

基础围边盘饰应用丛书 HUAYANG PANSHI JIFA

花样盘饰技法

全国近两千万名厨师中大约四分之一的厨师
每天必须参考的厨艺范本

中国烹饪协会专家

中国饭店协会专家

国家职业技能鉴定中心专家

中国十佳烹饪大师

共同推荐

“围边盘饰”最佳厨艺培训读本



喻成清/主编

资深食品雕刻师

烹饪技能考评员

资深中式烹饪技师

中国烹饪协会会员

广州花园酒店食雕师



A·P·G

安徽人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

花样盘饰技法/喻成清主编. —合肥: 安徽人民出版社, 2007. 1

(基础围边盘饰应用)

ISBN 7-212-02725-1

I. 花… II. 喻… III. 蔬菜—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第000140号

《花样盘饰技法》

喻成清 主编

出版发行	安徽人民出版社
地 址	安徽省合肥市金寨路381号九州大厦 邮编: 230063
经 销	新华书店
发 行 部	电话: 0551-2833066 0551-2833099 (传真)
广州发行部	电话: 020-89030750 020-34297045 邮编: 510230
策 划	名师文化出版(香港)有限公司 电话: 020-34284832
印 制	广州培基印刷镭射分色有限公司
开 本	889×1194mm 1/16 印张: 6
版 次	2006年12月第1版 2006年12月第1次印刷
标准书号	ISBN 7-212-02725-1
定 价	30.00元

如发现印装质量问题, 请与承印厂联系调换。

律师声明:

本丛书版权所有, 严禁转载, 摘录, 侵权必究!

本丛书独立授权:

 名师文化出版(香港)有限公司
HONGKONG MINGSHI CULTURE PRESS



喻成清/主编

花样盘饰技法



序

一半是佳肴珍馐，一半是刀工气派

——《基础围边盘饰应用》丛书推荐序一

从某种意义上讲，烹饪培训的市场需求有多大，《基础围边盘饰应用》丛书的市场需求就有多大。刀工，既是厨艺入门学徒必须掌握的基本功，又是资深厨师日常切磋的一门技艺。追求刀法完美，是保证菜品质量的前提。目前，包括香港、澳门在内，在全国近两千万名厨师中，有大约四分之一的厨师每天都在从事着与刀工直接相关的工作，而对各种食物原料的加工刀法作全面的了解，更是全体厨师期盼掌握的基本技能。作者阿清，是一个勤奋的厨艺工作者，他执著于烹饪事业，致力于钻研各种食雕技法，并大胆创新，形成了具有个人特色的食品雕刻艺术风格，制作了大量的食雕作品。他针对在餐饮行业中运用十分普遍且简便易学的基础碟头盘饰、围边技法，主编了这套注重实际操作的《基础围边盘饰应用》丛书，对事厨之人与爱厨之人都是一个福音。

值得鼓励的是，从烹饪实际应用的角度，作者第一次将中式餐饮美学的理念用于西式餐饮的实际运用之中，中为西用，西为中用，中西合璧，独具匠心。另外，碟边造型、花样盘饰、水果拼盘等围边、切雕技法均能帮助厨门弟子活学活用，并有利于提升菜品的美学价值。后生可畏，其人可嘉。

一道美味上品，一半是佳肴珍馐，一半是刀工气派。这便是艺厨之道。

黄振华
2007.2.2.



作者与黄振华大师的合影

（黄振华，中国烹饪大师，中国十佳烹饪大师，中国餐饮文化大师，广东十大名厨，粤港澳餐饮业十佳名厨金奖获得者，中国烹饪协会特邀顾问，世界厨师联合会国际评委，中国国家一级评委，第五届中国烹饪世界大赛副总裁判长，广东省中式烹调师技能鉴定专家组副组长，广州市技师协会餐饮分会会长，广州酒家行政总厨。）

