

侯根宝 编

菜肴围边续集 (修订版)

CAIYAO WEIBIAN XUJI



上海科学普及出版社

前 言

《菜肴围边集》出版以来，深受广大烹饪爱好者和家庭主妇的喜爱，他们纷纷来信，盛赞该书内容之新颖、画面之漂亮、使用之方便、实用性之强，使我们深感庆幸。为了进一步推广这门技艺，我们又特聘高级技师、1993年全国烹饪大赛两块金牌得主侯根宝，另行设计制作了菜肴围边一百例，编辑成《菜肴围边续集》出版，以飨广大读者。

《菜肴围边续集》的实例除了传统的花卉、飞禽外，还增添了一些静物、风景人物等画面，以拓宽读者的思路。菜肴围边的技艺在《菜肴围边续集》中也有了新的发展，这些新的内容，我们都作了详细的交代。为避免重复叙述，对其中多次用到的部件的制作方法，我们另编了一节“基本零部件制作”，安排在文字的最前面。

本书的“菜肴围边的原料”一节由朱建德先生撰写，部分实例的文字也经朱建德先生改写。实例制作中得到王鼎新先生的协助，在此一并表示感谢。书中不足之处，诚请读者指出。

编 者

修订语

为使菜肴成为色、香、味、形、器俱佳的美食，在菜肴盛器上进行装饰点缀的这种美化方法日受青睐。如何根据菜肴的特点，给予恰如其分的美化，怎样在盛器上装饰点缀，成了烹饪者关注和不断探索的课题，本书也因此受到读者的欢迎而多次再版。

近年来，随着菜肴的不断推陈出新，盆饰在用料、工艺、款式等方面都有了新的发展和变化，为此，我们特对《菜肴围边续集》进行了修订。在修订版中增加了一些设计独具匠心，手法简洁的品种，使围边使用起来更为便捷，以适应目前快节奏的生活，希望对读者有所启迪和帮助。

编者

2001年9月

概述

基本零部件制作

看似复杂的菜肴围边装饰，其实是由许多零部件组合、拼摆而成的。这些零部件的绝大多数都是采用削、切、剝、雕、刻等普通的刀法加工而成。因此，如果你掌握了这些基本刀法和基本零部件的制作方法，那么，你就已经基本掌握了菜肴围边装饰的技艺。如果你还能举一反三恰当地运用原料的色泽，注意造型的疏密得当、高低相错，那么，你就能在菜肴围边的领域里自由驰骋了。

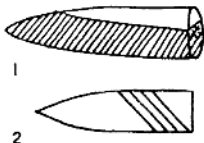
以下我们向你们介绍的几种零部件都是最常用的，在后面的实例中经常会遇到，为了避免前后重复，在后面就不再作详细介绍了。



齿形半圆片

【原料】 黄瓜、胡萝卜或红菜头等。

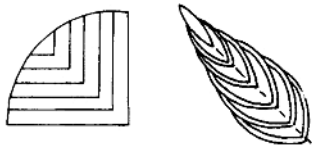
【制作】 先将原料一剖为二，再在表面用刻线刀或戳刀刻出圆底或尖底的直槽，然后切成薄片。



柳叶片

【原料】 黄瓜、胡萝卜或西红柿、柠檬等。

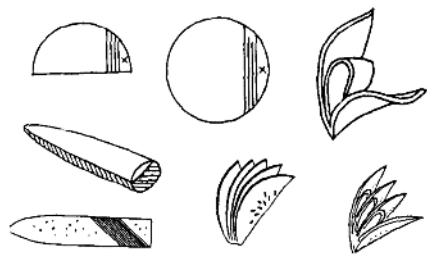
【制作】 先切一片小于半圆的弧形片，平放在桌面上，刀与原料呈斜角切片。



V形刀

【原料】 柠檬、西红柿或苹果等。

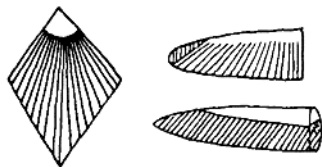
【制作】 从原料的最上层开始，切左、右两斜刀，使两刀呈V字形，槽底相接并要层与层相互脱离。如此一层一层往下切，切到所需层数，再由下往上逐层推出即可。



