



北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写
高宇 鲜旭 李福平 主编

西式 盘饰 精解

取材广泛，制作便捷
流行品味，原创造型
实用盘饰，创意无限

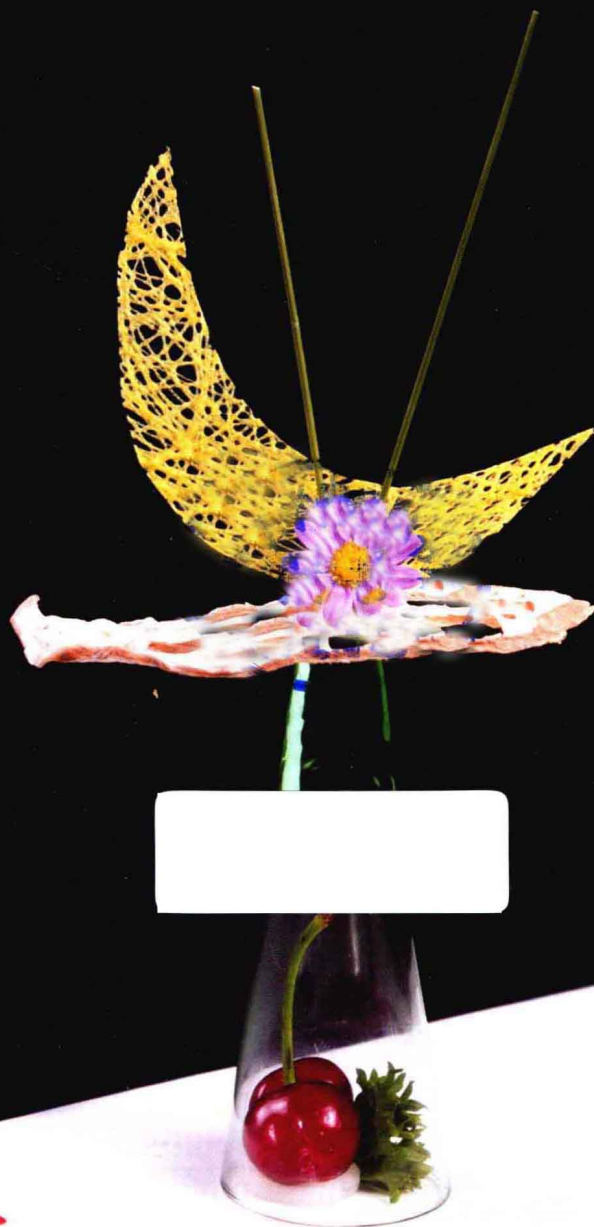


化学工业出版社

西式盘饰精解



北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写
高宇 鲜旭 李福平 主编



化学工业出版社

·北京·

西式盘饰因取材来源广泛、制作简单便捷、创意独特新颖、成本相对低廉等特点,越来越受欢迎。本书在简单介绍工具、原料基础知识后,分果蔬鲜花类、果酱画类、面塑类、糖艺类四部分详细介绍制作过程,每类既有精细的分步图解,也有精美的作品展示,所选品种均为时下中高档餐厅流行品种,图片丰富,图解详细,真正“手把手式”传授,可帮助厨师及学徒工、美食爱好者迅速掌握操作技巧,是其良师益友。

图书在版编目(CIP)数据

西式盘饰精解 / 北京唐人美食职业技能培训学校组织编写; 高宇, 鲜旭, 李福平主编. —北京: 化学工业出版社, 2013.6

ISBN 978-7-122-16971-6

I. ①西… II. ①北… ②高… ③鲜… ④李… III. ①西式菜肴-食品雕刻 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第074392号

责任编辑: 温建斌

装帧设计: 水长流文化

责任校对: 陶燕华

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6 字数144千字 2013年7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: 36.00元

