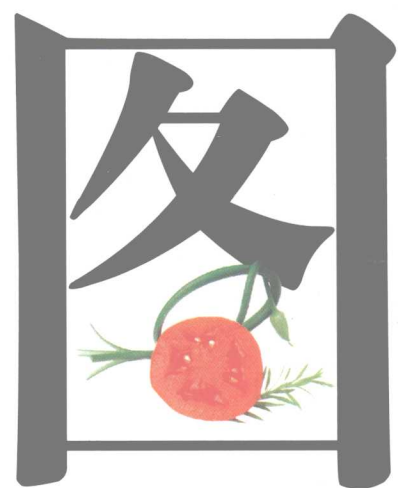


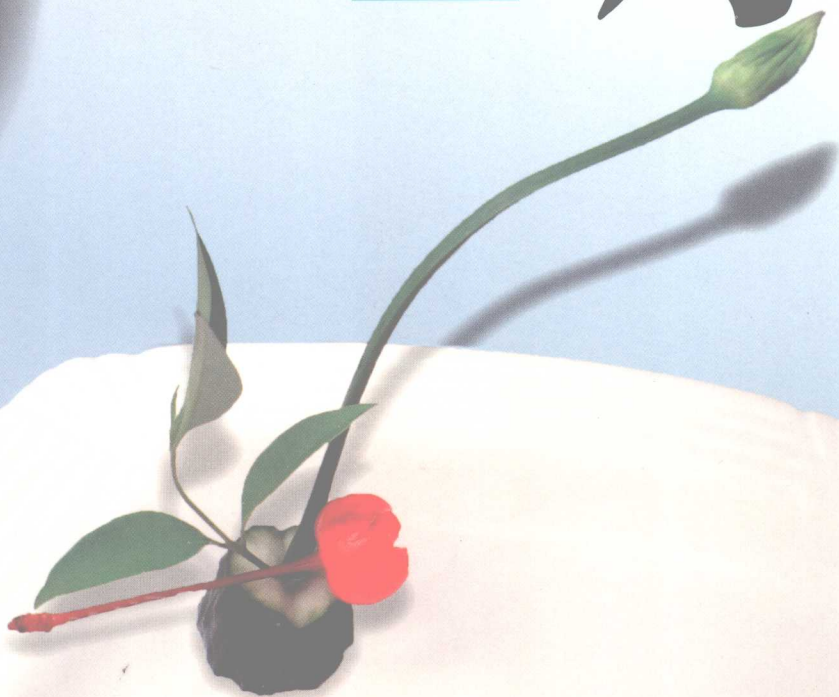
Cooking Illustrations



菜肴围边

◎ 韦昔奇 王琼 高会学 著

在烹饪装饰艺术中，菜肴围边最具信手拈来、妙思成趣的意味，它不事张扬，总是以含蓄、谦逊、低调的姿态恭迎着百味佳肴的浓重出场。它或红或绿、或繁或简，却都得益于心、应之于手。佳肴与盘饰的联袂出场，必使人们身心两悦。



图解



T U J I E C A I Y A O W E I B I A N

◎ 韦昔奇 王琼 高会学 著

「菜肴围边」

图书在版编目(CIP)数据

图解菜肴围边/韦昔奇,王琼,高会学著. 成都:四川科学技术出版社 2009.1
ISBN 978-7-5364-6706-4

I. 图… II. ①韦… ②王… ③高… III. 食品-装饰雕塑-图解 IV. TS972.114-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第201793号

图片摄影 / 韦昔奇 饶洪兵 谢昭雄

藏蓉 刘源 唐博

陈荣华 贾晋 戴青容

责任编辑 / 程蓉伟

封面设计 / 李庆

装帧设计 / 稻草人

责任校对 / 王红

责任出版 / 周红君

电脑制作 / 华林平面设计工作室

图解菜肴围边

……… 韦昔奇 王琼 高会学 著 ………

出版发行/四川出版集团·四川科学技术出版社

地址/成都市三洞桥路12号

邮编/610031

成品尺寸/210mm 265mm

印张/6.5

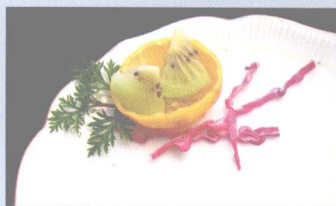
印刷/四川省印刷制版中心有限责任公司

版次/2009年1月成都第一版

印次/2009年1月成都第一次印刷

书号/ISBN 978-7-5364-6706-4

定价/29.50元



■ 版权所有·翻印必究 ■

地址:四川·成都市三洞桥路12号

电话:028-87734035 邮编:610031

如需购本书请与本社发行部联系

作者的话

随着人民物质生活水平的提高，人们的审美情趣也随之上升到一个新的台阶。就烹饪而言，如今，人们进酒楼餐馆除了要求厨师对色、香、味这三个传统烹饪标准必须具备更精到的把握能力之外，对 形也提出了更高的要求，即对盛装菜肴的器皿以及恰如其分的装饰都愈加重。在此情形下，食品雕刻、冷拼摆盘、菜肴围边等烹饪美学艺术以进一步推进。其中，出场频率最高、最简便易行的，当首推菜肴围边手段的运用。

于是，我在继2007年出版《图解食雕技法》及2008年出版《图解花色冷拼》之后，决定将自己曾经在酒店工作中创作的菜肴围边实例，和近十年来的菜肴围边教学经验加以系统归纳，推出《图解菜肴围边》一书。

本书紧紧围绕菜肴围边的实际要求以及现代菜品装饰发展的特点，将形式和内容予以简洁和形象化的处理，力求读者一看就懂，一做就会。本书既可作为菜肴围边爱好者或厨师的参考用书，也可用作烹饪专业院校的教学参考用书。

