

25位名厨亲自示范 × 200道摆盘样式 × 65种技法拆解秘诀

超详解

职人必修的观念、技法、食器运用指南

实用料理摆盘大全



掌握美感原则、食器应用特色分析、通透摆盘构图、系统性的技法应用，以及食器选配的组配，强化你的专业摆盘能力。

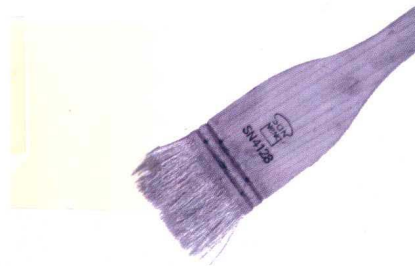
Step by Step 演示！

破解画盘技巧、模具应用、平面布局与立体堆叠法则，掌握各式料理常见摆盘风格与应用！

La Vie 编辑部 著

中原出版传媒集团
大地传媒

河南科学技术出版社

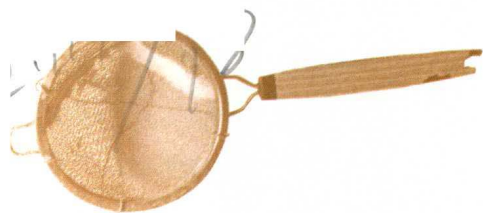


25位名厨亲自示范 × 200道摆盘样式 × 65种技法拆解秘诀

超详解

职人必修的观念、技法、食器运用指南

实用料理摆盘大全



La Vie 编辑部 著

河南科学技术出版社
· 郑州 ·

《超详解实用料理摆盘大全》

中文简体字版 © 2016 由河南科学技术出版社发行

本书经由北京玉流文化传播有限责任公司代理,台湾城邦文化事业股份有限公司麦浩斯出版事业部授权,同意经由河南科学技术出版社出版中文简体字版书。非经书面同意,不得以任何形式任意重制、转载。

版权所有 翻版必究

豫著许可备字-2016-A-0139

图书在版编目(CIP)数据

超详解实用料理摆盘大全/La Vie编辑部著. — 郑州: 河南科学技术出版社, 2016.10
(2017.8重印)

ISBN 978-7-5349-8202-6

I. ①超… II. ①L… III. ①拼盘-菜谱 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第133162号

出版发行: 河南科学技术出版社

地址: 郑州市经五路66号 邮编: 450002

电话: (0371) 65737028 65788613

网址: www.hnstp.cn

责任编辑: 冯 英

责任校对: 李晓娅

责任印制: 朱 飞

印 刷: 北京盛通印刷股份有限公司

经 销: 全国新华书店

幅面尺寸: 170mm×230mm 印张: 27 字数: 430千字

版 次: 2016年10月第1版 2017年8月第2次印刷

定 价: 108.00元

如发现印、装质量问题,影响阅读,请与出版社联系。





目录

1 总论

- 016 · 摆盘的最高境界，勿忘料理本心
- 018 · 技法应用的基本观念，用视觉刺激食欲
- 020 · 摆盘的表情，用生活揉搓料理面孔

2 料理摆盘的拆解与分析

画盘

- 024 · 画盘的工具
- 024 · 画盘的技巧

◆技法 1 画盘的操作方法

- 026 春樱画盘，弥漫清爽宜人的写意氛围 —— 芭乐虾松 | 满穗台菜



挤、滴

◆技法 2 酱汁瓶的画盘

- 028 高低错落的波普艺术 —— 脆皮乳猪佐腌渍香草苹果 | 君品酒店 云轩西餐厅
- 030 以线条均衡单一主食材的分量感 —— 蟹肉蔬菜塔 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科

◆技法 3 抽象的画盘表现

- 032 律动画盘，衬映静物般的料理主体 —— 巴罗洛酒桶木烟熏美国干式熟成老饕牛排 | 西华饭店 TOSCANA 意大利餐厅
- 034 运用画盘，表现奔放泼墨意境 —— 花椰菜 | MUME
- 036 朦胧清淡的油点趣味 —— 农场番茄、番茄汤、罗勒油、干贝 | 晶华酒店 azie grand cafe
- 038 模板制造画盘造型，交错几何与色彩新意 —— 低温分子樱桃鸭 | 南木町

