

果酱创意 盘饰围边

水果+鲜花+蔬菜围边



果酱与水果、鲜花、蔬菜相结合，
成品图与分步骤操作图并重，
为厨师朋友提供了数百种简单、
美观实用的盘饰造型。

李福军◎编著



化学工业出版社

果酱创意 盘饰围边

李福军◎编著



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

果酱创意盘饰围边 / 李福军编著. —北京: 化学工业出版社,
2016. 8

ISBN 978-7-122-27489-2

I. ①果… II. ①李… III. ①果酱-制作 IV. ①TS255.43

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 146836 号

责任编辑: 张彦
责任校对: 边涛

装帧设计: 史利平

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: 北京彩云龙印刷有限公司
880mm×1230mm 1/24 印张 5 2016 年 9 月北京第 1 版第 1 次印刷

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: 36.00 元

版权所有 违者必究



前言

烹饪艺术是一种膳食适用的艺术。随着我国餐饮经济不断的发展，人们的欣赏水平在提高，对饮食不仅限于味的品觉，而且希望在饮食的同时享受一种美，所以对菜肴盘饰围边的理念要求更新、更有适用性。传统盘饰费工、费力、费时，成本过高，正在慢慢退出餐饮业，取而代之的是简单、实用、快捷、成本低廉、美感更强的果酱盘饰，它简单实用，无论是否有美术基础都可操作，可使菜肴更加完美。

本书秉着创意、新颖、可食性、快捷、低成本等理念，展现创意盘饰围边的艺术的魅力。介绍了三种盘饰围边，分别为水果创意果酱盘饰围边、鲜花创意果酱盘饰围边和蔬菜创意果酱盘饰围边。果酱有它自身的甜美特性，给人以食欲上的刺激，创意水果果酱盘饰围边的适用性强，可赏可食；创意蔬菜果酱盘饰围边展现给人的是绿色美感，秀色可餐；创意鲜花盘饰围边散发出花的芳香，给人一种美的享受，使盘饰围边的效果得到进一步的升华。

希望本书能给你带去灵感，让你对果酱盘饰围边有更多的认识、理解和提高。

李福军

2016年7月

目录

第一部分

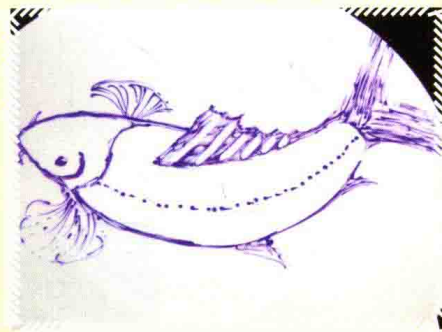
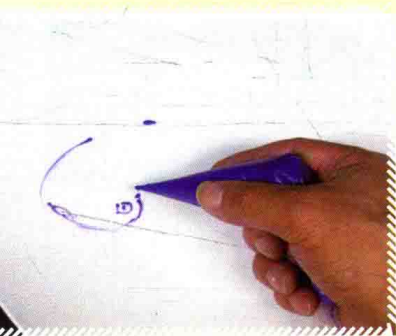
一、果酱盘饰围边简介	2
二、果酱盘饰围边的常用原料	2
三、果酱盘饰围边的工具	2
四、果酱上色过程	3
五、果酱画操作技法	3

第二部分

一、水果创意果酱盘饰围边	8
交错相守	8
旭升	9
映照	10
重影	11
对白	12
相约	13
呼应	14
水果创意果酱盘饰围边鉴赏	15
二、鲜花创意果酱盘饰围边	49
夺目	49
空旷	50

恋	51
美艳	52
升华	53
盛宴	54
蜿蜒	55
无与伦比	56
炫	57
依伴	58
鱼花	59
鲜花创意果酱盘饰围边鉴赏	60
三、蔬菜创意果酱盘饰围边	94
黯然	94
隔物想念	95
红晕	96
环抱	97
轮行路上	98
难舍	99
牵引	100
望穿	101
炫舞	102
绚丽舞姿	103
蔬菜创意果酱盘饰围边鉴赏	104

第一部分



一、果酱盘饰围边简介

果酱盘饰围边，顾名思义，是指用可食用的果酱对盘子进行装饰的一种手法，其特点是快捷、方便、时尚。

二、果酱盘饰围边的常用原料

(1) 水果 橘子、菠萝、香蕉、火龙果、芒果、西瓜、哈密瓜、葡萄、橙子、荔枝、龙眼、木瓜、猕猴桃等。

(2) 蔬菜 黄瓜、西红柿、土豆、茄子、油菜、藕、南瓜、蒜薹、大葱、红椒、洋葱、芋头、芹菜、西兰花、白萝卜、冬瓜、胡萝卜等。

(3) 鲜花 百合、玫瑰、勿忘我、太阳花、非洲菊、马蹄莲、红掌、月季、兰花、梅花、情人草、睡莲、康乃馨、蝴蝶兰、夜来香，还有叶类如蓬莱松、天门草、剑叶、巴西叶等。

