



餐饮行业职业技能培训教程

孔令海

盘饰围边设计教程

国画篇

孔令海 著



中国轻工业出版社

全国百佳图书出版单位



餐饮行业职业技能培训教程

马台酒

盘饰围边设计教程

国画篇

孔令海 著



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

孔令海盘饰围边设计教程. 国画篇 / 孔令海著. —北京: 中国轻工业出版社, 2014.1
餐饮行业职业技能培训教程
ISBN 978-7-5019-9512-7

I. ①孔… II. ①孔… III. ①菜谱 - 装饰雕塑 - 技术培训 - 教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第259155号

责任编辑: 史祖福 万雪霁

策划编辑: 史祖福 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计
版式设计: 锋尚设计 责任校对: 燕杰 责任监印: 张可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京京都六环印刷厂

经销: 各地新华书店

版次: 2014年1月第1版第1次印刷

开本: 889×1194 1/16 印张: 5.75

字数: 134千字

书号: ISBN 978-7-5019-9512-7 定价: 32.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

130814J4X101ZBW



前言

在餐饮行业迅速发展的今天，美食文化也在不断提升。让我们不仅品尝了美味佳肴，更重要的是欣赏到盘饰艺术文化。盘饰艺术不仅对美味佳肴起到点缀作用，而且通过盘饰造型提升了艺术文化的内涵。

之前本人编写了四部关于盘饰围边设计方面的图书，以原料为载体，按照新型的盘饰围边方法，分别完成了《孔令海盘饰围边设计教程（果酱篇）》《孔令海盘饰围边设计（果蔬篇）》《孔令海盘饰围边设计教程（糖艺篇）》《孔令海盘饰围边设计教程（巧克力篇）》。图书上市以来受到业内人士的欢迎和肯定。

通过近两年的研究，根据餐饮行业的发展需求，此次以盘饰围边设计风格为主导编写了本书。本书脱离了以往盘饰设计的风格，通过展现国画风格，努力提升餐饮文化，将菜点与国画盘饰围边完美结合。

本书按照盘饰围边设计的表现形式分为果蔬篇、花卉篇、鱼虫篇、禽鸟篇、唯美篇、书法篇、动物篇、物件吉祥人物篇、十二生肖篇九个方面的内容，使用果酱作为原料制作各式各样的国画盘饰围边，表现力极强。国画盘饰在盘中不仅提升了艺术文化内涵，而且能体现中国传统文化的韵味。书中配有详细的制作流程和成品图例，并附有文字说明，图文并茂。

希望本书能够给读者以启发，激发更多更好的盘饰艺术创意思维和灵感。

2013年10月于大连

目录

第一部分

国画盘饰设计理论篇

- 2 第一节 色彩基础知识
- 5 第二节 盘饰围边设计概述
- 7 第三节 国画盘饰围边基础知识

第二部分

国画盘饰设计实践篇

- 16 国画盘饰设计实践

第三部分

国画盘饰设计赏析篇

- 24 第一节 果蔬篇
- 36 第二节 花卉篇
- 47 第三节 鱼虫篇
- 51 第四节 禽鸟篇
- 59 第五节 唯美篇
- 69 第六节 书法篇
- 73 第七节 动物篇
- 76 第八节 物件、吉祥、人物篇
- 85 第九节 十二生肖篇

第一部分 国画盘饰设计理论篇



第一节 色彩基础知识

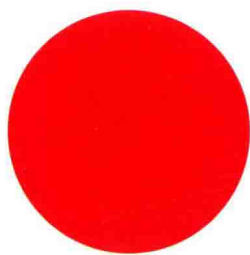
色彩的定义

色彩是通过眼、脑和我们的生活经验所产生的一种对光的视觉效应。色彩是由光的作用而产生的。光由七色光谱所组成，即赤、橙、黄、绿、青、蓝、紫，这七种颜色为自然界的基本色，也称为标准色。当光照射在物体上被物体吸收并反射出剩余部分后，就形成了人们肉眼所见的色彩。

