



创意食品造型

创意 盘饰

Creative
Set Decoration

东方食艺 组织编写

时尚盘饰 美食文化

盘饰造型 大师指点

细致示范 简单易学



 化学工业出版社



创意盘饰

东方食艺 组织编写



化学工业出版社

·北京·

本书介绍了中式平面盘饰、中式立体盘头、新式时尚盘饰和西式盘头共八十余种造型，所选题材广泛，实用性强。

图书在版编目 (CIP) 数据

创意盘饰 / 东方食艺组织编写. —北京: 化学工业出版社,
2009.3

(创意食品造型)

ISBN 978-7-122-04612-3

I. 创… II. 东… III. 食品-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第000353号

责任编辑: 张彦 王蔚霞
责任校对: 宋 玮

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印 装: 北京画中画印刷有限公司
720mm×1000mm 1/16 印张5¼ 字数90千字 2009年4月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 29.00元

版权所有 违者必究

前言

随着人们物质生活的提高，人们对“吃”越来越讲究品位和文化，在这样的时代背景下，盘饰也越来越受到人们的喜爱。

就像红花要有绿叶点缀一样，一个好的菜品当然离不开好的盘饰，我们的美食要有更美的盘饰来衬托才能体现出它的价值。

世界万物都需要点缀，需要人为的加工美化，菜品更是如此。盘饰主要是指对菜品周围的点缀，是使菜肴整体效果看起来更美观的一种艺术。当然，盘饰必须根据主菜的内容来设计点缀。比如一盘鱼，就可以由虾围起来，再雕一个孔雀头点缀，称为“孔雀迎宾”。也就是说盘饰不是随便想放什么就放什么，要有形式美、意趣美、材料美、技术美。随着盘饰技术的发展，盘饰不仅是整体菜肴美学中的一部分，而且可以作为独立的部分进行欣赏。

如今，盘饰发展的特点在于两个方面：一个是简洁实用化。简洁并不是简单，在简洁中，要能够透露出意趣与形式美；另一个是新食材的运用。传统的盘饰，多是用黄瓜、西红柿、胡萝卜等食材，而现在苹果、橙子等水果以及沙拉酱等被加入进来，为创意带来新的灵感。

本书通过由浅入深、图文并茂的分步形式，便于学习参考。希望这本书所展示的作品，能够为广大读者朋友了解和学习盘饰艺术提供帮助。对于书中的不足之处，也诚恳地希望读者与业内朋友给予批评和指正。

赵惠源

2009年2月



Contents

第一部分 基础知识 》 1

- 一、菜肴盘饰知识 /1
- 二、常用部件的制作方法 /5

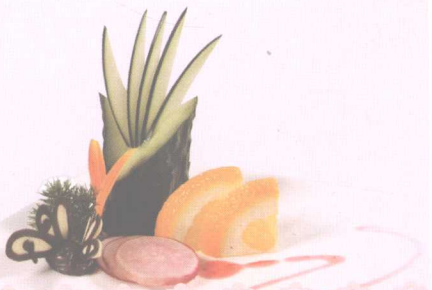


第二部分 中式平面围边 》 10

- | | | |
|----------|----------|----------|
| 富贵金鱼 /10 | 牵手 /15 | 团圆 /19 |
| 毛丹金鱼 /11 | 日出 /16 | 相思 /20 |
| 蝴蝶双飞 /12 | 三角花饰 /17 | 圆圆满满 /20 |
| 恋人心语 /13 | 太阳花 /17 | 绚丽花丛 /21 |
| 两情相悦 /14 | 同心缘 /18 | 寻寻觅觅 /22 |

第三部分 中式立体盘头 》 23

- | | | |
|----------|-------------|----------|
| 独守 /23 | 立体金鱼 /31 | 雄鹰展翅 /39 |
| 福禄寿 /24 | 年年有余(鱼) /32 | 羊头盘饰 /40 |
| 海豚 /25 | 沙皮狗 /32 | 招财进宝 /40 |
| 鹿头盘饰 /25 | 双“龙”戏水 /33 | 玉虎送宝 /41 |
| 荷塘夏日 /26 | 私语 /34 | 悠悠自在 /42 |
| 红红火火 /27 | 松鹤同春 /35 | |
| 欢歌 /28 | 五谷丰登 /36 | |
| 金秋蟹醒 /29 | 祥云祝寿 /37 | |
| 锦鸡盘饰 /30 | 雄鸡报晓 /38 | |



