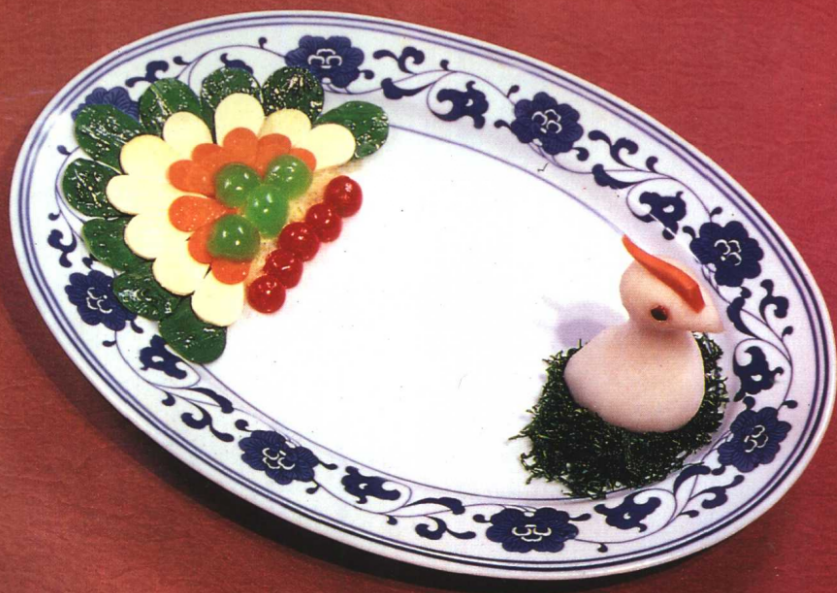


CAIYAO WEIBIAN JIQIAO

菜肴围边技巧



金盾出版社

菜肴围边技巧

张旭东 编著

金盾出版社

内 容 提 要

菜肴围边可以美化菜肴,提高其档次。本书以精美彩图介绍了百款菜肴围边所使用的原料和图案,其中大部分一看就可明了其作法,对有些花形的制法也作了必要的介绍,形象直观,易懂好学,最适宜餐饮业人员阅读参考,也可供家庭及烹饪爱好者学习使用。

图书在版编目(CIP)数据

菜肴围边技巧/张旭东编著. —北京:金盾出版社,1995.12

ISBN 7-5082-0140-X

I. 菜… II. 张… III. 菜谱-烹饪-装饰
美术 IV. TS972.1

金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

北京精美彩印有限公司印刷

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:2 彩页:59 字数:5千字

2000年7月第1版第6次印刷

印数:192001—213000册 定价:9.70元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



菜肴围边,又称围盘,是对制好装盘的菜点,使用以果蔬为主的原料进行点缀和装饰,达到美化的目的,使菜点既好吃,又好看,还提高了菜肴的档次。近些年来,这种方法运用得越来越多,并且花样百出,绚烂多彩。这反映出随着生活水平的提高,人们对饮食已不再仅仅满足于吃饱吃好,对菜点装盘的整体色彩和形态也加以讲究了。

为了帮助人们掌握菜肴围边方法,我们编写了《菜肴围边技巧》一书,奉献给读者。书中介绍了各种围盘使用的原料和图案,其中大部分一看就可以明了其作法,对有些花形的制法也作了必要的介绍,最适宜餐饮行业人员阅读参考。如果在家里自己动手对菜点进行适当的点缀,一定会给家人团聚、亲朋相会增添几分欢愉。

围盘使用的原料比较广泛,四季皆有可供选用的,诸如芹菜、香菜、香菇、黄瓜、胡萝卜、心里美萝卜、南瓜、西红柿、柠檬、桔子、菠萝、红绿樱桃、黑白木耳、鹌鹑蛋、鸡蛋等都是经常用到的。但带有刺激味道的原料,比如葱、蒜等,则应尽量少用。围边的构图也多种多样,图案可置于菜点的四边,或中央,或一端(一侧),或两端(两侧),或分格,或衬托,形式多样,并无固定模式,当以美观大方得体为原则。不论采用何种原料,制作何种图案,以下几点是应当遵循的:

一是原料选用要适当,色彩要鲜明、和谐。应当根据菜肴的特点、颜色以及设计者的制作意图选用适当的原料,也要注意取材的便利。

色彩要鲜明,与菜肴的颜色要有一定的反差,既要醒目又不失去和谐。进行菜肴围边不宜使用深色的或者花纹图案比较丰富、浓重的菜盘。即便使用了花边盘,也应将图案避开花边置于浅底色上。