本书在创作过程中，得到了四川省商业服务学校领导和四川烹饪高等专科学校袁新宇教授的大力支持和帮助，并提出了许多宝贵意见，在此表示衷心的感谢！由于本人学识有限，不足之处在所难免，恳请各位同仁及广大读者不吝赐教。

2008年7月于四川省商业服务学校





目录

目录

图解菜肴围边

第一篇 | 菜肴围边基础知识

一、菜肴围边概述	002
二、菜肴围边的表现形式	002
三、菜肴围边的注意事项	002
四、菜肴围边的常用原料	003
五、菜肴围边的常用刀具	005
六、菜肴围边的小部件制作	005

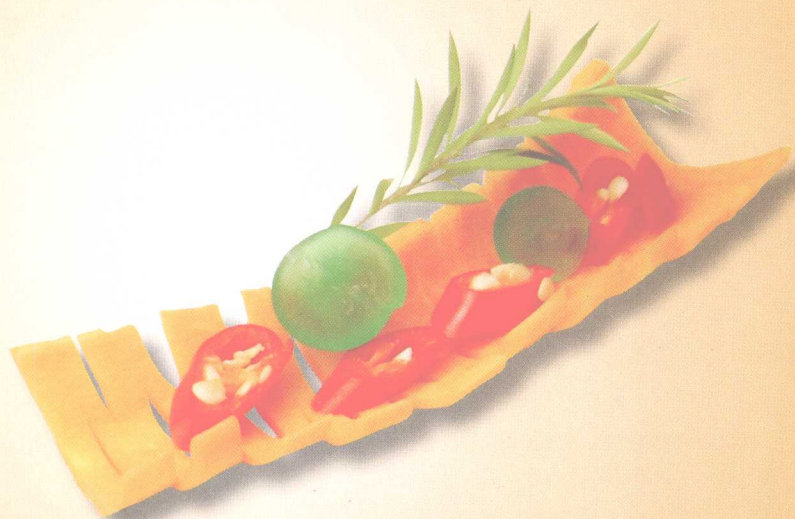
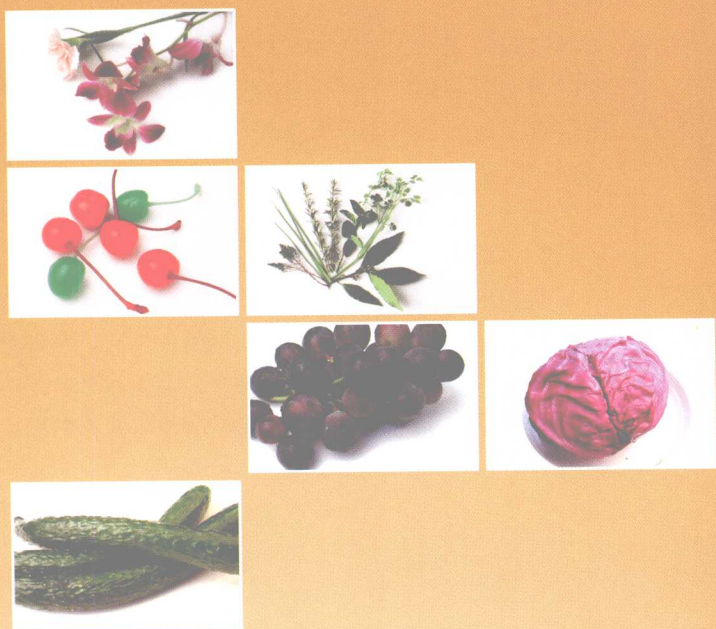
第二篇 | 菜肴围边实作演示

传递\016	沟通\016	独艳\016	竖立\017	攀比\017
脆菊\017	对接\018	含苞待放\019	尖锐\020	关怀\020
花团锦簇\021	纤巧\021	独爱\022	抽象\022	飘逸\022
妙思\023	内在美\023	飞翔\024	媲美\024	一枝独秀\024
诗意\025	潇洒\025	几何\025	斜趣\026	青涩\026
日出\027	萌芽\027	写意\028	圆滑\028	向心力\029
喜庆\030	新蕊\030	和谐\031	相映成趣\031	秀美\032
两小无猜\032	寻源\032	陪衬\033	花枝俏\033	椰岛风情\033
一分为二\034	年年有余\034	竹影\035	觉醒\035	朝阳\036
开心\036	梅瓣\036	共荣\037	搭配\037	财源广进\037
孤芳自赏\038	雨后\038	火热\039	灿烂\039	激流勇进\040
简爱\040	简单\041	橘颂\041	节节高\042	丰硕\042
红花吐艳\043	老树新花\043	荷韵\044	谦逊\045	墙头俏\045
国外飘香\046	热情\046	分离\046	富贵\047	山峦\047
排比\047	辉映\048	收获\048	随波逐流\048	剖析\049
增色\049	三足鼎立\049	温馨小屋\050	吸引\051	娇羞\051
嬉戏\052	一串红\052	对称\053	芳容\053	怒放\054
优雅\055	玉兰香\055	争香比俏\056	出类拔萃\056	报春\057
逐云\057	最爱\058	架构\059	敞开心扉\059	春桃\060
栏中花\061	暗香\061	奠基\062	割裂\062	雪球\063
发挥\063	格调\064	棱角分明\064	坚持\065	活力\065
如意圈\066	承载\066	双色环\067	饮水思源\067	边疆\068
希望\068	遐想\069	搭配\069	独立\070	温馨\070
围城\071	性格各一\071	雪人\072	残雪\072	积雪\073
依偎\073	拥抱\074	甜蜜\074	鸳鸯戏水\075	绽放\076
随遇而安\076	融洽\077	争先恐后\077	炫耀\078	包容\078
宽容\079	保守\079	小桥\080	平安\080	成长\081
内外兼修\081	博爱\082	水韵\083	协调\083	高高在上\084
开放\085	传统\086	同生\086	竞渡\087	核心\088
拥挤\088	锦绣\089	清雅\089	清高\090	网恋\090
两情相依\091	挑战\091	投入\092	突破\093	小憩\093
相伴\094	局限\095	选择\095	圆满\096	唯我独尊\096
夹缝求生\097	张扬\098	旋律\099	自豪\100	不同凡响\100

