



餐饮行业职业技能培训教程

孔令海

盘饰围边设计教程

巧克力篇

孔令海 著





餐饮行业职业技能培训教程

巧克力

盘饰围边设计教程

巧克力篇

孔令海 著



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

孔令海盘饰围边设计教程. 巧克力篇 / 孔令海著. —北京:
中国轻工业出版社, 2011.1
餐饮行业职业技能培训教程
ISBN 978-7-5019-7859-5

I. ①孔… II. ①孔… III. ①菜谱—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 (2010) 第186625号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福

责任终审: 张乃柬

封面设计: 锋尚制版

版式设计: 锋尚制版

责任校对: 燕 杰

责任监印: 马金路

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: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2011年1月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 8

字 数: 185千字

书 号: ISBN 978-7-5019-7859-5 定价: 39.00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

100602S1X101ZBW



前言

随着社会经济的发展，餐饮行业进入了旺盛时期，时下流行的盘饰设计也日益受到餐饮业内人士的关注。

根据厨师的工作需求，将《孔令海盘饰围边设计教程》分为巧克力篇、糖艺篇、果酱篇三部编写。三部书荟萃了“巧克力盘饰”造型中的高贵典雅、“糖艺盘饰”造型中的晶莹剔透、“果酱盘饰”造型中的水墨丹青书画味道。书中介绍的盘饰围边作品灵活、丰富、简便、快捷。在技法上，有巧克力模具翻制，软糖粉、面粉配方及和面；糖艺的熬糖、拉制、吹糖；果酱的挤法、颜色搭配、字体的书写及落款点缀等。书中配有盘饰围边的制作流程、文字说明，图文并茂。

希望本书能够给读者们以启发，激发更多更好的创意思维和灵感。

2010年9月于大连

目录

第一部分

盘饰围边设计理论篇

- 6 第一节 色彩基础知识
- 9 第二节 盘饰围边设计概述
- 14 第三节 巧克力盘饰围边基本知识

第二部分

盘饰围边设计实践篇

- 28 第一节 巧克力抽象图例
- 41 第二节 巧克力花卉图例
- 58 第三节 巧克力庆祝节日图例
- 69 第四节 巧克力庆祝生日图例
- 74 第五节 巧克力浪漫图例
- 83 第六节 巧克力果冻图例
- 101 第七节 糖粉水族图例
- 103 第八节 糖粉人物图例
- 107 第九节 面粉插件图例

第三部分

盘饰围边设计赏析篇

第一部分 盘饰围边设计理论篇



第一节 色彩基础知识

色彩的定义

色彩是通过眼、脑和我们的生活经验所产生的一种对光的视觉效应。色彩是由光的作用而产生的。光由七色光谱所组成，即赤、橙、黄、绿、青、蓝、紫，这七种颜色为自然界的基本色，也称为标准色。当光照射在物体上被物体吸收并反射出剩余部分后，就形成了人们肉眼所见的色彩。

色彩的种类

1. 三原色

三原色是最基本的色彩，也是最原始的。宇宙间的颜色都可以由红、黄、蓝三种颜色混合而来，所以人们通常说的三原色就是红色、黄色、蓝色（图1）。

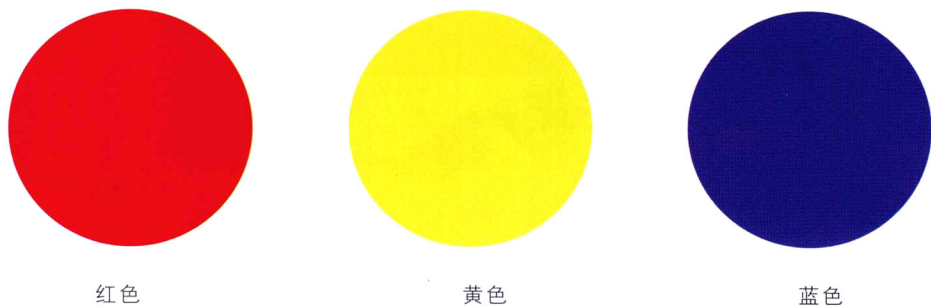


图1 三原色

2. 间色

间色是指由两种颜色相混合调配出来的颜色。如红加黄变成橙色，黄加蓝变成绿色，蓝加红变成紫色，从而形成橙、绿、紫三种间色（表1、图2）。在两种原色相混合时，不断改变色彩的比例，又可以调配出很多颜色，这些颜色不如间色纯正，称为次间色（表1）。