二是图案要简洁、整齐、大方。本书提供的图例可作为参考,还应在此基础上,根据菜肴的特点,充分发挥丰富的想象力,大胆创新,设计制作出简洁、新颖、整齐、大方的图案,以取得更好的视觉效果。切忌图案的繁琐、杂乱、庸俗和怪诞。

三是要清洁卫生。使用的果蔬原料要洗净消毒,有些可以用沸水焯一下。用沸水焯,不仅可以清洁果蔬原料,有的还可以丰富色彩,避免过脆而不易加工,还可以增加原料在盘中的可塑性。围边要在尽可能短的时间内制成,避免原料在手中弄来弄去而造成污染。

我们知道,围边对于菜肴来讲,是一个陪衬,是一位配角,所以绝不可喧宾夺主。比如围边原料用量过大,工艺复杂,造型高大,色彩扎眼等等,都是不相适宜的。得体,恰到好处,是围边美的重要一环。

本书编写过程中,得到了北京京兆饭店领导和饭店餐饮部的大力支持和帮助,在此谨表谢意。

作 者



圆形围边	(1)
半圆点缀	(19)
端头点缀	(33)
分格点缀	(49)
中心点缀	(53)
衬托点缀	(55)
各种花形制法:	
黄瓜花制法之一	(1)
黄瓜花制法之二	(3)
黄瓜花制法之三	(49)
黄瓜制“龙虾”	(21)
胡萝卜花制法之一	(6)
胡萝卜花制法之二	(35)
胡萝卜花制法之三	(39)
辣椒花制法	(23)
茄子花制法	(43)
西红柿花制法之一	(47)
西红柿花制法之二	(51)
鹌鹑蛋制“小兔”	(53)
南瓜托制法	(57)
鸡蛋松制法	(58)
菜松制法	(59)

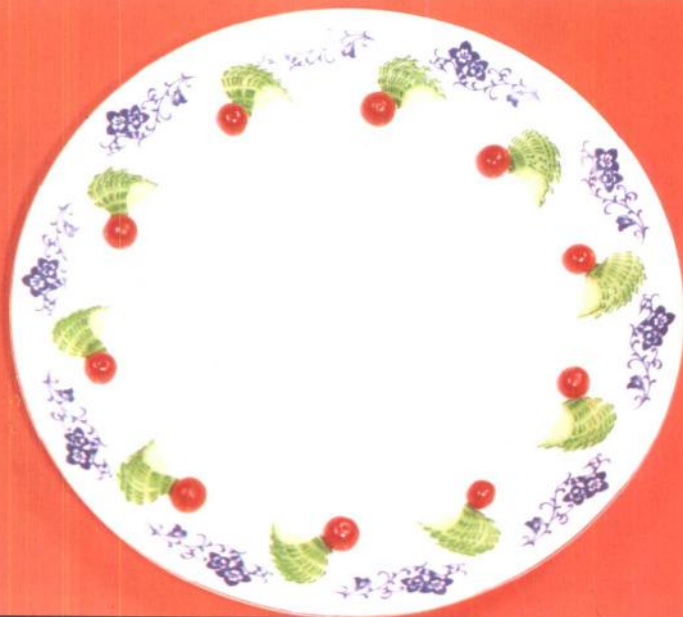
本书彩图摄影:程炳新

• 圆形围边 •

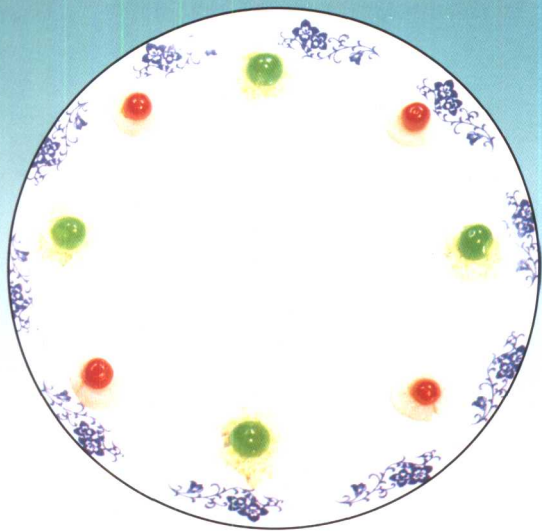
应用范围较大,适用于各种菜肴。

黄瓜花制法之一:

将黄瓜剖成两半,顺黄瓜表面刻出数道断面为V字形的小槽,再斜刀切除一端。然后用刀尖滑切0.1厘米厚的小片,一端不切断,每10片断一刀,即10片为一组,捻开即成。见下图。此制法亦可不开V字形槽。

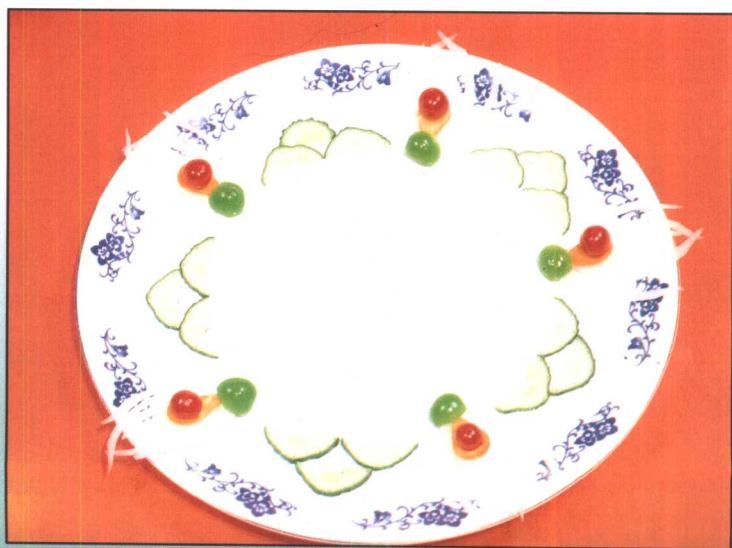


原料:黄瓜、红樱桃



原料：龙眼、鸡蛋松、红樱
桃、绿樱桃

原料：白萝卜、黄瓜、红樱桃、绿樱桃

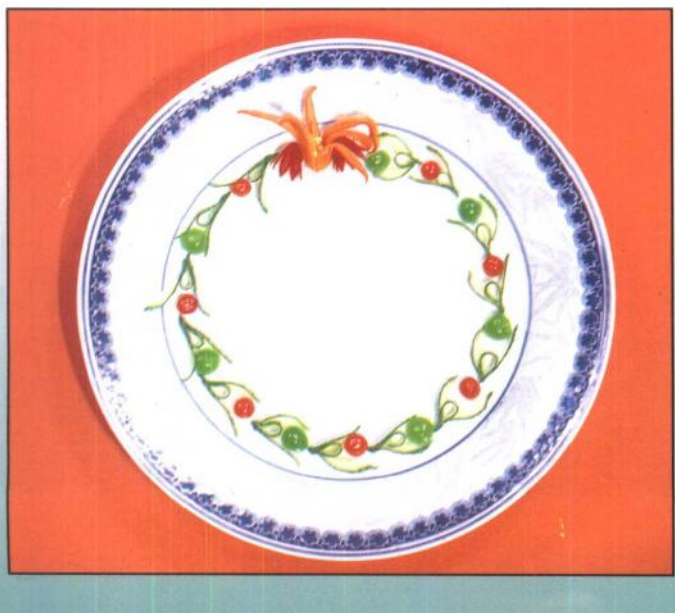


原料:西兰花、紫菜头、鸡蛋松、红樱桃



黄瓜花制法之二:

将黄瓜剖成两半,斜刀切除一端。然后将黄瓜片成 0.1 厘米的薄片,片时一端不要切断,每 5 片或 7 片断一刀,即每 3 片、或 5 片、或 7 片为一组。将其中的第 2、4 片或第 2、4、6 片内摺,在水中泡过使用。见下图。



