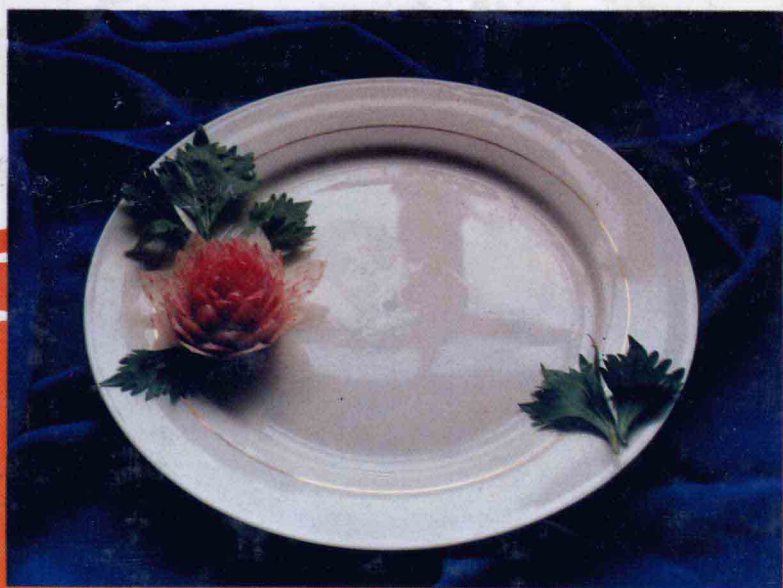


● 主 编 薄奉久
● 副主编 王启阳
盛绍维



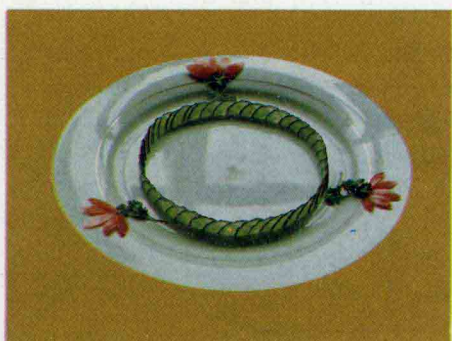
菜肴围边造型技巧



辽宁科学技术出版社

菜肴围边造型技巧

● 主编 薄奉久 ● 副主编 王启阳 盛绍维



辽宁科学技术出版社

(辽)新登字4号

图书在版编目(CIP)数据

菜肴围边造型技巧/薄奉久主编. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 1995. 3

ISBN 7-5381-2100-5

I. 菜… II. 簿… III. 菜肴-周围-造型(艺术) IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 16399 号

辽宁科学技术出版社出版

(沈阳市和平区北一马路 108 号 邮政编码 110001)

辽宁省新华书店发行 沈阳新华印刷厂印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 6 $\frac{1}{8}$ 字数: 40,000 插页: 4
1995 年 3 月第 1 版 1995 年 3 月第 1 次印刷

责任编辑: 刘兴伟 版式设计: 李 夏 夏 炜
封面设计: 张志勇 责任校对: 李 雪
摄影: 老 久 起 扬 少 炜

印数: 1—10,000 定价: 35.00 元

前言



菜肴围边装饰是菜肴装饰工艺的重要组成部分，它促使中国烹饪技术进入新的领域。它通过围边、点缀来烘托菜肴、美化菜肴、提高菜肴档次，使菜肴具有审美价值的一种有效手段。

菜肴围边装饰，就是使一些食用性较强的原料，通过精心加工美化、点缀、围摆在菜肴盛装器具上，使菜肴达到整体美的一种技术。

菜肴围边装饰不仅起到装饰菜肴和补充菜肴的作用，它还直接影响到菜肴的色彩、形态、营养、档次等诸多方面，也将直接影响到整个宴席。为了使整个宴席的菜肴完整化、美观化、艺术化更加完善，就要很好的运用菜肴围边的一门技术，使中国菜肴更具特色。

