

烹饪艺术 拼摆

马英 主编



沈阳出版社

烹饪艺术拼摆

马 英 主编

沈阳出版社

图书在版编目(CIP)数据

烹饪艺术拼摆 / 马英主编. — 沈阳: 沈阳出版社, 2011.5

ISBN 978-7-5441-4566-4

I. ①烹… II. ①马… III. ①烹饪—艺术造型 IV.

①TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第099811号

出版者: 沈阳出版社

(地址: 沈阳市沈河区南翰林路10号 邮编: 110011)

网 址: <http://www.sycbs.com>

印刷者: 沈阳新华印刷厂

发行者: 沈阳出版社

幅面尺寸: 185mm × 260mm

印 张: 12.5

字 数: 240千字

出版时间: 2011年8月第1版

印刷时间: 2011年8月第1次印刷

责任编辑: 李 峰 潘天舒

封面设计: 秋 阳 王 磊

版式设计: 秋 阳

责任校对: 赵彦秋 解亚平

责任监印: 杨 旭

书 号: ISBN 978-7-5441-4566-4

定 价: 39.80元

联系电话: 024-24112447 024-62564926

E-mail: sy24112447@163.com

沈阳市外事服务学校课程改革系列
实验校本教材编写委员会

主 任：马 英 孟广毅

副主任：马祥武 徐秀林 张金伟 袁春明 吴秀文
段志慧 张志刚 翟永志

委 员：张雪松 马清侠 尚 青 董 江 崔晓翠
董建伟 吕 东 马 翀 刘新敏 王 爽
马 瑞 杨淑杰 肖会红 于海星 孙悦新
高 嵩 陈忠华 兰松梅 付 艳 马永红
纪 妍 祝宝君 柴 刚

《烹饪艺术拼摆》编写组

主 编：马 英

副主编：段志慧 翟永志 崔晓翠 马 翀 张 森

编 委：冯泽旺 马 翀 张 森 李 楠 白 罡
石韵嵩

统 稿：段志慧 翟永志 马 翀 张 森



前言

“生活艺术化，艺术生活化。”是艺术传承的法则之一。

中国是一个历史悠久的国家，中国的饮食文化源远流长，内涵丰富。中华美食以烹饪技法众多、口味多变等特点在国际上享有盛誉。中华美食不仅讲究“食味美”，还追求“视觉美”，且能把这两种“美”巧妙地融合在一起，使食客在一饱口福之余，还可以一饱眼福。“烹饪艺术拼摆”是中华饮食文化，也是饮食艺术的一种。拼摆菜肴的原料是蔬菜、水果等，含有丰富的水分，其艺术造型不易保存，只能做一时欣赏，因此历史上相关记载极为有限。据史料记载，唐、宋时代，在王公贵族的豪宴之中出现过用瓜果切雕的各种菜肴装饰品。可见烹饪艺术拼摆是物质生活丰富的产物。

随着国民生活水平的不断提高，“果腹”已不再是人们饮食的唯一目的，烹饪也不单是为了满足人的食欲，而是越来越具有审美定义并逐渐发展成为一门艺术。不管是家庭宴席还是商务餐会，巧妙地把各种具有形态自然美的食材按照一定的美学法则拼摆在一起，不仅丰富了菜肴，也提升了餐会的品质。这是烹饪艺术拼摆备受重视的原因之一。

本书以烹饪艺术拼摆为主题，从浅显易懂的盘式制作到复





杂的艺术冷拼制作，每款菜肴的拼摆制作都有详细的图示和说明，烹饪初学者和爱好烹饪艺术拼摆的朋友可以一目了然，从而能够循序渐进的学习并加以应用。书中的菜肴作品由编者精心选择，适用于多种筵席场合，精致多变的拼摆，展现了中华烹饪艺术的独特魅力。

