



餐饮赢家
Can Yin Ying Jia

● 朱永松 陈达波 许一祥 主编

创意盘头与 果酱围边

*Chuangyi Pantou yu
Guojiang Weibian*



化学工业出版社



餐饮赢家

Can Yin Ying Jia

创意盘头与 果酱围边

*Chuangyi Pantou yu
Guojiang Weibian*



● 朱永松 陈达波 许一祥 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

本书分糖艺盘头、面塑盘头和果酱围边三部分介绍近80例盘头围边的制作,所选品种均为时下酒店最受食客欢迎的流行盘饰,构思巧妙、创意独特,简单实用,可帮助初中级厨师丰富盘饰题材,扩大创意空间,提升装盘品味,你也可以成为盘饰明星。

图书在版编目(CIP)数据

创意盘头与果酱围边 / 朱永松, 陈达波, 许一祥
主编. —北京: 化学工业出版社, 2012.6
(餐饮赢家)
ISBN 978-7-122-14022-7

I. 创… II. ①朱… ②陈… ③许… III. ①食
糖—装饰雕塑②果酱—装饰雕塑 IV.TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第073064号

责任编辑: 温建斌 王蔚霞
责任校对: 吴 静

装帧设计: 春天书装

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: 北京瑞禾彩色印刷有限公司
787mm×1092mm 1/16 印张5½ 字数90千字 2012年8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: 39.80元

版权所有 违者必究

PREFACE 序



在餐饮界，北京儒苑世纪餐饮管理中心总经理朱永松有个恰如其分的绰号：儒厨。

所谓“儒”，是说他彬彬有礼的举止，文雅得几乎见不到厨房“烟火气”的谈吐，缜密流畅的文笔，以及在这个行业并不多见的高学历——他先后毕业于江苏南京旅游学校烹饪专业、山东大学酒店管理专业和北京大学酒店管理EMBA。

所谓“厨”，是指他在二十余年的厨海生涯中练就了一手精湛的厨艺，他精于淮扬菜，旁及多个菜系。自从他置身于餐饮管理层之后，这个“厨”字的含义又有所扩大，拓展到整个后厨乃至酒店餐饮门店的管理。

实话实说，在国内餐饮界，在厨业上饱有心得的可以找出一批，具有高学历的也呈逐年增加趋势，但能将这两者完满结合于一身的并不多见。我主编《中国烹饪》杂志多年，往往为作者的这种“偏科”着急：学历高的少有烹饪实践，写不到点子上；烹饪高手又往往能做不能写，难以把满肚子的“经纶”全面准确地总结出来，传达给读者。所以，遇到朱永松之后，非常希望既“儒”又“厨”的他能够发挥自身特长，在厨政和厨艺的文化传播上多做一些贡献。朱永松也不负众望，在给《中国烹饪》等多家餐饮专业杂志积极撰稿之外，还与出版社携手，合作编辑出版了“火爆酒楼”系列菜谱和餐饮专业管理书籍，其中包括《开一家火爆酒楼》、《火爆酒楼精品凉菜》、《火爆酒楼招牌热菜》、《餐厅厨房管理细节》、《餐厅楼面管理细节》、《中国现代餐饮成功50例》等。

那之后，随着个人事业的扩大，朱永松似乎专心为“厨”，远离了“儒”事，一连5年再无新书出版。用他的话说是实在太忙了，实际上他一直在餐饮管理中观察、在厨事实践中思考，不断总结。果不其然，在沉默了5年之后，朱永松和他的管理中心，又呼啦啦地捧出了包括《时尚分餐菜与高利润热菜》、《餐厅时尚造型凉菜》、《创意盘头与果酱围边》、《餐厅特色风味小吃》等在内的一批新作。这些新作同样被归结为一个系列，名为“餐饮赢家”。

和“火爆酒楼”一样，“餐饮赢家”同样以实用、适用、管用见长。如果说，读着“火爆酒楼”，当年曾火爆了一批酒楼；如今的“餐饮赢家”也会为中国餐饮业打造一批赢家吧？

让我们共同期待。

《中国烹饪》杂志社理事会主任 孙春明

2012年4月3日

FOREWORD 前言



离《中国现代餐饮成功50例》、《开一家火爆酒楼》、《火爆酒楼精品凉菜》、《餐厅厨房管理细节》、《餐厅楼面管理细节》等餐饮专业管理书籍和系列菜谱出版已有5年多时间了，期间好多同行好友不断提醒和询问何时能有新作品出版，几乎快要让他们失望了，由于整天忙于餐饮琐事，一度也没有时间静下心来整理和编写更多更适合市场和专业厨师的书籍。

