

侯根宝 范 强 编

主题菜肴围边集

ZHUTI CAIYAO WEIBIANJI



2.114
110

上海科学普及出版社

主题菜肴围边集

侯根宝 范强 编

上海科学普及出版社



图书在版编目(CIP)数据

主题菜肴围边集/侯根宝,范强编. —上海:上海科学普及出版社,2001.10

ISBN 7-5427-2059-7

I. 主... II. ① 侯...② 范... III. 凉菜-装饰美术
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 067239 号

责任编辑 方 晴

主题菜肴围边

侯根宝 范 强 编

上海科学普及出版社出版发行
(上海曹杨路 500 号 邮政编码 200063)

新华书店上海发行所经销 上海出版印刷有限公司印刷

开本 787×1092 1/24 印张 3.5

2001 年 10 月第 1 版 2001 年 10 月第 1 次印刷

印数 1—8000

ISBN 7-5427-2059-7/TS·102 定价:14.00 元

前言

中华饮食文化源远流长，博大精深，经过几代人的继承和发展，中国餐饮更是四海传扬，五洲赞誉。“菜肴围边”这朵餐饮百花园中的小花，也有着悠悠历史，芬芳美名。常言道：红花还需绿叶配。近十几年来，菜肴围边以它独有的魅力，在菜肴烹饪中起了十分重要的作用，各色菜肴因为有了这片“绿叶”的衬托而身价倍增，受到美食家的欢迎。菜肴围边也因此而名声远扬。

菜肴围边采用各色饰品对主菜起到点缀和烘托的作用，从而使主菜更加完美。有人说，人们在筵席上是用眼睛来吃的。细细品味，此话一点不错。一道菜上席，犹如名角登台亮相，它的色泽、造型、盛具配置和装盘技艺，都会给人留下“先入为主”的第一印象。若配置得当，必然会令食客食欲大开。这就是“用眼睛吃”的道理。这些年来，人们越来越重视菜肴的色泽、造型、装盆技艺和盛具，道理也在于此。

菜肴围边有这么重要的作用，餐饮业的专家们对



它也越发关心，并花了很多心血研究它、开发它，新的花样层出不穷。现而今，菜肴围边也从普通的围边发展成有主题的围边。“主题围边”顾名思义就是有其独特内涵、适用于特定菜肴的围边，对宴席的主题能起到烘托的作用，并提高宴席和菜肴的品位。

曾在国内外比赛中多次获奖的特级技师侯根宝、范强，对研究开发菜肴围边和点缀颇有心得，积累了丰富的经验，他们制作的主题围边形成了独特的风格。本书精选了他们设计的围边点缀一百例，分成金色童年、花样年华、心心相印、恭喜发财、吉祥如意、栩栩如生、诗情画意七个主题编排，适用于各种节假日和喜庆活动。款款主题鲜明，构思新颖，制作简单，取材广泛，具有很强的实用性。每款都配有彩图，图边文字详细介绍了所用原料和操作步骤，有些还配有操作的步骤图，使读者一目了然。