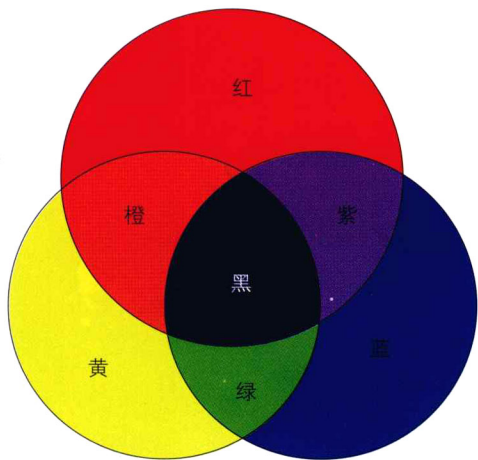


图2 间色

3. 复色

复色是由两种间色混合调配出的第三色。如橙加绿变成黄灰色，绿加紫变成青褐色，黑色中含有一定的红、黄、蓝，所以在黑色中加入某种原色，同样可以得到黄灰、青褐、红褐等复色（图3）。

表1

原色相混	间色	次间色
红 + 黄	橙	(红多于黄) 变成橙红, (黄多于红) 变成中黄
红 + 蓝	紫	(红多于蓝) 变成紫红, (蓝多于红) 变成蓝紫
黄 + 蓝	绿	(黄多于蓝) 变成草绿, (蓝多于黄) 变成蓝绿

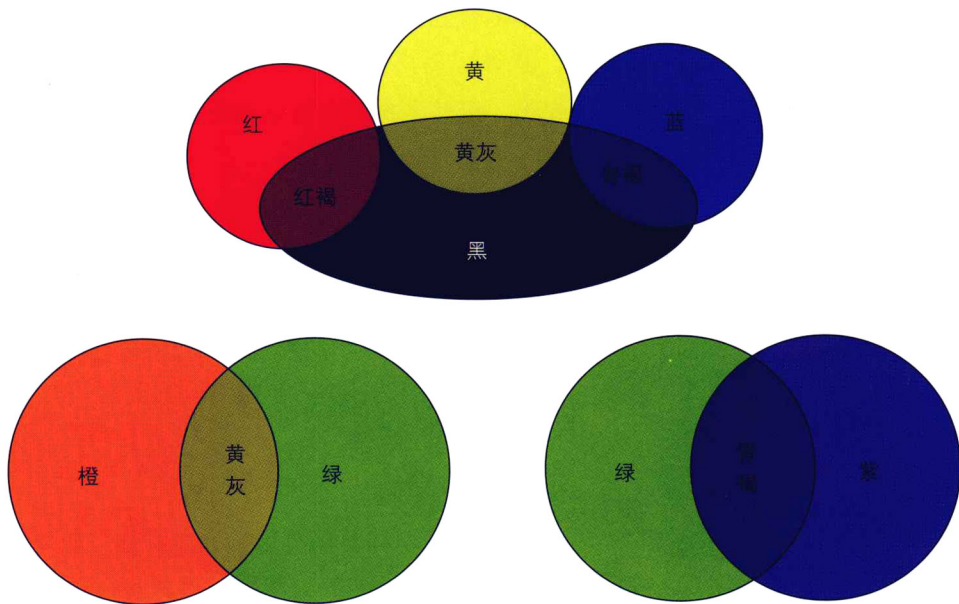


图3 复色

4. 色彩三要素

色相、明度、纯度统称为色彩三要素 (表2)。

表2 色彩的三要素

色相	色相是指色彩的相貌称谓。各种颜色都呈现出不同的面貌,如红色、黄色、蓝色等	
明度	明度指颜色明暗深浅的程度。浅而亮的颜色明度高,深而暗的颜色明度低,一切颜色都有一定的明度 明度又包括两个含义:	
	①颜色本身的明暗 明度高——明度低 如:浅黄——黄——深黄 浅红——红——深红 浅蓝——蓝——深蓝	②颜色相互比较的明暗 明度高——明度低 如:橙—————红 黄—————紫 绿—————青
纯度	纯度即色彩的鲜艳程度 纯度高—————纯度低 如:原色——间色——复色——灰浊色。标准色调入不纯成分,则纯度降低	

