

名厨韦正代

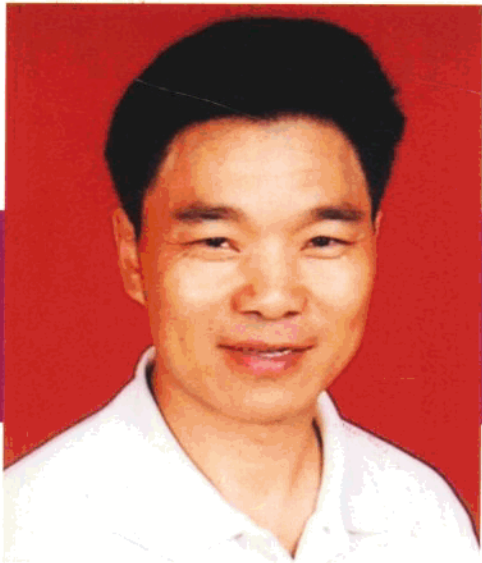
# 点心围边集锦

韦正代编著

上海文化出版社

116





## 点心围边点缀设计、制作者

——韦正代

面点高级技师。1993年3月、1998年分别获江苏省第二届、第三届烹饪大奖赛个人面点金牌奖。1993年11月参加全国第三届烹饪大奖赛获个人面点银牌奖。1998年3月光荣入选世界名厨行列。



# 前 言

所谓点心围边、点缀,实质上就是美化点心的装饰品。它的造型主要是以平面构图、立体装饰相结合。它以面粉、糯米粉、淀粉为主要原料,用各种食用色素掺合,经过多种手法捏塑出各种实物等形象,加以拼组而成,烘托其点心,增加点心成品的整体美感,提高点心的身价与品位,增加宴席喜庆气氛,增强食欲。

用美化手法制作点心由来已久。早在五代末的《清异录》中引用的唐代韦巨源“烧尾食单”中,就有“单笼金乳酥”、“曼陀样夹饼”、“七返膏”、“金铃炙”、“二十四气馄饨”、“唐安饧”等等多款经过精心美化了的花色点心。点心之外的装饰,在晋代《洛阳伽蓝记》中曾记载了洛阳人用米粉制成“粉郎君”的人形,以伴点心装盘供食的故事。如今,点心美化,更多流向于像生点心的制作。

本书作者从事点心围边、点缀工作二十多年,对点心装饰的造型颇有研究,这里精选了他的花卉、飞禽、静物、风景、人物等方面的围边、点缀设计造型彩色图片 100 幅,每一幅设计均附有详细的制作说明。另外还有 10 幅经过装饰后的点心实例彩色图片,并附有简单的评点。这本《点心围边集锦》将成为一片绿叶,衬托饮食文化这一朵鲜花,让其更加美艳,并使点心装饰更加完美,更加普及。

聂凤乔 于扬州

1998 年 6 月 13 日

# 概 述

## 一、点心围边、点缀的面团调制

点心围边、点缀所用的面团主要是以面粉、糯米粉、淀粉为主要原料,食盐、蜂蜜、油为辅助原料制作的。在制作过程中随不同品种和不同调色的要求,其调制方法也不同。

下面略举两例,以资参考:

1、本色面团:将食盐、蜂蜜、色拉油各10克,水230克溶和后,加面粉500克、糯米粉50克,揉拌成饼状生坯,放入沸水锅内煮熟后,搓揉成团即成。

此本色面团色泽较暗,呈灰黄色,适宜于调配单一色、双色、杂色的品种。如雏鸡、金鱼、杂色鸟等。

2、白色面团:将食盐、蜂蜜、猪油各10克,水650克,放入锅中,加糯米粉50克,打成熟粉芡,再加特级淀粉500克,不断搅拌,至面熟,取出,揉搓成团即成。

白色面团洁白、光亮、细腻,适宜于作为素色,或掺入一部分色素作为淡单色的品种,如:兔子、鹅、花卉等。

## 二、点心围边、点缀的色彩调配

其色彩调配主要借助于食用色素。食用色素是以着色为目的

的食品添加剂,按其来源和性质,可分为天然色素和人工食用合成色素两大类,本书图示中所用的是人工合成色素,它色彩艳丽,坚固度大,性质稳定,着色力强,且可取得任意色调,使用方便、成本低廉,但无营养价值,过量使用还对人体有害,所以我国食品添加剂使用卫生标准规定,允许使用8种食用合成色素,它们是:苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、靛蓝、赤藓红、新红、色淀。如果条件允许,还是使用天然色素为宜。

用合成色素配制颜色时,一般以红、黄、蓝为基本色,再调配其他色泽,如二次色和三次色。

1、基本色面团调制:将白色面团分成三份,分别掺入红色、黄色、蓝色色素,经反复揉揉均匀,即成红色、黄色、蓝色面团。

2、二次色面团调制:将红色、黄色、蓝色面团,各分成若干份,分别将一种色面团掺入另一种色面团内,经反复揉揉均匀即成。

如: 红色 + 黄色 = 橙色;          蓝色 + 黄色 = 绿色;  
蓝色 + 红色 = 紫色。

3、三次色面团调制:将橙色、绿色、紫色面团各分成若干份,分别将一种色面团掺入另一种色面团内,经反复揉揉均匀即成。

如: 橙色 + 绿色 = 橄榄色;      绿色 + 紫色 = 灰色;  
紫色 + 橙色 = 棕褐色。

以上各色面团是最基本的调制法,若改变原用色的配比还可调合成另外的颜色,这就要根据制作过程中的实际情况以及配色的需要予以变化,如:

红色 + 白色 = 淡红          橙红 + 白色 = 肉色

绿色 + 黄色 = 草绿

蓝色 + 白色 = 淡蓝

绿色 + 白色 = 淡绿

橙色 + 红色 = 火红

黄色 + 白色 = 奶黄

橙色 + 黄色 = 火黄

白色 + 可可粉 = 可可色

橄榄色 + 灰色 + 棕褐色 = 黑色, 等等。

### 三、点心围边、点缀的操作手法

点心围边、点缀的装饰艺术性强而且制作手法较多, 本书中所用的操作手法大致有:



图一



图二

1、揉: 将所需要的面团放在手心或工作台上揉匀、揉透。

(图一)

2、搓: 将面团放在手心或工作台上, 根据需要的形状搓成圆形或长条形。(图二)

3、捏: 用手指将面团捏成所



图三

需要的形状。(图三)

4、按、压、插、装、贴：这几种手法往往是联系在一起的,是将面团或制好的不同部件,用手或利用工具按压成不同形状,然后按或压、插、装、贴在制品所需的位置上。(图四)



图四

5、挑(拨):用工具在制品或部件上按出印纹、挑出空洞等。(图五)



图五

6、剪:用剪刀将所需制品或部件剪开。(图六)



图六

7、包、卷:将一种面团包入另一种面团内,卷成条等。

(图七)



图七

8、切:将制成的半成品或成品按需要用刀切成条、丁、块、片等。(图八、图九、图一〇、图一一)





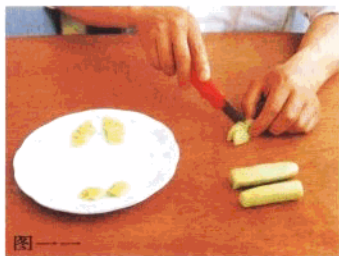
图八



图九



图一〇



图一一

9、印：用木梳、鹅毛管或花钳在制品或半成品上压出纹印或钳出钳印。（图一二）

10、刮：用面挑将面团刮碎。（图一三）



图一二



图一三



图一四



图一五

11、擀：用擀面棍将面团擀成片。（图一四）

12、夹：将成品或半成品的面块、面片、面球等夹在另一种制品中。（图一五）

#### 四、点心围边、点缀所用的工具



图一六

1. 面挑。  
用于开头形、  
按印痕等。  
(图一六①、  
②)