版权所有 违者必究

前言

foreword



盘饰，是对菜肴盛装器皿进行装饰与美化的艺术。厨师们通过盘饰来提高菜肴的档次，也同时表达对客人的尊敬之情。西式盘饰是从围边、拼摆、食品雕刻、面塑、糖艺、冰雕、盐雕、琼脂雕等延伸出来的一种装盘方法，用西餐中的装盘和造型方法来装饰中式菜肴。因其具有原料来源广泛、制作简单快捷、提升菜肴档次效果明显等特点，在现代餐饮中应用越来越广泛。

西式盘饰融合各种装盘技巧，简单快捷，创意多样。利用果蔬、鲜花、器皿等原材料本身的形状和颜色，加以简单的刀工技法（雕刻）、手法（面塑、糖艺）、艺术造型就能达到不同凡响的效果。把各种插法、摆法、雕法、捏法组合、融汇，就能创作出色彩斑斓、形态各异的盘饰作品。

本书为你精选时下流行的西式盘饰制作方法，其中汇聚了几位作者匠心独运的装饰构思，希望能对你提供参考。由于水平有限，书中定有不足之处，恳请提出宝贵意见。

高 宇
2013年2月



目录

Contents

工具和原料简介	1
基础原料制作	3
甩线技法	4

果蔬鲜花盘饰

❖ 花开锦绣 / 7

❖ 花色宜人 / 8

❖ 绿意盎然 / 9

❖ 花样年华 / 10

❖ 琪花玉树 / 11

❖ 如花似月 / 12

❖ 花团簇锦 / 13

❖ 鲜嫩水灵 / 14

❖ 爱意无限 / 15

❖ 枯木生花 / 16

❖ 闭月羞花 / 17

❖ 果蔬鲜花盘饰赏析

❖ 蓓蕾初绽 / 18

❖ 姹紫嫣红 / 18

❖ 澄心清神 / 19

❖ 春生夏长 / 19

❖ 翠竹黄花 / 20

❖ 繁盛艳丽 / 20

❖ 分花拂柳 / 21

❖ 红红火火 / 21

❖ 花红柳绿 / 22

❖ 花容月貌 / 22

❖ 火树琪花 / 23

❖ 娇艳欲滴 / 23



■ 果酱画盘饰

- ✧ 蜻蜓 / 25
- ✧ 荷花 / 26
- ✧ 菊花 / 28
- ✧ 喇叭花 / 30
- ✧ 牡丹花 / 32
- ✧ 竹子 / 34
- ✧ 松树 / 35
- ✧ 蝴蝶 / 36
- ✧ 鲤鱼 / 38
- ✧ 虾 / 40
- ✧ 松鼠 / 42
- ✧ 仙鹤 / 44

✧ 果酱画盘饰赏析

- ✧ 步步高升 / 46
- ✧ 苍松翠柏 / 46
- ✧ 出水芙蓉 / 47
- ✧ 春花秋月 / 47
- ✧ 春暖花开 / 48
- ✧ 春意盎然 / 48
- ✧ 国色天香 / 49
- ✧ 花簇锦攒 / 49
- ✧ 花枝招展 / 50
- ✧ 花开富贵 / 50
- ✧ 景色怡人 / 51
- ✧ 莲开并蒂 / 51

- ✧ 留连戏蝶 / 52
- ✧ 柳绿迎春 / 52
- ✧ 美轮美奂 / 53
- ✧ 年年有鱼 / 53
- ✧ 鸟语花香 / 54
- ✧ 翩翩起舞 / 54
- ✧ 俏梅报春 / 55
- ✧ 秋菊盛开 / 55
- ✧ 曲径通幽 / 56
- ✧ 硕果累累 / 56
- ✧ 嬉戏玩闹 / 57
- ✧ 闲庭信步 / 57
- ✧ 小鸡嬉戏 / 58
- ✧ 怡然自得 / 58
- ✧ 依依不舍 / 59
- ✧ 椰风海韵 / 59



