

北京

星级饭店菜点围边设计

Beijing Xingji FanDian Cai Dian WeiBian Sheji



中国轻工业出版社 编



北京星级饭店 菜点围边设计

中国轻工业出版社编

中国轻工业出版社

1996·北京

图书在版编目 (CIP) 数据

北京星级饭店菜点围边设计/中国轻工业出版社编. —北京
中国轻工业出版社, 1996. 12 (1999. 7 重印)
ISBN-5019-1938-0

I. 北… II. 中… III. 烹饪-造型设计 IV. TS972. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (96) 第 22723 号

责任编辑: 袁幼南 责任终审: 滕炎福

*

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: 河北省高碑店市印刷厂

经销: 各地新华书店

版次: 1996 年 12 月第 1 版 1999 年 7 月第 2 次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 9

字数: 200 千字

书号: ISBN7-5019-1938-0/TS·1225 定价: 55.00 元

面点围边设计

一. 概述

中餐面点,是中国饮食中的重要组成部分。它有着丰富的花色品种。有关这方面的制作技术书籍很多,但很少有系统介绍面点围边设计的内容。

面点围边设计,是在传统面点制作工艺的基础上,运用现代面塑的手法,设计制作出花、鸟、鱼、虫、人物、果蔬等造型,组合成一个完美的艺术图形,点缀、围饰在盘内,达到增强食客食欲和使食客获得美感的目的。

面点围边,顾名思义,即对面点进行装饰和点缀。其方法和手段可以是多样的,所用的原料可以是多种的,其效果则应是一致的,即以美化为标准,以简洁为原则,以色彩和谐艳丽为追求,最终达到色、形、意俱佳的效果。

面点围边应与菜肴围边有所不同,菜肴围边以菜肴为主,围边仅起辅助美化的作用,过多的装饰反而有碍于显现菜肴自身的特点。而面点围边则相反,它力求用围边的手法直接确立主题。如:祝寿宴会的场合,可以直接采用“寿星”、“松鹤”等造型明确的设计而突出地显示主题并适当放大,进一步强化主题。实践表明,这样做的效果是比较理想的。

二. 原料的准备

1. 混合面料的调制:面粉 500 克,糯米粉 50 克,

蜂蜜 50 克,沸水适量。

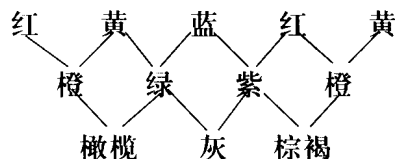
将面粉、糯米粉放入盆中混合拌匀,加入沸水和匀,以无干粉粒为度,入笼屉内蒸熟,取出,置于石案上,搓擦细腻,掺入蜂蜜揉匀,至面团滋润细腻光滑即可。

2. 澄面料的调制:澄面 500 克,熟猪油 50 克,沸水适量。

澄面入盆,冲入沸水,调合均匀,软硬适度,取出置石案上,反复搓擦揉匀,加入熟猪油,搓揉至面团滑润即可。

3. 面料的染色:目前,国家规定允许使用的食用色素有:苋菜红、胭脂红、柠檬黄、靛蓝 4 种,如用来制作围边,就远远不够用了。所以要学会自己配色。

将上述 4 种色素分别混入面料中揉匀,再按不同的比例,将不同颜色的面料混合,就能得到以下的颜色。



4. 面料的保存:面料的保存是一项日常工作。存放的地点必须干燥、通风,切忌高温、潮湿,要避免异味感染,面料应置于干净的容器内码放整齐,面料之间应留有空隙。要随时控制温度,一般应控制在 1~5℃ 之间。

5. 扎干的调制:结力片 2 片,糖粉 500 克,水适量。

结力片放碗内，加凉水泡软，控出多余水分，加入沸水，泡至全部溶化。糖粉过罗，置于石案上，扒出坑，倒入溶化的结力片热溶液，和至软硬适中，搓匀成糖粉团备用。札干是这种糖粉团的音译名。

