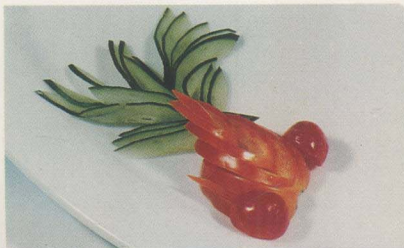


家 常 珍 馐 丛 书

菜肴围边·水果拼盘



福建科学技术出版社

家常珍馐丛书

菜肴围边·水果拼盘

陈建新 主编
林 晖 编著

福建科学技术出版社

(闽)新登字 03 号

家常珍馐丛书

菜肴围边·水果拼盘

陈建新 主编 林 晖 编著

*

福建科学技术出版社出版、发行

(福州市东水路 76 号)

各地新华书店经销

福建省科发电脑排版服务公司排版

福建彩色印刷有限公司印刷

开本 850×1168 毫米 1/32 3 印张 图文 96 码

1998 年 7 月第 2 次印刷

印数: 10 101—18 100

ISBN 7-5335-1177-8/TS·106

定价: 16.00 元

书中如有印装质量问题, 可直接向承印厂调换

前 言

有需求,就必然会有供给。这是形成商贾市场的一条供应原理。

衣、食、住、行,是人类生活中四大最基本的需求。如今,人们要住房,已经不必自己置地盖房;人们要穿戴,亦不必人人量布裁衣;人们要出行,更不必个个驾车骑马了。需者只要购之纳之即可。作为食呢?这一人类生活中的第一大市场,至今为止,却尚处于以家庭为主的自烹自食阶段。我相信有朝一日,社会上酒楼饭馆更加方便了,食品更如人愿了,价格更加实惠了,营养、卫生、服务等诸方面,均胜过自家了,人们就必然会弃去炉灶,走出家门,三餐“如归”在餐馆酒楼中。到了这一天,人类生活中最耗时、最繁碎、最累赘的这项“天”字一号的庶务,就全由社会来承担,社会去提供了,那该有多好啊!

这里,我约了几位共同致力于这个愿望的同仁,应福建科学技术出版社的邀请,运用自己的专业技艺,编写了这套家庭菜谱,或称家庭式的酒楼菜谱,献给大家,献给社会。

希望社会都来研究这个话题,让家庭早日走到社会来;希望家庭也来适应这个变革,尽快地走到社会上去。

共同祈盼着:社会餐饮化、餐饮社会化。

陈建新

1996年深秋



陈建新，男，1947年出生，高级经济师。现任福建敬业(国际)集团公司(筹)董事长兼总裁；福建敬业酒店管理集团有限公司总经理；福州敬业旅游用品有限公司董事长；福州敬业酒店家私有限公司董事长；福州敬业贸易有限公司董事长；香港文佑有限公司副董事长；福建省烹饪协会常务理事；福州万年青书画学会副会长；福建莆田画院名誉院长；福州仙游美术家协会名誉主席等。

目 录

一、菜肴围边的制作	(1)
(一)制作菜肴围边的原料	(1)
(二)制作菜肴围边的刀具	(4)
(三)制作菜肴围边的方法	(6)
(四)制作菜肴围边的类型	(9)
(五)制作菜肴围边的原则	(12)
二、水果拼盘的制作	(14)
(一)制作水果拼盘的原料	(15)
(二)制作水果拼盘的方法	(16)
(三)制作水果拼盘的类型	(18)
(四)制作水果拼盘的过程	(19)
三、菜肴围边图例	(21)
四、水果拼盘图例	(81)

一、菜肴围边的制作

菜肴围边，即在装主菜的盘器上进行装饰的装饰品。它是利用各种果蔬原料经过加工后进行装饰点缀的。一般根据菜肴成品后主体的造型和色泽，再沿盘器的边缘进行装饰的；或居于盘器中心，或偏于盘器一边进行点缀。由于取材方便，制作简单，又能增添菜肴色彩，可对主菜起烘托作用，所以适用于各种不同档次的菜点。

