

MODERN PEOPLE



现代人

幸福餐桌系列

# 鸡尾酒 杯饰 果雕

制作

曹辉雄 著



中国轻工业出版社



幸福餐桌系列

# 鸡尾酒 杯饰 果雕 制作

曹辉雄 著



中国轻工业出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

鸡尾酒果雕杯饰制作 / 曹辉雄著. —北京: 中国轻工业出版社,

2009.3

(现代人·幸福餐桌系列)

ISBN 978-7-5019-6720-9

I. 鸡… II. 曹… III. ①鸡尾酒—配制②水果—装饰雕塑 IV. T972.19 TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第174393号

版权声明: 本书由台湾三艺文化事业有限公司授权出版。

责任编辑: 高惠京

责任终审: 唐是雯

装帧设计: 北京水长流文化

责任校对: 杨琳

责任监印: 胡兵 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京国彩印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2009年3月第1版第1次印刷

开本: 720×1000 1/16 印张: 6

字数: 120千字

书号: ISBN 978-7-5019-6720-9 / TS·3905 定价: 35.00 元

著作权合同登记 图字: 01-2008-4697

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

81006S1X101ZYW

# Contents 目录



## 果雕杯饰基础

- 4 果雕杯饰的功能作用
- 4 果雕杯饰制作的要点
- 6 果雕杯饰的工具及材料
- 11 正确的握刀方法
- 11 柳橙杯饰基础
- 15 菠萝杯饰基础
- 16 西瓜杯饰基础
- 17 苹果杯饰基础
- 17 杯饰基础

## 果雕杯饰制作

- 18 柳橙角(一)
- 20 柳橙角(二)
- 21 柳橙角(三)
- 22 柳橙角(四)
- 24 柳橙角(五)
- 25 柳橙片(一)
- 26 柳橙片(二)
- 28 柳橙片(三)
- 29 柳橙片(四)
- 30 太阳
- 32 甜心
- 34 龙腾海跃
- 36 蝴蝶

- 38 玫瑰
- 39 柠檬片(一)
- 40 柠檬片(二)
- 42 苹果扇(一)
- 43 苹果扇(二)
- 44 苹果角(一)
- 45 苹果角(二)
- 46 苹果花
- 47 苹果塔
- 48 苹果船
- 49 草莓花
- 50 草莓
- 51 菠萝头(一)
- 52 菠萝头(二)
- 53 菠萝片
- 54 金鱼
- 56 番茄花
- 57 葡萄花
- 58 金橘花(一)
- 59 金橘花(二)
- 60 火龙果(一)
- 61 火龙果(二)
- 62 火龙果(三)
- 63 香蕉扇
- 64 香蕉花

- 65 猕猴桃花与柳橙条
- 66 猕猴桃(一)
- 67 猕猴桃(二)
- 68 哈密瓜(一)
- 70 哈密瓜(二)
- 72 哈密瓜(三)
- 74 哈密瓜(四)
- 75 西瓜皮(一)
- 76 西瓜皮(二)
- 78 西瓜蝶
- 79 星光灿烂
- 80 车轮花
- 82 心心相印
- 84 海之悦
- 86 世外桃源
- 88 闪烁
- 89 酸柑花
- 90 水果球
- 91 蝶舞
- 92 蝶恋花
- 94 糖口杯
- 95 骷髅头
- 96 情人

# 果雕杯饰基础

## 果雕杯饰的功能作用

果雕，就是发挥想象的空间、运用刀具，将水果以最美的方式呈现给人们。杯饰，则是利用果雕等方式将一杯酒饮给人以视觉上完美的享受，并吸引人去品饮它。但是，需要注意其整体协调，不可抢了饮品本身的风采。

