

第三节 宴席面点的美化工艺

宴席面点不仅在口味上要求可口宜人,还要求能以精美的工艺给人以美的享受,从而衬托宴席的主题气氛,并与宴席的其他内容配合达到最佳效果。为了实现此要求,必须对宴席面点进行美化,即根据宴席面点涉及的原料、刀工、火候、造型、装盘以及命名等多方面因素,进行美化工艺的再设计、再创造。

宴席面点在美化过程中,一定要根据宴席的总体要求,注意质量和卫生,以食用为主、美化为辅。可着重通过设计面点图案造型和运用辅助手段来提高面点的造型美、色彩美、情趣美。各种美化工艺手法必须在保证面点质量的基础上进行,切不可本末倒置、华而不实,背离了食品造型艺术的基本原则。

宴席面点美化工艺包括面点造型和围边装饰两方面。

一、面点造型

面点造型是指运用不同的成形手法塑造面点的形象。宴席面点在造型上一要美观,二要灵巧,三要多变。

我国面点的造型种类繁多,不同地区有不同的造型手法。从造型的外观形态划分,大致有自然形态、几何形态、象形形态三种。

(一) 自然形态

面点的成形主要是利用面皮在受热成熟时产生的气体或糖、油等辅料的作用,使成品形成自然的形态,如蜂巢荔芋角、波斯油糕、蚝油叉烧包、猪油棉花杯等。

(二) 几何形态

几何形态是通过模具或刀工使面点形成规矩的形态。几何形态是面点造型的基础,在实际工作中应用最广,它具有整齐、规范、便于批量生产的特点。几何形态又可分为单体几何形态和组合几何形态。单体几何形态,如面点单体形成的正方形、长方形、菱形、圆形、椭圆形等。千层油糕、芸豆卷、豌豆黄、九层马蹄糕、卷蛋糕、八宝饭等均为单体几何形态。组合几何形态由几种单体几何形态组合而成,如千层宝塔酥、立体裱花蛋糕就是由多种单体几何形态组合而成。

(三) 象形形态

象形形态是通过手工包捏等成形手法模仿动植物的外形来造型,使成品具有动植物的形状。如佛手酥、莲花酥、蟹黄菊花烧卖、绿茵白兔饺、象形雪梨果以及装盘点缀的捏花,都是模仿动植物形状的面点造型。面点象形造型是我国面点制作技术中的主要成形手法之一,有悠久的历史、丰富的内容。掌握象形造型需要制作者有扎实的基本功及审美观,制作中既要有逼真的效果,又要有进一步的艺术创造,才能达到情、意、趣、形的统一。

宴席面点不论采用何种造型,都要求美观精致、富有特色,而且要掌握面点的分量、大小一致。宴席面点一般每个重20~30g,以一两口能吃完为宜。因宴席面点是与菜肴配套的,或是由面点、汤羹、水果组成的全面点席,客人食用面点品种较多,主要在于品尝风味,分量过大会显得粗笨,又不宜装盘点缀。另外,每道面点的份数应与客人数相同或超出1~2件,以满足每客一份的基本要求。

二、围边装饰

围边装饰是选用色泽鲜明、便于塑形的可食性材料,根据面点的特色、创意,在碟边或碟中装饰点缀的过程。每一道面点都应色、香、味、形、质俱佳,如果在装盘时进行一些围边点缀的辅助性美化工艺,会使面点增色不少。用于围边点缀的材料有许多种,但首先必须是可食性的。常用的围边装饰方法有:澄面捏花、奶油裱花、糖粉捏花、熬糖拉花、吹花、琼脂冻糕衬底、印花、酥点造型、菜丝、蛋松以及时令鲜果等。其中,最常用的是澄面捏花和时令鲜果点缀。

围边装饰时,要根据面点的特色、创意进行,要求主题与点缀协调一致,做到色调清新、情趣高雅、简洁大方,不可喧宾夺主、过多过杂。面点的质量、品位,主要是靠面点本身来体现的,要避免本末倒置,不可过分强调围边点缀而忽视面点自身的质量。围边装饰时还要注意面点的质地与围边装饰材料的协调性,如炸点、烤点不宜直接置于琼脂冻糕上,否则面点易吸收琼脂冻糕的

水分而回软;蒸点不宜采用酥炸的材料装饰,否则酥炸材料会吸收蒸点的水分而回软倒伏。白鹅戏水、绿茵白兔、雏鸡闹春、梅花马蹄卷等都是比较成功的围边装饰,创出了很好的意境。

围边材料还必须注意卫生,避免使用人造色素,应充分利用装饰材料的自然色进行色的搭配。事先准备好的琼脂冻糕、糖粉捏花、熬糖拉花,应用保鲜膜密封;澄面捏花做好后应用蒸汽作短时间加热,并刷上色拉油或稀明胶水,以防止干裂。