（一）制作菜肴围边的原料

菜肴围边所用的果蔬原料范围十分广泛，几乎所有的瓜果蔬菜都适用。一般只要色彩鲜艳、可塑性强且能够食用的即可。但要选用不易变色，能较长时间保持其鲜艳色泽和造型的部分。如较大的瓜果可利用瓜皮作围边，既不易变质，又节约成本。

以下介绍几种常用的围边原料，供大家制作时参考。

1. 胡萝卜

胡萝卜色彩鲜艳，价格低廉，是理想的围边制作原料。可将它切成薄片，做成各种花卉；也可将其制成末，拌和在其他原料中，作为调色剂；还可雕刻成虾、蟹、鱼等。胡萝卜可单独使用，亦可与其他颜色的原料配合制作围边；既可生用，也可煮熟后再使用。

2. 白萝卜

白萝卜肉质白嫩，含水量大，是果蔬雕刻中较常使用的原料。在围边制作中，一般用白萝卜雕刻成各种花卉，如马蹄莲、山茶花、菊花、荷花等；还可雕刻成小鸟、鹅、鸭、兔等禽兽类；萝卜皮可制作“金鱼尾”、“孔雀尾”等。

3. 紫萝卜

紫萝卜又叫心里美萝卜，是雕刻花卉的理想原料。紫萝卜皮青肉红（粉红），色彩自然，用其雕刻成的花卉，色泽艳丽，自然逼真，艳而不俗。因其色彩鲜艳，故用它制作围边时切忌堆砌太多，以免“喧宾夺主”。

4. 黄瓜

黄瓜又叫菜瓜，皮青肉脆嫩，分布广泛，价格适宜，购买方便，因此是一种理想而又经常使用的围边原料。黄瓜皮翠绿，可制成树叶、鱼尾、小动物等；黄瓜肉质脆嫩、色淡绿半透明，制成的小鸟、花卉更显剔透玲珑。若将其用开水加碱稍烫，使其皮色更绿，这样制出的围边会更加美观。

5. 辣椒

辣椒有青椒和红椒两种，其性质稳定，色泽亮丽，也是理想的围边制作原料之一。用青椒做成的花边、青蛙，红椒做成的花朵、花穗等经久耐看，深受人们的欢迎。

6. 番茄

番茄俗称西红柿，色泽艳红，肉质鲜美，营养丰富。由于其

个头有大有小，所以制作时选择余地比较大，可用作宫灯、花卉等。用番茄制作围边时，一般要带皮使用，不必烫皮。

7. 樱桃

樱桃色泽亮丽，是常用的围边点缀原料。市场上出售有加工过的红、绿糖水樱桃罐头，可直接用于围边的制作。

8. 青菜、菜心

青菜、菜心一年四季均有生产，使用方便，价格低廉，既可单独用作围边，亦可与其他原料配合使用，因此也是广大烹饪爱好者经常选用的围边制作原料。可选嫩绿菜叶稍加烫焯或焯炒后制成围边；或将菜叶切丝，用油炸成菜松后制成花边。菜心则可雕刻成小鸟、花卉、虫鱼等等，制成的立体围边，更加逼真自然。

9. 香菜、芹菜、葱

香菜、芹菜、葱等，制作围边时多作为各种花卉的枝叶，起陪衬和烘托作用。

10. 海带

海带又名昆布，是海藻类植物。使用海带时，一般先将其洗净、煮熟、调好味。这样做出的围边既可持久，又能品尝。市场上还有出售一种绿海带，那是经过烹调加工而成的，可直接用于围边的制作。