编辑本书的目的是为抛砖引玉，书中不足之处，尚请同行不吝指正。

编者

2001年6月



金色童年



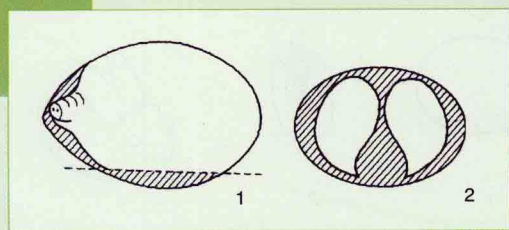


1

【原料】青萝卜、胡萝卜、红樱桃、绿樱桃、樱桃番茄、生菜。

【操作步骤】1. 用青萝卜、胡萝卜刻成刺猬，放在一片生菜上，把红樱桃、绿樱桃插在刺猬身上。

2. 用胡萝卜刻成篱笆围在旁边，并点缀一粒樱桃番茄。

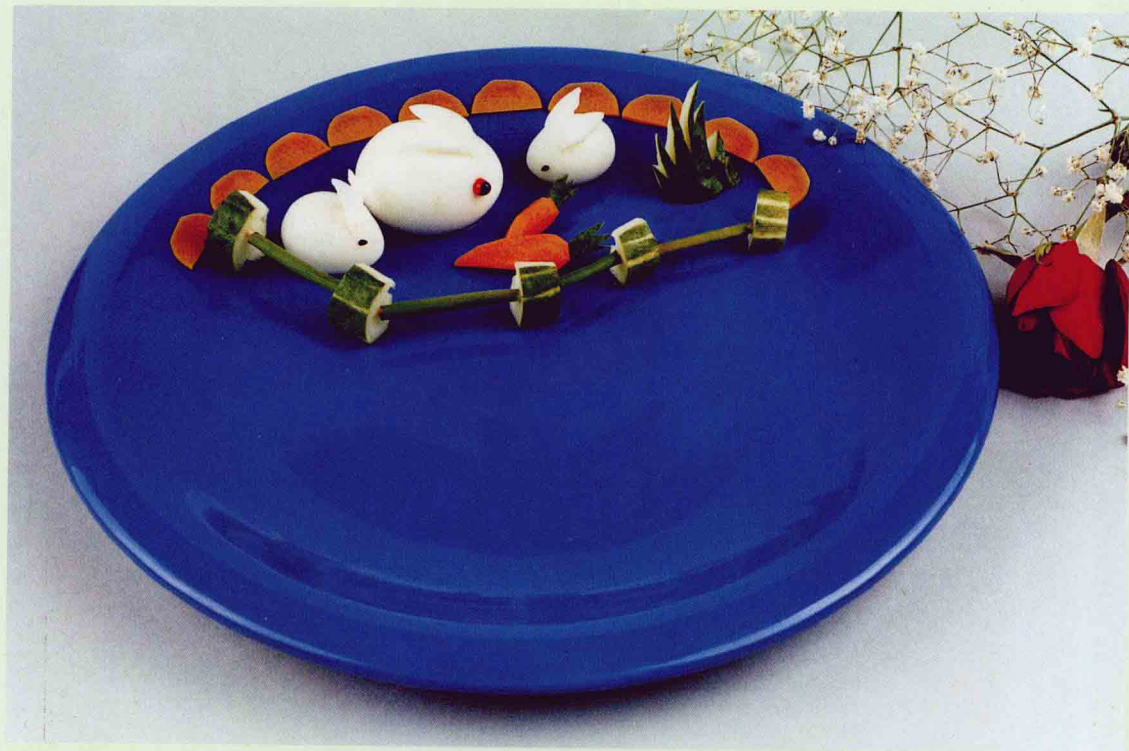


2

【原料】鸡蛋、鹌鹑蛋、黄瓜、苦瓜、胡萝卜。

【操作步骤】1. 将鸡蛋刻成大猪，用鹌鹑蛋刻成小猪。

2. 用苦瓜片立围在猪前，在猪的周围用黄瓜刻些小草作点缀。在盘的四周用胡萝卜片围边即可。

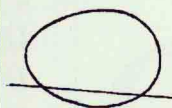


3

【原料】鸡蛋、鹌鹑蛋、黄瓜、葱、胡萝卜。

【操作步骤】1. 将鸡蛋刻成大白兔，鹌鹑蛋刻成小白兔。

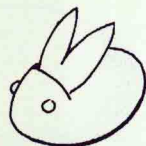
2. 用黄瓜段和葱段刻好后连成篱笆，围住白兔，里面放两只用胡萝卜刻成的小胡萝卜和用黄瓜刻成的小草，另一面用胡萝卜片围边。