阿清
厨艺
精雕
细刻

黄振华

2007.2.2. 广州花园酒店

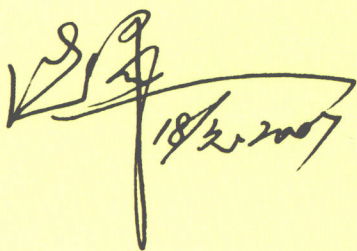
食话食说：菜肴之上，盘饰点睛

——《基础围边盘饰应用》丛书推荐序二

有一种饕客世界的吃喝传说是这样讲的：日本人多用眼睛吃饭；法国人多用鼻子吃饭；美国人多用脑子吃饭；而中国人更多的是用舌头吃饭。如此看来，似乎全世界只有中国人吃饭是最注重口味的。其实，中华美食的博大精深又何止于此呢。就说一道上品中餐菜式，其色、香、味、形、养五大元素，往往是一个都不能少。其中，“色”与“形”关乎刀工，所以就有“菜之品”首先取决于“刀之形”之说，另外还有“菜肴之上，盘饰点睛”的说法。刀工与盘饰在菜品制作中的重要性由此可见一斑。

如今，中餐已成为全世界受用群体最大的食系，我也很高兴看到在中餐厨师队伍中雨后春笋般涌现出了一大批文化水平、工作能力、修养素质都有极大提高的新生代优秀厨师。后生阿清便是这一群后起之秀中一个不负众望的人。他以其五星级酒店食品雕刻师的姿态步入美食厨艺领域的写作，创造出了自己独特的充满实际操作特色的美食盘饰与烹饪刀工应用文本。这套丛书将重点聚焦于简易碟边、花样盘饰、水果拼盘及西式盘头的制作和应用上面，并首次将烹饪刀工技法应用于水产海鲜、畜禽肉食、蔬菜水果等不同食材。作者现场示范，其一招一式、一点一滴、举手投足间，不经意之处，将中餐盘饰与刀工的基本技巧和应用方法，春风化雨般融入了现场教学的美丽图文之中，其简便易学、经济实惠、学而能用、用之有效的特色，深受读者喜爱。

为后生厨艺鼓气，更为中华美食喝彩，谨以此文为序。



（冼锋，中国饭店管理有限公司首席执行官，中国饭店协会副秘书长，香港饭店与饮食行业协会副会长，国家商务部会务会展特约顾问，国家劳动和社会保障部职业技能鉴定中心注册考评员，国际饭店与餐馆协会国际评委。）

阿清厨艺
精雕细刻

黄振华
2007.2.2
广州花园酒店

艺 厨 之 道

——品味阿清源于美食的美学

初识阿清其人

现在喻成清的名字更多的时候是与广州一家知名的五星级酒店花园酒店的餐饮美工和食品雕刻师同时出现的。在花园酒店不远处有一幢旧式的灰楼，“阿清食艺创作室”就座落于其中，不显山、不露水，却是天南地北渴求厨艺、学习食雕之人来来往往的去处。喻成清是“阿清食艺创作室”的掌门人，一个朴实无华、粗中有细的北方汉子，一个事厨多年、极富食雕造诣的食品雕刻师，他希望能成为一代“艺厨”。

