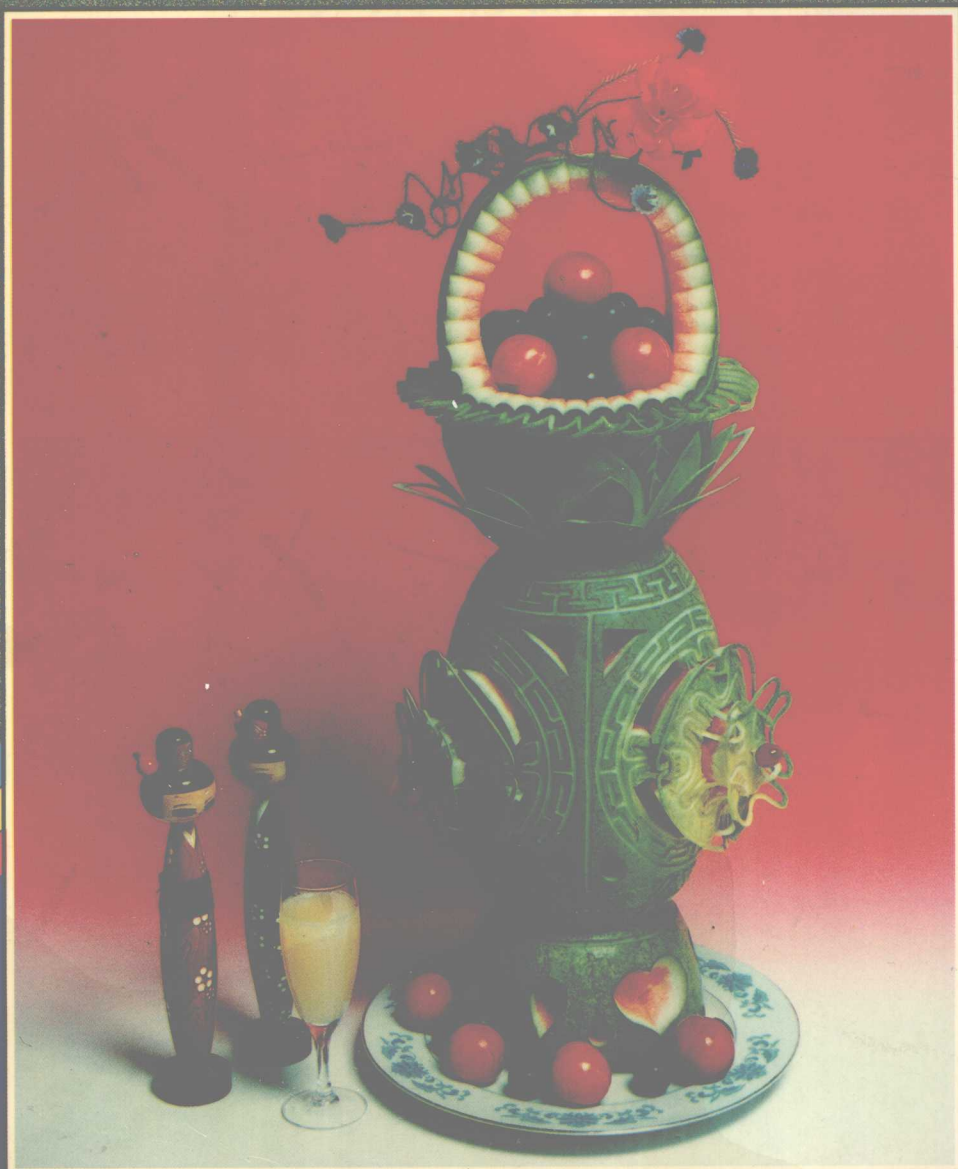


实用食品雕刻

水果切刻集

王德成 著



实用食品雕刻

水果切刻集

毛景海 著

辽宁民族出版社

图书在版编目(CIP)数据

实用食品雕刻——水果切刻集/毛景海著.