6. 黄油酱的调制：黄油 500 克，糖水 400 克，香草粉少许。

黄油入不锈钢锅中化软，用木搅板搅至发白，逐次加入糖水，边加边搅拌，每次加入糖水都要充分搅拌至匀。将糖水全部对入后，放入香草粉搅匀即成。

7. 糖粉膏的调制：糖粉 500 克，鸡蛋清 100 克，香精、醋精少许。

糖粉过罗，入盆，加入蛋清，用木搅板搅匀，至起发呈白色，滴入几滴醋精，继续搅拌至能堆立住，加入适量香精调好口味，用湿布盖好备用。

三. 面点围边制 作基本手法

1. 揉：揉是最基本的手法，主要应用在面料调制阶段。经过揉制过程，才能形成面团，所用力量较大，需反复进行才能达到要求。

2. 搓：搓在制作中常常用到，如：搓团、搓条等，手法简单，比较容易掌握。

3. 按：即将搓好的面料进行压扁的过程。既好理解，也好掌握。

4. 包：这种手法一般在制作带馅的作品时用到。

5. 卷：在制作筒状或带有弯曲叶片的作品时常用到这一手法。

6. 瓢：在制作花卉等作品时，花蕊的安装手法称为瓢。

7. 扭：对作品某一部分进行弯曲、折转的方法。如：花枝的形态定型。

8. 锁：锁边，这种手法常用来处理花瓣的边缘部分，使之平滑柔顺。

9. 捏：这是最常用的手法，也是最不容易掌握的技巧。几乎所有的造型均要靠拇指和食指捏出来。除了手巧，还要心灵。要对作品有总体的把握和具体的刻画能力，要达到形神兼备的境地。

10. 剪：借助剪刀，对作品的某一部分进行加工。如：小鸟的羽毛、尾巴，人物的手、脚，花卉的枝、叶等。

11. 钳：借助花钳子，对作品的某一部位进行定型加工的过程。如：叶片、花瓣的纹理部分等。

12. 挤：这是西点制作中的基本手法，运用各种花色定型挤嘴，可挤出丰富多彩的图案。

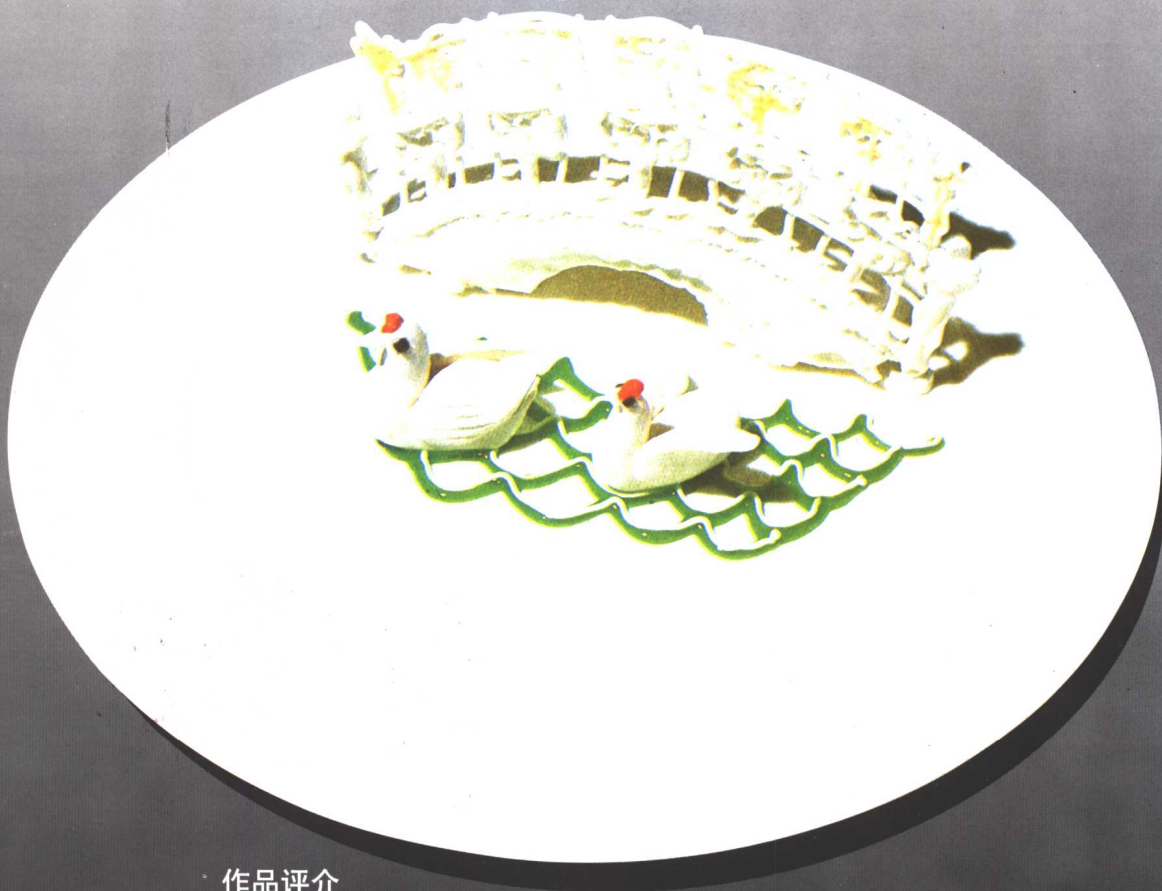
13. 点：这种技法类似于“瓢”，不同之处是它用于比较细小的局部处理，如：人物的眼睛，花卉的花蕊等。