与阿清说故事

食品雕刻是中华饮食文化的一大瑰宝，也是中华烹饪技艺的一朵奇葩，作为华夏传统厨艺中“艺”之所在，其源远流长，由来已久。与阿清一起说道东方美食艺术中的这颗耀眼的明珠，不免要溯古求源，归宗明义，还有好听的故事，一路讲来，典故的意味，玩味深长：据陶谷《清异录》记载，五代时有个尼姑叫梵正，她能用常见的鱼、肉、瓜果、蔬菜的原来色彩，加工拼成景物拼盘。如宴席上有12位客人，就为每位制成不同的风景盘，12只盘子合在一起，就成了诗人王维的“辋川景图”，称之“辋川图小样”。将菜肴与造型艺术融为一体，菜中有诗画，秀色实可餐。尼姑梵正由此成为中华美食文化历史上大型风景花色拼盘的创造者。到了宋代，雕刻食品成为宴席上时髦之作，形成一种时尚。据《山家清供》记载，有个叫谢益斋的人剖两只香椽（一种有香气的形似橙子的观赏果实）做成酒杯，并在香椽皮上刻上花纹图案，用它装美酒，其味芬芳，雅趣横生，这使食雕有了新的发展，不仅可供观赏，而且创造了一种全新的天然餐具，增加了饮酒趣味，成为后来“瓜盅”的先导。明清时期，据李斗《扬州画舫录》记载，扬州盐商聚集，宴饮争奇斗艳，出现了瓜雕艺术，即用西瓜雕刻人物、景物和花鸟鱼虫之类，称之为“瓜灯”。在所有的食雕作品中，扬州的西瓜灯是最出名的，在西瓜皮外刻花，瓢内加什锦果肉，又名“御果园”，是在“西瓜灯”基础上创新的品种。相传乾隆年间，乾隆下江南，扬州的一位厨师用西瓜雕了一盏灯敬献给乾隆。那西瓜灯环里套扣、扣内套环，玲珑剔透，精美无比。乾隆大喜，大笔一挥，赐名“御果园”，从此，扬州西瓜灯名扬天下。

听阿清说食雕

阿清说得不错，随着物质生活水平和文化品位的提高，人们在钟情吃饱、吃好、吃出营养的同时更加讲究吃出文化，吃出中国特色。为此，食品雕刻便以一种民间艺术的形式被大厨们摆上宴席。食品雕刻通常采用整雕、浮雕、镂空雕、组合雕等多种手法，雕刻出花、鸟、虫、鱼、人物、动物、龙、凤、吉祥物、瓜盅等各式各样构思新颖、造型逼真、手法细腻的食品作品。这些食雕作品与菜肴结合，既可美化菜品，又可衬托气氛，使人们既尝到了美食，又欣赏了食雕艺术，更体现了东方美食文化的博大精深。食品雕刻艺术相似于玉雕、木雕、石雕，要掌握这门技术，需要具备一定的艺术基础，还要根据不同的季节，选择不同的原料，并结合各种雕刻手法，精雕细刻，才能制作完成一种和菜式完美结合、和谐统一的美食精品。

再说这套丛书

立志成为一代“艺厨”是阿清的理想。传艺、教学、解惑之余，阿清还有一种顿悟之感：书是永恒的，有着非同一般的传承意义。于是，这样的想法促使他作出“著书立说”的决定，他觉得自己积累和擅长的一些东西需要被记录下来，让更多的人知道、了解和学习。这样一来，便有了这套《基础围边盘饰应用》丛书的问世。当然，阿清还有其他的美食厨艺方面的图书已经或即将出版，说到这里，我眼中的阿清，似乎在“艺厨”之外，又多了几分“儒厨”的味道。

这套烹饪食雕基础应用丛书，选题新颖、符合市场对基础盘饰、围边类食雕图书的大量需求，内容充实、注重实际操作、方法简明扼要、图片丰富精美、教学互动、浅显易懂。食雕，尤其是初级简易的围边盘饰技巧，是现代烹饪技术的基础，同时也是烹饪技艺突飞猛进的主要标志之一。食雕在烹饪教学中占有重要的位置，在餐饮行业中的实际运用也十分普遍。这套丛书的出版，将在烹饪培训、职业培训领域以及广大餐饮行业从业者中产生广泛而积极的影响。

“小盘饰、大世界”，说的就是这个道理。品味阿清源于美食的美学，是为序，并祝愿阿清在未来的厨艺道路上一路走好。

赖咏
2014年10月于广州

（赖咏，本丛书总策划、资深图书策划人，中国文化研究会发展研究中心研究员，安徽人民出版社广州编辑部总策划，香港名师文化出版有限公司出版人。）

目录

PART 1

- 7 花样盘饰技法概述
- 8 一 花样盘饰常用的工具
- 10 二 花样盘饰常用的原材料



PART 2

11 花样盘饰的制作方法及应用实例 之 动物篇

12 一 十二生肖

- | | | | |
|------|------|------|-------|
| 12 鼠 | 14 龙 | 16 猴 | 18 腾龙 |
| 12 牛 | 14 蛇 | 16 鸡 | 20 金牛 |
| 13 虎 | 15 马 | 17 狗 | 22 骏马 |
| 13 兔 | 15 羊 | 17 猪 | |