Contents

第四部分 新式时尚盘饰 》 43

- | | |
|----------|----------|
| 百财菊花 /43 | 轻风拂竹 /51 |
| 花语 /43 | 双人舞 /52 |
| 步步高升 /44 | 踏雪寻梅 /53 |
| 苍松迎客 /45 | 田园风光 /54 |
| 大风车 /46 | 相会 /55 |
| 瓜皮扇面 /47 | 伊人游春 /56 |
| 花之舞 /48 | 月下耳语 /57 |
| 葡萄丝语 /49 | 早春 /58 |
| 翘首而待 /50 | 紫菊 /59 |



第五部分 西式盘头 》 60

- | | |
|----------|----------|
| V字造型 /60 | 双宿双飞 /70 |
| 橙色之吻 /61 | 夏夜欢鸣 /71 |
| 凤舞 /62 | 相依 /72 |
| 江山多娇 /62 | 相拥 /72 |
| 海南风光 /63 | 向往 /73 |
| 黑色珍珠 /64 | 异国风情 /74 |
| 花草馨香 /65 | 欲飞 /75 |
| 花蝴蝶 /66 | 争艳 /76 |
| 绿叶情 /67 | 依靠 /77 |
| 偶遇 /67 | 田园小憩 /77 |
| 攀登 /68 | 娇娆 /78 |
| 甜蜜 /68 | 诗韵 /78 |
| 前程似锦 /69 | |





第一部分 基础知识

一、菜肴盘饰知识



盘饰的发展与作用

盘饰，是指菜肴的盘边装饰，也叫围边、镶边，就是把蔬菜、水果等原料切或雕成一定形状后摆放在菜肴周围或中间，利用其造型与色彩对菜肴进行装饰、点缀的一种方法。由于部分盘饰只是在盘的一边或一角进行装饰，这种盘饰方式也被称为盘头，盘头在西式菜肴中应用较为普遍。菜肴盘饰能够起到美化菜品、增强食欲、营造情趣、烘托气氛的作用，在现代餐饮中有着独特的地位。

早期的盘饰，其技法简单，使用范围小，主要做法是在菜肴的旁边摆放一朵用萝卜刻成的花（如牡丹花、月季花）或黄瓜制成的花（如喇叭花、佛手花），或者在菜肴的旁边摆上数片香菜叶、芹菜叶，其制作方法与图案都很简单。到20世纪90年代初，港、粤、沪地区出现了将少量黄瓜片、胡萝卜片、柠檬片按某种样式摆放在盘边的一种新的盘饰方法，由于这种新的围边技术简单易学，几乎不使用雕刻技法，且更能美化菜肴，因此在全国各地迅速流行起来。如今，随着雕刻技术在盘饰中应用越来越多，菜肴的盘饰也更加精致、完美、广泛，这也迎合了人们追求生活质量的需要。

归纳起来，菜肴的盘饰有以下几个方面的作用：

- ① 美化菜肴，提高菜肴品位，增进顾客食欲。
- ② 强调重点菜肴，使重点菜更加突出。
- ③ 增加情趣，渲染就餐气氛。
- ④ 对菜肴的形状、色彩进行弥补。
- ⑤ 减少资源浪费，提高效益。



2. 盘饰的分类

广义的盘饰可分为食用性盘饰与装饰性盘饰两类。所谓食用性盘饰，就是先将烹饪原料加工成一定形状，用炸、煎、蒸、烧等方法煮熟，然后将其摆放于盘边，中间再装入另外一种菜肴的盘饰方法。这种盘饰同时具有食用与装饰两种功能，成了整个菜肴的一部分，是可食用的。而装饰性盘饰，是指把原料切或雕成一定形状后摆放在菜肴周围或中间的一种盘饰方法，这种盘饰只起装饰作用，虽用可食性原料制作，但不作为食用的一部分。本书主要介绍的就是这种装饰性盘饰。

