

# 浅析菜肴装饰的作用

董衍涵

(大连市烹饪中等职业技术学校教师 辽宁 大连 116000)

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6261.2020.12.906

俗话说：“人靠衣装，马靠鞍，宴会靠气氛，菜品靠点缀。”随着人民的生活水平日益提高，人们对事物的审美也提出了更高的要求。在菜肴的制作上，不仅仅是讲究精工细做，并且发展到了对菜肴所用器皿的外围进行点缀和美化，这就是人们常说的菜肴装饰。菜肴装饰是中国烹饪的全新领域，实际上这门技术早在唐宋时期就已被广泛运用，只是人们忽视了它，没有很好地加以重视、使用和研究。其实菜肴装饰有很多问题值得深入研究（如菜品装饰的种类、装饰的规律及其运用等），它不仅涉及烹饪本身，而且涉及图案、色彩、审美等其他方面，是一项综合性技术。菜肴装饰在整个菜肴的制作过程中属于辅助地位，但是一项制作精良、寓意深刻的菜肴装饰能够起到美化菜品、提高菜肴的品位、营造情趣、增强食欲、烘托氛围的作用。这项技术若能得到广泛的研究和运用，将会给中国菜肴带来全新的菜容菜貌。

菜肴装饰又称“菜肴盘饰”、“菜肴围边”、“菜肴点缀”、“盘边装饰”、“餐盘装饰”、“碟头”、“镶边”、“盘饰”、“盘头”等。简单地说，菜肴装饰是在盛装菜肴的器皿上进行装饰和点缀，以菜肴为主体，顺盘边摆放或放置于菜肴的中央。科学地讲，菜肴装饰就是选用符合卫生要求的烹饪原料，经过简单的刀工处理成一定形状或图案后，以菜肴为主体，摆放在菜肴周围或在盛器顺边空隙上摆放或放置于菜肴的中间或附着于菜肴旁，利用其色彩与造型对菜肴进行美化装饰的一种奇特技法。

菜肴装饰在整道菜肴的制作过程中起到了一定的辅助作用。菜肴装饰在菜肴的出品过程中只要装饰和点缀得恰如其分，就会起到增加趣味、互补平衡、画龙点睛、美化菜品、烘托宴席的气氛，同时对菜肴色彩、造型、口味给予补充，可为色形俱佳的菜肴锦上添花。

## 一、形状上的装饰作用

菜肴装饰对菜肴的色彩、形状进行弥补，使菜肴更加完美，突出菜肴的整体美，即把本来杂乱无章的菜肴，装饰的美观有序。例如，烩鹅掌，不加花边装饰时，给人以乱糟糟的感觉，如果围上用鹅掌制成的金鱼，就会显得整齐生动，给人以美感和享受。

## 二、色彩上的装饰作用

菜肴装饰可使菜肴与盛器本身色彩协调。有的菜品本身色彩单调、暗淡，或者因为盛器平淡而使原本色彩很好的菜肴失去光彩，如能恰当地运用花边技术加以加强美化装饰，则会收到意想不到的效果。例如，鳝背的色泽暗黑，没有生机，如用有色的蛋卷加以花边的装饰，做出来的菜便会变得更加斑斓艳丽、生机勃勃。

## 三、色彩和造型的补充作用

色彩和造型可以衬托菜肴气氛，使之更加吸引人，因此菜肴的创新和装饰起到了一个至关重要的作用。例如，蟹粉豆腐如果在盛装时，所选择的盛器不能突出菜肴的色、形，就必须用花边加以补充，给它加上一个“凤尾花边”，整个菜肴便会变得丰富多彩，让人望而欲食。又如，当把醉鸡斩切装盘后在中间放入两三枚红樱桃，再放上两三片过水的芹菜叶；在酸甜莲藕上用小菱形山植片堆成三四朵小兰花。以上虽然是小点缀，却可一扫菜肴的单调乏味之感，给人带来一片生机。菜肴装饰的基本原理是采取了对比手法，即通过生与熟、大与小，红与黑、上与下等之间的对比，达到美化菜肴的目的，还能弥补菜肴在制作和装盘过程中的不足。

## 四、调剂口味的作用

食用和口味的补充，能使整个菜肴具有多种风味。制作精良的菜肴装饰不仅可以提高菜肴的品味，还可以引起人们的食欲。例如，“双冬鸭片”用柴把鸭子做花边，“清炒虾仁”用干煎虾饼做花边等，都避免了菜肴口味的单一性。对有些数量不多或价格较贵的菜肴，如“三丝鱼翅”、“龙井鲍鱼”等，在盛装时如果选用的器皿较大，则显得菜很少；如果选用的器皿较小，又显得小气。为了缓解这一矛盾，可以使用菜肴花边装饰技术，即给大盘子加上十分精致的花边，把菜肴集中放在盘子中间，这样既显得丰满，又不降低规格。

## 五、合理营养搭配的作用

中餐菜肴装饰的原料多是可食性的植物性原料，它所装饰的菜肴又多是动物性原料，起到荤素搭配、平衡营养的功效。另外，还能减少资源浪费，提高效益。富有寓意的菜肴装饰可以渲染和活跃宴席的就餐气氛，为宾客增添快乐、愉悦的情趣。