### 1. 提高产品价值

在装饰物的陪衬下，能凸显出饮品的价值感与新鲜感。不论果汁、鸡尾酒或冰沙在果雕杯饰的陪衬下，都能使人们感受到产品是新鲜的、现做的感觉，借以提升产品的价值感。

### 2. 增加美感或香味

通常，饮品大多为一种颜色，若无装饰则稍嫌单调，故以简单、鲜艳、适当的果雕杯饰装饰搭配，必能增加其整体美感，而且还能让人们除了品尝饮料的鲜美口感外，更能增加其香味，让人有全新的感觉享受。

### 3. 增加饮品的点击率

餐厅、酒吧或咖啡厅的酒水上常会以饮料的图片来吸引顾客点用，但若只是单调的杯子搭配单一颜色，恐怕难以达到效果，故以果雕杯饰适当装饰的饮品图片，再加上饮品的简介，必能打动顾客、带动消费。

## 果雕杯饰制作的要点

### 1. 重视卫生与安全

保持刀具与砧板的清洁，生食与熟食砧板勿混合使用，切配装饰物前务必将双手洗净擦干，砧板下方要垫一条拧干的湿布，以防止砧板滑动或影响切雕的质量，甚至切伤手指。此外，必须以正确的方法使用刀具，以免疏忽造成对自身或他人的伤害。

### 2. 新鲜食材

从装饰物的新鲜程度，可以直接看出吧台师或调酒师对饮品的质量是否用心、对顾客是否重视，果雕杯饰甚至会影响酒吧、餐厅的信誉和口碑。

### 3. 使用可食用材料

包括水果、巧克力（米状、片状、条状或特殊形状及颜色）、粉类（可可粉、咖啡粉、肉桂粉及豆蔻粉等）或可食用花朵、蔬菜等。

## 4. 使用不可食用材料

若使用不可食用的装饰物（如果叉、纸伞、杯垫等）则勿接触到饮料，可挂于杯外、置于杯底或调酒棒上皆可。

## 5. 颜色搭配

通常，一杯饮品其本身的颜色与装饰物色彩搭配以三四种较为恰当，若饮品色彩单调则可以用颜色鲜艳的水果来搭配；若饮品本身色彩层次丰富且鲜艳，已非常吸引人，装饰则以朴素为原则，甚至可不用装饰。一般，黄色系的饮品（如橘黄、黄、米黄等）建议搭配绿色系（如绿、青绿、苹果绿等）及红色系（如鲜红、橘红、粉红、紫红等）或蓝色系（如蓝、浅蓝、天蓝等）的装饰。而绿色系及蓝色系的饮品较适合黄色系与红色系的果雕杯饰装饰；红色系的饮品较适合搭配黄色系或绿色系的装饰；白色系则适合搭配各种颜色。

总而言之，配色没有一定的规则，重点在于装饰配色后应能凸显出饮品的美感与价值。如果饮品能让人感觉舒适，让人不由自主想要赶快品尝它，或是美得让人舍不得喝，皆是达到装饰的目的了。

## 6. 整体协调

一般，小杯子（容量小于 5 盎司的杯子，如鸡尾酒杯或酸酒杯等）搭配可爱娇小的装饰；较大型或较高的杯子（容量大于 8 盎司的杯子，如柯林杯或海波杯等）则适合稍大的装饰。总之，整体呈现的感觉需整体协调，不要有头重脚轻、左右不平衡或装饰物抢走饮品风采的现象发生。

## 7. 装饰物与调酒材料的搭配

尽量使用与饮品材料内容相关的材料作为装饰，如酒饮是以柳橙汁与菠萝汁为材料的，则建议以柳橙、柠檬或菠萝为装饰。因为，若果雕杯饰就是浸泡到饮料中，也不会破坏该饮料的原味；但若加入不相关的水果，而能让此饮品口感变得更好，那也是可行的。

## 8. 装饰物与酒名的搭配

若在调酒比赛中，果雕杯饰能配合材料与酒名的含义，将可达到加分的作用。若是酒吧的促销饮品，也应经常配合季节、节庆，创造出不同风格的饮料或调酒，果雕杯饰也常会配合酒饮制作出名副其实的创意饮料，如情人节饮品搭配心形巧克力等。