——沈阳:辽宁民族出版社,1995.11

ISBN7-80527-592-0

I. 实…

II. 毛…

III. 食品—水果—装饰雕刻

IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(95)第 21617 号

TS972.1/
V3

辽宁民族出版社出版

(沈阳市和平区北一马路 108 号 邮政编码 110001)
辽宁省新华书店发行 沈阳七二二工厂印刷

开本:787×1092 1/16
1995 年 12 月第 1 版

印张:3
1995 年 12 月第 1 次印刷

责任编辑:韩桂荣
封面设计:潘晓明

版式设计:潘晓明
责任校对:金正爱

印数:1—5 000

定价:14.00 元

前言

水果切刻艺术是近几年才问世的一门新的食品艺术。她是用各种水果为原料,经过切刻和拼摆制作出来的一种反映人类文明的具有欣赏价值和实用价值的食品艺术。

由于水果气味浓郁芬芳,色彩艳丽,营养丰富,清凉爽口,经过切刻与拼摆,更加绚丽多彩,使其蕴含了更深刻的意义和现代情趣。

水果切刻艺术虽然问世不久,却以她独有的魅力、别致的造型、清新美好的口感、典雅古朴富有诗意的内涵,占据着餐桌的重要位置,日益受到现代人们的认可与青睐,并逐步形成了自己的风格。该书有以下几大特点:一、实用性极强。就适用人员来说,既适用于专业烹饪工作者,亦适用于家庭主妇;就适用场所而言,可应用于酒吧、音乐茶座、冷饮屋、咖啡厅、中西式餐厅的餐前餐后冷盘、小吃排档、家庭宴会等等。二、构思巧妙。普普通通的水果,经过巧妙的构

思、切刻拼摆就会制作出富有欣赏价值的菜品。

三、用料广泛。所取原料为一年四季的水果,可用普通的(如苹果、梨等),亦可用高档的(如猕猴桃、银杏等)。四、工具简单。除少数作品外,大部分仅用一般菜刀或西餐刀即可完成。五、简单易学。一般果盘技法简易,一学即会,只要按照本书所刊分步彩图、使用原料、制作过程去做,即使外行“依样画葫芦”,也能做到八九不离十。

本书是《实用食品雕刻》的第一集,将陆续推出《菜肴围边与点缀》、《果蔬雕刻》、《瓜雕》等三集。本集因受季节、水果品种和质量等诸多因素限制,尚需不断改进和提高,望广大读者不吝指正。

作者

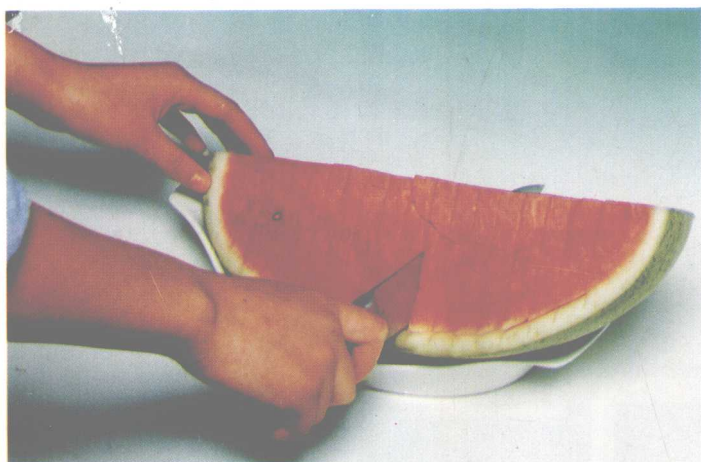
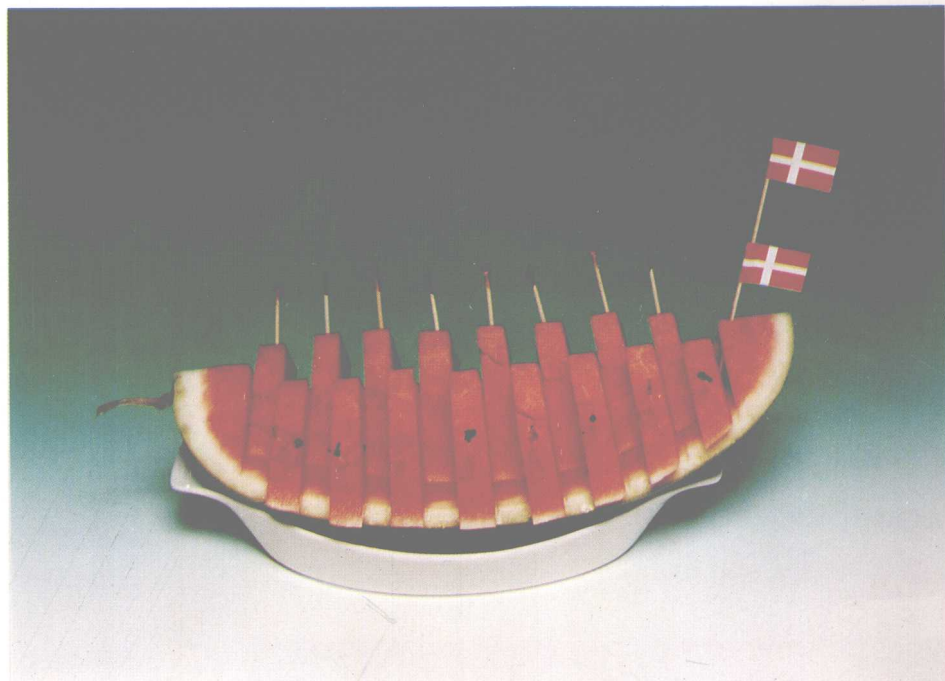
1995年9月25日

