

戚应昊 编著

菜肴的 花边装饰

安徽科学技术出版社



前 言

菜肴花边装饰是中国烹饪实践中一个尚未引起人们注意的新领域，实际上它早已被运用于烹饪实践，只是人们没有很好地加以重视、使用和研究。菜肴花边装饰，就是用一些色彩鲜艳、可塑性强的食品原料，经过成型加工，制作成各种食用花边，达到美化菜肴的效果。它是美化菜肴、提高菜肴审美价值的有效手段和最捷方法。

编写《菜肴的花边装饰》一书有两个目的：一是为了总结和探索菜肴花边装饰的一些规律；二是想通过总结和探索，为广大烹饪爱好者提供一本菜肴花边装饰的参考书。因此，在本书编写过程中，无论介绍实例，还是安排篇章、组织文字等，都力求实用和易读；同时充分考虑到家庭实用因素，如选料普通、做法简便等。所以，本书既可供专业烹饪工作者参考，也可供家庭主妇制作、装饰家常菜时阅读。

由于作者学识浅薄，专业知识有限，加之这是一个新领域，无前师可鉴，因此本书缺点和错误之处，恳请各位读者、同行指正。

作 者

目 录

上篇 总 论

一、花边装饰技术发展概述.....	1
二、花边的作用 和意义.....	3
1.装饰作用.....	3
2.补充作用.....	3
三、花边制作的原料及其适用范围.....	4
1.胡萝卜.....	4
2.紫萝卜.....	5
3.红皮萝卜.....	5
4.黄 瓜.....	5
5.辣 椒.....	5
6.青菜心、青菜叶	5
7.番 茄.....	6
8.海 带	6
9.香 菇.....	6
10.茼 笋	7
11.香菜和芹菜	7
12.蛋黄糕	7
13.蛋白糕	7

14. 各类蛋卷	7
15. 西餐火腿	8
16. 火 腿	8
17. 红 肠	8
18. 香 肠	8
19. 肉 馅	9
20. 鱼 茸	9
21. 虾 茸	9
22. 鸡 茸	9
23. 山楂糕	10
24. 樱 桃	10
25. 枇 杷	10
26. 橘 子	10
27. 柠 檬	10

四、花边制作的刀法和手法

1. 切	11
2. 剥	11
3. 削	11
4. 旋	11
5. 刻	12
6. 卷	12
7. 叠	12
8. 嵌	12
9. 摆	13
10. 串	13

五、花边的基本类型

1. 局部点缀花边(非对称花边)	13
------------------------	----

2. 对称花边·····	14
3. 双对称花边·····	14
4. 半围花边(非对称花边)·····	15
5. 中心装饰花边·····	16
6. 全围花边·····	16
六、花边装饰的法则·····	17
1. 热菜的花边装饰法则·····	17
2. 冷菜的花边装饰法则·····	18
3. 整形菜肴的花边装饰法则·····	18
4. 宴席菜肴的花边装饰法则·····	18
5. 家常菜肴的花边装饰法则·····	19
七、花边装饰的注意事项·····	19
1. 注意菜肴与花边的关系·····	19
2. 注意器皿与花边的关系·····	20
3. 注意花边的用料和色彩·····	20
4. 注意花边装饰与食用的关系·····	21
5. 注意花边的数量和大小·····	21
6. 注意花边的摆法和卫生·····	21

中篇 花边实例

一、局部点缀花边实例·····	22
1. 月季花花边·····	22
2. 大理菊花边·····	23
3. 牡丹花花边·····	24
4. 剑状瓣菊花花边·····	25
5. 喇叭瓣菊花花边·····	27

6. 枇杷花边	28
7. 玫瑰花花边	28
8. 荷花花边	29
9. 环状瓣菊花花边	30
10. 万年青花边	31
二、对称花边实例	31
1. 对称喇叭瓣菊花花边	31
2. 对称牡丹花花边	32
3. 对称月季花花边	33
4. 对称环状瓣菊花花边	33
5. 对称野草果花边	34
6. 对称雀尾花边	34
7. 对称燕尾花边	35
8. 对称金鱼花边	35
9. 对称孔雀花边	37
10. 对称四色凤尾花边	37
三、双对称花边实例	38
1. 双对称喇叭花花边	38
2. 双对称凤尾花边	40
3. 双对称双色喇叭花花边	40
4. 双对称荷瓣花边	41
5. 双对称蝴蝶花边	42
四、半圈花边实例	43
1. 黄瓜樱桃椰树花边	43
2. 四色唐菖蒲花花边	44
3. 蛋白喇叭花花边	45
4. 蒜杆菊花花边	45

