



CHUANGYI
SHUGUO QIEDIAO
WEIBIAN YU GUOPAN

创意

蔬果切雕·围边与果盘

(加量升级版)



海峡出版发行集团

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

福建科学技术出版社

FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



陈肇丰 周振文 著

T5972.114
7
1

CHUANGYI
SHUGUO QIEDIAO
WEIBIAN YU GUOPAN

创意

蔬果切雕·围边与果盘 (加量升级版)

陈肇丰 周振文 著



海峡出版发行集团

福建科学技术出版社

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

创意蔬果切雕·围边与果盘: 加量升级版 / 陈肇丰, 周振文
著. —福州: 福建科学技术出版社, 2015. 5 (2015.11 重印)
ISBN 978-7-5335-4313-6

I . ①创… II . ①陈…②周… III . ①水果 - 装饰雕塑
②蔬菜 - 装饰雕塑 IV . ① TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 150040 号

书 名 创意蔬果切雕·围边与果盘 (加量升级版)
著 者 陈肇丰 周振文
出版发行 海峡出版发行集团
福建科学技术出版社
社 址 福州市东水路 76 号 (邮编 350001)
网 址 www.fjstp.com
经 销 福建新华发行 (集团) 有限责任公司
印 刷 福州德安彩色印刷有限公司
开 本 787 毫米 × 1092 毫米 1/16
印 张 6
图 文 96 码
版 次 2015 年 5 月第 1 版
印 次 2015 年 11 月第 2 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5335-4313-6
定 价 29.80 元

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换

目录

序	4
各式切雕工具及模子	5



苹果鸟盘饰	20
大黄瓜柳丁盘饰	21
平面竹子盘饰	22
柳丁角瓜围边盘饰	23
番茄茄子围边盘饰	23
番茄胡萝卜蝴蝶盘饰	24
萝卜大黄瓜盘饰	25
四方形胡萝卜大黄瓜盘饰	26
四方形大黄瓜盘饰	27
绣球小黄瓜盘饰	28
番茄大黄瓜围边盘饰	29
平面金鱼水草盘饰	30
番茄胡萝卜盘饰	31
蚱蜢苹果花盘饰	32
凯蒂猫盘饰	34
大黄瓜茄子花盘饰	35
胡萝卜芋头章鱼盘饰	36



围边切雕盘饰

平面胡萝卜切雕盘饰之一	6
平面胡萝卜切雕盘饰之二	7
双层星芒胡萝卜盘饰	8
三片串折南瓜花盘饰	9
风车形茄子花盘饰	10
心形番茄柳丁双层盘饰	11
大黄瓜鱼形盘饰	12
大黄瓜柳丁中分盘饰	13
大黄瓜梅花盘饰	14
古典大黄瓜盘饰	15
小黄瓜塔茄子花盘饰	16
大黄瓜白萝卜盘饰	17
胡萝卜黏花盘饰	18
大黄瓜刻花盘饰	19



胡萝卜花盘饰	37
南瓜香蕉盘饰	38
大黄瓜挑桶盘饰	39
葡萄藤切雕盘饰	40
胡萝卜夹片围边盘饰	41
荷花青蛙盘饰	42
如意钱币围边盘饰	43
大黄瓜竹节盘饰	44
胡萝卜飞鸟盘饰	46
白萝卜天鹅盘饰	48
金鱼水草盘饰	50
椰子树造景盘饰	52
小老鼠切雕盘饰	55
玫瑰花盘饰	56
胡萝卜小鲤鱼盘饰	58
胡萝卜鲷鱼盘饰	60

水果切雕盘饰

苹果叶片切雕之一	62
苹果叶片切雕之二	63
凤梨哈密瓜水果盘	64
花式水果盘切雕	65
十字形水果盘	65
花式套餐水果盘之一	66
花式套餐水果盘之二	66
花式套餐水果盘之三	67
花式套餐水果盘之四	67
花式套餐水果盘之五	68
花式套餐水果盘之六	68
花式综合水果盘	69
花式苹果木瓜水果盘	70



花式西瓜水果盘	71
立体西瓜水果盘	72
立体圣诞水果盘	73
香瓜凤梨花式水果盘	74
花式水果切雕盘	75
立体寿字水果盘	76
生日快乐水果盘	77
立体综合水果盘	78
立体海景水果盘	79
立体西瓜彩凤盘饰	80

