

郭建忠
编著

菜肴装饰与围边

创意



中国轻工业出版社



CHUANGYI CAIYAO ZHUANGSHI YU WEIBIAN

创意 菜肴装饰与围边

郭建忠 编著

 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

创意菜肴装饰与围边 / 郭建忠编著. —北京:
中国轻工业出版社, 2007.1
ISBN 7-5019-3850-4

I.创... II.郭... III.凉菜—装饰美术
IV.TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 091821 号

责任编辑: 王恒中 高惠京 责任终审: 劳国强 封面设计: 赵小云
版式设计: 王 欣 责任校对: 郎静瀛 责任监印: 吴京一

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2007 年 1 月第 1 版第 4 次印刷

开 本: 889 × 1194 1/32 印张: 3

字 数: 72 千字

书 号: ISBN 7-5019-3850-4/TS·2289 定价: 15.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241659 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

61090S1C104ZBW

前 言

随着社会经济的迅猛发展,人民的生活水平日益提高,人们对事物的审美也提出了更高的要求。在菜肴的制作上,不仅讲究精工细作,而且发展到对菜肴所用器皿的外围进行点缀和美化,这就是我们常说的菜肴围边。

《创意菜肴装饰与围边》是一本菜肴美化用书,旨在围边成品能增加菜肴的视觉美感。菜肴围边不是独立于菜肴以外的盘饰,它是对整个菜品的烘托和点缀,起到相映生辉的作用,提高菜品的整体效果。

本书作品是作者20多年厨艺生涯逐步积累起来的。在多年的工作中,我学习了前人的一些技术知识,积累了一些相关资料,研究创作了一些实用的装饰围边技巧和方法,愿意把它通过本书与同行们交流。

本书作品有以下几个特点:

①原材料简单,经济适用,实用性强。本书原料除若干种采用鲜花装饰以外,都是采用新鲜的时令水果和蔬菜,价格便宜,用料广泛,可选择范围大,容易采购,甚至还可利用边角余料进行各种档次的菜肴装饰与点缀。

②制作简单,形象逼真,色彩鲜明亮丽。在制作过程中,注重原材料本身的色彩、形状,利用普通的切、削、刻、戳、叠、摆等技法,制作出各种造型,简单易学。

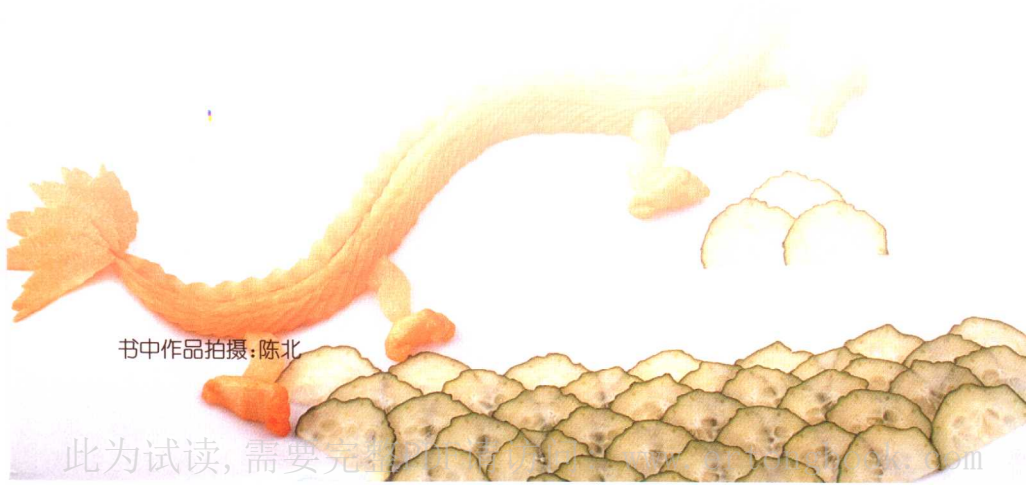
本书在编写过程中,得到所在酒店领导和厨师的鼎力相助,在此深表感谢。但愿此书的出版,能得到读者的接受和认可。由于水平有限,书中疏漏和错误在所难免,恳请读者尤其是烹饪界的专家朋友们批评指正,不胜感谢!

