

川菜王國書庫

菜肴围边技艺

编著 彭进 潘胜林



菜肴围边技艺

CAIYAO WEIBIAN JIYI



图书在版编目(CIP)数据

菜肴围边技艺/彭进,潘胜林编著. — 成都:四川科学技术出版社,2003.7

ISBN 7-5364-5260-8

I. 菜… II ①彭…②潘… III. 菜谱-装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 046513 号

菜肴围边技艺

编著者 彭进 潘胜林
责任编辑 侯砚楠
封面设计 朱晋蓉
版面设计 朱晋蓉
责任校对 王勤等
责任出版 邓一羽
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
开本 880mm×1230mm 1/32
印张 4.125 字数 50千
印刷 四川省印刷制版中心
版次 2003年7月成都第一版
印次 2003年7月成都第一次印刷
印数 1-5 000册
定价 22.00元
ISBN 7-5364-5260-8/TS·342

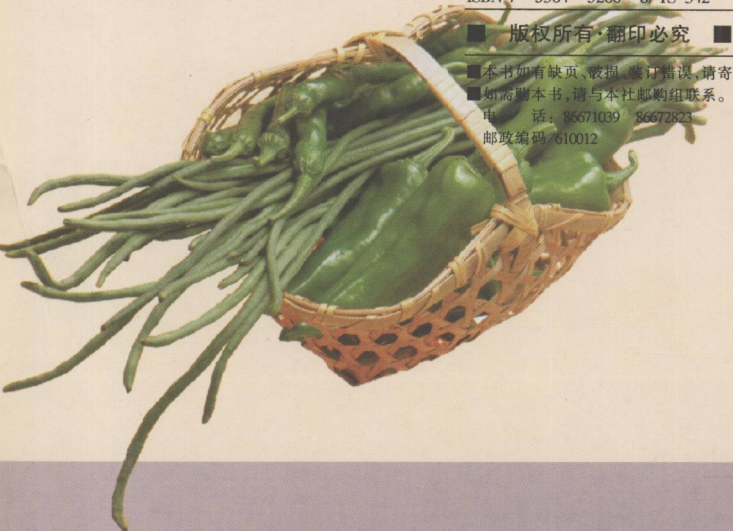
■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、散损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

电话: 86671039 86672823

邮政编码: 610012



编著
摄影

彭
秦
梅
朱

进
岭
子
莉

潘胜林
何志辉
毛慧琴
张晓容

黄 勇
王道君
霞 霞

四川科学技术出版社



前言

菜肴围边也是中国烹饪艺术宝库中的一朵奇葩。它以逼真的造型、精细的刀工、鲜艳的色彩博得广大食客的青睐。

实践证明：根据菜肴特点进行恰如其分的围边美化，是提高菜肴质量增进食欲的有效途径。菜肴围边采用各种饰品对菜肴起到点缀和烘托作用，使菜式更加完美。

菜肴围边取材广泛，成本低廉，操作简便，实用价值高。一般分平面围边和立雕围边两类。

平面围边是以新鲜蔬菜、水果为原料采用切拼、雕戳、牵摆等技法组合成各种平面图案围饰在菜肴周围，或器皿一角或作为双味菜肴的间隔。由于其色彩丰富、配搭合理、围饰美观，对烘托菜肴，丰富席面，渲染气氛起到了不可低估的作用。立雕围边则是立体食雕和围边相结合的盘式。一般用于主菜及各种宴请场合，以烘托主题，营造良好就餐环境和提高宴会规格。

菜肴围边一般具有以下特点：

①围边所用雕品一般以小型花朵、平面飞燕、蝴蝶、金鱼等形象为主，但摆放不宜太多太乱。

②如将雕品放于盘中间，而盘的四周或旁边就可以盛菜，用于盘中间的多为花、鸟、鱼、虫等中型雕品。

③所雕成品不但要求形态逼真，还要颜色与主菜协调。如主菜是白色，则应选用红色花朵围在旁边；主菜为红色，则应用白色或绿色花纹围边……所以在制作围边时，应将美术中的顺色与逆色，冷色与暖色等理论用于雕制的全过程。

④围边所选材料其成本不可高于主菜，否则喧宾夺主不能对主菜起烘托作用。用于围边雕品的材料主要采用根茎类的蔬菜，如白萝卜、水萝卜、胡萝卜、紫菜头或土豆、红苕、苕蓝、黄瓜等。围边雕品的颜色都是用原料自身的颜色不宜另外着色。

