

李承智 编著



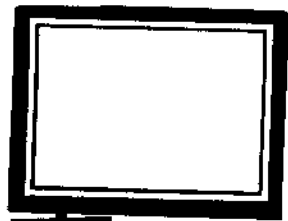
上海名厨陆金华

菜肴围边集锦

上海文化出版社



上海名厨陆金平



菜肴围边集锦

编著 李承智

策划 吴万良

瞿丽君

上海文化出版社

责任编辑 王龙娣

装帧设计 麦荣邦

摄影 高贵林

上海名厨陆金华
茶香围边集锦

陆金华制作
李承智编著

上海文化出版社出版、发行 上海绍兴路74号

新华书店经销 上海中华印刷厂印刷

开本787×1092 1/20 印张5 插页5 图、文100面

1993年4月第1版 1998年1月第12次印刷

印数 161,001—164,000册

ISBN 7-80511-611-3/TS·98 定价: 20.00元

前 言

李承智

顾名思义,围在主菜边上的装饰品称之为围边;边花、角花及有些居中、有些偏于一边的,都称之为点缀。它们对主菜可起到烘托作用,而主菜则会因为有了美丽的围边提高了自己的身价。

围边、点缀有两种:一种是通用围边、点缀,即此类围边、点缀不是为某一主菜设计的,也就是说,此类围边中可放任何品种的主菜。另一种是专用围边、点缀,此类围边是根据某一菜肴的原料、形态、色泽、菜名而精心构思设计的。其品位较高。

沪上名厨陆金华对菜肴的围边与点缀,颇有造诣,并初步形成了自己的风格。其特点是:1. 实用性极强 不论瓜果菜蔬、葱姜大蒜,到他手里经三下两下地切削拼摆,一幅幅清新、明快、绚烂、秀丽的山水花草和活泼生动、逗人喜爱的虾蟹鱼鸟图画就跃然盘中。2. 构思巧妙 在取材、制作、构图诸方面,都别出心裁,贯穿一个巧字。看到他作品的人,都赞他构思奇巧。3. 取材广 他所取材料,四季都有,取之方便。4. 工具简 除少数立雕外,百分之九十的作品,仅用一把菜刀、一把小刀,即可完成,除专用围边外,毋需专用工具。

本书所刊围边、点缀,共 305 款,分两部分:第一部分是通用围边、点缀,共 285 款,各类菜肴大致都可选用。其中黄瓜类 80 款,番茄类 52 款,柠檬类 15 款,橘子类 14 款,菠萝类 9 款,苹果类 6 款,樱桃类 7 款,辣椒类 8 款,菜根类 6 款,萝卜类 24 款,南瓜类 6 款,葱蒜类 26 款,鹌鹑蛋类 19 款,其他类 12 款。第二部分是专用围边、点缀,共 20 款,其中图 296~

305 是陆金华师傅的同行挚友、烹饪高手顾明钟的杰作,作友情发表。

本书所刊围边、点缀每款都配有彩图,并注明所用材料,有的还附有简单说明,即使外行只要“依样画葫芦”,也能做得八九不离十。专用围边点缀还有简单的评点,供读者研究。

制作围边、点缀有三忌:1. 忌用有花纹、图案、色泽较深的青花瓷、红绿万寿无疆或红绿料百花等盘、盆。因为在深色的花边上再加围边,难以显示它的效果,且有架床叠屋之感。2. 忌喧宾夺主。围边、点缀与菜肴的比例要恰当,本书所刊篇幅较大的,是为了让读者看得清楚,容易学而特意制作的,在实际制作时,应适当缩小。3. 忌混杂。围边、点缀均是生菜冷菜,因此,制作时一定要严格遵守卫生操作规程,这是至关重要的。

菜肴的围边、点缀,还是新事物,需要不断改进、提高。本书为引玉之作,不足之处,请不吝指正。

1992年11月



菜肴围边设计、制作者：**陆金华**

特级厨师。上海华侨饭店总厨。1988年全国第二届烹饪大奖赛三项（热菜、冷菜、点心）全能奖获得者。

目 录

前 言

菜肴通用围边、点缀

一、黄瓜类(图 1~80)	(1)
二、番茄类(图 81~132)	(27)
三、柠檬类(图 133~148)	(40)
四、橘子类(图 149~162)	(44)
五、菠萝类(图 163~171)	(49)
六、苹果类(图 172~177)	(52)
七、樱桃类(图 178~184)	(54)
八、辣椒类(图 185~192)	(56)
九、薯蓣类(图 193~198)	(58)
十、萝卜类(图 199~222)	(60)
十一、南瓜类(图 223~228)	(72)
十二、葱蒜类(图 229~254)	(74)
十三、鹌鹑蛋类(图 255~273)	(83)
十四、其他类(图 274~285)	(88)

菜肴专用围边·点缀

特级厨师陆金华设计制作

(图 286~295)	(91)
-------------	------

特级厨师顾明钟设计制作

(图 296~305)	(94)
-------------	------

一、黃瓜類

一、黃瓜類80款（圖1～80）

以選用比較生脆的、較嫩的、形狀直一些的青瓜為好。製作時，必須先把洗淨的青瓜放在水油鍋中焯水，這樣既可使瓜質軟一些，又可使瓜皮色澤清亮。下面介紹幾種黃瓜特殊造型的製作方法：