三、果酱盘饰围边的工具

果酱盘饰围边常用的工具有剪刀、齿轮模具、圆形模具、裱花袋以及不同型号裱花嘴。





四、果酱上色过程



1. 选用成桶的无色果酱。



2. 倒入盆中一些果酱。



3. 加入少许食用色素。



4. 用小勺搅匀。



5. 倒入裱花袋。

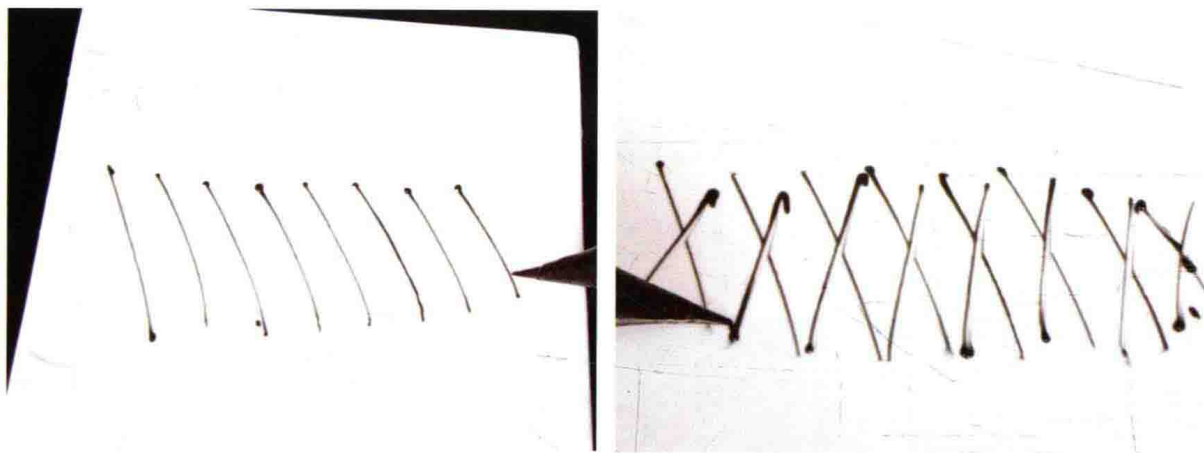


6. 颜色不同的果酱。

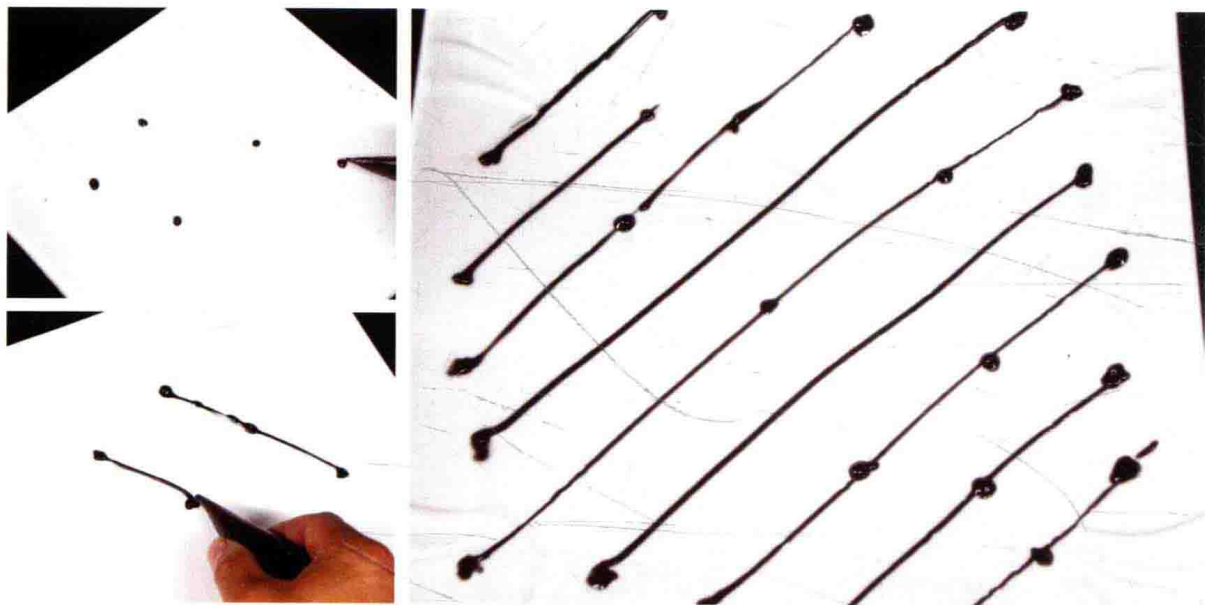
五、果酱画操作技法