编著者



个人简历

郭建忠，中餐烹调技师，北京市烹饪协会会员，中国烹饪协会会员，长期在酒店从事烹饪工作，并在1999年北京市第三届烹饪服务技术大赛中荣获个人金奖，菜品“牡丹虾球”曾被大赛组委会收录于《经典热菜》一书。



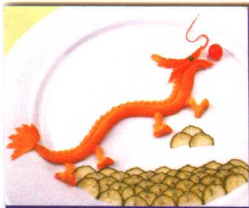
书中作品拍摄：陈北



目 录

围边制作的小技巧	1	20. 燕鱼吐珠	11
1. 蛟龙出水	2	21. 花儿争艳	12
2. 韭菜莲	3	22. 变色花	12
3. 喜庆灯笼	3	23. 彩蝶	12
4. 君子兰	3	24. 岁月花	13
5. 葡萄	4	25. 金鱼戏莲	13
6. 光荣花	4	26. 翠鸟鸣春	13
7. 鸟巢	4	27. 合家欢	14
8. 争宠	5	28. 彩蝶恋花	15
9. 彩色围花	5	29. 凤眼	15
10. 万年青	6	30. 花篮	16
11. 国色天香	6	31. 扇面	16
12. 一丛鲜花	7	32. 红梅	16
13. 红枣飘香	7	33. 凤尾	17
14. 喜鹊登梅	8	34. 链花	17
15. 硕果	9	35. 一枝花	18
16. 心里美	9	36. 五朵金花	18
17. 青蛙赏荷	10	37. 萝卜花	18
18. 含羞	10	38. 蝶花	19
19. 满天星	11	39. 鲜花翠柳	19





- | | | | |
|-----------------|----|----------------|----|
| 40. 荷韵 | 20 | 65. 叶绿桃红 | 31 |
| 41. 对红 | 21 | 66. 水仙花 | 32 |
| 42. 相望 | 21 | 67. 翠绿小花 | 33 |
| 43. 谷穗 | 22 | 68. 鲜人参 | 33 |
| 44. 红花贺喜 | 22 | 69. 二龙戏珠 | 34 |
| 45. 飞鹿迎春 | 23 | 70. 围花 | 34 |
| 46. 白兔萝卜 | 23 | 71. 五角花 | 34 |
| 47. 墨菊 | 23 | 72. 麦穗 | 35 |
| 48. 环珠 | 24 | 73. 玉兔奔月 | 35 |
| 49. 小鸟围边 | 24 | 74. 大丽花 | 36 |
| 50. 俏红花 | 24 | 75. 海底一景 | 36 |
| 51. 金牌 | 25 | 76. 红高粱 | 36 |
| 52. 领结花 | 25 | 77. 花儿向阳 | 37 |
| 53. 龟兔赛跑 | 26 | 78. 蝉鸣绿柳 | 37 |
| 54. 鱼戏 | 27 | 79. 郁金香 | 38 |
| 55. 鱼 | 27 | 80. 猴子捞月 | 39 |
| 56. 心连心 | 28 | 81. 四角花 | 39 |
| 57. 蜗牛 | 28 | 82. 含苞欲放 | 40 |
| 58. 黄花迎宾 | 28 | 83. 红桃 A | 40 |
| 59. 独放 | 29 | 84. 花前月下 | 40 |
| 60. 含珠 | 29 | 85. 双桃 | 41 |
| 61. 菠萝椰树 | 30 | 86. 桥畔垂柳 | 41 |
| 62. 黄花初放 | 30 | 87. 小花相伴 | 42 |
| 63. 梅竹图 | 31 | 88. 粮仓 | 42 |
| 64. 金边白玉花 | 31 | 89. 太阳 | 42 |

