

盘饰

李吉川◎著

应用

- 🍎 59种盘饰的花样演出
- 🍌 菜点围边的基础技法及高级设计
- 🍅 盘饰与菜品天衣无缝的配搭
- 🥒 巧妙应用盘饰让菜品身价倍增



图书在版编目(CIP)数据

盘饰应用 / 李吉川著. —北京: 中国轻工业出版社, 2005.1

(创意切雕大师)

ISBN 7-5019-4705-8

I. 盘... II. 李... III. 食品—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 133742 号

责任编辑: 张 弘 责任终审: 劳国强 封面设计: 李 博

策划编辑: 高惠京 版式设计: 李 博

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 1 月第 1 版 2005 年 1 月第 1 次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 3.75

字 数: 80 千字

书 号: ISBN 7-5019-4705-8/TS·2747 定价: 16.80 元

著作权合同登记 图字: 01-2005-0373

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

41268S1X101HYW

《创意切雕大师》3

盘饰应用

D a n S h i y i n g y o n g



李吉川 著



中国轻工业出版社

目录

CONTENTS

【简易盘饰】

百日菊	4
团圆献瑞	5
樱桃、橙子贴摆法	6
黄瓜、橙子贴摆法	6
心形双层盘饰 / 大黄瓜鱼形盘饰	7
黄瓜花式贴摆法 / 福寿	8
春暖花开	9
小香菊 / 蓬蒿菊	10
玫瑰花园	11
小芋艿 / 黄花夹竹桃	12
吉祥如意	13
秋菊绽放	14
胡萝卜雕花盘饰 / 胡萝卜夹片围边	15
黄玫瑰 / 蔷薇	16
番茄贴摆运用法 1	17
番茄贴摆运用法 2	17

【组合盘饰】

玫瑰花	18
黄瓜花篮	19
小雏菊	20
金鱼盘饰	21
花开并蒂	22
芝兰玉树	23
松鹤延年	24
龙袍紫虾	25
展翅高飞	26
龟兔赛跑	27
海洋之星	28



天鹅	29
大白鸭	30
海上花	31
兰花	32
荷花	33
夜之舞	34
绣球	35
鱼跃龙门	36
小鸡	37
石莲花	38
水莲	39



【立体盘饰】

四色菊花	40
胡萝卜飞鸟盘饰	41
热带鱼	42
蝶之舞	43
龙虾	44
莲花	45
双凤	46
孔雀	48
荷花湖	50
螃蟹	51
老鹰	52
锦绣山河	54
山水画楼	56
龙凤大拼	58
莲花大拼	60