画、刷、刮

◆技法4 汤勺的画盘

- 040 弧圆直线的画盘综合表现 — 炭烤无骨牛小排 | 君品酒店 云轩西餐厅
042 运用画盘流线美感, 填补盘面空间 — 柠檬派佐巧克力冰沙 | Angelo Agliano Restaurant
044 轻重画盘引导视觉前进方向 — 西湖醋鱼 | 亚都丽致集团 丽致天香楼

◆技法5 手指的画盘

- 046 手指画盘展现朴直自然笔调 — 水果斑鱼排 | 满德台菜

◆技法6 刮刀的画盘

- 048 巧用工具变化色线造型 — 季节水果盘 | 南木町

◆技法7 画盘笔的画盘

- 050 造型色调相映成趣, 酱汁画龙点睛 — 乡村猪肉冻 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科

◆技法8 笔刷的画盘

- 052 引申视觉导向, 画龙点睛的色彩线条 — 松露干贝佐鹅肝圆鳕 | 汉来大饭店 东方楼

◆技法9 画盘的变化

- 054 山水丘壑般的动态表现 — 牛小排 | MUME

撒粉

◆技法10 筛网的应用

- 056 运用糖粉, 撒画细致盘景 — 草莓卡士达千层 | 台北喜来登大饭店 安东厅
058 浓淡糖粉, 变化雪雾朦胧的优雅情调 — 风花雪月糖醋排 | 台北威斯汀六福皇宫 颐园北京料理

◆技法11 撒粉的变化

- 060 盐粒画盘, 模拟日式造景风情 — 樱花和牛 | 宸料理

配色

- 064 · 常见的配色材料

- 064 · 配色的基本观念

◆技法12 食材配色的效果

- 066 轻重缤纷色彩, 触动味觉想象 — 鹿野玉米鸡及鸭肝佐香葱红酒汁
| 三二行馆



单一色系的运用

◆技法 13 深色系的配色应用

- 068 呈现食材原貌，强化色彩存在感 — 清蒸黄金龙虾搭配意式手工面饺海鲜清汤 | 寒舍艾丽酒店 La Farfalla 意式餐厅
- 070 同色系食材应用，拓展色彩深浅层次 — 栗子熏鸭浓汤佐帕玛森起司脆片 | 寒舍艾丽酒店 La Farfalla 意式餐厅
- 072 三色面包做出艳丽花环，创造深反差的神秘料理 — 北海道干贝与龙虾泡沫 | 君品酒店 云轩西餐厅
- 074 白色点缀，对比色彩轻重节奏 — 宫廷酸甜杨桃豆沙拉 | 台北喜来登大饭店 Sukhothai
- 076 确立主色，深浅一线的色系延伸效果 — 奶油起司甜菜饺 | 君品酒店 云轩西餐厅
- 078 黑绿底色彰显主食材，掌握色彩对比守则 — 小麦草羔羊菲力搭新鲜羊乳酪 | 亚都丽致大饭店 巴黎厅 1930

◆技法 14 浅色系的配色应用

- 080 依循食材既有色系，映衬料理主体 — 豆酥白衣卷 | 养心茶楼
- 082 黄绿做出色彩对比，突显主体的洁白之美 — 黄烩海皇蒸年糕蛋白 | 汉来大饭店 国际宴会厅
- 084 白盘加白，覆盖后再露出的食材跳色 — 牛肉 | 羽村创意怀石料理
- 086 鲜嫩草莓夹心，诱发酸甜滋味 — 季节草莓佐青苹果橙酒酱汁 | La Cocotte
- 088 浅色置底，上方变化鲜亮佐饰 — 红鲑鱼 | MUME
- 090 三色变化，呈现蔬菜的清新气息 — 水牛乳酪衬樱桃番茄及腌渍节瓜 | 西华饭店 TOSCANA 意大利餐厅
- 092 粉嫩浪漫的樱花之美 — 蒸物 | 汉来大饭店 弁庆日本料理

◆技法 15 寒色的配色应用

- 094 寒暖交错，相互映衬的多彩花环 — 低温熟成羔羊排 | 南木町

◆技法 16 暖色的配色应用

- 096 寒暖相对，盘子与食材的色彩平衡 — 醋物 | 汉来大饭店 弁庆日本料理
- 098 运用食器图样，聚汇浅暖色系的视觉焦点 — 鲜虾可乐球 | 羽村创意怀石料理
- 100 浅色勾勒线条，深色收缩边线 — 酥炸鳗场蟹佐芒果酱汁 | 宸料理
- 102 镶填堆叠，变化色调交错意境 — 黑蒜翠玉鲍鱼 | 汉来大饭店 东方楼
- 104 简化料理色系，突显金箔奢华点缀 — 芥末白菜墩 | 台北威斯汀六福皇宫 颐园北京料理