果酱盘饰操作方法简单，常用的有以下几种手法：交叉法、点对点法、套环法、重叠法、象形法、抽象法等。

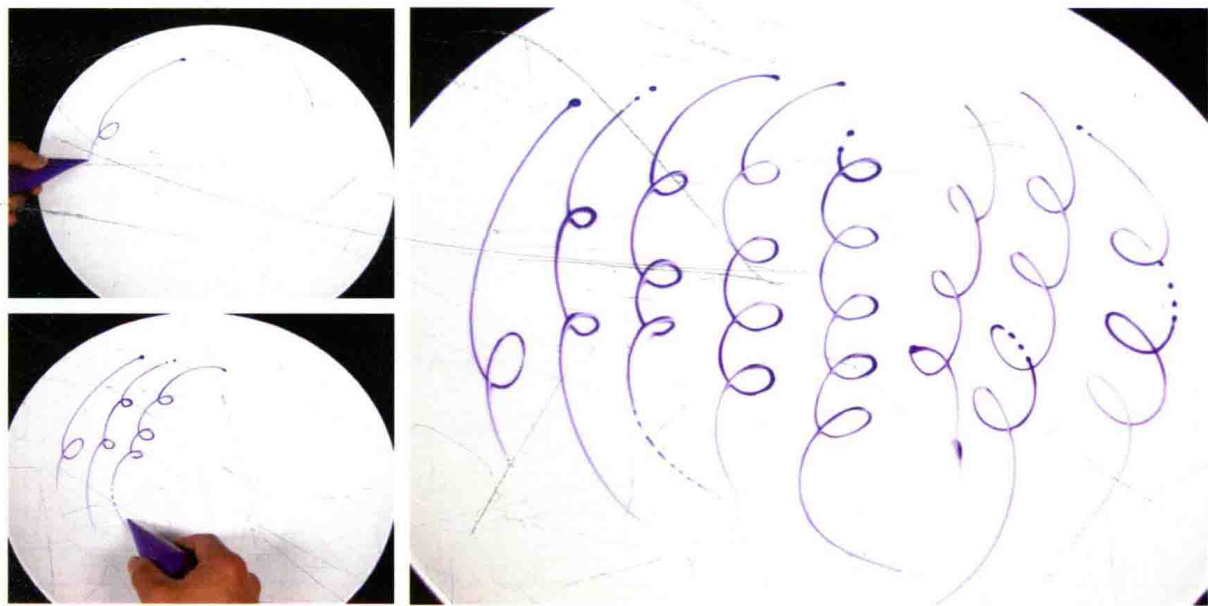
(1) 交叉法 指两条线或多条线交叉在一起的操作方法。多加练习可使初学者熟练地掌握和运用果酱的特点，适应果酱的手感和柔软度。



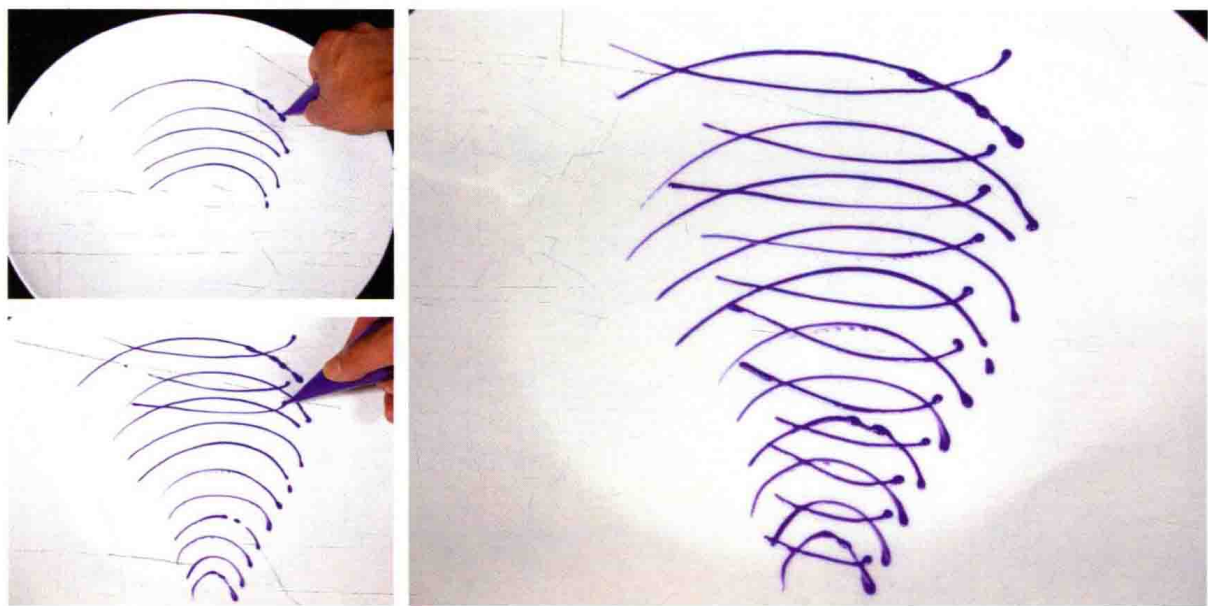
(2) 点对点法 就是在盘中点一滴或多滴果酱，然后再用果酱把各个点连接起来的一种方法。使初学者能把握线条的准确性，提高效率。