花式水果切雕	81
花式西瓜相思盅	82
综合香瓜百果盅	83
花式鸟形水果盘	84
鸭子哈密瓜盅	85
花式水果切雕	86
花式木瓜船形切雕	87
花式惜福综合水果盘	88
花式蝴蝶综合水果盅	89



高脚杯切雕装饰

苹果杯角饰花	90
柳丁杯角饰花	90
胡萝卜杯角饰花	91
苹果柳丁杯角饰花	91
哈密瓜红樱桃杯角饰花	92
柠檬杯角饰花	92
哈密瓜柳丁杯角饰花	93
苹果凤梨杯角饰花	93
凤梨杯角饰花	94
胡萝卜杯角饰花	94
柳丁猕猴桃杯角饰花	95
哈密瓜杯角饰花	95
柠檬杯角饰花	95

T5972.114
7
1

CHUANGYI
SHUGUO QIEDIAO
WEIBIAN YU GUOPAN

创意

蔬果切雕·围边与果盘

(加量升级版)

陈肇丰 周振文 著



海峡出版发行集团 | 福建科学技术出版社
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP | FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

目录

序	4
各式切雕工具及模子	5



苹果鸟盘饰	20
大黄瓜柳丁盘饰	21
平面竹子盘饰	22
柳丁角瓜围边盘饰	23
番茄茄子围边盘饰	23
番茄胡萝卜蝴蝶盘饰	24
萝卜大黄瓜盘饰	25
四方形胡萝卜大黄瓜盘饰	26
四方形大黄瓜盘饰	27
绣球小黄瓜盘饰	28
番茄大黄瓜围边盘饰	29
平面金鱼水草盘饰	30
番茄胡萝卜盘饰	31
蚱蜢苹果花盘饰	32
凯蒂猫盘饰	34
大黄瓜茄子花盘饰	35
胡萝卜芋头章鱼盘饰	36



围边切雕盘饰

平面胡萝卜切雕盘饰之一	6
平面胡萝卜切雕盘饰之二	7
双层星芒胡萝卜盘饰	8
三片串折南瓜花盘饰	9
风车形茄子花盘饰	10
心形番茄柳丁双层盘饰	11
大黄瓜鱼形盘饰	12
大黄瓜柳丁中分盘饰	13
大黄瓜梅花盘饰	14
古典大黄瓜盘饰	15
小黄瓜塔茄子花盘饰	16
大黄瓜白萝卜盘饰	17
胡萝卜黏花盘饰	18
大黄瓜刻花盘饰	19



胡萝卜花盘饰	37
南瓜香蕉盘饰	38
大黄瓜挑桶盘饰	39
葡萄藤切雕盘饰	40
胡萝卜夹片围边盘饰	41
荷花青蛙盘饰	42
如意钱币围边盘饰	43
大黄瓜竹节盘饰	44
胡萝卜飞鸟盘饰	46
白萝卜天鹅盘饰	48
金鱼水草盘饰	50
椰子树造景盘饰	52
小老鼠切雕盘饰	55
玫瑰花盘饰	56
胡萝卜小鲤鱼盘饰	58
胡萝卜鲷鱼盘饰	60



前言

庭院能带给人们许多的乐趣和享受。人们可以在室内欣赏庭院的景致，可以感受随季节变化而变换的庭院，可以倾听庭院中潺潺的水声，可以回味芬芳四溢的庭院环境？想必你也想拥有一个或鸟语花香、或生机勃勃、或宁静质朴的庭院空间吧！

为了使读者更好地理解和掌握庭院设计的方法和原则，特意从庭院设计的要素——植物——入手，精选了 20 多个优秀案例，这些案例反映了“植物”这一景观元素在不同环境、不同地区的应用情况。各案例设计师们独具匠心的理念及“植物”与建筑、铺装、水景等的完美搭配更值得读者学习和借鉴。