由于编写时间仓促，书中难免有不妥之处，恳请广大读者不吝批评指正，我们愿意和读者朋友们一起为中华饮食文化的的发展与繁荣做出贡献。

编 者

2011年3月





目 录

烹饪艺术拼摆

contents

项目一 菜肴盘饰

模块一：菜肴盘饰制作基础知识	001
任务一：菜肴盘饰的意义	001
任务二：菜肴盘饰的地位和作用	002
任务三：菜肴盘饰的常用原料	002
任务四：菜肴盘饰的基本原则及卫生要求	003
任务五：菜肴盘饰的分类	004
任务六：菜肴盘饰的制作方法	006
任务七：菜肴盘饰的盛器选择	007
任务八：制作菜肴盘饰常用工具	008
模块二：菜肴盘饰制作实例	009
任务一：包围式（一）	009
包围式（二）	010
包围式（三）	011
包围式（四）	012
包围式（五）	013
包围式（六）	014





包围式 (七)	015
包围式 (八)	016
包围式 (九)	018
包围式 (十)	019
任务二: 分隔式 (一)	020
分隔式 (二)	021
分隔式 (三)	023
分隔式 (四)	024
分隔式 (五)	025
分隔式 (六)	026
分隔式 (七)	028
任务三: 中央式 (一)	030
中央式 (二)	031
中央式 (三)	032
中央式 (四)	034
中央式 (五)	036
任务四: 边角式 (一)	039
边角式 (二)	041
边角式 (三)	042
边角式 (四)	044
边角式 (五)	045
边角式 (六)	046
边角式 (七)	047
边角式 (八)	049
边角式 (九)	051
边角式 (十)	053
任务五: 象形式 (一)	056
象形式 (二)	057
象形式 (三)	058
象形式 (四)	060
象形式 (五)	062
象形式 (六)	064
象形式 (七)	065





象形式 (八)	067
---------	-----

项目二 水果拼盘

模块一：水果拼盘制作基础知识	069
----------------	-----

任务一：水果拼盘的意义	069
任务二：水果拼盘的地位和作用	070
任务三：水果拼盘的常用原料	071
任务四：水果拼盘的基本原则及卫生要求	071
任务五：水果拼盘的分类	072
任务六：水果拼盘的盛器选择	073
任务七：制作水果拼盘常用工具	074
任务八：制作水果拼盘常用刀法	074

模块二：水果拼盘实例制作	076
--------------	-----

任务一：位式果盘 (一)	076
位式果盘 (二)	077
位式果盘 (三)	078
位式果盘 (四)	079
位式果盘 (五)	080
位式果盘 (六)	082
位式果盘 (七)	083
位式果盘 (八)	085
位式果盘 (九)	086
位式果盘 (十)	088
位式果盘 (十一)	089
位式果盘 (十二)	090
位式果盘 (十三)	092
位式果盘 (十四)	094
位式果盘 (十五)	096
位式果盘 (十六)	097
位式果盘 (十七)	098
位式果盘 (十八)	099





位式果盘 (十九)	100
位式果盘 (二十)	101
位式果盘 (二十一)	102
任务二: 筵席果盘 (一)	104
筵席果盘 (二)	105
筵席果盘 (三)	106
筵席果盘 (四)	107
筵席果盘 (五)	107
筵席果盘 (六)	108
筵席果盘 (七)	109
筵席果盘 (八)	109
筵席果盘 (九)	110
筵席果盘 (十)	111
筵席果盘 (十一)	112
筵席果盘 (十二)	113
筵席果盘 (十三)	114
筵席果盘 (十四)	115
筵席果盘 (十五)	116
筵席果盘 (十六)	117
筵席果盘 (十七)	118
筵席果盘 (十八)	119
筵席果盘 (十九)	120
筵席果盘 (二十)	121
筵席果盘 (二十一)	123
筵席果盘 (二十二)	124
筵席果盘 (二十三)	125

