

農村家庭



做好的裝飾生菜先泡在冷開水中，用時再取出，以保持新鮮及色澤。

菜

盤

小

花

陳潤卿

新鮮蔬菜稍加切割，做成簡單的裝飾花朵，可使一盤香噴噴的佳肴，添增了光彩，激發食欲，這也是烹調藝術的輔助部分。

裝飾蔬菜取其顏色鮮美為主，其次取其天然形狀，再就是適合生食的功能。

最常用的裝盤蔬菜有紅辣椒、青辣椒、胡蘿蔔、番茄、葱、蘿蔔、香菜等。

運用這些蔬菜之前，最重要的是先要沖洗清潔，或用高錳酸鉀等消毒後，再用冷開水沖洗乾淨。注意雙手和切菜用具也要洗乾淨。

紅辣椒

整個自尖尾部向蒂梗部切成五六條細瓣，不切到底。

辣椒子保留，作為花心，在鹽水中泡一會兒，使一條條的細花瓣變軟些，再隨意向外彎曲一下即可。

這樣的花朵可配在大盤菜中央，以帶蒂的梗插在菜中。例如炒綠葉菜或炸雞腿，都可以用來裝飾。

紅辣椒橫切為二，去尾部不用，只利用帶蒂的那一部分。再直切成十條左右的細花瓣，其他的方法與前同。

這一種花朵類似太陽光芒

，可配在盤邊，下墊一片青菜葉，美觀醒目。

胡蘿蔔

削皮，先垂直在四周相距半公分刻切細長條，使整條胡蘿蔔成為一條一條的薄片，再橫切薄片。切出來的薄片即成花朵的形狀。

花形視切去的長條深淺而變化，可裝飾於盤邊。

番茄

整個番茄尾朝上，蒂在底下，用刀直畫為六瓣，不切斷，切刻深度約為番茄的一半。

再將每瓣自外皮及肉部切開，約一分厚。將外皮部分向外分開，即成花形。

裝飾時可放在生菜葉的上面，不僅顏色鮮美，而且取其多汁，最適合生食。

葱

去尾及頭部，只留葱白，約五公分長。直切，不切斷，成許多細長條。在鹽水中泡一會兒，即可隨意向外彎一彎成長花瓣形的花朵。

葱白取其明亮，可與番茄相配。如在番茄做成的花中插一根葱白，即成為紅花白蕊，非常生動。

蘿蔔

選用白色蘿蔔，切一段，橫切成薄片。愈薄愈好，約十片，在鹽水中泡軟，用少許紅粉染成紅色或粉紅色。

先取一片卷成圓筒狀，做為花心，再取一片包在外層。拿緊基部，此一片一片添加，由內向外相間卷疊。每卷一片，將上沿向外隨意彎曲，約十片即成玫瑰花形。

最後將基部用線紮緊，切平，使立於盤上。以香菜或是他綠葉菜飾底，放在盤邊或中央均可。

青辣椒

具有天然凹凸的外形，與鮮明的光澤，而且切法簡單。只要把青辣椒橫切成薄片，挖去種子，即能裝飾盤邊。

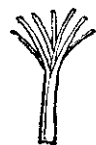
香菜

即是芫荽，取葉形及嫩莖的曲線美。生食有特別香味。

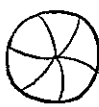
裝飾菜應用對比色。可使整盤菜生動、醒目。例如紅辣椒做成的花朵配在青菜盤上，或底下墊一片綠色葉菜，都是鮮明的對比。



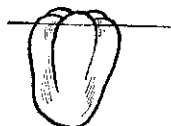
紅辣椒



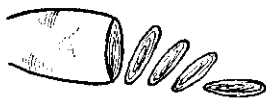
葱



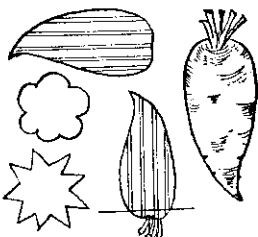
番茄



青辣椒



蘿蔔



胡蘿蔔