23 二 综合动物

- | | | | |
|---------|--------|--------|-------|
| 23 狮子戏球 | 26 小象 | 29 麒麟 | 32 卧马 |
| 25 鳄鱼 | 27 穿山甲 | 30 大象 | 32 骆驼 |
| 25 狮鱼 | 27 奔鹿 | 31 犀牛 | |
| 26 袋鼠 | 28 鱼化龙 | 31 长颈鹿 | |
| 26 鹿头 | 29 小憩 | 32 金钱象 | |

PART 3

33 花样盘饰的制作方法及应用实例 之 人物篇

- | | | |
|-----------|---------|---------|
| 34 今日特别推荐 | 38 招财进宝 | 39 仙鹤引路 |
| 36 寿比南山 | 39 圣诞老人 | 40 垂钓老人 |



目录

PART 4

41 花样盘饰的制作方法及应用实例 之花鸟鱼虫篇

42 一 花鸟类

- | | | | |
|---------|---------|---------|---------|
| 42 葵花鹦鹉 | 51 对视 | 56 鹦鹉 | 62 锦鸣 |
| 43 大鹏展翅 | 52 双雄 | 56 回眸 | 63 渔翁得利 |
| 44 欢聚 | 52 黄雀在后 | 57 守护 | 64 荷塘小景 |
| 46 猎鹰 | 53 孔雀 | 57 私语 | 65 和睦双雁 |
| 47 凤凰 | 53 登高远瞻 | 58 温馨 | 65 荷花鸳鸯 |
| 48 白鹭 | 53 松鹤延年 | 59 月季山鹊 | 66 乡趣 |
| 50 牡丹盆景 | 53 喜鹊 | 60 爆竹小鸟 | 68 搏 |
| 50 绶带鸟 | 54 和平鸽 | 62 葫芦 | |
| 50 飞越神州 | 55 丹顶鹤 | 62 喜鹊登梅 | |

69 二 水产海鲜类

- | | | | |
|---------|---------|----------|---------|
| 69 金鲤献宝 | 72 追寻 | 77 红星扁鱼 | 81 双鱼出水 |
| 70 瑶鱼 | 73 金枪鱼 | 78 双色海螺 | 81 对虾 |
| 70 神仙鱼 | 74 双马出海 | 79 海底燕鱼 | |
| 71 双蟹海星 | 75 双鱼戏莲 | 80 鲤鱼跳龙门 | |
| 72 海底花鱼 | 76 八爪鱼 | 81 鲨鱼 | |

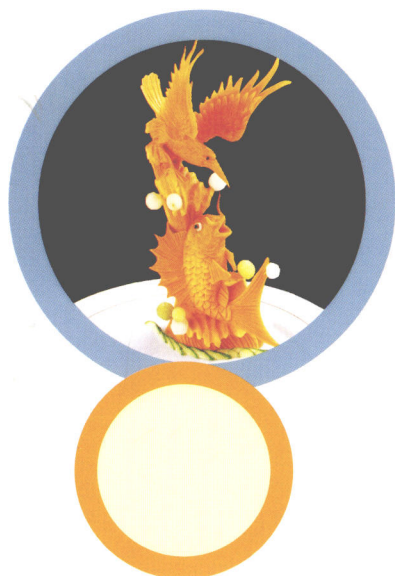
82 三 昆虫类

- | | | | |
|--------|---------|-------|---------|
| 82 蜻蜓 | 84 枯枝知了 | 86 秋收 | 86 蝎子 |
| 83 甲壳虫 | 85 荷塘 | 86 小荷 | 86 不劳而获 |