菜肴围边装饰的作用体现在四个方面：

1. 色彩的作用。菜肴的好坏与否，色彩最具重要性。它是就餐者视觉的焦点，是用感官来衡量菜肴的质量。有的菜肴色泽单调，如不加以其它色泽来搭配，就会显得暗然无光，很难增加食欲，若能恰当地运用菜肴围边技术加以美化装饰，就会收到意想不到的效果。如“软炸里脊”这道菜肴，色泽就是较单一的白色，不加以装饰美化，色彩太过单调，如若选用黄瓜、红樱桃等时令果蔬，加以切配、点缀在里脊周围，使之红绿相映一点白，能使人产生充分的联想和激情，使菜肴平淡中增添无限的光彩和美感。

2. 形态的变化。某些菜肴成熟后如若随便盛装在器皿中杂乱无章，看后叫人扫兴，即使是一道可口的菜肴，也会使人无动于衷，甚至弃之不食。如若装饰上适当的围边，会使菜肴焕然一新、井然有序。如“红烧海参”这道菜肴，本身没有什么形状可言，若用鸽蛋或鹌鹑蛋制成玉兔围在菜肴的周围，再点缀一些碧绿的菜松，立刻会使菜肴变得生动、鲜明、活泼，使人在无形中得到了美的享受。

3. 营养的体现。现在就餐者所食用菜肴，不仅仅为了好吃好看，更要食用一些营养讲究配合营养价值较高的菜肴。如“红扒肘子”和“扒驼蹄”等一些菜肴，



若巧妙的配上一些营养价值较高的素菜制成的围边，使之荤素搭配，营养互补的效果。使人食之有益、不厌的感觉。

4. 档次的增强。菜肴围边装饰，可使档次较低的菜肴抬高身价，进入高档之列，如“鸡丝烹掐菜”这道菜，本身档次不高，原料也不名贵，难登大雅之堂，如若点缀上恰当的菜肴围边，可使菜肴的色彩、形态等焕然一新，进入高层次的宴席。又如“熊掌”、“鱼翅”等菜肴，本身价值就很名贵，如若不运用菜肴围边来装饰、点缀、美化就会降低菜肴的档次，若围上用油菜心制的兰花或适当的菜肴围边，使之红绿搭配、形态美观、营养互补、档次提高，为整个宴席增添了美的艺术效果。

实践证明，在制作菜肴的过程中，根据菜肴的特点，通过围边给予恰如其分的美化、装饰，是使菜肴更加完善和提高菜肴质量的有效途径。通常这种美化的措施是：选用来源广泛，食用性较强的原料，操作工艺简捷明快，起到提高视觉效应、达到锦上添花的效果。

本书的作品、选用的原料基本以常见的时令青菜和新鲜可口的果品为主，根据原料固有的色泽和形状，采用简单的切拼、搭配、雕刻、码摆等技法，在短时间内就把果蔬转化成富有欣赏价值的装饰围边。菜肴围边其款式新颖，格调高雅，布局简洁明快，独具匠心，省时省力，更具有较高的欣赏价值和实用价值。这门技术若能得到广泛地研究、运用和推广，将会使中国烹饪事业更具特色。

参加本书编写的还有：王胜斌、王俊臣、崔学渊、朱绍鹏、姚永胜、李光等。

薄奉久

特一级烹调师，高级工人技师。辽宁烹饪界第三代名师的代表，宫廷菜大师李洪志的高徒，他以勤奋的劳作、扎实的基本功、系统的理论知识，在烹饪界取得令人瞩目的成就。新筵席的创作，烹饪书籍的出版、讲义的撰写常有他的名字。1986年“八仙宴”、“龙宴”获沈阳市最佳宴席奖和最佳设计奖。1988年全国烹饪大赛勇夺金牌，现任辽宁烹饪协会理事、全国宫廷菜研究会理事。