装饰性盘饰可分为平面式盘饰、立体式盘饰、容器式盘饰三类。

(1) 平面式盘饰 是指先把黄瓜、胡萝卜、柠檬、西红柿等原材料切成一定形状的薄片，再在盘边摆放成某种平面型图案，用来装饰菜肴的形式，如图1-1所示。这种盘饰方法简单易做，几乎不使用雕刻技法，而且原材料价格低廉，容易购买，能有效利用材料，减少材料浪费，非常适合大众化菜肴，因此使用很广。但平面式盘饰也有它自身的弱点，那就是它的款式变化不够丰富，品种比较单一，对刀工有较高的要求，而且摆放所花费的时间也比较长。在平面式盘饰中，要求切成的原材料必须大小均匀、厚薄一致，这就需要有较为深厚的刀工功底。

(2) 立体式盘饰 是指利用立体雕刻作品来进行菜肴盘饰的一种形式，通常做法是将雕刻作品与平面式盘饰一起组合成某种图案，用以装饰菜肴，如图1-2所示。这种盘饰的造型别致，款式变化多，使用方便，有利于提高菜肴的品位，适合于高档菜肴。由于需要用到雕刻作品，这就要求厨师必须要有良好的雕刻技术、审美情趣以及图案创新能力，否则就难以做好这类盘饰，达到预期的效果。需要说明的是，这类盘饰虽然需要在雕刻时花费较长的时间，但雕刻好的作品是可以反复使用的，其方法是将雕刻好的作品浸泡在水中保存，需用时取出摆放于图案中即可。当然，变了质的和变了颜色的就不能继续使用了。



图1-1 平面式盘饰



图1-2 立体式盘饰

(3) 容器式盘饰 是指先把盘饰原料(如橙子、西红柿、香瓜、木瓜、青椒等)雕刻为容器,装入菜肴后围摆在盘边,再在盘的中间装入另一种菜肴或摆放一组较大雕刻作品的盘饰形式。这种盘饰造型美观,色彩艳丽,雕工精美,同时具备食用价值和欣赏价值,有利于提升菜品的品位,非常适合于高档菜肴。这种盘饰比较费工费时,普通场合使用较少,但它有个特性,那就是比较适合分餐制,可以一人一份,方便卫生。需要说明的是,在制作这种盘饰时,雕刻好的容器在装入菜肴前应该略为蒸、煮一下消毒杀菌。

还有一种不能严格称为盘饰的形式,就是将南瓜、西瓜、冬瓜、哈密瓜等原料雕刻成大型的容器(如舟船、花车、瓜盅、粮囤等),其内盛装菜肴后摆放在盘中。这种形式虽不能说是严格意义的盘饰,但它对菜肴的装饰功能却与容器式盘饰类似。



3. 菜肴盘饰的基本原则

菜肴盘饰的使用比较灵活,有单独使用围边的,有单独使用碟头摆件的,也可以二者一起使用,但不管是哪种方式,都应遵照以下几个基本的原则。

(1) 选用的原料要求新鲜、卫生、无污染、无毒、无怪味。

(2) 色彩的搭配要和谐,对比要适度,避免顺色搭配。除了要考虑盘饰材料之间的合理搭配外,还需要考虑盘饰与菜肴之间的合理搭配。

(3) 刀工要精细、准确,平面盘饰材料的切片要厚薄均匀、大小一致,摆放要整齐美观,不同围边材料之间的形状、大小要协调。

(4) 盘饰的菜肴要求其汤汁少或无汁,避免菜肴与盘饰直接接触造成污染。容器式盘饰中使用的容器要消毒杀菌,大型容器可用锡纸铺垫在容器内壁。

(5) 根据菜肴的形状大小来选择盘饰类型。形状小的多选用平面式盘饰或容器式盘饰,而形状大的常用立体式盘饰。

(6) 盘饰应适度。盘饰的目的是要突出菜肴这个主体,避免本末倒置而喧宾夺主。低档的普通菜肴可不盘饰,凉菜可以进行简单的盘饰。某些本身就非常完美的菜肴,不应使用盘饰,否则就画蛇添足了,适得其反。