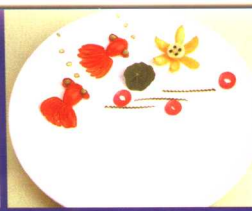




装饰与围边

90. 玉米	43	115. 荷蜓之韵	54
91. 玉扇	43	116. 群鱼畅游	55
92. 火鹤	44	117. 凤朝阳	55
93. 双花争艳	45	118. 天鹅湖	56
94. 连环围边	45	119. 彩桃	57
95. 悉尼歌剧院	46	120. 伸展	57
96. 风火轮	46	121. 娇艳	58
97. 乡情	46	122. 芭蕉扇	58
98. 四喜寿桃	47	123. 小鸭游水	58
99. 松鹤延年	47	124. 红樱桃	59
100. 葵花向阳	48	125. 百合花	59
101. 串花	48	126. 平分秋色	60
102. 环中环	48	127. 荷塘情趣	60
103. 葫芦	49	128. 珍珠绿叶	60
104. 乐趣	49	129. 小花相连	61
105. 熊猫戏竹	50	130. 小菊花	61
106. 鸳鸯戏水	51	131. 牵牛花	62
107. 五彩风车	51	132. 小鸡觅食	63
108. 玉鼠闹春	52	133. 绿花清秀	63
109. 七星闪烁	52	134. 报春花	64
110. 小红花	52	135. 三姐妹	64
111. 八角围边	53	136. 南瓜	64
112. 绿叶彩环	53	137. 独菊	65
113. 鲜花吐蕊	54	138. 祝寿	65
114. 向日葵	54	139. 白玉兰	66





140. 孔雀开屏	66
141. 金钱	66
142. 双花对映	67
143. 犀牛望月	67
144. 马蹄莲	68
145. 彩珠	69
146. 枫叶情	69
147. 紫玉兰	70
148. 绿牡丹	70
149. 日出	71
150. 双花并垂	71
151. 荷香飘飘	72
152. 绿柳珠红	72
153. 果篮	73
154. 灯塔	73
155. 凤梨	74
156. 绿花红蕊	74
157. 玉鸟观花	75
158. 双秀	76
159. 红莲	76
160. 刺猬	77

161. 迎春花	77
162. 新枝吐蕾	78
163. 佛手小花	78
164. 秋收	79
165. 双鱼卧莲	79
166. 亭塔相映	80
167. 荷兰风车	81
168. 红灯笼	81
169. 双色花	82
170. 飞鹰捕食	82
171. 发财树	83
172. 晨曲	83
173. 金橘花	84
174. 盆花	84
175. 农家小院	85
176. 花环	86
177. 鲸鱼	86
178. 回归	87
179. 宝塔迎春	87
180. 三潭印月	88





围边制作的小技巧

由于本书所用的原料大多数为新鲜的时令水果和蔬菜,在制作过程中不同的原料、不同的制作方法会出现各式各样的问题。要想做好各式围边并运用到实际工作中,必须掌握一定的技巧和方法,对原料进行一定的技术处理,则会收到更好的效果。下面是本人在制作过程中的一些心得,与同行们一起探讨。

一、需用细盐腌制的原料,如黄瓜皮、茄子皮、西瓜皮、红椒等,在片皮后撒上细盐腌几分钟,然后用清水洗净后待用;另外,紫菜头、心里美萝卜等原料比较脆,经过细盐处理后可增加柔韧性,容易摆放。

