



CAIYAO
ZHUANGSHI YU
PANPEIJIQIAO

菜肴

装饰与盘配技巧

主编 曹立滨



黑龙江科学技术出版社

菜肴装饰与盘配技巧

主编 曹立滨



黑龙江科学技术出版社
中国·哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

菜肴装饰与盘配技巧/曹立滨主编. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社, 2003. 2
ISBN 7-5388-4290-X

I. 菜... II. 曹... III. 凉菜—装饰美术
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 003749 号

主编:曹立滨

编委:王 磊 王双跃 张凤春
吴庭忠 李云虹 贾文字
高 军 孙柄河

责任编辑 盛晓光
封面设计 张洪冰
版式设计 盛晓光

菜肴装饰与盘配技巧

CAIYAO ZHUANGSHI YU PANPEI JIQIAO

主编 曹立滨

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话 (0451)3642106 电传 3642143(发行部)

印 刷 哈尔滨市龙会科技彩印厂

发 行 全国新华书店

开 本 787×1092 1/16

印 张 5

版 次 2003 年 6 月第 1 版·2003 年 6 月第 1 次印刷

印 数 1—3 000

书 号 ISBN 7-5388-4290-X/TS·323

定 价 32.00 元

前言

菜肴的装饰近几年在国内发展较快,已成为中式烹调中的又一个亮点。中式菜肴讲究“色、香、味、形”俱全。“香”与“味”只要依靠火候和调味品就可以达到预期的效果,而“形”与“色”除了对菜肴原料进行美化以外,有时还要通过盘饰花边对主料进行美化。一名优秀的烹调师,要想使菜肴达到“色、香、味、形”俱全的话,除了要掌握高超的调味技能、精湛的刀工技艺外,对菜肴所用原料的色彩搭配、出品造型的巧妙构思也是不可忽视的。

《菜肴装饰与盘配技巧》一书,就是将菜肴美化由菜肴的造型延伸到菜盘周围。根据菜肴原料的多样性、形象多样性,分类介绍了菜肴造型和花边种类的装饰规律。将菜肴造型种类分为,盅形、花形、卷形、夹形和形象菜造型等。又将盘饰围边分为全围形、半围形、对称形、分隔形等8种类型分别介绍。希望这些内容能使各位烹饪爱好者在实践中起到抛砖引玉的作用。

