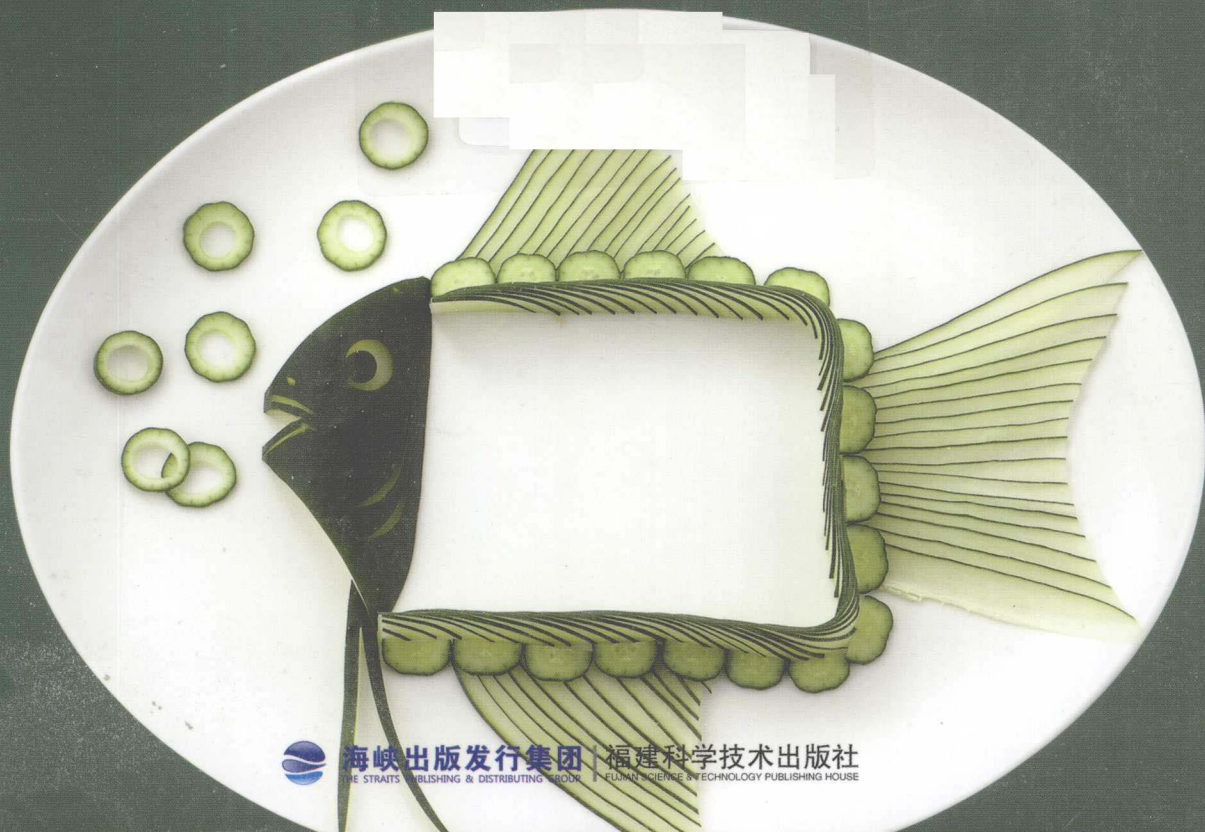




随书附赠
示范教学DVD

蔬果盘饰 与 切雕技法

周振文◎编 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

随书附赠示范教学DVD



蔬果盘饰与切雕技法

周振文◎编 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

Culinary Design, Plating & Carving Arts



著作权合同登记号：图字13-2010-003

本书由台湾新文京开发出版股份有限公司独家授权福建科学技术出版社出版，限中国大陆地区发行。未经书面授权，本书文字、图片、光盘视频不得复制、转载

图书在版编目（CIP）数据

蔬果盘饰与切雕技法/周振文编著. —福州：福建科学技术出版社，2010.9

ISBN 978-7-5335-3673-2

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

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第075862号

- | | |
|------|------------------------|
| 书 名 | 蔬果盘饰与切雕技法 |
| 编 著 | 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 |
| 排 版 | 视觉21设计工作室 |
| 印 刷 | 福建彩色印刷有限公司 |
| 开 本 | 787毫米×1092毫米 1/16 |
| 印 张 | 13 |
| 图 文 | 208码 |
| 版 次 | 2010年9月第1版 |
| 印 次 | 2010年9月第1次印刷 |
| 书 号 | ISBN 978-7-5335-3673-2 |
| 定 价 | 59.80元（赠1DVD） |
- 书中如有印装质量问题，可直接向本社调换