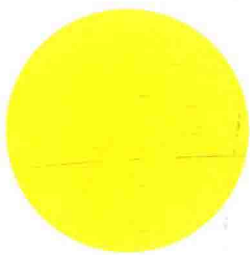
色彩的种类

1. 三原色

三原色是最基本的色彩，也是最原始的。宇宙间的颜色都可以由红、黄、蓝三种颜色混合而来，所以人们通常说的三原色就是红色、黄色、蓝色（图1）。



红色



黄色



蓝色

图1 三原色

2. 间色

间色是指由两种颜色相混合调配出来的颜色。如红加黄变成橙色，黄加蓝变成绿色，蓝加红变成紫色，从而形成橙、绿、紫三种间色（表1、图2）。在两种原色相混合时，不断改变色彩的比例，又可以调配出很多颜色，这些颜色不如间色纯正，称为次间色（表1）。

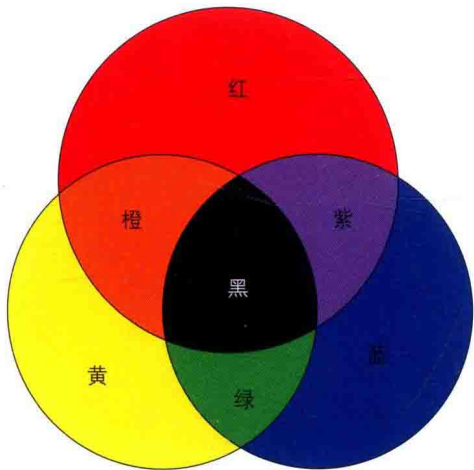


图2 间色

3. 复色

复色是由两种间色混合调配出的第三色。如橙加绿变成黄灰色，绿加紫变成青褐色，黑色中含有一定的红、黄、蓝，所以在黑色中加入某种原色，同样可以得到黄灰、青褐、红褐等复色（图3）。

表1

原色相混	间色	次间色
红 + 黄	橙	(红多于黄) 变成橙红, (黄多于红) 变成中黄
红 + 蓝	紫	(红多于蓝) 变成紫红, (蓝多于红) 变成蓝紫
黄 + 蓝	绿	(黄多于蓝) 变成草绿, (蓝多于黄) 变成蓝绿