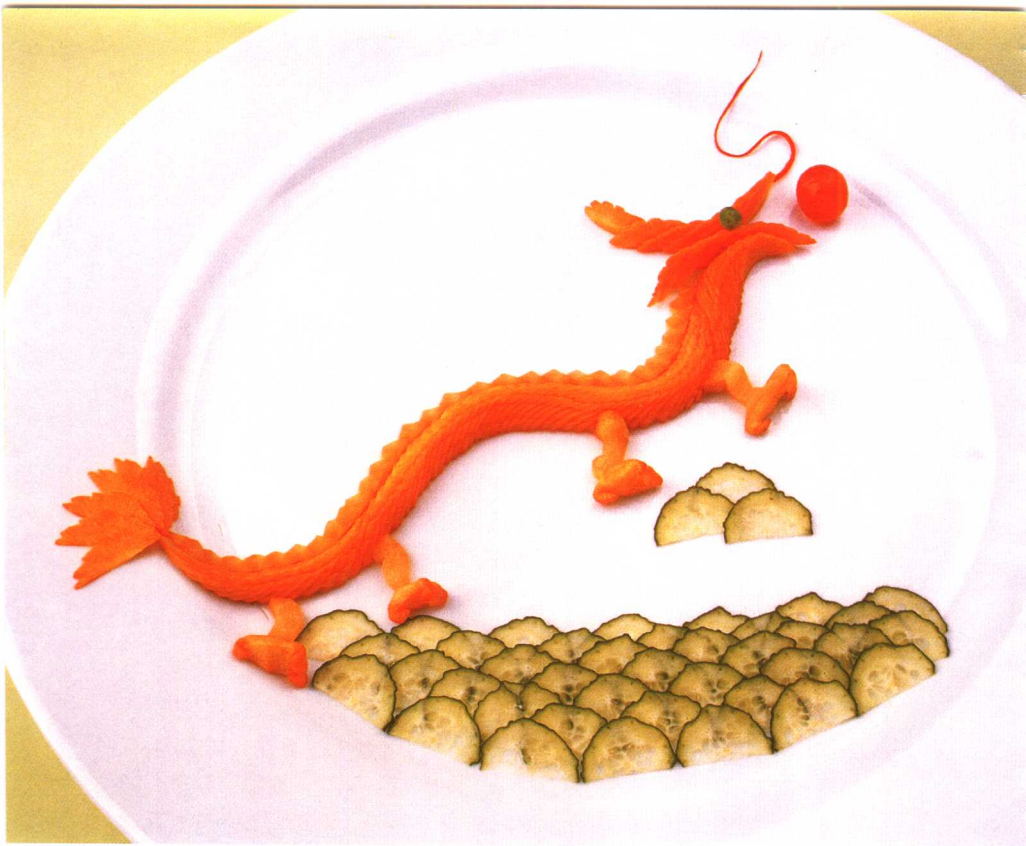
二、需用盐腌制后,再用开水烫一下的原料,一般为比较大且厚的原料,如胡萝卜和南瓜等,是用于隔离墙或围圈的原料。先将原料修好,整好大型,洗净用细盐腌透,再用开水烫一下,待凉后即可制作。目的在于改变原料的脆性,增加柔韧性,在制作围圈时可增加随意性,易成型。

三、需用开水烫一下再过凉的原料,如芹菜、甜豆、青笋、蒜苗、豌豆和一些可做花茎的原料,这样的原料若直接使用,色彩不明显且不易突出其特点,经过处理后,可使原料的颜色更加鲜艳翠绿,同时不易起翘变形。

四、需用清水浸泡的原料,如香菜、芹菜叶、草头、韭菜、茴香、麦冬草、花叶等一些连枝带叶的原料,这些原料由于放置时间长,失去水分而萎缩、变蔫、退色,显得不新鲜,且难于造型。经过浸泡吸足水分,形状水灵,颜色鲜艳。另外一般雕刻品使用前可用矾水浸泡一会儿,待用时用清水冲净。

五、必须控净水分的原料,如红绿樱桃、圣女果、草莓、橘子等,这些原料颜色鲜艳,改刀后易掉色,必须把水分控干使用,以免影响整体效果。

综上所述,菜肴围边的制作虽然简单易学,但要想运用自如,还需要不断摸索研究,了解蔬菜水果等原材料的特性,充分利用它们的色彩和形状,采用适当的技巧和手法,制作出更好的围边来,把我们的筵席做得更丰富。



1. 蛟龙出水

原料：胡萝卜、豌豆、红樱桃、红椒、黄瓜

工具：小尖刀

制作方法：

(1) 把胡萝卜按原料形状修成两个断面呈半圆形，并顺断面用大刀打出花纹，用盐腌透，用开水烫软切片，大头在前，小头在后捻开成龙身，另一半切片摆成龙头和龙尾。胡萝卜修成三角形切片，烫一下摆在龙背上做龙鳞。胡萝卜用小刀刻出龙爪摆在龙身上。

