



现代人

食雕系列

Creation

创意

料头花制作

180
例

郭建忠 编著



中国轻工业出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

创意料头花制作 180 例 / 郭建忠编著. — 北京: 中国轻工业出版社,
2005. 6

(现代人·食雕系列)

ISBN 7-5019-4839-9

I. 创… II. 郭… III. 食品—花卉装饰—装饰雕塑
IV. TS927.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 024175 号

责任编辑: 高惠京

策划编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强 封面设计: 李若虹

版式设计: 李若虹 责任校对: 燕杰 责任监印: 胡兵

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: 2005 年 6 月第 1 版 2005 年 6 月第 1 次印刷

开本: 889 × 1194 1/32 印张: 3

字数: 72 千字

书号: ISBN 7-5019-4839-9/TS · 2817 定价: 16.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 010-85111729

传真: 010-85111730

发行电话: 010-85119845 010-85119925

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

41124S1X101ZBW

MODERN PEOPLE
现代人
食雕系列

Creation

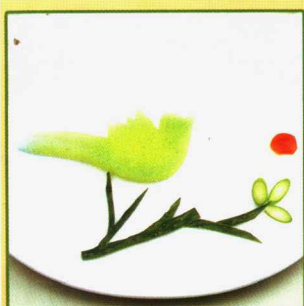
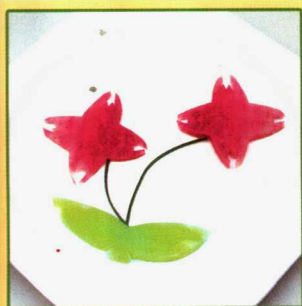
Creation

创意

料头花制作

郭建忠 编著

180
例



中国轻工业出版社

前言

《创意菜肴装饰与围边》的出版,得到了广大厨师朋友的认可和支持,本书是继《创意菜肴装饰与围边》之后又一本菜肴美化的工具书。本书主要介绍了料头花的制作技巧及其应用。料头花就是厨师们常说的“大刀花”,通常用于菜肴的配料,因菜式的不同,其加工形状也有所不同,起到装饰、美化菜肴的作用。

本书所示180款料头花造型是笔者在20多年的从厨经验中逐步积累起来的,不仅能让读者掌握其制作技巧,还能使人们认识到料头花既可以作为菜肴的配料,也可以用于装饰菜肴,制作出别致的菜肴围边图案。因此,只要多思考,一本书就可以当两本书使用,即本书也是一本菜肴围边工具书。

料头花的制作简单易学,应用范围广泛,不论厨艺如何、刀工怎样,只要亲手制作,就会得到意想不到的收获。本书还能起到举一反三的作用,激发读者想象制作出更多有创意的料头花和围边造型。

本书中所选用的原料只有几种,制作成本低、实用性强,但不论高档宴席,还是普通家宴,均可以用料头花进行菜肴点缀,既能提高菜肴的视觉美感,也可以提升宴席的档次。本书中的起首示意图可标识出一部分料头花的料坯形状,并用彩色线条勾勒出首刀位置,以便初学者学习掌握。