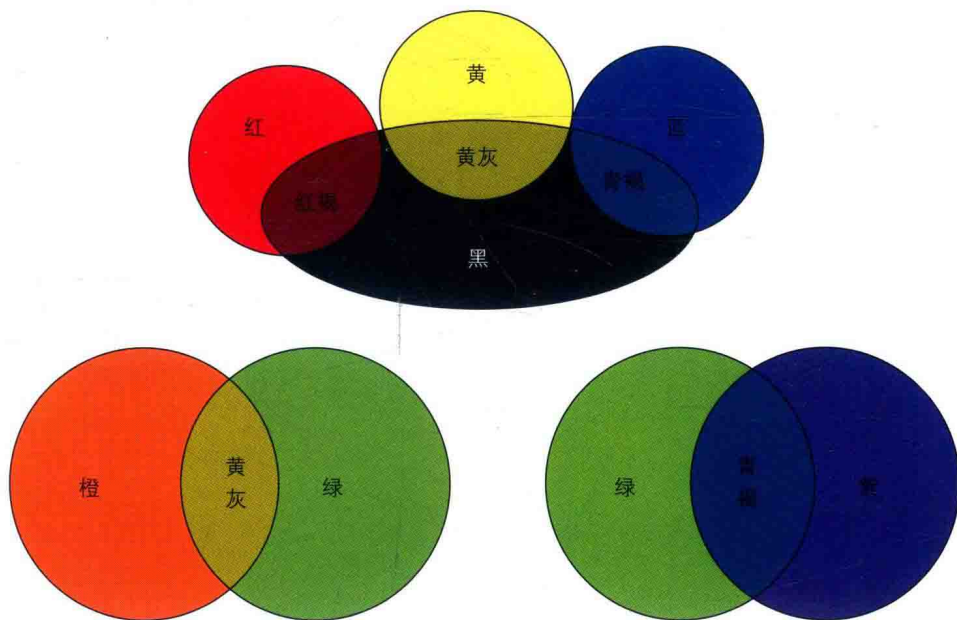


图3 复色

4. 色彩三要素

色相、明度、纯度统称为色彩三要素(表2)。

表2 色彩的三要素

色相	色相是指色彩的相貌称谓。各种颜色都呈现出不同的面貌,如红色、黄色、蓝色等	
明度	明度指颜色明暗深浅的程度。浅而亮的颜色明度高,深而暗的颜色明度低,一切颜色都有一定的明度 明度又包括两个含义:	
	颜色本身的明暗 明度高—明度低 如:浅黄—黄—深黄 浅红—红—深红 浅蓝—蓝—深蓝	颜色相互比较的明暗 明度高—明度低 如:橙—红 黄—紫 绿—青
纯度	纯度即色彩的鲜艳程度 纯度高—纯度低 如:原色—间色—复色—灰浊色。标准色调入不纯成分,则纯度降低	

5. 物体的基本色彩

物体的基本色彩主要包括光源色、固有色和环境色。

光源色 指光源本身的色彩。没有光源便没有物体色，光源的变化也必然导致照射下的物体色的变化。比如一个花瓶，一束光打在花瓶上，最亮的部分便会产生光源色彩，即是光源色部分。

固有色 指物体本身的色彩。每一个物体都有它自身的颜色，在通常情况下颜色稳定，虽然受外界条件影响会引起颜色变化，但动摇不了本身的固有色。如一个苹果，在光源的照射下，苹果虽然产生光源色彩变化，但其本身还有固定颜色，没有明显变化，这就是本身的固有色。

环境色 指物体本身受到周围环境的影响所产生的反射和物体本身颜色的改变，所形成的色彩称为环境色。如一个水杯，把它放在一块红布上，水杯立刻有一部分明显出现了偏红色彩，这部分色彩是受到周围红布的影响反射上去的，所呈现出的颜色即为环境色。

6. 色彩的性质

不同的色彩给人以不同的感受，色彩有冷色、暖色、中性色等区别的倾向性，即为色彩的性质。比如我们看到的冷色，指黑、白、蓝等色彩，有一种寒冷、沉静的感受；看到暖色，指红、黄、橙等颜色，会有温暖、热烈的感觉；中性色是冷色与暖色之间的色彩，如绿色、紫色等。

7. 色彩的情感与味觉（表3）

表3 色彩的情感与味觉

颜色	情感	味觉
红色	活泼、热烈、兴奋、吉祥、温暖	味浓、干香、甜美
绿色	希望、生机、和平、兴旺、安全	清新、鲜美
黄色	权威、温暖、亲切、成熟	酸甜、脆嫩
白色	雅洁、光明、纯洁、高尚	清淡、软嫩、洁净
黑色	阴郁、刚健、庄严、坚实	味浓、味长、干香
褐色	健康、稳定、刚劲	干香、味长、朴实
紫色	庄严、娇艳、爱情	鲜香、幽雅、高贵

第二节 盘饰围边设计概述

盘饰围边的概念

盘饰围边是指脱离了以往的传统式盘饰围边形式，完全采用现代感较强的果酱甩线做背景衬托，然后在所需要的原料上（如瓜果、蔬菜、鲜花、绿叶等）进行切配、划、剪、卷、折、粘、钉等一系列快速点缀的一种新型盘饰艺术。