第一篇

CAIYAO WEIBIAN JICHU ZHISHI

菜肴围边基础知识



一、菜肴围边概述

菜肴围边就是以各种蔬菜、瓜果、花卉及草叶等为原料,采用较简单的刀具和刀法将其切雕成具有实体形象的部件,并将其组装后摆放于菜肴盛器的周围或其他部位,对菜肴进行点缀、装饰,以达到美化菜品、烘托气氛的作用,这种造型艺术,就叫做菜肴围边。

菜肴围边是食品雕刻的重要组成部分,历史源远流长。在唐代刘恂所著的《岭表录》一书中,有这样一段非常生动的描述:京辇豪贵家订盘筵,怜其远方异果。肉其厚,白如萝卜,南中女子竟取其肉雕镂花鸟、浸之蜂蜜、点以胭脂、擅其妙巧,亦不让湘中人

镂木瓜也。从这段文字中可以明显看出,在当时的宴席菜肴中已经运用了菜肴围边技术,或许菜肴的装饰作用在当时的上流社会已得到很高的重视。后经不断传承,方延续至今。

近年来,社会经济的快速发展,不仅促进了餐饮业的极大繁荣,也使得菜肴围边等烹饪美学艺术发挥了愈加重要的作用。就目前的情形来看,菜肴围边正呈现出取材范围不断扩大,题材更加广泛,造型更趋简易化、抽象化、艺术化的趋势。正因为菜肴围边具有上手容易、操作快捷、运用灵活等显著的优点,因而被越来越多的厨师所青睐。

二、菜肴围边的表现形式

一道色、香、味俱佳的美味佳肴,如果能辅之以精美的盛器和恰当的装饰,必会更加引人入胜。作为烹饪美学的外在表现手段之一,菜肴围边根据其自身原料的不同,表现主题的不同,盛器材质、形状的不同等,可大致归结为以下五类不同的表现形态。

1. 全围形:即对所用盛器的整个周边部分进行围边装饰。
2. 半围形:即对所用盛器约半个周边部分进行围边装饰。
3. 点缀形:即在所用盛器周边的一小部分进行围边装饰。目前非常流行这种围边装饰方式,既简便又实用。
4. 中心形:即在所用盛器中心部分进行点缀装饰。
5. 分割形:即用原料将所用盛器进行分割式围边装饰。

三、菜肴围边的注意事项

菜肴围边作为一种烹饪装饰手段,根据可用原材料及表现方式,其形其色实可谓千变万化。但这并不意味着菜肴围边可以随心所欲,毫无顾忌,有些注意事项必须引起高度重视,特别是大型宴会,如婚宴、寿宴乃至朋友聚会等:

1. 题材范围要根据宴席主题进行选择,必须充分尊重就餐者的宗教信仰、民族习惯及饮食禁忌,使之恰到好处地烘托出就餐氛围。如婚宴,主菜的盛器可用红椒做装饰,以红艳花枝的意境烘托出喜气临门的欢快气氛,既能起到增加喜庆色彩的作用,又能表达出对宾客的美好祝愿,可使主客两悦。

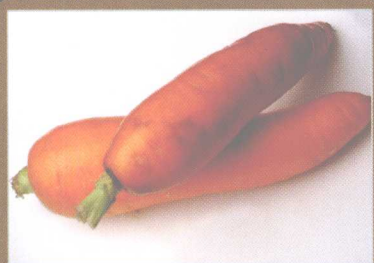
2. 围边部件的整体色调应简洁明快,尽可能与菜肴的色调相互映衬,以提升菜肴及盛器的美感,从而达到视觉与味觉的和谐统一。

3. 围边部件的制作工艺和造型应简易实用,不宜过于繁复和牵强,尽量避免给人以生硬之感,力求单纯、精致,恰到好处。

4. 菜肴围边的主要目的是装饰菜肴,是红花和绿叶的关系,故配角不能取代主角,切忌围边装饰因运用不当而喧宾夺主,因此,在盛器中的摆放面积一般不宜超过整体的 $1/3$ 。

四、菜肴围边的常用原料

1 胡萝卜



胡萝卜又称红萝卜。质细味甜，色泽鲜艳，在菜肴围边中使用普遍，是理想的菜肴围边原料。

2 心里美



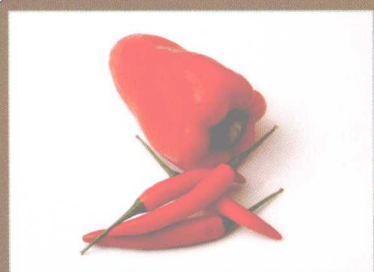
心里美又称紫萝卜。皮青肉红，质地紧密，可刻可雕，是菜肴围边中的常用原料。

3 黄瓜



黄瓜又叫青瓜、刺瓜。皮青肉嫩，味清香、生熟均可食，是菜肴围边中使用最广泛的原料。

4 辣椒



辣椒又称海椒。形态多样，颜色有青、红、黄之别。菜肴围边中一般使用果体较小的小红尖椒，其色彩和形状在菜肴围边中能起到很好的点缀作用。

5 番茄



番茄又称西红柿。颜色鲜艳，在菜肴围边中常用小番茄作一些简单的造型，运用也较普遍。

6 韭菜薹



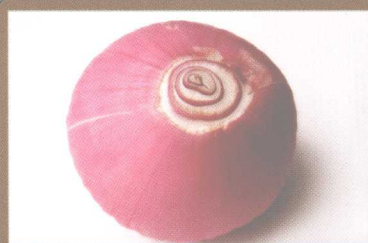
韭菜薹又称韭菜花。茎为深绿，花为浅绿，在菜肴围边中常将其进行卷曲处理，多作为一些简单抽象化的造型。

