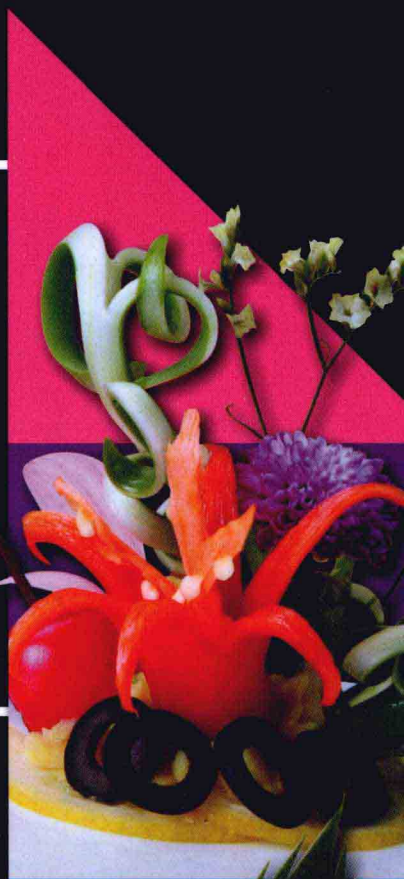


唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

北京市饮食行业协会推荐

创意 盘饰 精解



高宇◎主编



化学工业出版社



唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

北京市饮食行业协会 推荐

创意盘饰精解

高 宇◎主编



化学工业出版社

·北京·

本书主要介绍60余例盘饰、菜肴围边的制作图解,所选品种均为时下饭店酒楼流行品种,图片丰富,图解详细,真正“手把手式”传授,可帮助初级厨师、大众美食爱好者迅速掌握操作技巧,是其良师益友。

图书在版编目(CIP)数据

创意盘饰精解 / 高宇主编. —北京: 化学工业出版社, 2009.7

(唐人美食丛书)

ISBN 978-7-122-05488-3

I. 创… II. 高… III. 食品-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第065568号

责任编辑: 温建斌

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

责任校对: 王素芹

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印 装: 北京画中画印刷有限公司

720mm×1000mm 1/16 印张5 字数88千字 2010年1月北京第1版第1次印刷

印 数: 1—6000

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686)

售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价: 28.00元

版权所有 违者必究



前言

盘饰，是对菜肴盛装器皿进行装饰与美化的工艺。厨师们通过这种方法提高菜肴档次，也同时表达对客人的尊敬之情。

盘饰在以前很简单，被称作“围边”，用黄瓜片、橘子瓣、樱桃等围在盘子周围就好了。到后来流行食品雕刻，用各种萝卜雕刻成形态各异的花卉进行装饰，既美观又新颖；再到后来，鲜花走进了餐厅，厨师们又开始大量使用兰花、法香等作为盘饰材料。由于操作简单，缺乏创意，很快又不流行了，现在，为了突出档次，高档酒楼开始采用集花、草、叶、食品雕刻为一体的、更具艺术观赏性的装饰方法，这种方法更是与主菜相得益彰，令人赏心悦目。

本书为您精选时下高档酒楼、宴席最新流行盘饰，并汇聚了作者匠心独运的装饰构图，希望能为您提供参考，同时对书中的不足之处恳望得到您的宝贵意见。

编者





C O N T E N T S

原料和工具介绍

- 1 常用工具
- 1 常用原料
- 3 材料造型
- 3 土豆泥制作
- 3 辣椒花制作
- 3 茄子草制作
- 4 蒜薹花制作
- 4 黄瓜造型制作
- 7 萝卜造型制作
- 12 西瓜皮造型制作



平面造型

- 20 美丽双环
- 21 火艳光环
- 22 红梅点点
- 23 欢聚一堂
- 24 古韵长存
- 25 幸福轮盘
- 26 春风和畅
- 27 红绿相间
- 28 酸酸甜甜
- 29 富贵团圆
- 30 心花怒放
- 31 福星高照
- 32 吉祥如意
- 33 五谷丰登
- 34 春暖花开
- 35 风车三花
- 36 绝色双娇
- 37 欢乐祥和
- 38 春花烂漫
- 39 年年有“鱼”
- 40 荷塘月色
- 41 怡然自得
- 42 夏日单车
- 43 一帆风顺
- 44 游戏田园
- 45 绿静春浓
- 46 烂漫野菊