目录

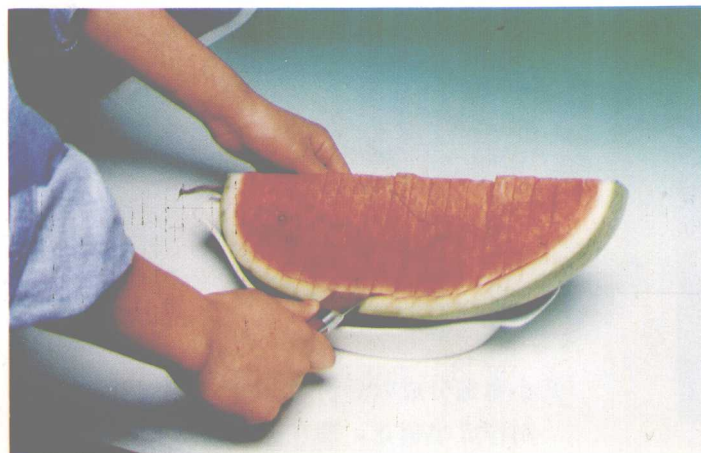
一帆风顺.....	1	万绿丛中点点红	26
比翼.....	2	勋章	27
两心相印.....	3	福灯高照	28
鲜花水果.....	4	旋转霓虹	29
篝火晚会.....	5	二龙出水	30
相亲相爱.....	6	回眸	31
石榴裙.....	7	伴侣	32
众心献寿.....	8	猕猴仙果	33
菊花香蕉.....	9	果芒四射	34
齐心合力	10	红绿合奏	35
广聚财源	11	甜蜜蜜	36
霓裳羽衣	12	推波助澜	37
孔雀开屏	13	菠萝金塔	38
喜庆桔灯	14	菠萝花篮	39
二人世界	15	海誓山盟	40
芦笙恋歌	16	太公垂钓	41
喃喃细语	17	凤凰献礼	42
蛟龙出水	18	天各一方	43
双龙戏珠	19	硕果累累	44
蜜瓜花篮	20	什锦水果	45
聚宝盆	21	蜜瓜盆	46
并肩携手	22	迎宾花篮	47
绿舟	23	宫灯花篮	47
桔荷	24	九天揽月	48
蝶恋花	25		