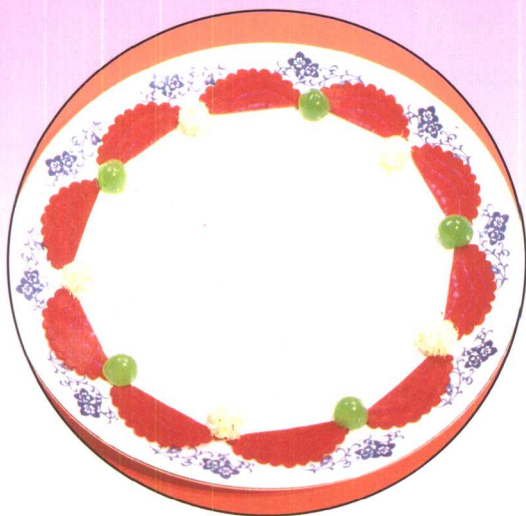
原料:红樱桃、绿樱桃、黄瓜、红辣椒、紫菜头



原料：象牙白萝卜、胡萝卜、菜松、鸡蛋松、青椒

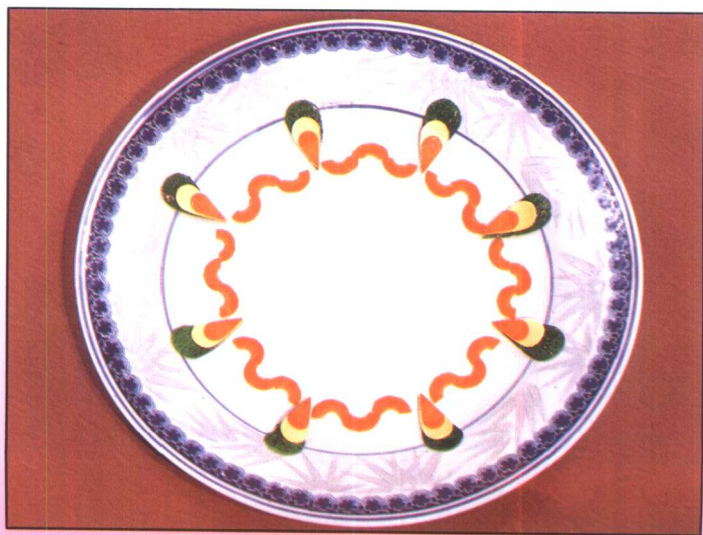


原料：香菜、胡萝卜



原料:紫菜头、红樱
桃、鸡蛋松

原料:胡萝卜、黄瓜、蛋黄糕



胡萝卜花制法之一：

将胡萝卜切成两半，去皮修成半圆柱体。斜刀片切 0.1 厘米薄片，一端不切断，每 3 片或 5 片断一刀，成为 3 片或 5 片的组，将中片或第 2、4 片内摺，在水中泡过使用。见下图