偶然的会与化学工业出版社编辑一聊即拍，计划出版一整套当今酒店餐饮实用图书《餐饮赢家》系列，包括餐饮管理和厨艺菜谱，把自己这几年的行业积累和沉淀忙里偷闲落笔梳理，一边安排合作酒店总厨和厨师长把他们最受客人称道的菜品整理出来，一边请专业菜品摄影师好友到酒店餐厅现场拍摄，工作之余我们编写了菜谱文本，就这样《时尚分餐菜与高利润热菜》、《餐厅时尚造型凉菜》、《创意盘头与果酱围边》、《餐厅特色风味小吃》四本书逐渐成型。每个分册精选了约80款餐厅畅销实用的菜品并尽可能细化，让广大专业厨师看完书就能操作和运用。期间文稿我们亦几经修改，最终定型成集。在此我们要特别感谢默默工作在厨房一线的同事，是他们让我们有机会把当下合作酒店餐厅最火爆的菜品结集成册与全国的厨艺同行分享；也要感谢与我们合作多年的酒店老板们，是他们给了我们专业厨师施展才艺的平台；更要感谢菜品的专业摄影师石朝红、詹敬林、解德源等诸位好友的友情拍摄，是他们用最专业的镜头将我们厨师制造的瞬间美味变成了永恒的记录，与全国餐饮厨艺同行一起分享一起提升，在此我们深表谢意。

做餐饮没有最好，我们追求更好，力争做餐饮赢家。由于水平有限，几个分册编写过程中错漏在所难免，还望全国餐饮同仁多包涵。书中所录菜品均在我们合作酒店热卖中，是经过客人消费认可的畅销菜品，我们力求突出菜品的实用性，菜品构思力求简洁明快和一目了然，不华而不实，不哗众取宠，真正让广大厨师从菜品中找到感觉并有所启发，这是我们编写《餐饮赢家》系列图书的终极目标。我们愿意更好地为广大厨师同行服务，为餐饮企业服务，为餐饮行业服务。

《餐饮赢家》编委会
北京儒苑世纪餐饮管理中心
2012年3月30日于北京

CONTENTS 目录



糖艺盘头 /1

- 火红玫瑰 /2
- 欣欣向荣 /3
- 玻璃心 /4
- 珊瑚美景 /5
- 翩翩起舞 /6
- 蜗居 /7
- 水晶虾 /8
- 香水百合 /9
- 环环相印 /10
- 梦幻组合 /11

面塑盘头 /12

- 瓜蔓 /13
- 向阳 /14
- 吉祥娃娃 /15
- 稚童摘金瓜 /16
- 齐天大圣 /17
- 其乐融融 /18
- 秋千 /19
- 凭栏相望 /20
- 天外飞仙 /21
- 太公钓鱼 /22
- 趣戏田园 /23
- 遥指 /24
- 舞蝶 /25
- 童真世界 /26
- 嬉戏 /27



果酱围边 /28

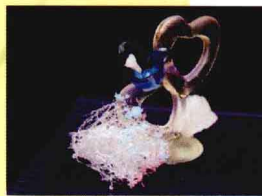


凝露仰宿雨 /29
窈窕舞熏风 /30
点点寒芒透竹窗 /31
似水流年花似锦 /32
晓阴无赖似穷秋 /33
遥望仙子正梳妆 /34
路转峰回出画塘 /35
颠沛流离花以落 /36
花晨月夕花易冷 /37
谁起水精帘下看 /38
碧栏干外无边柳 /39
换尽天涯芳草色 /40
天涯芳草无归路 /41
江潭落月复西斜 /42
独怜幽草涧边生 /43
飞花落叶染清秋 /44
歌尽野花扇底风 /45
野草花香四季美 /46
对影成三人 /47
我舞影零乱 /48
西出阳关无故人 /49
千帆过尽只伊人 /50
山寺桃花盛开时 /51
一梦钧天只惘然 /52
君看今日树头花 /53
孤芳自赏 /54
轻寒细雨情何限 /55