兰花、佛手花

【原料】 黄瓜、柠檬或西红柿等。

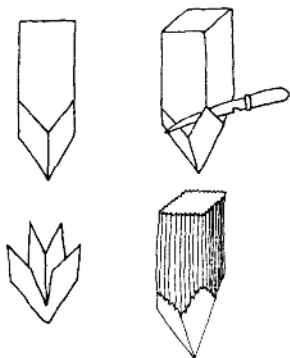
【制作】 先切一片弧形的厚片，再按图所示切出3连片、5连片或7连片，然后将其中的一片或数片卷起，即成兰花或佛手花。



梳形刀

【原料】 黄瓜、柠檬等。

【制作】 先把原料切成菱形或弧形厚片，然后使原料的一头连着，在另一头切扇形刀；切好后用刀背轻轻拍扁即成。

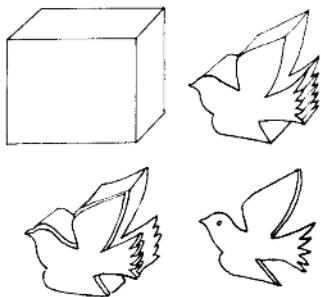


四瓣葛兰

【原料】 胡萝卜

【制作】 先将胡萝卜修成方形，在其下端棱处入刀，斜切去四块余料，形成有4个斜面的锥形。然后在棱处入刀片下四瓣花瓣，并断离原料，一朵葛兰花就成了。去除一块余料，再削花瓣，依次重复。

如在方形原料表面用刻刀或戳刀刻出直槽，然后按四瓣葛兰制作方法制作，即成带齿四瓣葛兰。如原料为圆形，则葛兰花的花瓣为圆形。



大刀花法

【原料】 黄瓜、胡萝卜等。

【制作】 先取一根长形原料,在其截面上刻出所需图案,如鸽子或蝴蝶等,然后将图案切成薄片或2连片,就成了许多形态相同的鸽子或蝴蝶。

菜肴围边的原料

用于菜肴围边的原料,一般要求色彩鲜艳,质地细密,以利于配色和加工。一些瓜果蔬菜不但符合以上要求,而且来源广泛、品种繁多、价格低廉、四季充足,因此是菜肴围边最好的原料。

下面我们就分门别类地向大家介绍一些最常用的菜肴围边原料。

1.蔬菜类 黄瓜是菜肴围边最常用的蔬菜之一,它最常用于切片后平铺在盘沿,或竖叠成篱笆墙作为装饰部件和菜肴部分的隔墙,既起到卫生的作用,又起到配色的作用。此外,它还常被制成兰花或佛手花用作围边的补白,被刻成虾、蟹、青蛙、鱼、龟等小动物用作围边的部件等等。在传统的图案中,它经梳形刀加工后,作为孔雀、凤凰等飞禽的翅膀或尾羽,往往也能起到维妙维肖的作用。

西红柿也是围边中经常使用的原料之一,由于它具有鲜艳的色彩,经多种刀法加工后,可以制成形态各异的花卉。它还常常经V形刀加工后,推成寿桃形,以其吉祥的色泽和名称,被用于喜庆的宴席。有时它也被加工成鸟身、鸟羽,或切片后围在盘沿起配色的作用。

在块茎蔬菜中,以质地丰厚、细密的白萝卜、青萝卜、胡萝卜用途最广,尤其在立体围边中,它们更是不可缺少的原料。它们常被雕刻成各种大、中、小型的动物或人物作为围边的主体,起到提高宴席档次,烘托宴会气氛的作用。胡萝卜除了用于雕刻外,也常常被切成半圆片,围在盘沿或竖围成篱笆墙,起到配色和分隔的作用。