一帆风顺

原料：西瓜



①取 1/4 个西瓜，直刀每隔 1—2cm 切一刀。



②沿着瓜皮用刀片开，然后将瓜瓤错开插上牙签和风帆即成。

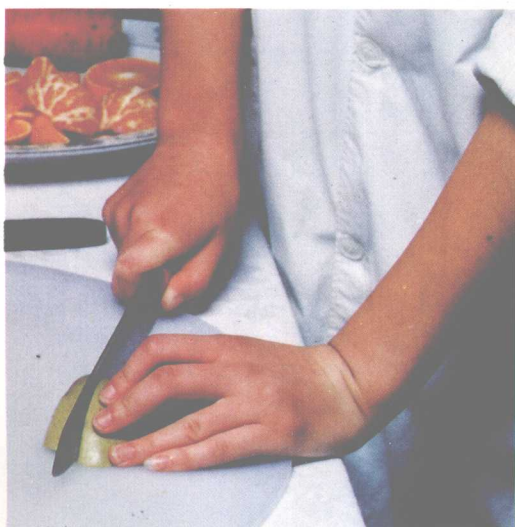


比翼

原料: 苹果
小蕃茄



①取 2/3 个苹果，中间切成 V 形片，堆摆成天鹅的身体，两边同样切成 V 形片堆摆成天鹅的翅膀。同样的再做一个。



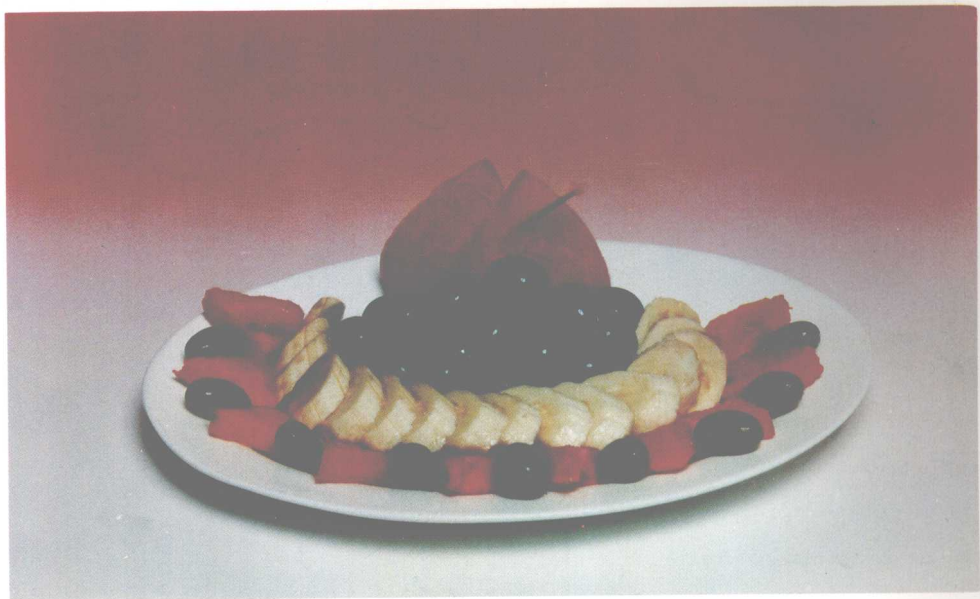
②用剩下的 1/3 个苹果切成条块做天鹅的头，摆好。



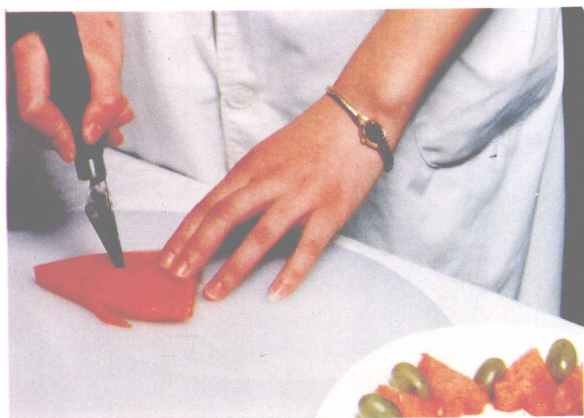
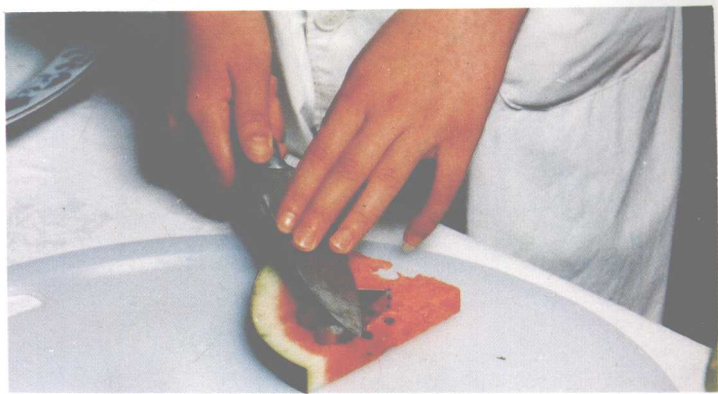
③小蕃茄分成六等份，将皮剥开根部相连，制作成小荷花，摆在两只天鹅中间。