盘饰的分类和常用原料

盘饰按使用原料大体可分为以下六种：

果酱盘饰

主要采用巧克力果膏，利用裱花袋在盘子上面甩画出具有一定造型的抽象线条。

果酱类原料：巧克力果膏、各种颜色的果膏。

水果盘饰

主要是利用各种可食用水果进行简单的切配，再与果酱甩线相结合组成的一种造型方式。

水果类原料：苹果、橘子、香蕉、草莓、哈密瓜、樱桃、猕猴桃、橙子、柠檬、葡萄、芒果、荔枝、菠萝、西瓜、红毛丹等。

蔬菜盘饰

主要是利用一些可食用的蔬菜如瓜类、蔬菜类、根茎类、叶类等来造型。

瓜类原料：冬瓜、南瓜。

蔬菜类原料：黄瓜、番茄、圆葱、青椒、红尖椒、蒜薹、西兰花、毛豆、香菇。

根茎类原料：地瓜、藕、芋头、胡萝卜、白萝卜、青萝卜、大葱、土豆等。

叶类原料：香芹、芹菜。

果蔬器皿盘饰

主要是利用各种可食用的瓜、果、蔬菜等，将其原料用不同方式切开并去掉里面的果仁，再与果酱甩线相结合的一种造型方式。

果蔬器皿类原料：黄金瓜、红（黄、绿）柿子椒、藕、橙子、伊丽莎白瓜等。

鲜花盘饰

主要是利用各种小型的鲜花和叶茎与抽象的果酱甩线相结合的一种造型方式。

花卉类原料：玫瑰花、菊花、百合、睡莲、蝴蝶兰、康乃馨、洋兰、夜来香、非洲菊、情人草等。

叶茎类原料：天门冬、蓬莱松、富贵竹、剑叶、巴西叶、灯草、散尾葵等。

奶油盘饰

主要是将奶油利用不同型号的裱花嘴挤出所需要的形态，并与水果、果酱甩线相结合的一种造型方式。

奶油类原料：冷冻盒装白奶油。

各种盘饰价值评析

果酱盘饰价值评析

- (1) 果酱的作用是颜色高雅，甩出的线条流畅美观。
- (2) 成品有果酱的芳香，甩出的线条光亮透明又抽象而有韵律。

水果盘饰价值评析

- (1) 水果的作用是切配简单，能促进食欲，又能食用。
- (2) 利用瓜果的皮进行切、划、折、卷，使其造型变得更加有抽象感，达到艺术效果。
- (3) 成品有水果的芳香，用果酱甩线加以衬托，使盘饰更加有艺术感，给人以美的享受。

蔬菜盘饰价值评析

- (1) 蔬菜多为绿色，新鲜而有生机。
- (2) 可根据原料不同形状及其特点采用切、扣等手法，并结合果酱等一系列装饰手段进行合理的造型与颜色搭配，达到所需要的效果。
- (3) 利用可食性的多种原料作为盘饰的插件制作，蔬菜原料广泛使用，用时方便快捷。

果蔬器皿盘饰价值评析

- (1) 果蔬器皿的作用是切配简单，效果明显，实用性强，又有果蔬的清香。
- (2) 与果酱结合，菜肴作品既美观又大方，更加体现了菜肴与果蔬器皿的结合，有回归大自然之感。