在本书的编写过程中,得到了中粮龙泉山庄领导及同行的大力支持,在此深表感谢。如有不当之处,恳请读者朋友们指正,不胜感谢。

编著者

Introduction

作者简介



郭建忠，中餐烹调技师，北京烹饪协会会员，中国烹饪协会会员，长期在酒店从事烹饪工作，对菜肴制作及装饰颇有研究，著有《创意菜肴装饰与围边》一书。

Contents

目 录

料头花的制作要领 /8

动物类

1. 公鸡、母鸡 /9

2. 跑兔 /10

3. 白鹅 /10

4. 彩鸽 /11

5. 小马 /11

6. 飞鹅 /12

7. 小猪 /12

8. 白鸽 /13

9. 花公鸡 /13

10. 翘尾鸽 /14

11. 花鸭 /14

12. 昂头鹅 /15

13. 翠鸽 /15

14. 卧兔 /16

15. 雏鸭 /16

16. 黄牛 /17

17. 青鹅 /17

18. 飞鸽 /18

19. 长尾飞鸟 /18

20. 飞鹤 /19

21. 双鹅游水 /19

22. 飞鹰 /20

23. 锦鸡 /20

24. 花啄木鸟 /21

25. 白鹭 /21

26. 卧鸽 /22

27. 齿尾飞鸟 /22

28. 捕食鹰 /23

29. 双大雁 /23

30. 鸳鸯戏水 /24

31. 水鸭 /24

32. 海马 /24

33. 候鸟南飞 /25

34. 绿蝴蝶 /25

35. 蝙蝠 /26

36. 翘尾花鸟 /26

37. 双鹊报喜 /27

38. 葵花鹦鹉 /27

39. 红鸟 /28



- | | |
|---------------|---------------|
| 40. 飞鸟 /28 | 64. 双峰骆驼 /40 |
| 41. 短尾卧鸟 /29 | 65. 跳袋鼠 /41 |
| 42. 白孔雀 /29 | 66. 长颈鹿 /41 |
| 43. 尖尾鸟 /30 | 67. 恐龙 /42 |
| 44. 白凤 /30 | 68. 花松鼠 /42 |
| 45. 飞燕报春 /31 | 69. 蝎子 /43 |
| 46. 展翅飞鹤 /31 | 70. 刺猬 /43 |
| 47. 翘尾鸟 /32 | 71. 小红象 /44 |
| 48. 褐马鸡 /32 | 72. 花猫·玉鼠 /44 |
| 49. 彩凤 /33 | 73. 雄狮 /45 |
| 50. 海鸥 /33 | 74. 犀牛 /45 |
| 51. 齿尾卧鸟 /34 | 75. 花袋鼠 /46 |
| 52. 孤雁 /34 | 76. 孔雀 /46 |
| 53. 振翅鸟 /35 | 77. 绿鸵鸟 /47 |
| 54. 海鸟 /35 | 78. 鹰 /47 |
| 55. 红蝴蝶 /36 | 79. 花喜鹊 /48 |
| 56. 翡翠鹦鹉 /36 | 80. 彩蝶纷飞 /48 |
| 57. 垂尾鸟 /37 | 81. 双尾鸟 /49 |
| 58. 双飞鸟 /37 | 82. 麻雀 /49 |
| 59. 长尾卧鸟 /38 | 83. 彩燕 /50 |
| 60. 飞雕·花鸟 /38 | 84. 啄木鸟 /50 |
| 61. 红鸵鸟 /39 | 85. 翠鸟 /51 |
| 62. 彩蝶 /39 | 86. 蜗牛 /51 |
| 63. 蜻蜓 /40 | 87. 彩鼠 /52 |