■ 面塑盘饰

- ✧ 小鸭子 / 61
- ✧ 兔子 / 62
- ✧ 小猪 / 64
- ✧ 海绵宝宝 / 66

✧ 面塑盘饰赏析

- ✧ 天外飞仙 / 67
- ✧ 彩笔生花 / 68
- ✧ 活泼可爱 / 68
- ✧ 锦上添花 / 69
- ✧ 掌灯宫女 / 69

■ 糖艺盘饰

- ✧ 一帆风顺 / 71

✧ 糖艺盘饰赏析

- ✧ 花晨月夕 / 72
- ✧ 月夕花朝 / 72
- ✧ 浮翠流丹 / 73
- ✧ 冰壶秋月 / 73
- ✧ 如花似玉 / 74

■ 精品盘饰

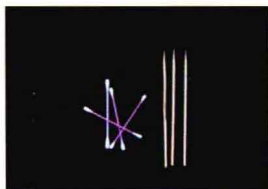
- ✧ 春月秋花 / 76
- ✧ 白里透红 / 77
- ✧ 百草丰茂 / 77
- ✧ 穿花纳锦 / 78
- ✧ 莺歌蝶舞 / 78
- ✧ 和谐美满 / 79
- ✧ 花开蝶舞 / 79
- ✧ 花天锦地 / 80
- ✧ 花攒锦聚 / 80
- ✧ 锦营花阵 / 81
- ✧ 晶莹剔透 / 81
- ✧ 镜花水月 / 82
- ✧ 镜里采花 / 82
- ✧ 鸾翔凤集 / 83
- ✧ 落花有意 / 83
- ✧ 欢乐祥和 / 84
- ✧ 眉开眼笑 / 84
- ✧ 妙笔生辉 / 85
- ✧ 如花似锦 / 85
- ✧ 水流花谢 / 86
- ✧ 八面威风 / 86
- ✧ 先花后果 / 87
- ✧ 心想事成 / 87
- ✧ 野草闲花 / 88
- ✧ 一花独放 / 88
- ✧ 月夜花朝 / 89
- ✧ 凌波仙子 / 89
- ✧ 玉软花柔 / 90
- ✧ 欣欣向荣 / 90



