

新编

西餐盘饰 与装盘艺术

XINBIAN

XICANPANSHIYU

ZHUANGPANYISHU

李 宾/主编 ●



辽宁科学技术出版社

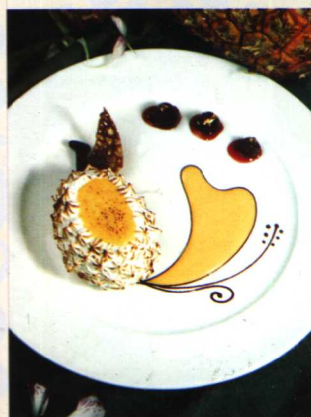
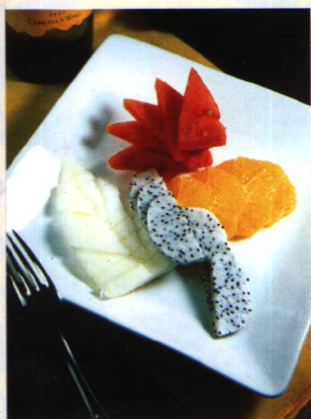
Xinbian
xicanpanshi
yuzhuangpanyishu

新 编

西餐盘饰

与装盘艺术

李 宾 主 编



辽宁科学技术出版社
· 沈 阳 ·

图书在版编目(CIP)数据

新编西餐盘饰与装盘艺术 / 李宾主编. — 沈阳: 辽宁
科学技术出版社, 2004.9
ISBN 7-5381-4228-2

I. 新... II. 李... III. 西餐—制作
IV. TS972.118

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 088169 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁美术印刷厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm × 260mm

印 张: 5.5

印 数: 1 ~ 4000

字 数: 100 千字

出版时间: 2004 年 9 月第 1 版

印刷时间: 2004 年 9 月第 1 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 杜 江

版式设计: 杜 江

责任校对: 周广钧

定 价: 34.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购热线: 024-23284502 23284357

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http: // www.lnkj.com.cn



作者 李 宾

作者小传

李 宾 1995 年，在沈阳市第一家由外籍厨师制作及管理的意大利西餐厅学习，并开始从事西餐工作至今。积累了丰富的西餐制作经验。2001 年加入世界著名的洲际假日酒店管理集团下属的沈阳洲际酒店任行政副总厨。多次独立承办圣诞大型晚宴及千人以上的大型宴会。并曾在《中国饮食》杂志上发表过代表作品。