由于作者水平有限,加之菜肴装饰与盘配技巧是一个新领域,本书难免有不当之处,恳请读者给予批评指正。

编者



一、造型菜

● 虫形菜

● 卷形菜

● 花形菜

● 夹形菜



二、形象菜

三、花边种类与盘配技巧

● 全围形花边

● 半围形花边

● 对称形花边

● 分隔形花边

● 点围形花边

● 中心点缀形

● 局部点缀形

● 立 雕



01

01

02

04

05

06

09

09

19

27

35

43

51

59

67

一、造形菜

► 酿茄墩

原料:长茄子,肉馅,鸡蛋,湿淀粉。



◀ 酿黄瓜

原料:黄瓜,肉馅,蛋清,湿淀粉。

盅形菜

► 什锦柿子盅

原料:大圆西红柿,肉馅,火腿,香菇,热鸡蛋,湿淀粉。



◀ 酿青椒

原料:大辣椒,肉馅,冬菇,蛋清,湿淀粉。



◀ 脆炸黄瓜卷

原料: 黄瓜, 肉馅, 脆皮粉, 鸡蛋, 面粉。

▶ 三丝鱼皮卷

原料: 鱼皮, 火腿, 鲜笋, 芹菜。



卷形菜

▶ 如意鸡蛋卷

原料: 鸡蛋, 猪里脊肉, 胡萝卜, 青菜叶, 面粉。



◀ 芝麻鱼卷

原料: 鲤鱼, 肉馅, 海米, 鸡蛋面粉, 芝麻。

► 五彩白菜卷

原料:白菜叶,肉馅,火腿,香菇,蛋清。



◀ 佛手白菜

原料:白菜叶,肉馅,蛋清,湿淀粉。



卷形菜



◀ 葱油黄瓜卷

原料:黄瓜,肉馅,蛋清,湿淀粉。

► 荷花白菜

原料:白菜叶,肉馅,鸡蛋,湿淀粉。





◀ 菊花白菜

原料:白菜,肉馅,鸡蛋,火腿,面粉。

▶ 菊花茄子

原料:茄子,胡萝卜,面粉,湿淀粉。



花形菜



◀ 荷花鸡蛋

原料:鸡蛋,鸡脯肉,淀粉。

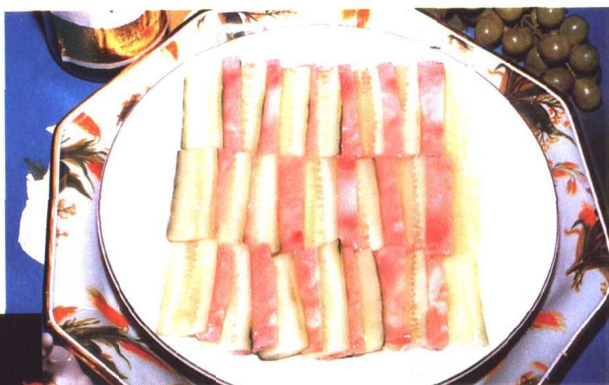
▶ 荷花青椒

原料:青椒,肉馅,火腿肠,鸡蛋。



► 扒瓜夹

原料: 黄瓜, 火腿, 温淀粉。



◀ 椒盐茄夹

原料: 茄子, 肉馅, 鸡蛋, 色拉油。



► 香炸松花火腿夹

原料: 土豆, 芝麻, 京糕, 鸡蛋, 淀粉。



◀ 果味鱼夹

原料: 鱼肉, 猕猴桃, 白梨, 橙汁, 湿淀粉, 油菜橙汁。

二、形象菜

► 寿桃豆腐

原料:豆腐, 京糕, 鸡蛋, 淀粉。



◀ 菠萝鱼

原料:鱼肉, 面粉, 浓缩橙汁, 湿淀粉, 芥兰。



► 美味鱼鳞冻

原料:鱼鳞, 鱼露。

◀ 芙蓉太极鱼籽羹

原料:鱼籽, 蛋清, 香菇, 湿淀粉。





