

创意 烹饪 艺术
布衣餐饮丛书

一本提高围边技艺思路的必读书

新潮围边技法

全程图解 轻松学习
全新编排 方便实用
全新创意 美轮美奂

创意制作：刘人静



成都时代出版社



创意烹饪美术
新潮 围边技法

创意烹饪美术

江苏工业学院图书馆
新潮围边技法
藏书章

主 编 胡志强
创意制作 刘人静
协 作 罗春蓉

成都时代出版社

图书在版编目(CIP)数据

创意烹饪美术丛书/胡志强主编 一新版1次, 一成
都: 成都时代出版社。

ISBN 7-80548-993-9

I. 创… II. 胡… III. IV.

中国版本图书馆CIP数据核字(1998)第0000号

责任编辑: 陈 晴

责任校对: 余 东

版式设计: 王 英

创意制作: 刘人静

协 作: 罗春蓉

封面设计: 蔡海儒

摄 影: 汪青玉

出版发行: 成都时代出版社(成都市庆云南街19号)

制 版: 成都市新翼制版输出中心

印 刷: 成都市海翔印务有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2004年10月第1版 2004年10月第1次印刷

开 本: 889×1194 1/24 印张: 15

字 数: 270千字

印 数: 1-5000册

书 号: ISBN 7-80548-993-9/TS·26

定 价: 75.00元(全套3册)

■ 版权所有·违者必究

■ 本书若出现印刷质量问题, 请与印刷厂联系调换

■ 为满足广大雕刻圈边爱好者更好地学习和交流, 若有需求, 请与本书作者联系。

联系电话: 13208109291



作者简介

刘人静 男，1974年8月生，四川省荣县人，特三级中式烹调师、四川烹饪协会会员。师从餐饮评论家、四川烹饪高等学校教授刘学治。

1992年从事烹饪工作，对菜肴围边、川粤点心、冷菜、热菜等，有较深的见解和较丰富的实践操作经验。

曾在成都明苑酒楼、红星大酒楼、诚友苑宾馆、民族饭店、新山城菜根香、上海达伶港餐饮公司等餐饮名店，从事厨政管理工作，现任成都石磨豆花庄行政总厨。





序 言

犹如好马需要配好鞍，人们对美食的追求，自然也就扩大到对美器的要求。美的盛器加以装点就成了盘饰，也就是我们常说的“围边”，即菜品的装盘围边艺术。恰到好处、和谐美观、撩人食欲的围边，可使菜品平添亮点、顿升档次，因而深受人们欢迎。围边与菜品是形式与内容的辩证关系，不可不讲究，但也要切忌喧宾夺主，走向极端。就像淡妆使人漂亮，浓妆使人妖艳的道理一样，不是所有的菜品都可以随意实施围边的。青花瓷盘盛回锅肉与金器盛鱼翅是一种近乎完美的结合，再围边就画蛇添足了。一般来说，围边要注意三个原则：首先是一定要用可食性原料，如蔬菜、水果等；其次是讲究文化意蕴和艺术效果，如山水园林、花鸟虫鱼的巧妙组合等；三是根据不同的菜品及席桌主题进行构思，表达厨师的意愿。当然，要想达到中国传统文化中诗情画意的境界，还得在基本功的基础上加以创造性地发挥。

由于工作关系认识了青年厨师刘人静，并见证了此书从围边制作、照片拍摄到编辑成书的全过程，因而有种先睹为快之感。作者在多年的餐饮实践中，不断借鉴和探索，形成了自己朴实而不乏创意、简练而不失雅致的风格。但愿此书的面世能为同道和广大读者提供一个可资参照的形象画卷，并同时也希望刘人静日后不断提高和完善自己钟爱的烹饪技艺。

晴 雨

二〇〇四年秋于成都



新潮 创意烹饪美术 围边技法

目 录

圆形平面围边

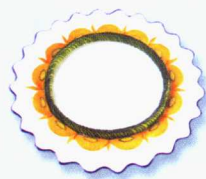
锦绣前程	1
合家欢乐	2
同心 苦尽甘来	3
浪映	4
层层顺	5
小不点 红线	6
绽放	7
初露	8
太极水波 云聚	9
红泪	10
风波 叶花	11
火焰眉	12
约会 令牌会	13
阳光圈	14
三角岛 面对面	15
蟹角会	16
春 日	17
笑意	18
凝聚力	19
满天星 半月聚	20
福星 大波浪	21
层层叠叠	22
怪蝶 长生果	23
聚缘	24
天平草 接合	25
彩环 箭弦	26