序

中

国菜向来以色、香、味取胜。而色不仅仅体现在菜肴的颜色搭配上，若在菜肴上加入些许盘饰，则有画龙点睛之妙。

从着手计划创作本书开始，脑中思考的，都是如何让初学者看了就一目了然，从而循序渐进地学习并加以应用。苦思多日后终于定出本书的内容。本书主要以蔬果切雕为主题，从浅显易懂的切片、刀功，到复杂的切雕，本书都将详细介绍。书中作品全部都能适用于各种场合、各式菜肴，从而展现出吃的艺术。

本书的最大特点在于每件作品皆有成品制作图，它们具有很好的菜肴装饰作用，可以使吃的气氛达到尽善尽美。书中更搭配花式水果切盘，堪称从“前菜”到“尾点”，皆能一气呵成，吃出美味，吃出情调！

在国民生活水平日渐提高之际，人们对菜肴的要求，已不再像以往那样只注重量的多寡，取而代之，注重的是质是否精致和具有美感，此亦即蔬果切雕盘饰之所以备受重视的原因。

初学者在着手切雕前，应备妥工具。磨利刀具，才能得心应手，切雕出完美的作品来。本书中的每件作品均详细说明选材、切雕过程，并附以分解过程图片。读者只要有恒心，定能切雕出精美的作品来。

本书能大功告成，我要感谢太太的支持与付出。制作、拍摄的过程是艰辛而漫长的，但一切的付出都是值得的——希望通过本书，大家能享受到吃的艺术，也希望大家能吃出健康与愉悦来。

