

<<创意盘饰>>

图书基本信息

书名：<<创意盘饰>>

13位ISBN编号：9787122046123

10位ISBN编号：7122046125

出版时间：2009-4

出版时间：化学工业出版社

作者：东方食艺组织 编写

页数：78

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<创意盘饰>>

前言

随着人们物质生活的提高，人们对“吃”越来越讲究品位和文化，在这样的时代背景下，盘饰也越来越受到人们的喜爱。

就像红花要有绿叶点缀一样，一个好的菜品当然离不开好的盘饰，我们的美食要有更美的盘饰来衬托才能体现出它的价值。

世界万物都需要点缀，需要人为的加工美化，菜品更是如此。

盘饰主要是指对菜品周围的点缀，是使菜肴整体效果看起来更美观的一种艺术。

当然，盘饰必须根据主菜的内容来设计点缀。

比如一盘鱼，就可以由虾围起来，再雕一个孔雀头点缀，称为“孔雀迎宾”。

也就是说盘饰不是随便想放什么就放什么，要有形式美、意趣美、材料美、技术美。

随着盘饰技术的发展，盘饰不仅是整体菜肴美学中的一部分，而且可以作为独立的部分进行欣赏。

如今，盘饰发展的特点在于两个方面：一个是简洁实用化。

简洁并不是简单，在简洁中，要能够透露出意趣与形式美；另一个是新食材的运用。

传统的盘饰，多是用黄瓜、西红柿、胡萝卜等食材，而现在苹果、橙子等水果以及沙拉酱等被加入进来，为创意带来新的灵感。

本书通过由浅入深、图文并茂的分步形式，便于学习参考。

希望这本书所展示的作品，能够为广大读者朋友了解和学习盘饰艺术提供帮助。

对于书中的不足之处，也诚恳地希望读者与业内朋友给予批评和指正。

<<创意盘饰>>

内容概要

本书介绍了中式平面盘饰、中式立体盘头、新式时尚盘饰和西式盘头共八十余种造型，所选题材广泛，实用性强。

<<创意盘饰>>

书籍目录

第一部分 基础知识 一、菜肴盘饰知识 二、常用部件的制作方法 第二部分 中式平面围边
 富贵金鱼 毛丹金鱼 蝴蝶双飞 恋人心语 两情相悦 牵手 日出 三角花饰 太阳花
 同心缘 团圆 相思 圆圆满满 绚丽花丛 寻寻觅觅 第三部分 中式立体盘头 独守 福禄
 寿 海豚 鹿头盘饰 荷塘夏日 红红火火 欢歌 金秋蟹醒 锦鸡盘饰 立体金鱼 年年
 有余(鱼) 沙皮狗 双“龙”戏水 私语 松鹤同春 五谷丰登 祥云祝寿 雄鸡报晓 雄
 鹰展翅 羊头盘饰 招财进宝 玉虎送宝 悠悠自在 第四部分 新式时尚盘饰 百财菊花 花
 语 步步高升 苍松迎客 大风车 瓜皮扇面 花之舞 葡萄丝语 翘首而待 轻风拂竹
 双人舞 踏雪寻梅 田园风光 相会 伊人游春 月下耳语 早春 紫菊 第五部分 西式盘
 头 V字造型 橙色之吻 凤舞 江山多娇 海南风光 黑色珍珠 花草馨香 花蝴蝶 绿
 叶情 偶遇 攀登 甜蜜 前程似锦 双宿双飞 夏夜欢鸣 相依 相拥 向往 异国风情
 欲飞 争艳 依靠 田园小憩 娇娆 诗韵

<<创意盘饰>>

章节摘录

第一部分 基础知识 一、菜肴盘饰知识 1.盘饰的发展与作用 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。

早期的盘饰,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。

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。

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。

归纳起来,菜肴的盘饰有以下几个方面的作用: 美化菜肴,提高菜肴品位,增进顾客食欲。

强调重点菜肴,使重点菜更加突出。

增加情趣,渲染就餐气氛。

对菜肴的形状、色彩进行弥补。

减少资源浪费,提高效益。

<<创意盘饰>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>