14. 雕：即雕刻的意思。借助刻刀，在制作人物、兽、鸟、鱼、虫等立体作品时，对其进行刻画。这种技法也是经常用到的。

15. 印：即用模子扣出图案，就象盖图章一样，借助模具，可以很快复制出众多图案相同的作品。

面点围边作品选

作品1号 情人桥



作品评介

洁白淡雅的色调给人以纯洁无瑕的美感，正如作者给它取的名字一样，情侣之间如果能有幸得到这样一份祝福，他们的心情一定是美好的。

制作人

满恒荣 何勇

用料

札干、糖粉膏、果占（一种进口的着色果酱）

作品2号 腾飞足球

作品评介

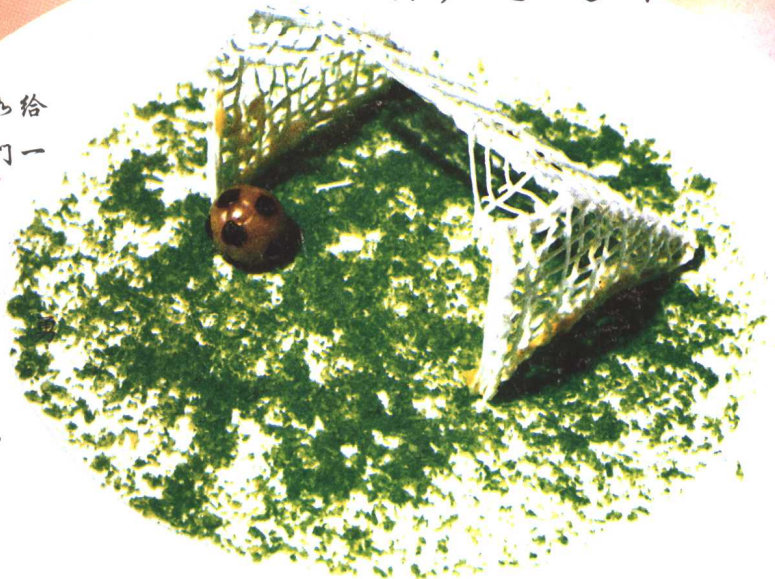
这一作品如给球迷奉上，他们一定会高兴的。

制作人

满恒荣 何

用料

糖粉膏，杏仁膏。



作品3号 丰收苹果娃

作品评介

这是卡通式作品，寓意也好，适应范围广。

制作人

满恒荣 何 勇



用料

澄面，食用黄、红、蓝色素，
可可粉，熟猪油，熟花生油。

制法

1. 澄面用开水烫熟，加入熟猪油，搓匀。
2. 用食用黄、红、蓝色素及可可粉分别与澄面面团调制成红、黄、绿、棕色面团。
3. 将上述各色面团捏制成鸚鵡、牡丹花形，放入盘中装点上叶子。
4. 上火蒸制3分钟，取出刷上熟花生油即可。