立体造型

- 47 交相辉映
- 48 和乐融融
- 49 双色光环
- 50 相思牵挂
- 51 草长春风
- 52 欢乐节奏
- 53 锦上添花
- 54 童年梦想
- 55 原野似锦
- 56 国色天香
- 57 夏日风情
- 58 秋意盎然
- 59 繁花似锦
- 60 如花似锦
- 61 姹紫嫣红
- 62 花枝瑞气
- 63 春色宜人
- 64 福星双色
- 65 春暖花香
- 66 景象升平
- 67 五彩缤纷
- 68 花样年华
- 69 绿静春深
- 70 欣欣向荣
- 71 花团锦簇
- 72 田园意趣
- 73 万众齐欢
- 74 情意绵绵
- 75 祥和美满
- 76 红粉佳人

原料和工具介绍

常用工具



雕刻刀



不锈钢刀



塑料挤袋和裱花嘴



U形戳刀



V形戳刀

常用原料



韭菜薹



红色太阳花和柠檬



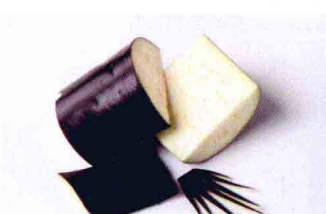
黑橄榄



红色康乃馨和跳舞兰



芒叶和法香



茄子



7 红尖椒



7 黄色小菊花和石竹梅



7 丝瓜和蒜薹



7 龙纹兰



7 西红柿



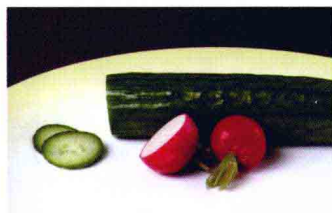
7 心里美萝卜、胡萝卜和白萝卜



7 粉红色康乃馨



7 黄莺、情人草和满天星



7 小黄瓜, 小萝卜



7 柠檬



7 洋葱



7 土豆泥挤袋



7 车厘子



7 鱼胶

材料造型

土豆泥制作



①



②



③



④

- 1 土豆粉中倒入沸水
- 2 搅拌均匀
- 3 加入适量黄色食用色素拌匀
- 4 装入裱花袋即可

辣椒花制作



①



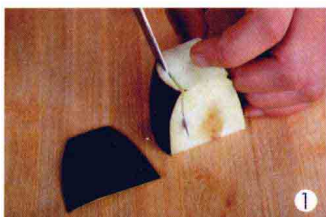
②



③

- 1 取红尖椒一个，洗净，用刻刀划出三角形
- 2 旋刻一圈后分离
- 3 泡水30分钟即可

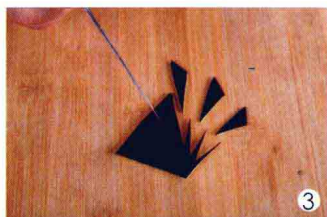
茄子草制作



①



②



③



④

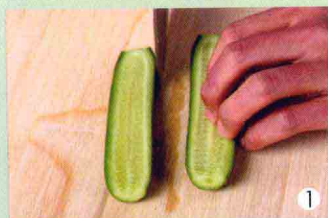
- 取一小段茄子将皮切下，用刻刀依次刻出三角形成草（1~4）。

蒜薹花制作



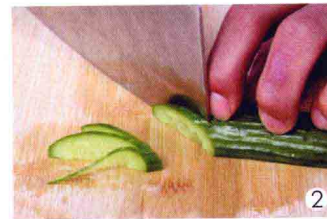
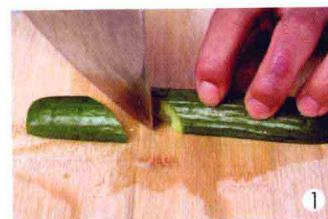
取一小段蒜薹旋转着隔一小段切开（注意不要切断）（1~3），用手稍掰开后放入水中浸泡约10分钟即可（4、5）。

