

张文祥

黄勇◎著

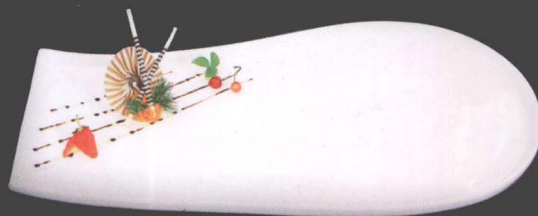
盘 饰

酒店创意 设计教程



盘饰

酒店创意
设计教程



上架建议：食品装饰

ISBN 978-7-5019-8370-4



9 787501 983704 >

定价：38.00元



餐饮行业职业技能培训教程



酒店创意盘饰 设计教程

张文祥 黄 勇 著

图书在版编目 (CIP) 数据

酒店创意盘饰设计教程 / 张文祥, 黄勇著. — 北京:
中国轻工业出版社, 2011.9
餐饮行业职业技能培训教程
ISBN 978-7-5019-8370-4

I. ①酒… II. ①张… ②黄… III. ①食品-装饰雕
塑-技术培训-教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第153453号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福

责任终审: 劳国强

封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计

责任校对: 郎静瀛

责任监印: 张 可

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: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2011年9月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 7.75

字 数: 287千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8370-4 定价: 38.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

110134K1X101ZBW

前言

随着餐饮业的迅猛发展和人们生活水平的提高，人们对“吃”越来越讲究品位和文化，在这样的背景下，盘饰也越来越受到人们的重视和喜爱。菜肴的装盘技法越来越讲究，盘饰已在现代餐饮业中占据十分重要的地位。

好的盘饰能够起到美化菜肴、提升菜肴品位、吸引眼球、增强顾客食欲、营造情趣、烘托就餐气氛的作用。如果一道美味的菜肴缺少精美盘饰的点缀衬托，就少了些许艺术气质，达不到理想的效果，可以说盘饰是饕餮美食中不可或缺的一部分。

盘饰点缀是烹饪技术与艺术的结合，是一种实用性、观赏性很强的艺术创作。本书以中式盘饰点缀手法为基础，结合西式点缀手法，融合时尚流行的元素于盘饰创意，以果酱为主线，通过果酱的挤、描、绘、抹等手法的运用，配合以瓜果、蔬菜、花草、巧克力插片、自制插件等不同装饰插件的运用，形成不同风格的盘饰点缀图例。通过盘饰制作流程图的展示，配以盘饰制作文字说明，图文并茂，形象、系统、集中地展示了盘饰的制作技艺。

希望本书能够给读者以启发，能够为广大读者了解和学习盘饰艺术提供帮助，激发更多、更好的创意思维和灵感。对于书中的不足之处，也诚恳地希望读者与业内朋友给予批评和指正。

张文祥 黄勇

2011年9月

目录

第一部分

创意盘饰设计基础篇

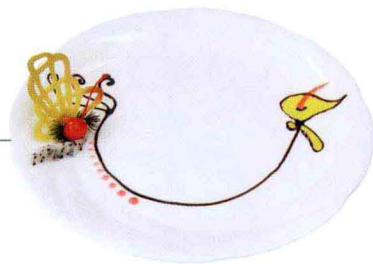
- 第一节 盘饰围边设计概述6
- 第二节 色彩的基础知识7
- 第三节 常用盘饰制作工具9
- 第四节 盘饰原料介绍及制作10
- 第五节 盘饰制作基础手法13



第二部分

创意盘饰设计实践篇

- 第一节 蔬果果酱盘饰设计图例19
- 第二节 巧克力果酱盘饰设计图例39
- 第三节 面片果酱盘饰设计图例54
- 第四节 面条果酱盘饰设计图例66
- 第五节 丝网果酱盘饰设计图例74
- 第六节 果酱画盘饰设计图例83