圆形立体围边

鸿运当头	27
红色之风 诱惑	28
郁郁葱葱 天天开心	29
祝福	30

天天向上 对比	31
风光	32
样样红 曲目	33
太阳花环	34
相思 彩结	35
兰草园	36
太极环 花丛	37
守望	38
喜气洋洋 草帽花边	39
福纹	40
时光 顺风	41
光环	42
水纹星 随缘	43
心情	44
绿韵 难解难分	45
花心	46
雪花葵 梅园	47
桃意	48
灯笼 春晓	49
如意	50
天明 鱼塘禁地	51
艳环	52
相对 吐露	53
慧眼相聚	54
小鸟依人 海草环	55
竹笆影	56
三角环 互相帮助	57
庆祝	58
盲光 连环	59
天山雪莲	60
团结 情意不断	61
缘分	62
花边环 永结同心	63

新潮 创意烹饪美术 围边技法



葵花莲 梅花币	64
吉祥纹	65
浪漫 圣诞果	66
方城 七角星	67
追随	68
双双对对 玫瑰园	69
长相依 心意	70
快乐时光	71
时光隧道 无名草	72

条形平面围边

龙王大会	73
结缘	74
顶峰 温馨	75
独秀	76
喜结良缘 兰花花	77
红梅花开 大红大紫	78

条形立体围边

吉祥	79
情网	80
月光曲 苦乐年华	81
金龙载宝	82
圣兔 千千结	83
爱情鸟	84
随意 喜庆	85
顺利	86
年年有余 圣物	87
虾趣	88

异形平面围边

双喜临门 点点心意	89
-----------------	----

点点红	90
圣莲 异蝶	91
五星花	92
比美 同甘共苦	93
丰收菊	94
倩影 双恋	95
窗外	96
五朵金花 枫叶情	97
年轮 枫花	98
圣地草 落叶	99