其他块茎蔬菜,如土豆、茭白、茼蒿笋、红菜头、心里美、洋葱等,也都是极好的围边原

料。它们不但色泽艳亮，而且肉质厚实，易于加工，因此由它们制成的花卉、动物，形象逼真、色泽艳丽自然。例如用土豆或红菜头刻制的花朵，花瓣薄而透亮，浸水后更是楚楚动人；茼蒿笋刻成的小动物剔透如玉；用洋葱加工成的荷花几可乱真。

除了以上这些蔬菜外，其他如茄子、辣椒、芹菜、香菜、荷兰芹，甚至葱、大蒜、姜等通过巧妙的设计和组合，在菜肴围边中也都有用武之地。大家可以在后面的实例中逐渐了解，这儿就不再一一列举了。

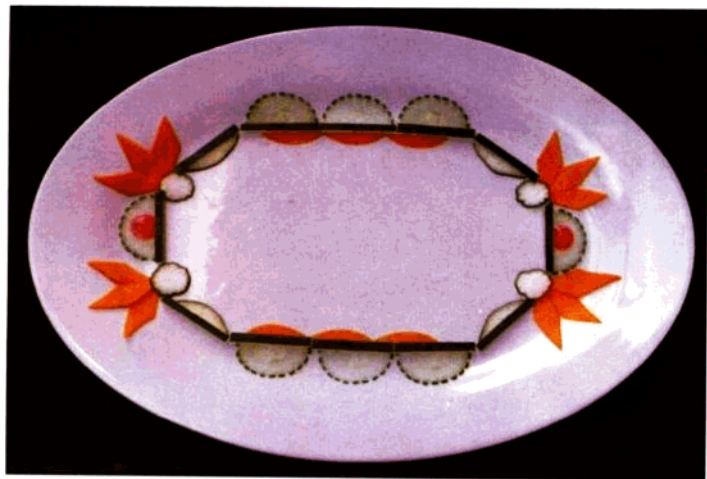
2.瓜果类 瓜类是菜肴围边重要的原料之一。其中，南瓜由于具有厚实的肉质，常被用于雕刻立体围边中各种线条细腻的飞禽走兽和人物。冬瓜、西瓜则常被用作雕刻瓜皮雕，或刻成花色品种繁多的瓜盅、瓜篮、龙船等大型盛器，以其独具的艺术风格，备受食品雕刻爱好者的推崇。

水果以它多变而亮丽的色泽和富含水分的肉质，深得菜肴围边师傅的喜爱，其中最常用的有菠萝、柠檬、橘子、苹果、葡萄，以及主要用于点缀的红、绿樱桃等，它们可以用于补色，也可以单独制成部件，拼放在围边中。可以切片的水果，有时也切成半圆片，围在盘沿或用于围篱笆墙。

3.菌蕈类 香菇和蘑菇拼入围边后，以其伞状的造型，往往使画面活泼而充满情趣。黑、白木耳的形态多变而自然，点缀在静物或风景里，使之更添了一层诗情画意。

4.蛋肉类 煮熟的禽蛋、皮蛋或咸蛋，略加工后拼放成小动物或小花，往往能起到意想不到的效果。如果将蛋蒸成蛋糕或加工成蛋皮，也能巧妙地用于围边中。熟食中的肉类，如方腿、红肠、肉松等也都可以作为围边的原料。

除了以上介绍的一些原料外，其实能用于围边的原料还有许多，可谓数不胜数，例如：干粉丝、玉米笋、大白菜、苦瓜以及酱菜中的大头菜、宝塔菜等，都能巧用于围边中，这就有待广大读者各显神通，进一步开拓和发展。希望大家能在小小的菜盘中开拓出一个广阔的新世界。