两心相印

原料：西瓜
香蕉
葡萄



- ①将西瓜切成1cm厚的片，用心形模具压出心形西瓜片，摆在盘子的外围，两片间摆上马奶葡萄。



- ②将西瓜切成1cm厚的片，做两颗大的心形片，摆在盘子的一边，用牙签固定。



- ③香蕉去皮切成片，摆在心形片后面。中间堆摆上葡萄即成。



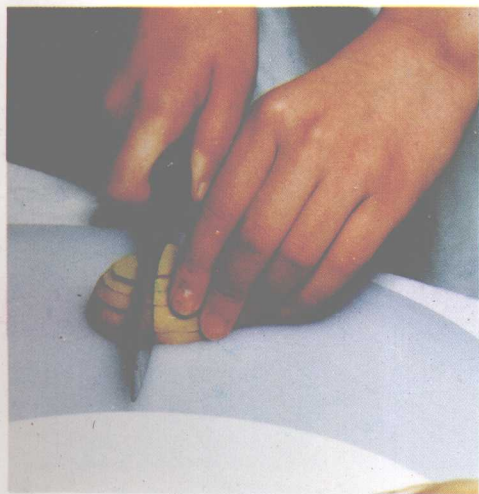
鲜花水果

原料：桃
葡萄
樱桃

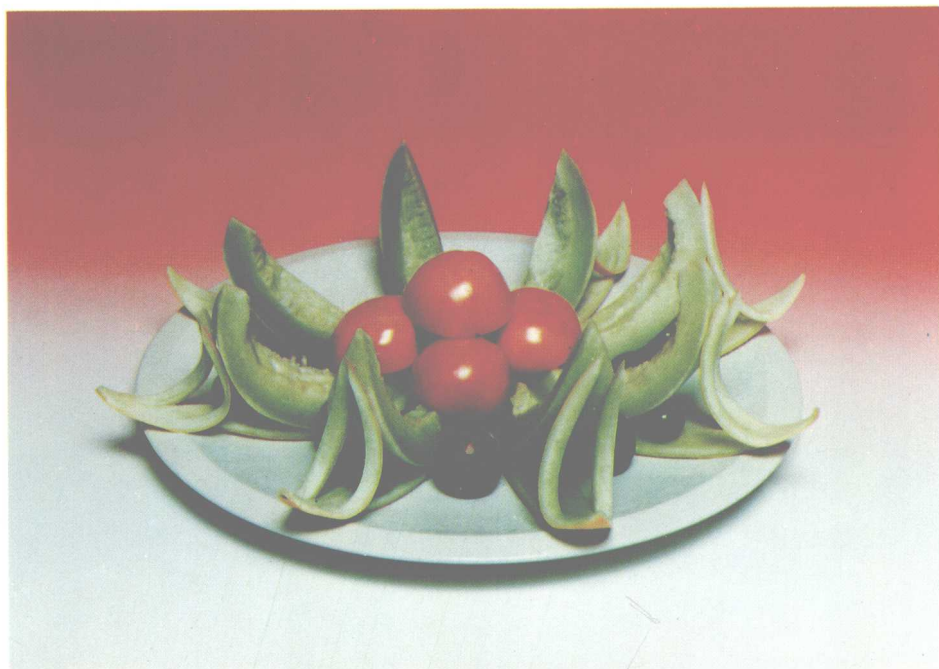


①将桃从中间切开去核，然后平刀片成片。

③将切好的桃片向前堆摆成花叶。将葡萄堆摆成花蕊，中间摆一个红樱桃点缀。



②直刀将片好的片从中间切开。



篝火晚会

原料：白兰瓜
西红柿
葡萄
李子

①将白兰瓜（或用伊丽莎白白瓜）切成六份或八份的瓜支，用刀将瓜皮片开，根部相连。

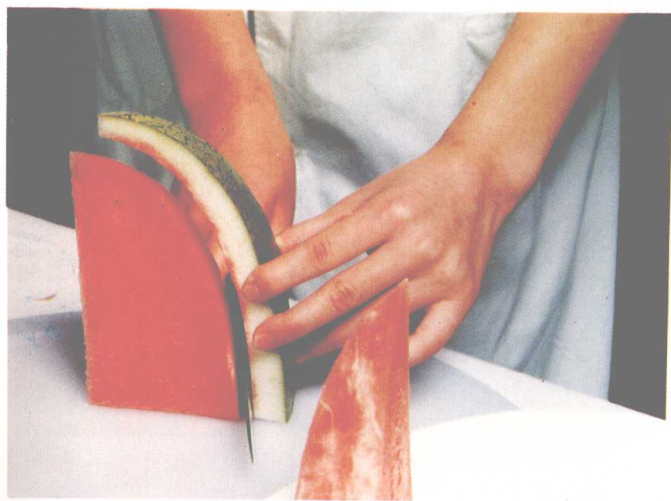


②将瓜皮用刀尖一面划一刀，支起来，摆在盘四周。西红柿（最好用红樱桃）摆在中间将葡萄和李子摆在两个瓜支中间。



相亲相爱

原料：西瓜
葡萄
桃



① 将西瓜切成三角体，瓜皮去皮，做主体。



② 将西瓜切成 1—2cm 的厚片，用心形模具压出心形片摆在盘子外围，两片间摆马奶葡萄。桃切成长条块摆在心形片后面。中间堆摆上葡萄，用一把小纸伞将一片心形片插在主体顶部即成。