作品4号 鸚鵡戏牡丹

制作人

黄绍强

作品评介

配色较好，但造型不够生动。

作品5号 水晶玉兔



制作人

高振鹏

用料

澄面，食用红、蓝、黄
色素，可可粉，熟猪
油，熟花生油。

作品评介

在盘中间点缀，周围配以面点，这种构思也很巧妙。



作品评介

锦鸡叭窝，虽不够舒展，但也别有寓意。

制作人

满恒荣 何勇

作品6号 山茶锦鸡

作品7号 花开并蒂



制作人

满恒荣 何 勇

用料

糖粉膏。

作品评介

这是大路货，但制作精巧，可堪赏玩。

用料

糖粉膏，杏仁膏。

制作人

满恒荣 何 勇

作品评介

掌握其中1个的制法，就可以派生演变出多种组合如：双人舞、全家福、三结义……

作品8号 欢乐颂



用料

杏仁膏，糖粉膏。

作品评介

手法简洁，以少胜多。

作品9号 花迎新岁

制作人

满恒荣 何 勇



用料
糖粉膏。

作品 10 号 奉献

作品评介

奉献本已美好，黄花奉献，寓意实在迷人。本作品宜有针对性地使用。



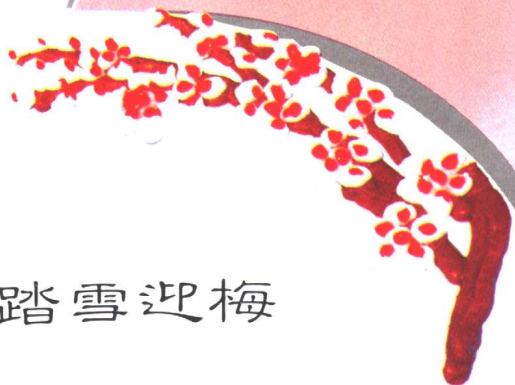
作品 11 号 珍惜分阴

用料

糖粉膏。

作品评介

这一作品的创意是善意美好的，但过于严肃了，有催人快进食的意味，如能再改进一下则更好。



作品 12 号 踏雪迎梅

作品评介

一般性围边作品，既可单独使用，也可与其他作品组合。

制作人

满恒荣 何勇

用料

糖粉膏。

作品 13号 水晶枇杷果



制作人

黄绍强

用料

澄面，食用红、黄、蓝色素，熟猪油，熟花生油。

作品评介

制作精美，配色巧妙，是个好作品。

制作人

黄绍强

用料

澄面，食用蓝、黄色素，熟猪油，熟花生油。

作品评介

构思巧妙，制作也简单，实用。



作品 14号 葫芦满枝

作品 15号 贺开幕



用料

糖粉膏。

作品评介

这一作品占据了盘子的正中，看来面点只能为其围边了。

制作人

满恒荣 何勇

作品16号 版纳风情

制作人

满恒荣

何 勇



作品评介

浓郁的地方色彩，会给顾客以耳目一新的感受

制作人

满恒荣 何 勇

作品评介

寓意深远，祝福美好，适用于伴侣间的共餐。



作品17号 白鹅情

作品 18 号 七星瓢虫

作品评介

虽属益虫，是否入盘也需谨慎对待。



作品 19 号 蝴蝶翩跹

用料

糖粉膏。

作品评介

蝴蝶的品种很多，色彩也很艳丽，实际运用中可以灵活变化，既可以做成平面造型，也可以做成立体造型。



制作人

满恒荣 何 勇

作品评介

菜、瓜、虫都较出色，如何搭配组合还需斟酌。

作品 20 号 蛭乐奏鸣曲

作品 21 号 禄星

制作人

满恒荣 何 勇

作品评介

祝寿系列，主体人物的刻画应逼真，慈祥并突出才好。



作品评介

祝寿题材，可与寿星同时使用。要求与寿星同。

作品 22 号 福星



作品评介

祝寿题材，人物形象与色彩搭配均很理想，实际运用中，人物再大一些为宜。

作品 23 号 寿星





作品评介

这一作品制作较复杂，需要有一定的艺术功力和实践经验。实际运用中，观音的比例似应再大一些更好。

作品 24 号 莲花观音

制作人

满恒荣 何 勇

作品评介

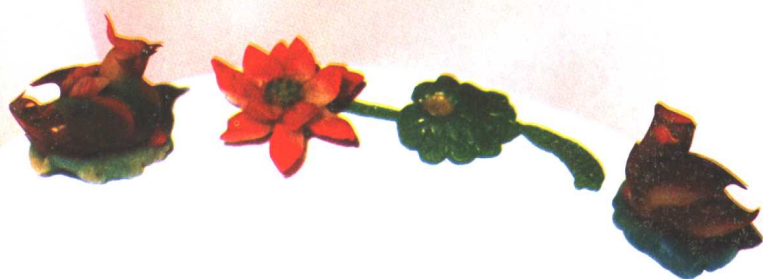
传统祝寿题材，
没有规范的样本，
怎么好怎么来。



作品 25 号 麻姑献寿

作品评介

小鸟、荷花、荷叶都好，唯花梗粗硬不甚合体。



作品 26 号 鸳鸯戏水

作品 27 号 艺术向日葵



作品评介

黄绿搭配，有极雅致的效果。葵花组合链可长可短。

作品评介

这是十分精细的作品，可给客人装盒带回家。

作品 28 号 秋色蝉鸣



制作人

满恒荣 何勇

作品 29 号 熊猫戏竹

制作人

满恒荣 何 勇

作品评介

熊猫的五官形态与色彩
在人们脑海中印象不
浅。可以做得再像些。



作品 30 号 乡村小景



用料

澄面, 食用红、黄、蓝色
素, 可可粉。

制作人

李春晖

制作人

满恒荣 何 勇

作品评介

清新雅致, 难得的
佳作。



作品 31 号 西瓜满田