7 苦瓜



苦瓜又名锦荔枝、癞葡萄、凉瓜等。外表凹凸有致，颜色或青或绿，造型容易，是菜肴围边中的常用原料。

8 洋葱



洋葱又名葱头、圆葱、玉葱等。色泽浅紫，质地生脆，可加工成多种弧面造型，主要用于简易装饰。

9 紫甘蓝



紫甘蓝呈紫红色，是菜肴围边的常用原料，其艳丽色彩在菜肴围边中能起很好的点缀与调色作用。

10 茄子



茄子又名茄瓜、紫瓜等。皮色深紫，在菜肴围边中主要用其表皮作一些简单的造型。

11 西瓜皮



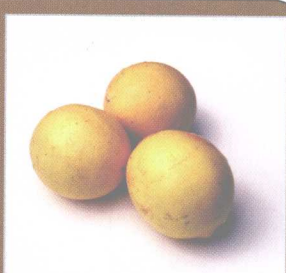
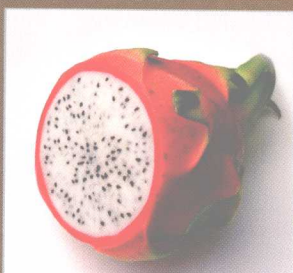
西瓜种类较多，表皮色泽、花纹变化多样，质地绵韧，选择深绿色的瓜皮，可制作一些简易的造型。

12 车厘子



车厘子是樱桃英文的音译叫法。分红、绿两种，其圆润的外形和艳丽的色彩，在菜肴围边中往往起着重要的点缀与调色作用。

13 水果类原料



水果种类繁多、形态多样、色彩丰富，无论质地软硬均可用于菜肴围边装饰，常用其作一些抽象化的造型，如火龙果、猕猴桃、柠檬、葡萄等。

14 装饰花草



花卉色泽鲜艳，草叶姿态婀娜，在菜肴围边装饰中能起到很好的美化修饰作用，花如紫罗兰、康乃馨、秋菊等；草如薄荷、香叶、茼蒿、茴香、芫荽、法香等。

五、菜肴围边的常用刀具

1 切刀



2 刻刀



3 U形戳刀



4 V形戳刀



5 镊子



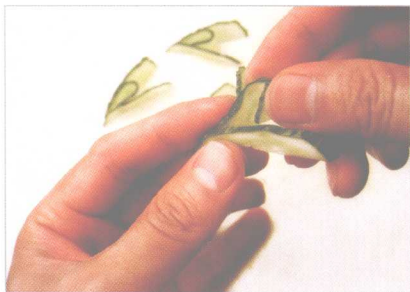
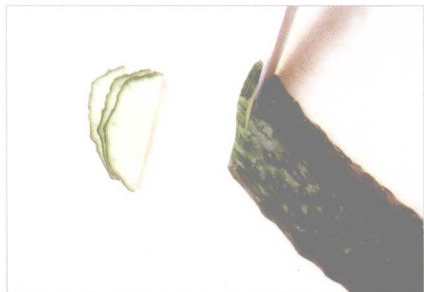
6 粘接用料



六、菜肴围边的小部件制作

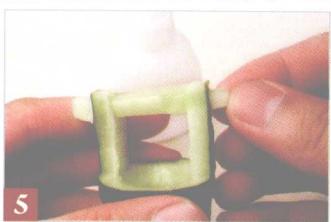
1. 黄瓜连刀片

先将黄瓜对剖为两半，再切出三片相连（也可五片或七片相连）的连刀片，将中间的一片回折即成（如下图所示）。



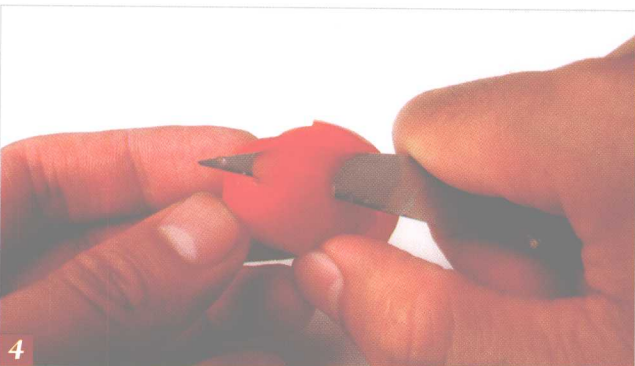
2. 水桶

- ① 取一小节黄瓜，修出水桶提把（如图1、2、3、4、5）。
- ② 用戳刀戳出桶身纹路即成（如图6、7）。
- ③ 将水桶提把去掉，又可得到另一桶形（如图8、9）。