百日菊

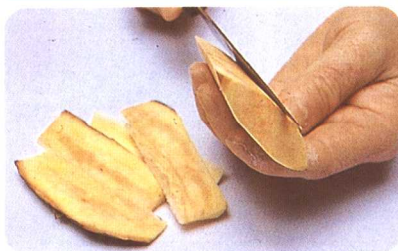
材料

地瓜、芋头

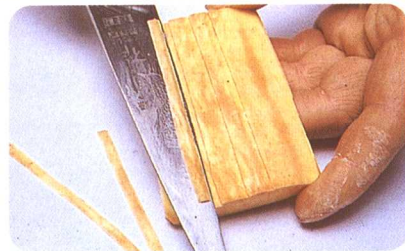
步骤



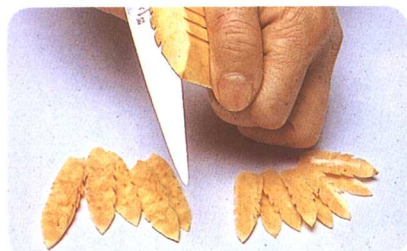
① 先将地瓜切成如图之厚片状，厚度约1厘米，做为基本材料备用。



② 再将厚块地瓜片之两边，用小刀修饰成如图之柳叶形状。



③ 在柳叶状地瓜的外侧，用刀小心切雕出小锯齿状，可使花瓣更美观。



④ 一手持地瓜块，一手持刀，以由右朝左方式，用半圆弧形角度片成薄片做花瓣。



⑤ 再将小块芋头切成圆轴状，并切雕出花心的纹路。



⑥ 在5的花轴心下端，如图再切割出凹槽，以便接合花瓣。



⑦ 把地瓜花瓣以10片为一组，用胶水接合在6的花心凹槽上。



⑧ 第二层接合的花瓣，形状应较第一层花瓣之形状略小，使具层次感。



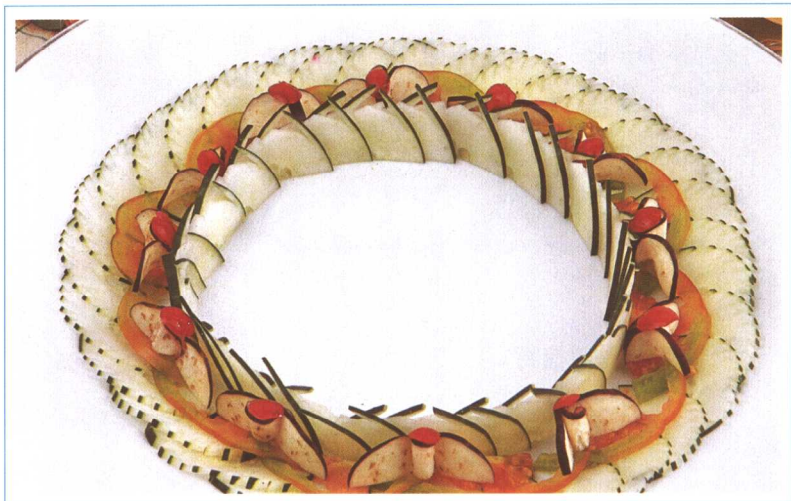
⑨ 依次类推，第三层花瓣又要小于第二层花瓣，全部粘接完毕即可。

团圆献瑞

材料

大黄瓜、番茄、樱桃、茄子

步骤



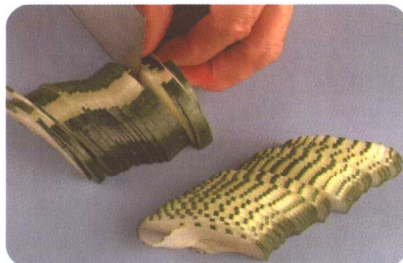
① 将上述材料和道具准备好，清洗干净。



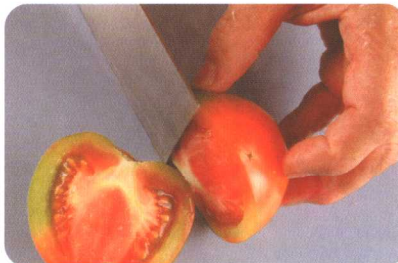
② 大黄瓜对切，中间斜切两刀，左边亦同。



③ 另一半大黄瓜切出锯齿状。



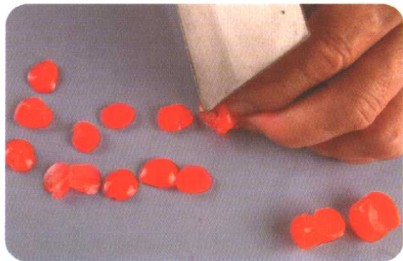
④ 将两块大黄瓜，以片刀直切成约0.1厘米的薄片（各约30片）。



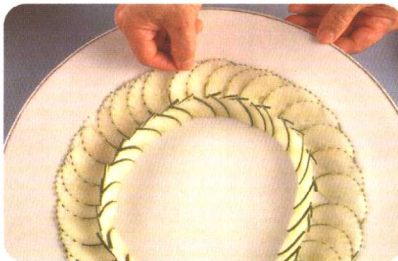
⑤ 番茄以片刀对切，切成薄片约12片。



⑥ 茄子对切，以3刀连刀直切，并将中间茄片往内折。



⑦ 利用片刀将樱桃从周边切割出五片薄片。



⑧ 大黄瓜薄片直立排放盘中，另一大黄瓜片则重叠平放盘上。



⑨ 依顺序排列摆上大黄瓜片、番茄片、茄片和樱桃。

樱桃、橙子贴摆法

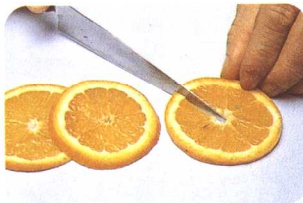