主 编

碧波龙舟

在全国第二届烹饪大赛上获金牌奖。采用渤海大虾、王鱼为主料，经过煎、爆、烧等技法成型。味道鲜嫩、造型美观别致，具有浓郁的民族特色。





副主编

王启阳

国家特一级烹调师，工人技师，现任沈阳市商业服务学校实习饭店（沈阳新味斋烤鸭店）副经理。本人师从中国宫廷菜研究会理事，辽宁烹饪协会理事，第二届全国烹饪大赛金牌得主薄奉久门下，多年来在师傅的言传身教下烹调技术不断提高，1991年8月在沈阳市烹饪技术大赛中获奖，1993年在全国第三届烹饪大赛中制作的“太极鱼翅”、“白扒燕尾虾”荣获热菜金牌。

白扒燕尾虾

在全国第三届烹饪大赛上获金牌奖。此菜选用营养丰富，含蛋白质较高的明虾为主料，经烹制成熟后，形色艳丽而高雅，中间虾茸托洁白如玉，入口软糯而鲜嫩，外围虾卷红而明亮，入口鲜嫩，拼摆之形恰似凤遇牡丹。



盛绍维

1964年生，毕业于黑龙江商学院旅游烹饪系。国家特一级烹调师，工人技师，现任沈阳市商业服务学校助理讲师，实习饭店（沈阳市新味斋烤鸭店）副经理。他师从中国宫廷菜研究会理事、辽宁烹协理事、第二届全国烹饪大赛金牌得主薄奉久门下，曾在1991年沈阳市烹饪技术大赛中获奖，1993年在第三届全国烹饪大赛中制作的“玉饺虾腰”、“芭蕉鱼翅”荣获热菜金牌。多次在烹饪专业杂志上发表论文，曾参加过菜谱的编写工作。