## 果雕杯饰的工具及材料

### 刀具类

1. **弧型水果刀**：为切除水果果肉使用，如哈密瓜、葡萄柚、柳橙及其他圆形水果皆适合使用（图 1）。
2. **中型水果刀**：长 20~27 厘米不等，通常用于切哈密瓜、菠萝、西瓜等水果（图 2）。
3. **果雕刀**：作为细致切雕用，可切橙子、苹果、番茄、葡萄等小型水果，常用的有 12 厘米、11 厘米及 9 厘米，可依照手的大小及个人习惯选择适合自己的刀。请注意各种刀具使用完后务必洗净擦干，并分类存放，勿相互碰撞或直接放入杯中，以免伤及刀刃或刀锋（图 2）。
4. **金属模具**：可轻易地将水果或水果皮做成自己需要的图案或样式，最常用的为心形、星形与花形等（图 3~图 8）。
5. **波浪滚轮**：此工具常用于做点心或面皮类食材切割用，但也可使用在装饰物上，如将柠檬皮做出海藻状（图 9）。
6. **挖球器**：可轻松挖出苹果球、西瓜球、哈密瓜球等，可挖成半圆形或球形（图 10）。
7. **粗型刮皮刀**：可将果皮刮成条状，即可将皮做成需要的形状，如蝴蝶结、螺旋状等（图 11）。
8. **细型刮皮刀**：刮下的水果皮细如丝，可撒于有泡沫的酒饮或花式咖啡上（图 12）。
9. **滤网**：可均匀地将粉类装饰物撒于鸡尾酒或饮料上（图 13）。
10. **砧板**：建议选择白色塑料材质的砧板，请务必将生、熟食及水果砧板分开使用，以免交叉污染。砧板使用时下方需垫一块拧干的湿抹布，可防止砧板滑，每次使用完应清洗并擦干，且应放置通风处，保持其干燥。
11. **菠萝果肉挖除器**：将菠萝果肉挖除后，菠萝壳可再利用，用来作饮品容器，倍增新鲜感与价值（图 14）。
12. **刨刀**：可将巧克力刨成碎片，撒于咖啡、饮品及冰品上作为装饰（图 15）。



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



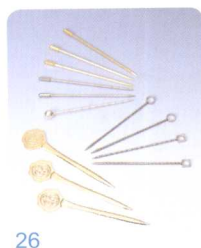
## 杯具类

1. 鸡尾酒杯 Cocktail Glass (3~6 盎司)：此杯使用前应冰镇过，适合盛装鸡尾酒，或冰沙状的酒饮。装饰物的设计以轻巧、可爱、简单为主，由于上重下轻，故可用垂吊的方式来平衡（图 16）。
2. 阔口香槟杯 Champagne Saucer (3~6 盎司)：此杯也适合当鸡尾酒杯使用，冰沙状的酒饮也非常适合，装饰技巧同鸡尾酒杯（图 17）。
3. 酸酒杯 Sour Glass (4.5 盎司)：由于杯子本身容量不大，故装饰物也不宜太大，但此杯通常盛装柠檬汁与糖水混合的调酒，建议以柠檬或柳橙等材料作装饰为佳（图 18）。
4. 柯林杯 Collin's Glass (12~14 盎司)：此类杯型可以搭配稍大的装饰，也适合垂吊于杯口，适合用于调酒、果汁、冰沙与奶昔（图 19①）。
5. 海波杯 High Ball Glass (8~10 盎司)：此杯属中型酒杯，装饰大小适中即可，可往上或往下制作装饰，但需注意平衡感（图 19②）。
6. 古典杯 Old Fashion Glass (6~8 盎司)：此杯属矮胖形酒杯，容量也不大，通常会加入冰块，装饰物不适合太过花哨或巨大，此杯的装饰物也适合直接放入杯中，但需可食用为宜（图 19③）。
7. 烈酒杯 Shot Glass (1~1.5 盎司)：此杯适合烈酒纯饮用。此杯不宜做装饰（图 19④）。
8. 热饮杯 Hot Drink Glass：可调制花式热咖啡或茶饮，也可调制热的鸡尾酒。通常热饮的装饰物较常见的为肉桂条（图 20）。
9. 啤酒杯 Beer Pilsner Glass (12~23 盎司)：此类杯型除了可倒入啤酒外，也可调制鸡尾酒，还有大型啤酒杯可调制双人鸳鸯特调饮品等（图 21）。
10. 白兰地杯 Brandy Snifter Glass (5~20 盎司)：通常标准型白兰地杯只装白兰地，而大型白兰地杯则适合盛装鸡尾酒或其他特调饮料，也可调制双人鸳鸯特调饮品（图 22）。
11. 利口酒杯 Liqueur Glass (1~1.5 盎司)：通常使用于纯饮用利口酒（图 23）。
12. 缩口香槟杯 Champagne Flute (6 盎司)：此杯使用前应先冰镇为佳，适用于香槟或鸡尾酒。由于杯身细长高挑，故装饰物不适合再往上方制作，会造成整体不协调的状况，可以用垂吊的方式或向下制作装饰来平衡（图 24）。
13. 其他杯类：此杯可当香槟杯使用，也可使用于特调鸡尾酒（图 25）。