材料

橙子、樱桃、巴西利

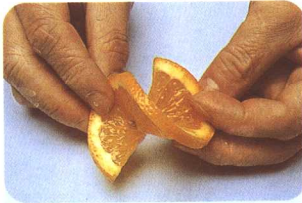
步骤



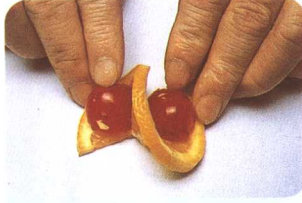
① 橙子挑选新鲜色美者，以横切面切成圆薄片。



② 在圆薄片的中心点上，用刀尖将圆形半径切开。



③ 把切开的两边，分别朝左、右两方向折转，以便做立体台。



④ 做好后排入盘中，两端用樱桃点缀，中心点再装饰少许巴西利。

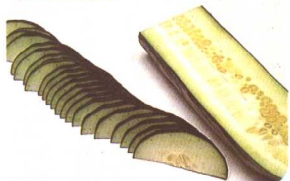


黄瓜、橙子贴摆法

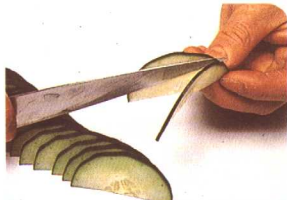
材料

大黄瓜、橙子

步骤



① 大黄瓜挑选新鲜挺直者，横向切成两半。用片刀切“双开刀”（即一刀不切断，一刀切断）。



② “双开刀”法，如图中所示。



③ 用折叠法，把一片黄瓜片折入另一片的夹缝中，使其呈圆弧的形状。



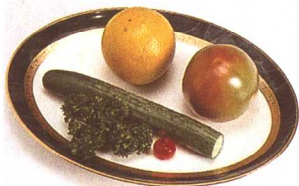
④ 先用橙子片围成圆形，再把上图做好的黄瓜夹一个交夹环绕围摆在橙子上。



心形双层盘饰

材料

橙子、番茄、小黄瓜、巴西利、樱桃



步骤



1 取番茄半个切成约0.1~0.2厘米薄片。将切好的番茄薄片如图推成均匀的一排。



2 将其中两片番茄如图去皮，但头部不切断，使成翘起状。



3 橙子切半后，如番茄般切薄片推成一排，再与番茄薄片一起排入盘边成心形盘饰。



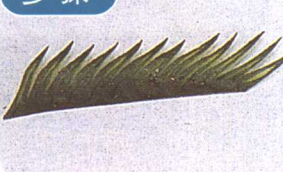
4 将4的两片番茄排入心形盘饰上方使翘起，再切三片小黄瓜片排入上下三处，上方一片再放一小朵巴西利及一颗樱桃。

大黄瓜鱼形盘饰

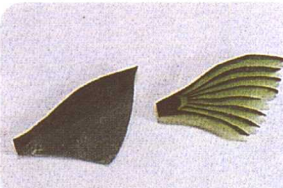
材料

大黄瓜、红辣椒、胡萝卜丝

步骤



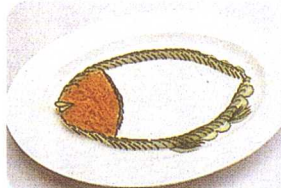
1 取皮色鲜绿的大黄瓜皮1块，如图以雕刻刀切成鱼背鳍状。再用雕刻刀以一刀直刀、一刀斜刀切取其纹路。