1. 青蛙

原料：黃瓜、蝦、香蔥、紅椒、香菜、紅櫻桃、白蘿蔔

青蛙：選取淺色、條紋清晰的黃瓜，距瓜花頂4.5厘米處，斜切一小段作蛙體。白蘿蔔切兩小圓片，嵌上紅櫻桃作蛙眼，配上四只蝦身作蛙腿即成。



2. 鸟

原料：黄瓜、白萝卜、丁萝卜、花椒子

虾：取黄瓜一小段，从纵向 $\frac{2}{3}$ 处剖开，在皮面上的一端切出条纹，至 $\frac{1}{2}$ 处，再顺长切成连刀片（11片），凡需卷曲的片，都应切得较薄，然后隔片一卷（图3、4）即成虾形。

鸟：切取黄瓜一段（长7.5厘米），从 $\frac{1}{4}$ 处开始（ $\frac{1}{4}$ 处留作鸟颈）切成连刀片做鸟身。另取一段（约6厘米长），一剖为两，切成连刀片为鸟翼，拼在鸟身两边（图2）即成。

3. 虾

原料：黄瓜、洋葱、番茄、丁萝卜、荷兰芹、红樱桃、香芹、基围虾



4. 虾蟹争乐

原料：黄瓜、丁萝卜、红菜头、
荷兰芹、南瓜



龙腾：黄瓜一段，纵向一剖两后，切成三等份，每块先切成三角块，再三角块高的顶点为准切成连刀片（卷的一片须切薄片），隔片卷成圈。把三块带圈的黄瓜排在虾头上即成龙

头。再配上半月形黄瓜片（黄瓜一剖两片，再横切成片）排成的龙身，及三片连刀片嵌上红樱桃的龙尾（图5）即成。



5. 龙腾

原料：黄瓜、基围虾、红樱桃、柠檬



凤：取黄瓜两段，各切成连刀片（卷的一片须切薄片）9片，隔片卷成圈作凤翼，再拼上风尾（图6）和用白萝卜雕成的凤凰头即成。



6. 凤

原料：黄瓜、丁萝卜、红椒、白萝卜、花椒子、荷兰芹



7. 凤舞

原料：黄瓜、荷兰芹、丁萝卜、葱、红樱桃、南瓜、花椒子

黄瓜连刀片有两片连刀片、三片连刀片、四片连刀片等。制作时，把黄瓜平剖后，切去顶端，第一刀切至 $\frac{1}{4}$ 处第二刀切断为两片连刀片，如第三刀也不切断，即为三片连刀片，依次类推。如图8是两片连刀片。如图9，图10是两片连刀片，中间夹上红樱桃。图11~14，是三片连刀片，中间一片卷起。图15~18，是三片连刀片，中间一片卷成圈，圈内夹上红樱桃。图20是四片连刀片，中间两片弯成双圈，前镶红樱桃。图21、22是五片连刀片，间隔卷两圈。图23、24是十五片连刀片。

8. 太极

原料：黄瓜、京葱、红樱桃、绿樱桃

鸟：取顶端略有弯势的黄瓜（顶端作鸟头）一段（长约18厘米），在距鸟头4.8厘米处开始切成12片的连刀片，除第一和第十一片外，其余9片每片都卷成圈（图7）作风翅，身再拼上用丁萝卜刻成的羽毛作尾，即成。



9. 含羞花

原料：黄瓜、青蒜叶、红樱桃



10. 含羞迎宾

原料：黄瓜、红樱桃



11. 翎子

原料：黄瓜、白菜、香芹

12. 吊篮

原料：黄瓜、香菜、香菇、柠檬、丁萝卜、红樱桃



13. 一枝独秀

原料：黄瓜、茭白、丁萝卜、荷兰芹、香葱、
红菜头、鹌鹑蛋



14. 游鱼

原料：黄瓜、青菜、心里美、荷兰芹、红樱桃



15. 迎客

原料：黄瓜、番茄、红樱桃



16. 牛盘花

原料：黄瓜、丁萝卜、红椒



17. 大雁南飞

原料：黄瓜、红樱桃

18. 凤眼花

原料：黄瓜、红樱桃



19. 戏斗

原料：黄瓜、南瓜、荷兰芹、红樱桃



20. 含笑

原料：黄瓜、红樱桃、黄奶子番茄



21. 山墙花

原料：黄瓜、红樱桃



22. 蝶舞

原料：黄瓜、红椒



23. 花篮

原料：黄瓜、红椒、青椒、柠檬、丁萝卜、荷兰芹



24. 君子兰

原料：黄瓜、青椒、青葱、香菇、红椒、丁萝卜、生菜、香芹、红菜头



25. 田园小景

原料：黄瓜、玉米笋、荷兰芹、红樱桃



琴：黄瓜一剖两爿后，斜切去两头，呈平行四边形状，再以一边为准，切成厚薄间隔的连刀片，然后从连刀片的一面剖皮至切断一面，留一部分不批断，将皮翻转，其中的厚薄片分两面拉开（图26）即成。



26. 钢琴

原料：黄瓜、丁萝卜、橘子、荷兰芹、红樱桃