异形立体围边

守候	100
三花对围 塘外鱼	101
小兰聚会	102
双鱼会 流星	103
火球	104

插花艺术围边

护花 芙蓉	105
月季 刺叶花	106
月月红 菊花	107

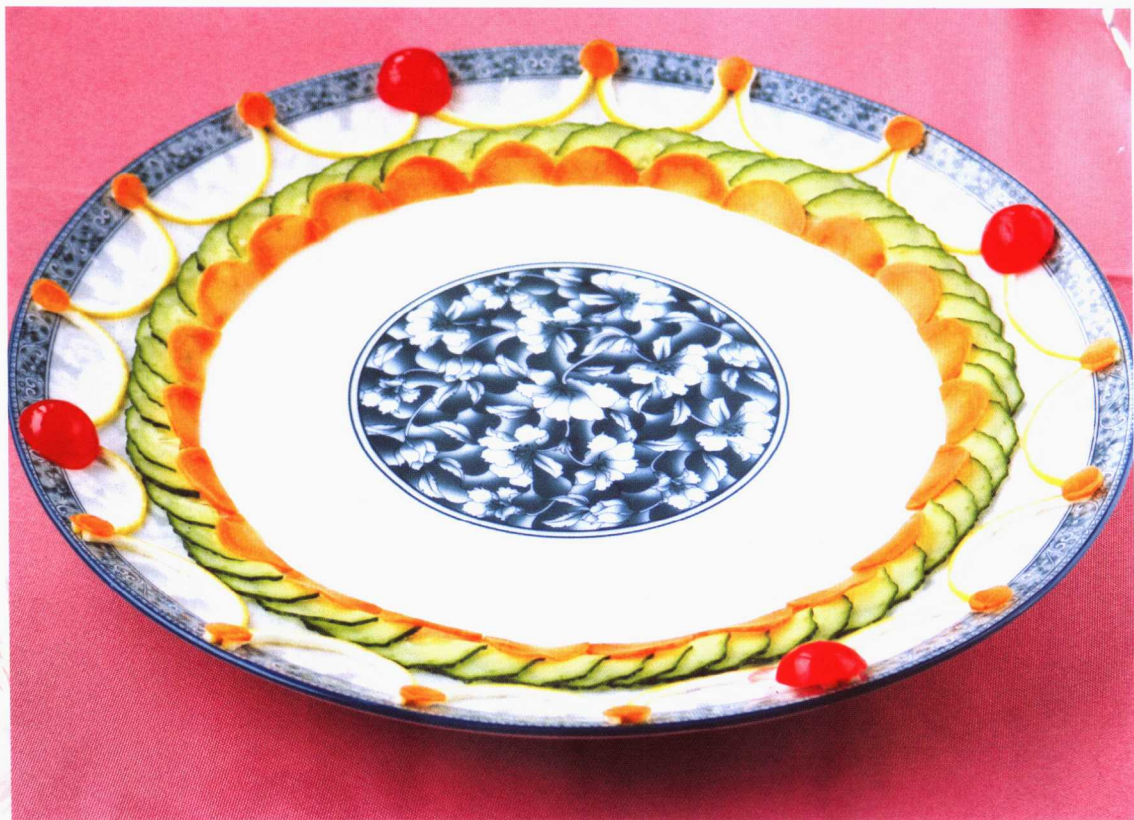
面塑欣赏

心心相印	108
凉亭美景 分享	109
有福同享 相思玫瑰	110
贺喜	111
玉鹅戏水	112



新潮 创意烹饪美术 围边技法

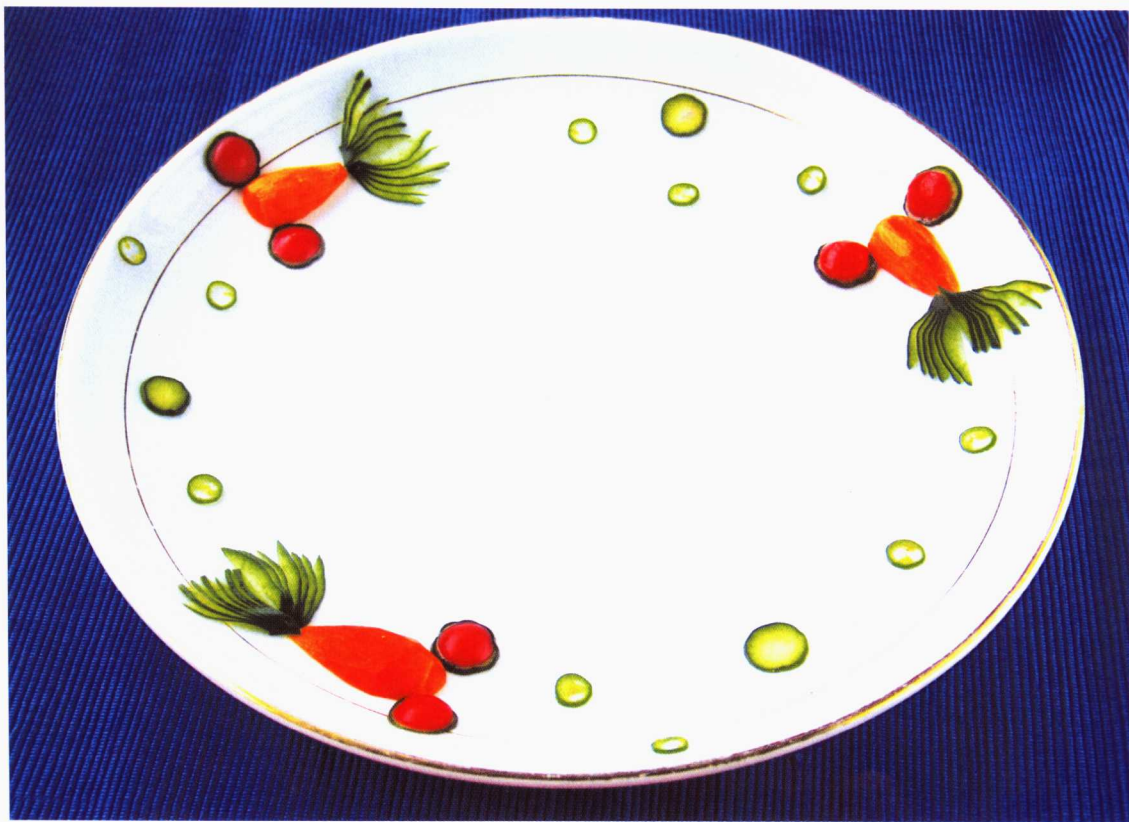
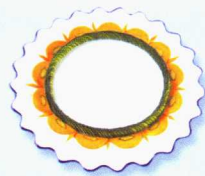
圆形平面围边