2 取另一块黄瓜皮，切成鳃形和鱼鳍形。切雕好后，以圆槽刀雕一半圆形，再以一刀直刀、一刀斜刀切取纹路。



3 再取一片黄瓜皮切成鱼尾形，用圆槽刀雕出两排鳞片状。再以上述刀法切取其纹路。



4 取半条黄瓜，切0.1厘米薄片围在盘边成鱼身，以胡萝卜丝堆成鱼脸，用雕刻刀将黄瓜片切雕成鱼嘴、鱼鳍。



5 摆上背鳍、胸鳍、尾巴，并用红辣椒切圆形片摆于鱼嘴前做气泡状，最后点上眼睛。

黄瓜花式贴摆法

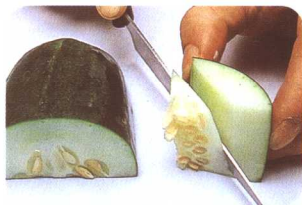
材料

大黄瓜、樱桃

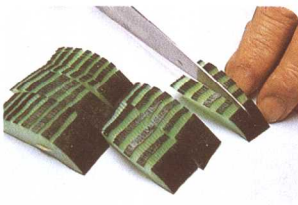
步骤



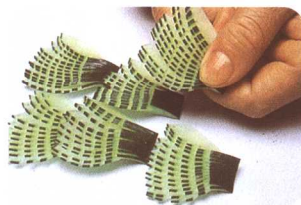
① 大黄瓜挑选新鲜挺直者，取中段切取 1/4 等份为基本材料。



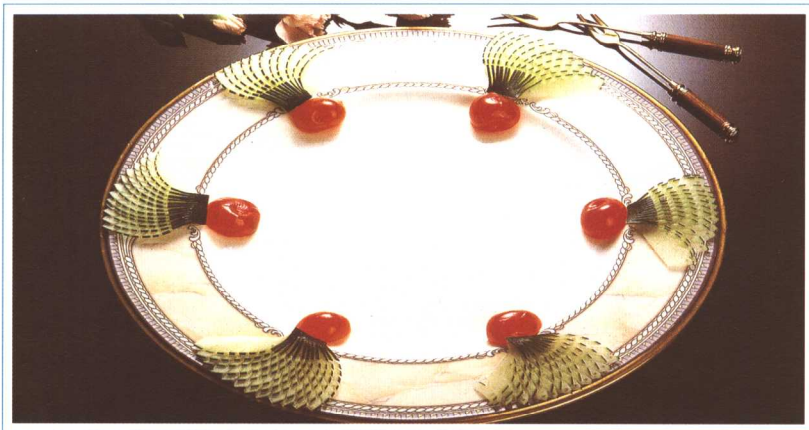
② 把大黄瓜段中心部份的籽瓢切除干净。



③ 将表皮部分切成锯齿状后，再直切“多开刀”状。



④ 切完后用手推开成扇状。放入盘边摆饰，再用樱桃点缀于前方即可。



福寿

材料

胡萝卜、大黄瓜

步骤



① 胡萝卜挑选新鲜肥大者，先将外皮洗净，然后切去头部，并准备寿字菜模。



② 由胡萝卜粗大的一端，将菜模用掌心用力压入，使印出一个“寿”字。



③ 印好后，取出菜模，就会出现如图中所示的“寿”字。



④ 用片刀切薄片，即可取下“寿”字。用大黄瓜切艺术状薄片平贴盘面后，再拿“寿”贴上即成。



春暖花开

材料

大黄瓜、小黄瓜、绿竹笋、西芹菜、皇宫菜、红辣椒、南瓜、番茄、牙签、胶水

步骤



① 将上述材料与道具准备好，清洗干净。



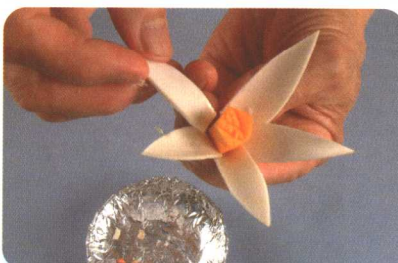
② 大黄瓜切成3等份，取两块雕刻莲叶，另一份做盘饰。



③ 在4厘米处将皮切开（不切断），中间切开。皮割花纹后泡水。



④ 将绿竹笋以片刀切割，剥皮后，取绿竹笋的壳。