第三部分

创意盘饰设计赏析篇



第一部分

创意盘饰设计基础篇



第一节

盘饰围边设计概述

一 盘饰围边的概念

盘饰围边又称镶边、围盘,是运用各种瓜果蔬菜原料或其他可食用的烹饪原料,对制作好的装盘菜点进行点缀和装饰,达到美化菜肴目的的一种简易的装饰。

二 盘饰围边的方法

盘饰围边的方法有局部点缀、对称点缀、中心点缀、全围点缀及半围点缀等几种。

1. 局部点缀

局部点缀是指用各种蔬菜、水果加工成一定形状后,点缀在盘子一边或一角,以渲染气氛,烘托菜肴。这种点缀方法的特点是简洁、明快、易做。如用水果、黄瓜切片,排叠成假山状;用果酱挤出线条或图案等。

2. 对称点缀

对称点缀是指用装饰料在盘中做出相对称的点缀物。对称点缀适用于椭圆腰盘盛装菜肴时装饰,其特点是对称、协调,简单易掌握,一般在盘子两端做出同样大小、同样色泽的花形即可。

3. 中心点缀

中心点缀是在盘子中心用装饰料拼成花卉或其他形状,对菜肴进行装饰,它能把散乱的菜肴通过在盘中有计划的堆放和盘中心拼花的装饰统一起来,使其变得美观。

4. 全围点缀

全围点缀是用装饰料通过一定的方法加工成形,围在菜肴的四周,这种围边方法,较适于圆盘的装饰,围出的菜肴比用其他点缀更整齐、美观,但刀工要求也较严格。

5. 半围点缀

半围点缀是运用点缀物进行不对称点缀围边,点缀物约占盘的三分之一,主要是用某种主题和意境来美化菜肴。

三 盘饰围边的作用

菜肴点缀的艺术美、形态美,固然取决于菜肴的色彩和造型,但更不可忽视菜肴点缀和围边的作用。

1. 美与丑

通过视觉,菜肴直接给人以美与不美的感受。而通过点缀菜肴,恰恰又能够弥补这种美中的不足。

2. 以动衬静

菜肴的形态,成形于器皿之中,无论是高档菜肴,还是普通菜肴,无论是热菜,还是冷菜,往往存在着一种呆板之感。这种感觉,有时是因原料本身形态所造成,有时也是由布局不当或其他原因所致。通过得当的菜肴点缀,能把全盘菜肴带活,使之富有动感,因此也提高了菜肴的艺术性,在给人以美味的同时,又给人以精神和艺术的享受,它不但渲染烘托了宴席的气氛,而且又起到了增进食欲的作用,给人以美的享受。

3. 画龙点睛

一盘菜肴,如果我们注意适当装饰,同样会使人产生美感。比如,装盘时配上几个小菜心、盘边点缀几条果酱线条,效果就截然不同了。虽然点缀所用之料微小,在菜肴中处于附属地位,但是它确有加深整体菜肴的意境之美和画龙点睛的作用。

4. 衬托平衡

菜肴形态,有时会给人一种头重脚轻的不舒适感,这种感觉多出现在鱼类菜肴中。由于鱼本身形状具有其特征,特别是烹制整条鱼时,是无法改变这种状况的,那么,只有通过适当点缀装饰,才能使其趋于平衡,给人以平衡的美感。

四 盘饰围边的注意事项

根据菜肴的实际需要进行点缀。在菜肴装盘后,其色、形上已经有比较完美的整体效果,就不应再用过多的装饰,否则,会有画蛇添足之感,失去原有的美观。如菜肴在装盘后的色、形尚有不足,需用围边和点缀进行装饰,就应考虑选用何种色、形的原料。如何进行装饰,应从以下几方面综合考虑。

1. 根据菜肴成品的色泽装饰

围边、点缀料色的选择应以菜肴的色彩为依据,如菜肴色泽为冷色,就用少量暖色原料装饰;菜肴的主色调是暖色,就用冷色原料装饰。以菜肴的主色调为主,适当点缀和围边,使菜肴的色彩突出。