1

【原料】黄瓜、胡萝卜、樱桃。

【制作】1.取1根黄瓜，切些齿形半圆片、柳叶片和细短条，按图排放成形。

2.再按图拼上菱形和柳叶形的胡萝卜片。

3.取两片红樱桃点缀在盘的两头。

2

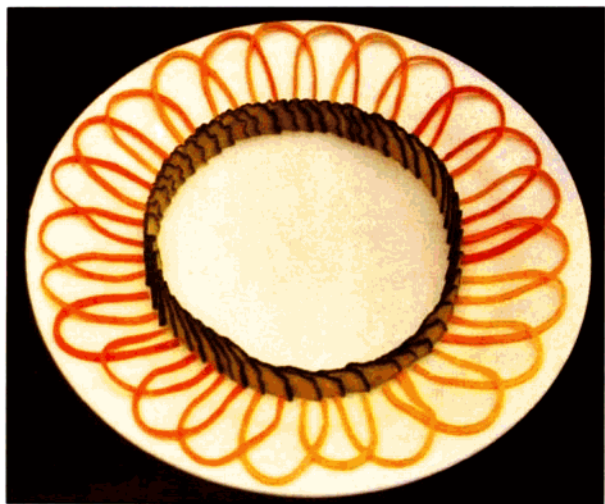
【原料】黄瓜、胡萝卜、樱桃、茄子。

【制作】1.切齿形半圆黄瓜片，在盘的内沿围一圈篱笆墙。

2.胡萝卜煮到五成熟后取出切片，在盘中排出S形，在它的一边放半粒红樱桃，另一边放一块圆形小茄子片。

3.余下的熟胡萝卜切成细条，在盘边摆出八卦图。





3

【原料】 黄瓜、胡萝卜。

【制作】 1.将胡萝卜煮到八成熟，先切薄片，再切成丝，按图铺放在盘沿。

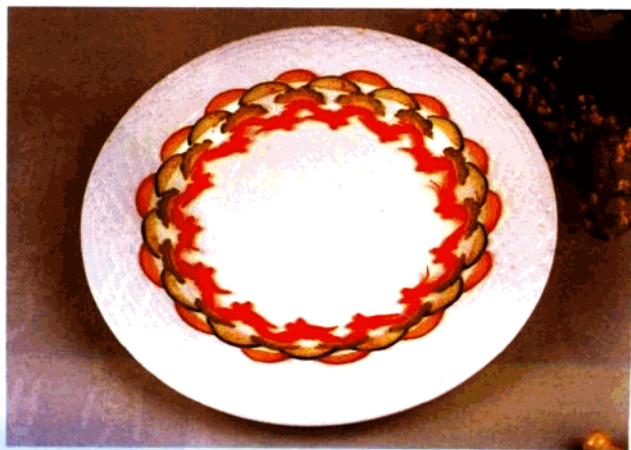
2.黄瓜切半圆片，在盘内沿围成篱笆墙。

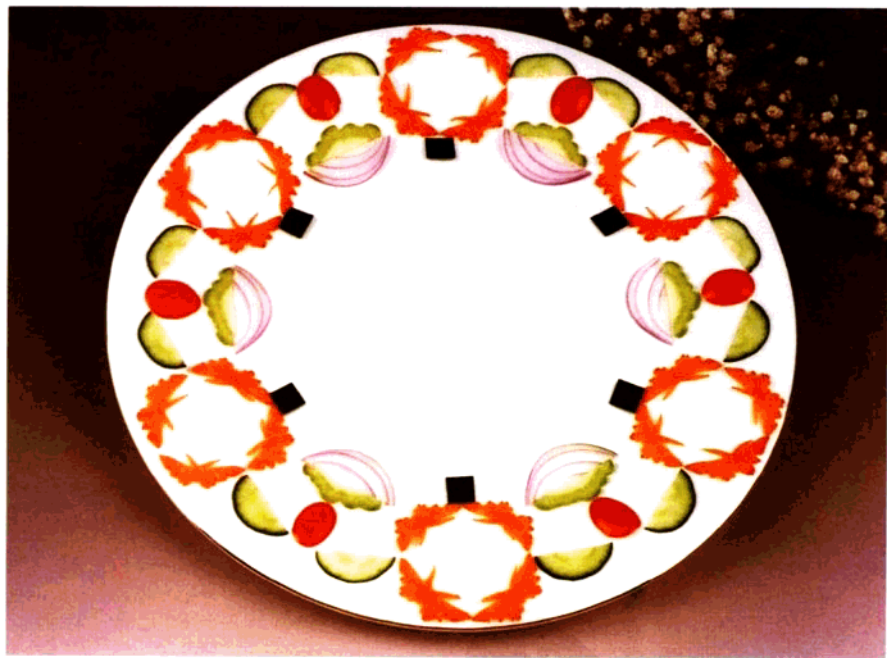
4

【原料】 红布里、茄子、苦瓜、胡萝卜。

【制作】 1.红布里、茄子、苦瓜分别切成柳叶片沿盘排放一圈。

2.胡萝卜用大刀花法刻出蝙蝠切成薄片围放在里圈。





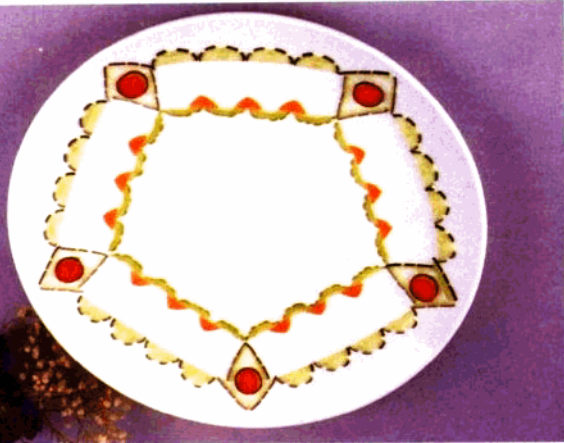