秋阴不散霜飞晚 /56
犹为离人照花落 /57
槛菊愁烟兰泣露 /58
蓝田日暖玉生烟 /59
石上小菊舞轻扬 /60
无端玲珑笑吟吟 /61
一枝独秀秀天下 /62
清风素雨数听泉 /63
风住尘香花已尽 /64
魂牵梦绕 /65
坐觉清秋归荡荡 /66
春色满园遮不住 /67
紫苏寂寞红 /68
解语朝暮伴 /69
映日荷花别样红 /70
瀚海阑干百丈冰 /71
百花依旧笑春风 /72
东方夜放花千枝 /73
山有木兮木有枝 /74
西风愁起绿波风 /75
舞底杨柳楼心月 /76
竟夕起相思 /77
晓上河床拾贝蜊 /78
瑞雪迎丰年 /79
草木摇落露为霜 /80
窗外绿阴添几许 /81
墙角数枝梅 /82

Part 1 Tangyi Pantou

糖艺盘头



火红玫瑰

Huo Hong Mei Gui

原料

砂糖、葡萄糖、食用绿色和橙红色素。

工具

半球球模、手套、酒精灯、叶形模具、火枪、剪刀。

做法

- 1 熬好的糖体趁热加入食用绿色和橙红色素，调成两种色彩糖体。
- 2 在叶模上压出纹路清晰的糖叶子，使用拉糖的手法制作出玫瑰花和糖丝。
- 3 插件准备好后用火枪粘接组合，形成自然开放的玫瑰。



欣欣向荣

Xin Xin Xiang Rong

原料 砂糖、葡萄糖、食用橙色和蓝色色素。

工具 半圆球模、叶形模具、火枪、剪刀、手套。

做法

- 1 熬好的糖注入球模中冷却，调好绿色和橙色糖体备用。
- 2 橙色糖体做出马蹄莲，绿色糖体做出叶子、叶茎和糖丝，砂糖拌食用蓝色色素做出花蕊。
- 3 把各个插件由下至上的顺序粘接起来，最后粘上叶子和糖丝。