2. 根据菜肴的形态确定装饰

因用料、刀工、烹调方法的不同,菜肴的成品具有末、丝、丁、片、块、整形等不同的形状,如果是末、丝、蓉等料形烹制的菜肴,可用围边进行装饰,这样可使杂乱菜肴变得整齐;如果是造型的菜肴,则可以在盘子中心适当点缀;如果是整形烹制的菜肴,就宜用局部点缀的方法进行装饰。

3. 根据菜肴的口味确定装饰

以食用为主的装饰物,一定要考虑其口味与菜肴之间的关系,为了避免串味,一般甜的菜肴宜选用水果相映衬;煎炸菜应配爽口原料;咸鲜味的菜肴就应选用咸鲜味的装饰物较好。

4. 注意清洁卫生

尤其是用生料点缀、围边,更要注意卫生,否则菜肴易受污染。

此外,点缀、围边还应考虑疏密恰当,以及与餐具的色彩的协调。总之,用点缀、围边美化菜肴时,要以映衬菜肴的色形为主,力求和谐自然,美观得体。

第二节

色彩的基础知识

一 色彩的概念

色彩是光反射到人眼,经过大脑所引起的一种视觉反应。色彩是由光的作用而产生的。日常生活中所见到的日光是可见光的混合光,通过三棱镜可把日光分成不同波长的单一色光:红、橙、黄、绿、蓝、靛、紫等。光直射时直接传入人眼,视觉感受到的是光源色。当光源照射物体时,光从物体表面反射出来,人眼感受到的是物体表面色彩。