11. 香菇

香菇色褐黑，肉鲜美，有干、鲜两种。使用鲜香菇制作围边时，要先焯水后再制作；使用干香菇前则要泡发洗净、烹制好后

再雕刻。

12. 蛋

制作围边中经常使用的是皮蛋，煮熟的鸡、鸭蛋、鹌鹑蛋和咸蛋等。蛋的可塑性大，可雕刻拼摆成各种花卉、白兔、金鱼等。

13. 蛋黄糕、蛋白糕

蛋黄糕、蛋白糕是分别用鸡蛋黄与鸡蛋清蒸制的糕。在两个不锈钢饭盒内抹一层油，将打好的蛋白、蛋黄液分别倒入两个饭盒中，上蒸笼用中火蒸约5分钟后，改小火蒸约40分钟，待蛋黄、蛋白发硬，凝结即成。蛋黄糕、蛋白糕质地细腻、色泽鲜丽、营养丰富，可制成各种花边，或与其他原料配合，更能增添菜肴的光彩。

14. 火腿肠、香肠

火腿肠、香肠色淡红或深红，味咸鲜可口，用其做成的围边可食性强，且具有一定的装饰性。但其可塑性较差，因此只能切成片、条制作围边。

15. 橘子、橙子

橘子、橙子色黄味酸甜，制作围边时一般多采用新鲜的。橘瓣、橘皮都可单独制作围边，也可与其他原料配合使用。橙子一般带皮使用，可制成菜肴的花边，也可雕刻成花篮等饰物。

(二) 制作菜肴围边的刀具

家庭制作菜肴围边最常用的是片刀（即平常用的切菜刀）和

小刀。实际上，只要一把菜刀和一把小刀即可完成百分之九十以上的菜肴围边制作，除个别围边或果雕外，毋需专用的雕刻工具。每个人可根据自己的兴趣与爱好以及实际操作的需要，选购或自行设计加工刀具，尽可能让自己的工具使用起来得心应手。这里仅介绍几种常用的刀具。

1. 斜口刀

这是食品雕刻中最主要也是最常用的刀具，刀尖夹角一般在30度左右，刀身要薄而硬，且富有弹性，要用钢质较好的钢材制成。斜口刀主要用于雕刻花瓣或镂空雕等。

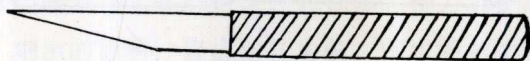


图1 斜口刀

2. 平口刀

平口刀可做成两端开刃，手柄在中央的，它主要用于瓜盅、瓜灯的镂空和刻花边。雕刻者应备有刀刃宽窄不一的几把平口刀。有人把平常的切菜刀（薄片刀）也叫做平口刀。它主要用于切片、削皮、旋花心和刻花瓣等。

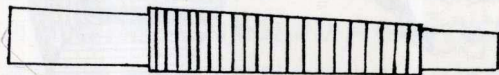


图2 平口刀

3. 半圆口刀

半圆口刀，又叫圆口刀，刀刃呈半圆形的槽状，前端开口，后端作手柄。雕刻者应备有刀刃半径在0.3厘米到2厘米间的几把大小不同的半圆口刀。它主要用于雕刻禽鸟细致的羽毛，以及瓜