5. 组合燕尾花边	46
五、中心装饰花边实例	47
1. 宝塔中心装饰花边	47
2. 花瓶中心装饰花边	48
3. 孔雀中心装饰花边	50
4. 奔马中心装饰花边	51
5. 凤凰中心装饰花边	52
6. 立龙中心装饰花边	54
7. 飞鹰中心装饰花边	55
8. 大理菊中心装饰花边	58
六、全围花边实例	59
1. 单瓣菊花花边	59
2. 大瓣向日葵花边	60
3. 剑状瓣菊花花边(全围)	61
4. 菜胆莲蓬花边	62
5. 蛋糕牵牛花花边	64
6. 黄瓜双喇叭花花边	64
7. 单竹叶花边	66
8. 黄瓜松叶花边	66
9. 蛋白六瓣梅花花边	67
10. 青叶鸭蛋花边	68
11. 胡萝卜秋叶花边	70
12. 白菜知了花边	71
13. 食雕梅花花边	72
14. 食雕单瓣菊花花边	73
15. 萝卜唐菖蒲花花边	75
16. 蛋白单瓣牡丹花花边	76

17. 三色齿轮花边	77
18. 菊花虾球花边	79
19. 葱叶兰花花边	80
20. 蒲棒肉花边	81
21. 如意蛋卷花边	82
22. 番茄金鱼花边	83
23. 蛋糕蝴蝶花边	85
24. 蛋卷大理菊花边	86
25. 蘑菇菜心花边	88
26. 胡萝卜凤尾花边	89
27. 胡萝卜喇叭花花边	90
28. 三色凤尾花边	92
29. 三色大理菊花边	93
30. 樱桃小花果花边	94
31. 兰花鱼卷花边	95
32. 鱿鱼金鱼花边	96
33. 鸭蛋小鸭花边	98
34. 变形菊花花边	100
35. 三角形星状花边	101
36. 菱形土司花边	102
37. 明珠鳝筒花边	103
38. 牡丹虾托花边	105
39. 绿篮猪排花边	106
40. 黄瓜金鱼尾花边	107
41. 杨梅丸子花边	108
42. 鱼肉草莓花边	110
43. 圆蛋卷花边	111

44. 半圆蛋白花边	112
45. 蛋黄糕小菊花花边	113
46. 樱桃梅花花边	114
47. 蛋糕兰花花边	115
48. 胡萝卜野菊花花边	116
49. 网油龙凤腿花边	117
50. 红肠玉兰花苞花边	119
51. 黄瓜蛋黄秋荻花边	120
52. 菊花里脊卷花边	121
53. 青椒田鸡花边	123
54. 水晶鱼盅花边	124
55. 发菜绣球花边	125
56. 蜜汁荸荠花边	127
57. 葫芦对虾花边	128
58. 蛋糕雀尾花边	129
59. 菊花土司花边	131
60. 番茄锦穗花边	132
61. 金钱翠簪花边	133
62. 虾饼小莲花花边	134
63. 干贝虾饼花边	136
64. 三色彩虹花边	137
65. 菜头鱼卷花边	138
66. 鱼尾香菇盒花边	139
67. 火腿菊花虾托花边	141
68. 水仙虾托花边	142
69. 蟹黄鸭舌花边	143
70. 金色橄榄花边	145

71. 金钱双绿花边	146
72. 蛋糕荷花花边	147
73. 黄瓜翠尾花边	148
74. 柴把桂鱼花边	149
75. 杏仁鸡饼花边	150
76. 三色秋菊花边	152
77. 变形向日葵花花边	153
78. 龙眼燕尾花边	154
79. 宽瓣牛目菊花边	155
80. 食雕杜鹃花花边	156
81. 琵琶大虾花边	157
82. 翡翠橄榄花边	159
83. 蛋卷蝴蝶花边	160
84. 松子虾球花边	161
85. 双色绿瓣小葵花花边	162
86. 组合花蕾花边	163
87. 仙草凤尾花边	164
88. 白萝卜变形菊花花边	166
89. 变形大理菊花边	167
90. 百花菜心花边	168
91. 变形芍药花边	169
92. 三色雀尾花边	170
93. 粉丝菊花肉丸花边	171
94. 绿叶笔杆蛋卷花边	173
95. 菊花香菇盒花边	174
96. 火腿瓜叶菊花边	175
97. 腰鼓蒜花边	177