## 其他装饰

1. **果叉**：用以穿起或组合水果或其他装饰用，有金属材质、塑料材质与木制材质，也可以用牙签来替代（图 26~图 29）。
2. **纸伞**：较适合用于大型杯类装饰（图 30）。
3. **食用金箔**：有心形、星形、花形与不规则形的食用金箔，可撒于鸡尾酒上或水果装饰物上（图 31）。
4. **各式花朵**：除了可食用花外，其余花类勿接触到饮料，可挂于杯外、杯底或调酒棒上。有些调酒大赛严禁使用花朵，应特别注意（图 32~图 35）。





31



32



33



34



35

## 装饰材料类

1. **柳橙**：应选择表皮光滑，不要有太多斑点或凹洞的，通常果皮越粗糙的皮越厚。有的果皮较易折断碎裂；有的果皮有弹性，适合切雕与反折，其变化性较多（图 36）。
2. **柠檬**：挑选柠檬的方式与柳橙有些相同，应选择表皮光滑的，且皮的颜色不要太深；不要挑太老的柠檬（图 37）。
3. **菠萝**：菠萝应挑选叶片新鲜挺实的，水果外观坚实完好为宜，尤其菠萝叶是最适宜做鸡尾酒装饰的，可挑其鲜嫩之处，黄中白与绿的渐变色颇为美观（图 38）。
4. **圣女番茄**：应选择新鲜硬实的番茄，番茄上方的绿色叶片紧实联结的为新鲜。软番茄不易切雕，且不易挂于杯上，故不宜选用。一般大番茄汁多肉软，一般不适合做杯饰，而圣女番茄在切雕时不要切得太深入，尽量只切到果皮及果皮上薄薄的果肉即可（图 39）。
5. **苹果**：一定要挑选新鲜、颜色鲜明、表皮无受伤或斑点的苹果。有的苹果形状较不规则，且质地蓬松，不适合切雕，故不宜选用；有的苹果（如富士苹果）质地紧密，较适合切雕装饰。另外，切好的果雕杯饰若不马上使用，应以淡盐水稍微泡水，再用保鲜膜紧密包装隔绝空气，置于冰箱内冷藏即可；勿长时间泡于盐水中，以免苹果质地遭破坏，较易松软或断裂。另一种方法即为泡于加冰块的冰水中，切开的苹果皮会以不同的方式呈现另一种美感（图 40）。
6. **哈密瓜**：颜色宜鲜明为佳，建议果皮与果肉共同使用（图 41）。
7. **西瓜**：可使用果皮或果肉作装饰，要挑选果皮色彩鲜明，有明显纹路者为佳，不要有碰伤或虫咬的痕迹，而果梗则应挑选新鲜、不干缩者为宜。用果肉来装饰建议挑选接近果皮处的果肉，白里透红或白里透黄皆适合。
8. **樱桃**：建议使用罐头樱桃为宜，其颜色选择性较多，市面上较常看到的为红色、绿色及橘黄色。若使用新鲜樱桃首先要考虑其成本较高，且有季节性。另外，其果实中有硬核，影响装饰方便性，不太实用。
9. **猕猴桃**：有绿色及金黄色两种，挑选时不要挑过熟或过软的，最好带皮装饰，这样能持久些（图 42）。
10. **火龙果**：选择色红新鲜的，其绿色条状果皮应挑选鲜绿色，并且无受伤、干燥或断裂的（图 43）。
11. **草莓**：因为季节限定故无法经常使用，装饰时切对半，以切面朝前装饰较美观（图 44）。

