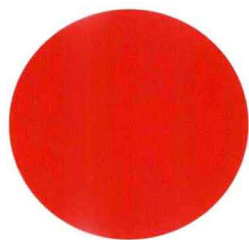
色彩的定义

色彩是通过眼、脑和我们的生活经验所产生的一种对光的视觉效应。色彩是由光的作用而产生的。光由七色光谱所组成，即赤、橙、黄、绿、青、蓝、紫，这七种颜色为自然界的基本色，也称为标准色。当光照射在物体上被物体吸收并反射出剩余部分后，就形成了人们肉眼所见的色彩。

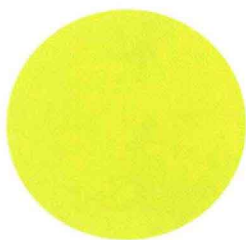
色彩的种类

1. 三原色

三原色是最基本的色彩，也是最原始的。宇宙间的颜色都可以由红、黄、蓝三种颜色混合而来，所以人们通常说的三原色就是红色、黄色、蓝色（图1）。



红色



黄色



蓝色

图1 三原色

2. 间色

间色是指由两种颜色相混合调配出来的颜色。如红加黄变成橙色，黄加蓝变成绿色，蓝加红变成紫色，从而形成橙、绿、紫三种间色（表1、图2）。在两种原色相混合时，不断改变色彩的比例，又可以调配出很多颜色，这些颜色不如间色纯正，称为次间色（表1）。

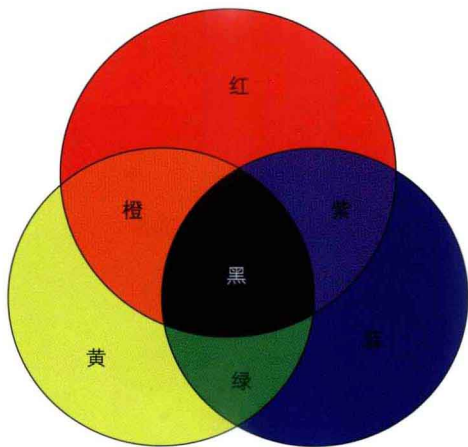


图2 间色

3. 复色

复色是由两种间色混合调配出的第三色。如橙加绿变成黄灰色，绿加紫变成青褐色，黑色中含有一定的红、黄、蓝，所以在黑色中加入某种原色，同样可以得到黄灰、青褐、红褐等复色（图3）。

表1

原色相混	间色	次间色
红 + 黄	橙	(红多于黄) 变成橙红, (黄多于红) 变成中黄
红 + 蓝	紫	(红多于蓝) 变成紫红, (蓝多于红) 变成蓝紫
黄 + 蓝	绿	(黄多于蓝) 变成草绿, (蓝多于黄) 变成蓝绿