黄瓜造型制作



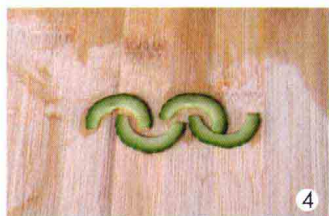
造型 1

- 1 将黄瓜洗净，用刀切成两半后再切两段
- 2~3 用V形戳刀在黄瓜表面戳装饰线，注意装饰线间距均匀
- 4 将戳线后的黄瓜顶刀切成薄片



造型 2

- 1 将黄瓜洗净切成两半后，斜刀切
- 2 将黄瓜切两刀后再切断，切成连刀片（三薄片连着）
- 3 将连刀片中间片卷起
- 4 即可装饰



造型 3

- 1 将黄瓜洗净，用刀切成两半后再切两段，用U形戳刀戳去心
- 2 将黄瓜心部戳去
- 3 将戳去心的黄瓜顶刀切成薄片
- 4 即可装饰



造型 4

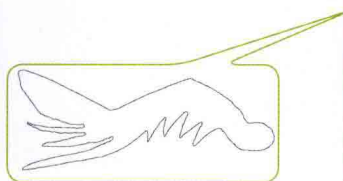
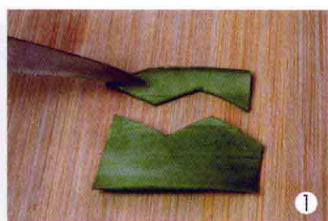
- 1 将黄瓜洗净，用雕刻刀旋刻