多色系的运用

◆技法 17 水果丰富摆盘色彩

- 106 单一食材，丰富多样的质地表情 — 番茄 | MUME
- 108 奇异果入菜，突显食材原色原味 — 奇异果生蚝 | 满穗台菜

◆技法 18 酱汁与佐料的运用

- 110 运用花朵，演绎轻盈料理形象——红鲑鱼 | MUME
- 112 以亮色穿透摆盘，上下贯穿转化料理气质——慢火烤伊比利猪 | 宸料理
- 114 铺陈酱汁基调，烘托蔬食配色——官府浓汁四宝 | 台北威斯汀六福皇宫 颐园北京料理

◆技法 19 色调统合的方法

- 116 运用更强色彩，统合色彩重点——凤梨炒饭 | 台北喜来登大饭店 Sukhothai
- 118 左右两侧烘托置中主色的多彩浮世绘——低温炉烤鸭胸搭鸭肝衬洋梨佐开心果酱 | 寒舍艾丽酒店 La Farfalla 意式餐厅
- 120 左右对应的色彩连接——康熙鸡里蹦 | 台北威斯汀六福皇宫 颐园北京料理
- 122 运用色彩连接多个分散食材——杏仁香橙风味蛋糕佐草莓冰沙 | Angelo Agliano Restaurant

塑形

- 126 · 常见的塑形工具
- 126 · 常见的塑形方法
- ◆技法 20 塑形的效果
- 128 基本塑形，简单呈现立体效果——翡翠炒饭 | 养心茶楼



模具

- ◆技法 21 圆筒模具的塑形
- 130 炖饭塑形，作为立体堆叠基底——番红花炖饭与米兰式牛膝 | Angelo Agliano Restaurant
- ◆技法 22 特殊造型模具的塑形
- 132 压切塑形，素雅衬托汤品摆盘——玉环干贝盅 | 满穗台菜
- ◆技法 23 汤品的模具应用
- 134 以模具汇聚搁浅，浸润香气芬馥的汤品调性——柑橘风味南瓜浓汤 | Angelo Agliano Restaurant

食材堆叠

- ◆技法 24 多层堆叠的摆盘表现
- 136 多层堆叠拉高度，紧密水果稳底部——优格干贝水果塔 | 南木町
- 138 工整堆叠的造型美感——黑蒜肥牛粒 | 汉来大饭店 东方楼
- 140 粉嫩与金黄色泽叠映，展现小巧可爱氛围——莲雾鲜虾球 | 满穗台菜
- 142 运用长形蔬菜，铺陈利落堆叠线条——炉烤特级菲力佐蜂蜜鹅肝酱、油封胭脂虾佐罗勒米形面 | 寒舍艾丽酒店 La Farfalla 意式餐厅

