

小家庭 快餐食谱

10

围边折花技艺

WEIBIAN ZHEHUA JIYI

凌云 编

广西教育出版社



365天天新花样

小家庭快餐食谱

围边折花技艺

WEIBIAN ZHEHUA JIYI

凌云 编

广西教育出版社

责任编辑：周 影
美术编辑：鲍 翰
封面设计：鲍 翰
责任校对：符玉波

小家庭快餐食谱

围边折花技艺

凌云 编

广西教育出版社出版

南宁市鲤湾路8号

邮政编码:530022 电话:5850219

本社网址 <http://www.gep.com.cn>

读者电子信箱 master@gep.com.cn

全国新华书店经销 广西民族印刷厂印刷

开本889 × 1194 1/32 3印张

2001年1月第1版 2001年1月第1次印刷

ISBN 7-5435-3093-7/Z·65 定价:16.00元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与承印厂联系调换

出版说明

美味、省事、节时、富于营养,是当代人对菜肴制作的基本要求。

原料易购、制作简单、美味可口、色香味形俱全,是编写本丛书最基本的要求——实用性强!

博采众家之长,汇集南北风味,文字明白晓畅,图片清晰逼真。即使是初入厨者,照本宣科,依样画葫,亦可做出精美可口、色泽鲜亮、香甜开胃的佳肴珍馐,是本丛书的魅力——操作性强!

前言

随着近些年来生活水平的不断提高,人们对饮食的要求已不仅仅是色、香、味俱美,对菜肴的形也更讲究了。因而,菜肴围边与餐巾折花在餐饮服务业中的应用逐渐广泛,这两种技艺也逐渐成为餐饮从业人员的基本功。本书选取了四十多种简单易学的菜肴围边与餐巾折花的图例,并作了必要介绍。

菜肴围边又称围盘或盘饰,是以果蔬等原料对制好装盘的菜点进行点缀和装饰,美化菜肴,使菜点既好吃又好看,进而提高菜肴档次的手法。除掌握常用花形制法,灵活组合外,菜肴围边还要注意:

1. 选好原料。围边使用的原料比较广泛,制作时一定要根据菜肴的特点、颜色及制作意图选用适当的原料,既要注意选材的便利,又要使原料色彩鲜明,与菜肴和谐。此外,不宜选用深色或花纹图案比较丰富、浓重的菜盘,以突出花形。

2. 图案要简洁、整齐、大方。围边的构图没有固定模式,但都是菜肴的陪衬、配角,绝不可喧宾夺主。这是围边美的首要要求。

3. 要讲究清洁卫生。围边使用的果蔬原料要洗净消毒,有些可用沸水略焯,并且尽可能在短时间内制成,避免存放过久造成污染。

餐巾折花是指运用各种手法把餐巾折叠成一定形状的技艺。具体说来,餐巾折花都是运用叠、折、卷、穿、拉、捏、翻等手法折叠而成的,可分为杯花和盘花两大类及植物、动物、器物三类花形。根据不同形状,餐巾折花有以下基本折法:

1. 将餐巾对折成长方形后再对折成正方形 (见图一),再变化成各种形状(见图二)。

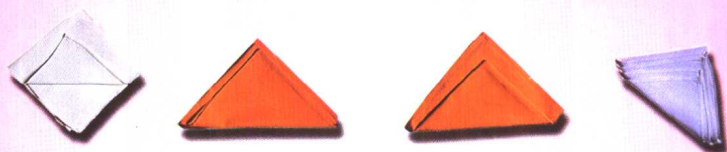
2. 把餐巾对折成长方形,再折成三角形或正方形(见图三、图四、图五)。

3. 把餐巾对折成长方形,再向中间拉叠成三角形(见图六)。

4. 把餐巾巾角向中折,成正方形(见图七)。



图一



A 上层巾角上翻。

B 两层巾角上翻,
下两层巾角后翻。

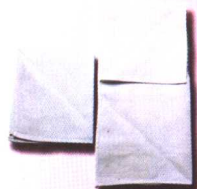
C 夹层上翻。

D 所有巾角
逐层上翻。

图二



图三 上层巾角向中间翻,下层
巾角向后翻,再对折成三角形。



图四 上层一个巾角向中
间翻,再对折成正方形。



图五 上层巾角向中
间翻,对折成正方形。



图六



图七

5. 把餐巾沿对角折成三角形,再折成各种图形(见图八、图九、图十)。

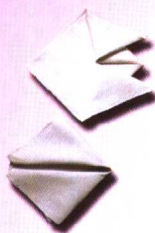
6. 还可折成如下花形(见图十一)。



图八 卷成形。



图九 两边向中拉叠成正方形,再翻起上层巾角。



图十 两角向中上折,再向下翻。



图十一

无论是菜肴围边还是餐巾折花,除掌握基本制法、折法外,制作人员更要根据菜肴特点及实际场合,发挥丰富的想像力,大胆创新,设计出新颖、美观的图案,使餐桌更显姿彩。

目 录

- | | |
|---------|---------|
| 大团圆/6 | 新莲展姿/50 |
| 青绦金轮/8 | 并蒂新蕾/52 |
| 海上花/10 | 含苞欲放/54 |
| 青蝶扑香/12 | 花好月圆/56 |
| 绿蜻群嬉/14 | 牵牛奏乐/58 |
| 旭日初升/16 | 向日花红/60 |
| 四方来仪/18 | 并蒂莲影/62 |
| 红珍珠/20 | 奋飞云鸥/64 |
| 天虾戏水/22 | 祥和银鸽/66 |
| 红花绿叶/24 | 戏花俊鸟/68 |
| 青蚌晒日/26 | 玲珑鸣禽/70 |
| 海星出浴/28 | 比翼齐飞/72 |
| 金装佛寺/30 | 金凤朝阳/74 |
| 红杏出墙/32 | 银燕归来/76 |
| 众星拱月/34 | 玉蜻蜓/78 |
| 天桥相会/36 | 展翅鸿雁/80 |
| 天河蜃景/38 | 招福风车/82 |
| 三叶花轮/40 | 步步高升/84 |
| 出类拔萃/42 | 喜庆红烛/86 |
| 金花蕊香/44 | 青蝉欢唱/88 |
| 新蕾初绽/46 | 出水芙蓉/90 |
| 花开富贵/48 | 银帆济海/92 |

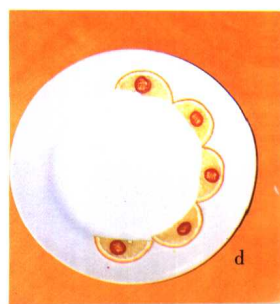
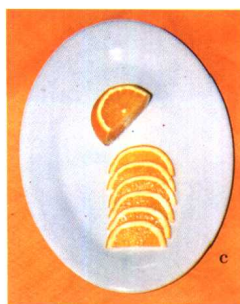
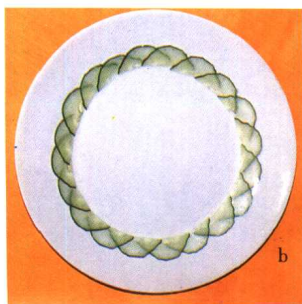
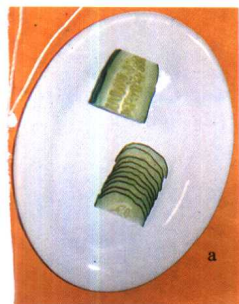
大团圆

原料：

黄瓜、柳橙、红辣椒。

做法：

1. 黄瓜纵剖成半，切片（如图 a）；
2. 黄瓜片围成圆形（如图 b）；
3. 柳橙剖分两半，切片（如图 c）；
4. 红辣椒切片，置于柳橙片上，做成柳橙花（如图 d）；
5. 围摆成图案。



青绦金轮

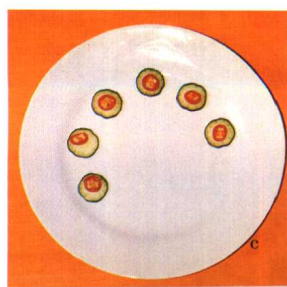
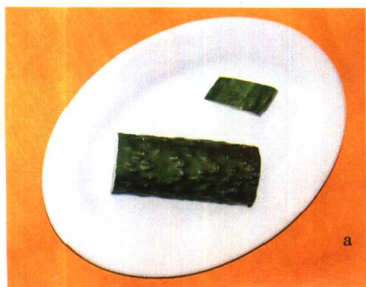
QING TAO JIN LUN

原料：

大黄瓜、小黄瓜、柳橙、
红辣椒。

做法：

1. 大黄瓜纵剖成半，切片，堆码成圆形；
2. 大黄瓜纵剖成半，修整成斜块，一端连着，一端切成9片，将瓜片内折成花（如图 a、图 b）；
3. 小黄瓜横切成圆片，再在图片上放辣椒片（如图 c）；
4. 柳橙剖半，再切片；
5. 围摆成图。