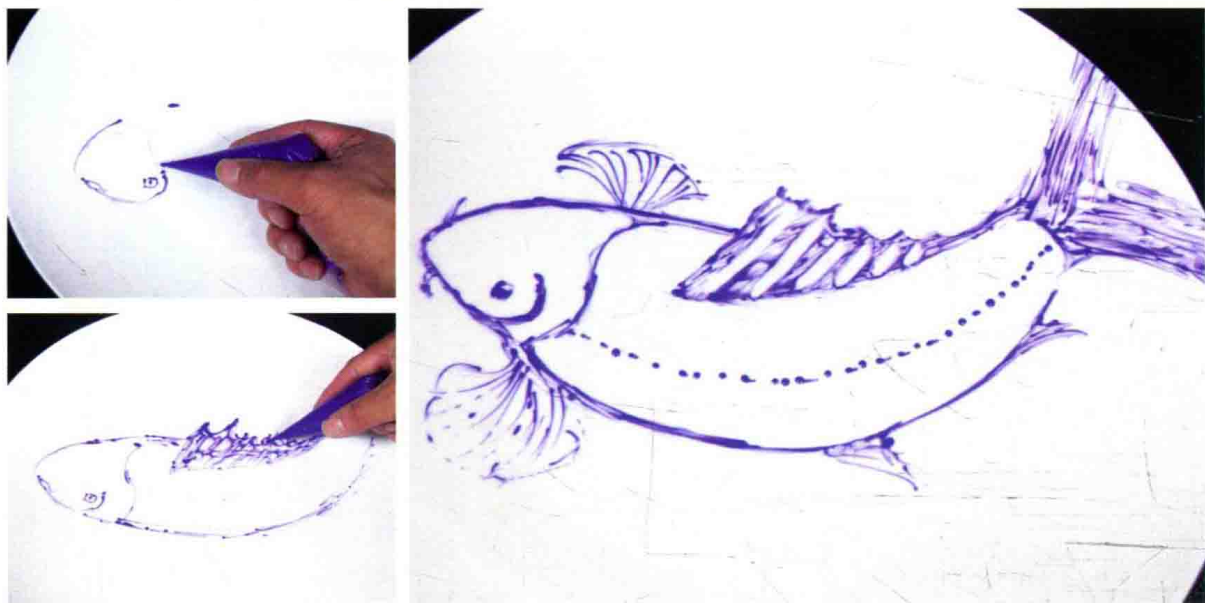
(3) 套环法 用果酱在盘子中甩出一个或多个圆环并互相连接的方法，这种方法做出来的盘饰更有动感和连贯性。