5. 物体的基本色彩

物体的基本色彩主要包括光源色、固有色和环境色。

光源色 指光源本身的色彩。没有光源便没有物体色，光源的变化也必然导致照射下的物体色的变化。比如一个花瓶，一束光打在花瓶上，最亮的部分便会产生光源色彩，即是光源色部分。

固有色 指物体本身的色彩。每一个物体都有它自身的颜色，在通常情况下颜色稳定，虽然受外界条件影响会引起颜色变化，但动摇不了本身的固有颜色。如一个苹果，在光源的照射下，苹果虽然产生光源色彩变化，但其本身还有固定颜色，没有明显变化，这就是本身的固有色彩。

环境色 指物体本身受到周围环境的影响所产生的反射和物体本身颜色的改变，所形成的色彩称为环境色。如一个水杯，把它放在一块红布上，水杯立刻有一部分明显出现了偏红色彩，这部分色彩是受到周围红布的影响反射上去的，所呈现出的颜色即为环境色。

6. 色彩的性质

不同的色彩给人以不同的感受，色彩有冷色、暖色、中性色等区别的倾向性，即为色彩的性质。比如我们看到的冷色，指黑、白、蓝等色彩，有一种寒冷、沉静的感受；看到暖色，指红、黄、橙等颜色，会有温暖、热烈的感觉；中性色是冷色与暖色之间的色彩，如绿色、紫色等。

7. 色彩的情感与味觉（表3）

表3 色彩的情感与味觉

颜色	情感	味觉
红色	活泼、热烈、兴奋、吉祥、温暖	感觉味浓、干香、甜美
绿色	希望、生机、和平、兴旺、安全	感觉清新、新鲜
黄色	权威、温暖、亲切、成熟	感觉酸甜、脆嫩
白色	雅洁、光明、纯洁、高尚	感觉清淡、软嫩、洁净
黑色	阴郁、刚健、庄严、坚实	感觉味浓、味长、干香
褐色	健康、稳定、刚劲	感觉干香、味长、朴实
紫色	庄严、娇艳、爱情	感觉鲜香、幽雅、高贵

第二节 盘饰围边设计概述

盘饰围边的概念

盘饰围边也称盘头围边，是指用各种果蔬原料或其他可食用的原料，在盘子的边缘进行的一种简易装饰。

盘饰围边的分类

盘饰围边大致可分为果蔬雕刻围边、瓜果切配围边、果蔬切配围边、鲜花围边、果酱围边、糖艺围边、巧克力围边等。

果蔬雕刻围边

主要指用各种可食用的果蔬为原料，进行的一种简易性雕刻，放在盘子的中间或边缘进行装饰。

瓜果切配围边

采用各种瓜果进行雕刻或切配，用做装饰盘边的一种形式。

果蔬切配围边

采用各种可食性果蔬为原料，用刀切、划、雕、模具扣压等手法进行盘边装饰。

鲜花围边

采用各种小型鲜花对盘边的一种点缀形式，没有可食性。

果酱围边

主要以各种颜色的可食性果酱为原料，用裱花袋在盘子的边缘挤出各种写意花鸟、鱼类、卡通、书法、英文、抽象线条等的一种表现形式。

糖艺围边

主要以糖艺的各种简易造型，如花鸟、物件、球体、抽象拉条、气泡糖、书法等，对盘子边缘进行的一种简易装饰。

巧克力围边

主要以各种可食性巧克力插件或用软糖粉制成各种抽象物件，捏塑花卉、卡通等对盘边的一种装饰。

盘饰围边的作用和表现意义

盘饰围边的作用

主要是以可食用的原料，用最简练的造型对盘边进行装饰，既烘托菜肴，又给食客以美的享受。

盘饰围边的表现意义

根据不同节日和就餐的性质，如过寿、过生日、聚会、情侣餐等，表现手法各有不同，要有针对性。无特殊要求的，可根据自己的艺术手法去随意设计，做到完美。盘饰围边不仅具有装饰性、知识性和趣味性，还寄托了人们美好的愿望，能带给人们喜悦与欢乐。