石榴裙

原料：白兰瓜
石榴
葡萄
李子



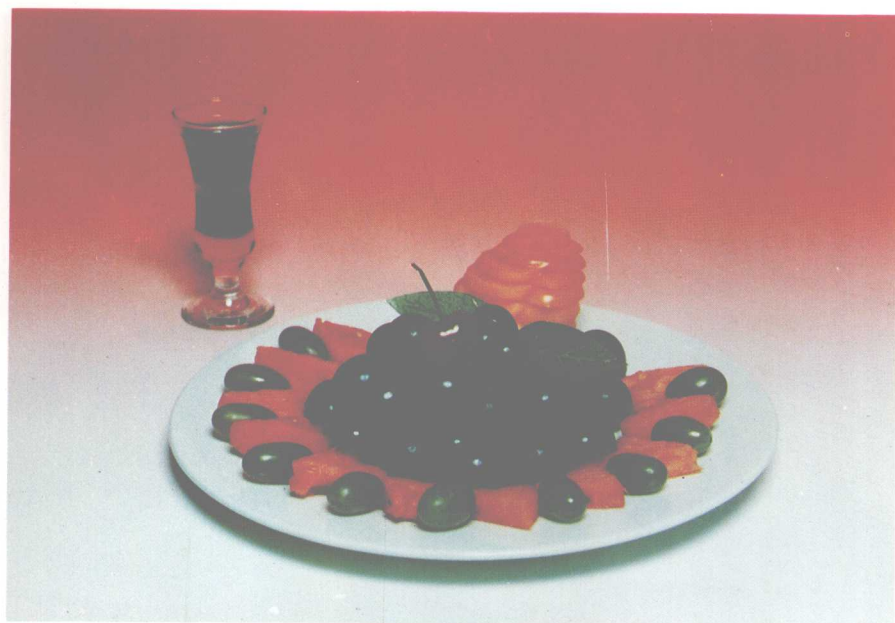
①白兰瓜或伊丽沙白瓜切成六等份的瓜支，每瓜支用刀贴皮片下，根部相连。



②将瓜皮用刀尖划一刀，支起侧放在盘周围成旋转状摆放，瓜皮与瓜肉连接处夹一粒葡萄。

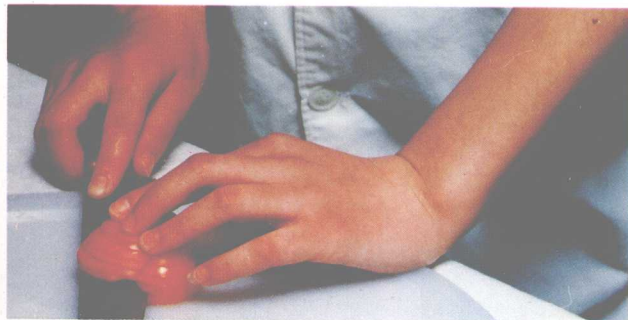


③将石榴剥开放在中间，两瓜支之间放李子相间。

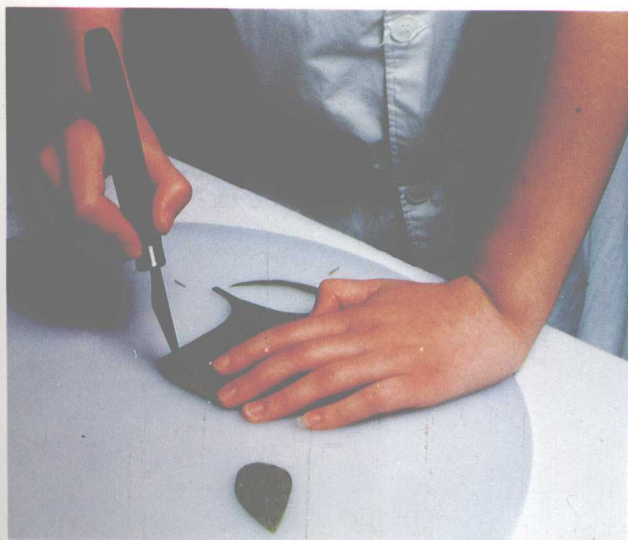


众心献寿

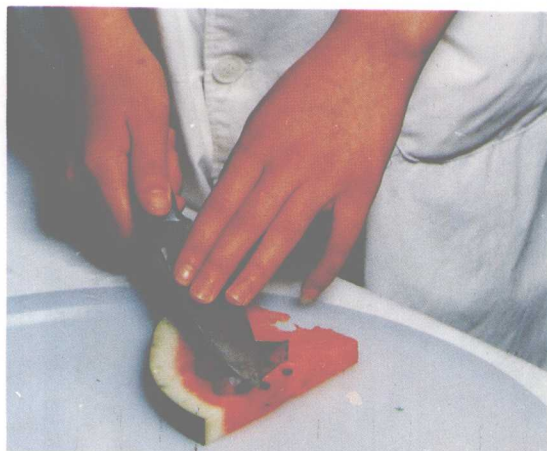
原料：西瓜
葡萄
西红柿
樱桃



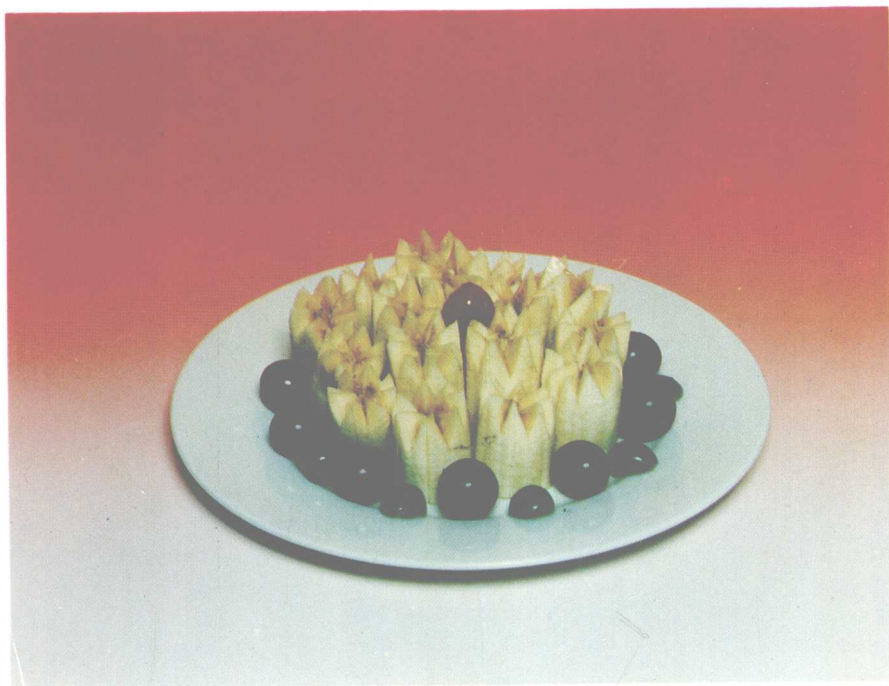
①西红柿或红苹果半个，平刀每隔0.5cm平片一刀，然后向前堆摆成寿桃形，放在盘子边。