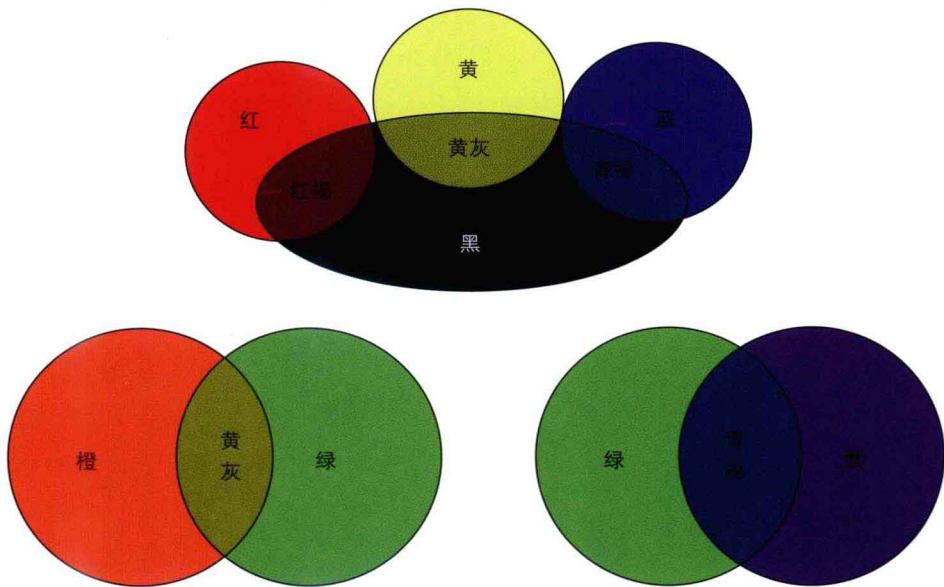


图3 复色

4. 色彩三要素

色相、明度、纯度统称为色彩三要素 (表2)。

表2 色彩的三要素

色相	色相是指色彩的相貌称谓。各种颜色都呈现出不同的面貌, 如红色、黄色、蓝色等	
明度	明度指颜色明暗深浅的程度。浅而亮的颜色明度高, 深而暗的颜色明度低, 一切颜色都有一定的明度 明度又包括两个含义:	
	颜色本身的明暗 明度高——明度低 如: 浅黄——黄——深黄 浅红——红——深红 浅蓝——蓝——深蓝	颜色相互比较的明暗 明度高——明度低 如: 橙——红 黄——紫 绿——青
纯度	纯度即色彩的鲜艳程度 纯度高——纯度低 如: 原色——间色——复色——灰浊色。标准色调入不纯成分, 则纯度降低	

5. 物体的基本色彩

物体的基本色彩主要包括光源色、固有色和环境色。

光源色

指光源本身的色彩。没有光源便没有物体色，光源的变化也必然导致照射下的物体色的变化。比如一个花瓶，一束光打在花瓶上，最亮的部分便会产生光源色彩，即是光源色部分。

固有色

指物体本身的色彩。每一个物体都有它自身的颜色，在通常情况下颜色稳定，虽然受外界条件影响会引起颜色变化，但动摇不了本身的固有颜色。如一个苹果，在光源的照射下，苹果虽然产生光源色彩变化，但其本身还有固定颜色，没有明显变化，这就是本身的固有色彩。

环境色

指物体本身受到周围环境的影响所产生的反射和物体本身颜色的改变，所形成的色彩称为环境色。如一个水杯，把它放在一块红布上，水杯立刻有一部分明显出现了偏红色彩，这部分色彩是受到周围红布的影响反射上去的，所呈现出的颜色即为环境色。

6. 色彩的性质

不同的色彩给人以不同的感受，色彩有冷色、暖色、中性色等区别的倾向性，即为色彩的性质。比如我们看到的冷色，指黑、白、蓝等色彩，有一种寒冷、沉静的感受；看到暖色，指红、黄、橙等颜色，会有温暖、热烈的感觉；中性色是冷色与暖色之间的色彩，如绿色、紫色等。

7. 色彩的情感与味觉（表3）

表3 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、干香、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

第二节 盘饰围边设计概述

盘饰围边的概念

盘饰围边是指脱离了以往的传统式盘饰围边形式，完全采用现代感较强的果酱甩线做背景衬托，然后在所需要的原料上（如瓜果、蔬菜、鲜花、绿叶等）进行切配、划、剪、卷、折、粘、钉等一系列快速点缀的一种新型盘饰艺术。