144 意式经典搭配台湾食材,演绎在地风情——石老鱼搭配西西里橄榄番茄海鲜汤 | Angelo Agliano Restaurant

146 以粗犷映衬鲜嫩,堆叠而出的粉红高塔——低温分子蒜盐骰子牛 | 南木町

148 层叠兼具透视的延伸张力——嫩煎北海道鲜干贝衬鸭肝及南瓜 | 西华饭店 TOSCANA 意大利餐厅

◆技法 25 不使用模具的卷法塑形

150 手卷塑形创造圆圈的世界——松子起司鲜蔬卷 | 养心茶楼

152 卷曲火腿,如玫瑰般绽放——伊比利猪火腿佐鲜起司 | 汉来大饭店 东方楼

154 卷面塑形,金字塔般的立体表现——甜菜面佐菠菜海鲜酱 | 三二行馆

◆技法 26 食材作为食器的摆盘

156 银河感黑盘衬托比利时小白菜——玉叶素松 | 养心茶楼

158 脆口趣味,甜点般的梦幻散寿司——鲑鱼亲子散寿司 | 南木町

160 易食且变化多元的蛋壳食器摆盘——鲑鱼卵蒸蛋佐杏桃鸡肉卷 | 寒舍艾丽酒店 La Farfalla 意式餐厅

162 鲜艳水果底座,便利轻松上桌——百香果蟹肉塔 | 满穗台菜

164 盛装酸甜滋味的盘中盒巧思——巧克力珠宝盒、香草冰淇淋 | 台北喜来登大饭店 安东厅

◆技法 27 食材包裹的呈现

166 包裹带来惊喜,可多元应用的传统技法——香兰叶包鸡 | 台北喜来登大饭店 Sukhothai

168 变化主角形体,颠覆视觉记忆——造身 | 南木町

170 封存淡雅香气,古朴简约的覆盖包裹术——烧物 | 汉来大饭店 弁庆日本料理

172 变化包裹外层,传递欢乐气息——生菜鸭松 | 台北威斯汀六福皇宫 颐园北京料理

174 面条包卷堆叠,变化厚实口感——海胆矶昆布山药抹茶面 | 宸料理

176 线条形塑的律动美感——栗子蒙布朗巧克力慕斯佐香草柑橙酱 | 寒舍艾丽酒店 La Farfalla 意式餐厅

178 包裹高低层次的立体美学——西洋梨牛肉腐皮包 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科

180 浇淋带来惊喜,包藏神秘的冷热甜品——熔岩胡麻巧克力 | 南木町

刀工的修饰

◆技法 28 刀工修饰的方法

182 运用切割,呈现扇形美感——乌鱼子拼软丝 | 满穗台菜

184 切出层次,易食并提升视觉卖相——干贝真丈汤 | 羽村创意怀石料理

186 圆与方的巧妙平衡——番红花洋芋佐帕尔玛火腿干 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科

188 切割表现流动滑顺的料理质感——软丝涓流 | 宸料理

- 190 丝丝入扣，口感与视觉的完美飨宴——三色细面 | 宸料理
- ◆技法 29 配菜的刀工修饰与塑形
- 192 多重食材造型的变换协奏——经典鱼子酱佐熏鲑鱼镶龙虾巴伐利亚 | L'ATELIER de Joël Robuchon
- 194 衬映大型主食材的小巧配菜修饰——威灵顿猪菲力佐红酒酱汁 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科
- 196 立体雕花与平面配饰，创造龙飞凤舞的生动盘景——大漠孜然销香排 | 台北威斯汀六福皇宫 颐园北京料理
- 198 刀工切割，延伸配菜视觉层次——龙井虾仁 | 亚都丽致集团 丽致天香楼

比例与层次

- 202 · 常见的平面摆盘布局
- 203 · 常见的立体摆盘布局
- ◆技法 30 如何经营食材的比例与层次
- 204 运用交错位置，引导盘饰方向——经典鱼子酱衬生食鲑鱼鞑靼 | L'ATELIER de Joël Robuchon



混合食材的摆盘表现

- ◆技法 31 食材混放的摆盘点缀方法
- 206 侧边摆放混合食材，轻重对比整体盘饰——小龙虾酪梨沙拉佐核桃酱汁 | 台北喜来登大饭店 安东厅
- 208 运用生菜小黄瓜，平衡视觉效果与口感——香茅虾 | 台北喜来登大饭店 Sukhothai
- 210 食材延伸变化，主配角互相衬托的美感——麒麟甘雕 | 宸料理
- 212 同一色调并局部突显的食材混放摆盘——玉笋莴苣明虾 | 羽村创意怀石料理
- ◆技法 32 运用酱汁、佐料进行变化
- 214 粉白细致雪花，统合高低盘景——鲷鱼、鲜蔬生菜、鳕场蟹肉、核桃雪 | 晶华酒店 azie grand cafe
- 216 运用泡沫与造型薄片，点缀复杂布局——烤乳猪佐时节蔬菜与黑枣泥 | La Cocotte
- ◆技法 33 不同质感的食材搭配
- 218 柔美与粗犷的材质结合——生牛肉 | MUME
- 220 综合质感，融合软脆酥嫩的质地——顶级美国生牛肉薄片 | 西华饭店 TOSCANA 意大利餐厅
- 222 散发银白色光泽的缎带糖丝——拔丝地瓜 | 台北威斯汀六福皇宫 颐园北京料理
- 224 食材做隔板，干湿分离兼容美味口感——蒜香蟹钳伴西施 | 汉来大饭店 国际宴会厅
- 226 运用密封罐，变化料理趣味——焗烤水波蛋佐洋葱 | La Cocotte

具有立体效果的摆盘

◆技法 34 维持食材原貌的摆盘

- 228 淡雅幽微，烘托食材美丽原貌 — 花椰菜 | MUME
- 230 分区摆放，大量满盛的综合食材摆盘 — 拼盘 | 羽村创意怀石料理

◆技法 35 运用配菜制造立体感

- 232 丝瓜衬底，辅助主食材直立 — 红甜虾佐黑蒜泥 | 三二行馆
- 234 龙虾壳立置，营造高低错落意境 — 清宫秘酱龙虾球 | 台北威斯汀六福皇宫 颐园北京料理
- 236 巴西里脆片堆叠，制造空隙与盘景高度 — 布列塔尼多利鱼佐青豆泥 | La Cocotte