副主编

玉饺虾腰

在全国第三届烹饪大赛上获金牌奖。采用渤海大虾、西兰花为主料，经过煎、靠、烧、氽等技法，色、香、味、型俱佳。





盼 蝶

原料：黄瓜，桔子，红樱桃。

制法：黄瓜切夹刀片摆成蝶的首部，蝶的腰身用黄瓜半圆片半重叠立放成形。带皮桔子切成半圆片摆成蝶的翅膀即可。

注意事项：黄瓜片的切制一定要均匀，拼摆要适度整齐。主料可以荤为主，菜肴的色泽为金红色最好。如“葱烧大肠”。



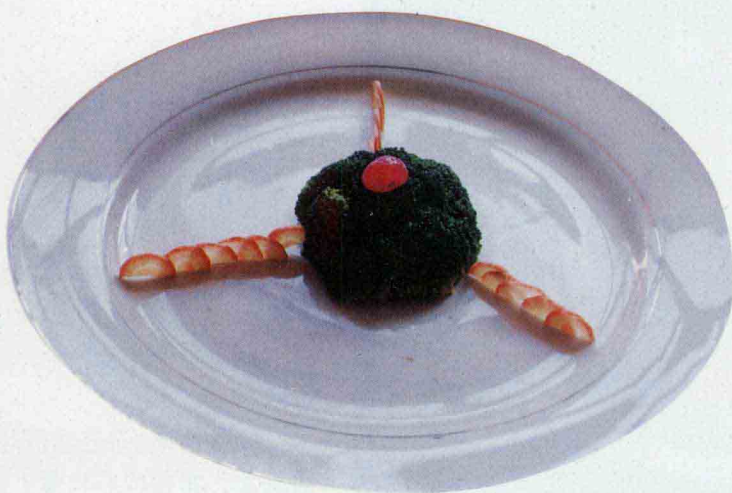
荷 花

原料：元葱，青菜叶，冬菇，草莓。

制法：冬菇切细丝做藕，青菜叶制成花茎和花叶，元葱切成荷花瓣。

注意事项：荷花出污泥而不染，形真意切，主料荤素均可，菜肴的颜色以浅为主基调给人一种明快之感。制作时应注意花瓣的层次拼摆及刀工的整齐。





彩冠

原料：西兰花，胡萝卜，红樱桃。

制法：西兰花焯拌后堆放盘中，胡萝卜切半圆片半重叠立放，樱桃点缀。

注意事项：西兰花以及胡萝卜必须焯制成熟，菜肴可采用三种不同的烹调方法及单一的炸制方法，颜色均为三种。如“炸三样”。切胡萝卜片时特别要注意薄厚的均匀及大小的一致。

奇葩

原料：荸荠，黄瓜皮，菜梗。

制法：荸荠靠制成熟，堆成花朵，菜梗做花杆，黄瓜皮刻成花叶，红樱桃点缀用。

注意事项：荸荠最好用蜜汁的烹调方法，所用的主料均可采用水果，白薯，红薯，山药等以及其它原料。如“蜜汁山药墩”、“番茄虾仁”。





希 望

原料：西红柿，黄瓜，绿樱桃。

制法：黄瓜切连刀片堆摆成形，西红柿切不同大小的半圆片做花叶及花杆，绿樱桃用来点缀。

注意事项：刀工整齐，拼摆合理，菜肴的主料荤、素均可，色泽可随意搭配。

君 子 兰

原料：胡萝卜，黄瓜，腊肠，车厘子。

制法：胡萝卜、腊肠切片，黄瓜切连刀片做花叶及花杆，车厘子做果实。

注意事项：花卉的制作与盘子的大小必需均匀，菜肴的色泽以浅色为好，主、围料之间的衬托能给人们一种愉快的感觉。

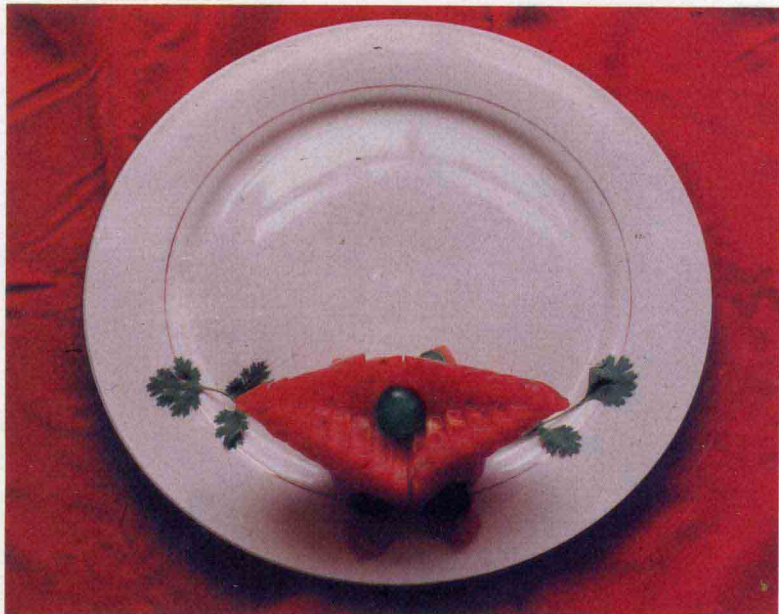


赤坛托珠

原料：西红柿，香菜，绿樱桃。

制法：把西红柿斜刀改成双向连刀片，中间断开，分别向两侧堆制成形，柿子底部相对雕出花蒂。

注意事项：一、柿子的挑选。二、在切制过程中要掌握好厚度和深部的一致。



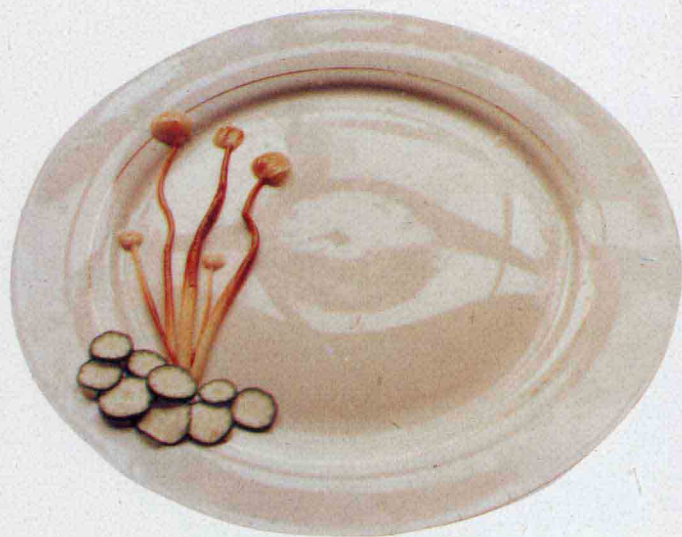
