

爱

· 征服味蕾

让您家的欢乐High到最高点!

美味。

厨

饰



e 时代 **DIY** 厨娘专辑

浙江美味编辑部 编著

饰



陕西旅游出版社

(陕)新登字012号

责任编辑:李贺

封面设计:戴晓平

版式设计:管士军

责任监制:刘青海

e时代DIY厨娘专辑

浙江美味编辑部·编著

陕西旅游出版社发行

(西安长安路32号 邮政编码:710061)

新华书店经销 浙江省邮电印刷厂印刷

889×1194毫米 24/1开本 3印张 72插页 5000千字

2003年11月第一版 2003年11月第一次印刷

印数:1—3000(套)

ISBN7-5418-1404-0/J·269

定价:201.60元(套)

目录

简易三片串折南瓜花盘饰·····	04
简易双层星芒红萝卜盘饰·····	06
简易风车形茄子花盘饰·····	08
简易心形蕃茄柳丁双层盘饰·····	10
简易大黄瓜柳丁中分盘饰·····	12
简易大黄瓜鱼形盘饰·····	14
简易大黄瓜梅花盘饰·····	16
简易古典大黄瓜盘饰·····	18



简易切雕：平面红萝卜盘饰之一·····	20
简易切雕：平面红萝卜盘饰之二·····	22
简易小黄瓜塔茄子花盘饰·····	24
简易大黄瓜白萝卜盘饰·····	26
简易红萝卜黏花盘饰·····	28
简易大黄瓜刻花盘饰·····	30
简易苹果鸟盘饰·····	32
简易大黄瓜柳丁盘饰·····	34
简易平面竹子盘饰·····	36



简易柳丁角瓜围边盘饰.....38

简易蕃茄茄子围边盘饰.....39

简易蕃茄红萝卜蝴蝶盘饰.....40

简易红白萝卜大黄瓜盘饰.....42

简易四方形红萝卜大黄瓜盘饰.....44

简易四方形大黄瓜盘饰.....46

简易绣球小黄瓜盘饰.....48

简易蕃茄大黄瓜围边盘饰.....50

简易炸蛭苹果盘饰.....52

简易大黄瓜竹节盘饰.....55

简易金鱼盘饰.....58

简易蕃茄红萝卜盘饰.....60

简易凯蒂猫盘饰.....62

简易大黄瓜茄子花盘饰.....64

简易红萝卜芋头章鱼盘饰.....66

简易红萝卜花盘饰.....68

立体红萝卜飞鸟盘饰.....70



e 时代 **DIY** 厨娘专辑

浙江美味编辑部 编著

饰



陕西旅游出版社

目录

简易三片串折南瓜花盘饰·····	04
简易双层星芒红萝卜盘饰·····	06
简易风车形茄子花盘饰·····	08
简易心形蕃茄柳丁双层盘饰·····	10
简易大黄瓜柳丁中分盘饰·····	12
简易大黄瓜鱼形盘饰·····	14
简易大黄瓜梅花盘饰·····	16
简易古典大黄瓜盘饰·····	18



简易切雕：平面红萝卜盘饰之一·····	20
简易切雕：平面红萝卜盘饰之二·····	22
简易小黄瓜塔茄子花盘饰·····	24
简易大黄瓜白萝卜盘饰·····	26
简易红萝卜黏花盘饰·····	28
简易大黄瓜刻花盘饰·····	30
简易苹果鸟盘饰·····	32
简易大黄瓜柳丁盘饰·····	34
简易平面竹子盘饰·····	36



简易柳丁角瓜围边盘饰.....38

简易蕃茄茄子围边盘饰.....39

简易蕃茄红萝卜蝴蝶盘饰.....40

简易红白萝卜大黄瓜盘饰.....42

简易四方形红萝卜大黄瓜盘饰.....44

简易四方形大黄瓜盘饰.....46

简易绣球小黄瓜盘饰.....48

简易蕃茄大黄瓜围边盘饰.....50

简易蚱蜢苹果盘饰.....52

简易大黄瓜竹节盘饰.....55

简易金鱼盘饰.....58

简易蕃茄红萝卜盘饰.....60

简易凯蒂猫盘饰.....62

简易大黄瓜茄子花盘饰.....64

简易红萝卜芋头章鱼盘饰.....66

简易红萝卜花盘饰.....68

立体红萝卜飞鸟盘饰.....70

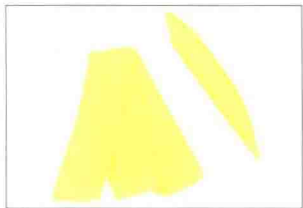


簡易三片串折南瓜花盤飾

周振文/作



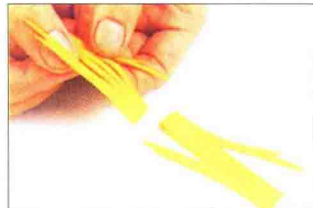
① 材料：南瓜、大黃瓜、大蕃茄、櫻桃。



②取南瓜一块，用大刀切成长6公分、宽2公分之长方形，再切成0.1-0.2公分之薄片三片。



③将三片薄片重叠在一起，以雕刻刀于左右如图切出开叉。



④中间部分前、后各留1公分，以雕刻刀直刀切两刀，成三等份（如图）。



⑤取1小块正方形南瓜，如图插上牙签做为底部，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长条形大黄瓜，去籽、皮朝上，以大刀如图45度斜切0.1公分之薄片5片（前4刀尾端预留1公分不切断，第5刀切断）共切两个。