1



2



3



4

【原料】鹌鹑蛋、红皮萝卜、胡萝卜、黑芝麻、玫瑰花叶。

【操作步骤】1. 用红皮萝卜刻成鸡冠，胡萝卜刻成鸡咀，然后插在鹌鹑蛋上，眼睛用黑芝麻点缀。

2. 将鹌鹑蛋和蛋壳拼放在玫瑰花叶上。

5

【原料】黄瓜、胡萝卜。

【操作步骤】将黄瓜片立围成牛头状；另用胡萝卜、黄瓜刻成牛的眼和鼻，放于牛头的相应的位置上。最后用一根弯黄瓜刻成两只牛角放在牛头的上方即可。

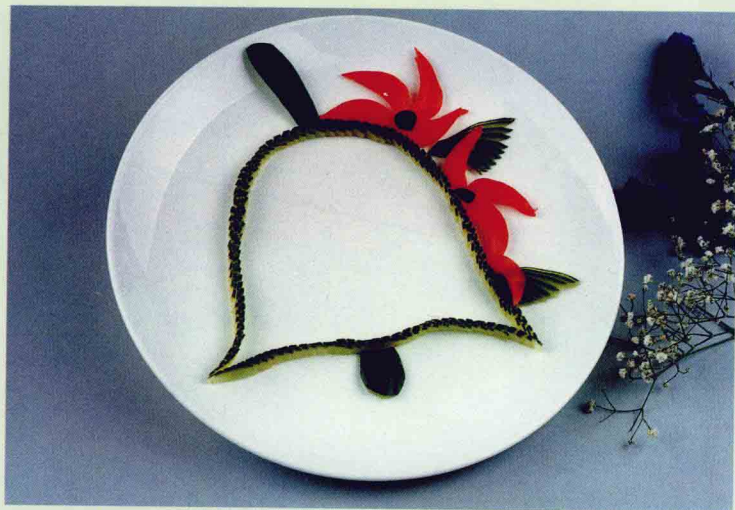




6

【原料】黄瓜、番茄。

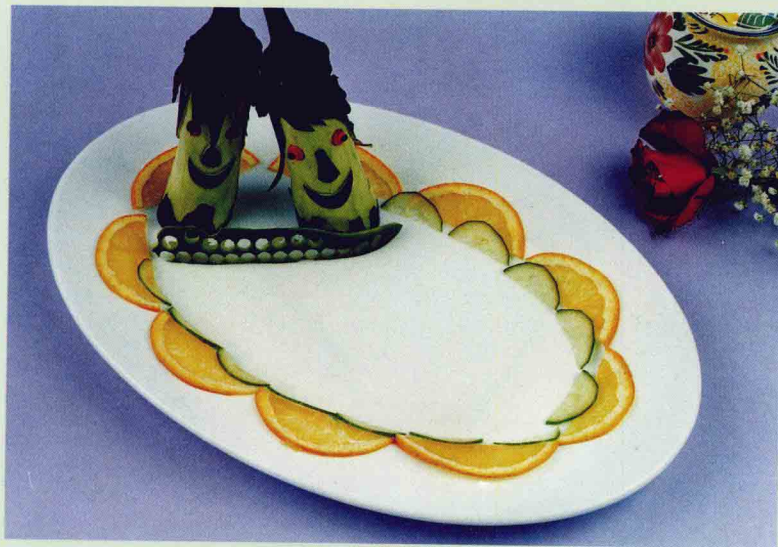
【操作步骤】1. 用黄瓜片立围成铃状，并在铃的上、下方配上柄和铃铛。
2. 铃的一侧拼摆上番茄片和用梳子刀切成的叶形黄瓜即可。