5

【原料】 黄瓜、胡萝卜、洋葱、苦瓜、红樱桃。

【制作】 1.胡萝卜用大刀花法刻出小蝙蝠切薄片,4只一组围成圈。

2.两片黄瓜柳叶片与一小片红樱桃组成另一组花纹,与小蝙蝠相间排放。

3.洋葱与苦瓜薄片围放在内圈。



6

【原料】黄瓜、苦瓜、胡萝卜、樱桃。

【制作】1.用刀先将黄瓜皮纵向拉出浅槽，再切半圆片排在外圈，樱桃点缀出五个角。

2.苦瓜、胡萝卜切片后围在里圈。

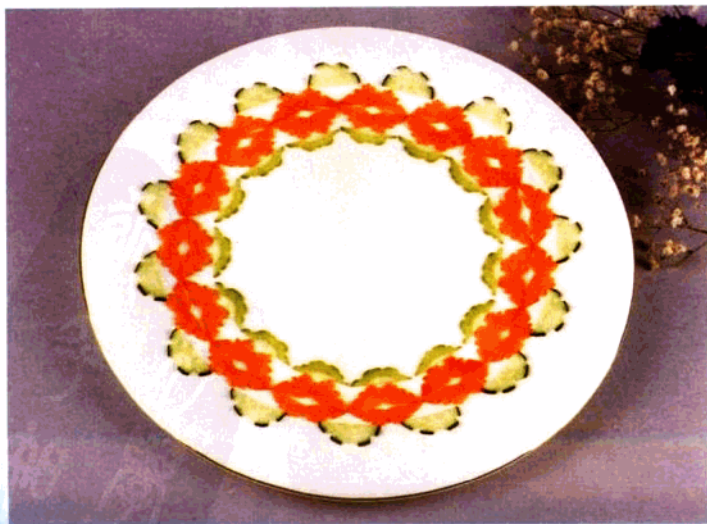
8

7

【原料】黄瓜、苦瓜、胡萝卜。

【制作】1.胡萝卜用大刀花法刻出蝙蝠，切成薄片，两只一组地围一圈。

2.黄瓜先用刀将皮纵向拉出浅槽，再切半圆片，排放在蝙蝠的外圈。内圈围上苦瓜片。



8

【原料】洋葱、胡萝卜、黄瓜。

【制作】1.黄瓜去皮与洋葱均切成半圆薄片，围出一个半圆的篱笆墙。

2.胡萝卜切条作篮柄和篮身，洋葱切片做篮底。

3.用胡萝卜刻几只小蝙蝠作装饰，旁边再添放些去皮的黄瓜片。





9

【原料】黄瓜、茄子、柠檬、红椒、洋葱、红樱桃。

【制作】1.柠檬与去皮的黄瓜均切成半圆片，在盘的一端围出篱笆墙；篱笆墙下面围上茄子半圆薄片。