12. **香蕉**：以香蕉作装饰建议以现切现用为原则，因其果皮切过后易变色；不要选太熟或太大的，以小而青绿带黄为宜（图 45）。
13. **葡萄**：选择果粒饱满、果皮有带果粉者为佳，葡萄梗鲜绿不干缩的为佳（图46）。
14. **酸柑**：选择果粒硬实、果皮色彩鲜绿的，不要挑太黄或果皮太软的（图 47）。
15. **金橘**：选择果皮金黄、外观无受伤者为佳（图 48）。
16. **薄荷叶**：挑选新鲜的，最好现摘为宜，可挑选薄荷叶上方最鲜嫩处为宜（图 49）。
17. **粉类**：巧克力粉、豆蔻粉、肉桂粉皆适合当装饰物。
18. **细砂糖**：不要选用太粗的砂糖，也不适合使用细冰糖。一般糖口杯常用于鸡尾酒中，通常先将细砂糖薄薄平铺于圆盘中，以柳橙片轻抹杯口，抹上的汁液应均匀，再倒盖蘸糖。
19. **盐**：盐口杯常用于鸡尾酒中，如玛格丽特、咸狗等，通常细盐应事先薄薄平铺于圆盘中，以柠檬片轻抹杯口，再倒盖蘸盐。盐口杯的盐不可太厚，且应平整、均匀为宜。
20. **冰**：将水倒入制冰盆内至半满，结冰后再放入可食用的材料，如：小块水果、软糖、香草等，再加满水放入冰箱内冷冻即可。



