

围边群芳谱

赵国梁 主编



重庆出版社

围边群芳谱

赵国梁 主编



 重庆出版社

图书在版编目(CIP)数据

围边群芳谱/赵国梁主编. 重庆: 重庆出版社, 2004

ISBN 7-5366-7046-X

I. 围... II. 赵... III. 食品-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第130034号

围边群芳谱

主 编 赵国梁

责任编辑 张镇海

封面设计 张玲琅

技术设计 张 进

重庆出版社出版、发行

(重庆长江二路205号)

新华书店经销

重庆建新印务有限公司印刷

开本 889×1194 1/24

印张 2.5

2005年1月第1版第1次印刷

印数 1-5 000

ISBN 7-5366-7046-X/TS·75

定价: 13.00元

本书编撰人员

主 编: 赵国梁

摄 影: 杨中俭

制 作: 王守东 赵 俊 薛秀明

张志强 杨 青 赵 健

戚黎明 薛建俊 刘科峰

高小东

鸣 谢: 常州市太阳港饭店

董 事 长 李 宁

董 事 盛亚琴 沈亦工

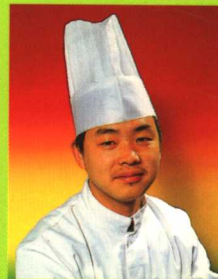
内容提要

本书汇集100余幅菜肴围边实例，大都用切雕技法制作，作品立意新颖，构思精巧，制作简便，色彩艳丽，可应用于冷热菜肴。实例分为“花影婆娑”“祥鸟翩跹”“鱼跃畜欢”“吉祥祈福”“民俗风物”五篇，并有文字讲解。



主编简介

赵国梁，江苏省常州市人，曾担任过四家酒店的总经理和一家酒店集团公司经理。现担任常州市钟楼区餐饮商会副会长兼秘书长等职务。曾应邀赴阿联酋进行食雕表演，多次在省市烹饪大赛中得奖。1998年12月获江苏省星级旅游饭店“五星名厨”称号。主编有《江南水乡》《创新菜丛书》《名厨教做家常菜丛书》等25本书。



制作者简介

王守东，重庆市人，从师于“五星名厨”赵国梁，擅长食品雕刻、火锅、冷菜制作。曾参加制作《主题围边》《艺术围边》等书。



雍容华贵

原料：心里美萝卜 南瓜 黄瓜 瓜皮

制作：1. 心里美萝卜切锥形，用雕刻刀从外及里刻制，收拢花片，每片不同样，顺其自然收紧花心，成一朵绽放的牡丹花。
2. 另取南瓜和心里美切片，刻花片。如图摆放两朵小花点缀。黄瓜、南瓜切片，如图摆放。

绽放

原料：心里美萝卜 荷兰芹 南瓜 橙

制作：心里美萝卜切片，用牙签固定。

南瓜切长方形条，用雕刻刀刻几朵大刀花。黄瓜、橙切片，瓜皮切丝，如图摆放，将花放在荷兰芹中。



南山之菊

原料：土豆 车厘子 澄面 黄瓜 黄豆芽

制作：1.土豆用“V”形刀刻出野菊花，用车厘子做花蕊。

2.黄瓜切半月形片，如图拼摆放置。

将豆芽插在山菊中。





花好月圆

原料：西瓜皮 红皮萝卜 黄瓜 南瓜 澄面
白萝卜根 色素

制作：1. 根据白萝卜根自身的形状制成一人形。
用南瓜刻一圆圈，以示月圆。
2. 用圆口刀圆边将红皮萝卜刻出一大花。
3. 澄面加色素捏成两朵月季花。
4. 西瓜皮刻成叶，黄瓜切片推拉开如图
摆放。



同心之言

原料：蒜籽 西红柿 生姜 西瓜皮 黄瓜 荷兰芹

制作：1. 将生姜制成假山。
2. 西瓜皮切成草叶。
3. 蒜籽雕成蒜花。
4. 在西红柿1/5处切取椭圆形片，再一分为二。
5. 将假山放在盘的边缘。将草叶放在假山上。
将蒜花用牙签按位置摆放。将西红柿片依盘的
边线摆放成圆形。用圆孔打出小黄瓜圆片放在
间隔处。用黄瓜片和荷兰芹稍加点缀即成。