新 编 西 餐 盘 饰 与 装 盘 艺 术

Xinbian Xican Panshi Yu Zhuangpan Yishu

《新编西餐盘饰与装盘艺术》编委会

主 编：李 宾
甜品作者：陈 亮 陈 辉
编 委：尹 鹏 张明明 张 帆
徐洪涛 陈 亮
摄 影：赵 飞

鸣谢，沈阳假日大厦有限公司



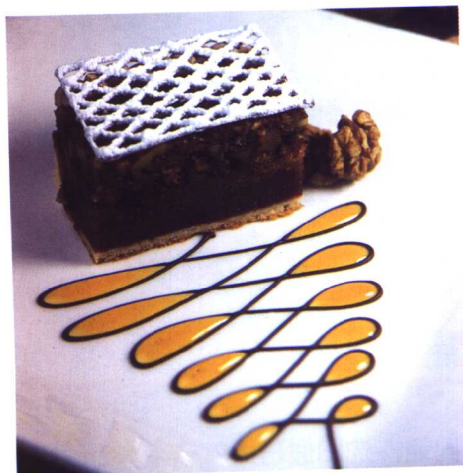


contents

目 录

作者小传

一、开胃头盘盘饰	6	五、沙拉盘饰实例	31
头盘盘饰 A	6	海鲜沙拉	31
头盘盘饰 B	6	意大利古典沙拉——吞拿鱼沙拉	32
头盘盘饰 C	7	扒扇贝配它它汁	33
头盘盘饰 D	7	六、面食盘饰实例	34
头盘盘饰 E	8	意大利比萨饼	34
头盘盘饰 F	8	意大利彩色螺旋面	35
头盘盘饰 G	9	柠檬黄油炒意粉	36
头盘盘饰 H	9	炒意式指环面	37
头盘盘饰 I	10	七、主菜的盘饰	38
头盘盘饰 J	10	迷迭香烤薯角	38
头盘盘饰 K	11	蛋黄土豆泥	39
头盘盘饰 L	11	脆烤番茄	39
二、开胃头盘盘饰实例	12	肉酱千层面	40
三文鱼塔	12	意大利面配辣椒蒜油汁	40
番茄芝士沙拉	13	富士山土豆泥	41
奇异果虾球	14	意式绿汁全蛋面	41
“卡巴齐奥”生牛肉片	15	炸薯条	42
意大利“卡巴齐奥”三文鱼	16	炸薯饼	42
三、汤的盘饰	17	烤土豆梨	43
蔬菜鸽子清汤	17	柠檬黄油炒意粉	43
法式圆葱汤	18	锡纸烤大薯	44
奶油蘑菇汤	19		
奶油芦笋汤	20		
奶油南瓜汤	21		
小龙虾配海鲜汤	22		
四、沙拉的盘饰	23		
沙拉盘饰 A	23		
沙拉盘饰 B	24		
沙拉盘饰 C	25		
沙拉盘饰 D	26		
沙拉盘饰 E	27		
沙拉盘饰 F	28		
沙拉盘饰 G	29		
沙拉盘饰 H	30		





奶油汁烩意饺	44
百里香炒番茄	45
扒什锦蔬菜	45
扒玉米饼	46
地中海式扒蔬菜	46
八、主菜盘饰实例	47
扒三文鱼	47
扒黑椒牛柳	48
扒银鳕鱼	49
扒小牛肉片配黄油意粉	50
脆皮烤牛排	51
迷迭香烤羊排	52
九、水果盘饰	53
什锦水果盘	53
水果装饰盘 A	54
水果装饰盘 B	54
水果装饰盘 C	55
水果装饰盘 D	55
水果装饰盘 E	56
水果装饰盘 F	56
水果沙拉 A	57
水果沙拉 B	57
意大利特色水果沙拉	58
鲜果盘饰	58
十、甜品盘饰	59
榴莲慕斯配香草汁	59
柠檬蛋白酥派	60
萨克大蛋糕	61
提拉米素	62
纽约芝士蛋糕配草莓汁	63
苦味巧克力慕斯配糖渍黑莓	64
歌剧蛋糕配香草冰淇淋	65
阿尔萨斯苹果挞	66
热情果慕斯蛋糕	67
烤核桃塔	68
异域空间	69
巧克力味煮梨	70

橙味杏仁蛋糕	71
烤芝士蛋糕	72
自制橙味冰激淋	73
香草慕斯	74
红与黑	75
皇家巧克力蛋糕	76
咖啡慕斯蛋糕	77
爱尔兰面包布丁	78
哥伦比亚情人	79
巧克力酸奶蛋糕	80
水果沙华连	81
橙味慕斯	82
提拉米素	83
水果薄饼	84
巧克力巴伐利亚奶冻	85
十一、西餐盘饰的工具与原料	86





一、开胃头盘盘饰



头盘盘饰 A

原料:

胡萝卜	20 克
白萝卜	20 克
黄瓜	20 克
紫椰菜	20 克
粉红胡椒粒	5 克

做法:

胡萝卜、白萝卜均切丝,用紫椰菜卷起。黄瓜切片,如图示码盘,用粉红胡椒粒装饰。

特点: 用料简单,易于操作。

用途: 用作头盘装饰。



头盘盘饰 B

原料:

胡萝卜丝	20 克
嫩西芹叶	10 克
黑橄榄片	10 克

做法:

如图示码盘即可。

特点: 用料简单,易于操作,有立体感。

用途: 用作头盘装饰。



吃西餐时应注意什么?

吃西餐时应注意的是菜是一道接一道吃的,也就是说您吃完一道菜时(比如头盘)才能被服务下一道菜,所以当您和朋友一起出去吃饭的时候,如果您的头盘或沙拉先上来了,您就可以先吃,别等您朋友的菜,因为您朋友的主菜是和您的主菜一起被服务的,而不是和您的头盘!