二 色彩构成

色彩一般分为无色色和有彩色两大类。

(1) 无色色是指黑、灰、白等不带颜色的色彩。



黑

灰

白

(2) 有彩色是指红、黄、蓝、绿等带有颜色的色彩。



红

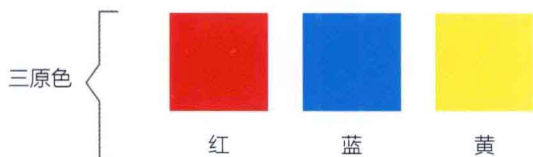
黄

蓝

绿

三 色彩的种类

(1) 原色是指三原色，它们是不能再由其他颜色混合而成的三种“基本色”。三原色为：红、蓝、黄。



红

蓝

黄

(2) 二次色是指间色，是两原色中间的颜色，由三原色两两等量混合生成。间色包括：橙、绿、紫。

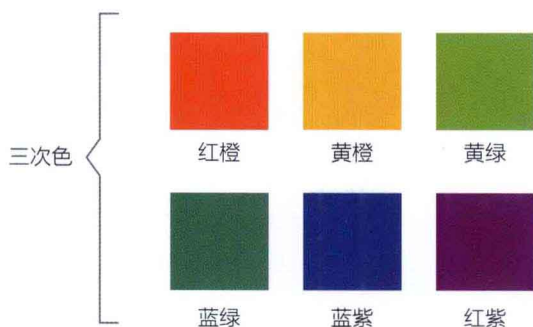


橙

绿

紫

(3) 三次色是指复色，是原色与间色之间的颜色，由原色与间色混合生成。复色包括：红橙、黄橙、黄绿、蓝绿、蓝紫、红紫等。



红橙

黄橙

黄绿

蓝绿

蓝紫

红紫

四 色彩属性

1. 色相

色相即一种颜色的外观。是各种颜色呈现的相应的面貌。如红色、黄色、蓝色等。

2. 饱和度

饱和度又称纯度，是指色彩的鲜艳程度。

如：原色—间色—复色—灰浊色，色的纯度不断降低。

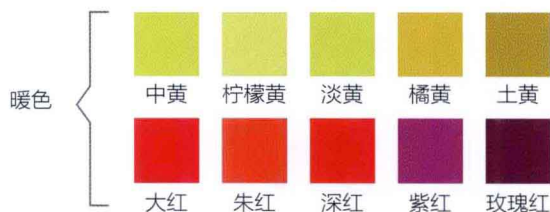
3. 亮度

亮度又称明度，即色彩的明暗程度。每种色相都可以从深过渡到浅，通常称为颜色的明暗。

五 色彩的冷暖

物体通过表面色彩可以给人们或温暖或寒冷或凉爽的感觉。一般来说，温度感觉是人体通过感觉器官感触物体而来，与色彩本身无关。

(1) 红、橙、黄等颜色使人想到阳光、烈火，故称“暖色”。



中黄

柠檬黄

淡黄

橘黄

土黄

大红

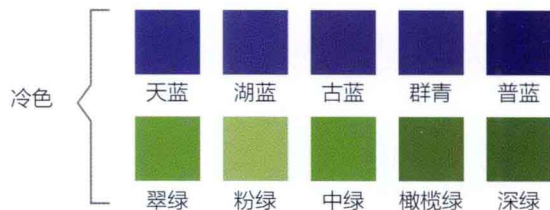
朱红

深红

紫红

玫瑰红

(2) 绿、青、蓝等颜色与黑夜、寒冷相联，称“冷色”。



天蓝

湖蓝

古蓝

群青

普蓝

翠绿

粉绿

中绿

橄榄绿

深绿

六 色彩的情感

人们对某种色彩的偏爱与性格有很大关系，不同的色系具有不同的含义。因此可以根据他人的衣着色彩、房间色彩等身边的东西，分析他的性格。我们可以大概地分析一下，得出各色系代表的性格：

红：活跃、热情、勇敢、爱情、健康、野蛮

橙：富饶、充实、未来、友爱、豪爽、积极

黄：智慧、光荣、忠诚、希望、喜悦、光明

绿：公平、自然、和平、幸福、理智、幼稚

蓝：自信、永恒、真理、真实、沉默、冷静

紫：权威、尊敬、高贵、优雅、信仰、孤独

黑：神秘、寂寞、黑暗、压力、严肃、气势

第三节

常用盘饰制作工具

一 裱花袋

裱花袋是蛋糕房用来制作蛋糕上面的装饰花用的袋子，以前是一种特殊的布做成，现在多用一次性塑料材料制成，形状像三角形，用于挤制软体的酱、膏、奶油等。使用时需将袋体前面的尖上剪掉一小口，根据所挤的线条的粗细不同，所剪的口大小不一，可适合多种粗细类型的细条挤制。

二 挤酱瓶

挤酱瓶是用于挤制各种酱汁的瓶子，由塑料材料制成，通常用于番茄酱、芥末酱、沙拉

酱、巧克力酱、果酱、奶油等挤制，使用时将小瓶盖打开，头朝下，手用力挤压瓶肚部位，里面装的酱体很快就挤出来，可用于粗线条酱体或大面积酱体的挤制，挤制时按所需线的方向挤，用力要均匀，挤出的线条才美观。

三 裱花嘴

裱花嘴是用于定型奶油形状的圆锥形工具，一般是铁质、不锈钢、铜质材料制成，装入圆锥形裱花袋中使用。裱花嘴有很多种形状，可以将装入裱花袋内的酱膏挤出不同的形状。

四 辅助制作工具



裱花袋



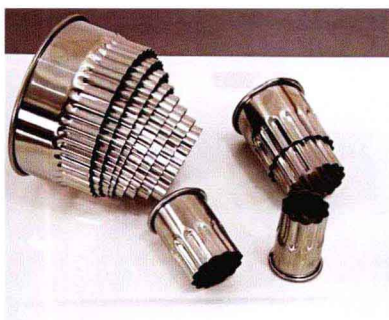
挤酱瓶



裱花嘴



各式擀面杖，用于面团擀制及各式插件的卷制定型



用于制作波浪形边的插件制作



用于制作圆形插件的模具

第四节

盘饰原料介绍及制作

一 果酱原料

果酱多用于蛋糕和西点的表面装饰，市场上有桶装、袋装两种，其装饰光亮效果明显，色泽光润自然。容易操作，酱体挂壁性强，涂抹后不易泄流，口感细腻清新，果香纯正，果肉味浓郁，诱人食欲。其口味有：草莓味、柠檬味、香橙味、蓝莓味、哈密瓜味、巧克力味、黑加仑味等。