3. 长片

从黄瓜和番茄的一头削出连刀不断的长片（如图1、2、3、4、5）。



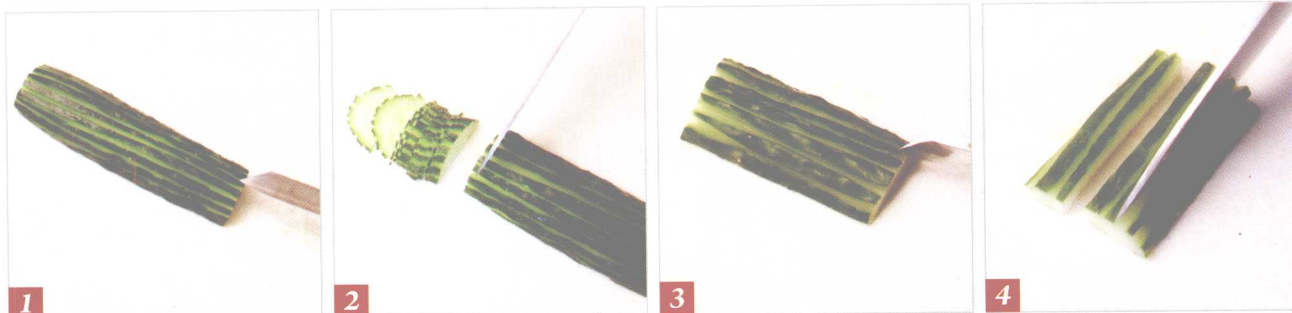
4. 锯齿黄瓜片和条

① 锯齿黄瓜片

将黄瓜对剖成两半，用戳刀在黄瓜表面戳出锯齿形纹路，切片即成。同理也用胡萝卜和心里美来制作锯齿形片（如图1、2）。

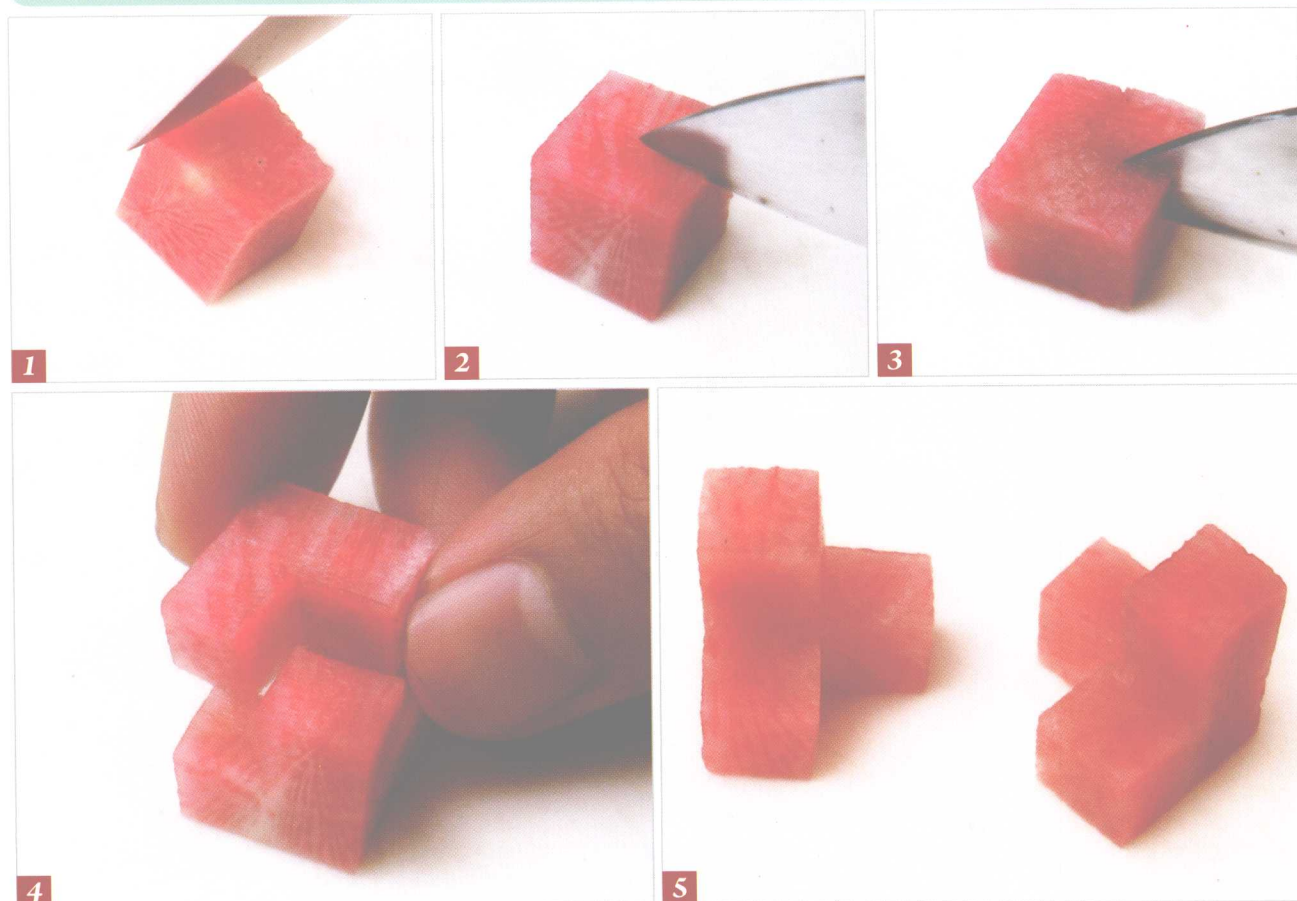
② 锯齿黄瓜条

将黄瓜对剖成两半，用戳刀在黄瓜表面戳出锯齿形纹路，切条即成（如图3、4）。



5. 如意块

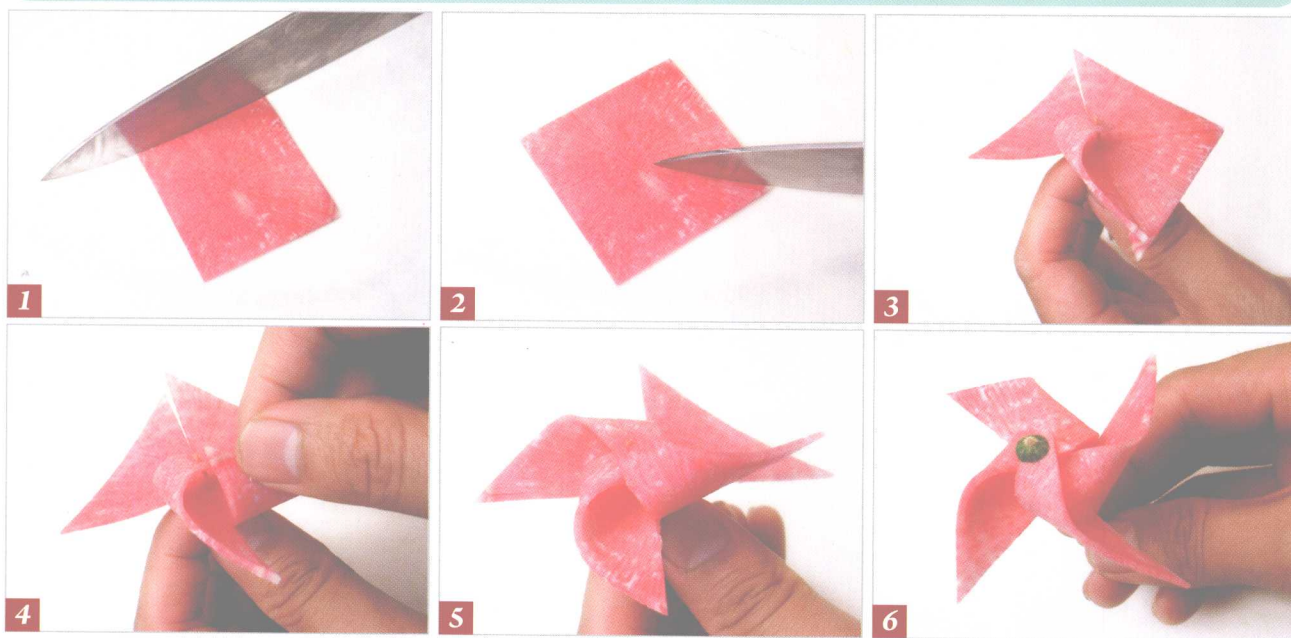