头盘盘饰 C

原料:

紫椰菜丝	20 克
黄瓜片	15 克
甜红椒丁	10 克
甜黄椒丁	10 克

做法:

如图示码盘即可。

特点: 用料简单, 易于操作。

用途: 用于头盘装饰。

头盘盘饰 D

原料:

哈密瓜	30 克
迷你水萝卜	25 克
法香	10 克

做法:

哈密瓜切片, 用迷你水萝卜、法香装饰。按图示装盘。

特点: 操作简单。

用途: 用于水果果盘装饰。





头盘盘饰 E

原料:

三文治火腿	20 克
芝士片	15 克
唐生菜	20 克
红罗马生菜	15 克
黄瓜条	15 克
胡萝卜条	15 克
黄甜椒条	15 克
芝士条	20 克

做法:

唐生菜、红罗马生菜洗净, 将黄瓜切条, 胡萝卜切条, 黄甜椒切条, 芝士条用火腿片卷成卷后切段, 如图所示码盘即可。

特点: 造型美观。

用途: 用作头盘装饰。

吃西餐的时候口布应放在哪里?

有些人吃西餐的时候习惯将口布的一角塞到衣服领子里, 或是压在盘子底下, 这些做法是错误的, 正确的是把餐布铺在腿上。

头盘盘饰 F

原料:

米饭	适量
什锦蔬菜	200 克
鸡蛋	100 克
黄瓜	2 个
胡萝卜	50 克

做法:

用紫菜卷入米饭、蛋皮及调好味的蔬菜条。如黄瓜、胡萝卜等切成斜刀, 配以苦苣、迷你水萝卜片、炸面皮, 按图示码放盘中即可。

特点: 色泽亮丽, 有立体感。

用途: 适用于各式沙拉及头盘的装饰。



头盘盘饰 G

原料:

芝士片	15 克
火腿片	15 克
黑橄榄	15 克
金橘	15 克
青提子	10 克
生菜	20 克

做法:

将上述原料按图示码放即可。

特点: 荤与素、水果与蔬菜搭配得当, 营养均衡。

用途: 用作头盘装饰。



西餐摆台中左边的小盘是做什么用的?

在西餐摆台中, 左边经常放一只小盘, 这个小盘叫做面包黄油盘, 是用来放面包和黄油专用盘子, 与中餐的骨碟可不一样哟!

头盘盘饰 H

原料:

啤酒棒	2 根
风干火腿	30 克
蜜瓜片	30 克
迷你水萝卜	20 克
鲜薄荷	10 克
黑橄榄片	15 克

做法:

风干火腿卷啤酒棒, 将上述原料按图示码在盘内即可。

用途: 用作头盘装饰。

要点: 搭配要有立体感。





头盘盘饰 I

原料:

胡萝卜条	20 克
白萝卜条	20 克
鲜薄荷叶	15 克

做法:

将胡萝卜条、白萝卜条和鲜薄荷叶按图示码盘即可。

特点: 用料简单。

用途: 用于冷盘的装饰。

左边盘上的小刀是做什么用的?

在西餐摆台中, 左边盘上的小刀叫做黄油刀, 是在吃面包时用来抹黄油或果酱的, 而不是用来切面包的!

头盘盘饰 J

原料:

三文鱼	20 克
米饭	40 克
寿司醋	少许
法国芦生菜叶	3 片
盐	少许

做法:

米饭蒸熟, 用寿司醋、盐拌好, 做成米饭团, 三文鱼片放在上面, 底下用芦生菜垫底装饰即可。

特点: 色泽搭配合理, 荤素结合, 突出营养, 日式特色。

用途: 用于头盘装饰。三文鱼及蔬菜选料要新鲜。





头盘盘饰 K

原料:

胡萝卜	10 克
红甜椒	10 克
黄甜椒	10 克
细香葱叶	2 根

做法:

将原料切条, 按图示码盘即可。

特点: 用料简单, 有一定的立体感。

用途: 用作沙拉、头盘的装饰。



桌面上的餐具都如何使用?

西餐中有时台面上的餐具有很多样, 您一时不清楚都是做什么用的, 其实很简单, 在用餐时将餐具从外侧的用起就对了。也就是说, 每上一道菜就用最外侧的餐具, 那就是吃那道菜所需要的餐具!