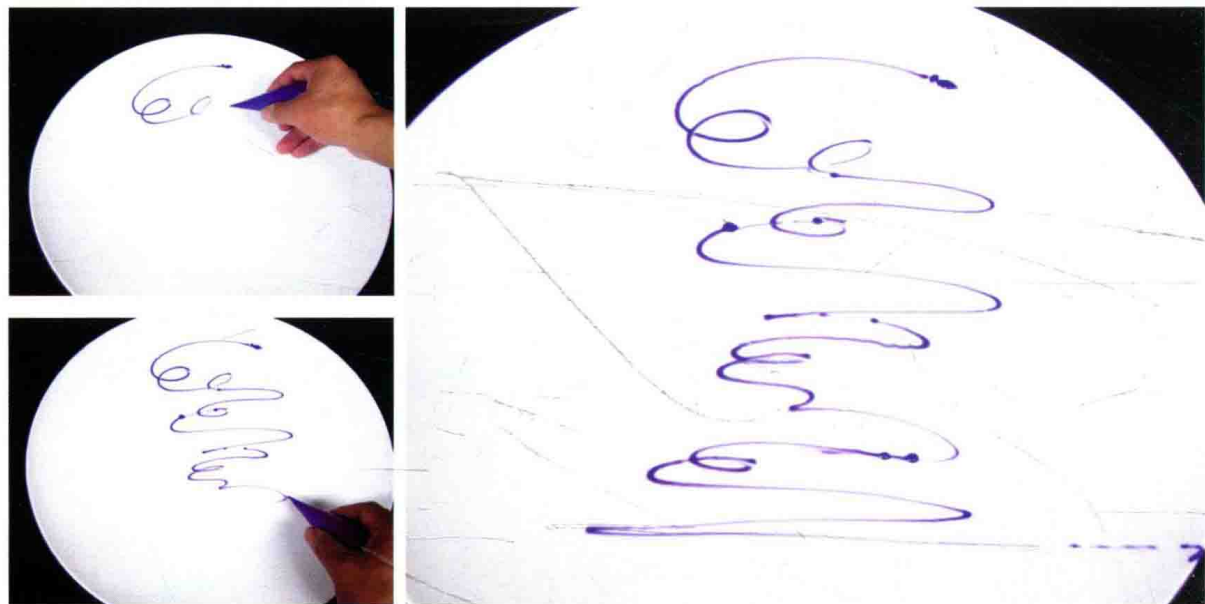
(4) 重叠法 指线条相互重叠在一起的手法。这种方式近似于交叉法，只是更复杂一些。