鲜花盘饰价值评析

- (1) 鲜花主要的作用是操作方便，与果酱结合更加有艺术浪漫之感，从而给人们喜悦、温馨的感觉。
- (2) 成品随时用、随时摆，可以省略切配等程序。

奶油盘饰价值评析

- (1) 奶油在盘饰应用上起到颜色的点缀，给人以简练、高雅之感，又能进行文字或卡通造型的表现。
- (2) 成品芳香、高雅、干净、亮丽、富有食欲之感。

第三节 国画盘饰围边基础知识

国画盘饰围边的概念

盘饰围边国画篇是指将果酱、食用液体色素相结合起来,运用中国传统的国画绘制方法和布局设计在盘子等器皿上表现出菜点装饰的手段。

国画盘饰围边的元素

技法 技法分为写意、工笔两种。

题材 题材涉及鱼虫、花鸟、果蔬、书法、动物、人物、吉祥物件等。

工具原料 工具有不同型号的毛笔、调色盘,原料有巧克力果膏、水晶果膏、食用液体等。

器皿 器皿有各种异形、方形、圆形盘。

调色 将无色透明的水晶果膏分别用液体色素调出不同的颜色装入裱花袋待用。

7

国画盘饰工具及原料介绍

1. 毛笔展示



2. 调色盘



3. 裱花袋

4. 食用液体色素



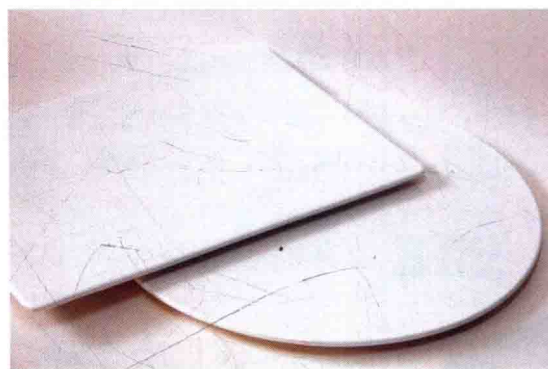
5. 巧克力果酱



6. 无色水晶果酱



7. 平盘



果酱上色基本方法



1 将无色果酱倒入盆中



2 加入几滴绿色素



3 将搅拌好的果酱倒入裱花袋