PART 5

87 花样盘饰的制作方法及应用实例 之综合篇

- | | | | |
|---------|---------|---------|---------|
| 88 寿桃 | 90 都市风光 | 92 小桥流水 | 94 乡间小景 |
| 88 岭南风光 | 91 金钱双福 | 93 家园 | 95 秋色 |
| 89 蝶恋花 | 91 吉祥鸟 | 93 茶浓菜香 | 95 富瓶 |
| 90 乘风踏浪 | 91 神舟六号 | 94 福寿双全 | |
| 90 双心烛光 | 92 月色老人 | 94 秋果 | |



PART 1



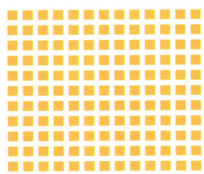
花样盘饰技法概述

食品雕刻在我国已有悠久的历史，在明清两代宫廷和地方宴席中就有使用。随着时代的发展，饮食业品质的提升，果蔬雕刻在各种宴会中越来越受人们的青睐。中国饮食文化多讲究色、香、味、形、皿五味俱全，以色为先，果蔬雕刻正好起着对色与形的辅助作用，使菜肴达到整体的造型效果。

食品雕刻大多分为作品独自欣赏型、菜肴盘边装饰型和大型展台组合型等，可以根据主题需求制作不同效果的作品。其常用的手法主要有整雕、浮雕、镂空雕、零雕组合等。花样围边造型主要应用一些小件整雕作品，结合不同宴会菜肴需求，起着画龙点睛的作用，为菜肴达到更好的主题效果而服务。

根据人们的生活习俗，常用的花样围边造型大致可以分为动物、人物、花鸟鱼虫、楼宇建筑等品种，结合不同菜肴，达到整体效果，更好地烘托宴会气氛和宴会主题，满足不同场合宴会需求。

同时，在对菜肴装饰造型时，要根据菜肴的色泽以及盛菜的器皿大小比例合理搭配。一般果雕装饰的比例是盛菜器皿的四分之一，不可过大，以免华而不实，喧宾夺主；也不可过小，要做到同菜肴搭配协调与完美，给人以艺术的享受。



一 花样盘饰常用的工具



1. 削皮刀



2. 小 V 型刻线刀



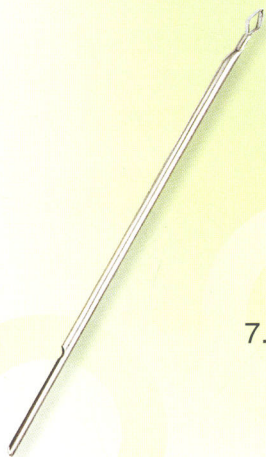
3. 大 V 型刻线刀



4. 小 U 型刻线刀



5. 大 U 型刻线刀



6. 拉线刀



7. 瓜皮挑环刀



8. 一号 V 型戳刀



9. 二号 V 型戳刀



10. 三号 V 型戳刀



11. 一号 U 型戳刀



12. 二号 U 型戳刀



13. 三号 U 型戳刀



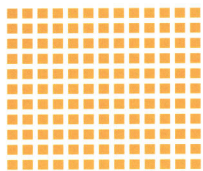
14. 四号 U 型戳刀



15. 水果切刀



16. 主雕刻刀



二 花样盘饰常用的原材料



1



2

1. 南瓜：属于葫芦科草本植物，起源于美洲，现在我国各地都有，品种有圆形的、扁形的、长形的。长形的南瓜是雕刻常用的品种，因为实心部分较多，适合做整雕作品，其颜色金黄，刻出的效果生动逼真。

2. 芋头：又称芋艿，是天南星科的植物，产于我国、印度和马来西亚等热带地区。有卵形和长椭圆形两种，外皮褐色，有毛刺，肉白色，带有红色纹状脉络，坚硬，有玉的效果，个大肉多，是做大型食品雕刻不可缺少的原料。