2. 镊子。  
用于镊取芝  
麻等细小物  
件。(图一  
六③)

3. 骨针。

用于挑眼眶、挖鼻、耳、点空洞和装柄等。（图一六④）

4. 小木梳。用于按动物尾、翅、趾和叶脉等。（图一六⑤、⑥）

5. 鹅毛管。用于印眼窝、鱼鳞、花纹等。（图一六⑦）

6. 擀面棍。用于将面团擀成片。（图一六⑧）

7. 牙刷。用于刷食用色素溶液。（图一六⑨）

8. 刀片。用于切片、条、丝等。（图一六⑩）

9. 小剪刀。用于剪鳞、尾、翅、嘴和花朵。（图一六⑪）

10. 各种规格的花钳。用于制作花瓣、花纹等。（图一六⑫、⑬、⑭）

## 五、点心围边、点缀操作时的注意事项

1、围边、点缀要与点心谐调一致，不能喧宾夺主。本书中个别图中画面较大，是为了让读者看得清楚而特意制作的。

2、色泽要调和，对比度要恰当，反差不要太大。

3、构思要得体，内容要有新意。

4、围边、点缀的装饰要与季节相适应，要与宴席内容相吻合，忌混杂。本书中个别画面上似有喧宾夺主、主体不明等多重意装饰，这是为了让读者能多看些图案而增设的，在实际操作时可取可去，应灵活掌握。

5、围边、点缀的盛器要与装饰物相辅相成，盛器宜清淡、无深色为好。

6、符合卫生要求。制作的面团要现制现做，不要久放，以防污染。色素应尽量使用天然色素。

# 目 录

## 前言

## 概述

### 点 心 围 边、点 缀 图 谱

- |               |      |                 |      |
|---------------|------|-----------------|------|
| 1. 扇 .....    | (1)  | 26. 八角花 .....   | (17) |
| 2. 相望 .....   | (2)  | 27. 五彩花 .....   | (18) |
| 3. 彩环 .....   | (2)  | 28. 葱束花 .....   | (18) |
| 4. 凤尾 .....   | (2)  | 29. 含羞花 .....   | (19) |
| 5. 浪花 .....   | (3)  | 30. 风车花 .....   | (20) |
| 6. 墙围花 .....  | (3)  | 31. 五星花 .....   | (21) |
| 7. 单风眼 .....  | (3)  | 32. 红仙丹 .....   | (21) |
| 8. 兰花片 .....  | (4)  | 33. 香石竹 .....   | (22) |
| 9. 春色满园 ..... | (5)  | 34. 一点红 .....   | (22) |
| 10. 梅花 .....  | (6)  | 35. 一串红 .....   | (22) |
| 11. 野菊 .....  | (6)  | 36. 花繁叶茂 .....  | (23) |
| 12. 菖兰 .....  | (7)  | 37. 灼灼扶桑 .....  | (24) |
| 13. 争春 .....  | (8)  | 38. 马蹄莲花 .....  | (25) |
| 14. 山花 .....  | (8)  | 39. 含羞迎宾 .....  | (25) |
| 15. 秋菊 .....  | (9)  | 40. 梅花寿果 .....  | (26) |
| 16. 迎春 .....  | (10) | 41. 蝴蝶 .....    | (27) |
| 17. 梅竹 .....  | (11) | 42. 彩蝶 .....    | (27) |
| 18. 鸳鸯花 ..... | (12) | 43. 玉米蝴蝶花 ..... | (28) |
| 19. 牵牛花 ..... | (13) | 44. 灯笼 .....    | (28) |
| 20. 月季花 ..... | (14) | 45. 彩色灯笼 .....  | (29) |
| 21. 人字花 ..... | (15) | 46. 花篮 .....    | (30) |
| 22. 日月花 ..... | (15) | 47. 葡萄 .....    | (31) |
| 23. 湖边花 ..... | (16) | 48. 蟠桃 .....    | (32) |
| 24. 太阳花 ..... | (16) | 49. 寿桃 .....    | (32) |
| 25. 玉兰花 ..... | (17) | 50. 枇杷 .....    | (33) |