(7) 盘饰中雕刻作品,手法应简洁明快,只需神似即可,不必过于追求细节。



4. 盘饰的常用原料

用于盘饰的原料主要是一些符合食品安全卫生且具有可食性的水果、蔬菜。随着西式餐点传入中国,新式菜肴盘饰中也引进了花草、巧克力等原料,

推动了围边技术的创新。目前,如果算上雕刻部分所用材料,盘饰的常用原料有黄瓜、心里美萝卜、胡萝卜、青萝卜、白萝卜、柠檬、莴笋、玉米笋、芦笋、西芹、香菜叶、韭菜花、法香、西红柿、彩色辣椒、大葱、洋葱头、椰菜、南瓜、冬瓜、西瓜、哈密瓜、木瓜、香瓜、橙子、菠萝、樱桃、猕猴桃、车厘子、提子、橄榄、圣女果、火龙果、蛇果、草莓、玫瑰花、月季花、马兰花、情人草、天冬草、芒叶、田兰、石斛兰等等,有的还要用到淀粉、薯粉、鸡蛋及其他辅助材料等。

随着盘饰技术的进一步发展,用于围边的原料会越来越丰富,在选用原料时应注意以下几点:

- (1) 所选原料必须满足食品的安全卫生要求,尽量采用蔬菜、水果一类可食性原料。
- (2) 所选原料应新鲜脆嫩、色彩亮丽、质地容易加工成型。
- (3) 原料必须清洗干净,不得有泥沙和污渍。
- (4) 部分原料切雕加工后,可用热水略烫一下漂冷,这样既能消毒杀菌,又能使原料的色彩更加亮丽。
- (5) 尽量不采用其他材质的工艺品来装饰。面塑制品可适当使用。
- (6) 采用鲜花、绿草盘饰时要谨慎。因为很多花草是有毒的,容易造成食物中毒或使食客有过敏反应。
- (7) 选用盘饰原料时要综合考虑菜肴的形色与质感。



盘饰常用工具

由于盘饰中通常要用到雕刻作品,因此我们把雕刻刀具也纳入盘饰常用工具中介绍。制作菜肴盘饰主要有以下几种工具:

- (1) 削皮器 用于削去原料的表皮,一般有直把和横把两类。比如用心里美萝卜来雕花,需先用削皮器削去表皮,见图1-3。
- (2) 不锈钢菜刀 一般用3号刀,主要用于取材、切片及初型加工。
- (3) 水果刀 主要用于蔬菜、水果等较大部件的切制。
- (4) 刻刀 有直头平面刻刀、直头弧面刻刀、弯头刻刀,最常用的是直头平面刻刀,主要用于蔬菜、水果、瓜皮的雕刻及小型部件的切制。见图1-4。



图1-3 削皮器



图1-4 刻刀

(5) 挖球器 用于挖制球形、半球形部件。

(6) 戳刀（又称槽刀） 常见的有圆形（U形），见图1-5；角形（V形），见图1-6。每种又有1~5号大小之分，主要用于刻制作品表面的沟、槽，如戳制花卉、羽毛、翅膀、建筑物等。

(7) 刻线刀 主要用于刻绘各种线条图案，也是雕刻中不可缺少的工具，见图1-7。

(8) 镊子 装饰小型花草及部件时使用的夹持工具。

(9) 剪刀 用于剪制鲜花叶、枝等。



图1-5 U形戳刀



图1-6 V形戳刀

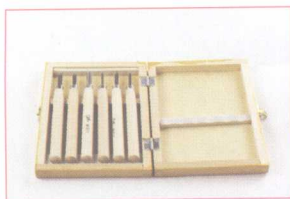


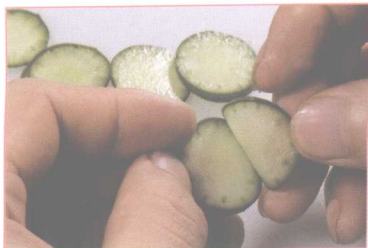
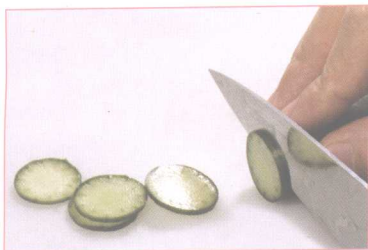
图1-7 刻线刀