(5) 象形法 在盘子中用果酱画出各种动物、植物、山水等造型, 适合有美术基础或喜爱绘画的操作者, 可以在盘子中随意画出自己喜爱的图案。



(6) 抽象法 在盘子中用果酱较随意地甩出线条而不必考虑其他细节的一种方法, 这种手法随意性更强、画出来的空间物体更宽广, 但应注意不要脱离本质。



第二部分



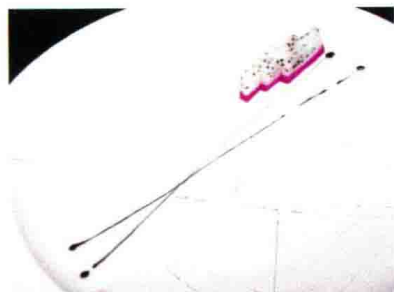
一、水果创意果酱盘饰围边

交错相守

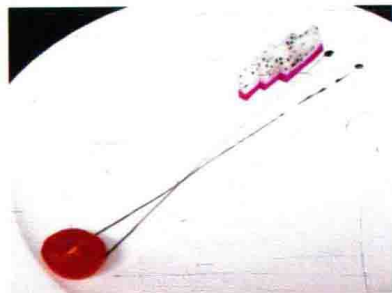
原料：果酱、火龙果、小西红柿、小黄瓜、蓬莱松。



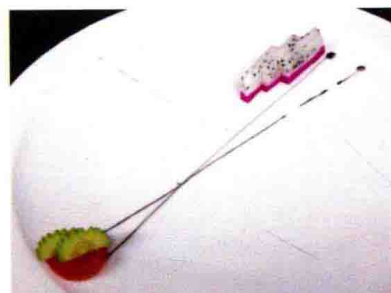
① 果酱画出两条交错的线。



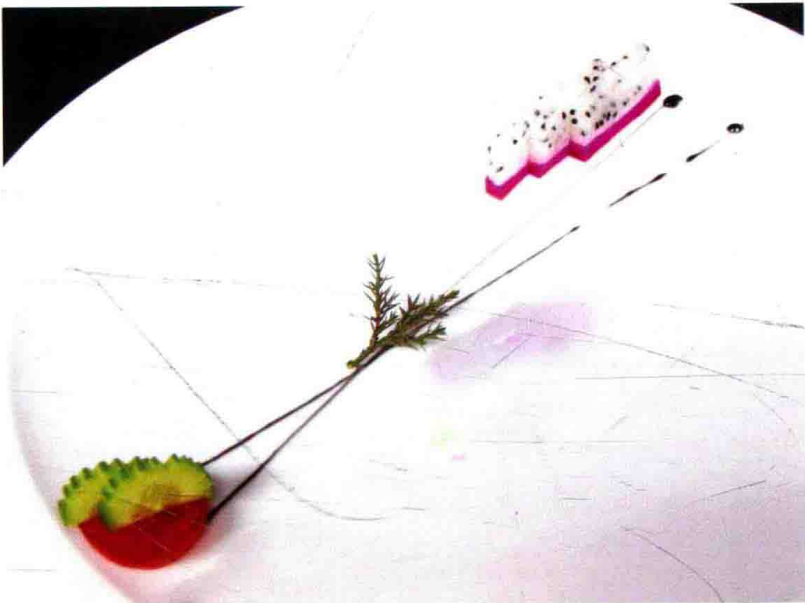
② 在线条中摆放三块火龙果，斜着排开。



③ 在线条另一端摆放一个小西红柿。



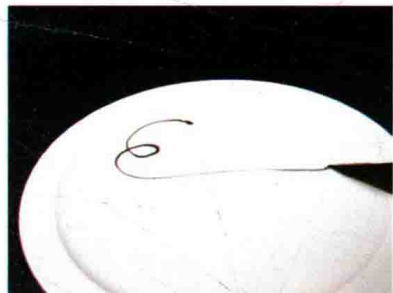
④ 在西红柿旁边摆放两片黄瓜片。



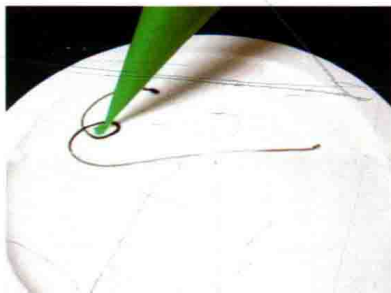
⑤ 然后把蓬莱松摆放在中间线即可。

旭升

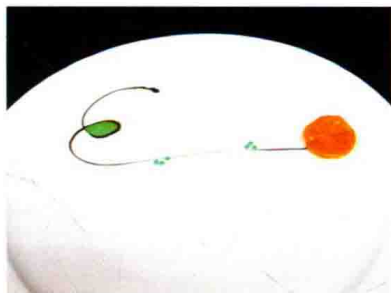