将心里美（胡萝卜、黄瓜和南瓜也可）切成正方块，先在任意一面的1/2处切下1/2的深度，然后换方向再切下1/2的深度，依此方法将连接处切断，最后将其分离开来即成（如图1、2、3、4、5）。



6. 风车

① 将心里美切成正方形，从四个角朝中心点切下（如图1、2）。

② 用牙签从下往上从中心点穿入，有规律地将四个角穿入牙签，取一小片黄瓜穿上即成（如图3、4、5、6）。



7. 削花

样式1：

① 将胡萝卜切成长方条，在其四个角切出齿形（如图1、2）。

② 从四个角削出花瓣，然后泡入水中即成（如图3、4、5、6）。

样式2：用黄瓜削出四片花瓣即成（如图7、8）。



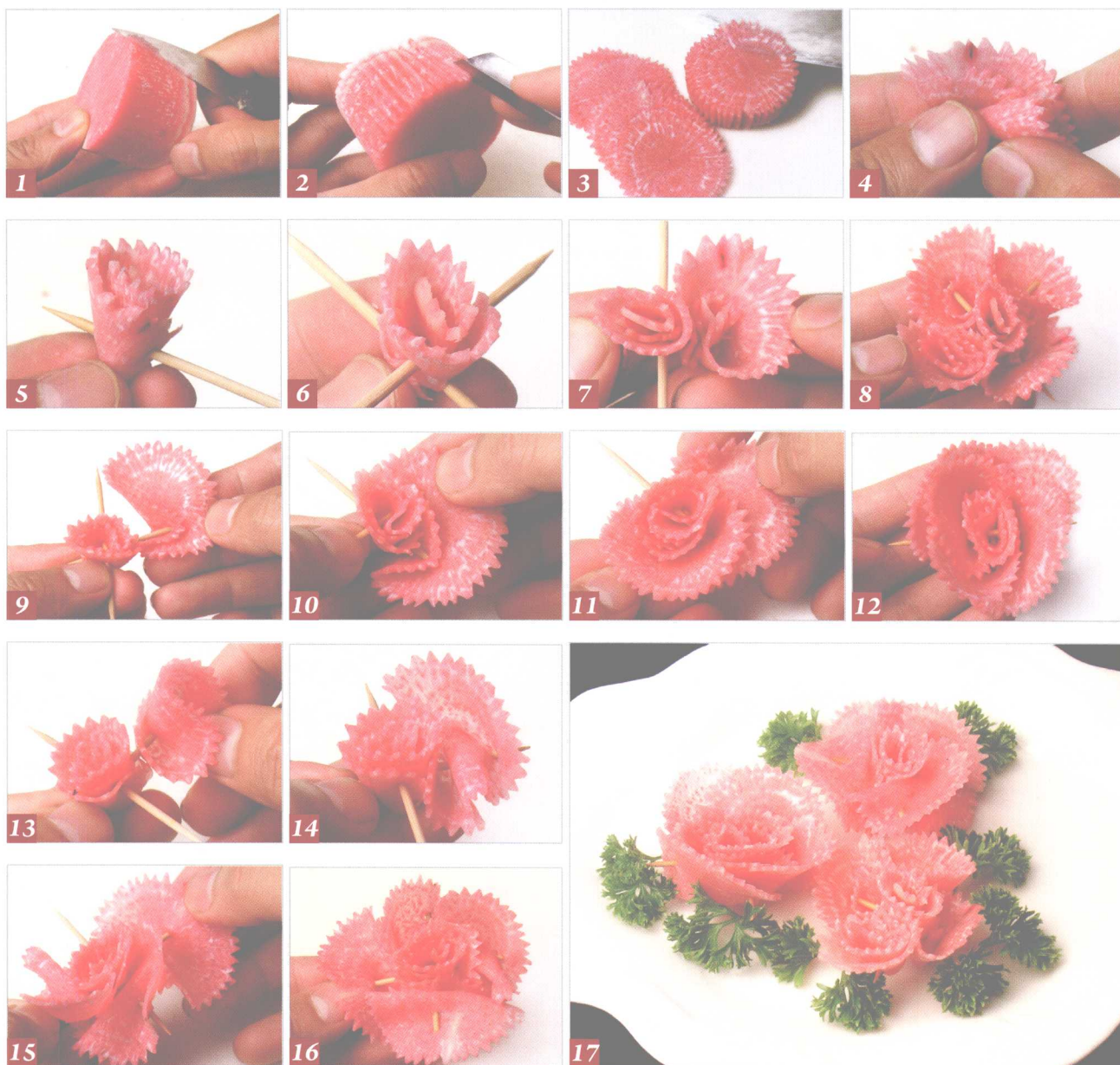
8. 穿花 (如图17)