88. 大熊猫 /52

89. 小白象 /53

90. 狐狸·蜥蜴 /53

91. 猴子 /54

92. 小鹿 /54

93. 红松鼠 /55

94. 神仙鱼 /55

95. 红金鱼 /56

96. 双燕鱼 /56

97. 鲸鱼 /57

98. 鳐鱼 /57

99. 花鱼游水 /58

100. 海豹 /58

101. 红鲤鱼 /59

102. 花海马·剑鱼 /59

103. 海龟 /60

104. 白企鹅 /60

105. 戏水鱼 /61

106. 鳄鱼 /61

107. 龙虾 /62

108. 龙井鱼 /62

109. 鲨鱼 /62

110. 大虾 /63

111. 企鹅 /63

112. 螃蟹 /63

113. 双鱼戏水 /64

114. 三花鱼 /64

植物类

1. 荷花·莲藕 /65

2. 有齿转花 /65

3. 秋叶 /66

4. 喇叭花 /66

5. 紫花 /66

6. 圣诞树 /67

7. 八瓣花 /67

8. 多瓣花 /67

9. 朱顶红 /68

10. 长柄花 /68

11. 转齿红花 /69

12. 松树 /69

13. 有齿紫花 /70

14. 梅花 /70

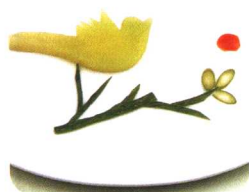
15. 四瓣红花 /71

16. 转齿紫花 /71

17. 白雪花 /72

18. 红寿桃·青苹果 /72

19. 六瓣花 /73



20. 小穗花 /73

21. 菠萝 /74

22. 红叶 /74

23. 青麦穗 /75

24. 蟹爪花 /75

25. 宝葫芦 · 胡萝卜 /76

26. 向日葵 /76

27. 四瓣花 · 双青叶 /77

28. 枫叶 /77

29. 太阳花 /78

30. 麦穗 /78

31. 四角红花 /79

32. 青竹 · 竹笋 /79

33. 椰子树 /80

34. 圆树叶 /80

其他类

1. 灯笼 /81

2. 双帆船 /81

3. 波纹 /82

4. 鱼尾花 /82

5. 彩星 /82

6. 串灯笼 /83

7. 箭头 /83

8. 山峰 /83

9. 三菱 /84

10. 烛光 /84

11. 流星 · 风筝 /85

12. 小飞机 /85

13. 小红花 /86

14. 翠玉花 /86

15. 五角星 /87

16. 刀币 /87

17. 火炬 /88

18. 菱形花 /88

19. 红桃心 /89

20. 北极星 /89

21. 宝塔 · 帆船 /90

22. 客船 /90

23. 蝶形花 /91

24. 芭蕉扇 /91

25. 六角红花 /92

26. 双穗花 /92

27. 心连心 /93

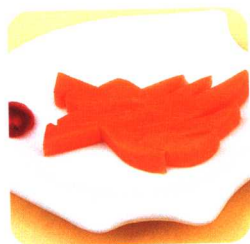
28. 双菱花 /93

29. 彩扇 · 风铃 /94

30. 翠绿菱花 /94

31. 蝴蝶结 /95

32. 龙头 /95





料头花的制作要领

原料的选择 首先，所有原料在制作前洗净即可，不宜长时间浸泡，以免制作时出现断裂。其次，应根据原料的大小、形状制作料坯，做出不同造型、不同用途的料头花成品。

刀工的运用 制作料头花时运刀要平稳，下刀要准确、深浅一致，以免成品形状不一。

应随用随做 料头花制作后不宜长时间存放，以保持果蔬的新鲜。

应与主料统一 料头花作为配料其原料性质、形状等应与主料相结合，不宜过厚、过大、过小，以免达不到应有的效果，或者起到喧宾夺主的反作用。

色彩的搭配 若菜品主料色彩单一，应选用色彩有反差效果的料头花衬托，并用造型加以烘托，使菜肴增加色彩和形状的变幻。但需注意易变色或掉色的原料在运用过程中的色彩变化。