盘饰围边的流派

盘饰围边的流派可分为中式盘饰围边和西式盘饰围边。

中式盘饰围边

主要包括果蔬雕刻围边、瓜果切配围边、果蔬切配围边、鲜花围边、果酱围边等。

西式盘饰围边

采用巧克力插件、奶油、糖艺等原料进行盘边装饰。



盘饰围边可以分为八个阶段。

第一阶段

1990年开始，随着改革开放，酒店行业兴起，酒店中应用的只是简单地用胡萝卜削的四角花及果蔬雕刻中的模具扣压出的梅花、小动物等，对盘边进行装饰，这也是在当时最简便、最节省原料的一种盘边装饰。



1 四角花一角式围边



2 四角花双拼对称式围边

第二阶段

1992年以后，开始流行雕刻月季花、牡丹花和其他花卉品种，以及小型简易整雕。



1 月季花一角式围边



2 牡丹花一角式围边

第三阶段

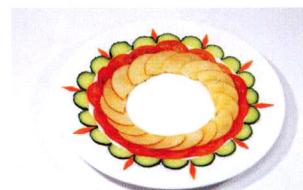
1996年前后，流行用各种瓜果雕切。就是将黄瓜等多种水果，切成薄片沿盘子周围进行装饰。这种方法成本略高，制作时也浪费时间。



1 黄瓜片心形式围边



2 燕尾半圆式围边



3 瓜果重叠圆式围边



4 重叠式橙片圆形围边

第四阶段

2000—2004年，流行雕刻各种花鸟、鱼虫、龙凤等对盘边进行装饰，这一时期全国雕刻行业开始兴起，食雕作品开始走向多元化。



1 花鸟整雕式围边



2 天鹅零雕整装式围边



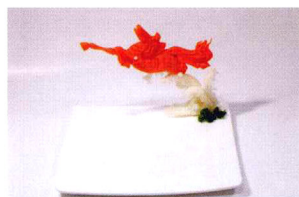
3 禽鸟整雕式围边



4 龙雕盘饰围边

第五阶段

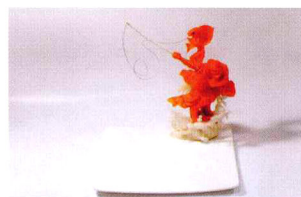
2005年以后，装饰盘边又将兽类雕刻、人物雕刻运用到盘饰中，更加提高了食雕中的技术含量。



1 马整雕盘饰围边



2 老寿星盘饰围边



3 渔翁垂钓盘饰围边

第六阶段

2007年前后，部分地区的饭店开始采用鲜花点缀盘边，主要采用小型鲜花对盘边进行装饰。



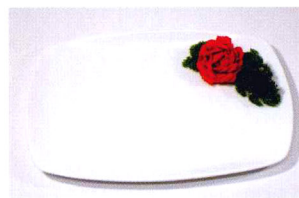
1 鲜花一角式围边（异形盘）



2 鲜花半圆式围边



3 鲜花一角式围边（圆形盘）



4 鲜花一角式围边（长形盘）

第七阶段

2008年前后，糖艺和果酱开始运用到盘饰中。糖艺盘饰主要采用花卉或抽象物件对盘边进行装饰。果酱盘饰主要采用各种颜色的果酱挤压，对盘边进行装饰。



1 糖艺花卉围边



2 生日糖艺围边



3 共渡爱河情侣围边

第八阶段

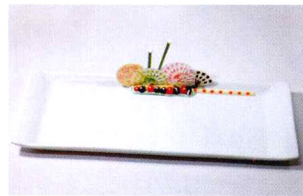
2010年开始，流行巧克力围边。就是利用各种巧克力插件或自制插件和奶油对盘边进行的一种装饰。