琼花

原料：红泡椒，玉米笋，菜叶，红樱桃。

制法：红泡椒改形做盆边，菜叶做花杆，玉米笋、红樱桃切片做花朵。

注意事项：花朵的堆摆要逼真不要过多，否则会给人一种零乱的感觉。





攀

原料：金针蘑，黄瓜。

制法：金针蘑炆拌后用来做水草，黄瓜顶刀切薄片做水石。

注意事项：黄瓜取用鲜嫩的尾部，也要炆拌后再进行码摆，但口味要和金针蘑有所区别。菜肴的主料可以荤为主，采用烧、靠、熘的烹调方法。

梦（梦）

原料：西红柿，青菜叶，黄瓜，金针蘑。

制法：黄瓜削皮成形，青菜叶腌渍后做藤，金针蘑制花茎，西红柿刻成花朵。

注意事项：整体表面可以随意摆放，但尽量让它抽象一些。





丽花争艳

原料：人造蟹肉，黄瓜皮。

制法：蟹肉切菱形块，按层次码成丽花形，黄瓜皮刻成花叶，菜梗做花杆。

注意事项：要突出丽花的形象，层次要适量、均匀。



听涛

原料：桔子，黄瓜，红樱桃。

制法：黄瓜切半圆片半重叠立摆成形，桔子切半圆片平码成环状，红樱桃点缀即可。

注意事项：黄瓜片，桔子片的切制要均匀，码摆的层次及顺序要合理适度。



牡丹红

原料：黄瓜，红樱桃。

制法：把黄瓜旋转成多层次喇叭花叶，堆摆成形，用红樱桃镶在花心中。

注意事项：黄瓜旋转时薄厚要均匀，整体花朵不要过大。

神韵

原料：水发冬菇，菜梗，红樱桃。

制法：香菜洗净后做花杆，冬菇去蒂摆成花朵，樱桃做花果。

注意事项：冬菇一定要发制成熟，并带有口味。菜肴荤、素均可，如“清炒虾仁”，菜肴干净利落，围料色泽鲜明。





花 心

原料: 桔子, 青菜叶, 红樱桃。

制法: 桔子瓣层次拼摆, 菜叶腌渍后衬在旁边, 红樱桃点缀花心。

注意事项: 花瓣的拼摆层次要分明, 菜叶的大小要和花瓣的大小相衬。



花 恋

原料: 黄桃, 青菜叶, 红、绿樱桃。

制法: 菜梗做花杆, 菜叶做花叶, 黄桃、红樱桃制成花瓣, 然后用红、绿樱桃点缀花心。

注意事项: 花瓣的形态及间隔要恰到好处, 否则失去意义。

平面围边

□一点式

。菜肴围边造型技巧。



心意

原料：黄瓜，红樱桃。

制法：黄瓜依次切连刀片，隔片卷起成形。

注意事项：黄瓜要鲜嫩，切的薄厚要均匀，整体形状不要太大。

暇思

原料：黄瓜，西红柿。

制法：黄瓜顺切连刀片，西红柿皮雕成花状。

注意事项：黄瓜去瓤，用精盐、味精腌渍，花朵刻得不要过大，菜肴的色泽为金红色。

