

常用的热菜装盘方法

菜肴烹制为成品后，需要盛装出品，成品装盘得法，可增加菜肴的调和感与美感，给人们一种美的艺术享受。不同的菜肴装盘方法和不同的造型，将对菜肴产生不同的影响。因此，热菜装盘时应根据菜肴的性质，采用不同的装盘方法。热食菜肴的种类很多，有带汁的和不带汁的，有酥烂的和脆嫩的，有整只的、体积较大的，还有碎块的、体积较小的等，在装盘时要采用不同的装盘方法。

1、倒入法

倒入法又称为一次移入法，是在装盘前先摇动锅，使材料全部翻转，顺着锅势迅速移动。锅不可高离盘子，要使材料均一移入盘中。此法适用于上了浆的菜肴，且为单一材料，或主料与副材料的区别不明显的。如油泡响螺片等，是一次移入盘中成形的。

2、拖入法

拖入法是先轻摇锅，然后乘其势将锅铲迅速插入菜肴下面，将锅拿到盘子近处，再将锅倾斜，用锅铲使菜肴滑入盘中。此法一般适用于整条(只)的材料(尤其是鱼)。如姜葱焗鲤鱼，在装盘时是乘势将锅铲插入鱼头下，将锅拿到盘子上方，让锅向前倾斜，一面增加其倾斜度，一面用锅铲将鱼体从鱼头那端拉引过来，并迅速装入盘中。

3、盛入法

盛入法是用勺子或锅铲将菜肴盛到盘中，小而形状不整齐的先盛，然后才盛大而形状好的。另一种是分主次盛入法，即先将菜肴的主料留下，将余下的盛入盘中，然后将留下的菜肴用勺子或锅铲盛入盘中，放在上面。此法适用于主料与辅料的区别很明显的菜肴。如菜软虾球，在装盘时，先将大部分菜软和少量虾球用勺盛入盘中，再将虾球放到菜软上面，这样便突出主料。此法适用于碎散的或需突出主料的菜肴。

4、扒入法

扒入法在装盘前，先往锅缘周围加油，使油渗入菜肴下面。装盘时，先将锅向盘子倾斜，再迅速将锅向左移动，使菜肴不翻转而平移到盘中。此法适用于在锅中已将材料排列得平坦整齐，装盘后形状不变的菜肴，如红烧鱼翅等。

5、扣入法

扣入法是将熟的材料一个一个整齐地排列在扣碗中，排列时要注意先排形好而大的材料，形差而小者排在其上；或先排主料，后排辅料，并以排列至碗缘为限。放入蒸笼中蒸好后，将盛盘盖在碗上，迅速将碗和盘颠倒过来，再将碗拿掉即成，如北菇扒海参等。