原料：果酱、橘子、火龙果、小黄瓜、小西红柿。



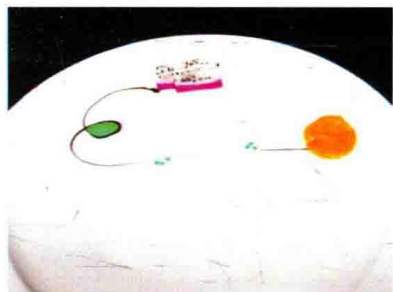
1 用果酱甩出图中曲线。



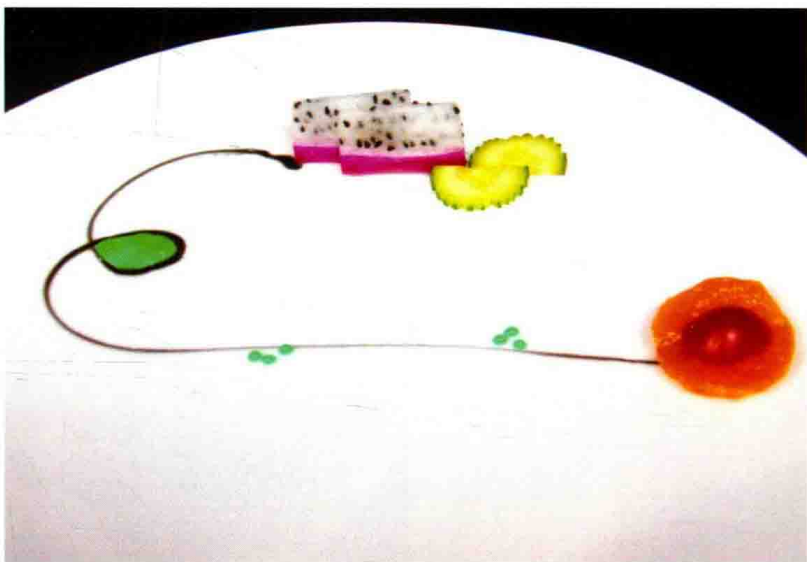
2 用绿色果酱在线条中增色。



3 取一瓣橘子，用刀在中间切开，但不要切断，摆放在线的一端。



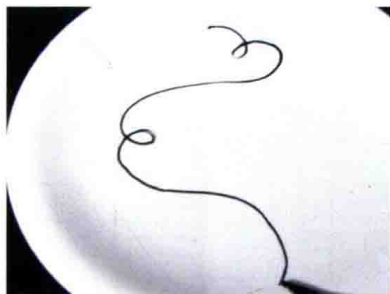
4 将线的一端放上火龙果。



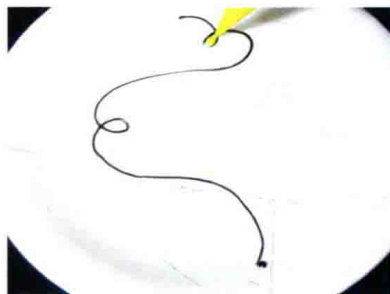
5 将小西红柿纵剖开，取半个放在橘子上，将火龙果旁摆放两片黄瓜片即可。

映照

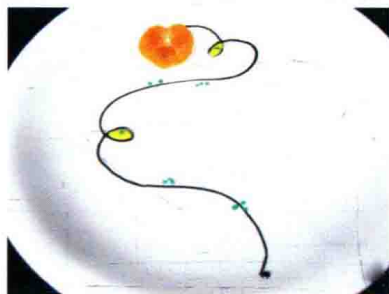
原料：果酱、红樱桃、橘子、石竹梅。



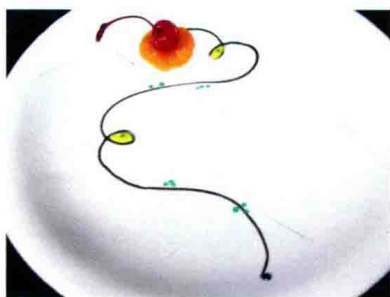
1 用果酱在盘中甩出流畅的线条。



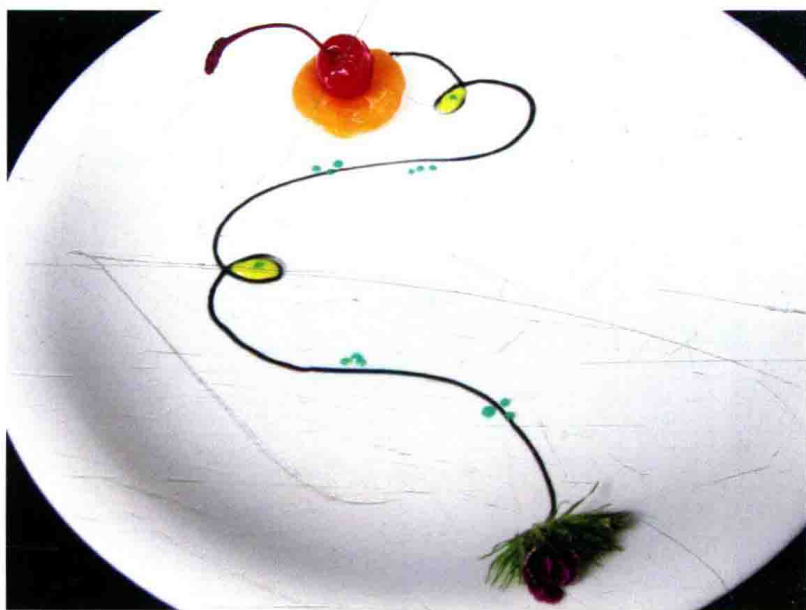
2 用淡黄和绿色果酱在线圈中增色。



3 选两个橘子瓣剖开摆成圆形，摆放于线的上端。



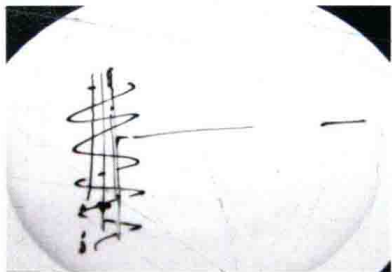
4 把红樱桃摆放在橘子中间。