二 果蔬类原料

用于盘饰的果蔬类原料，通常是指新鲜的叶菜类蔬菜（如生菜、荷兰芹等）、根茎类蔬菜（如芦笋、胡萝卜等）、瓜果类蔬菜（如番茄、黄瓜、水果辣椒等）、花菜类蔬菜（如西兰花等），在盘饰制作中，通过一定的刀工处理及熟处理，将加工好的原料在盘中进行合理地摆放，起到衬托点缀作用。

三 水果类原料

水果的种类繁多，形态各异，色泽艳丽，含有丰富的水分及营养成分，部分水果含有较丰富的挥发性芳香物质，水果通常生吃，也可独立于三餐食用。水果运用于盘饰制作，不经加热，略加雕切装饰于盘边，与菜肴共食就成了珠联璧合之选。

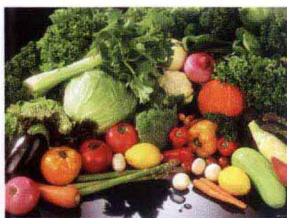
四 鲜花类原料

鲜花品种繁多，色泽鲜艳，香味浓郁，不同的鲜花，代表不同的含义，鲜花用于菜肴的点缀，在增加菜肴造型美的同时，也使菜肴富于一定的含义，使菜肴的色、香、味、形、意，完美和谐统一。