工具和原料简介

工具

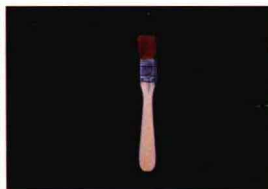
Tool



◆ 棉签、竹签



◆ 裱花袋



◆ 刷子



◆ 裱花嘴、剪刀、菜刀



◆ 雕刻刀



◆ 糖艺模具1



◆ 糖艺模具2



◆ 不粘垫



◆ 打火机、酒精灯、气囊



◆ 拨子、滚棒（面塑工具）



◆ 糖艺灯



◆ 异形玻璃器皿

原料

Material



◆ 黄瓜、洋葱、圣女果、苦菊



◆ 蒜薹、罗汉笋、大葱



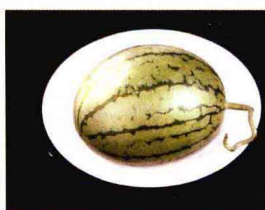
◆ 藕、莴笋、小红辣椒



◆ 茄子、韭菜、茴香、松树枝



◆ 火龙果、柠檬、
樱桃



◆ 西瓜



◆ 百合花、非洲菊、
月季



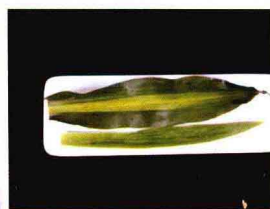
◆ 石竹梅、月季、黄
花、康乃馨



◆ 勿忘我、石榴花、
野菊花、玫瑰花



◆ 天冬草、情人草、
竹叶、狗尾草



◆ 巴西木、绿叶



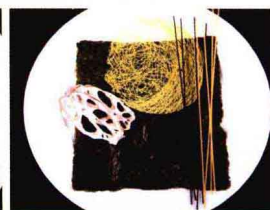
◆ 散尾葵



◆ 竹叶



◆ 枯树枝



◆ 藕片（晒干后）、
密网、意大利面、
海苔



◆ 薯片、三角饼干、
山楂片、巧克力棒



◆ 银珠、枸杞子、
豆蔻



◆ 蛭子壳、鲍鱼壳、
香螺壳、花螺壳、
生蚝壳



◆ 澄面



◆ 食用盐、食用糖



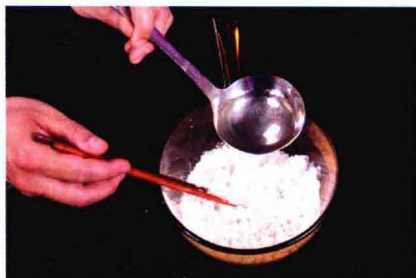
◆ 果膏



◆ 彩色面团

基础原料制作

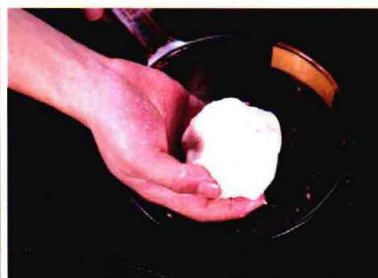
澄面面团 »



❶ 将烧开的水倒入澄面中。

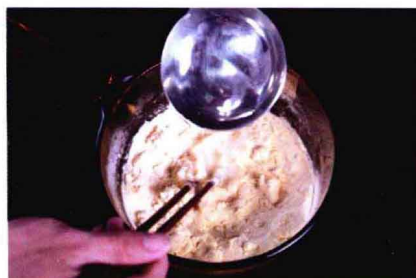


❷ 搅拌均匀。



❸ 揉成面团。

土豆泥 »



❶ 将烧开的水倒入土豆粉中。



❷ 搅拌均匀。



❸ 装入挤袋备用。

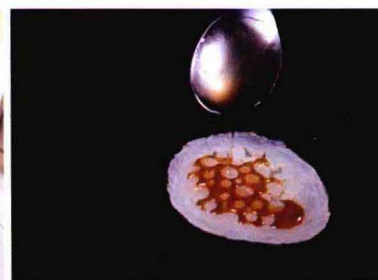
糖 »



❶ 将1000克白砂糖加入400克纯净水中。



❷ 加入100克葡萄糖浆。



❸ 把熬好的糖浆倒入模具里（注意不要过多）。

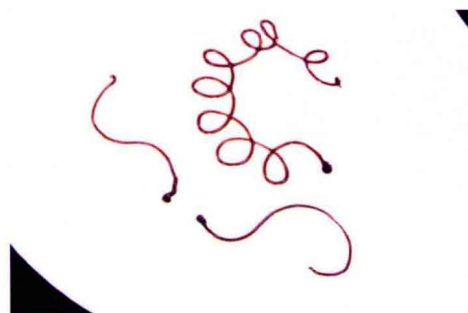


❹ 将模具放进微波炉加热10秒钟使糖稀均匀，凝固后即可使用（注意加热时要把模具放平，加热时分两次可使糖体流动更均匀、效果会更好）。

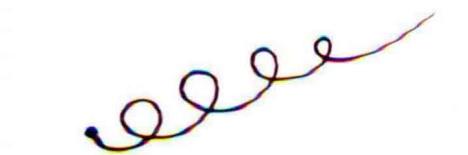
甩线技法



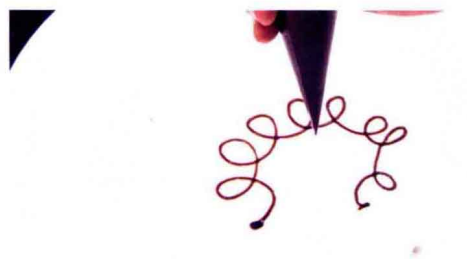
- ◆ 右手握紧挤袋，离盘子大约1~2厘米高挤出果膏，瞬间移动手臂甩出直线。注意控制挤时的力度，甩出的线条颜色由深到浅、由粗到细，需要多加练习。