⑤ 取南瓜制作莲心，将笋壳切成花瓣后粘于莲心上。



⑥ 番茄、小黄瓜和红辣椒，各切成片状。



⑦ 将大黄瓜盘饰摆上，放上皇宫菜及西芹菜装饰。



⑧ 将莲花及莲叶，以牙签固定在西芹菜梗上。



⑨ 如图所示，将各项完成的食材摆上陈列。

小香菊

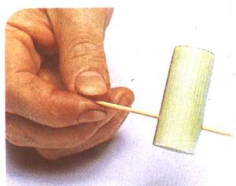
材料

大黄瓜、胡萝卜、蒜苗、巴西利

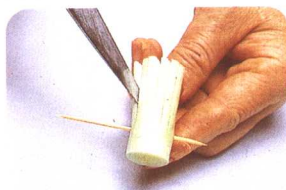
步骤



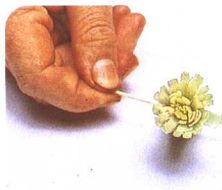
① 取蒜苗中段，色调呈浅绿色的部分，切成9厘米左右的长段备用。



② 在底端高约1厘米处，用牙签插入中心点，至穿透为止。



③ 用片刀直切多刀状，但线条粗细要均匀。



④ 切好后的形状俯视成圆形。



⑤ 花瓣张开。大黄瓜、胡萝卜分别切薄，交叠贴摆盘中，用巴西利陪衬突显花形。



蓬蒿菊

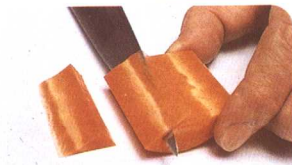
材料

玉米笋、胡萝卜、巴西利、大黄瓜

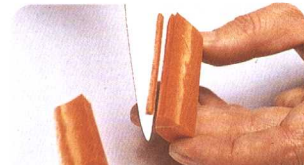
步骤



① 在玉米笋的钝端约1厘米处切出小凹沟。



② 胡萝卜切长段后，再切成长厚片，再修成柳叶形作为基本材料。



③ 在柳叶形胡萝卜厚片的叶尖部分，切出一道凹槽，可使花瓣更美丽。



④ 用旋转刀法，由右朝左用半圆形弧度，如图片下一片片薄薄的花瓣。



⑤ 将每片花瓣用胶水粘接在玉米笋钝端的凹沟中。连续粘接3层，每层约10片即成。



玫瑰花园

材料

大黄瓜、胡萝卜、卷心菜、
皇宮菜、红辣椒、盐、食用
色素、牙签

步骤



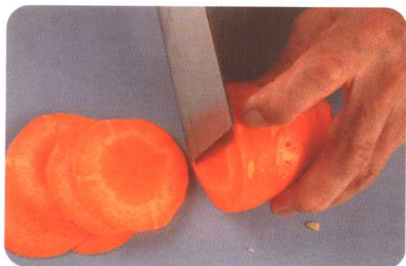
① 将上述材料和道具准备好，清洗干净。



② 大黄瓜如图所示，去皮切成锯齿状。



③ 将大黄瓜以片刀直切约0.1厘米的薄片。