五 巧克力装饰片及棒形饼干



果酱原料



果蔬类原料



水果类原料



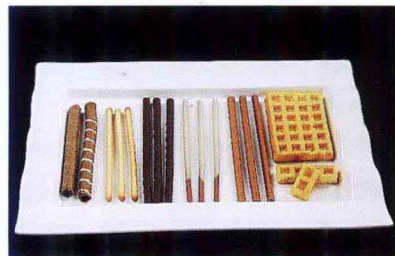
鲜花类原料



巧克力装饰片（一）



巧克力装饰片（二）



各式棒形饼干及华夫饼

六 糖球插件制作



1 准备白糖、饴糖



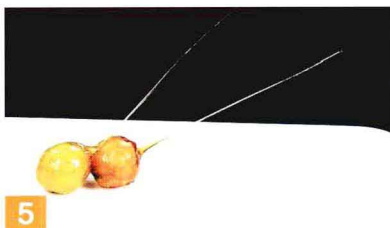
2 将两种糖放入锅内加适量水用小火熬制



3 将糖熬至浅黄色时离火



4 待糖温度下降，无糖泡时，用牙签插住果球，裹上糖浆，使糖液自然下泻，冷却成糖丝



5 糖球成品展示

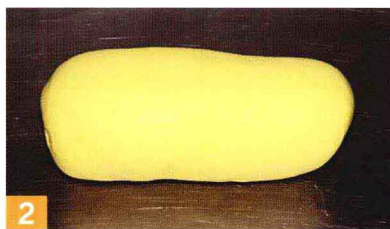
七 自制插件及制作

(一) 自制面片插件

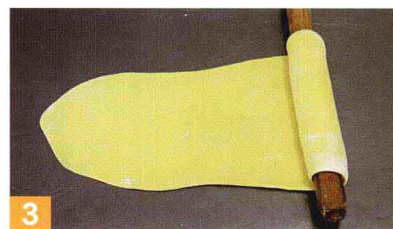
螺旋面片的制作



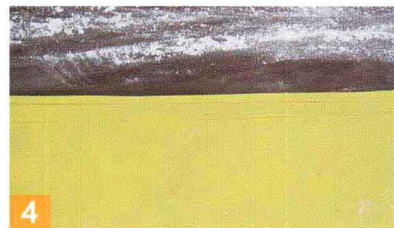
1 准备面粉、吉士粉、白糖



2 将粉料加入水调制成团，擀薄



3 用面杖擀成薄片状



4 用刀将面片划成长条状



5 将长面条盘于面杖之上

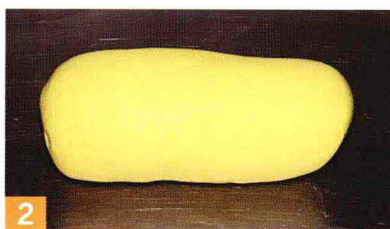


6 入油锅中炸制成金黄色即可捞出

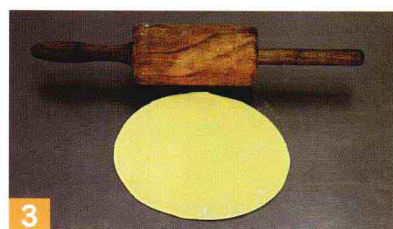
象形面片制作



1 准备面粉、吉士粉、白糖



2 将粉料加入水调制成团，擀薄



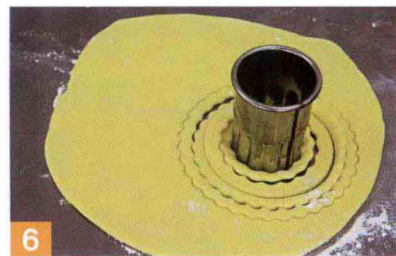
3 用走槌将面团擀成薄片



4 用圆形模具刻制圆圈



5 成形圆圈



6 用波浪形模具刻制



7 成形制品

注：象形面片可制成多种形态，制作好后可入油锅炸制成熟，也可以入烤箱烤制成熟。