- 2 旋刻一周半后断开
- 3 即可装饰



造型 5

- 1 取一段黄瓜用雕刻刀划成三角形
- 2 雕刻一周后分开
- 3 用雕刻刀将瓜皮和瓜心分开
- 4 即可装饰



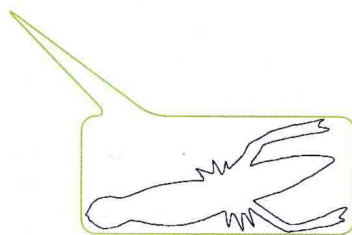
造型 6

取黄瓜皮一张，用雕刻刀划出造型，将废料去除即可（1~5）。

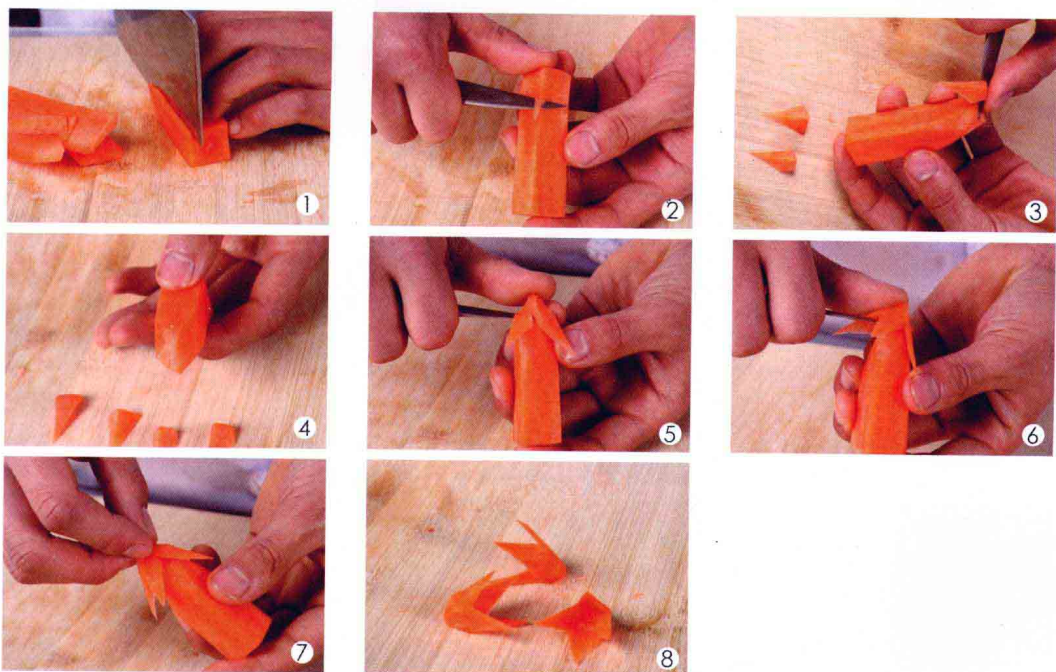


造型 7

取黄瓜皮一张，用雕刻刀划出造型，将废料去除即可（1~6）。

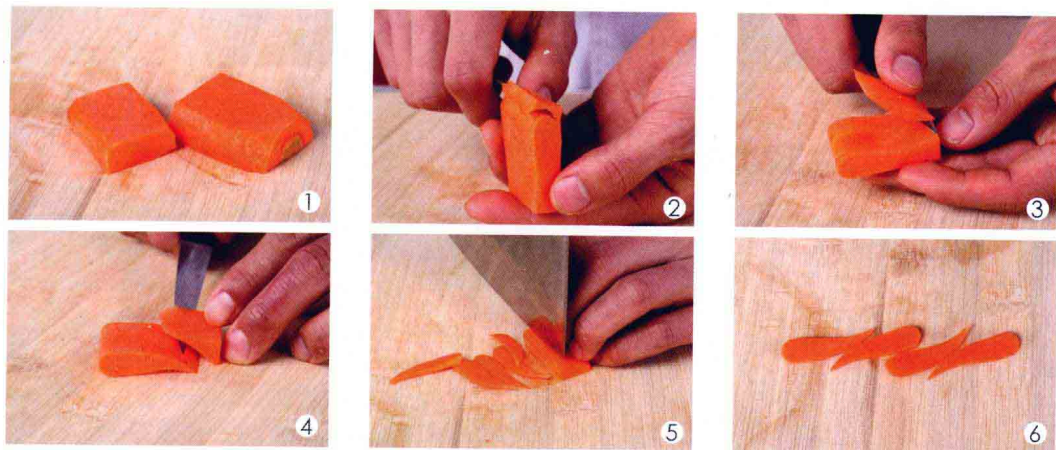


萝卜造型制作



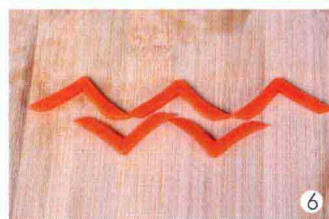
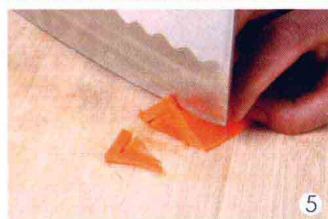
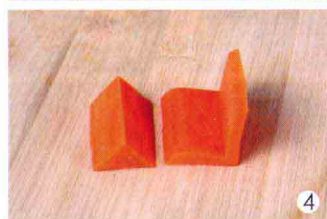
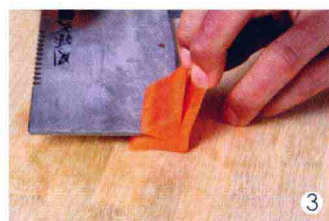
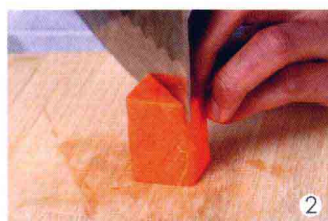
造型 1

将胡萝卜洗净去皮，切成长方条（注意两个底面成正方形）（1），用雕刻刀沿着棱边削切，切下四边（2~4），将花叶刻出（注意花叶底部相连）（5、6），再用手旋转使花与原料分离（7、8）。



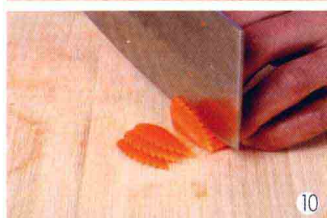
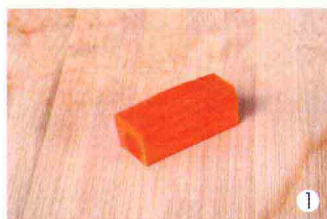
造型 2