98. 锅贴虾排花边	178
99. 金鱼鸭掌花边	179
100. 多重花瓣组合花边	181
101. 蛋糕花花边	182
102. 春白飞燕花边	183
103. 牡丹花花边	185
104. 组合雀尾花边	186
105. 黄瓜蛋糕凤尾花边	187
106. 蛋卷变形睡莲花花边	188
107. 胡萝卜蒲公英花花边	190
108. 菊花鸡蛋花边	191
109. 油淋鱼卷花边	192
110. 蛋白樱桃龙眼花边	193
111. 蛋卷大理菊形花边	194
112. 蛋白青椒雀羽花边	195
113. 金钱香菇花边	196
114. 蛋白兰花边	197
115. 芦笋明烛花边	198
116. 桃形土司花边	199
117. 香炸鱼卷花边	200
118. 桃花盛开花边	202
119. 三色圆片花边	203
120. 海带蛋白菊瓣花边	204
121. 秋叶土司花边	205
122. 番茄莲花花边	206
123. 梅花枇杷花边	207
124. 火腿蛋白单瓣大理菊花边	208

125. 彩色虾球花边	209
126. 变形梅花花边	210
127. 三色虾排花边	212
128. 菜心虾球花边	213
129. 三色梅花花边	214
130. 金盏鸭蛋花边	215
131. 食雕绣球花花边	216
132. 三色彩球花边	217
133. 胡萝卜鸟羽花边	218
134. 胡萝卜象眼花边	220
135. 三色桃叶花边	221
136. 番茄青椒宫灯花边	222
137. 拼合萝卜月季花花边	223
138. 樱桃蒜花花边	224
139. 柠檬片花边	225
140. 莴笋绿叶花边	225
141. 玉棒鱼卷花边	226
142. 萝卜玉桃花边	227
143. 蛋白云朵花边	228
144. 菠萝樱桃大梅花花边	229
145. 胡萝卜火炬花边	230
146. 叠层菊花花边	231
147. 青椒石榴花花边	232
148. 百花大虾花边	233
149. 小鸭嘴花边	234
150. 小鸟头花边	235

下篇 花边装饰菜肴实例

1. 土司鸭蛋(立体凤凰花边装饰)	237
2. 贵妃鸡翅(宝塔花边装饰)	238
3. 虾籽黄瓜(立体孔雀花边装饰)	239
4. 茄汁虾饼(玫瑰花花边装饰)	240
5. 毛峰虾仁(双对称凤尾花边装饰)	241
6. 琼脂鸡丝(菊花局部点缀花边装饰)	242
7. 柴把桂鱼(对称月季花花边装饰)	243
8. 锅贴鱼片(食雕雄鹰花边装饰)	244
9. 红油鲜贝(百花青椒花边装饰)	246
10. 香炸虾球(百花虾茸鸭蛋花边装饰)	247
11. 菊花酥肉(蒲棒里脊花边装饰)	248
12. 绣球里脊(梅花鱼托花边装饰)	249
13. 清炒鸡片(香桃土司花边装饰)	251
14. 干烧凤宝(兰花虾饺花边装饰)	252
15. 煎鸡饼(芙蓉菜头花边装饰)	253
16. 咖喱鸡米(三色大理菊花边装饰)	255
17. 白扒元鱼(鱼肉金珠花边装饰)	256
18. 蟹黄豆腐(鱼茸荷花花边装饰)	257
19. 炒鸭片(柴把鸭子花边装饰)	258
20. 煎山鸡饼(青笋绿叶花边装饰)	260
21. 冬菇兔片(玉兰花瓣花边装饰)	261
22. 扒鹌脯(鹌蛋小鸭花边装饰)	262
23. 豆豉牛肉(黄瓜喇叭花边装饰)	263
24. 金珠肉(葱叶绿竹花边装饰)	265