海上花

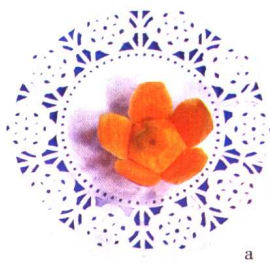
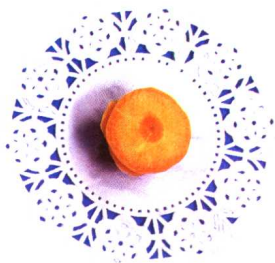
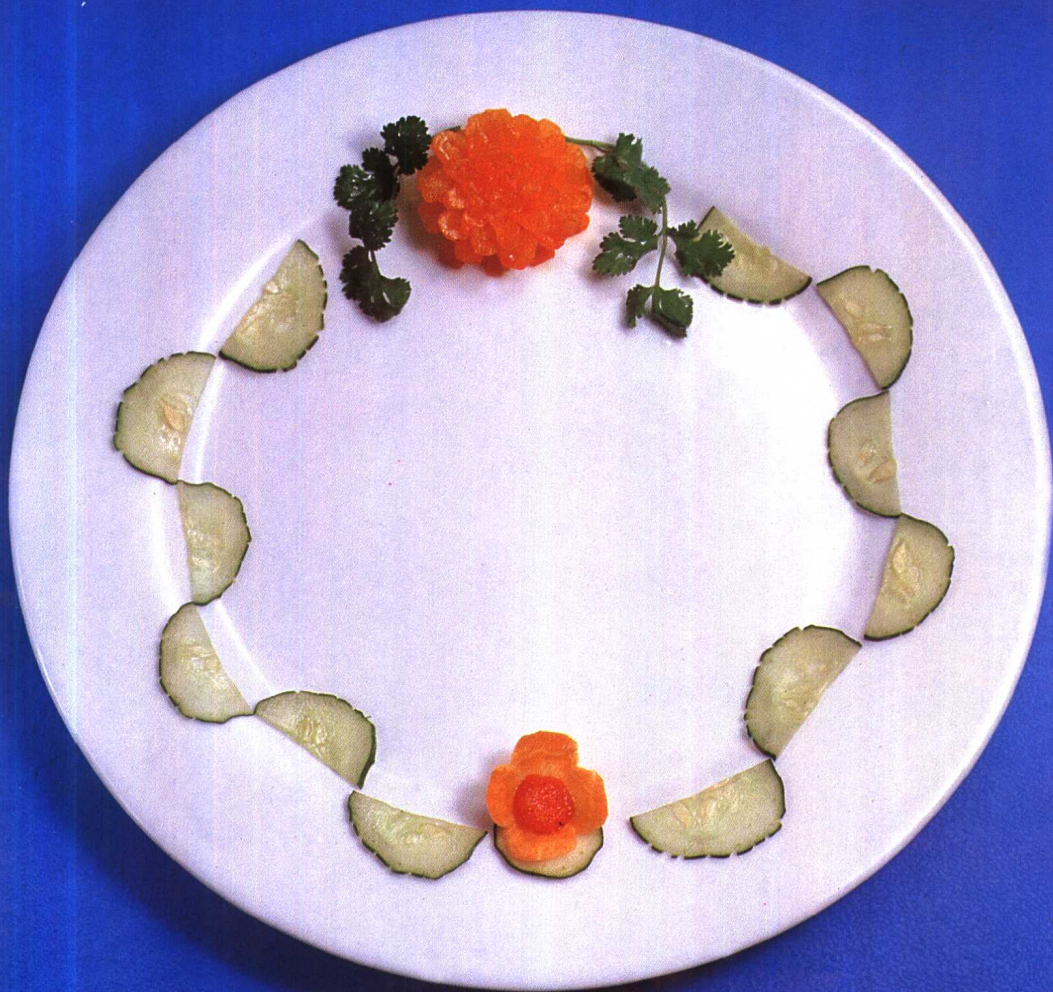
HAI SHANG HUA

原料：

黄瓜、胡萝卜、香菜。

做法：

1. 胡萝卜取大端 3~4 厘米，修整成半球形，用圆形管状刻刀刻出花状，泡入凉开水中备用；
2. 胡萝卜修成方柱状，四面向根部斜切，去掉多余部分，做成萝卜花（如图 a）；
3. 香菜去根；
4. 黄瓜纵剖成半，切片；
5. 摆成图案。