二、常用部件的制作方法



黄瓜造型系列

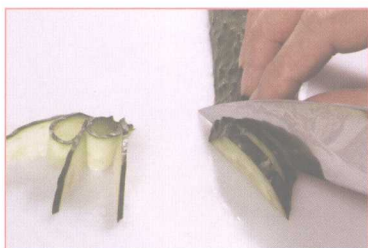
造型1



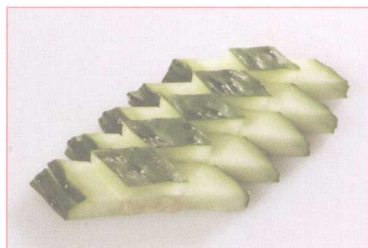
造型2



造型3



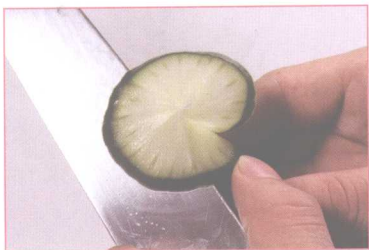
造型4



造型5



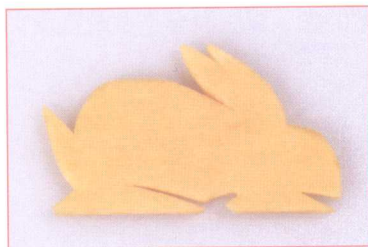
造型6



2. 南瓜造型系列

首先用切刀将南瓜切成正长方形块状。

造型1 小兔子



造型2 蝴蝶



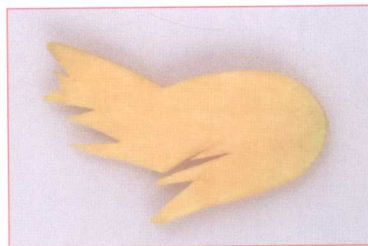
造型3 小鸟



造型4 玉米



造型5 虾



造型6 鱼

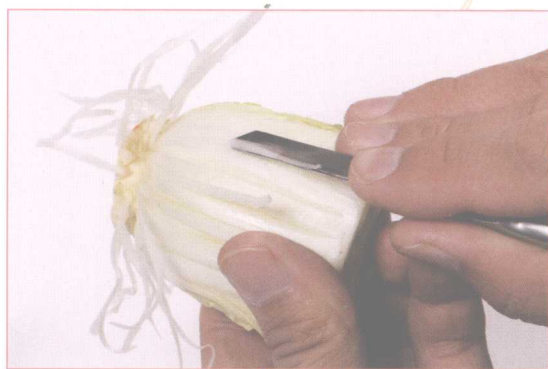


造型7 圣诞树



3. 小白菜菊花的制作方法

选用新鲜小白菜，摘去绿色叶子部分，然后利用小白菜的茎部，用戳刀从外向内逐片戳出菊花的花瓣，并去除多余的茎部，戳完后用清水泡开即可。应注意的是，戳制时要把握疏密度，还要错落有致。



步骤1



步骤2

4. 心里美荷花的制作方法

先将心里美萝卜从中部横切成两半，取其中之一将其底部削平，然后削去外皮并修成碗状，再由外至内逐片、逐层刻出花瓣并去除多余原料，最后去除中间花蕊部分，用胶水粘上黄瓜制作的花蕊即可。



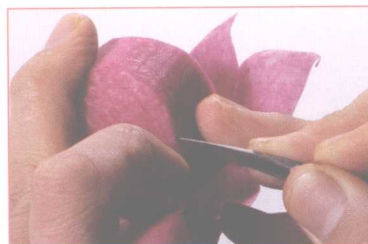
步骤1



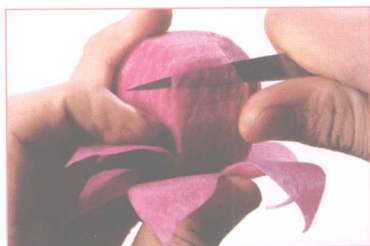
步骤2



步骤3



步骤4



步骤5



步骤6

以上介绍的是部分常用部件的制作方法，涉及到围边原料加工的基本刀法及基本造型，对许多其他原料同样适用，我们应该活学活用。本书侧重于围边技法，对于雕刻技法介绍较少，要学习雕刻方面的知识，请参阅专业雕刻书籍。



第二部分 中式平面围边

富贵金鱼



原料

黄瓜、心里美、圣女果。

提示

掌握了事物的特征，就可以随心所欲进行发挥了。比如这里的金鱼眼睛，可以用黄瓜片，也可以用红辣椒，也可以用其他任何食物原料，只要能够突出金鱼的外在特征就可以。

毛丹金鱼



原料

毛丹、黄瓜、葡萄。



提示

简单实用，是这种盘饰的最大特点。