2.用黄瓜片排放成花形，当中缀上半粒红樱桃，旁边用茄子皮作叶拼放在柠檬的一边。

3.黄瓜去皮切半圆薄片竖立排放成树梗，洋葱作树梢；红椒切成小菱形片作叶点缀在树梗上。

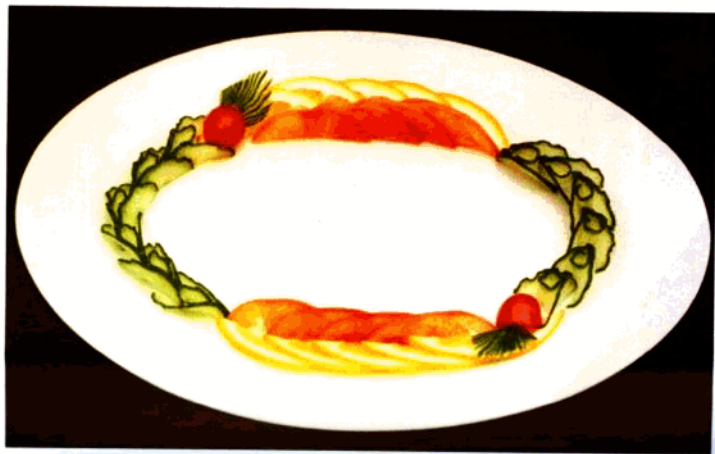
10

【原料】黄瓜、洋葱、红布里、香菜叶、红椒。

【制作】1. 黄瓜先用刀将皮纵向拉出浅槽，再切半圆片，一半排成篱笆墙，一半平放。

2. 红布里切半圆薄片围在篱笆墙外。

3. 切几片洋葱与红椒、香菜叶作点缀。



11

【原料】西红柿、柠檬、黄瓜、红樱桃。

【制作】1. 柠檬切片平叠在腰形盘的上、下两边内沿，内圈围上西红柿片。

2. 黄瓜切成3连片，卷成兰花，排放在两端。

3. 菱形黄瓜片切梳形刀，拍成叶状和红樱桃一起作点缀。

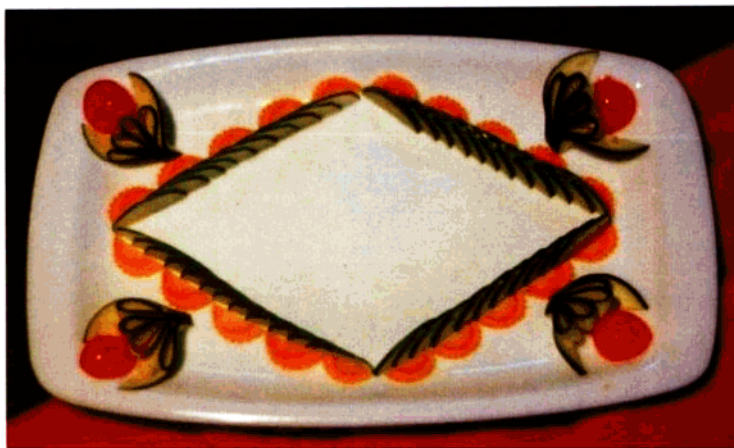
12

【原料】 黄瓜、胡萝卜、茄子、红樱桃。

【制作】 1. 黄瓜切半圆片叠排成菱形。

2. 切齿形胡萝卜片铺在菱形外围。

3. 茄子切6连片，卷成花形和红樱桃点缀在长形盘的四角。



13

【原料】 西红柿、黄瓜、柠檬、冬瓜皮、茄子。