头盘盘饰 L

原料:

苦苣	30 克
紫茄子	20 克
水萝卜	20 克
白萝卜	20 克
胡萝卜	20 克

做法:

白萝卜、胡萝卜去皮擦网, 紫茄子刨片扒出纹路卷成卷, 水萝卜切条, 苦苣洗净, 所有原料如图所示码盘即可。

特点: 做法简单, 易于操作。

用途: 用作头盘、沙拉的装饰。用擦网器时注意不要将蔬菜擦碎。





二、开胃头盘盘饰实例

什么是头盘？

所谓头盘，就是指开胃菜，一般菜量较小，以清淡为主，能够使您食欲大增。

三文鱼塔

原料：

三文鱼	300 克
鸡肉馅	300 克
白兰地	50 克
黑鱼子	50 克
奶油	200 克
白葡萄酒	50 克
香菜籽	5 克
鸡蛋	1 个
番茄片	1 片
西兰花	100 克
盐、胡椒粉	适量
细香葱	2 根



做法：

1. 鸡肉馅加鸡蛋液、白兰地、白酒、盐、胡椒粉、香菜籽、奶油搅打上劲，取 150 克做成 3 个橄榄形的丸子，用水煮熟后码盘，放上黑鱼子。
2. 西兰花焯水，冷却后加奶油、白兰地、盐搅拌均匀放盘底。
3. 将剩余的肉馅放入圆模具里，包上锡纸半蒸半烤至成熟，冷却后裹上三文鱼片，如图所示装盘即可。

特点：一菜多味，生熟搭配，造型美观，酒香浓郁。

用途：用作西餐冷盘。

要点：三文鱼要用新鲜的。



西餐应该怎样点菜?

西餐中点菜一般是自己点自己的,也可与大家一起分着吃一道菜,但点菜时的顺序不应该错,就是从头盘开始,然后是汤或沙拉,接下来是主菜,最后是甜品或咖啡等。



番茄芝士沙拉

原料:

鲜番茄	2个
鲜美滋来乐芝士	75克
鲜罗勒叶	6片
橄榄油	20克
盐	适量
黑胡椒	5克
唐生菜	30克
血红生菜	20克

做法:

- 1.将2个番茄去头尾,平均切成6片码入盘中。
- 2.将唐生菜、血红生菜卷成花作装饰(如图)。
- 3.将鲜芝士平均切成6片放在番茄片上,撒少许盐,每个芝士片上放一片鲜罗勒叶,淋橄榄油,在盘边撒些黑胡椒碎装饰即成。

特点: 有浓郁的鲜芝士香味,是意大利著名的开胃沙拉。

用途: 用于西餐冷盘,沙拉,开胃菜。

要点: 罗勒叶要鲜,以突出浓郁的香料味。



奇异果虾球

原料:

带皮中虾	3只
奇异果	2个
蛋黄酱	70克
白萝卜丝	150克
樱桃番茄	2枚
刁草(dill)	5克
红椒丝	少许

做法:

奇异果雕花码盘, 虾去头, 去皮, 留尾, 从中间切一小孔, 将尾从小孔中穿出, 炸熟, 用白萝卜丝、红椒丝、刁草、樱桃番茄装饰。

特点: 造型简洁, 口味丰富, 口感搭配合理, 色彩鲜明。

用途: 西餐著名开胃头盘。

要点: 搭配要有立体感。



“卡巴齐奥”生牛肉片

原料:

冰鲜牛柳	100 克
柠檬	1 个
口蘑	2 个
法国芦生菜	5 片
黑胡椒	5 克
帕马臣芝士片	10 片
橄榄油	50 克
盐	适量

做法:

- 1.将牛柳刨成长约 5 厘米的片, 取 1/2 柠檬雕花, 口蘑切片, 如图示摆盘, 撒芦生菜片、黑胡椒、适量盐。
- 2.将剩余柠檬汁加橄榄油、黑胡椒、盐搅匀。将做好的汁淋在牛肉片上即可。

特点: 肉质鲜嫩, 开胃爽口。

用途: 意大利著名的开胃头盘。

要点: 肉质要新鲜。





意大利“卡巴齐奥”三文鱼

原料:

冰鲜三文鱼	100 克
柠檬	1 个
法国芦生菜	5 片
粉红胡椒粒	10 粒
帕马臣芝士片	10 片
橄榄油	20 克
黑胡椒碎	5 克
盐	适量

做法:

1. 将三文鱼刨成约 0.5 厘米厚的片，取 1/2 柠檬雕成小花，再撒少许法香碎（如图）码入盘中，撒少许盐、芦生菜、粉红胡椒粒、帕玛臣芝士片。
2. 将剩余的 1/2 柠檬榨汁，加入橄榄油、盐、黑胡椒碎，搅拌均匀。
3. 将柠檬汁、橄榄油汁淋在三文鱼上（或放在汁盅里上桌）即可。

特点: 冰鲜爽口，带有鱼鲜及柠檬、橄榄油的香味。

用途: 用于西餐头盘开胃菜。