样式1:

- ① 将心里美去皮修成圆柱形，用戳刀在其表面戳出锯齿形纹路，片出圆片 (如图1、2、3)。
- ② 将圆片对折后从一头卷起，然后用两根牙签将其十字交叉穿起 (如图4、5、6)。
- ③ 将圆片对折后从两头往中间回折，穿入牙签中。用相同方法将另外三圆片穿入牙签中即成 (如图7、8)。

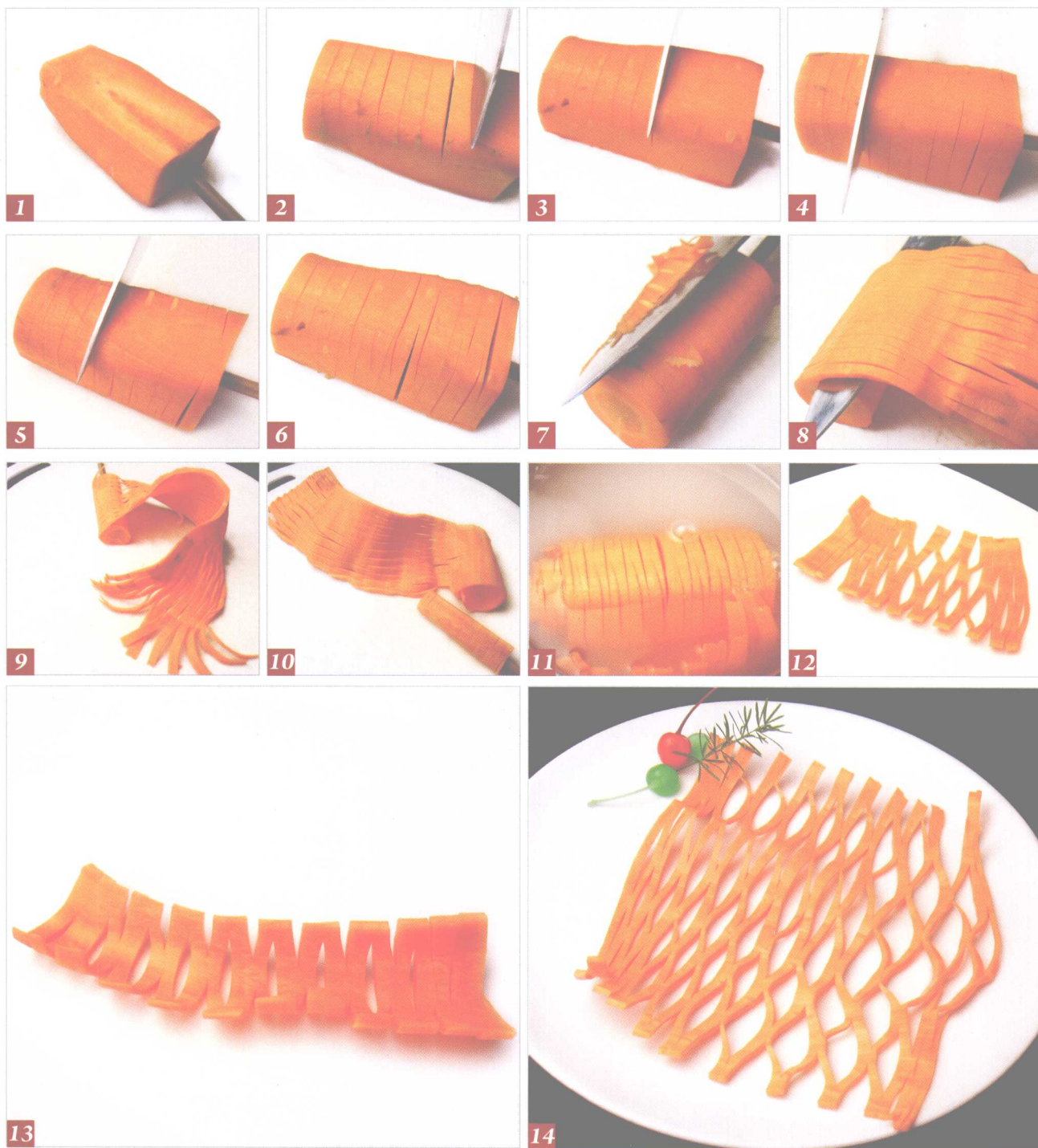
样式2: 将圆片对折后从一头穿入牙签中，另一头穿入相邻的牙签中，用相同方法将另外三圆片穿入牙签中即成 (如图9、10、11、12)。