读者若在切雕过程中遇到问题，难以顺利解决，本人愿提供疑难解答。当然，作者年资尚浅，书中未尽完美之处在所难免，在此也期盼先进后辈不吝指正。

周振文 谨识

特此铭感 果雕大师：廖清池、黄铭波/主厨：古来文、许世良、施建发、许进福

各式切雕工具及模子

► 依序为：

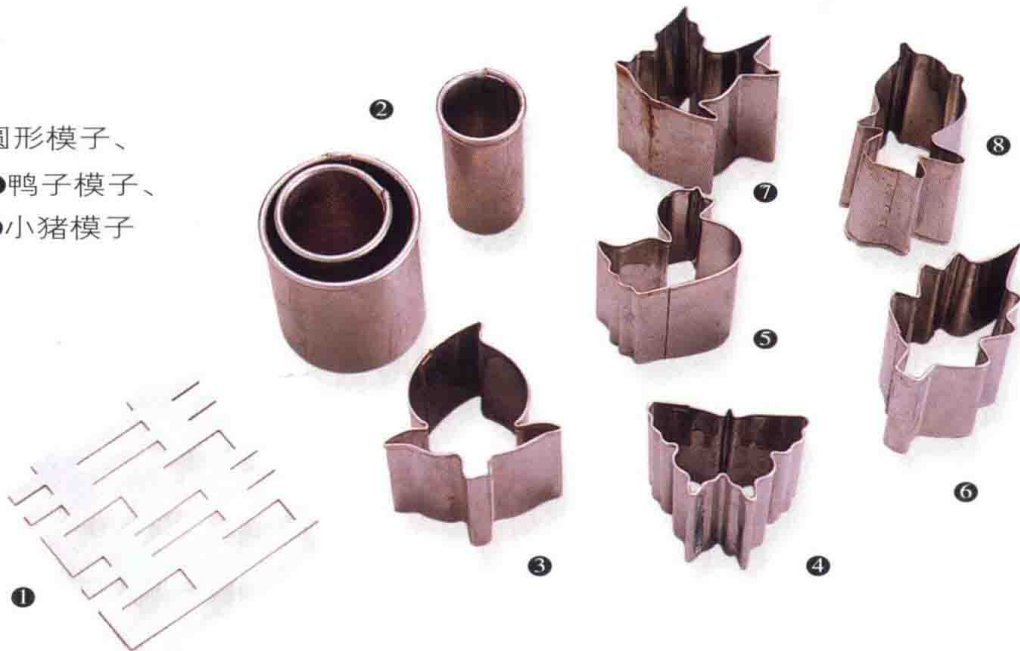
- ①大刀、②雕刻刀、③弯形小刀、
④尖形小刀、⑤直波浪刀



▼ 依序为：①挖球器、②大V字形槽刀、③小V字形槽刀、④大波浪槽刀、⑤小波浪槽刀、
⑥大圆槽刀、⑦尖圆槽刀、⑧中圆槽刀、⑨小圆槽刀。



► 依序为：①双喜模子、②圆形模子、
③桃子模子、④蝴蝶模子、⑤鸭子模子、
⑥叶子模子、⑦燕子模子、⑧小猪模子

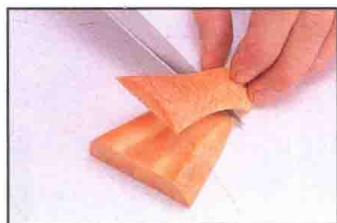


平面胡萝卜切雕盘饰之一

周振文 / 作



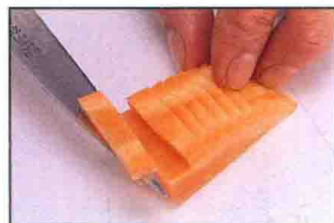
①材料：胡萝卜。
取质地坚实的胡萝卜尾端一块，长约5厘米，以大刀直切，一开为二。