7

【原料】黄瓜、茄子、柠檬。

【操作步骤】1. 取茄子头刻成两个娃娃，再用黄瓜刻成网状竖在娃娃前面。
2. 沿盘边围上柠檬片和黄瓜片即可。





8

【原料】番茄、红皮萝卜、黄瓜。

【操作步骤】1. 用黄瓜片和番茄片围成金鱼的身体，再切3片番茄斜刀片拼摆成金鱼的尾巴。

2. 将一只红皮萝卜对切后作金鱼的眼睛，再用黄瓜片刻成鳍，并用黄瓜头切薄片作为水泡点缀在鱼的嘴边。

9

【原料】鸡蛋、西瓜皮、香菇、樱桃番茄、苦瓜、胡萝卜。

【操作步骤】1. 取一只鸡蛋一切为二，作两个娃娃的脸；用香菇切丝作娃娃的头发、眉毛、鼻和嘴，用苦瓜片作娃娃的衣领，并用胡萝卜刻成蝴蝶结缀在头上。

2. 把两个娃娃头摆放在方盘的一角，再用1/4的樱桃番茄围成圆形，在其余的三个角上缀上月牙形的西瓜皮即可。





10 鼠

【原料】草莓、黄瓜、胡萝卜、冬瓜皮、茄子、番茄。

【操作步骤】1. 将胡萝卜刻成铜钱，并用茄子条作绳子将其串起来，放在盘的两侧，绳头处配上用番茄刻成的须。盘的下方用冬瓜皮刻两只小老鼠。

2. 贴着钱串的内圈用黄瓜片围成酒坛状，上方点缀上些草莓。



11 牛

【原料】冬瓜皮、黄瓜、香茜。

【操作步骤】用冬瓜皮刻成牛头、牛尾和蹄，拼摆上用黄瓜片立围成的牛身体，在牛足边点缀些香茜作草即可。





12 虎

【原料】西瓜皮、苦瓜、胡萝卜。

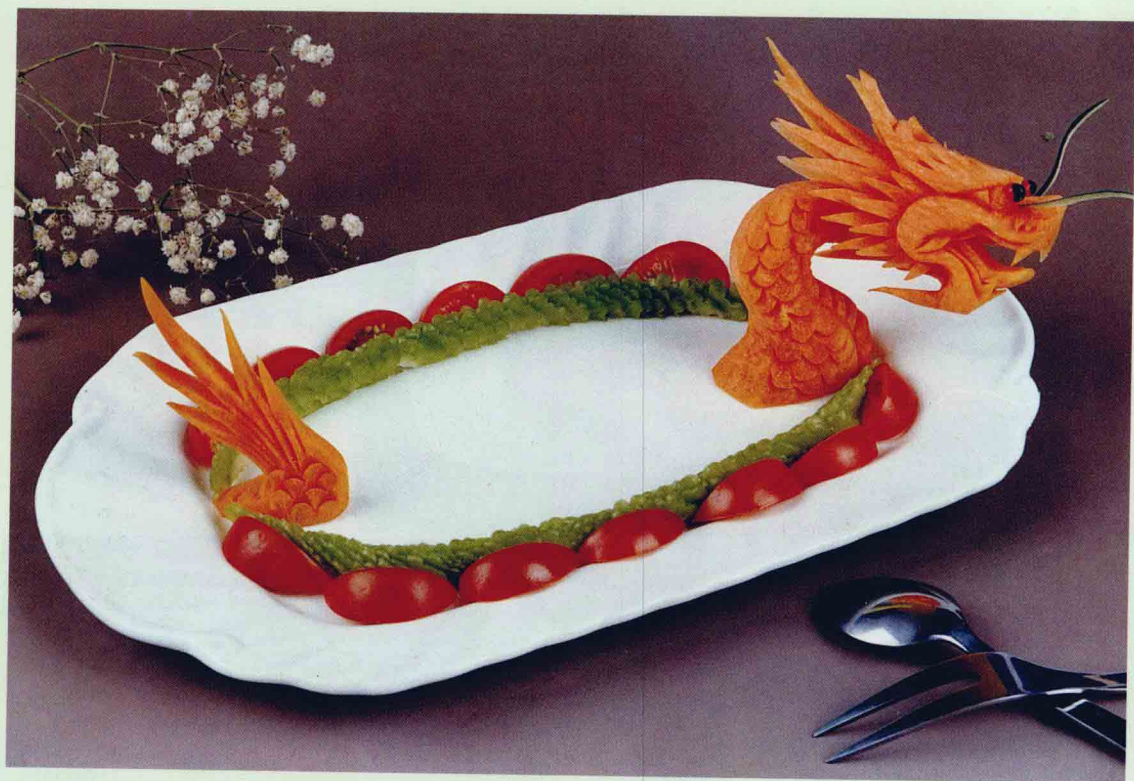
【操作步骤】1. 用胡萝卜刻成虎头、背和虎尾。
2. 用胡萝卜片立围成虎的身体，用西瓜皮刻成虎的足，并在虎的外圈围上苦瓜片即可。