将胡萝卜洗净去皮，切成长方块（1），用雕刻刀在一端削切成半圆形（2），在另一端两面切成斜坡尖形（3、4），用菜刀切成薄片即可（5、6）。



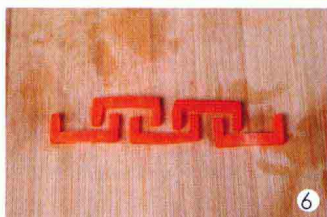
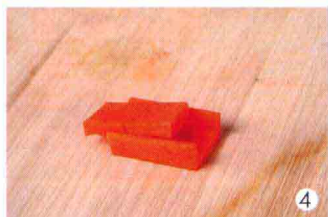
造型 3

将胡萝卜洗净去皮，切成长方块（1），将长方块切成三角块（2），三角块再切去小三角块成“L”形（3、4），与小三角块组合还原切成薄片即可（5、6）。



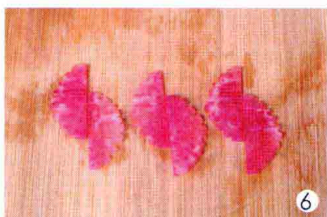
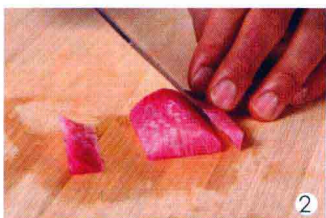
造型 4

将胡萝卜洗净去皮，切成长方块（1），用雕刻刀在一端削切成半圆形（2、3），另一端两面依次削成斜坡形（4~6），四周再去小块后成锯齿形（注意不要太深，要匀称）（7~9），用菜刀切成薄片即可（10、11）。



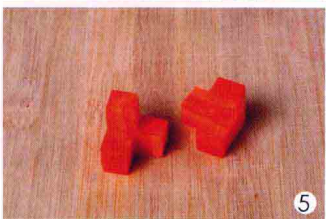
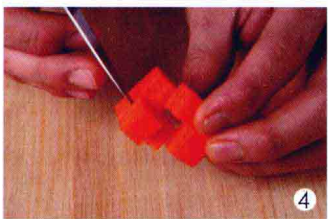
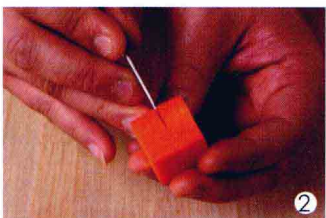
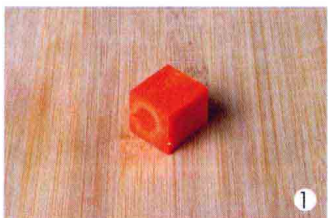
造型 5

将胡萝卜洗净去皮，切成长方块，将长方块沿两边切下并平切去小长方块（1~4），与小长方块组合还原切成薄片即可（5、6）。



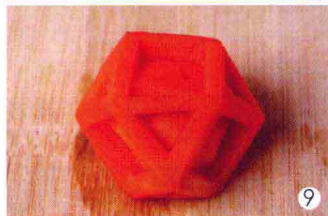
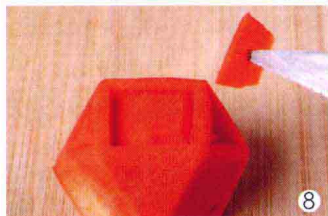
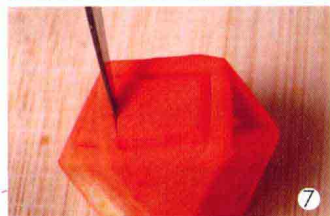
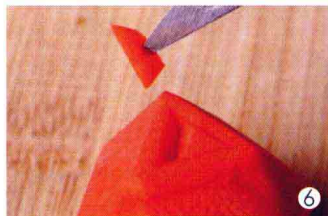
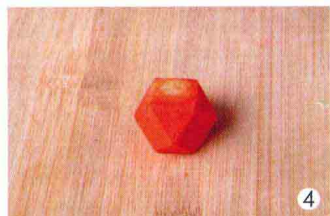
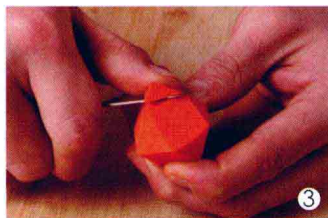
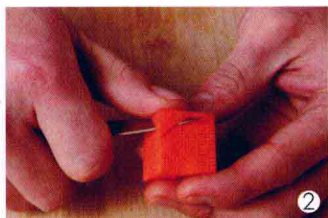
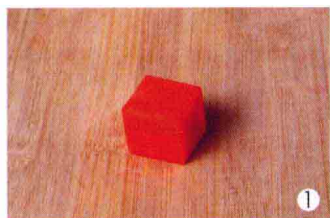
造型 6