锦绣前程

原料：黄瓜、胡萝卜、柠檬、车厘子

制作：1. 黄瓜和胡萝卜分别切成半圆薄片，柠檬切半圆圈，车厘子一分为二。
2. 将黄瓜片和浸过盐水的胡萝卜片分别按图一压一围一周，在外围摆上柠檬圈，最后点上车厘子即成。



合家欢乐

原料：黄瓜、胡萝卜或白萝卜

制作：1. 将胡萝卜或白萝卜削成椭圆形一分为二做金鱼身，再用相反的颜色削成小圆球或车厘子一分为二做金鱼眼。
2. 黄瓜小头切成小圆片，用小辣椒切成小圆圈做水珠，黄瓜切五连叶刀或七连叶刀摆成金鱼尾。

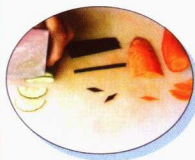
新潮 创意烹饪美术 围边技法

圆形平面围边

同心

原料：胡萝卜、黄瓜、茄子

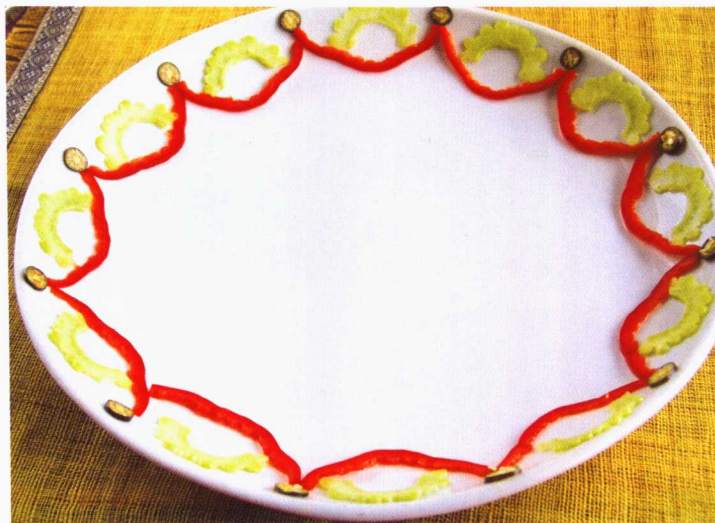
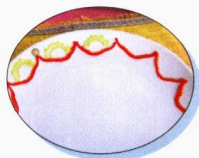
制作：1. 黄瓜、胡萝卜分别切半圆形薄片，茄子或胡萝卜去皮切成菱形。
2. 将黄瓜片和萝卜片二合一按图围一周，中心点上菱形胡萝卜片或茄片。