◆技法 36 肉类的堆高放置方法

- 238 绿芦笋基底，交叉摆放稳固堆叠 — 红鲷鱼佐蟹肉及鱼子酱 | 三二行馆
- 240 善用食材特性，营造层次之美 — 造身 | 汉来大饭店 弁庆日本料理
- 242 立体三角的摆盘布局 — 炭烤法式羊小排 | 汉来大饭店 东方楼

强调平面构图的摆盘

◆技法 37 食材大小的摆放位置

- 244 变化大小方体，巧手打造田园惬意 — 日式盆栽胡麻豆腐 | 南木町
- 246 细小时蔬布局，平衡大块主体肉品 — 烤猪里脊 | 晶华酒店 azie grand cafe
- 248 确认主体构图，依序添加小块多样食材 — 紫苏巨峰夏隆鸭 | 君品酒店 云轩西餐厅

◆技法 38 顺应食器造型的布局

- 250 摆盘结合盘形，呈现圆的层次 — 经典鱼子酱衬生食鲑鱼鞑靼 | L'ATELIER de Joël Robuchon
- 252 交叉堆叠，直列摆放的多层变化 — 泰式炸虾卷 | 台北喜来登大饭店 Sukhothai
- 254 顺应食器加入食材，层次分明 — 绿芦笋冷汤佐帝王蟹沙拉 | 君品酒店 云轩西餐厅
- 256 千贝金橘冻，层叠映衬晶透感 — 北海道鲜贝冷盘 | 亚都丽致大饭店 巴黎厅 1930
- 258 巧夺天工的精致季节美学 — 八寸 | 汉来大饭店 弁庆日本料理

◆技法 39 视觉动线的经营

- 260 直线布局延伸料理视觉 — 牛小排 | MUME
- 262 均衡布局，流畅衔接的视觉动线 — 舒肥澳洲小牛菲力佐鲑鱼酱 | 西华饭店 TOSCANA 意大利餐厅
- 264 直列摆盘侧观高低错落 — 龙虾沙拉 | 三二行馆
- 266 利用高低与深浅，带出视觉层次平衡 — 剥皮鲭鱼 | 羽村创意怀石料理

◆技法 40 平铺摆放的肉类料理

- 268 切片展现内里的平铺摆盘 — 姜葱大卷 | 满穗台菜
- 270 平铺堆叠，创作出澎湃与雅致的和谐圆舞曲 — 牛菲力 | 晶华酒店 azie grand cafe
- 272 食材大量覆盖的平铺摆盘 — 舒肥澳洲小牛菲力佐鲔鱼酱 | 西华饭店 TOSCANA 意大利餐厅
- 274 单一主体简约布局，呈现料理优雅气质 — 西湖醋鱼 | 亚都丽致集团 丽致天香楼
- 276 田园况味多层配菜布局 — 炭烤菲力牛排佐红酒田螺 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科
- 278 几何造型的排列组合 — 沙丁鱼佐橄榄柚子醋 | La Cocotte

◆技法 41 平铺摆放的蔬果类料理

- 280 折弯塑造动态美感 — 干贝芥蓝 | 满穗台菜
- 282 多层几何布局，增添甜美气息 — 番茄 | MUME

抽象留白

◆技法 42 集中摆放

- 284 小空间长盘集中食材，留白与满盛的同时展现 — 百里香烤蔬菜佐水牛乳酪与葡萄酒醋 | Angelo Agliano Restaurant
- 286 以圆堆叠盘心焦点，突显主食材角色 — 南瓜黄金炖饭、慢炖杏鲍菇、海苔酥 | 台北喜来登大饭店 安东厅
- 288 集中摆盘，突显主食材位置 — 燕窝酿凤翼 | 汉来大饭店 东方楼
- 290 强调留白黄金比例，展现田园风情 — 红酒西洋梨佐鸭胸 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科
- 292 浓汤隐藏中央堆积布局 — 法式南瓜浓汤 | La Cocotte