知识链接

筵席的来历

宴饮活动时食用的成套肴馔及其台面统称为筵席,古称酒席。古人席地而坐,筵和席都是宴饮时铺在地上的坐具,筵长、席短。《礼记·乐记》、《史记·乐书》中都曾记述古代“铺筵席,陈尊俎”的设筵情况。此后,筵席一词逐渐由宴饮的坐具演变为酒席的专称。由祭祀、礼仪、习俗等活动而兴起的宴饮聚会,大多都要设酒度。中国宴饮历史及历代经典、正史、野史、笔记、诗赋多有古代筵席以酒为中心的记载和描述。而以酒为中心安排的筵席菜肴、点心、饭粥、果品、饮料,其组合对质量和数量都有严格的要求。这些内容在现代已有许多变化。宴饮的对象、筵席档次与种类的不同,其菜点质量、数量、烹调水平有明显差异。古今筵席种类十分繁多。著名的筵席有用一种或一类原料为主制成各种菜肴的全席,有以某种珍贵原料烹制的头道菜命名的筵席,也有以展示某一时代民族风味水平为主的筵席,还有以地方饮食习俗为名的筵席。在中国历史上,还出现过只供观赏、不供食用的看席。这种看席,是由宴饮聚会上出现的盘钉、短钉、高钉、看碟、看盘演进而来的,因其华而不实,至清末民初时大部分已被淘汰。筵席的种类、规格及菜点的数量、质量都在不断发生变化。其发展趋势是全席逐渐减少,菜点少而精,制作更加符合营养卫生要求,筵席菜单的设计更突出民族特点、地方特色。

本章小结

本章介绍了宴席面点的组配要求,强调宴席面点的组配要求在色、香、味、形、质、器上与宴席总体要求相一致。学习了全席面点的设计与配置,如何设计订单。宴席面点不仅在制作上要求较高,而且在面点的装饰点缀上要美观、协调。本章还介绍了几种常用的装饰美化方法。

思考与练习

一、填空题

1. 宴席是人们为了一定的社交目的而形成的一种聚食形式,具有_____、_____、_____等特点。
2. 宴席面点应在色、香、味、形、_____、_____等方面与宴席总体要求相一致。
3. 根据季节的变化,人们的饮食习惯有_____、_____、_____、_____的特点。为此,在宴席面点的口味上应该尽量突出季节特点。
4. 从外观形态划分,宴席面点的造型大致有_____、_____、_____三种。
5. 宴席面点常用的围边装饰点缀方法有_____、_____、_____、_____、_____等。

二、选择题

1. 在宴席面点的组配设计中,一般是根据()原则来制定面点品种的。
A. 主题的要求 B. 宴席的规格 C. 季节的变化
D. 顾客的要求 E. 招牌面点
2. 全面点席的上点程序是()。
A. 先咸后甜 B. 先干后湿 C. 点盘、咸点、甜点汤羹、水果
D. 先甜点汤羹、水果 E. 后咸点、点盘
3. 利用面皮在受热成熟时产生的气体或糖、油脂等辅料,使成品形成自然形态的品种是()。
A. 蜂巢荔芋角 B. 猪油棉花杯 C. 蟹黄菊花烧卖
D. 绿茵白兔饺 E. 波斯油糕
4. 在宴席面点的装饰点缀中要注意()。
A. 点缀材料必须是可食性的 B. 避免使用人造色素
C. 一定要充分体现工艺的难点 D. 努力做到情、意、趣、形的统一
E. 装饰材料与面点质地的协调

三、判断题

1. 宴席面点在造型上一要美观,二要灵巧,三要多变。 ()
2. 宴席面点的特点是用料档次高,做工精细,讲究装饰点缀。 ()
3. 宴席面点的规格档次是由宴席的价格决定的。 ()
4. 面点席以咸点为主(约点60%),甜点为辅(约占30%),汤羹、水果为补(约点10%)。 ()
5. 在配置宴席面点时,应根据季节的变化作相应的变化。 ()
6. 宴席面点在色、香、味、形、质、器等方面与筵席的总体要求是一致的。 ()

四、思考题

1. 宴席面点的组配要求应该注意哪几个方面?
2. 请你结合本地情况,试列举一些地方特色的面点。

五、案例题

1. 李娜同学将炸好的莲花酥摆放在已用琼脂冻糕做点缀的盘上,谁知一会儿莲花酥出现回软掉瓣现象。请你分析其中原因。
2. 宴席面点在美化过程中,要根据宴席的总体要求以食用为主、美化为辅,不能本末倒置、喧宾夺主。请你列举一例加以说明。

3. 王小刚同学捏好的澄面花出现开裂现象。请你帮他分析原因。采取什么措施可以防止开裂?

六、实践题

1. 请你根据一甜一咸的要求,写出两道宴席面点的名称。
2. 请你根据二甜二咸的要求,写出四道宴席面点的名称。
3. 请你根据二甜四咸的要求,写出六道宴席面点的名称。
4. 请你运用所学知识,并根据地方特色,设计出一份全席面点定单。
5. 现有12件九层马蹄糕成品(每件均为菱形),请你根据成品的外观形态,完成围边装饰。
6. 现有12件莲花酥成品,请你根据成品的外观形态,完成围边装饰。
7. 现有12件绿茵白兔饺成品,请你根据成品的外观形态,完成围边装饰。