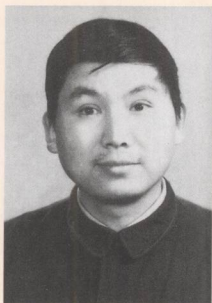
⑤制作菜肴围边必须重视食品卫生，防止污染。

本书雕制和拼摆菜肴围边常用的花朵、飞禽、云彩、昆虫等图案100余例除外，还附加了大量未加文字说明的小图以增加信息量，启迪读者思路，与同仁切磋拼雕牵摆技艺。

由于水平有限，更加之制作时间仓促，不当之处请广大读者批评指正。

编者

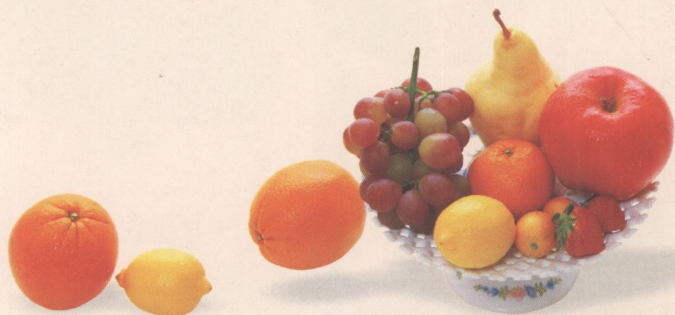
作者简介



彭进 笔名俱进。绵阳市人。中国烹饪协会会员、四川烹饪协会会员、中式烹调高级技师、国家职业技能鉴定高级考评员。近年出版烹饪书籍十余部，其中《四川风味菜》获西南西北优秀图书三等奖。本人作品曾在《四川烹饪》、《中国名师大典》等杂志多次发表。1994年参加全国青年厨师冷拼大赛获“一等奖”。



潘胜林 笔名潘林。绵阳市人。中国烹饪协会会员、四川烹饪协会会员、中式烹调高级技师、国家职业技能鉴定高级考评员。近年出版烹饪书籍十余部。并多次在《四川烹饪》、《美食》、《华夏美食》等杂志上多次发表作品和文章。



- 1 湖边小憩
- 2 凤凰戏牡丹
- 3 心心相映
- 4 彩虹
- 5 龙眼鱼
- 6 鸽
- 7 成双成对
- 8 双菊
- 10 兰草花
- 11 彩云
- 12 一串红
- 14 仙人掌
- 15 龙



[目 录]

- 16 飞龙
- 17 彩环
- 18 大雁南飞
- 20 蛙 鸣
- 21 双丰收
- 22 秋实
- 24 环浪
- 25 迎春
- 26 菊丝
- 27 秋菊蟹
- 28 双色花
- 30 百合
- 31 鸳鸯花
- 32 玉兰
- 33 一点红
- 34 水草花
- 35 迎宾
- 36 蛭蛭
- 38 麦穗
- 39 一品红
- 40 红牡丹
- 42 睡莲
- 44 映山红
- 45 三色彩球
- 46 彩珠麦穗
- 47 友情
- 48 围边佛手
- 49 争春
- 50 鸡冠花
- 52 凤冠
- 54 翡翠花



- 55 小红花
- 56 草莓
- 57 彩珠
- 58 友谊之花
- 59 蝶舞
- 60 一帆风顺
- 62 蛙
- 64 丹凤眼
- 65 金鱼戏水
- 66 梅
- 67 大团圆
- 68 孔雀
- 69 月芽花
- 70 凤
- 72 花冠
- 73 寒菊
- 74 花环
- 75 追逐
- 76 奔月
- 77 葡萄叶
- 78 寿桃
- 79 八角花边
- 80 大丽花
- 82 荷
- 83 玉兔
- 84 葡萄
- 85 白鹅
- 86 鹤恋
- 87 树叶

- 88 花环
- 89 龙爪菊
- 90 雪莲
- 92 多彩花边
- 93 兰草花边
- 94 秋菊
- 95 寿
- 96 仙鹤洗翅
- 97 对虾
- 98 国色天香
- 99 凤凰
- 100 菊
- 102 菊展
- 103 葫芦
- 104 牵牛花
- 105 戏水
- 106 天鹅