13 兔

【原料】生菜、胡萝卜、苦瓜、冬瓜皮。

【操作步骤】1. 用冬瓜皮刻一只兔子，再用胡萝卜、冬瓜皮刻成小胡萝卜和小草，放在盘的一端。
2. 用胡萝卜片和苦瓜片围成萝卜状，在萝卜缨处点缀一棵生菜即可。

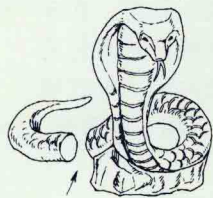
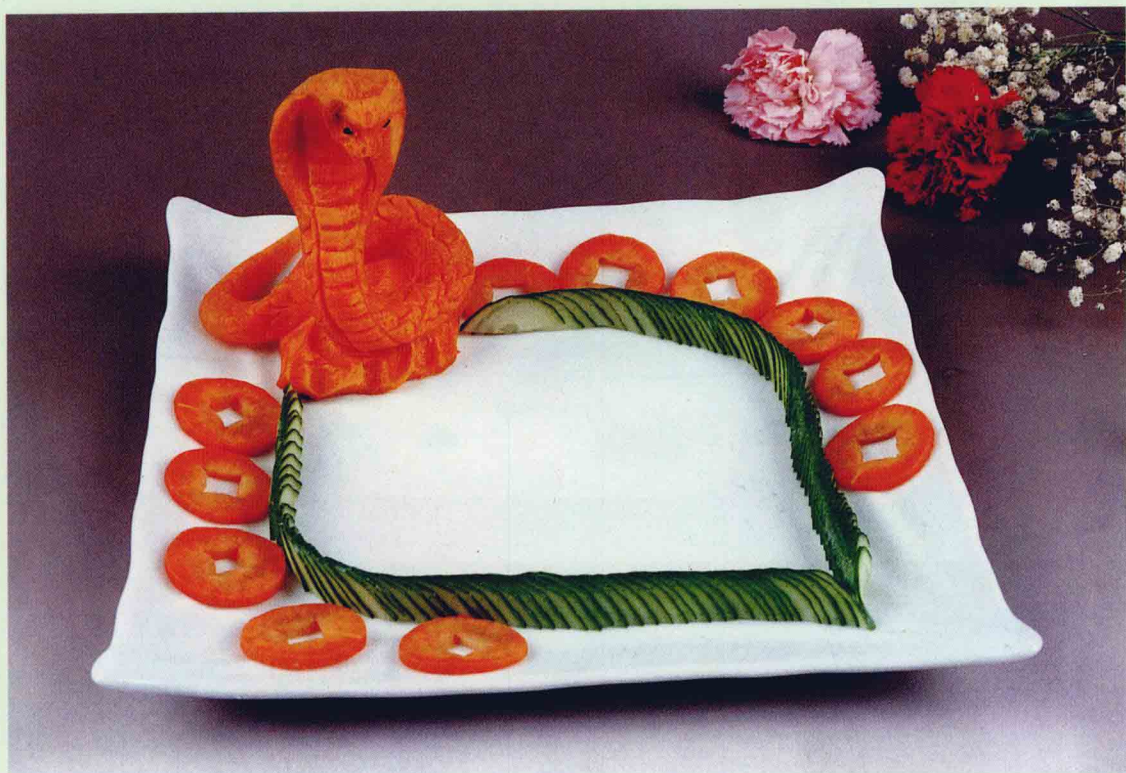




14 龙

【原料】胡萝卜、苦瓜、樱桃番茄。

【操作步骤】用胡萝卜刻成龙头(详图见第60页)和龙尾放在盘的两端，在龙头、龙尾之间围上苦瓜片和切成1/4的樱桃番茄即可。



15 蛇

【原料】胡萝卜、黄瓜。

【操作步骤】用胡萝卜刻成蛇和铜钱放在盘的一边，四周立围上黄瓜片即可。



16 马

【原料】冬瓜皮、黄瓜。

【操作步骤】用冬瓜皮刻成马头、马尾和马蹄；取一块黄瓜切梳刀后刻成马鬃，与黄瓜片拼摆成马的形状，最后再刻些小草点缀一下即可。



17 羊

【原料】冬瓜皮、黄瓜、香茜、樱桃番茄。

【操作步骤】用冬瓜皮刻成羊的头和尾，然后将其与黄瓜片立围成的身体拼摆成一只羊。在羊的旁边点缀几片黄色的樱桃番茄片和一只红樱桃番茄，以用一些香茜。