品种展示



品种（一）



品种（二）



品种（三）

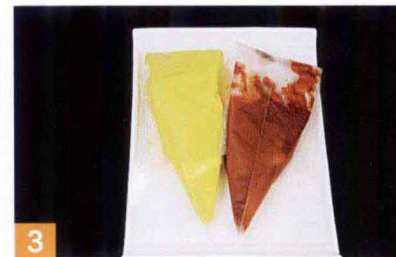
（二）自制面条插件



1 准备面粉、鸡蛋、糖、吉士粉



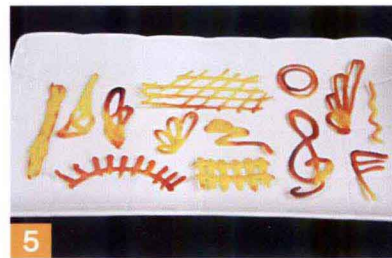
2 粉料中加入少量水调制成糊状



3 装入裱花袋中



4 挤制成形



5 入烤箱烤制成熟后取出

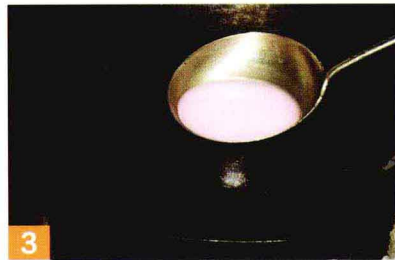
(三) 自制丝网插件



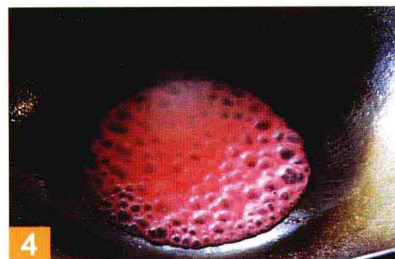
1 准备淀粉（或面粉）、色素



2 调制成有色的粉浆



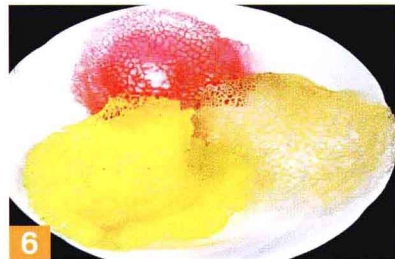
3 锅中放入少量油，舀入适量粉浆



4 用中火加热使粉浆糊化



5 转小火加热将糊化的粉浆煎干水分

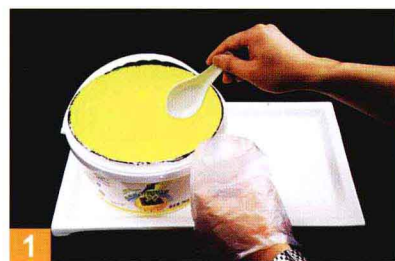


6 成形丝网

第五节

盘饰制作基础手法

一 果酱装袋



1 裱花袋翻扣于左手上



2 用勺子舀起适量果酱



3 将果酱倒入袋中



4 将袋口提起



5 将袋口打结，防止果酱溢出

二 握袋手法



1 倾斜握袋

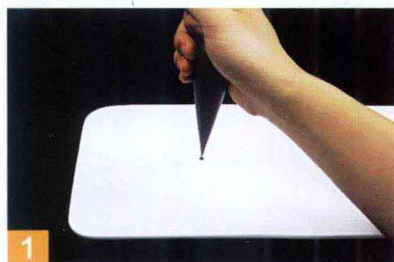


2 垂直握袋

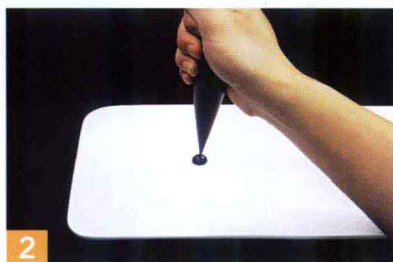
三 成形手法

挤制法

单圆点的挤制



1 手握酱袋，置于盘子上方

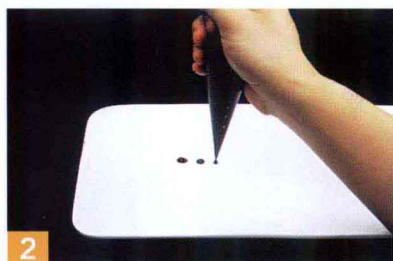


2 用力均匀挤制酱袋，形成圆点