②用西瓜皮或黄瓜皮做成桃叶，摆在桃根处。



③将西瓜切成1—2cm厚的片，用心形模具压出心形片摆在四周，两心片间放马奶葡萄。盘中间堆摆上葡萄，顶部点缀红樱桃。



菊花香蕉

原料：香蕉

葡萄

红、绿樱桃

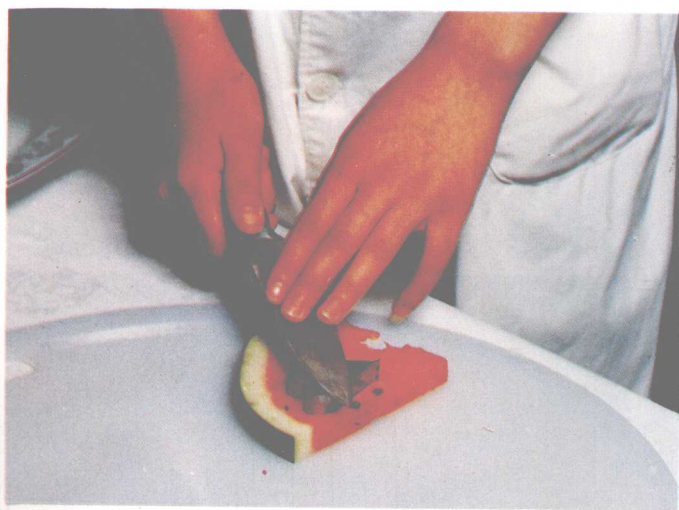
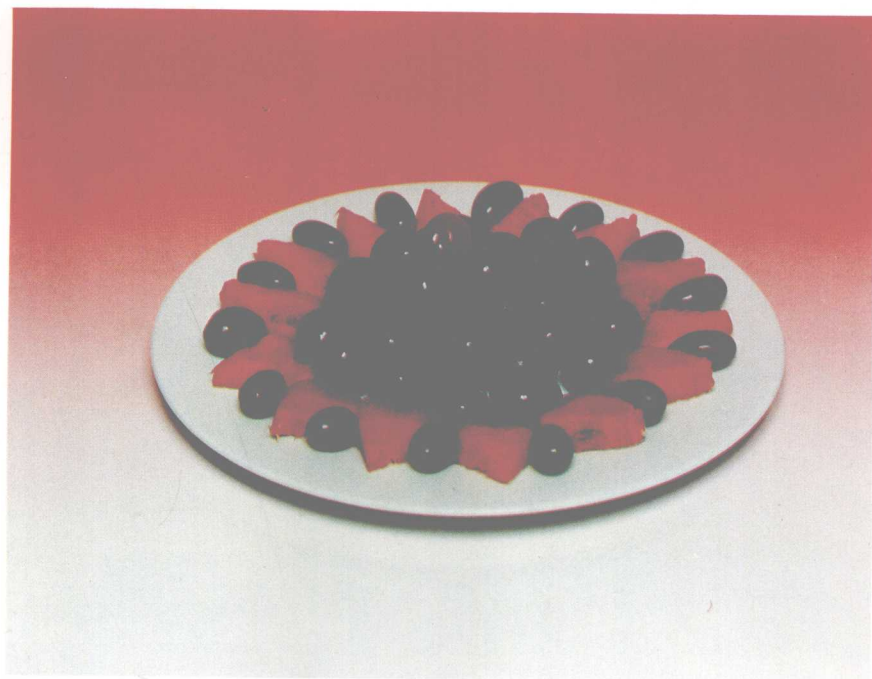
①香蕉去皮切成 5cm 长的段，中间用刻刀刻出 W 形槽口。