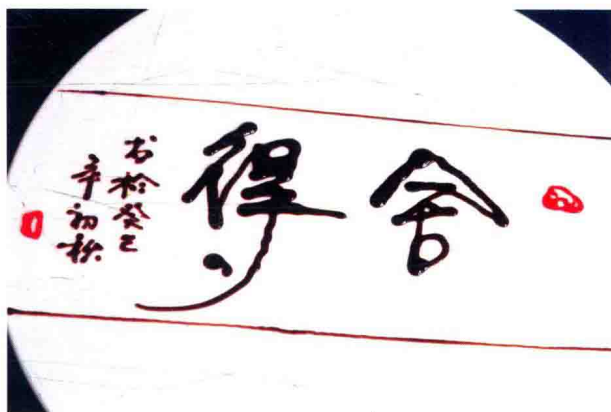
4 装好后的果酱展示



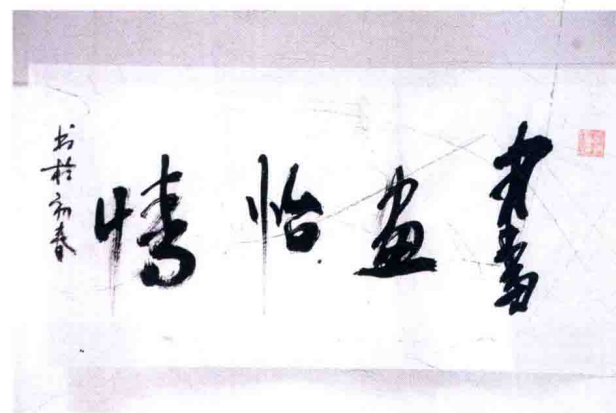
1. 书法作品与盘饰对比展示图例



书法：舍得



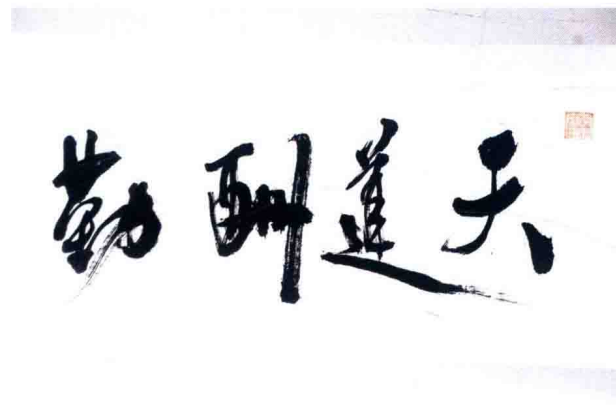
作品：舍得



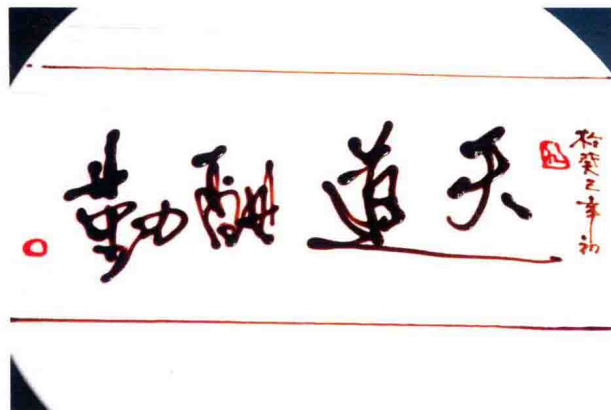
书法：书画怡情



作品：书画怡情



书法：天道酬勤



作品：天道酬勤

2. 国画作品与盘饰对比展示图例



国画：虎头



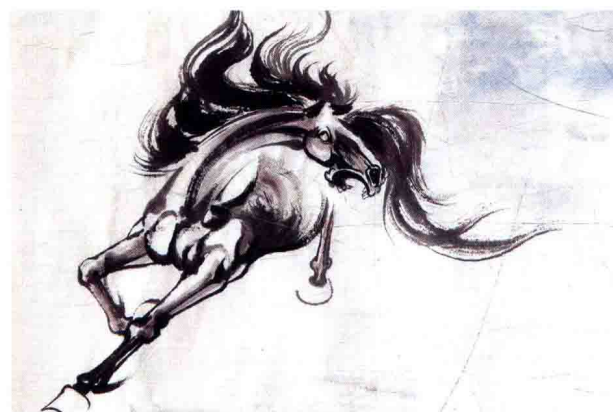
作品：虎头



国画：马头



作品：马头



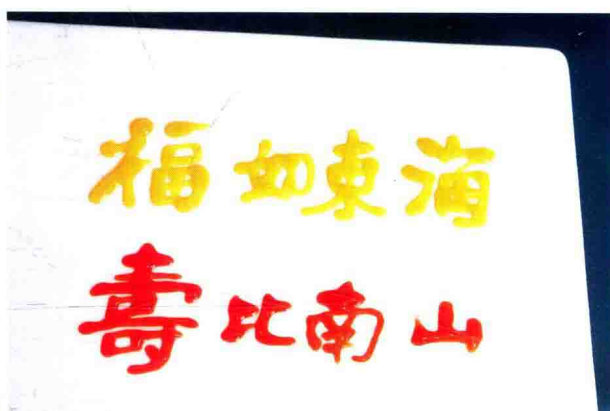
国画：玉马出塞



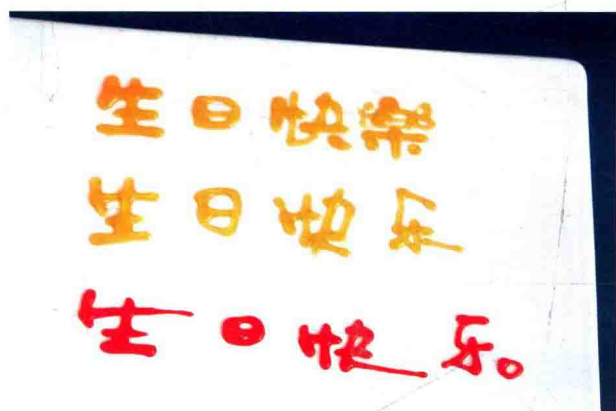
作品：玉马出塞



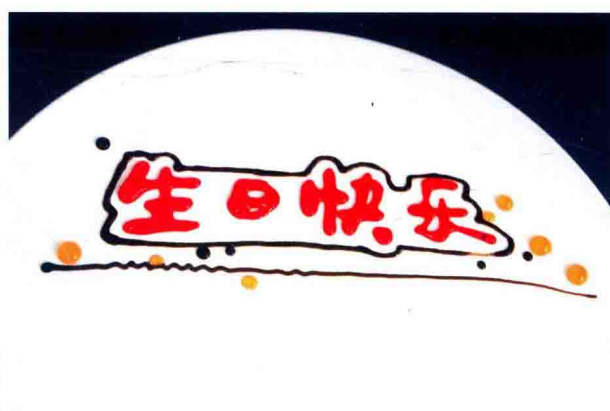
1 福字的写法



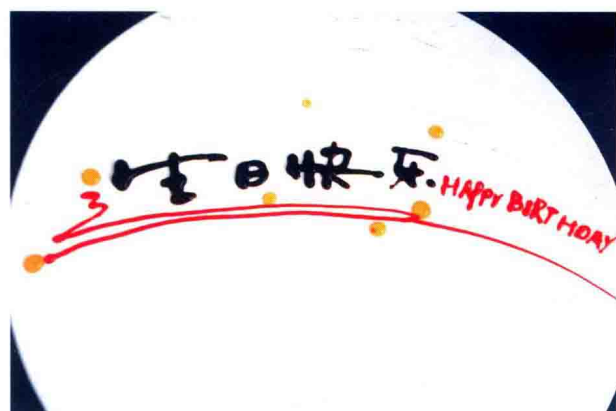
2 寿的词句写法



3 生日快乐写法 (1)



4 生日快乐写法 (2)



5 生日快乐写法 (3)



6 生日快乐写法 (4)