盘饰的分类和常用原料

盘饰大体可分为以下六种：

果酱盘饰

主要采用巧克力果膏，利用裱花袋在盘子上面甩画出具有一定造型的抽象线条。

果酱类原料：巧克力果膏、各种颜色的果膏。

水果盘饰

主要是利用各种可食用水果进行简单的切配，再与果酱甩线相结合组成的一种造型方式。

水果类原料：苹果、橘子、香蕉、草莓、哈密瓜、樱桃、猕猴桃、橙子、柠檬、葡萄、芒果、荔枝、菠萝、西瓜、毛丹等。

蔬菜盘饰

主要是利用一些可食用的蔬菜如瓜类、蔬菜类、根茎类、叶类等来造型。

瓜类原料：冬瓜、南瓜。

蔬菜类原料：黄瓜、番茄、圆葱、青椒、红尖椒、蒜薹、西兰花、毛豆、香菇。

根茎类原料：地瓜、藕、芋头、胡萝卜、白萝卜、青萝卜、大葱、土豆等。

叶类原料：香芹、芹菜。

果蔬器皿盘饰

主要是利用各种可食用的瓜、果、蔬菜等，将其原料用不同方式切开并去掉里面的果仁，再与果酱甩线相结合的一种造型方式。

果蔬器皿类原料：黄金瓜、红（黄、绿）柿子椒、藕、橙子、伊丽莎白瓜等。

鲜花盘饰

主要是利用各种小型的鲜花和叶茎与抽象的果酱甩线相结合的一种造型方式。

花卉类原料：玫瑰花、菊花、百合、睡莲、蝴蝶兰、康乃馨、洋兰、夜来香、非洲菊、情人草等。

叶茎类原料：天门冬、蓬莱松、富贵竹、剑叶、巴西叶、灯草、散尾葵等。

奶油盘饰

主要是将奶油利用不同型号的裱花嘴挤出所需要的形态，并与水果、果酱甩线相结合的一种造型方式。

奶油类原料：冷冻盒装白奶油。

各种盘饰价值评析

果酱盘饰价值评析

- (1) 果酱的作用是颜色高雅，甩出的线条流畅美观。
- (2) 成品有果酱的芳香，甩出的线条光亮透明又抽象而有韵律。

水果盘饰价值评析

- (1) 水果的作用是切配简单，能促进食欲，又能食用。
- (2) 利用瓜果的皮进行切、划、折、卷，使其造型变得更加有抽象感，达到艺术效果。
- (3) 成品有水果的芳香，用果酱甩线加以衬托，使盘饰更加有艺术感，给人以美的享受。

蔬菜盘饰价值评析

- (1) 蔬菜多为绿色，新鲜而有生机。
- (2) 可根据原料不同形状及其特点采用切、扣等手法，并结合果酱等一系列装饰手段进行合理的造型与颜色搭配，达到所需要的效果。
- (3) 利用可食性的多种原料作为盘饰的插件制作，蔬菜原料广泛使用，用时方便快捷。

果蔬器皿盘饰价值评析

- (1) 果蔬器皿的作用是切配简单，效果明显，实用性强，又有果蔬的清香。
- (2) 与果酱结合，菜肴作品既美观又大方，更加体现了菜肴与果蔬器皿的结合，有回归大自然之感。