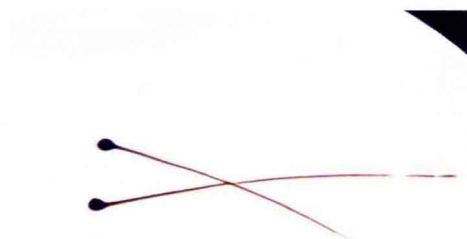
- ◆ S线属于曲线的一种，甩线时注意弧度，S线的形状类似两个半圆形。



- ◆ 螺旋线是曲线的一种，甩时注意手腕晃动的节奏，弧度由大变小（注意挤袋离盘子的高度）。



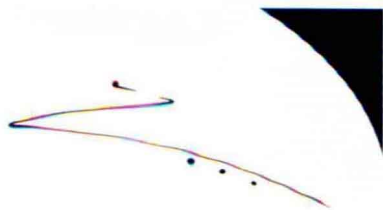
- ◆ 右手握紧挤袋，离盘子距离稍高一点，让果膏自然下落，用力要适当。要一边挤一边晃动手腕甩出想要的曲线。甩曲线与甩直线时，果膏离盘子的距离有明显差距。



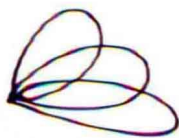
- ◆ 交叉线是两条直线交叉后的一个形状（交叉后成45度角）。



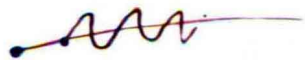
- ◆ 摸盘：挤出适量果膏，用板刷摸出弧线，加以点缀。



◆ 原创字母Z形甩线



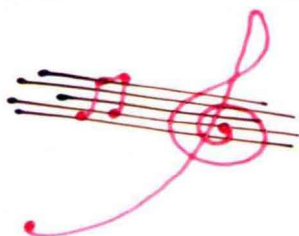
◆ 原创环形弧线（注意环形弧线是一头略尖一头半圆形，整体效果成三角形）



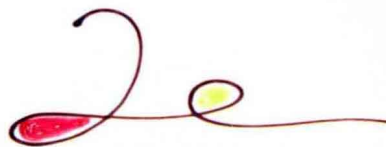
◆ 直线和曲折线组合



◆ 原创英文字母（如I LOVE YOU）



◆ 原创音符（甩线时可以添加一些个人创意）



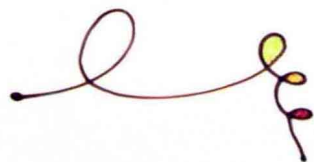
◆ 原创阿拉伯数字20（由红色和绿色点缀）



◆ 原创水浪（灵感来源于食品雕刻的浪花）



◆ 原创Z字形组合



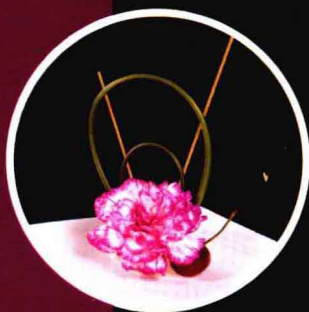
◆ 原创藤蔓线条（加红色、黄色、绿色点缀）



◆ 原创食品雕刻浪花

◆ 果蔬鲜花盘饰

果蔬鲜花盘饰是目前最常用的盘饰围边，将水果、蔬菜、花卉、叶茎等切、剪、划、卷等方法加工，快速组合搭配的一种装盘艺术。这种盘饰经常用果酱甩线或果酱画做背景衬托。黄瓜、西红柿，或切片，或切块，加上玫瑰花、菊花等，盘边果酱甩线装饰，迅速让一盘普通的菜肴增色不少，这就是果蔬鲜花盘饰的无穷魅力。