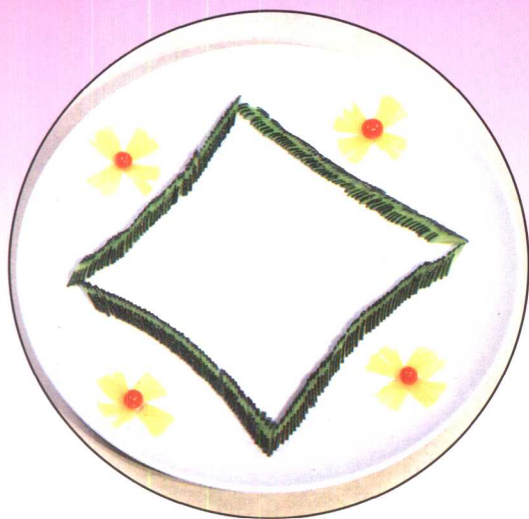
原料：胡萝卜、黄瓜



原料：芹菜、木耳、银耳、胡萝卜、心里美萝卜、鸡蛋松

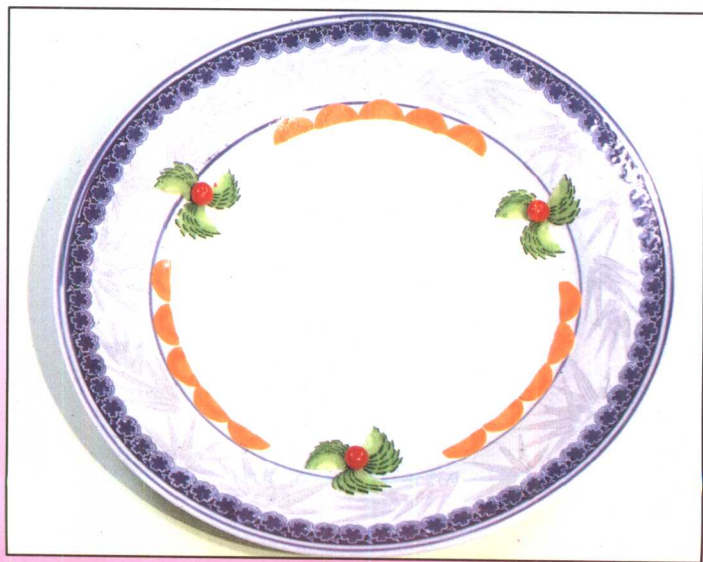


原料：生菜、紫菜头、黄瓜、胡萝卜、红樱桃



原料：黄瓜、菠萝、
红樱桃

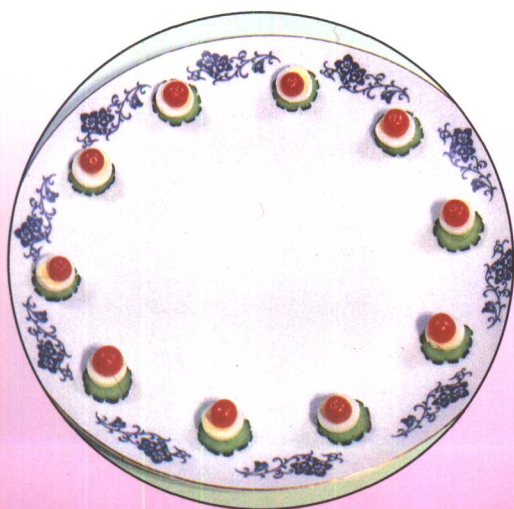
原料：胡萝卜、黄瓜、红樱桃



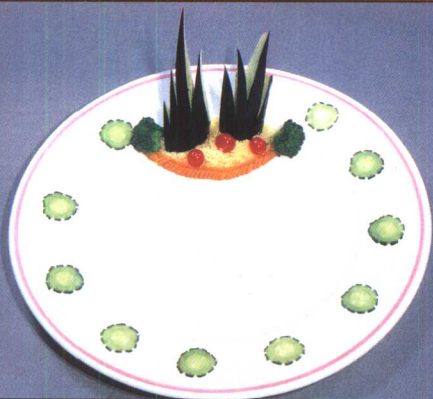


原料：紫圆白菜、熟冬瓜、红樱桃

(此款适用于蒸炖等带汤汁的菜肴)



原料：鹌鹑蛋、黄瓜、
红樱桃

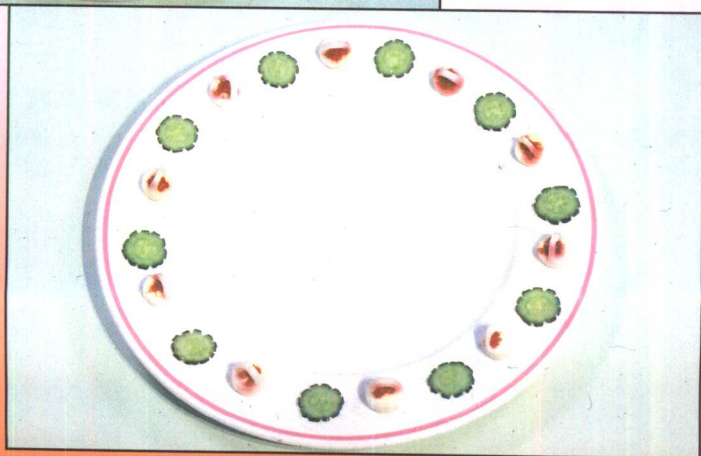


原料：茄子、黄瓜、
鸡蛋松、胡
萝卜、西兰
花



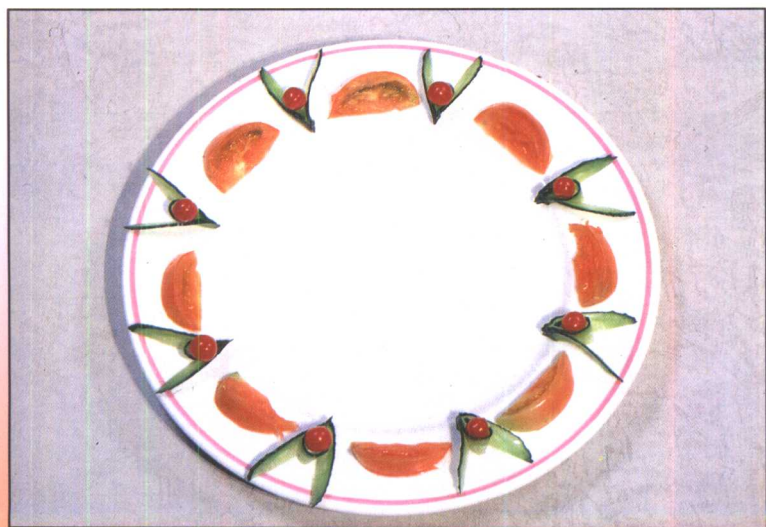
原料：胡萝卜、黄
瓜

原料：黄瓜、鹌
鹑蛋、红
樱桃





原料：紫圆白菜、西红柿、红樱桃



原料：西红柿、黄瓜、红樱桃