(2) 用豌豆做龙眼，红椒丝做龙须，龙头前放一粒红樱桃。

(3) 黄瓜切片摆在下面做水纹。

提示：胡萝卜腌、烫要适度，才有利于切片、捻开、摆放。

2. 韭菜莲

原料：韭菜、香菇、红尖椒、银杏、鲜橙

工具：小尖刀

提示：红椒花应用水多泡一会儿。



3. 喜庆灯笼

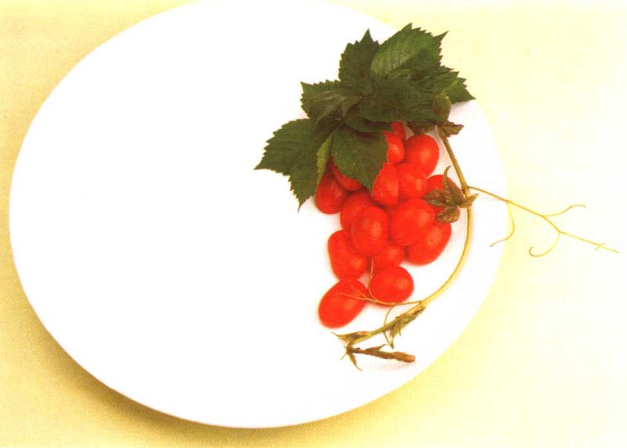
原料：长茄子、橘子、黄瓜、红椒

4. 君子兰

原料：鲜橙、黄瓜、西瓜皮、胡萝卜、香菜、红樱桃

工具：小尖刀





5. 葡萄

原料：圣女果、花叶

6. 光芋花

原料：圣女果、胡萝卜、芹菜

提示：圣女果底层多片一点好摆。



7. 鸟巢

原料：大芋头、茴香、鹌鹑蛋、胡萝卜、青笋

工具：U形戳刀、水纹花刀、小尖刀、雀巢马斗

提示：茴香要控净水后再摆在鸟巢里。



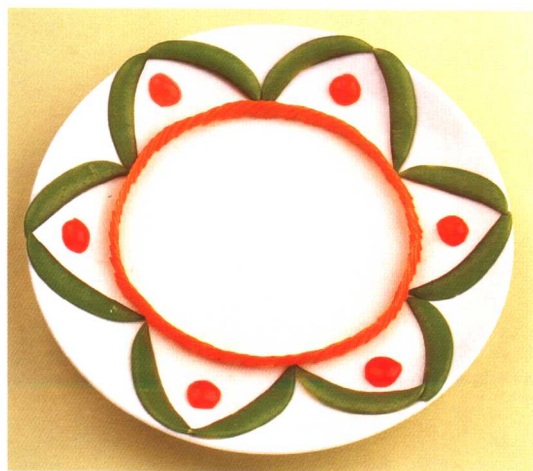


8. 争宠

原料：紫甘蓝、玉米笋、菜梗、鲜橙、牙签、斑马花叶

工具：U形戳刀、小尖刀

提示：玉米笋放入花心时用小一号的戳刀，这样花心才牢固。



9. 彩色围花

原料：胡萝卜、甜豆、红樱桃

提示：甜豆选用大小一致的。



10. 万年青

原料：圣女果、西瓜皮、樱桃萝卜、胡萝卜、黄瓜、苦瓜



11. 国色天香

原料：胡萝卜、芹菜、红椒

提示：胡萝卜修成四方形旋刻，用清水浸泡一下即可。

12. 一丛鲜花

原料：香菜、胡萝卜、心里美萝卜、金橘、樱桃萝卜、葱

工具：小尖刀

提示：萝卜卷好花后，花不能用水泡。



13. 红枣飘香

原料：圣女果、香菜、黄瓜





14. 喜鹊登梅

原料：红椒、长茄子、银杏、鹌鹑蛋、黑芝麻

工具：梅花模具刀、U形戳刀、小尖刀

制作方法：

(1) 茄子皮和红椒用盐稍腌一下，用清水洗净，待用。

(2) 用小尖刀把茄子皮划出梅花树干摆好，用梅花模具刀和U形戳刀做出梅花摆放在树枝上。

(3) 把煮熟的鹌鹑蛋去皮，做喜鹊身子，用半个银杏做鸟头，红椒做喜鹊嘴，黑芝麻粘在头上做眼睛，把茄子皮用小尖刀划出喜鹊的翅膀和尾巴，按在喜鹊的身上，把做好的喜鹊摆放在树枝上。

提示：梅花、树枝和喜鹊要摆放得均匀大方，鹌鹑蛋要选用新鲜无气室的。