项目三 冷菜拼摆

模块一: 冷菜拼摆制作基础知识	126
任务一: 冷菜拼摆制作的概述	126
任务二: 冷菜拼摆的地位和作用	127
任务三: 冷菜拼摆的常用原料	128





任务四：冷菜拼摆的基本原则及卫生要求	129
任务五：冷菜拼摆的类型	130
任务六：冷菜拼摆的制作步骤	131
任务七：冷菜拼摆的要求	132
任务八：冷菜拼摆的基本手法	134
任务九：制作冷拼的工具	135
 模块二：艺术冷拼制作	 136
任务一：艺术冷拼的设计	136
任务二：艺术冷拼的色彩要求	138
任务三：艺术冷拼图案的基本法则	139
任务四：艺术冷拼的拼摆特点	139
任务五：艺术冷拼的拼摆形式	141
任务六：艺术冷拼制作要求	142
 模块三：艺术冷拼实例制作	 144
任务一：平面冷拼实例（一）	144
平面冷拼实例（二）	145
平面冷拼实例（三）	146
平面冷拼实例（四）	147
平面冷拼实例（五）	148
平面冷拼实例（六）	149
平面冷拼实例（七）	150
平面冷拼实例（八）	151
平面冷拼实例（九）	152
平面冷拼实例（十）	153
平面冷拼实例（十一）	154
平面冷拼实例（十二）	155
平面冷拼实例（十三）	155
平面冷拼实例（十四）	156
平面冷拼实例（十五）	158
任务二：半立体造型冷拼实例（一）	159
半立体造型冷拼实例（二）	160





半立体造型冷拼实例（三）	161
半立体造型冷拼实例（四）	162
半立体造型冷拼实例（五）	163
半立体造型冷拼实例（六）	164
半立体造型冷拼实例（七）	165
半立体造型冷拼实例（八）	166
半立体造型冷拼实例（九）	167
半立体造型冷拼实例（十）	168
半立体造型冷拼实例（十一）	169
半立体造型冷拼实例（十二）	170
半立体造型冷拼实例（十三）	171
半立体造型冷拼实例（十四）	172
半立体造型冷拼实例（十五）	173
任务三：立体造型冷拼实例（一）	174
立体造型冷拼实例（二）	175
立体造型冷拼实例（三）	176
立体造型冷拼实例（四）	177
立体造型冷拼实例（五）	178
立体造型冷拼实例（六）	179
立体造型冷拼实例（七）	180
立体造型冷拼实例（八）	181
立体造型冷拼实例（九）	182
立体造型冷拼实例（十）	183
参考书目	184





项目一 菜肴盘饰

模块一：菜肴盘饰制作基础知识

美味可口的菜肴不仅要兼具色香味，还要注重“形”的塑造。这少不了盘饰的装点。新鲜的蔬菜和水果在厨师精湛的刀工下会以精美生动的奇特造型亮相，从而与主菜相得益彰。新创意、新技法，胜人一筹的盘饰技艺，使您在厨艺演绎中充满激情和自信！

任务一：菜肴盘饰的意义

（一）菜肴盘饰的概念

在菜肴的盛器上装饰点缀，通常以菜肴为主体，顺盘边排放或放置于菜肴的中央。故称“菜肴盘饰”，又称“菜肴装饰”。

盘饰，是指菜肴的盘边装饰，也叫围边、镶边，就是把蔬菜、水果等原料切或雕成一定形状后摆放在菜肴周围或中间，利用其造型与色彩对菜肴进行装饰、点缀的一种方法。由于部分盘饰只是在盘的一边或一角进行装饰，这种盘饰方式也被称为盘头，盘头在西式菜肴中应用较为普遍。菜肴盘饰能够起到美化菜品、增强食欲、营造情趣、烘托气氛的作用，在现代餐饮中有着独特的地位。





（二）菜肴盘饰的形成和发展

菜肴盘饰在中国古代已崭露头角，被应用于宫廷和王府的菜肴制作中。早期的菜肴盘饰比较简单，并不讲究盘饰和菜肴的搭配。其技法简单，使用范围小，主要做法是在菜肴的旁边摆放一朵用萝卜刻成的花（如牡丹花、月季花）或黄瓜制成的花（如喇叭花、佛手花），或者在菜肴的旁边摆上数片香菜叶、芹菜叶，其制作方法与图案都很简单。随着烹饪文化的发展，菜肴盘饰得以逐渐从宫廷、王府流传到民间，制作工艺也不断完善。到20世纪90年代初，港、粤、沪地区出现了将少量黄瓜片、胡萝卜片、柠檬片按某种样式摆放在盘边的一种新的盘饰方法，由于这种新的围边技术简单易学，几乎不使用雕刻技法，且更能美化菜肴，因此在全国各地迅速流行起来。直到今天，菜肴盘饰已形成了特有的风格。无论从盘饰的色彩搭配，还是从盘饰的制作成型都达到了较高的水平。菜肴盘饰已融入席面，被广泛地应用。如今，随着雕刻技术在盘饰中应用越来越多，菜肴的盘饰也更加精致、完美、广泛，这也迎合了人们追求生活质量的需要。

