

料理擺盤: 超簡明技法圖解事典



[料理擺盤: 超簡明技法圖解事典_下载链接1](#)

著者:La Vie出版社

出版者:麥浩斯資訊股份有限公司

出版时间:

装帧:

isbn:9789865802752

作者介绍:

目录: CH1 重新定義飲食美學 7大名廚的擺盤哲學（好浮誇，，，，，）
1-1 總論

1-2 7大名廚的擺盤哲學

麟Link手創 主廚：邱清澤

西華飯店—KOUUMA日本料理 小馬 料理長：和知軍雄

新竹喜來登大飯店 點心房主廚：黃汎偉

Thomas Chien 廚藝總監：簡天才

初衣食午 × 山蘭居 廚藝總監：蘭惟涵

D.N Innovacion 行政主廚：Daniel Negreira

L'ATELIER de Joël Robuchon 餐廳主廚：Olivier JEAN

CH2 巧手勾勒餐盤風景 食材運用6大技法

2-1 切割：簡易造型切割，常用盤飾配菜示範

2-2 堆疊：打造盤面層次感，創造盤中驚喜

2-3 塑形：垂手可得的日常生活用品，為料理做造型

2-4 畫盤：湯匙、毛刷、滴管，畫出餐間美景

2-5 綁結：利用棉線固定或包裝料理

2-6 食材做為食器及鑲填：利用果菜外皮等食材，將其轉變為料理的可盛容器

CH3 食器運用 擺盤的4個關鍵字

3-1 20款百搭食器

3-2 色彩：如何活用食器底色，呈現對比或合諧的擺盤風格

3-3 層次：藉由食器高低與盛裝盤面的深淺，建構猶如印象派的光影表現

3-4 造型：食器與食材之間的曖昧，展演出衝突或百搭的桌上風景

3-5 材質：剛柔並濟的食器材質，堆砌出盤飾的獨特情境

CH4 8大基本烹調 名家主廚的擺盤寶典

4-1 煎：嫩煎鵝肝、松阪起司豬肉；雅緻食宴最合宜！

4-2 炒：蒙古骰子牛、炒海瓜子；家常好菜的質感升級！

4-3 炸：酸辣炸牡蠣、起士薯條；時尚派對的拼盤點綴！

4-4 烤：烤味噌鰹魚、法式羊小排；豪邁料理也能精緻上桌！

4-5 燉煮：咖哩南瓜牛肉、主廚肉燕湯；細緻調理形塑盤中風情！

4-6 蒸：珍寶臘味飯、枸杞水沙蝦；素雅盤飾帶出恬淡風味！

4-7 冷盤：川椒皮蛋豆腐、極海鮮手卷；不開火的優雅自在！

4-8 點心：咖啡手指馬斯卡朋、草莓千層塔；繽紛多彩的口腹甜意！

200道料理擺盤索引

．．．．．(收起)

[料理擺盤: 超簡明技法圖解事典_ 下载链接1](#)

标签

摆盘

美食

设计

料理

摆谱用的

关于吃

评论

基础部分说得不够多，感觉是菜谱多一点

b格飞天～～

量子波动阅读法看完了 大致懂了原则

最喜欢凌维廉先生的摆盘，简洁灵动，发现我喜欢的摆盘都有这些特点：盘面整洁、大面留白、利落地淋上颜色鲜艳的酱汁或者以颜色鲜艳的细碎果蔬花草作点缀、小零碎们要错落有致、之间的距离要营造空灵的氛围，要清新自然。大概摆盘也是现代艺术的范畴了。

[料理擺盤: 超簡明技法圖解事典 下载链接1](#)

书评

[料理擺盤: 超簡明技法圖解事典 下载链接1](#)