【制作】 1. 西红柿切片围成圆形篱笆墙。
2. 柠檬和黄瓜切片，平围在西红柿的外围，拼放成一朵葵花。

3. 茄子皮刻成花梗放在葵花的下方。黄瓜切连刀片，拍扁做成花蒂，放在花梗的上方。

4. 用冬瓜皮刻成两片叶子，拼放在花梗的两边。





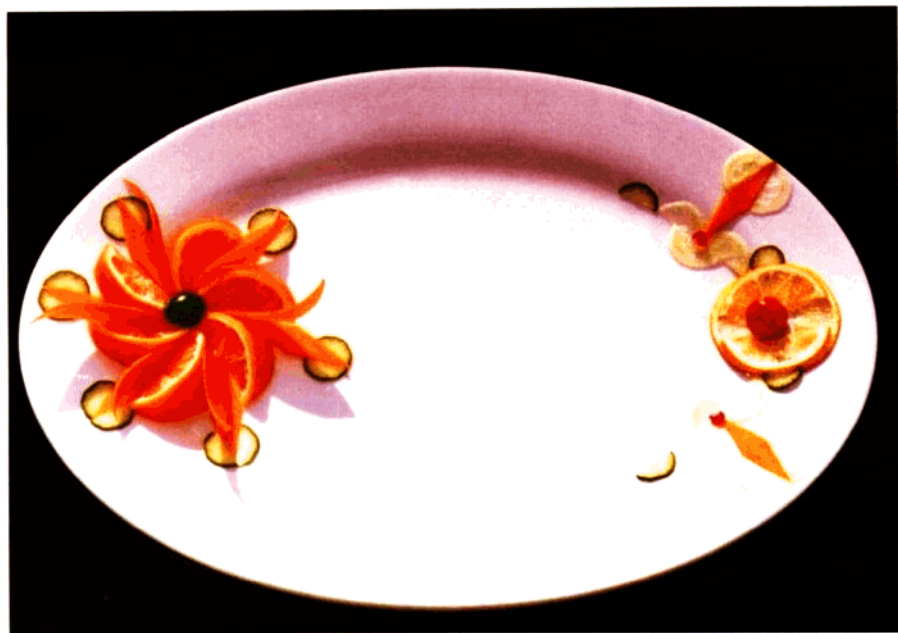
14

【原料】西红柿、洋葱、黄瓜、香菜、红樱桃、绿樱桃。

【制作】1.取4块六分之一瓣的西红柿，将皮批离四分之三，向外翻开（皮尽量不要批破），两瓣一对地放在盘的对角。

2.取洋葱外层刻6片花瓣，3片一组衬托在西红柿下，再用红、绿樱桃和香菜叶点缀配色。

3.黄瓜切半圆片平叠点缀其余两角。



15

【原料】西红柿、柠檬、黄瓜、胡萝卜、红樱桃、绿樱桃。

【制作】1.西红柿切成6分块，将皮批离四分之三，外翻，再在上面平铺一块与之相同大小的柠檬片，按图拼放成一朵太阳花，摆在盘子的一端。

2.在太阳花的当中缀上绿樱桃，花瓣之间排放1片菱形胡萝卜片和圆形黄瓜片。

3.切4片半圆形柠檬片叠成圆形，放在盘子的另一端，当中缀上红樱桃。

4.在柠檬的旁边，再用一些带皮黄瓜片、去皮黄瓜片以及菱形胡萝卜片、红樱桃按图拼放成形作点缀。