❖任务二：菜肴盘饰的地位和作用

（一）菜肴盘饰的地位

菜肴盘饰在整个菜肴的制作过程中，起着装饰和点缀的作用。在整个过程中属于辅助地位。虽说菜肴盘饰只处于辅助地位，但是一个制作精良、寓意深刻的菜肴盘饰，往往会起到画龙点睛的作用。

（二）菜肴盘饰的作用

1. 菜肴盘饰可以使菜肴的形、色更完美，对菜肴的形状、色彩进行弥补。
2. 减少资源浪费，提高效益。
3. 富有寓意的菜肴盘饰可以渲染和活跃筵席的气氛，为宾客增添快乐、愉悦的情趣。
4. 强调重点菜肴，使重点菜更加突出。
5. 制作精良的菜肴盘饰不仅可以提高菜肴的品位，还可以引起人们的食欲。

❖任务三：菜肴盘饰的常用原料

用于盘饰的原料主要是一些符合食品安全卫生且具有可食性的水





果、蔬菜。随着西式餐点传入中国,新式菜肴盘饰中也引进了花草、巧克力等原料,推动了围边技术的创新。目前,盘饰的常用原料有黄瓜、心里美萝卜、胡萝卜、青萝卜、白萝卜、柠檬、莴笋、玉米笋、芦笋、西芹、香菜叶、韭菜花、法香、西红柿、彩色辣椒、大葱、洋葱头、椰菜、南瓜、冬瓜、西瓜、哈密瓜。木瓜、香瓜、橙子、菠萝、樱桃、猕猴桃、葡萄、橄榄、圣女果、火龙果、蛇果、草莓、玫瑰花、月季花、马兰花、情人草、天冬草、芒叶、田兰、石斛兰,等等,有的还要用到淀粉、薯粉、鸡蛋及其他辅助材料等。

随着盘饰技术的进一步发展,用于围边的原料会越来越丰富,在选用原料时应注意以下几点:

1. 所选原料必须满足食品安全卫生要求,尽量采用蔬菜,水果一类可食性原料。
2. 所选原料应新鲜脆嫩、色彩亮丽、质地容易加工成型。
3. 原料必须清洗干净,不得有泥沙和污渍。
4. 部分原料切雕加工后,可用热水略烫一下漂冷,这样既能消毒杀菌,又能使原料的色彩更加亮丽。
5. 尽量不采用其他材质的工艺品来装饰。面塑制品可适当使用。
6. 采用鲜花、绿草盘饰时要谨慎。因为很多花草是有毒的,容易造成食物中毒或使食客有过敏反应。
7. 选用盘饰原料时要综合考虑菜肴的形色与质感。

❖任务四: 菜肴盘饰的基本原则及卫生要求

(一) 菜肴盘饰的基本原则

菜肴盘饰的使用比较灵活,有单独使用围边的,有单独使用碟头摆件的,也可以二者一起使用,但不管是哪种方式,都应遵照以下几个基本原则:

1. 选用的原料要求新鲜、卫生、无污染、无毒、无怪味。
2. 色彩搭配要和谐,对比要适度,避免顺色搭配。除了要考虑盘饰材料之间的合理搭配外,还需要考虑盘饰与菜肴之间的合理搭配。
3. 刀工要精细、精确,平面盘饰材料的切片要厚薄均匀、大小一致,摆放要整齐美观,不同围边材料之间的形状、大小要协调。
4. 盘饰的菜肴要求其汤汁少或无汁,避免菜肴与盘饰直接接触造成污染。容器式盘饰中使用的容器要消毒杀菌,大型容器可用锡纸铺垫





在容器内壁。

5. 根据菜肴的形状大小来选择盘饰类型。形状小的多选用平面式盘饰或容器式盘饰，而形状大的常用立体式盘饰。

6. 盘饰应适度。盘饰的目的是要突出菜肴这个主题，避免喧宾夺主。普通菜肴可不作盘饰。

7. 盘饰中的雕刻作品，手法应简洁明快，只须神似即可，不必过于追求细节。

（二）菜肴盘饰的卫生要求

菜肴盘饰一般不经过高温消毒，过高的温度会使饰品变形、退色，所以在制作菜肴盘饰之前必须对原料进行消毒，并且必须将没有消毒的原料和已消毒的原料分开放置，以免交叉污染。制作完成的菜肴盘饰如果暂时不用，必须用保鲜纸包裹，防止可能产生的污染。