◀ 葵花青椒

原料: 青椒, 肉馅, 火腿肠, 鸡蛋。

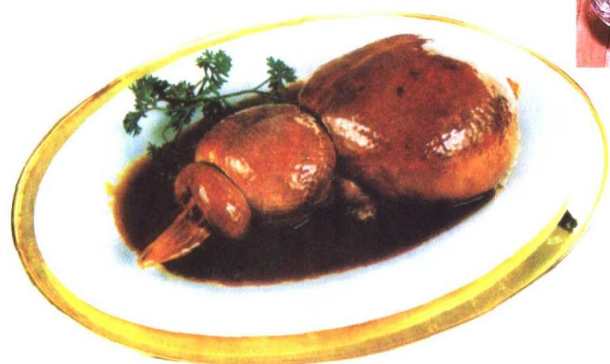
▶ 蒲棒白蜜

原料: 土豆, 鸡蛋, 面包糠, 面粉, 淀粉。



▶ 翡翠虾仁

原料: 黄瓜, 虾仁, 湿淀粉。



◀ 葫芦鸭

原料: 鸭子, 火腿, 干贝, 虾仁, 莲子。

► 咸蛋吐司

原料: 生咸鸭蛋, 鸡脯肉,
面包, 面粉。



◀ 酿三鲜凤蛋

原料: 鸡蛋, 海参, 虾仁,
鸡脯肉, 淀粉, 面粉。



► 花篮三鲜鸡蛋

原料: 鸡蛋, 海参, 鸡脯肉,
虾仁, 冬笋, 淀粉。



◀ 美蓉蛋

原料: 鸡蛋清, 猪里脊肉, 淀粉。



▲孔雀开屏

原料:白萝卜, 胡萝卜, 苦瓜, 樱桃, 法香。

盘配技巧:这种花边适于装配高档菜肴, 如油浸对虾、醉雀脯等。

全围形花边

全围形花边是在盘子边用饰品全部围上菜肴, 全围型花边是花边创作的主体, 其他花边都是由它派生出来的。

●色彩盘配技巧

根据热菜使用反色配边, 菜肴为暖色, 则使用冷色边装配。菜肴为冷色则用暖色花边。

●装配菜肴的形态

全围形花边适用于装配原料为末、丝、丁、片等形状的菜肴。

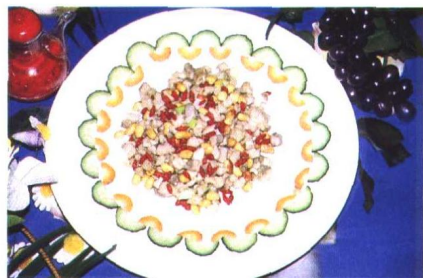
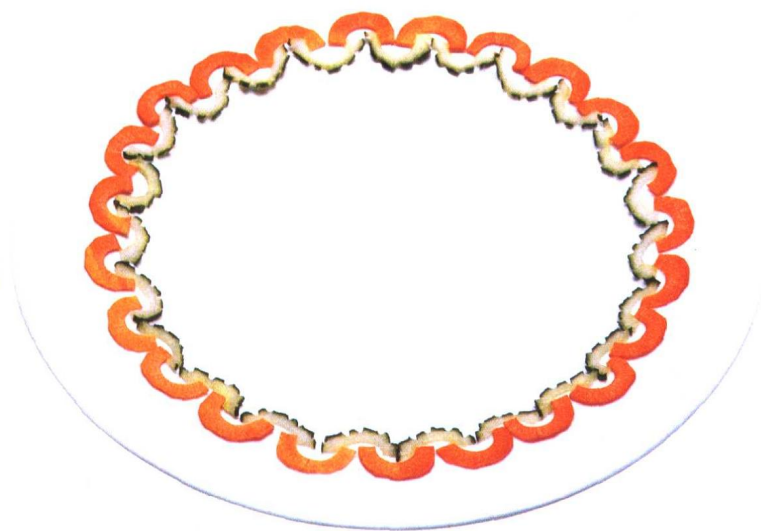
●盛器

全围形花边可用圆盘搭配。

◀ 双色胡萝卜卡梅花

原料:胡萝卜;黄瓜。

盘配技巧:这种花边适于装配米、末、丝、丁形原料烹制的菜肴,成品色泽以红色、橘红、淡红色为好。



▶ 菊花黄瓜花边

原料:黄瓜,心里美萝卜,法香。

盘配技巧:这种花边适于装配丁、粒、条烹制的菜肴,如麻辣牛肉条;忌装整形原料烹制的菜肴。



► 桃花黄瓜花边

原料:胡萝卜, 黄瓜, 法香
樱桃。

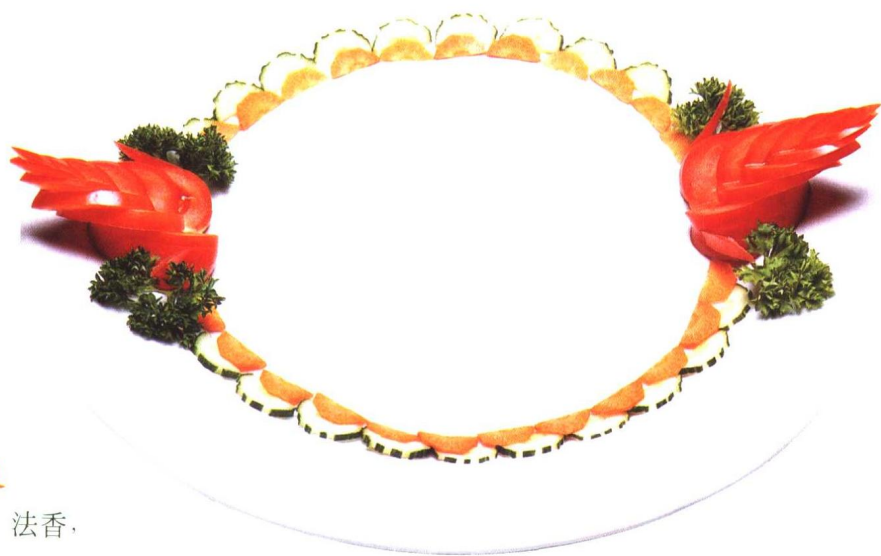
盘配技巧:这种花边适于装配
黄色或酱红色菜肴, 如椒麻
鸭掌。



◀ 凤凰花边

原料:白萝卜, 胡萝卜, 黄瓜,
法香, 樱桃。

盘配技巧:这种花边适于装配
炸食类菜肴, 如炸里脊条。



► 西红柿红叶花边

原料:西红柿, 黄瓜, 法香, 胡萝卜。

盘配技巧:这种花边适于装配丝、丁形原料烹制的菜肴, 如玉米三丁。



◀ 蝴蝶花边

原料:西红柿, 黄瓜。

盘配技巧:这种花边最适于装配单纯性烤炸食物, 如咸蛋吐司。