36



37



38



39



40



41



42



43



44



45



46



47



48



49

## 正确的握刀方法

### 1. 使用中刀或大刀切水果的握刀法



削苹果皮的握刀法。



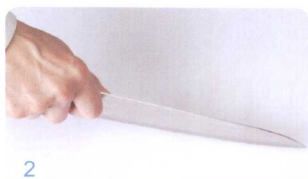
在砧板上削果皮的握刀法。

### 2. 雕刻水果的握刀法



1

在果皮上划刀的握刀法。

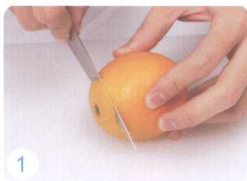


2

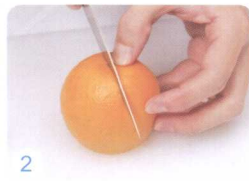
将水果切开、切片或剖半时的握刀法。

## 柳橙杯饰基础

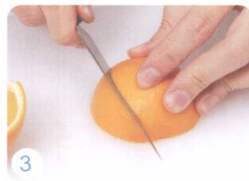
### 角的运用



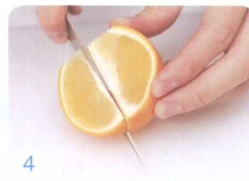
1  
去蒂。



2  
已去蒂的面朝下，由柳橙中心点对半切。



3  
切1/4角（方法一：由外向内切）。



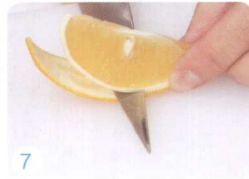
4  
切1/4角（方法二：由内向外切）。



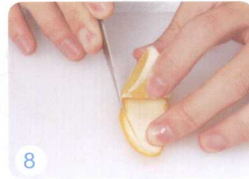
5  
由柳橙较尖的方向下刀，下刀点于橘色皮与白色皮中间。



6  
刀与砧板平行削皮，勿削到果肉。



7  
削至皮3/4处。



8  
柳橙开口向前，由上至下划刀。



9  
由上而下划两刀，细长且宽度一致为宜。



10  
划第三刀。



11  
将皮内折。



12  
完成成品，可直挂于杯上。



13  
也可将樱桃于中间1/2处划一刀。



14  
将柳橙皮往外翻，包住樱桃。



15  
以果叉穿起固定。



16  
完成成品。

### ■变化：

①从图8开始，可以自由创意划刀。

②柠檬雕法与柳橙相同。

③可利用皮的内折或外折变化出不同的造型。

## 刮皮刀的运用（一）



1  
由柳橙的中心点开始刮皮。



2  
平均宽窄与力度，将其分成8等份。



3  
于1/4处切断。



4  
切下伞状柳橙备用。



5  
将柳橙切片，厚度约0.5厘米。



6  
多切几片备用。

## 刮皮刀的运用 (二)



1 以螺旋状方式旋转刮皮。



2 刀道宽窄需平均，皮的厚薄需相同。

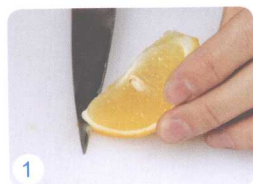


3 每层的宽度相同为佳。



4 柳橙条留下备用，可打成蝴蝶结或其他形状，挂于杯口。

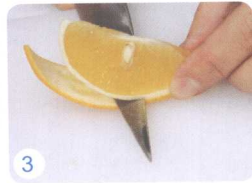
## 皮的运用 (一)



1 由柳橙角较尖的方向削皮，下刀处于黄皮与白皮之间。



2 刀与砧板平行削皮，勿削到果肉。



3 将整个柳橙角的果肉削除，剩下果皮。



4 于柳橙角形柳橙皮约0.5厘米宽处，由上往下划刀（上不断下断）。



5 宽度相等，由上往下划刀（上断下不断）。



6 继续由上往下划刀（上断下不断）。



7 划六七个V字形。



8 完成成品。

## 皮的运用 (二)



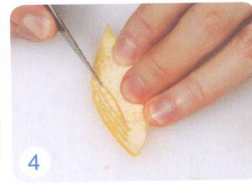
1 将柳橙角形柳橙皮由上至下划刀（上不断下断）。下断）。



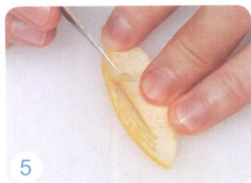
2 由上至下划刀（上不断下断）。



3 再划第二刀（上不断下断），与上一刀等宽。



4 第三刀则雕出一凤眼形状。



5 将其挖空去除。



6 再沿凤眼旁约 0.5 厘米处划刀(上不断下断)。



7 将皮另一方向以相同切法切之。



8 以相同方法切割。



9 将皮反扭。



10 可将樱桃夹于中间组合。



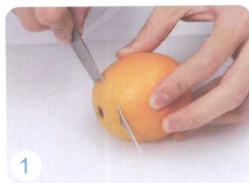
11 也可将樱桃置于两侧组合。

### ■变化:

①可在皮上自由划刀创作。

②柳橙皮与柠檬皮的切雕方法相同,可互相搭配使用。

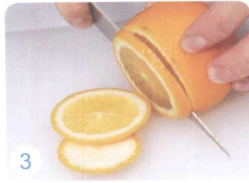
## 片的运用



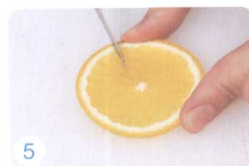
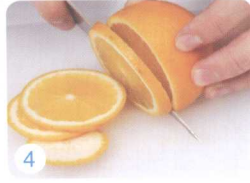
1 去蒂。