鲜花盘饰价值评析

- (1) 鲜花主要的作用是操作方便，与果酱结合更加有艺术浪漫之感，从而给人们喜悦、温馨的感觉。
- (2) 成品随时用、随时摆，可以省略切配等程序。

奶油盘饰价值评析

- (1) 奶油在盘饰应用上起到颜色的点缀，给人以简练、高雅之感，又能进行文字或卡通造型的表现。
- (2) 成品芳香、高雅、干净、亮丽、富有食欲之感。

第三节 盘饰围边基础知识

盘饰常用工具及原料

盘饰常用工具



1 订书器



2 剪子



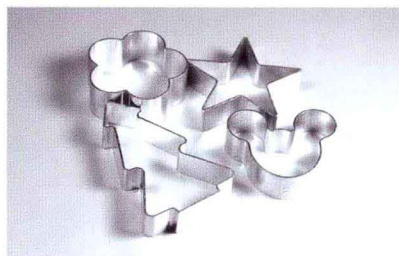
3 心形模具



4 圆形模具



5 齿轮模具



6 梅花、星星、圣诞树模具



7 裱花袋

果酱及色素



1 罐装果酱



2 食用液体色素



1 红毛丹



2 猕猴桃



3 橘子



4 橙子



5 砂糖橘



6 火龙果



7 山竹



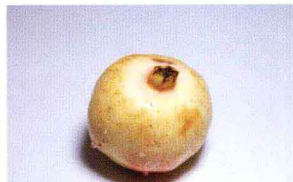
8 芒果



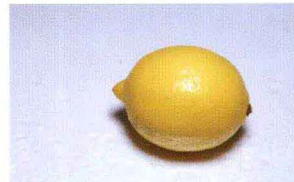
9 香蕉



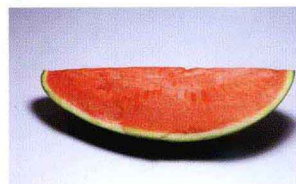
10 红提



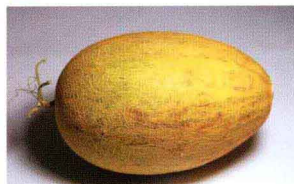
11 石榴



12 柠檬



13 西瓜



14 哈密瓜



15 龙眼



16 菠萝



17 蛇果



18 杨桃



19 人参果



20 伊丽莎白瓜



21 香瓜



22 橙柚



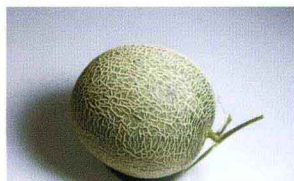
23 椰子



24 木瓜



25 小西瓜



26 网纹瓜



1 灯笼辣椒



2 冬瓜



3 黄瓜



4 番茄



5 小番茄



6 西兰花



7 洋葱



8 蒜薹



9 莲藕



10 尖椒



11 红辣椒



12 红尖椒



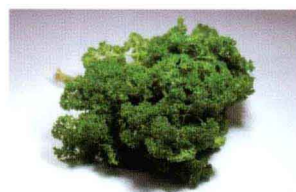
13 小米椒



14 毛豆



15 香芋



16 法香



17 花生



18 南瓜



19 小黄金瓜



20 胡萝卜



21 青萝卜



22 柿子椒



1 玫瑰花



2 菊花



3 粉色康乃馨



4 非洲菊



5 红色康乃馨



6 百合



7 野山菊



8 蝴蝶兰



9 情人草



10 大朵康乃馨



11 银柳



12 睡莲



13 洋兰



14 金鱼草



15 玫瑰花瓣



16 小野菊



17 各种花卉展示



18 鱼叶



19 巴西叶



20 散尾葵叶



21 蓬菜松



22 剑叶



23 天门冬



24 富贵竹



25 龟背叶



26 小白菊



27 钢草

果酱巧克力及奶油制作流程

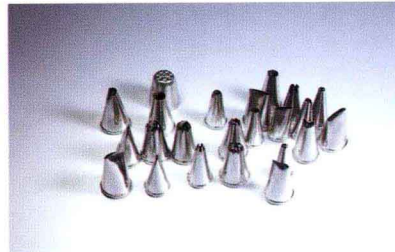
常用工具



1 电动搅拌器



2 裱花袋



3 各种型号的裱花嘴

果酱上色制作流程



1 罐装无色透明果酱



2 将果酱少许倒入盆中



3 往盆中倒入几滴绿色色素



4 用勺将其搅匀



5 倒入裱花袋



6 装好各种颜色果酱的裱花袋

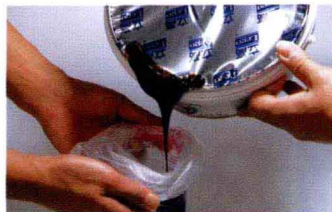
巧克力酱装袋流程



1 罐装巧克力酱



2 将罐装巧克力酱准备倒入裱花袋中



3 将巧克力酱倒入裱花袋中



4 将裱花袋口用胶袋扎紧



5 用剪刀将袋嘴剪开即可使用

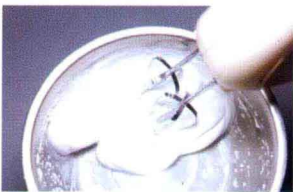
奶油制作流程



1 盒装奶油



2 用勺将奶油取出放入盆中



3 用电动搅拌器搅拌



4 将搅好的白奶油用勺装袋



5 装好白奶油的裱花袋



6 将袋嘴用剪刀剪开



7 装好奶油的裱花袋