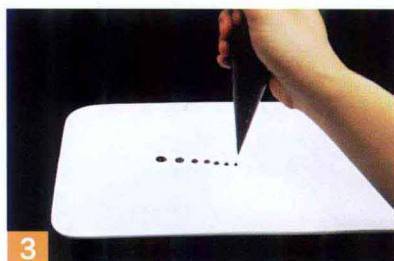
渐变圆点的挤制



1 先挤制一较大圆点

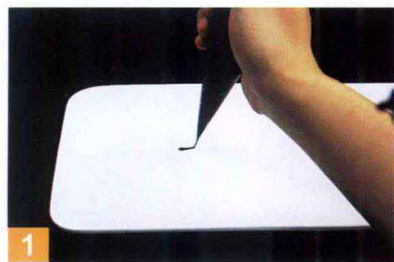


2 移动适当距离挤制酱点

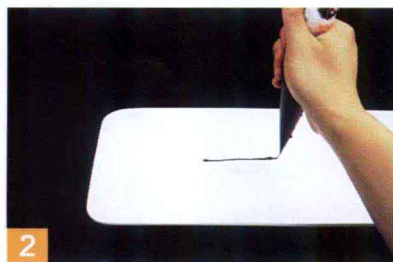


3 酱点逐渐变小，形成一组由大到小的渐变圆酱点，疏密有度

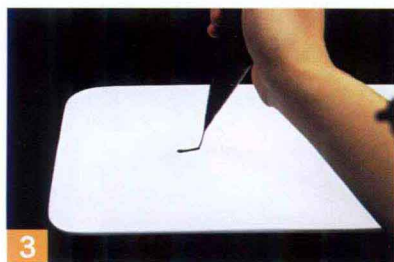
直线的挤制



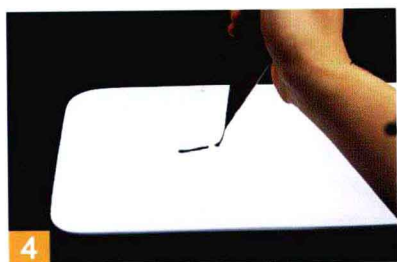
1 手握酱袋，用力均匀挤制，边挤边向右方移动



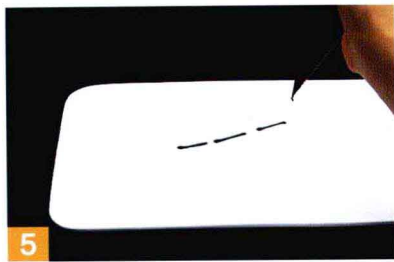
2 移动速度控制与酱体流速相一致，挤制出直线



3 手握酱袋挤制出一段直线

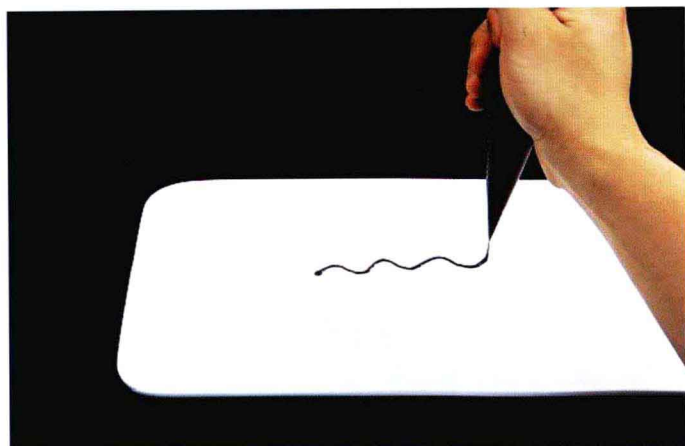


4 加快酱袋的移动速度，形成断点



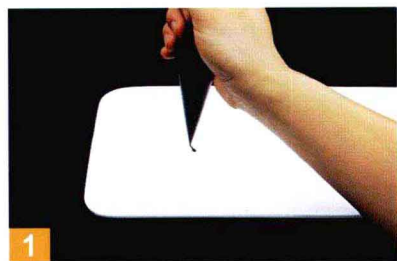
5 形成间断的直线

波浪线的挤制

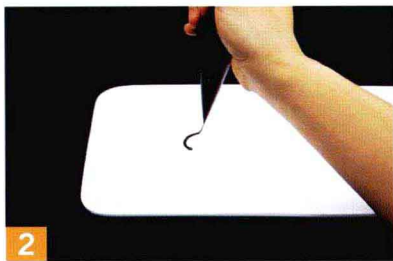


手握酱袋，用力均匀挤制酱袋，手握酱袋呈波浪状均匀向右方移动，形成波浪线

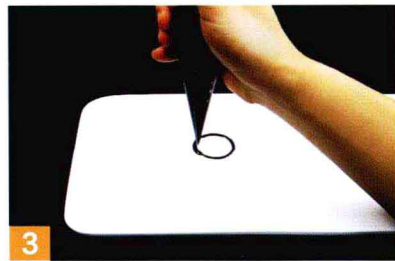
圆圈的挤制



1 手握酱袋挤出酱体



2 手握袋呈圆周运动

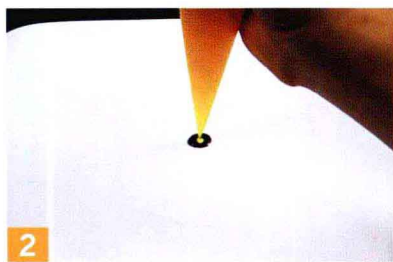


3 挤制酱体成圆

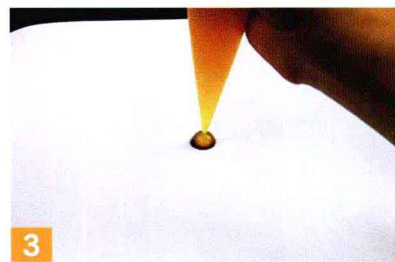
注入法



1 用咖啡味果酱挤出圆圈



2 用黄色果酱挤入圈内



3 酱体不断扩张