❖任务五：菜肴盘饰的分类

广义的盘饰可分为食用性盘饰与装饰性盘饰两类。所谓食用性盘饰，就是先将烹饪原料加工成一定形状，用炸、煎、蒸、烧等方法烹熟，然后将其摆放于盘边，中间再装入另外一种菜肴的盘饰方法。这种盘饰同时具有食用与装饰两种功能，成了整个菜肴的一部分，是可食用的。而装饰性盘饰，是指把原料切或雕成一定形状后摆放在菜肴周围或中间的一种盘饰方法，这种盘饰只起装饰作用，虽然使用可食性原料制作，但不作为食用的一部分。本书主要介绍的就是这种装饰性盘饰。

菜肴盘饰从形状和作用上分为：

（一）包围式

包围式是指以菜肴为主，将装饰点缀物沿盘边排放。围成的形状一般是几何图案，如圆形、三角形、菱形，等等。包围式适用单一口味的菜肴，一般适宜放置滑炒等菜肴。

（二）分隔式

分隔式是指装饰点缀物将菜肴分隔成两个或两个以上区域的一种式样。分隔式适用于两个或两个以上口味的菜肴，一般采用中间隔断或将圆盘三等份的式样较多，适宜放置煎炸、滑炒等菜肴。

（三）中央式

中央式是指菜肴装饰点缀物放置在盘子的中央，菜肴呈放射状排放的式样。中央式放置的菜肴一般呈中心对称排列，适用于单个成型的菜





肴，适宜放置蒸制菜肴和炸制菜肴。

(四) 边角式

边角式是指以菜肴为主体，在盘子的一角装饰点缀。边角式适用菜肴类型的范围比较广泛，对菜肴的造型限制较少。

(五) 象形式

象形式是指运用各种刀具和特殊的操作手法将盘饰原料制作成象形的图案。象形式可以分为平面象形式和立体象形式。

1. 平面象形式

指用排放、拼装等手法将盘饰原料制作成各种平面象形的图案。例如猪形、公鸡形等。适宜放置滑炒等菜肴。

2. 立体象形式

指用雕刻、排放、拼装等手法将盘饰原料制作成各种立体象形式的图案。例如小鸟造型、龙形等。适宜放置的菜肴类型较为广泛。

另外，菜肴盘饰的式样从形态上可分为平面式盘饰、立体式盘饰和容器式盘饰三类。

(一) 平面式盘饰

是指先把黄瓜、胡萝卜、柠檬、西红柿等原材料切成一定形状的薄片，平面盘饰指利用原料固有的形状和色泽，组合成各种平面纹样图案，构成一个错落有致、色彩和谐的整体，起到烘托菜肴、美化席面、渲染气氛的作用。平面式盘饰由于操作工艺比较简单，所以使用频率较高。这种盘饰方法简单易做，几乎不使用雕刻技法，而且原材料价格低廉，容易购买，能有效利用材料，减少材料浪费，非常适合大众化菜肴，因此使用很广。但平面式盘饰也有其弱点，那就是款式变化不够丰富，品种比较单一，对刀工有较高的要求，而且摆放所花费的时间也比较长。在平面式盘饰中，要求切成的原材料必须大小均匀、薄厚一致，这就需要有较为深厚的刀工基础。

(二) 立体式盘饰

立体式盘饰是一种立体雕刻和平面盘饰相结合的点缀式样。这种盘饰需要操作者有较高的技艺，一般应用于主桌及主菜。通常做法是将雕刻作品与平面盘饰一起组合成某种图案，用以装饰菜肴。这种盘饰的造型别致，款式变化多，使用方便，有利于提高菜肴的品位，适合于高档菜肴。由于需要用到雕刻作品，这就要求厨师必须要有良好的雕刻技术、审美情趣以及图案创新能力，否则就难以做好这类盘饰，达不到预