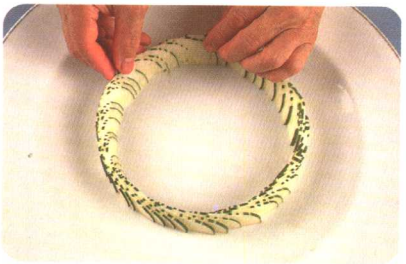
④ 将胡萝卜切薄片，制作三朵玫瑰花约需27片。



⑤ 胡萝卜泡入盐水（比例1：6），加1/2汤匙的食用色素泡约20分钟。



⑥ 将卷心菜以片刀切成细丝状，并泡入冷水中。



⑦ 将大黄瓜片直立排列出圆形于盘中间。



⑧ 胡萝卜切成底座插上牙签，并将萝卜片堆叠出玫瑰花造型。



⑨ 如图所示，将完成的食材和其他材料摆上陈列。

小芋蕨

材料

芋头、樱桃、巴西利、橙子

步骤



① 芋头削皮，切成直径约2厘米长的小圆筒状。先将圆筒状芋头外围切成锯齿状。



② 用小尖刀斜度45度角、以螺旋式片法，将圆筒状芋头转切3圈薄片。



③ 把任何一端，朝内转成1朵小花的形状；同法再做一朵小花。



④ 余下的1片再做出1朵，合成3朵连体小芋蕨。



⑤ 用半圆形的橙子片做完周边摆饰后，再用小芋蕨做定点距离装饰，花心部分可用樱桃做装饰。



黄花夹竹桃

材料

金瓜、大黄瓜、芋头

步骤



① 使用小块芋头，如图先雕好花心，备用。



② 取用金瓜肉，先切雕成心形之块状。



③ 用左手按住2的心形金瓜肉，右手持刀，以由右向左的方向片成薄片，以8片为1组。



④ 先以一手握住1的花心，再用胶水将8片花瓣一一粘接在花心上即成。

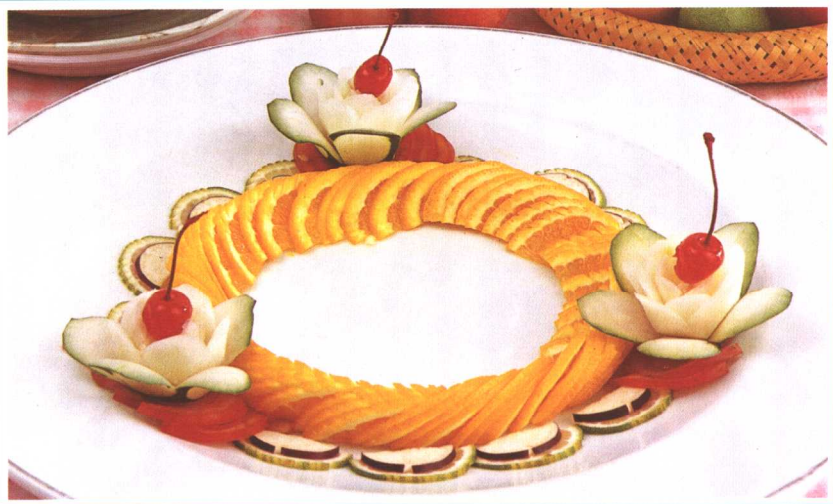


吉祥如意

材料

大黄瓜、橙子、番茄、
樱桃、茄子、柠檬

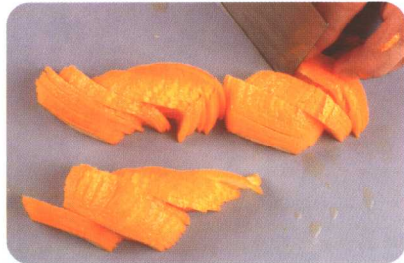
步骤



① 将上述材料和道具准备好，清洗干净。



② 利用雕花刀，将大黄瓜雕刻出3朵玫瑰花后入冷水中浸泡。



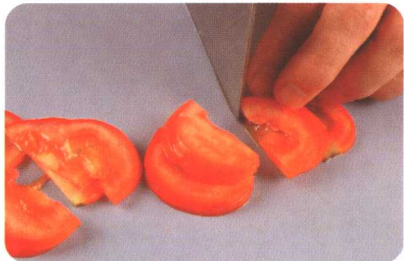
③ 橙子对切，表皮切成锯齿状后以片刀直切成薄片。



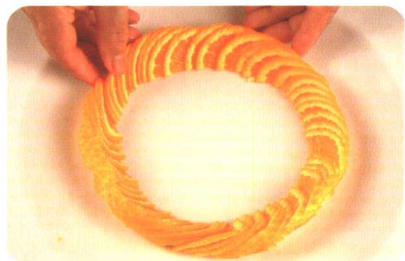
④ 柠檬同样切锯齿状，并切约0.1厘米的薄片。