类雕刻的花纹图案。

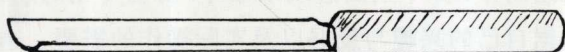


图3 半圆口刀

4. V形口刀

V形口刀刀刃是V形的槽状，一端为刀口，一端为手柄。雕刻者应备有刀口角度为30度到90度之间的几把大小不同的V形口刀。它主要用于雕刻较细的羽毛和图案。

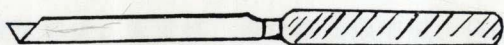


图4 V形口刀

5. 模具刀

模具刀是按照各种花卉鸟兽的图案（也有美术字）制作而成的空心刀具，可用不锈钢片或铜片制成。模具刀操作简单，只要按在原料上冲压而下，然后切片即成平面图形。

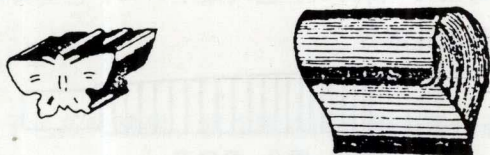


图5 模具刀

(三) 制作菜肴围边的方法

制作围边须运用与砧上加工菜肴不同的刀法和手法。笔者学

习前辈厨师的雕刻方法，加上亲身实践中吸取的经验，总结出以下几种制作围边需要掌握的基本刀法和手法。

1. 切

切是制作菜肴围边中较多使用的一种刀法。切可分为直切、推切、拉切、锯切、铡切等。在围边制作中，使用最多的是锯切这一刀法。锯切又称为推拉切，适合切一些质软、松散、易碎的熟食品。

2. 刻

刻是食品雕刻最基本的刀法，包括用各种刀具铲出、戳出造型的方法。刻出的原料一般成型较均匀，围出的花边整齐统一。

3. 削

削也是围边制作中使用较多的一种刀法。削的刀法主要运用在原料的粗坯加工上，如去皮、削圆等。

4. 旋

旋的刀法是指刀随着原料旋转雕刻，此法多用于各种花卉的雕刻。它可分成内旋刀法和外旋刀法两种：内旋刀法即刻制花瓣由外向内雕刻；外旋刀法即刻制花瓣由内向外雕刻。

5. 划

划的刀法，即在所要刻的原料表面，用刀尖轻轻画出所构思的图案。

6. 嵌

嵌指的是镶嵌，即用刻刀或戳刀按一定的形状剝去原料的某些部分，然后，再在这些部分上补入所需形状的其他原料。它既是一种刀法，又是一种手法。

7. 卷

卷是围边制作的一种手法，在围边制作中占有很重要的地位。使用这种手法时，一定要注意原料的性状和刀工处理。要选一些韧性的原料；在刀工处理时，一定要片得既薄又均匀，这样卷出来的花形才好看、逼真、自然。

8. 叠

叠就是把制成的片状或块状原料重叠拼摆成各种不同的图案和花形。使用这种手法时，要注意原料色彩的搭配，通常使用的是冷暖色相间隔的方法，力求叠摆出来的图案色彩和谐、雅致。

9. 串

串就是将片状、块状或球状的原料用竹签串起成花形，然后围成花边。使用这一手法时，要注意加工的原料要均匀，各串的数量要相等，只有这样，制成的围边才显得整齐、一致。

10. 摆

摆是最普通的也是最常用的一种手法，也就是将制好的花边围在圆盘四周或一边或当中，使之组成预先构思好的图案。摆时手法要轻，要摆得整齐、均匀。

(四) 制作菜肴围边的类型

菜肴围边的种类很多，而且千变万化，按照其结构的特点来分，可以分成平面围边、立体围边和立体平面相结合的围边。

1. 平面围边

平面围边是将各种色泽鲜艳的新鲜果蔬原料，利用其固有形状或加以雕戳后切成各种图案造型的片，拼摆在盘器的周围，组成一个色彩和谐的围边。也可运用于间隔多种菜肴。平面围边相对比较简单又省时间，是最普遍使用的围边。

2. 立体围边

立体围边是利用果蔬原料雕刻而成的小型立体作品，如花卉、小动物、人物等装饰容器，是一种品位较高的围边。制作时可根据宴席的性质及菜肴的内容，配合以喜庆吉祥的立体围边，如：寿宴可以用雕刻好的寿星做盘饰，鱼类制作的菜肴可饰以雕刻的渔翁，或者鲤鱼做成的围边。