将心里美萝卜洗净去皮后切成长方块，再切成半圆形（1、2），用V形戳刀在圆弧表面戳出装饰线（注意装饰线间距均匀）（3、4），用菜刀切成薄片即可（5、6）。



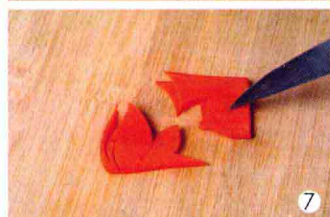
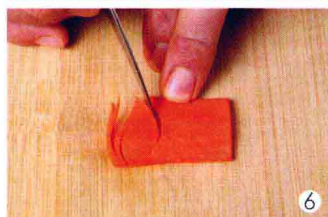
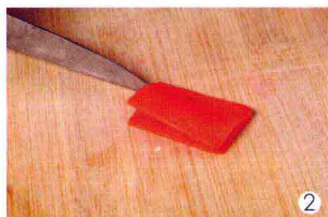
造型 7

将胡萝卜洗净去皮后切成正方块（1），用雕刻刀在三面依次刻下后分开即可（2~5）。



造型 8

将胡萝卜洗净去皮后切成方块(1), 用雕刻刀削去八个角(2~4), 然后对各个面进行镂空雕刻(5~10)。



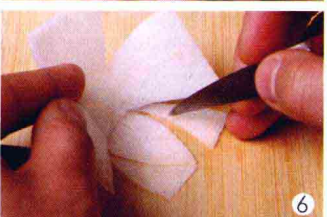
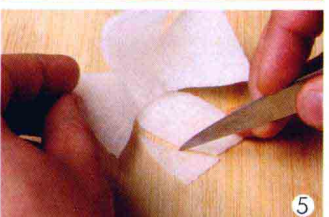
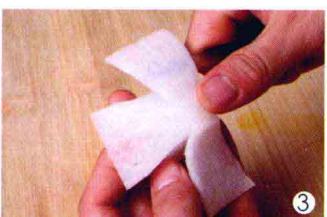
造型 9

将胡萝卜洗净去皮后切成长方块, 用雕刻刀切两成两连刀(1、2), 用雕刻刀刻出蝴蝶的10 头部、翅膀和尾巴(3~7), 展开即可(8、9)。



造型 10

将白萝卜洗净去皮后切成梯形块 (1)，用雕刻刀削去四角 (2、3)，四面都薄层往下刻出花瓣 (注意底部相连) (4~7)，花瓣用圆形戳刀打眼 (8)，将花瓣放入黄色素水溶液中稍浸 (9)，取出即可 (10)。



造型 11

将白萝卜洗净去皮后切成梯形块 (1)，将侧面修成弧形 (2)，四面都薄层往下刻出花瓣 (注意底部相连) (3、4)，用雕刻刀削出树叶形状即可 (5~8)。



造型 12

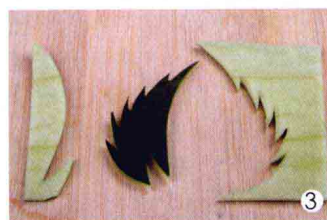
将白萝卜洗净去皮后切成方片（注意切片不能太薄）（1），再切成条（2），将萝卜条放入红色素水溶液中泡制即可（3、4）。

西瓜皮造型制作



造型 1

将一块西瓜皮用雕刻刀刻出造型（注意比例）（1），逐步去除边角料即可（2~4）。



造型 2

将一块西瓜皮用雕刻刀刻出造型（注意比例）（1），逐步去除边角料即可（2、3）。