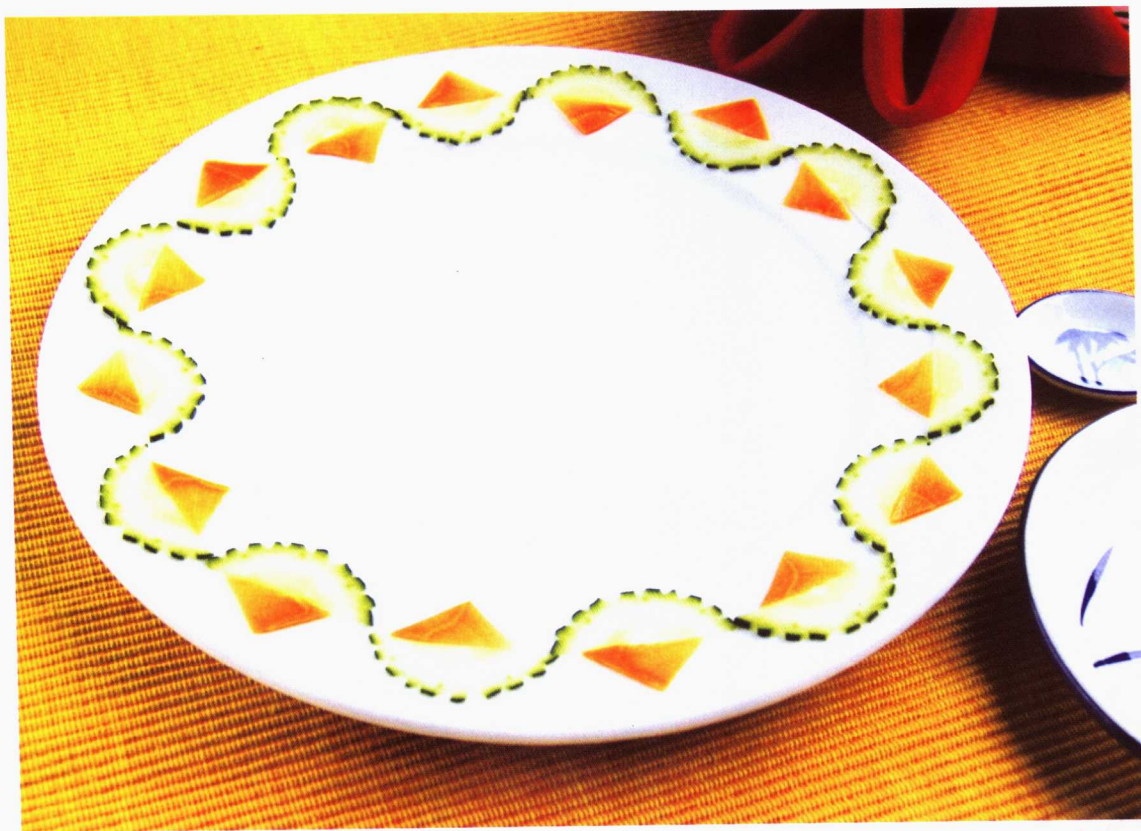


苦尽甘来

原料：苦瓜、甜椒、野山椒

制作：1. 苦瓜切半圆片，甜椒切丝，野山椒切圈。
2. 将甜椒丝围成波浪形，在外围摆上苦瓜，点上野山椒圈即可。





浪映

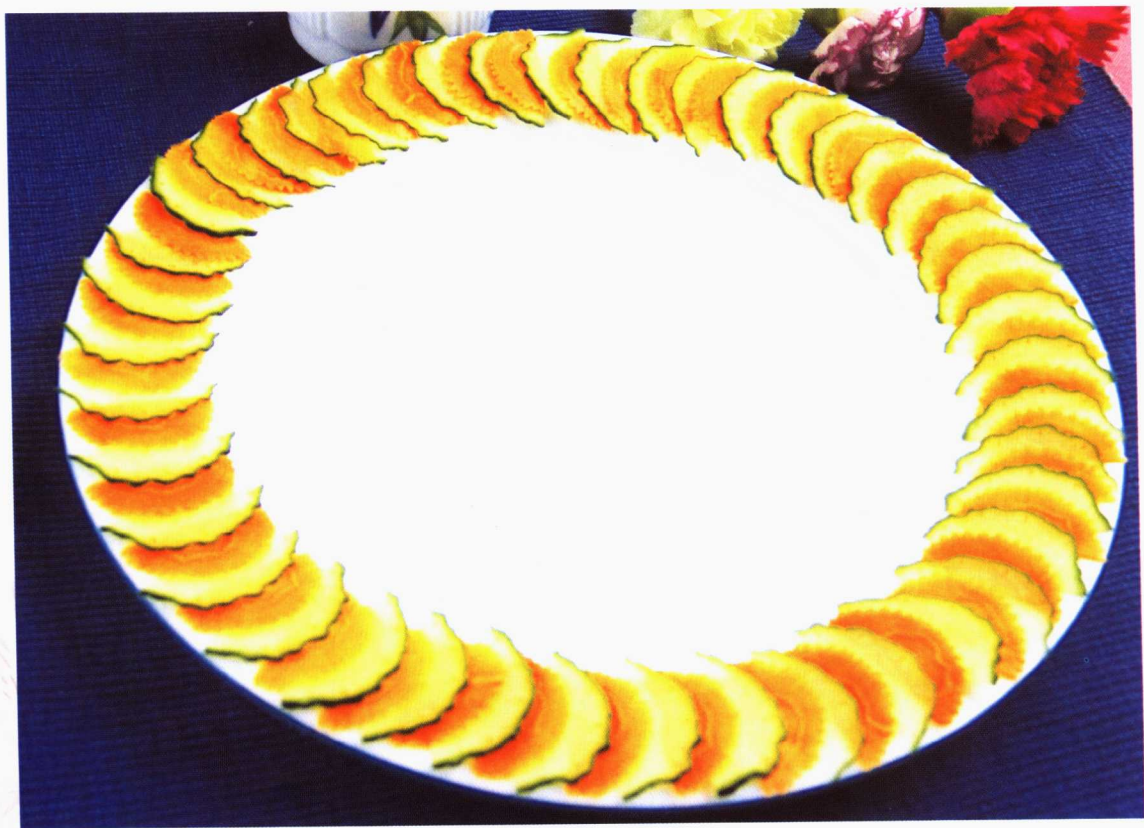
原料：黄瓜、胡萝卜或南瓜

制作：1. 黄瓜切成齿形半圆薄片，胡萝卜切成小三角形薄片。