51. 苹果 .....	(34)	82. 鲤鱼跳龙门 .....	(64)
52. 黄梨 .....	(34)	83. 刺猬 .....	(65)
53. 花生 .....	(35)	84. 海豹 .....	(66)
54. 丰收在望 .....	(36)	85. 蛙鸣 .....	(67)
55. 如意佛手 .....	(37)	86. 三足蟾蜍 .....	(68)
56. 荷塘莲藕 .....	(38)	87. 小白兔 .....	(69)
57. 柿子、百合花 .....	(39)	88. 椰树玉象 .....	(70)
58. 茶花与核桃 .....	(40)	89. 熊猫戏竹 .....	(71)
59. 葫芦金铃子 .....	(41)	90. 鹤鹿同春 .....	(72)
60. 玉米 .....	(42)	91. 马拉车 .....	(73)
61. 青椒 .....	(42)	92. 庭湖春色 .....	(73)
62. 水红萝卜 .....	(43)	93. 江南春早 .....	(74)
63. 茄子与花 .....	(44)	94. 桥亭一角 .....	(75)
64. 南瓜与“凌波仙子” .....	(45)	95. 远航 .....	(75)
65. 乐园 .....	(46)	96. 双丰收 .....	(76)
66. 雏鸡园 .....	(47)	97. 一帆风顺 .....	(76)
67. 鹅饰 .....	(48)	98. 龙门垂钓 .....	(77)
68. 鸽子 .....	(49)	99. 河塘情趣 .....	(78)
69. 企鹅 .....	(50)	100. 小和尚摘黄瓜 .....	(79)
70. 燕南飞 .....	(51)		
71. 松鹤延年 .....	(52)	<b>点心围边、点缀实例</b>	
72. 鸳鸯戏水 .....	(53)	1. 遨游 .....	(81)
73. 鸟语花香 .....	(54)	2. 百花饺 .....	(82)
74. 凤凰戏花 .....	(55)	3. 菊花酥 .....	(83)
75. 黄鹂鸣柳 .....	(56)	4. 寿星桃 .....	(84)
76. 形影不离 .....	(57)	5. 荷花包子 .....	(85)
77. 金鱼戏水 .....	(58)	6. 千层油糕 .....	(86)
78. 河塘小景 .....	(59)	7. 金鱼烧卖 .....	(87)
79. 虾蟹争乐 .....	(60)	8. 喜鹊登梅 .....	(88)
80. 荷塘鱼嬉 .....	(61)	9. 银鹅千姿 .....	(89)
81. 龙戏珠 .....	(62)	10. 天女散花 .....	(90)

# 点心围边、点缀图谱



1. 扇

**原料：** 红色、黄色、绿色、可可色、白色面团各适量。

**制作：** 1. 用红色、黄色面团，揉成火红色面团，搓长、剖开，切成半圆片并印出齿纹。用可可色面团制成扇柄。

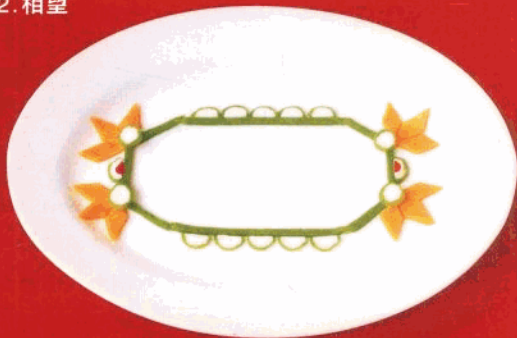
2. 将黄色面团制成扇带(2条)、花(2朵)。用红色面团制作扇穗和花蕊。用绿色面团制成花叶。按图示装盘即成。