1

绿叶的根部剪出一个尖。



2

修剪绿叶边，注意修剪的角度。



3

把澄面捏成正方块。



4

插上剪好的绿叶。



5

再插上另一片，注意角度。



6

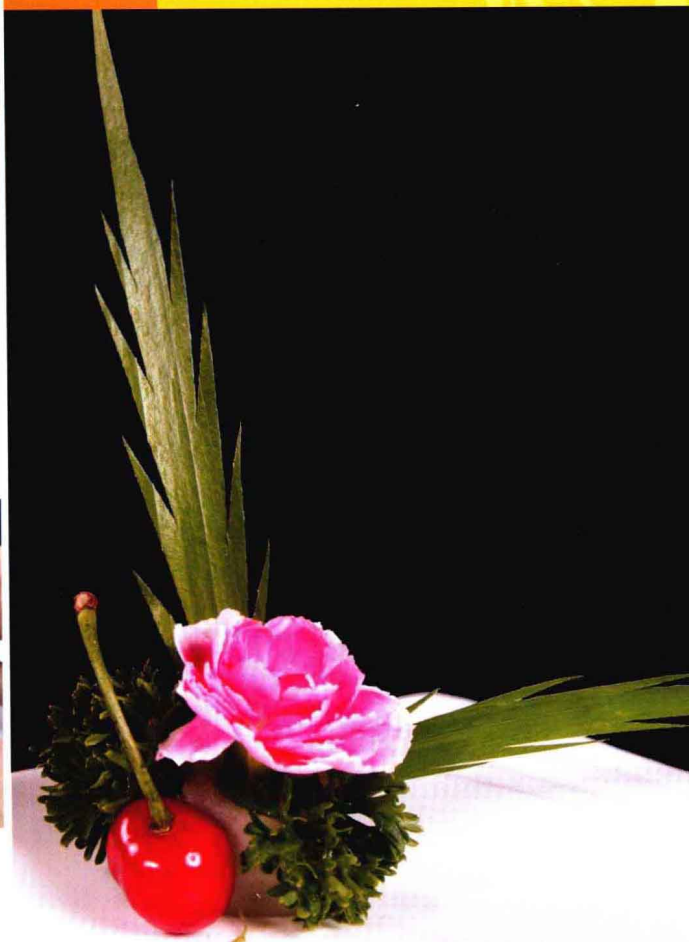
插上康乃馨，修整造型。



7

插上法香，摆上红樱桃即可。

花开锦绣



花色宜人



1

取一片散尾葵叶子对折成V字形，用剪刀修饰一端。



2

把澄面捏成方块。



3

插上剪好的散尾葵。



4

插上康乃馨，再插上野菊花，注意层次。



5

插上法香即可。



1

取一片绿叶用剪刀斜剪出一个斜面，注意长度。



2

再剪出一个斜面使之成尖。



3

把澄面捏成一个方块。



4

插上剪好的绿叶。

绿意盎然



5

再插上食用花，注意食用花的高度在绿叶的二分之一处，这样能体现出层次感。



6

插上粉红色野菊花、蓝色野菊花，注意层次。

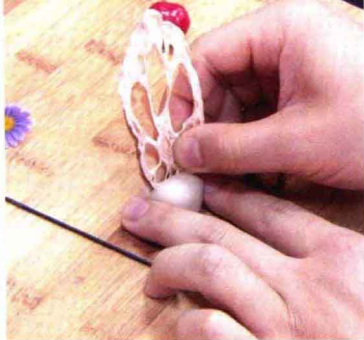


7

最后插上法香即可。



1
把澄面捏成正方块。



2
插上藕片做背景（藕片斜刀切片后风干）。

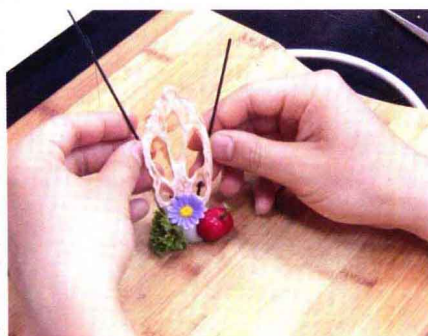


3
插上小菊花，注意角度。

花样年华



4
插上法香，在旁边摆上红樱桃。



5
插上一长一短的意大利面即可。