马到功成

原料：白萝卜 南瓜 瓜皮丝 黄瓜

制作：1.白萝卜切长20厘米、宽8厘米的片，卷成喇叭状，用502胶粘牢，按马蹄莲的外形，斜切掉多余的部分。
2.黄瓜切片，南瓜切三角形，瓜皮切丝、叶。如图摆放。



君子兰

原料：黄瓜 南瓜 富贵叶 西红柿

制作：取两小块南瓜，切成形，雕刻出兰花。富贵竹叶卷成喇叭形，作花枝和花叶。黄瓜切齿轮半圆片。西红柿切片，推开。如图摆放。



生 命



原料：胡萝卜 心里美萝卜 南瓜藤 南瓜

制作：1.胡萝卜切成花蕊，表面切十字花刀。
心里美萝卜切心形，切片，用502胶水粘在花蕊上。

2.黄瓜切菱形，切排刀，压开。如图摆放，用南瓜藤点缀。



春的信息

原料：胡萝卜 心里美萝卜 南瓜藤 黄瓜

制作：胡萝卜切半月片。瓜皮切丝作枝干、小草。切一块彩椒放在枝干上，似一朵含苞欲放的花。如图摆放。



春之歌



遥相呼应

原料：西瓜皮 南瓜 心里美萝卜 黄瓜

制作：1. 西瓜皮刻成一大一小两只螃蟹，余料切成水草。
2. 取一块南瓜，修切成半月形长条，横向切薄片，推拉开摆成半月形。黄瓜片顺着南瓜片摆成半月形。心里美萝卜切成花朵，用502胶水粘在水草上。



一枝独秀

原料：黄瓜 心里美萝卜 红杭椒 西红柿
蒜花 柠檬

制作：1. 黄瓜取1/2，横向切片，推拉法展开，如图摆放。心里美萝卜如法操作。
2. 西红柿用旋转法片成片，反向卷出。
3. 柠檬如西红柿的片法，片好后用力拉开，注意不要断裂。
4. 红杭椒用快刀按鱼鳞排法片出薄片，不要断，用水泡。如图摆放。



傲松迎客

原料：南瓜 瓜皮 黄瓜 白萝卜

制作：1. 瓜皮修切成树干树枝状。
2. 黄瓜取1/2，顺切成齿轮状，横向切薄片。
3. 南瓜用“U”形刀刻成小菊花，白萝卜切成四片蔷薇。如图摆放。



满园春色

原料：柠檬 红杭椒 杨兰 荷兰芹 胡萝卜

制作：柠檬切片摆盘一角，余料切“兔子”形。红杭椒切花，用水浸泡，使其涨开。胡萝卜切大刀花。如图拼摆。



娇艳粉黛

原料：心里美萝卜 胡萝卜 香芹叶 瓜皮丝 黄瓜 西红柿皮

制作：1.心里美萝卜、胡萝卜切三角锥体，用雕刻刀刻成月季花形。
2.瓜皮丝穿引好后，用西红柿皮做花骨朵。用香芹叶作花叶，黄瓜片点缀。





彩蝶嬉春

原料：心里美萝卜 澄面

制作：将心里美萝卜切出半边蝶形，从中间片开，在下部切开，向上一推，即成蝴蝶形。将澄面捏成月季花，配饰物如图组合而成。



蝴蝶翩跹

原料：南瓜 西瓜皮

制作：1.南瓜取大块，用挖球器打出中心，用雕刻刀刻出花蕊，再以放射状向外雕出花瓣。另取一小块南瓜刻一花骨朵放在花枝上。
2.西瓜皮用镂空法刻出树叶。另取一小块西瓜皮刻一只蝴蝶。