创意的美感 料头花不仅可以作为菜肴配料，还可以单独做成各种精美的围边，对菜肴进行整体美化。此外，也可以用不同色彩的水果做料头花原料。

因此，只有把菜肴和料头花有机结合在一起，展开想象、合理搭配，才能充分体现出料头花与菜肴整体的和谐美感。

动物类

1. 公鸡、母鸡

主料：胡萝卜、象牙白萝卜

辅料：樱桃萝卜、红樱桃、黄瓜、胡萝卜

起首示意图：



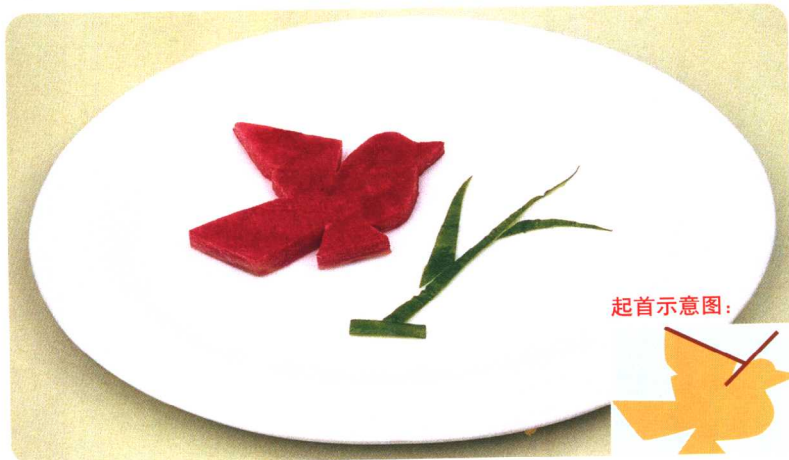
起首示意图：



4. 彩鸽

主料：心里美萝卜

辅料：黄瓜



5. 小马

主料：胡萝卜

辅料：黄瓜

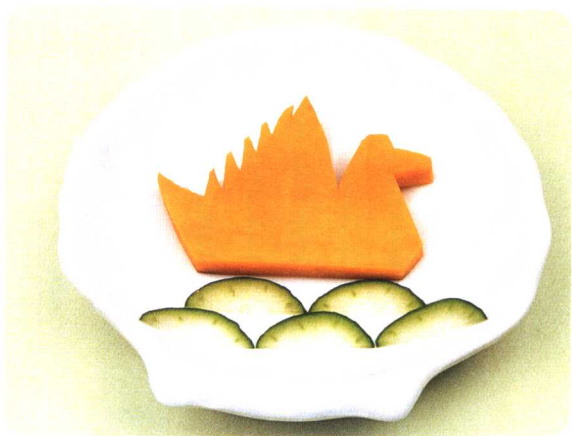


创意料头花制作180例

6. 飞鹅

主料：胡萝卜

辅料：黄瓜



7. 小猪

主料：胡萝卜

辅料：黄瓜





8. 白鸽

主料：象牙白萝卜

辅料：黄瓜



9. 花公鸡

主料：心里美萝卜