- 107 葫芦金鱼
- 108 蛙戏荷花
- 109 金鱼戏游
- 110 牡丹花
- 112 白菊
- 113 红苕花
- 114 花卉
- 115 月季
- 116 虾乐
- 117 虾趣
- 118 群鹤
- 119 孔雀
- 120 含苞待放
- 122 凤尾
- 123 月牙



湖边小憩

CAIYAO WEIBIAN JIYI

原料

青笋 黄瓜 泡青菜 胡萝卜 葱丝 南瓜

制作方法

①胡萝卜修成葫芦形和部分小圆点。南瓜修成佛手。青笋修成柳叶片。黄瓜修成蛭蛭。泡青菜修成树叶。

②盘的侧边放入葫芦和树叶，接着摆上佛手，牵点葱丝、蛭蛭。取葱丝摆做湖边，柳叶片、小圆点做湖边小草花。



CAIYAO WEIBIAN JIYI



凤凰戏牡丹

CAIYAO WEIBIAN JIYI

原料

心里美萝卜 水果番茄 青笋 黄瓜 泡青菜 胡萝卜 黑芝麻 南瓜

制作方法

①心里美萝卜修成凤凰头，水果番茄做冠、黑芝麻做眼摆入盘边一侧。水果番茄修成“V”形摆凤身。另取心里美萝卜切柳叶片摆成凤翅。青笋修成凤尾片，接凤翅的一侧顺盘牵摆成尾部。上面点牵胡萝卜小圆点即成凤凰。

②盘的一端用泡青菜切片，牵摆成牡丹、南瓜。水果番茄做花心。雀翅黄瓜片摆成牡丹叶。



心心相映

CAIYAO WEIBIAN JIYI

原料

胡萝卜 泡青菜

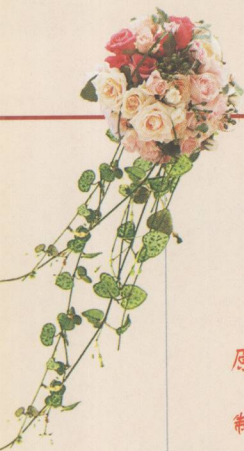
制作方法

① 胡萝卜修成桃形片。泡青菜切成丝。

② 将两根泡青菜丝，组牵成“Y”形，顺盘边围摆一圈，空隙处点牵桃形片。



CAIYAO WEIBIAN JIYI



彩虹

CAIYAO WEIBIAN JIYI

原料

泡胡萝卜 紫色萝卜 心里美萝卜

制作方法

①心里美萝卜、泡胡萝卜、紫色萝卜分别切成半圆片。

②取盘，将心里美萝卜片顺盘边以三片一组如图叠摆，共五组间隔地摆入盘中，第二层用紫色萝卜顺边围一圈。在第一层空隙处重叠一片，用同样的方法摆第三层。



龙眼鱼

CAIYAO WEIBIAN JIYI

原料

胡萝卜 紫色萝卜 海带 青菜 香菜 水果番茄 南瓜 黑芝麻

制作方法

①用胡萝卜、紫色萝卜修成金鱼。黑芝麻做金鱼眼摆入盘边。青菜切丝做水波。

②带皮修成螃蟹，摆金鱼右边。水果番茄切片摆成荷花。南瓜切粒做花心，香菜点牵在荷花边做叶。



CAIYAO WEIBIAN JIYI

鸽

CAIYAO WEIBIAN JIYI

原料

柠檬 心里美萝卜 黄瓜 香橙 香菜 黑芝麻

制作方法

①取盘，心里美萝卜修成鸽头，黑芝麻做眼摆盘边，头向盘中间。香橙修成“V”形片，摆成鸽身。

②鸽两侧顺边牵摆香菜、雀翅黄瓜片和“V”形香橙片。



成双成对

CAIYAO WEIBIAN JIYI

原料

紫色萝卜 胡萝卜 黄瓜 西芹 青菜叶心

制作方法

取盘一个，紫色萝卜、胡萝卜分别修刻成金鱼摆入盘的一侧。西芹切丝做水波、黄瓜做水草、青菜叶心摆成金鱼尾。



CAIYAO WEIBIAN JIYI



双 菊

CAIYAO WEIBIAN JIYI

原料

水果番茄 柠檬 心里美萝卜

制作方法

①柠檬切成柳叶片入盘边牵摆成菊花一朵。水果番茄切小圆片做花心。另一朵花用水果番茄椭圆片叠摆而成，花心用柠檬圆片做成。

②心里美萝卜切柳叶片。另取水果修成“V”字形片牵摆在花的两侧。