2. 按图将黄瓜片一正一反围一周，再将三角形萝卜片一正一反随配一周即可。



新潮 创意烹饪美术 围边技法

圆形平面围边



层层顺

原料：胡萝卜、黄瓜

制作：1. 胡萝卜、黄瓜分别切成有齿形或无齿形半圆薄片。

2. 将黄瓜和胡萝卜片一片压一片围满一圈。

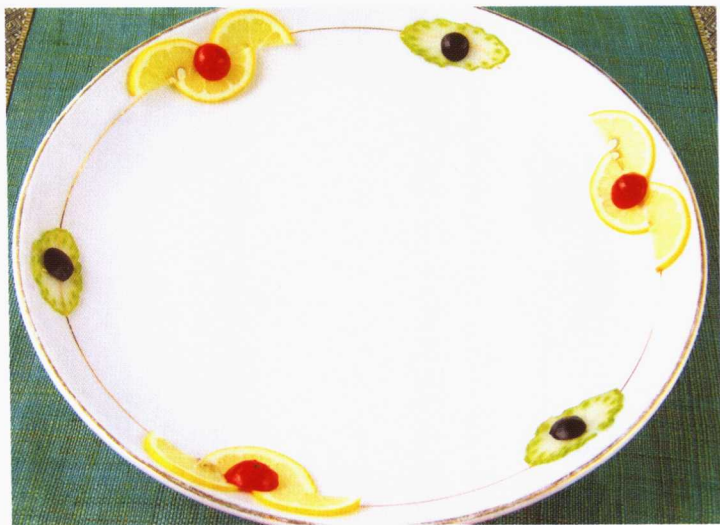
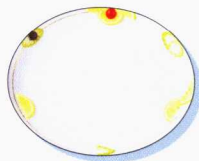
新潮 创意烹饪美术 围边技法



小不点