5 在线的下端摆放一朵石竹梅即可。

重影

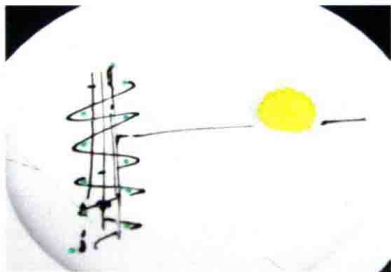
原料：果酱、蓬莱松、小西红柿、小黄瓜、枸杞、木瓜。



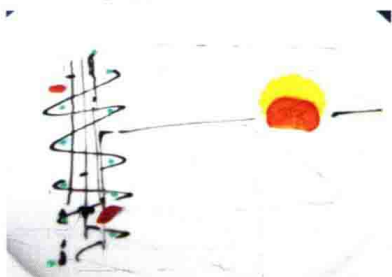
1 用果酱甩出双重叠线条。



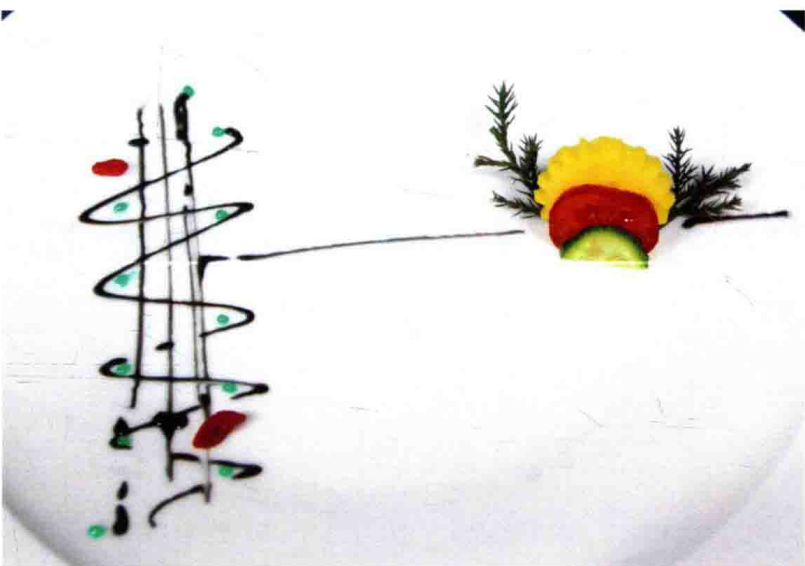
2 用绿色果酱在线中增色。



3 把木瓜切成半圆摆放于线条中间。



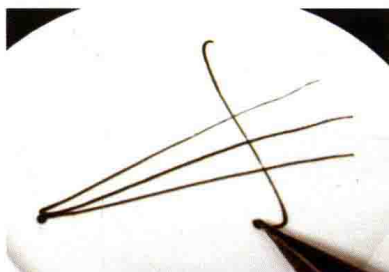
4 小西红柿切片摆在木瓜前面，在重影线中摆放几粒枸杞。



5 小黄瓜切一片摆放在小西红柿前面，蓬莱松放在线两旁即可。

对白

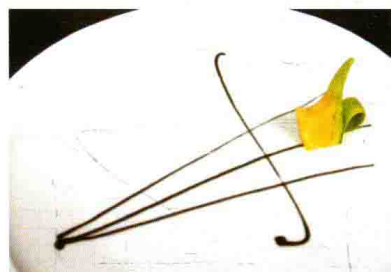
原料：果酱、火龙果、哈密瓜、樱桃。



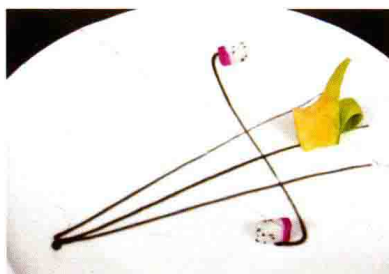
1 用果酱甩出三角形，呈自然飘逸感。



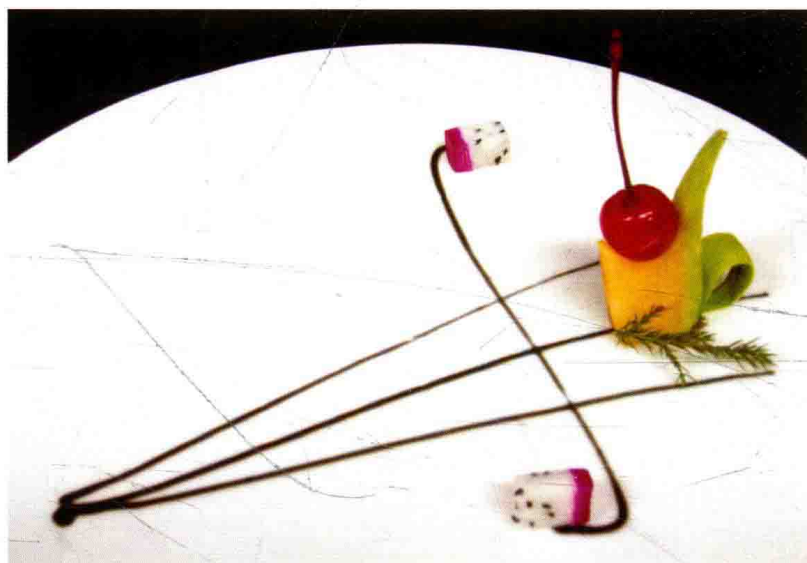
2 用刀在哈密瓜背部向下切一刀，不要断，把皮弯成圆形后用牙签固定。



3 把哈密瓜摆放在线条中。



4 切两块火龙果摆放在线条两边。



5 在哈密瓜上放上樱桃即可。