◆技法 43 点与线的构图

- 294 四点平衡构图，视觉沉稳大气 — 香煎澳洲和牛肋眼牛排 | 台北喜来登大饭店 安东厅
- 296 三段直线平衡盘景空缺 — 烤西班牙伊比利猪菲力、清炒野菇、法国芥末子酱汁 | 台北喜来登大饭店 安东厅
- 298 食材造型化身笔触，点线面交错相融的布局构图 — 经典意式开胃菜 | 寒舍艾丽酒店 La Farfalla 意式餐厅

◆技法 44 大小错落的摆盘布局

- 300 分散食材，突显主从的大小与布局 — 红甜虾佐黑蒜泥 | 三二行馆
- 302 活用大小食材，变化汤品情境 — 葡萄干贝冷汤 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科

◆技法 45 大面积留白的盘景构图

- 304 繁复布局对比空缺意境 — 巧克力、香蕉冰淇淋和花生 | MUME
- 306 亲见季节转变, 适度留白刻划盘中风景 — 炉烤长臂虾衬西班牙腊肠白花椰菜 | 西华饭店 TOSCANA 意大利餐厅
- 308 卷曲状鸭肝与洛神花, 揉塑秋风落叶情境 — 洛神花、松露鸭肝 | 亚都丽致大饭店 巴黎厅 1930
- 310 大笔挥洒出山水泼墨般的盘景 — 香煎海鲈、鲜虾衬珍珠洋葱 | 君品酒店 云轩西餐厅

◆技法 46 不规则的盘景构图

- 312 综合食材质感, 构筑特异造型 — 明虾、羊肚蕈、龙松菜、黑松露 | 晶华酒店 azie grand cafe
- 314 移步易景的多重视角布局 — 三品前菜 | 台北威斯汀六福皇宫 颐园北京料理

◆技法 47 运用酱汁、佐料平衡留白

- 316 运用泡沫与撒粉稳定盘饰平衡 — 炙烧鲍鱼缀南瓜慕斯及洋葱卡布奇诺 | L'ATELIER de Joël Robuchon
- 318 爽口鲜甜绿芦笋, 配角翻身挑大樑 — 芦笋蟹肉佐鱼子酱 | 三二行馆
- 320 瞬间凝视之美, 黑盘上的火焰微光 — 焰烧鲑鱼握寿司 | 南木町

◆技法 48 食材纹理的抽象表现

- 322 素雅食器, 突显食材本身的美感肌理 — 干丝豌豆仁 | 养心茶楼
- 324 包卷变化抽象食材纹样 — 波士顿龙虾衬乌鱼子及酪梨 | 西华饭店 TOSCANA 意大利餐厅
- 326 呈现食材自有造型色彩的纯粹摆盘 — 意大利乳酪拼盘 | 寒舍艾丽酒店 La Farfalla 意式餐厅

3 食器选配

活用色彩的食器搭配法

◆技法 49 深色食器的摆盘

- 330 色彩对比的活力乐章 — 春季鲜蔬海鲜交响曲 | 台北喜来登大饭店 安东厅
- 332 鲜艳食材衬黑底, 聚焦盘中风情 — 脆皮菠菜霜降猪佐椰奶酱汁 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科
- 333 漆黑色系映衬碗里配色 — 吸物 | 汉来大饭店 弁庆日本料理
- 334 大红盘底为画布, 巧映抽象美感 — 比目鱼甘蓝慕斯 | 君品酒店 云轩西餐厅
- 336 深邃食器, 大面积深色食材聚焦摆盘重心 — 焗烤波士顿龙虾衬费特西尼宽扁面 | 寒舍艾丽酒店 La Farfalla 意式餐厅
- 338 镜面效果产生上下对映 — 地瓜乳酪佐抹茶冰淇淋 | 三二行馆

◆技法 50 浅色食器的摆盘

- 339 花瓣般食器，点亮料理春意色系 — 鲑鱼明虾 | 羽村创意怀石料理
- 340 浅色雾盘衬托留白效果 — 巧克力、香蕉冰淇淋和花生 | MUME
- 342 浅色映衬暖调，对比冷前菜的味蕾想象 — 经典鱼子酱佐熏鲑鱼镶龙虾巴伐利亚 | L'ATELIER de Joël Robuchon
- 344 白盘衬底，聚焦食材纹理的立体搭配 — 鸭胸、高丽菜苗、青蒜 | 晶华酒店 azie grand cafe