1 情侣巧克力围边



2 花卉巧克力围边



3 抽象巧克力围边

第三节 巧克力盘饰围边基本知识

巧克力插件的选用



1 方块、心、三角、圆网、花杆



2 空心圆、方块、三角、圆网、心、花杆



3 粉色圆、粉色心、橙色花杆、黑色花杆、橙黄色心



4 空心、三角、绿色长方块、黄色空心三角、红色长方块



5 螺旋条



6 花杆



7 扇面折花

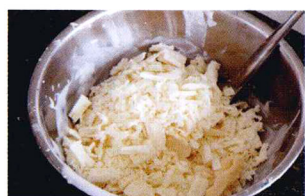
巧克力模具选用及翻制



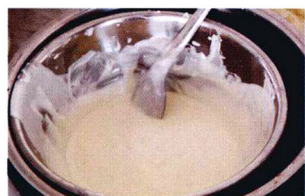
1 选黑、白代可可脂两种



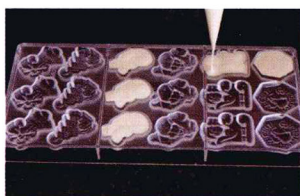
2 用刀将可可脂切成碎末



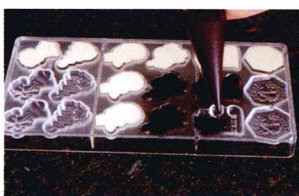
3 将可可脂碎末放入不锈钢盆中



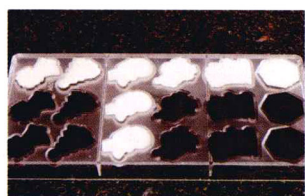
4 将可可脂放在热水盆中隔水溶化



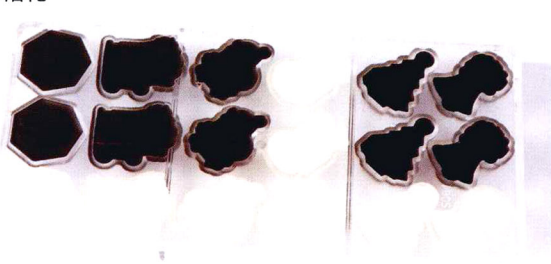
5 用裱花袋将巧克力挤入模具中



6 再将黑巧克力挤入模具中



7 将挤好的模具放入冷藏箱



8 冷藏后的模具



9 将冷藏的模具翻扣在桌面上即完成

圣诞快乐文字翻制



1 将黑色可可脂切成碎末



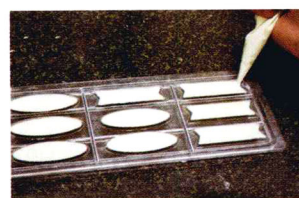
2 将黑色可可脂碎末放入不锈钢盆



3 将可可脂放在热水盆中隔水溶化



4 用毛笔蘸黑色可可脂填入字体的凹处



5 再将白色可可脂挤入，覆盖在黑色可可脂的字体上，入冷藏箱

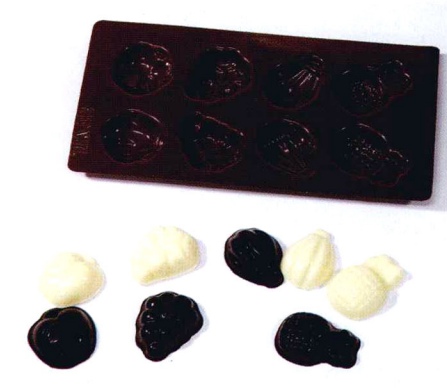


6 待冷却后，将模具翻扣在桌面上即成

其他模具翻制展示



1 树叶形模具



2 气球、菠萝模具



3 衣服、水桶模具展示



4 其他模具展示

果冻工具、原料选用及熬制上色

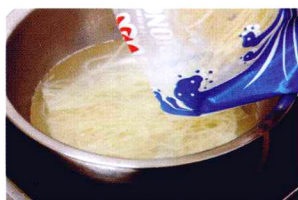
果冻工具



果冻原料及熬制上色



1 袋装琼脂两袋



2 将琼脂放入装有清水的盆中，进行加热熬制



3 将加热熬好的琼脂分别倒入碗中



4 倒入碗中的琼脂展示



5 将其中一碗琼脂加入橙黄色液体色素



6 在黄色色素侧面再滴几滴蓝色液体色素



7 用勺轻轻搅动，使颜色有均匀变化



8 待琼脂冷却后即可成形使用