原料：西芹、柠檬、圣女果、葡萄

制作：1. 西芹切斜刀，柠檬切月牙片，圣女果、葡萄切圆片。
2. 分别将西芹二合一对围，柠檬三合一对围三方，最后点上圣女果和葡萄即可。



红线

原料：心灵美、甜椒、茄皮、猕猴桃

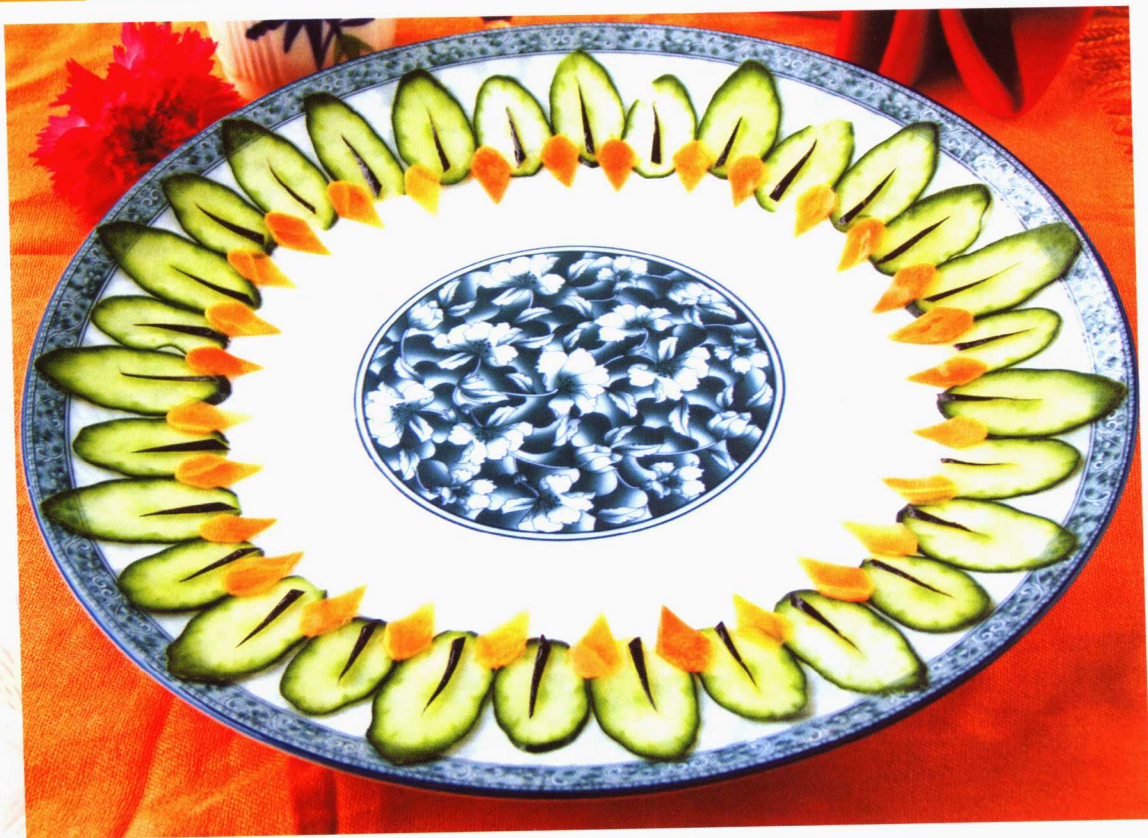
制作：1. 心灵美、猕猴桃分别切半圆形，甜椒切粗丝，茄皮切菱形。
2. 将心灵美两片摆一对，配上猕猴桃片，再连上红椒丝，点上菱形茄皮即可。