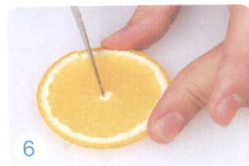
2 去蒂后切片。



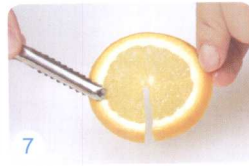
3 切片宽度约 0.5 厘米。多切几片。



5 由中心点向下切断。

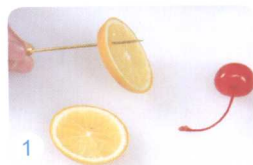


6 再由中心点开始划刀。

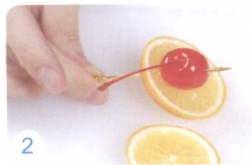


7 此为最简易的柳橙片装饰,直接挂于杯上即可。

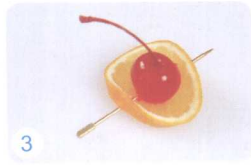
## 柳橙与樱桃搭配



手持果叉的顶端，将果叉插入柳橙片边缘近果皮处。



以水果夹夹取红樱桃，穿入果叉中。



樱桃与整片柳橙片组合。

### ■注意：

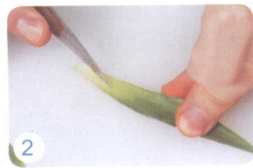
有时因柳橙片切太小或樱桃太大颗而无法按图示组合，此时仅需将果叉浅浅地穿入樱桃肉内，即可轻易组合。

## 菠萝杯饰基础

### 菠萝叶的运用



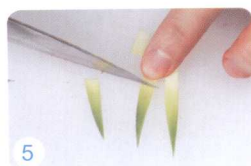
拔取中间完整、白绿渐变、幼嫩的菠萝叶。



从菠萝叶较嫩处划刀。



将菠萝叶修饰、划刀，共切三四片菠萝叶备用。形成V字形。



修整菠萝叶的长度。

### ■变化：

- ①可使用数片菠萝叶，以果叉穿起，拨成扇形为花状，即可装饰。
- ②也可将菠萝叶插入菠萝片、草莓等水果组合装饰。

### 菠萝盅



将菠萝头切除，备用。



将菠萝尾修饰平整或切除，以便立起。



使用菠萝果肉挖取器，去除果肉。



以旋转方式，去除果肉。



5 继续去除果肉。



6 旋转至接近底部约2厘米处即可停止。



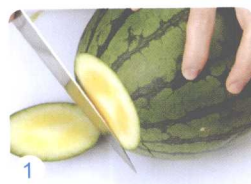
7 果肉去除，果肉可制作果汁或饮料，菠萝盅则可装入酒饮更添风味。



8 盖上菠萝头即完成成品。

## 西瓜杯饰基础

### 西瓜皮的运用



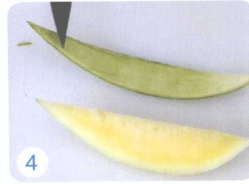
1 切除西瓜蒂部。



2 蒂部朝下，由西瓜底部的中心处剖半。



3 从西瓜侧边切一角。



4 去除果肉。



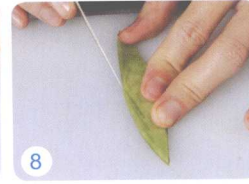
5 将西瓜皮削薄。



6 划弧形刀。



7 留下凤眼形西瓜皮。



8 由上至下划斜切。



9 每条长度、宽度需一致。



10 另一侧果皮反方向对称划刀。



11 刀法相同。



12 皮向外翻即可。

### 变化：

西瓜皮的刀法可自由变化，可只单向或双向顺向划刀，或双向反向划刀，各有其特色。