玻璃心

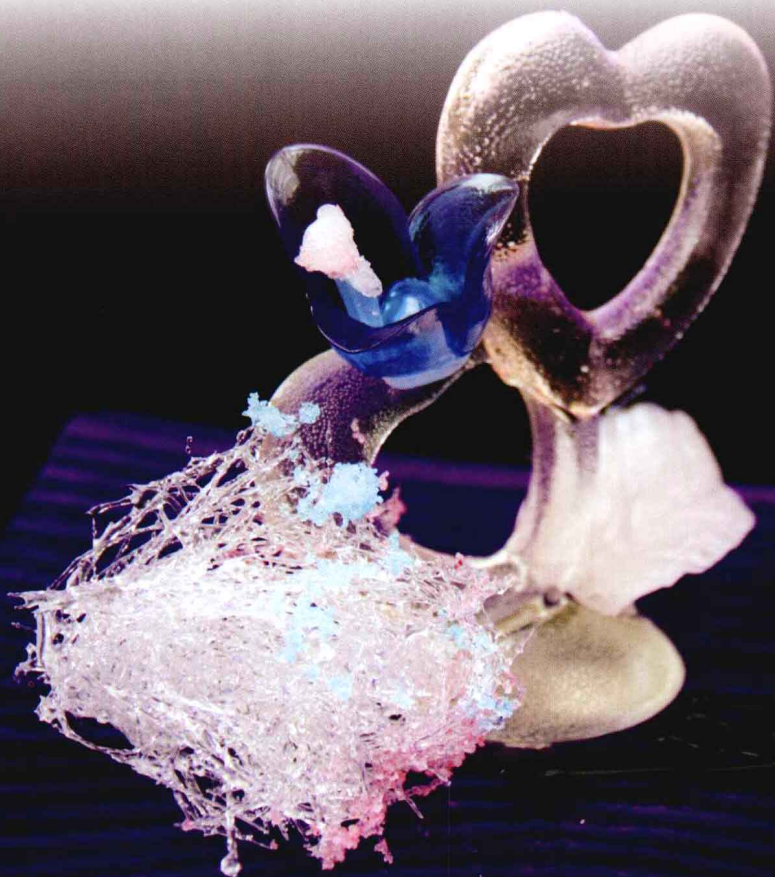
Bo Li Xin



原料 砂糖、葡萄糖、食用蓝色色素、巧克力酱。

工具 刮刀、心形模具、火枪、手套、亚克力棒2根、挤袋、剪刀。

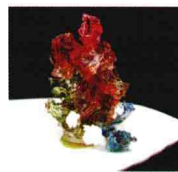
- 做法**
- 1 熬好的糖注入心形模具里冷却备用。
 - 2 用刮刀在亚克力棒上甩糖丝并卷成球形，在糖丝球上撒上蓝色砂糖颗粒。
 - 3 做成一朵兰花。
 - 4 装好巧克力酱挤袋在盘上画图案。
 - 5 使用火枪将小插件粘接后，摆在图案旁边即可。





珊瑚美景

Shan Hu Mei Jing



原料 砂糖、葡萄糖、冰块，食用红色、黄色和蓝色色素。

工具 不锈钢盆、手套、火枪。

做法 1 在熬好160℃的糖中滴入食用红色、黄色、蓝色色素各3滴（注意不要搅拌），将糖倒入冰块快速定型，冷却后拿出，糖会自然形成珊瑚。
2 用火枪将三色珊瑚糖粘接起来，装饰菜肴有梦幻的感觉。

翩翩起舞

Pian Pian Qi Wu

原料 砂糖、葡萄糖、食用绿色色素。

工具 球模、蝴蝶模具、火枪、手套。

- 做法**
- 1 熬好的糖先注入蝴蝶模具中，在锅内加入食用绿色色素搅匀，注入球模中冷却备用。
 - 2 拉制出两根蝴蝶的触须备用。
 - 3 先把糖球粘接在盘子上，再粘上蝴蝶和触须。



蜗居

Wo Ju

原料 砂糖、葡萄糖，食用绿色、红色和蓝色色素。

工具 九粒球模、10厘米球模、耐高温刮刀、叶子模具。

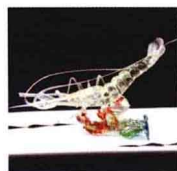
做法

- 1 把糖注入九粒球模中。
- 2 糖降到合适的温度后，用刮刀在10厘米球模上甩糖丝，冷却后用火枪烧掉多余部分。
- 3 用叶子模具做出大花叶，拉制出原形的糖丝备用。
- 4 火枪熔化两个半球糖体粘接在一起，大花叶粘在球上，再把球形糖网粘接在叶子上，环形糖丝接上就可以了。



水晶虾

Shui Jing Xia



原料 砂糖、葡萄糖、纯净水。

工具 剪刀、手套、火枪。

做法 1 纯净水烧开，加入砂糖烧开，去除浮沫后再加入葡萄糖熬到158℃。

2 用剪刀在透明糖体上剪下一条糖柱，并压出虾节的纹路。

3 做出虾枪、眼睛、虾须、虾钳和尾巴，用火枪粘接组合成形。

4 在虾的底座上粘接几个小水晶珊瑚即可。





香水百合

Xiang Shui Bai He



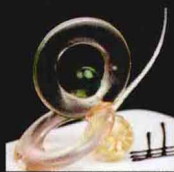
原料 砂糖、葡萄糖、酒精、食用橙红色和绿色色素。

工具 糖艺灯、手套、火枪。

- 做法**
- 1 熬到160℃的糖马上倒在有酒精的不粘垫上，酒精遇热挥发成气泡糖片。
 - 2 用加食用橙红色素的糖体制作出百合花，用加食用绿色色素的糖体制作出彩带。
 - 3 先把花朵粘接在底座上，再插上气泡糖和彩带。

环环相印

Huan Huan Xiang Yin



原料 砂糖、葡萄糖、食用绿色色素、金粉、巧克力酱。

工具 九粒球模、环形模具、气囊、挤袋、剪刀、手套、火枪。

- 做法**
- 1 把熬好160℃的糖注入球模和环形模具中，冷却凝固成形备用。
 - 2 在盘边用巧克力酱画出图纹。
 - 3 冷却好的糖球和糖环取出并用火枪粘接好，放在巧克力图纹边上。
 - 4 用气囊吹制绿色亮球，粘接在糖环中央。
 - 5 用透明糖体拉出糖丝，粘接装饰，看上去更加飘逸。