3. 立体平面相结合的围边

一般的立体围边都配以平面围边，使围边的造型和图案显得多姿多彩，更富艺术魅力，藉以烘托宴席的气氛，提高宴席的档次。

若按照菜肴围边的装饰特点来分，则可以分成不对称围边、对称围边、中心装饰围边和全围围边等几种。

1. 不对称围边

不对称围边又称局部点缀围边，还包括半围围边。所谓不对称围边，就是用食品雕刻成的花卉或各类动、植物图案点缀拼摆在盘子一边，以渲染气氛，烘托菜肴。这种围边多用于整料的或烹制的菜肴，如清蒸全鱼、白斩鸡、香酥鸭等。也有一些局部点缀围边是为了追求某种意境或趣味，如“渔翁垂钓”中用胡萝卜刻一渔翁手持“鱼杆”、“金钩”作垂钓状，使之盘中的菜肴——鱼，更加鲜活，让人在品尝美味的同时，更有一种回归自然的意境。还有的局部点缀围边是为了弥补空隙，如盘器过大，盛的菜肴较少，可用立体围边点缀一边，使之更协调和丰满。不对称围边一般是等菜肴装好后，再确定点缀的位置，尤其是冷盆中多用此种围边，如“卤凤爪”，可在盘子的一边点缀一朵用西红柿或其他原料雕刻成的红花等。这种围边没有固定的格式，它具有简洁、明快、易做等特点，初学者一看就会。

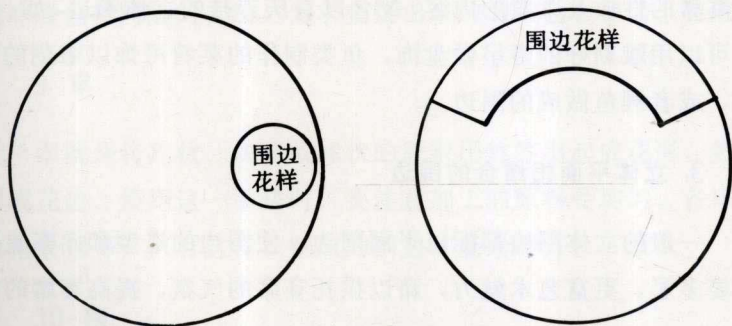


图6 不对称围边示意图

2. 对称围边

对称围边包括单对称围边和双对称围边。它是用装饰原料

(如食雕的花卉等)在盘中拼制出相对称的围边。一般在盘子的两边或相对的四点拼制出同样大小、同样色泽、同样形式的图案。其特点是对称、协调。这种围边在制作中讲求对称,因此要注意色彩和形式、大小的统一。

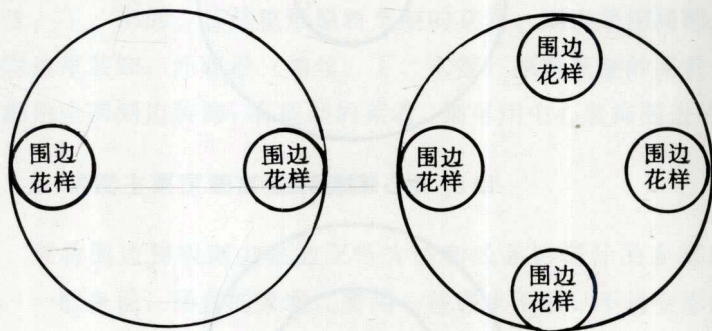


图7 对称围边示意图

3. 中心装饰围边

这种围边确切的应该称之为中心装饰,因为它并没有围在盘器的边缘。中心装饰围边多采用立体的食雕,如可用橙子刻制成一朵花或花篮,置于盘子的中央,它可以使零乱无序的菜肴统一起来,使其变得更加整齐、美观。中心装饰围边多用于卤制或煎、炸、烧、烤的菜肴装饰。四周是美味佳肴,围着一朵亭亭玉立的“菊花”或一只五彩缤纷的“花篮”,怎不令人赏心悦目?!

4. 全围围边

全围围边是菜肴围边中最常见的围边。它是围边制作的主体,其他围边都可由其衍生出来。全围围边比较适合圆盘盛装菜肴的装饰。