②取一胡萝卜半圆块，以大刀从头部以一定弧度切到尾端，再以大刀切除左右多余部分。



③胡萝卜头部预留1厘米，以大刀切锯齿方式斜切，取下不要的小块。翻面，以同样切法再切到尾端。



④对头部预留1厘米部分，直刀切至深约0.5厘米，再如图横刀切下一块，翻面重复此动作，使之成叶柄（参见下图）。



⑤切好叶子形状后，如图以大刀切成0.3厘米薄片。此胡萝卜平面切雕片可用于炒菜配色，也可作为盘边摆饰使用。

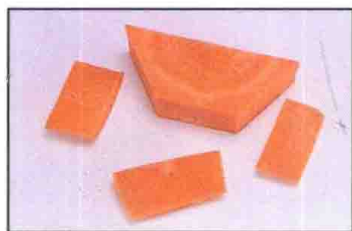
※其他创意请参见完成图。

平面胡萝卜切雕盘饰之二

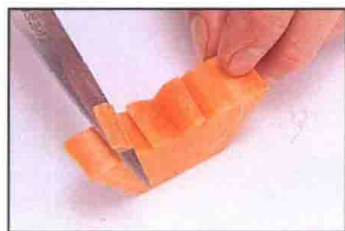
周振文 / 作



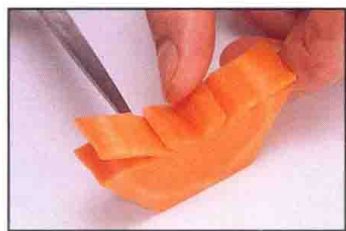
①材料：胡萝卜。
取质地坚实的胡萝卜头部一块，厚约3厘米，以大刀一开为二。



②先取一块胡萝卜，以大刀去掉顶部，以斜刀去掉左右，如图切成火山形。



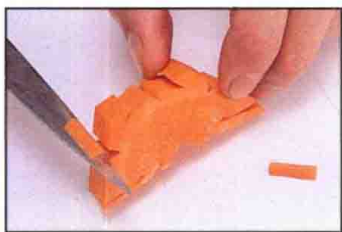
③先切上方：首先取中心线，以大刀如图切出蝴蝶左右较短的触须。



④切出蝴蝶较短的触须后，再如图切出左右较长的触须。



⑤切毕后翻到底部，切雕蝴蝶尾部：首先以斜刀如图切割左右部分。



⑥蝴蝶尾部切毕，再以大刀如图切雕左右两边的翅膀。



⑦翅膀切毕即完成造型，再以大刀切厚0.3厘米薄片即完成。

※此平面切雕，都是取火山形状，可任意切雕出不同的鸟形、鱼形等，请参见完成图。



双层星芒胡萝卜盘饰

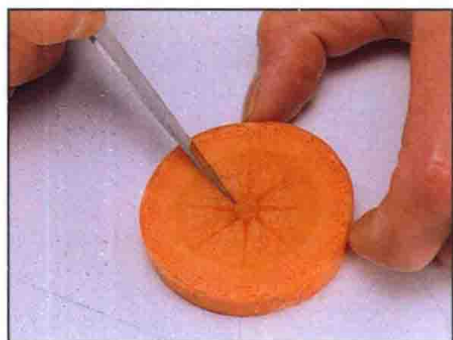
陈肇丰 / 作



①材料：胡萝卜、番茄。



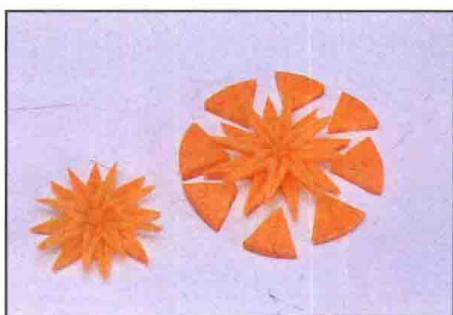
②胡萝卜切片，厚约0.5厘米，中心用圆槽刀转一圈，但不要穿透。



③如图用雕刻刀在胡萝卜片中心刻出米字形，使之成八等份。



④如图用雕刻刀切出星芒，再取下该层多余的三角部分。



⑤如图继续切出下一层星芒，取下多余的三角部分，即成八角双层星芒造型。



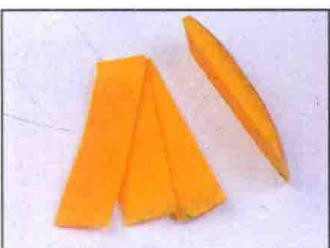
⑥切好后，排入盘边即可。

三片串折南瓜花盘饰

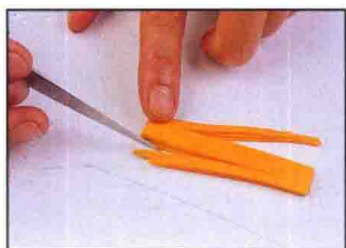
周振文 / 作



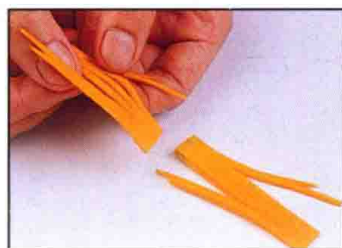
①材料：南瓜、大黄瓜、大番茄、樱桃。



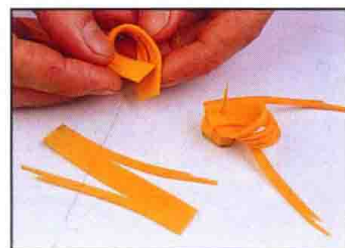
②取南瓜一块，用大刀切成长6厘米、宽2厘米的长方块，再切成厚0.1~0.2厘米的薄片3片。