3. 白萝卜：产于我国河北、山东。它个大，颜色洁白，水分多，在食品雕刻中通常根据特有的效果选择使用。



3

4. 胡萝卜：伞形科，根圆锥状，皮色有橙黄色两种、橙红色，肉质肥厚、坚硬，颜色漂亮，是食品雕刻常用的原料。



4



5

5. 红薯：又称甘薯、番薯、山芋等，为旋花科一年生植物。其品种繁多，有纺锤形、圆筒形、椭圆形、球形等品种，表皮有白、淡黄、红、黄、紫红等色。其颜色鲜艳，肉质坚硬，是食品雕刻常用的原料。



6

6. 心里美萝卜：产于我国北方地区，形状像苹果，皮青绿色，肉鲜红色，又叫水萝卜，可以雕刻不同的花卉。

7. 冬瓜：产于我国北方地区，体积大，肉厚，皮黑绿色，可以制作不同的浮雕效果及各种冬瓜盅类造型。



7

8. 青萝卜：产于我国北方地区，颜色青绿，肉质肥厚，色泽翠绿，可以根据它的颜色雕刻作品。

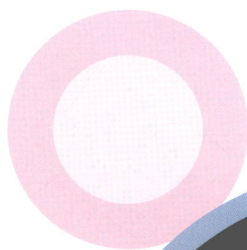


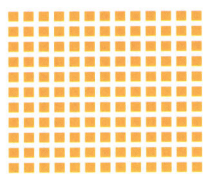
8

PART 2

花样盘饰的制作方法及应用实例

之 动物篇

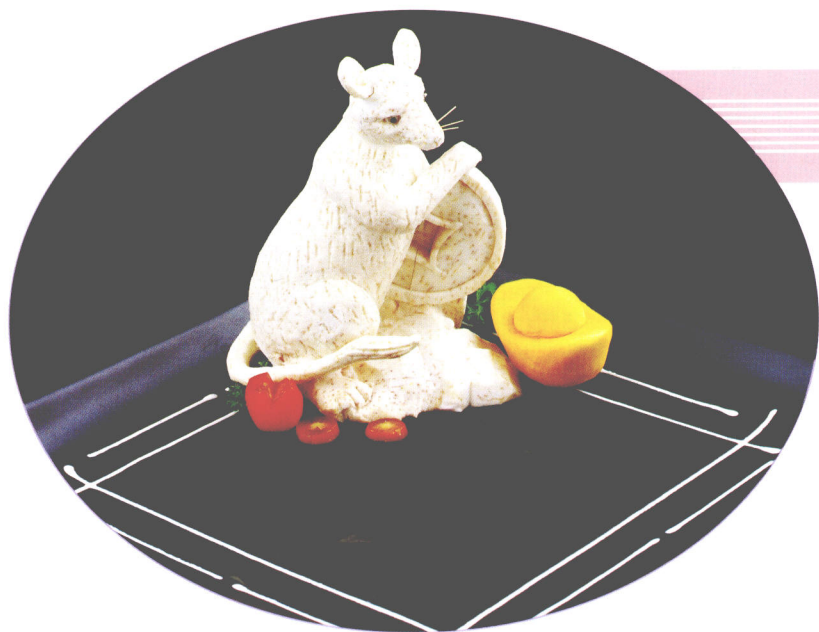




— 十二生肖

十二生肖代表十二地支，用来表示人出生年的十二种动物，这十二种动物分别是：鼠、牛、虎、兔、龙、蛇、马、羊、猴、鸡、狗、猪。属相（生肖）十二种动物与十二地支相配合便是子鼠、丑牛、寅虎、卯兔、辰龙、巳蛇、午马、未羊、申猴、酉鸡、戌狗、亥猪。

十二属相是人为制定的，人们赋予它一种特殊的神秘色彩，它基本上属于一种“时”概念，因为它与年、月、日、时相联系。但是，它又与十二种动物相联系，所以反过来它又影响着人们的心理意识。之所以生日宴会要根据不同的属相结合不同的菜肴进行创作，是因为这既可以突出生日主题，又可以使人品尝到美味佳肴。