25. 醉猪排(胡萝卜梅花花边装饰)	266
26. 白露肉(如意蛋卷花边装饰)	267
27. 蚝油鹅掌(海带齿轮花边装饰)	268
28. 炒乳鸽松(黄瓜松叶花边装饰)	269
29. 韭根里脊(胡萝卜喇叭花花边装饰)	270
30. 清烩黄耳(蛋黄月季花边装饰)	271
31. 酱爆牛肉丝(土豆雀巢花边装饰)	273
32. 串腰牛肉(洋葱荷花花边装饰)	274
33. 黄油鸡卷(绿叶明珠花边装饰)	276
34. 乳汁里脊(蛋卷菊花花边装饰)	277
35. 荔枝鳝片(腰鼓蒜花边装饰)	278
36. 麻茸鹌蛋(鲜草莓花边装饰)	279
37. 五味鸡球(青笋橄榄花边装饰)	280
38. 蟹黄鱼肚(青菜绿篮花边装饰)	281
39. 虾籽海参(翡翠珍珠花边装饰)	282
40. 锅贴鲍鱼盒(番茄鱼尾花边装饰)	284
41. 干烧紫鲍(三色凤尾花边装饰)	285
42. 橄榄虾蟹丸(金环翠叶花边装饰)	287
43. 脆皮银鱼(萝卜杜鹃花边装饰)	288
44. 虾胶豆腐(黄瓜绿荷花边装饰)	289
45. 芝麻大虾(鱼茸鸳鸯花边装饰)	290
46. 糯米全鸭(虾仁橘瓣花边装饰)	292
47. 核桃鱿鱼(青椒胡萝卜鱼尾花边装饰)	293
48. 爆肚仁(彩色金鱼花边装饰)	294
49. 锦绣鱼丝(松果黄鱼花边装饰)	296
50. 银芽鸡丝(黄油鸡卷花边装饰)	297
51. 扒鸭舌(水晶冬瓜花边装饰)	298

52.白玉田鸡(绿荷炸蟾腿花边装饰)	299
53.元葱猪排(油淋里脊卷花边装饰)	301
54.粉蒸鲶鱼(卤状绿荷花边装饰)	302
55.黄焖鳗鱼(三色三角瓣花边装饰)	303
56.马鞍鳝鱼(笔杆蛋卷花边装饰)	305
57.网油虾蟹卷(锅贴兰花冬笋花边装饰)	306
58.玉簪桂鱼(黄瓜樱桃小太阳花边装饰)	308
59.红焖鸡腰(菊花鱿鱼花边装饰)	310
60.香椿鱼卷(锅贴菊花火腿花边装饰)	311
61.生炒野鸡片(胡萝卜石竹花花边装饰)	313
62.葱白羊肉片(锅贴胡萝卜瓜叶菊花边装饰)	314
附录一 几种花边制作原料的制法	317
1.蛋糕的制法	317
2.肉馅的制法	317
3.虾茸的制法	317
4.鱼茸的制法	318
5.鸡茸的制法	318
6.蛋皮的制法	319
7.花点面团的制法	319
附录二 插页花边制作说明	320
1.萝卜牡丹花边	320
2.胡萝卜梅花花边	320
3.萝卜单朵美人蕉花边	321
4.萝卜黄瓜唐菖蒲花边	321
5.萝卜芍药花花边	321
6.萝卜雀尾花边	321
7.萝卜月季花花边	322

8. 粉点菊花花边	322
9. 蛋黄糕梅花花边	322
10. 胡萝卜菊瓣花边	322
11. 绿蓝喇叭花花边	322
12. 黄瓜萝卜美人蕉花边	323
13. 青椒胡萝卜组合花边	323
14. 青菜萝卜瓜叶菊花边	323
15. 粉点月季花花边	324
16. 四色大理菊花边	324
17. 有关插页花边的几点说明	324

上 篇

总 论

一、花边装饰技术发展概述

菜肴花边装饰技术是中国菜肴装饰工艺的组成部分。广义的菜肴花边装饰应包括菜肴的造型、点缀等诸方面，它是美化菜肴、提高菜肴审美价值的一种有效的手段。

追溯其历史发展，应该从古人对食品的美化说起。早在上古时期，我们的祖先为了敬神祭祀，将整只牛羊烤熟后挂上有色的饰物，以增添气氛。春秋时期的《管子》一书，提到“雕卵”，即在蛋上刻上花纹来美化食品。到了唐宋时期，由于达官贵人对饮食的要求越来越高，越来越考究，因此不仅食品的质量，而且其色彩和形状，以及器皿与酒食之间的搭配，都日趋规格化。这一点，我们在唐宋诗词中均可发现。例如，杜甫的《丽人行》中写道：“紫驼之峰出翠釜，水精之盘行素鳞。犀筋厌饫久未下，鸾刀缕切空纷纶。”讲究盛具与食物的搭配，实际上就是注重菜的色彩和形状（即装饰作用）。又据史书载，南宋京城临安（今杭州）当时已出现了雕花蜜饯。这些经过缕刻后腌渍的果脯，上桌时均摆成一定的形