⑤ 茄子对切，中间表皮切成长条形，并切成16片薄片。



⑥ 番茄对切后，横切成4片，再切成8片。



⑦ 将橙子片直立排出圆形，置于盘中央。



⑧ 柠檬片平放于外围，茄子摆于其上，并排放番茄片于缺口。



⑨ 将玫瑰花置于番茄片上，并插入牙签固定樱桃。

秋菊绽放

材料

番茄、大黄瓜、橙子、南瓜、红辣椒、卷心菜

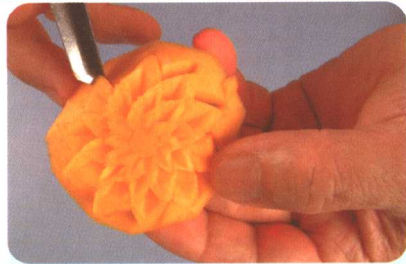
步骤



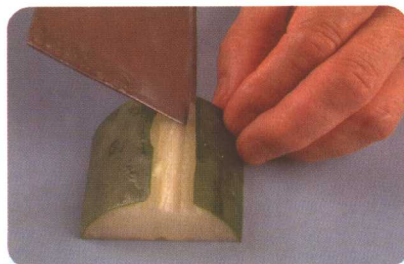
① 将上述材料和道具准备好，清洗干净。



② 番茄对切后，以片刀直切成0.2厘米的薄片。



③ 南瓜修成圆薄片，中间挖圆，雕出如上述的图案后泡水。



④ 大黄瓜切如上述图的造型，并直切成薄片16片。



⑤ 橙子去前后端，并以直刀切成16片薄片。



⑥ 红辣椒斜切薄片16片，卷心菜切丝后泡水。



⑦ 大黄瓜横切成约0.2厘米的薄片，并切割成上述图的造型。



⑧ 番茄片堆叠出圆形，中间摆上卷心菜丝，边缘放置橙片。



⑨ 如图所示，将各项完成的食材摆上陈列。

胡萝卜雕花盘饰

材料

芋头、胡萝卜

步骤



① 胡萝卜切成直径2厘米的圆筒状，用片刀由外朝内片薄，切数片，以5片为1组花瓣。



② 芋头用圆釜刀挖出小圆长条，做为花心。



③ 将②的每5片花瓣连接1个花心，做成如图之1朵花形。



④ 继续接合第2层花瓣，使花朵更具立体感。周边再用绿色蔬材搭配，更为突显。



胡萝卜夹片围边

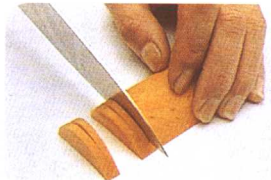
材料

胡萝卜、小黄瓜、茄子、澎湖丝瓜、胡萝卜丝

步骤



① 将上述材料准备好，清洗干净。



② 将色泽鲜艳、质地坚实之胡萝卜修成半圆形，如图切成夹片状，底部要切断。



③ 如图将夹片张开，串连排入盘边，使成围边状。



④ 小黄瓜用圆槽刀挖洞装上胡萝卜丝，再排入盘边上下，其余用切小锯齿的小黄瓜片装饰即可。