蝶恋花

原料：心里美萝卜 瓜皮 胡萝卜

制作：1.心里美萝卜修成圆锥体，再修成齿轮状，切薄片。一片作花瓣。将花片打十字形，对折后用牙签穿插，即成如图花形。
2.瓜皮刻成叶形，另摆两朵小花，以增加画面的效果。
3.胡萝卜切成蝴蝶形，中间用刀片开但不断，横切半刀，卷入两片之间，使蝴蝶的翅膀呈飞舞状。



瓜蝶缠绵

原料：心里美萝卜 胡萝卜 西瓜皮 澄面

制作：1.心里美萝卜用片刀打片，雕刻成一只单翅形的蝴蝶，再用片刀从中间片至身体相连处止，从颈部划一刀，即成一只展翅欲飞的蝴蝶。
2.瓜皮刻成瓜叶、瓜蔓。胡萝卜刻成南瓜形，放在瓜叶、瓜蔓中。澄面捏成月季花。





山野

原料：黄瓜 西红柿 彩椒 南瓜 满天星
萝卜丝 瓜皮

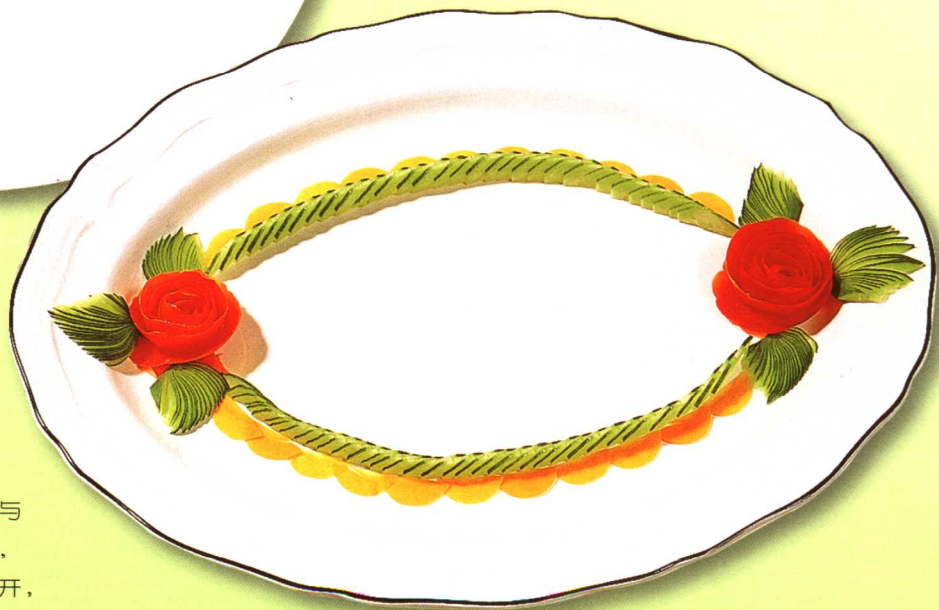
制作：1. 黄瓜、西红柿取1/4的量，切片，
如图摆围半周。
2. 南瓜用圆口刀刻成山菊花。瓜皮
刻成花枝，彩椒切片，用502胶水
粘在花枝上。萝卜丝如图垫底。



怒放

原料：西红柿 黄瓜 胡萝卜

制作：西红柿用旋刀法旋出外皮，与
旋时反方向卷制，用刀片下，
做成花朵。黄瓜切片，推拉开，
胡萝卜切半月片，如图围一周。
黄瓜切片，放于花朵旁。



早春时节

原料：心里美萝卜 胡萝卜 瓜皮 花椒籽 荷兰芹 京葱。

制作：1.胡萝卜作花蕊，心里美修成“水滴”形，切片，用502胶水粘在花蕊上。另取一块心里美作底座。牙签套上香葱叶插在底座上。另取小块心里美刻花骨朵。

2. 取小块胡萝卜刻成蜻蜓身体，京葱作翅。瓜皮刻成荷叶。如图摆放。



姊妹花

原料：黄瓜 车厘子

制作：黄瓜对开，横切7刀1断，隔1片回卷1片。取4组围放，中间放车厘子，如图。另一半黄瓜作花枝，切小叶。