样式3: 将圆片对折后从一头穿入牙签中，另一头回折再穿入相同的牙签中，用相同方法将另外三圆片穿入牙签中即成 (如图13、14、15、16)。



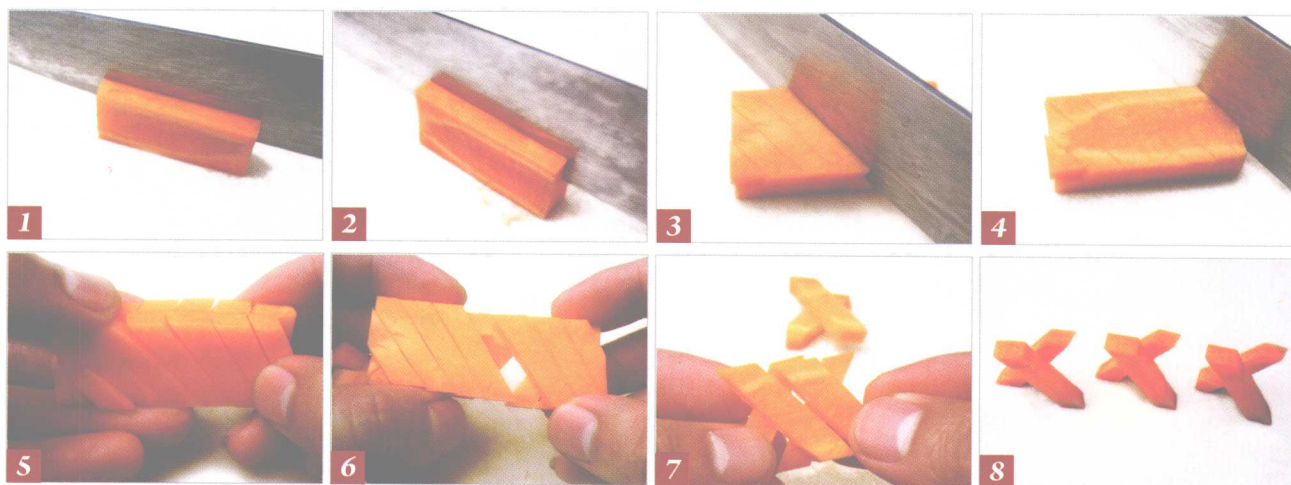
9. 网

- ① 将胡萝卜切成长方体，从任意一端穿入竹筷，从相对应的两面等距对切，中间不切断（如图1、2、3）。
- ② 按同样的方法将另外两面依样等距对切，不过，相邻两面的切口位置要错开（如图4、5、6）。
- ③ 片出网片，将其浸泡在食盐水中（如图7、8、9、10、11）。
- ④ 根据需要可切成大小不一的形状（如图12、13、14）。



10. 简易栅栏

- ① 将胡萝卜切成厚长方片，在薄的两面1/2处从两头对切，中间不切断（如图1、2）。
- ② 在宽的两面斜刀切下1/2的深度（如图3、4）。
- ③ 从两侧取下栅栏形即成（如图5、6、7、8）。



11. 辣椒花

将小红尖椒从中间划出花形，并将其浸泡在食盐水中，随取随用。



12. 辣椒心

用刀从大红椒中取出辣椒心即成。

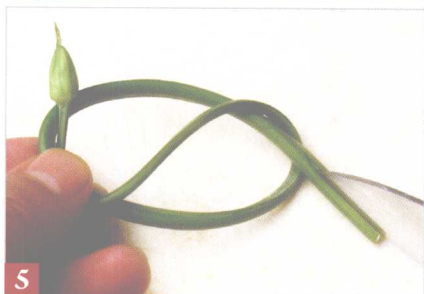
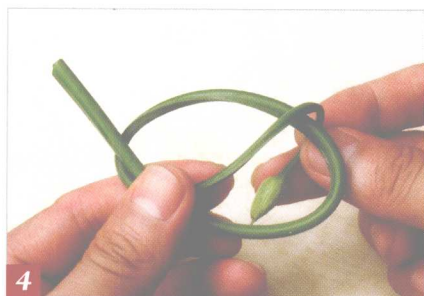
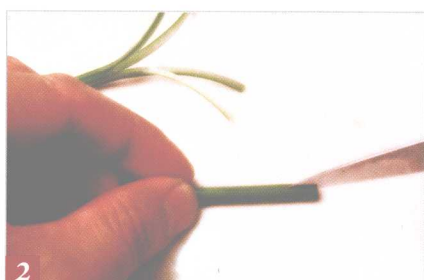


13. 韭菜薹花样

样式1：将韭菜薹划成丝状，经水泡后使其自然弯曲（如图1）。

样式2：取一节韭菜薹，将其一头划成丝状（如图2、3）。

样式3：将韭菜薹回折成形，将其一头划成丝状（如图4、5、6）。



14. 蒜花

用刻刀将小蒜刻出花瓣即成（如图1、2、3）。

