

盤飾

作好的菜餚需要有適當的裝飾，其目的可襯托主體，使成品量看起來較多、美觀、滿足人的食慾。



蔬果經切雕後做盤飾材料(近強)

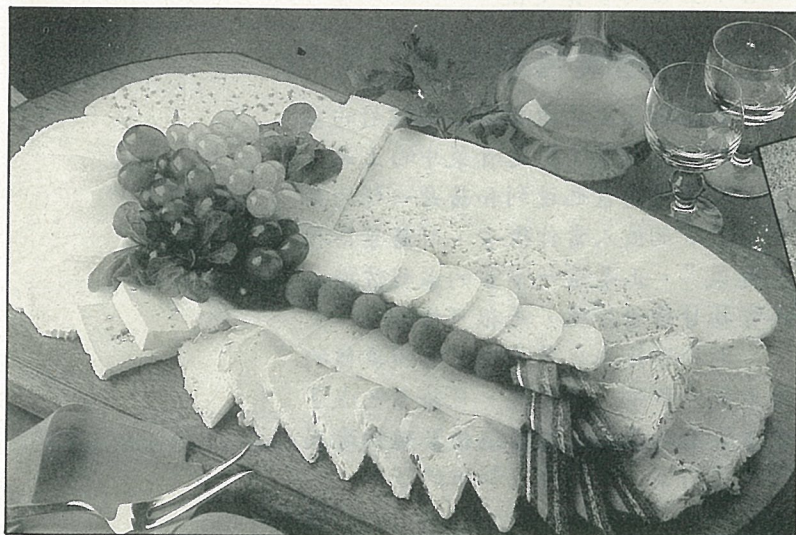
材料如何選用？

一般人常利用顏色鮮艷的蔬果來做為盤飾的材料，其中又依製備方式的不同可分為：

1. 直接使用：如新鮮蔬菜水果中的

美國香菜、中國香菜、九層塔、生菜、檸檬、柳丁經洗淨後，可直接拿來作盤飾材料。

2. 經切割或雕刻後使用：以刀或模型經切割雕刻後使用香菇、白蘿蔔、胡蘿蔔、芋頭、大黃瓜、小黃瓜、蒜頭、紅辣椒、洋蔥、茄子、蓮藕、水芹菜、

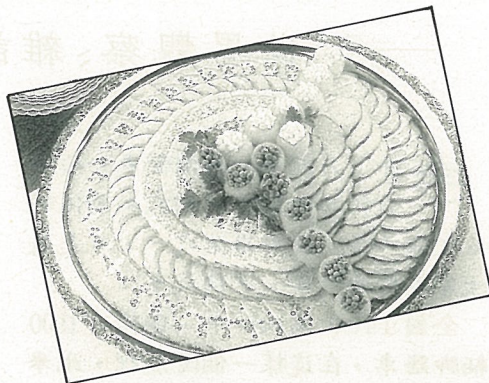


新鮮蔬果可直接做盤飾材料(張近強 攝)

番茄、紅蕪菁、蘋果、魚板等材料。

3. 經烹煮後使用者：如硬煮蛋、豆苗、青江菜、菠菜、綠蘆筍、筍等材料。

4. 冰雕：以冰塊雕成大型冰雕，可放於盤中另一容器內，亦可作盤飾，常用於大型自助餐場合中。



工具如何選用？

在工具選用方面，一般常用的有：

1. 利刀：用一般的切薄片刀或尖銳的長尖刀。

2. 雕刻模型：一般有不銹鋼製、白鐵製、塑膠製品，其中以不銹鋼製較好，需有銳利的切割面。

3. 食用色素：可選用不同顏色的食用色素加水調勻，再以白蘿蔔或紅蘿蔔塊沾色素液來作雕刻材料的染色。

注意那些事？

選用盤飾材料及裝盤時，應注意下列事項：

1. 材料應為可食者，不能含有毒物質。

2. 材料要新鮮，以當天採買者為佳，尤以葉狀蔬菜最好，不要選隔夜萎縮者。

3. 外形好且乾淨，如有些蔬菜葉面有虫咬，則不宜作盤飾。

4. 盤飾用的材料用量不要超過主體，因它是用來襯托主體的。

5. 一盤菜中可用1~2種材料來作盤飾，最好不要超過3件以上。

6. 擺於盤中時，盤飾不要超過盤緣，一般盤子均有一道金邊，此為盤中盛放物的最大極限，盤飾材料不可超出。

7. 擺放盤飾材料前，應先有構思，不可亂擺放。

8. 用完的盤飾材料若隔天還要用，蔬果應泡水，用保鮮膜包好放冰箱冷藏。