◆技法 51 透明食器的摆盘

- 346 透明食器，呼应原始纯粹海味 — 红鲑鱼薄片搭配新鲜海胆 | Angelo Agliano Restaurant
- 348 妙用透明食器，刀工色泽现惊喜 — 乡村猪肉冻 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科
- 349 素雅瑰丽，用透明与金边创造高级印象 — 红喉 | 羽村创意怀石料理
- 350 透明密封罐搭配岩盘，分散单一主体的散落布局 — 巧克力慕斯佐橙渍玛德莲 | La Cocotte

特色造型的食器搭配法

◆技法 52 长盘的摆盘

- 352 小块料理的连续序列铺陈 — 海胆干贝佐茴香百香果醋 | 寒舍艾丽酒店 La Farfalla 意式餐厅
- 354 运用食器本身气质，赋予料理传统情境 — 泰式金袋 | 台北喜来登大饭店 Sukhothai
- 355 方形对称结构，营造丰盛视觉 — 无花果佐鸭胸 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科
- 356 利用食器凹凸纹理，制造纯色流泻效果 — 鸡肉慕斯衬缤纷五彩酱 | 君品酒店 云轩西餐厅

◆技法 53 汤碗的摆盘

- 358 带有家族记忆，适合共食的大分量摆盘 — 蛤蜊乌鱼子意大利面 | Angelo Agliano Restaurant
- 360 碗搭底座，展缤纷相间四季 — 四季甜品 | 宸料理
- 362 以拔高均衡下凹，菜叶垂落呈现自然气息 — 炉烤长臂虾衬西班牙腊肠白花椰菜 | 兴华饭店 TOSCANA 意大利餐厅
- 364 素雅贝壳食器，跳色衬托盘中丽景 — 水牛乳酪慢烤番茄衬中东鹰嘴豆 | 君品酒店 云轩西餐厅

◆技法 54 酒杯的摆盘

- 366 以蛋代酒的雪莉酒杯摆盘应用 — 梅子溏心蛋 | 养心茶楼
- 368 酒杯掀盖，幻化浪漫花园的晨雾面纱 — 鲜虾采食樱花香气 | 宸料理

◆技法 55 锅的摆盘

- 370 浅锅摆盘，展现满盛风景 — 丝瓜野菇 | 满德台菜
- 372 厚实铸铁锅，散发料理温润分量感 — 红酒炖澳洲和牛颊佐马铃薯泥 | La Cocotte
- 374 朴质食器，提升摆盘精致韵味 — 煮物 | 汉来大饭店 弁庆日本料理

◆技法 56 有图纹食器的摆盘

- 375 运用食器图纹，配衬单一主食材料理 — 泰式香料烤鸡腿 | 台北喜来登大饭店 Sukhothai
- 376 特殊纹理的食器，呼应食材多样质地 — 香煎百花刺参 | 汉来大饭店 东方楼
- 378 海鲜食材与蓝纹圆盘的里应外合 — 主厨特制海鲜盘佐柴鱼冻 | 台北喜来登大饭店 安东厅
- 380 皇家庭园般绮丽的华丽摆盘 — 美食家华丽冷盘 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科
- 382 应用食器既有图案取代画盘 — 烤胡麻豆腐 | 羽村创意怀石料理

◆技法 57 特别造型食器的摆盘

- 384 顺应食器造型，简单表现立体盘景层次 — 海鲜派佐龙虾酱汁配胡麻风味鲜蔬 | 台北喜来登大饭店 安东厅
- 386 有深度的食器，强调中央焦点效果 — 炙烧鲍鱼缀南瓜慕斯及洋葱卡布奇诺 | L'ATELIER de Joël Robuchon
- 388 三角对称，低中高变化摆盘层次 — 霜烫奶油龙虾 | 宸料理
- 389 模拟生活情境的雪茄烟灰缸摆盘 — 特制鸭肝酱佐龙眼糖衣 | 亚都丽致大饭店巴黎厅 1930
- 390 炊烟阵阵，现场感十足的食器摆盘秀 — 巴罗洛酒桶木烟熏美国干式熟成老饕牛排 | 西华饭店 TOSCANA 意大利餐厅
- 391 扬起风帆，驶向大海的小船 — 扬物 | 汉来大饭店 弁庆日本料理
- 392 双层食器，营造剧场般的生动画面 — 蟹肉蔬菜塔 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科

◆技法 58 食器运用的创意搭配

- 394 应用食器与烟雾模拟临场料理情境 — 咖喱烧若串 | 养心茶楼
- 396 透明食器显鲜爽，保持水分不风干 — 和风亲子鲑鱼沙拉 | 汉来大饭店 东方楼