辅料：红樱桃、黄瓜

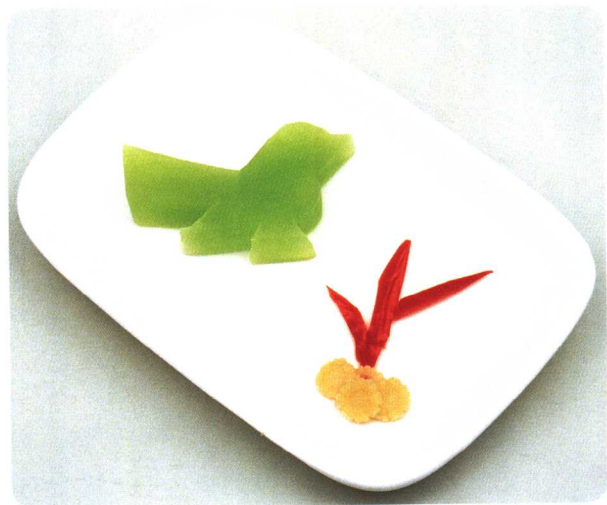
C

创意料头花制作180例

10. 翘尾鸽

主料：青笋

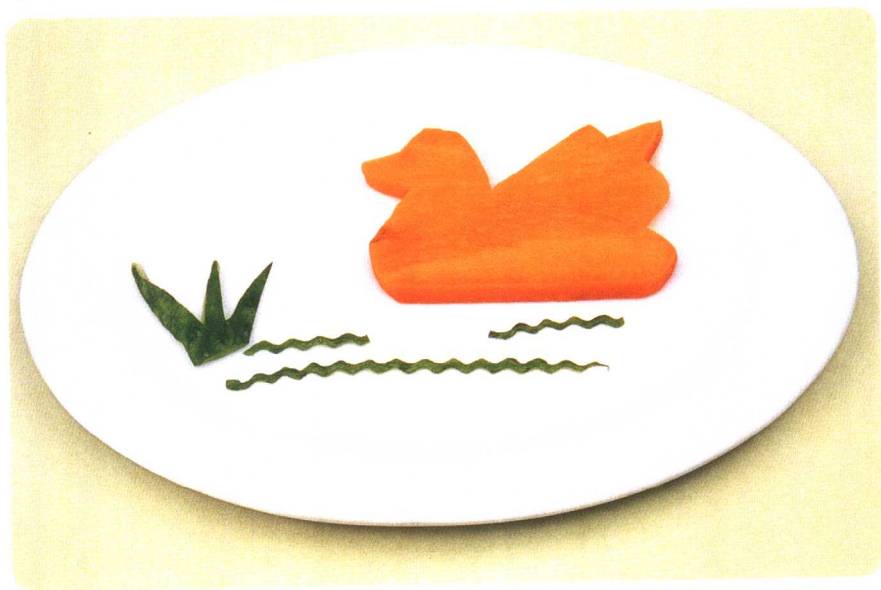
辅料：玉米笋、红椒



11. 花鸭

主料：胡萝卜

辅料：黄瓜



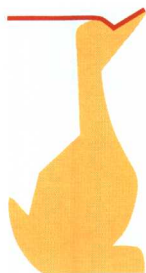


12. 昂头鹅

主料：象牙白萝卜

辅料：胡萝卜、黄瓜

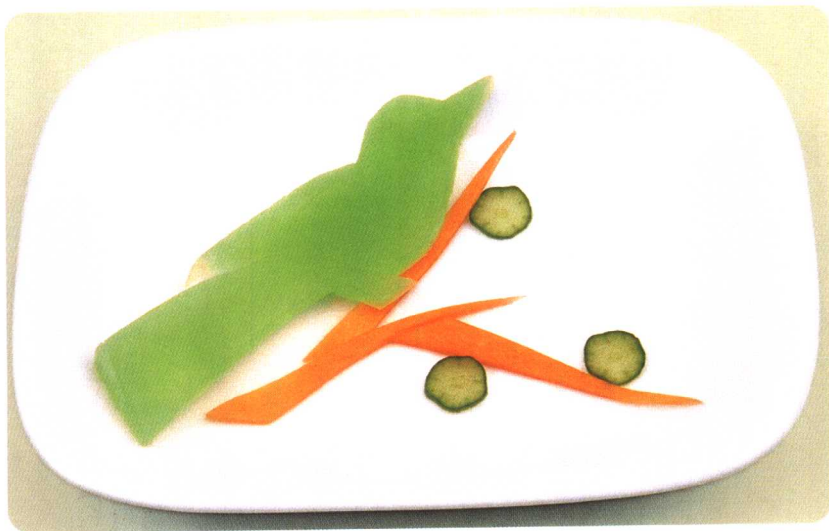
起首示意图：



13. 翠鸽

主料：青笋

辅料：胡萝卜、黄瓜

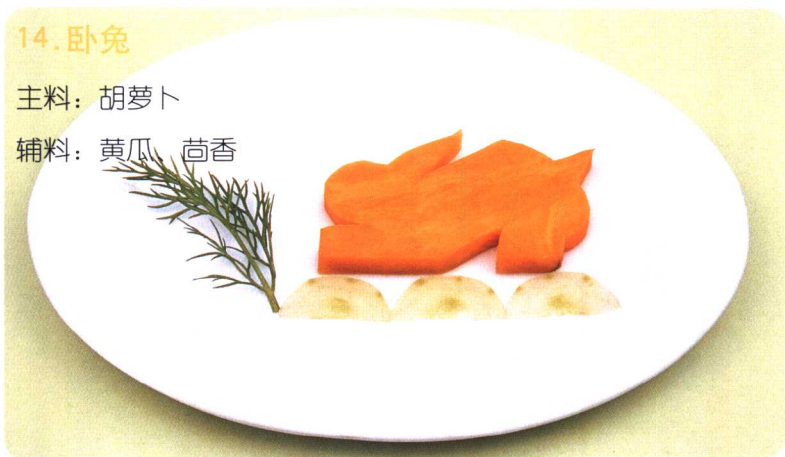


创意料头花制作180例

14. 卧兔

主料：胡萝卜

辅料：黄瓜 茴香



15. 雏鸭

主料：青笋

辅料：胡萝卜、黄瓜