a

青蝶扑香

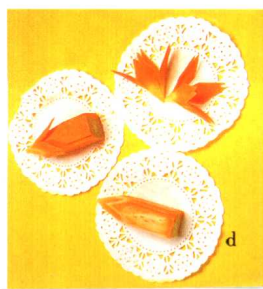
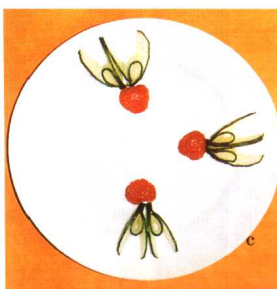
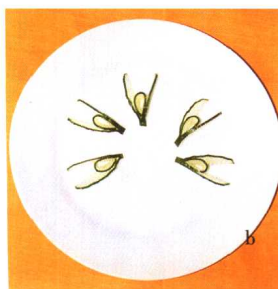
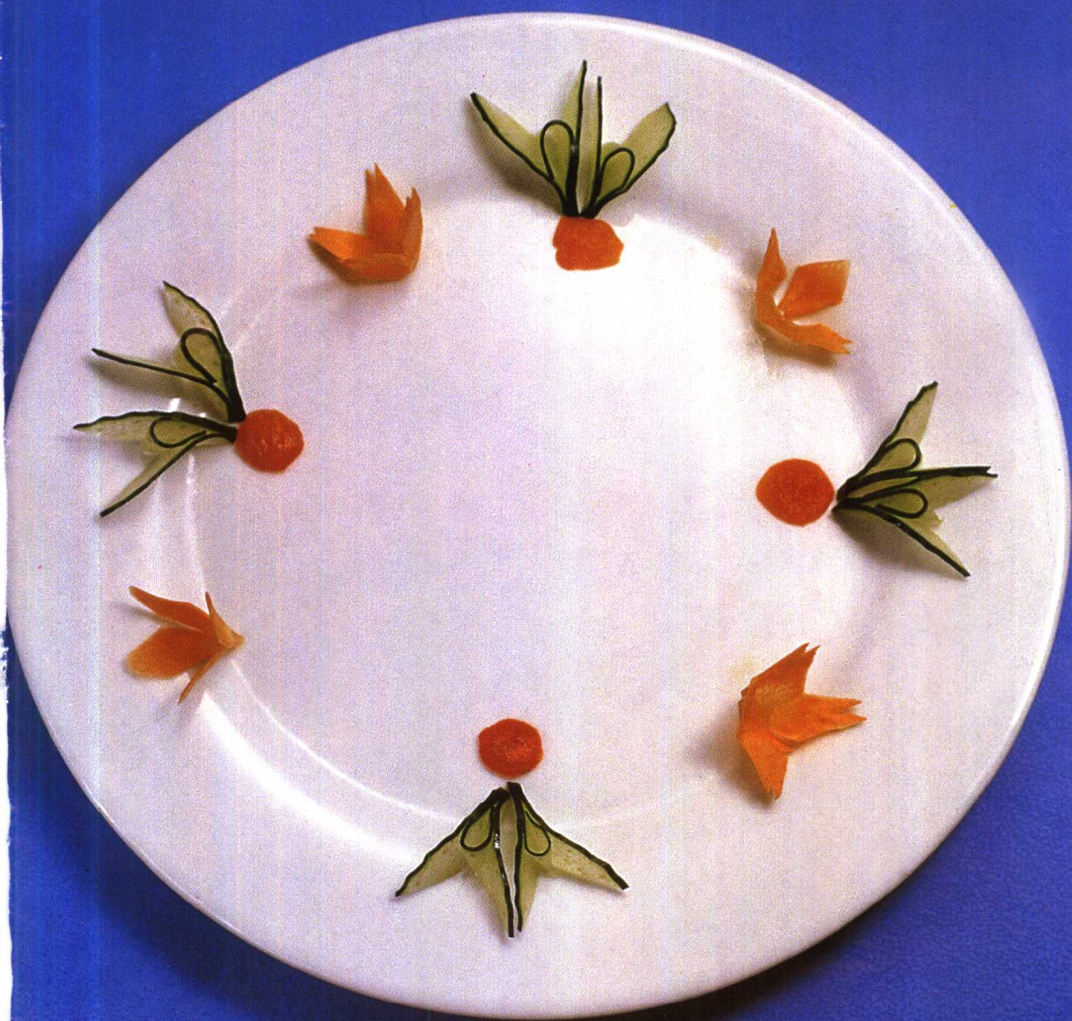
QING DIE PU XIANG

原料:

黄瓜、胡萝卜、草莓。

做法:

1. 黄瓜纵剖成半,修整成斜块后,一端连着,一端切成3片,再把中间瓜片内卷成形(如图a、图b);
2. 草莓切片,置于黄瓜花头(如图c);
3. 胡萝卜削成笔尖状,两两对称向端头削,一端连着,做成笔头花(如图d);
4. 摆成图案。



绿蜻群嬉

10. 绿蜻群嬉 (X)

原料:

黄瓜、红辣椒。

做法:

1. 红辣椒纵切成 8 瓣，去籽，向外弯卷成花状，泡入凉开水中备用 (如图 a)；
2. 红辣椒切片，黄瓜切片做成瓜花 (如图 b)；
3. 摆成图案。