⑧切毕后，用雕刻刀从尾端片取表皮0.2公分到前端1公分处停止，再用雕刻刀在黄瓜肉45度斜角处切一条深1公分斜线（如图）



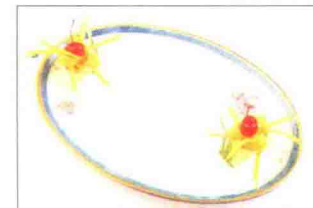
⑨切割好后，每片串插于斜线1公分处，泡清水使其硬挺。



⑩取半条黄瓜，以波浪刀切取一三角形形状。



⑪在黄瓜皮上用雕刻刀切雕三角形小草图案，再以雕刻刀片取表皮0.2公分，拿掉不要的部份，浸泡清水，使其硬挺立。



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蕃茄片即完成。

簡易雙層星芒紅蘿卜盤飾

陈肇丰/作





① 材料：红萝卜、蕃茄。



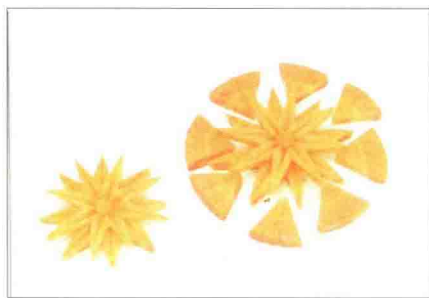
② 红萝卜切片约0.5公分，中心用圆槽刀转一圈但不用穿透。



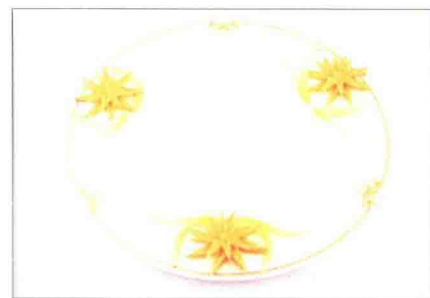
③ 如图用雕刻刀在红萝卜片中心刻出米字形，使成8等份。



④ 如图用雕刻刀切出星芒，再取下一层多余的三角部分。



⑤ 如图继续切出下一层星芒，取下多余的三角部分，即成八角双层星造型。



⑥ 切好后，排入盘边即可。

簡易風車形茄子花盤飾

周振文/作





① 材料：茄子、大黄瓜、小黄瓜、红辣椒、巴西利、桃红染料。



② 取皮色鲜艳茄子一段长8公分，以雕刻刀切雕出锯齿状。切雕时头尾需各留1公分，下刀时刀深需至茄子半径。



③ 以锯齿方式切毕后，拉开头尾分开二块。先取一块，在每片锯齿形中心线，如图以雕刻刀往下斜度切取一开口。



④ 全部锯齿切雕完毕后，再以雕刻刀切取表皮约0.1公分，注意底部0.3公分不可切断。



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（如图）。



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。



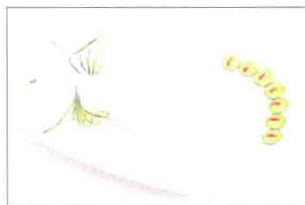
⑧ 去籽后，将大黄瓜表皮朝上，以大刀切除头部一斜块，再以斜度45度切取薄片0.1公分，前7刀不断，至第8刀切断，如图即成。



⑨ 切取完毕，以雕刻刀往不断的方向片取黄瓜表皮0.1公分，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，摆放在小黄瓜片上，如图。

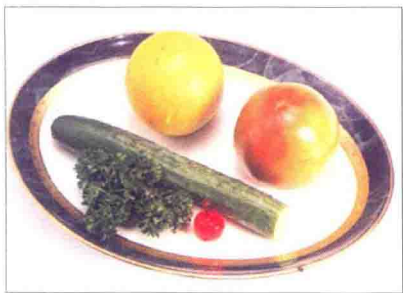


⑫ 再摆入茄子花，点缀少许巴西利即成。

簡易心形蕃茄柳丁雙層盤飾

陈肇丰/作

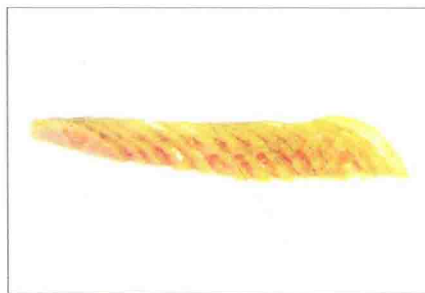




① 材料：柳丁、蕃茄、小黄瓜、巴西利、樱桃。



② 取新鲜饱满、色泽鲜艳之蕃茄半粒切成约0.1-0.2公分薄片。



③ 将切好的蕃茄薄片如图推开成均匀的一排。



④ 将其中两片蕃茄如图片皮，但头部不切断，使成翘起状。



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



⑥ 将4的两片蕃茄排入心形盘饰上方使翘起，再切三片小黄瓜片如图排入上下三处，上方一片再放一小朵巴西利及一颗樱桃即完成。

簡易大黃瓜柳丁中分盤飾

陈肇丰/作