**原料：**绿色、黄色、白色、红色面团，各适量。

**制作：**1.用绿色面团加少许黄色面团揉搓成草绿色面团。白色面团包入草绿色面团擀成的长面片内，卷成长圆条，切4片圆片，再剖开，切成12片半圆片。一部分草绿色面团擀成片，再切成条形。

2.用黄色面团擀成片，切成菱形。按图示装盘即成。

## 2. 相望



## 3. 彩环

**原料：**红色、黄色、白色、绿色面团，各适量。

**制作：**1.用红色面团搓长条、剖开，切成半圆片。

2.将白色面团包入绿色面团内，搓长条、剖开，切成半圆片；黄色面团制成小球。按图示装盘即成。



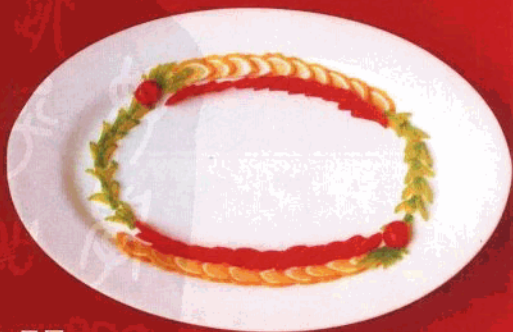
**原料：**绿色、黄色、红色、白色面团，各适量。

**制作：**1.黄色面团包入白色面团，搓成长条、剖开，切成半圆片。

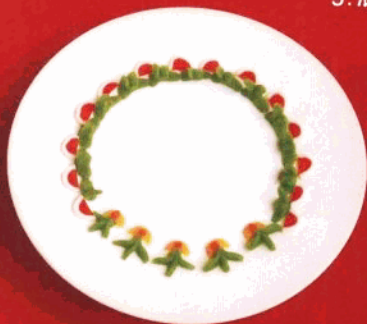
2.用红色面团搓长条，切成半圆片，仿西红柿片。

3.黄色面团包入绿色面团，搓条、剖开，一部分切成3连片，卷成数朵兰花，另先切成菱形片，再切成梳齿形，用手排成叶状，按图示装盘即成。

## 4. 凤尾



## 5. 浪花



**原料：**绿色、红色、黄色、白色面团，各适量。

**制作：**1. 用绿色面团搓出长条、剖开，切成3连片。一部分3连片作兰花状环立于盘中；另5朵兰花平放盘中间。将黄色面团与火红色面团制成底托。

2. 将红色面团包入白色面团内搓成长条，剖开，切成半圆片。按图示装盘即成。

## 6. 墙围花

**原料：**红色、黄色、绿色、白色面团，各适量。

**制作：**1. 用红、黄面团揉成火红色面团，



擀片、切成菱形片，共5片。

2. 将黄色面团包入红色面团内，搓长条、剖开，切成半圆形片。

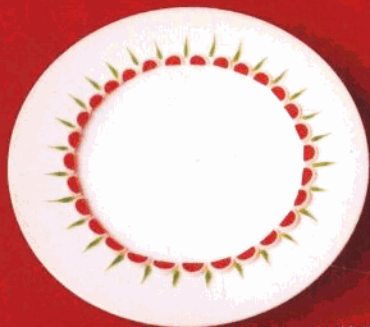
3. 将白色面团包入绿色面团内，搓长、剖开，切成半圆片。按图示装盘即成。

**原料：**红色、白色、绿色面团，各适量。

**制作：**1. 将红色面团包入白色面团内，搓长条、剖开，切成半圆片。

2. 将绿色面团搓成一头大一头尖的条。按图示装盘即成。

## 7. 单凤眼





原料： 绿色、黄色面团，各适量。

制作： 将黄色面团包入绿色面团内搓长条，剖开，切成3连片，卷成兰花状。按图示装盘即成。



## 8. 兰花片