新潮 创意烹饪美术 围边技法

圆形平面围边



绽放

原料：黄瓜、胡萝卜、茄子皮或瓜皮

制作：1. 黄瓜切成花叶形，胡萝卜切成菱形或三角形、镖形，茄子皮切成针叶形。
2. 将黄瓜片按图摆一周后在每片中心摆上针叶形茄皮，最后在内围连接处按图点上浸过盐水的胡萝卜片即成。

新潮 创意烹饪美术 围边技法



圆形平面围边



初露

原料：黄瓜、胡萝卜

制作：1. 黄瓜切成齿形半圆片，胡萝卜分别切成半圆形和火字形。
2. 将半圆黄瓜片围一圈后每片中心再补围一片半圆萝卜片，最后按图在内围每片连接处分别依次摆上半圆和火字形萝卜片即可。

新潮 创意烹饪美术 围边技法

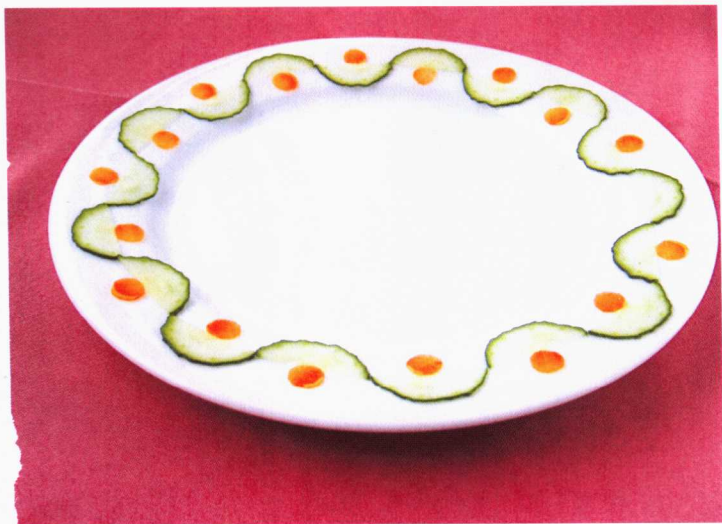
圆形平面围边



太极水波

原料：黄瓜、胡萝卜或心灵美

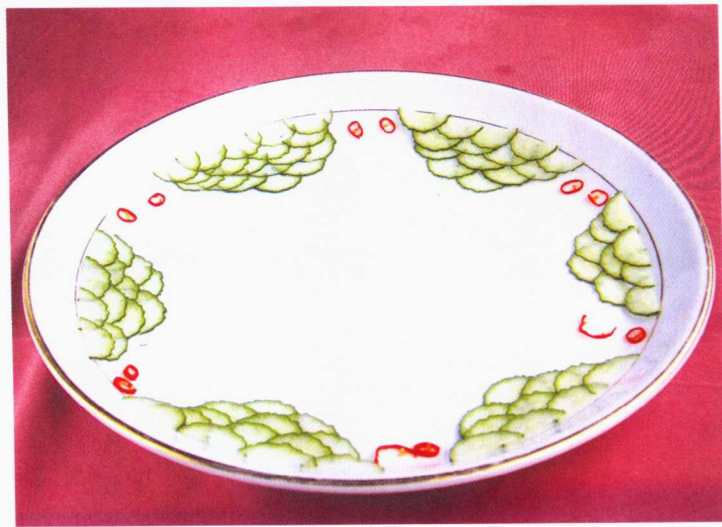
制作：黄瓜切成半圆片，一正一反围一圈，胡萝卜切成小圆片在黄瓜片内外围上一圈。

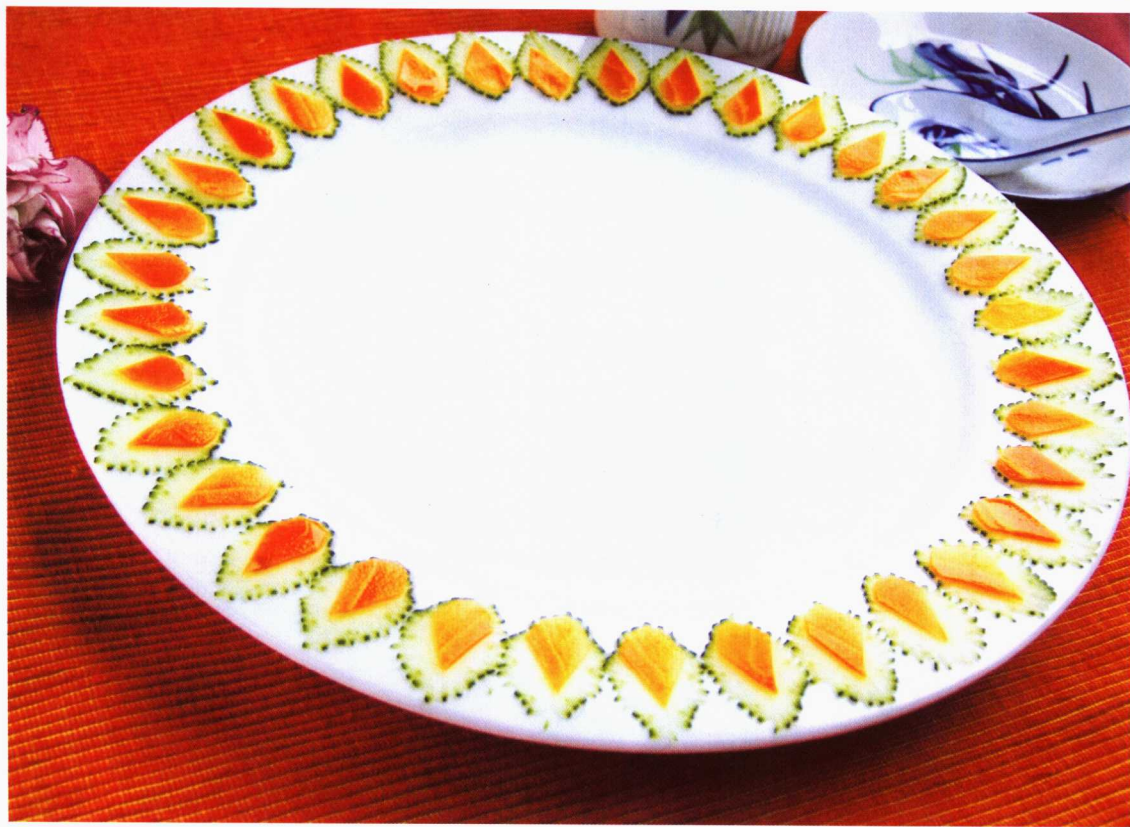


云聚

原料：黄瓜、小红椒

制作：黄瓜切成半圆形薄片，红椒切成半圆圈；黄瓜先摆一片后，用两片压一片，再三片压两片……按图摆成云彩形；红椒点在云彩相隔的中间。





红 泪

原 料：黄瓜、胡萝卜

制 作：1. 黄瓜切齿形月牙片，胡萝卜切椭圆形或鐮形。
2. 齿形黄瓜片二合一围一周，每片中心摆上椭圆形萝卜片即可。