主菜与配菜分开放置的食器搭配法

◆技法 59 三件食器的混搭摆盘

- 398 融会大小食器，创造盘景立体感 — 海洋之舞 | 台北喜来登大饭店 安东厅
- 400 活泼奔放的多食器混搭表现 — 脆笛金丝卷 | 养心茶楼
- 402 不同食器搭配，联映中西风采 — 酥脆鼠尾草香料羊肩与热炒高丽菜 | Angelo Agliano Restaurant

◆技法 60 食材分开摆放的摆盘

- 404 食器所含空间寓意，将摆盘分为三个区域 — 嫩煎小卷佐鹰嘴豆泥与墨鱼酱汁 | Angelo Agliano Restaurant
- 406 食材分开摆放，突显料理本身特质 — 绿咖喱米线 | 台北喜来登大饭店 Sukhothai

特殊材质的食器搭配法

◆技法 61 陶盘的摆盘

408 以粗糙质地烘托细嫩食材 — 伊势龙虾 | 羽村创意怀石料理

◆技法 62 木器的摆盘

410 木器提升料理田园气息 — 芦笋蟹肉佐鱼子酱 | 三二行馆

412 原始年轮盛盘，满溢自然野味感 — 咖喱烧若串 | 养心茶楼

414 木质食器融会蛋糕，创造森林系情景 — 主厨特制黑森林 | 亚都丽致大饭店 巴黎厅 1930

◆技法 63 漆器的摆盘

416 漆器衬出光泽，打造艺术品料理 — 柚子豆腐 | 羽村创意怀石料理

◆技法 64 竹篮的摆盘

417 瓷竹共室，新旧交揉的餐桌风景 — 椰香糯米球 | 台北喜来登大饭店 Sukhothai

◆技法 65 岩盘的摆盘

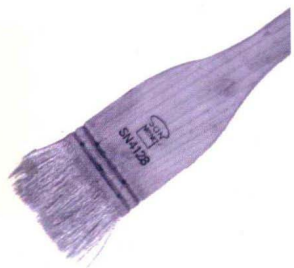
418 富有大地意象，轻松跳色的食器应用 — 地瓜乳酪佐抹茶冰淇淋 | 三二行馆

420 突显岩盘材质，对比色彩、质地与造型 — 翡翠炒饭 | 养心茶楼

422 黑底衬鲑鱼，造型与色调的对比意趣 — 鲜烤鲑鱼佐咖啡乳酪酱 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科

全书主厨

424 摆盘创意的灵感泉源

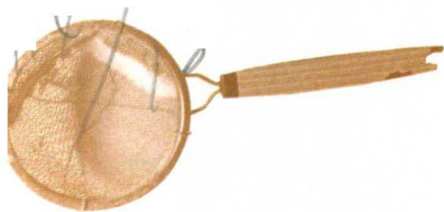


25位名厨亲自示范 × 200道摆盘样式 × 65种技法拆解秘诀

超详解

职人必修的观念、技法、食器运用指南

实用料理摆盘大全



La Vie 编辑部 著

河南科学技术出版社
· 郑州 ·



目 录

1 总论

- 016 · 摆盘的最高境界，勿忘料理本心
- 018 · 技法应用的基本观念，用视觉刺激食欲
- 020 · 摆盘的表情，用生活揉搓料理面孔

2 料理摆盘的拆解与分析

画盘

- 024 · 画盘的工具
- 024 · 画盘的技巧

◆技法 1 画盘的操作方法

- 026 春樱画盘，弥漫清爽宜人的写意氛围 —— 芭乐虾松 | 满穗台菜



挤、滴

◆技法 2 酱汁瓶的画盘

- 028 高低错落的波普艺术 —— 脆皮乳猪佐腌渍香草苹果 | 君品酒店 云轩西餐厅
- 030 以线条均衡单一主食材的分量感 —— 蟹肉蔬菜塔 | 高雄餐旅大学餐饮厨艺科

◆技法 3 抽象的画盘表现

- 032 律动画盘，衬映静物般的料理主体 —— 巴罗洛酒桶木烟熏美国干式熟成老饕牛排 | 西华饭店 TOSCANA 意大利餐厅
- 034 运用画盘，表现奔放泼墨意境 —— 花椰菜 | MUME
- 036 朦胧清淡的油点趣味 —— 农场番茄、番茄汤、罗勒油、干贝 | 晶华酒店 azie grand cafe
- 038 模板制造画盘造型，交错几何与色彩新意 —— 低温分子樱桃鸭 | 南木町