敏锐乐观

【鼠】

性格柔和，为人坦诚单纯，具有敏锐的直觉，环境适应力和判断事物的能力强，性急而定性不够，但财运佳，只要肯努力，会有很好的回报。

沉默少语，稳重可靠，为人正直淳朴，不会伪装，富有同情心。具有勤劳刻苦、诚实坚毅的品格。

【牛】

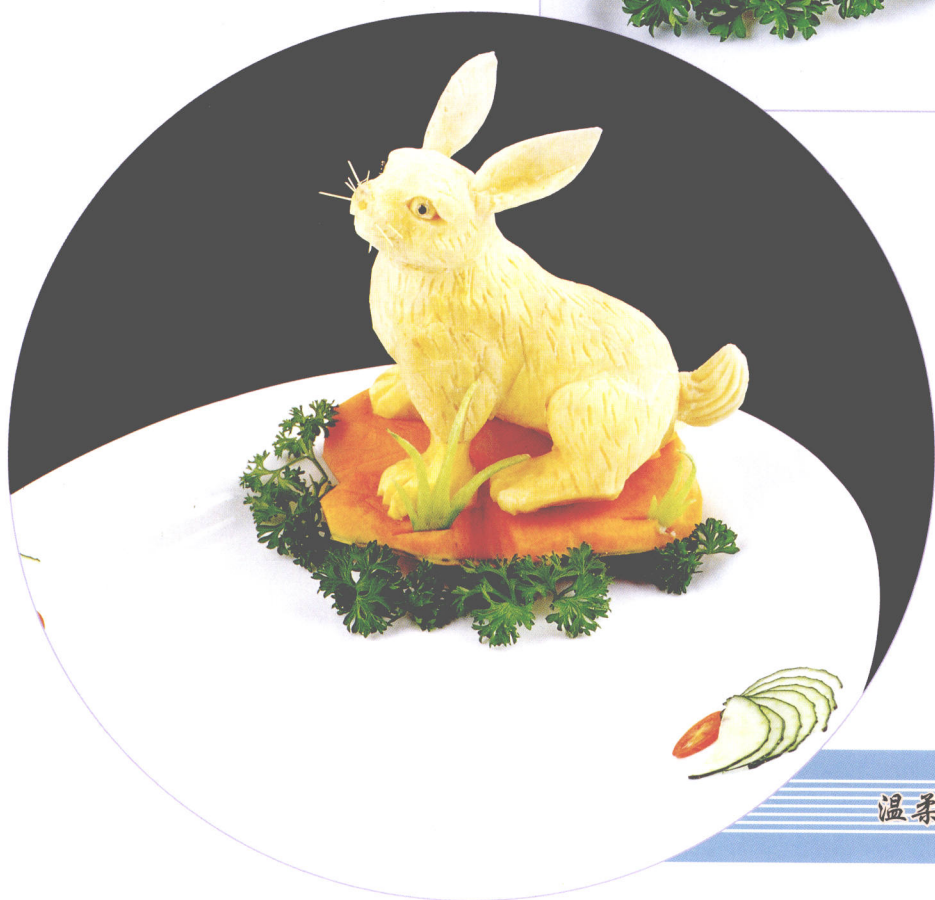
勤恳踏实



【 虎 】

勇于冒险

富有强烈的正义感，讲道理，有组织领导才能，有威严，执着于工作和事业，有较强的责任心，遇挫则强，不达目标不罢休。



乐观、活泼，判断力强，善始善终，不愿过拘束的生活，会为理想而努力。

温柔善良

【 兔 】

气宇轩昂

【 龙 】



品德高尚、性格刚毅，
富有热情，积极好学，属聪明
才智型。

具有周密的思考能力，立定志愿
后即勇往直前，具有良好的审美观。

【 蛇 】

神秘莫测



独立奔放

[马]



为人豪爽、活泼、直率、推断力强，
头脑灵活、机警，但个性急躁、任性。

温文儒雅

[羊]



温和而稳重，富有人情味，
是重仁义的好人。具有细腻的思考力，有毅力。