②将刻好的香蕉掰开，围摆在盘子中间。将葡萄与绿樱桃间隔摆在香蕉外围，中间点缀红樱桃。

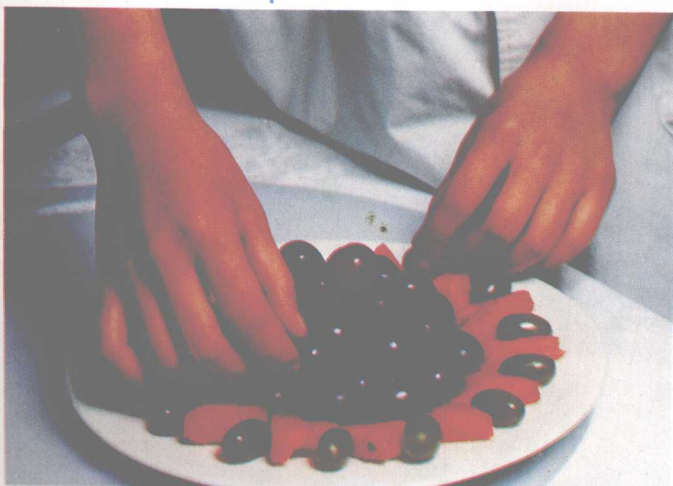


齐心合力

原料：西瓜
葡萄
樱桃



①将西瓜切成1—2cm厚的片，用心形模具压出心形片摆在盘四周，两心片间放马奶葡萄。



②盘中间堆摆上葡萄，顶部放红樱桃点缀。

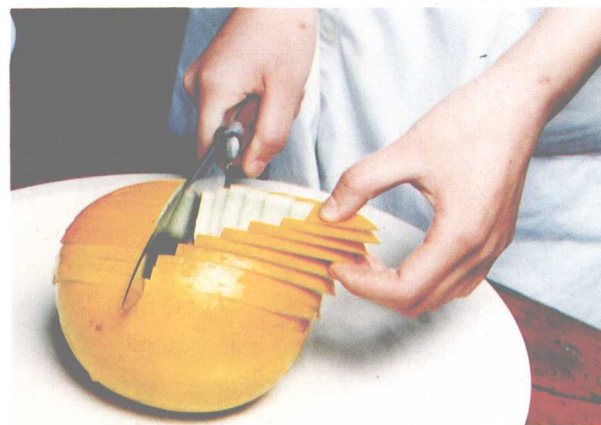


广聚财源

原料：伊丽莎白瓜
葡萄
红、绿樱桃
李子



①伊丽莎白瓜或白兰瓜切成V形片，切到瓜的1/2。



②从V形片的中间切开，堆摆成金元宝形。



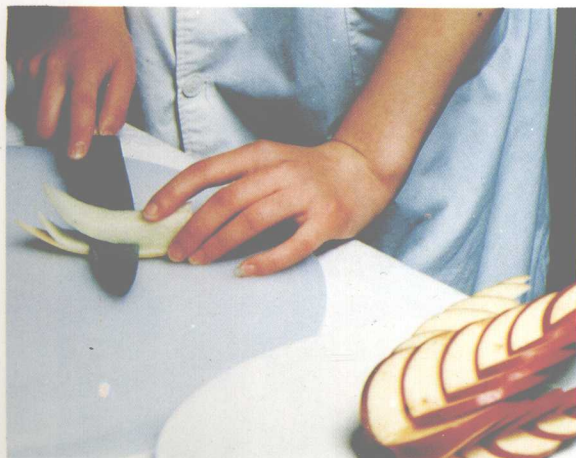
③李子切开去核，平刀片成片，直刀从中间切开做装饰。金元宝中堆摆上葡萄，用红、绿樱桃点缀。

霓裳羽衣

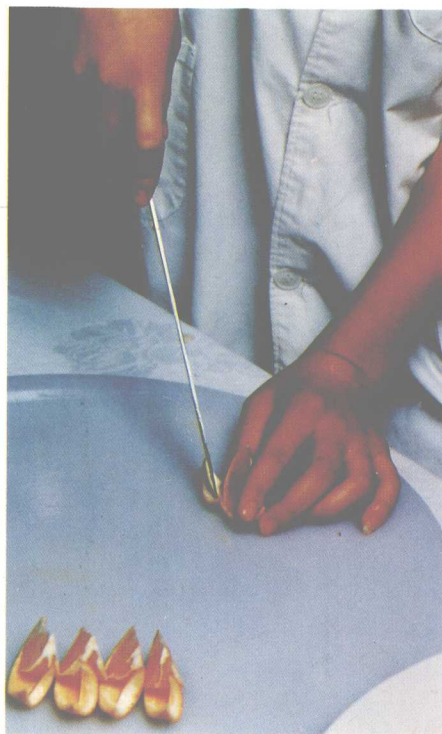
原料：红苹果
桔子
葡萄
白兰瓜
西红柿



- ①将红苹果去掉 1/3 顶部切成 V 形槽片，向前堆摆成鸟的身体，两边同样切成 V 形槽片，向前堆摆成鸟的翅膀。



- ②白兰瓜或西瓜一支，贴皮平刀片两刀至根部，根部相连，将中间的片卷起做鸟头。



- ③将桔子切成八份，皮剥开用刀尖划一刀，然后支起来摆在盘边点缀，两瓣间放葡萄。西红柿切六等份，将皮剥开，根部相连，做成荷花放在头的前面。