③将3片薄片重叠在一起，以雕刻刀于左右两边切出开叉。



④中间部分前、后各留1厘米，以雕刻刀直刀切两刀，成三等份。



⑤取1小块正方形南瓜，插上牙签作为底部，切雕好的南瓜片往内翻折，再串插于底座牙签上。



⑥三片均串插好后，整理出三角形，再插上红樱桃，泡清水备用。



⑦取1/4条长条形大黄瓜，去籽，皮朝上，以大刀如图45°斜切厚0.1厘米的薄片5片（前4刀尾端预留1厘米不切断，第5刀切断），共切两个。



⑧切毕后，用雕刻刀从尾端片取表皮厚0.2厘米到前端1厘米处停止，再用雕刻刀在黄瓜肉45°斜角处切一条深1厘米的斜线。



⑨切割好后，每片串插于斜线1厘米处，泡清水使其硬挺。



⑩取半条黄瓜，以波浪刀切取一个三角形块。



⑪在黄瓜皮上用雕刻刀切雕三角形小草图案，再以雕刻刀片取厚0.2厘米表皮，拿掉不要的部分，浸泡清水，使其硬挺站立。



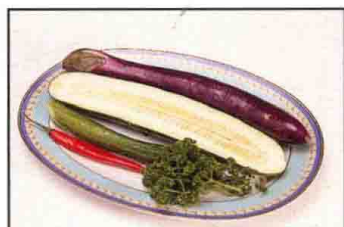
⑫三角黄瓜摆置于椭圆盘两端，南瓜花放于上面。



⑬摆上大黄瓜串折及大番茄片即完成。

风车形茄子花盘饰

周振文 / 作



①材料：茄子、大黄瓜、小黄瓜、红辣椒、巴西利（欧芹）、桃红色染料。



②取皮色鲜艳的茄子一段，长8厘米，以雕刻刀切雕出锯齿状。切雕时头尾需各留1厘米，下刀时刀深需至茄子中心。



③以锯齿方式切毕后，拉开头尾分成两块。先取一块，在每片锯齿形中心线，如图以雕刻刀往下斜切一个开口。



④全部锯齿切雕完毕后，再以雕刻刀片取表皮，厚约0.1厘米，注意底部0.3厘米不可切断。



⑤表皮切毕后，用手把表皮往外翻，开口尖端则往内插入茄肉。



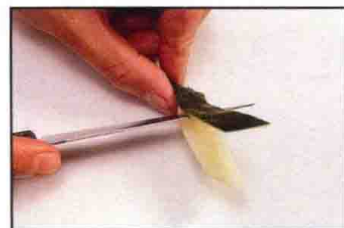
⑥以同样的手法，切取另一块茄子，切毕后，染成桃红色备用。



⑦取大黄瓜1/4长条1条，先以雕刻刀去籽。



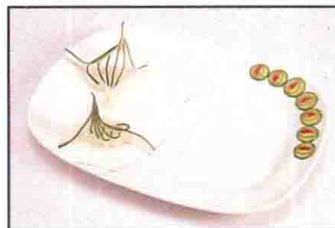
⑧去籽后，将大黄瓜表皮朝上，以大刀切除头部一斜块，再以斜度45°切取厚0.1厘米薄片，前6刀不断，至第7刀切断，如图即成。



⑨切取完毕，以雕刻刀从不断的一侧开始片取黄瓜表皮，厚0.1厘米，但尾端不切断（如图）。



⑩切好后，如图以手翻折里面5片，然后泡清水使之硬挺，备用。



⑪大黄瓜折好后排于盘子一边。再以小黄瓜切圆薄片及半圆薄片排于盘子另一边，红辣椒去籽，切菱形片，摆放小黄瓜片上，如图。



⑫摆入茄子花，点缀少许巴西利即成。

心形番茄柳丁双层盘饰

陈肇丰 / 作



①材料：柳丁、番茄、小黄瓜、巴西利、樱桃。



②取新鲜饱满、色泽鲜艳的番茄半个，切成厚0.1~0.2厘米的薄片。



③将切好的番茄薄片如图推开成均匀的一排。



④将其中两片番茄如图片皮，但头部不切断，使之成翘起状。



⑤柳丁切半后，如番茄般切薄片推成一排，再与番茄薄片一起如图排入盘边成心形盘饰。



⑥将④的两片番茄排入心形盘饰上方使之翘起，再切三片小黄瓜片，如图排入上下三处，上方一片再放上一朵巴西利及一颗樱桃即完成。

大黄瓜鱼形盘饰 周振文 / 作



① 材料：大黄瓜、红辣椒、胡萝卜丝、茄子。



② 取皮色鲜绿的大黄瓜皮1块，如图以雕刻刀切成鱼背鳍形。



③ 背鳍切雕好后，再用雕刻刀以一刀直刀、一刀斜刀切取其纹路。



④ 取另一块黄瓜皮，切成胸鳍。



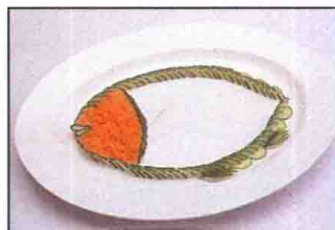
⑤ 胸鳍切雕好后，以圆槽刀雕一个月牙形，再以一刀直刀、一刀斜刀切取纹路，如图。



⑥ 再取另一片黄瓜皮切成鱼的尾巴形状，并以圆槽刀雕出两排鳞片形状。



⑦ 尾部切好后，再以上述刀法切取其纹路。



⑧ 取半条长条形大黄瓜，切厚0.1厘米薄片围在盘边成鱼身，以胡萝卜丝堆成鱼的头部，再以雕刻刀将小黄瓜片切雕成鱼嘴、腹鳍等。



⑨ 摆上背鳍、胸鳍、尾巴，并以红辣椒切圆形片摆于鱼嘴前做气泡状，最后点上眼睛即成。