推荐序

学习蔬果切雕的另类“偷呷步”

各位喜好蔬果切雕的前辈、同业、读者、学生大家好！今日有幸我的好友振文兄又有一本蔬果切雕书籍出版，内容翻新问世，本人除了感动还有佩服。目前市集坊间此类型的书籍还真是有如过江之鲫，可是如此书中针对大纲、指引、技法与美学，进行系统编排的却是鲜而少见。从日常食材选购，到切雕工具的运用技巧，以及衍生出的相关的精致刀工专业常识，书中都介绍得淋漓尽致。

餐饮专业职场要求技能、手艺不断地提升，除了有赖资讯与科技的搭配互补外，务实的刀工基础训练如没有合适的书籍的参照，还真是有一点难。

传统的土法炼钢学习模式已赶不上时代潮流，本人确信此书，势必会给读者带来相当程度的冲击与启示。它是正面的、不藏私的、有诀窍的，尤其是数十款的连载图片，将切雕技巧每一步骤具体呈现。对于学习者而言，它还真是蔬果切雕的另类“偷呷步”！

一路走来，不断扶持衍基学习、成长的前辈、好友们，希望能通过小弟的推荐，大家一起和振文切磋学习，秉持着餐饮行业的务实精神，一同向提升餐饮业水平的道路迈进。在这漫长的学习过程中，“它”绝对是您最可信赖的选择。



台湾维多丽亚酒店 行政总主厨

郑衍基



推荐序

果雕艺术的永续价值

饮食文化是人类社会最早发展的文化，随着时代的变迁，人们对饮食的要求由量的提升进展到对品质的追求，而烹调技术也随着生活品质的提升，达到了讲究艺术和气氛的境界。

果雕艺术在现今的餐饮业界可以说是一项独门的技术，在台湾，这项技艺的传承者并不多见，周师傅便是少数能坚持所好者之一。随着经济快速发展，在人力成本高涨的情形下，许多餐饮业者为了节省成本，纷纷将蔬果切雕盘饰改以鲜花或塑胶花代替。但是任何行业想要永续经营，都必须跟得上时代的脚步。个人认为艺术传承的两大法则是：“适度的商业包装”及“生活化”，也就是通过数据、系统、理论基础与科技，将传统与生活融会贯通；蔬果切雕因为和食材关系密切，作为盘饰更能突显食物的价值，并增进用餐气氛与乐趣，且果雕题材运用多变，可以说是强化餐饮包装的利器。

果雕装饰品给人的印象往往是高人力成本，或是学习者需要有美术天分，其实不然。万般事物都在于得不得法，不得法者蹉跎时日，最后往往半途而废；掌握诀窍者则能事半功倍，一步步实现理想。

欣喜《蔬果盘饰与切雕技法》一书的出版。本书内容完整，理论与实务并重，同时也打破菜系的隔阂，是学习者的最佳宝典。很荣幸再次为周师傅提序，周师傅产学经历丰富，博学谦卑，更毫不吝啬地将其丰富的经验跟大家分享。此外，周师傅的学习态度和成长过程也值得年轻一辈的餐饮人学习。



台北喜来登大饭店 果雕室主厨

董
鵬
波

自序

当一道菜肴被端上餐桌，用餐者先看到的是餐盘内的颜色和形状，在还没尝到味道之前，就已经先产生了视觉印象，这也正是盘饰艺术的价值所在：蔬果切雕是一种非常亮眼、非常美丽的艺术，它用最自然的色彩来表现生动、活泼、有趣的雕刻技巧，让每一道菜肴多了生命力，增添了用餐者的食趣和食欲。

从事餐饮教学多年，坚持与学生们良性互动，亦师、亦友，互相尊重，以快乐学习的方式进行教学，但我的要求是学生一定要学到东西。

时间飞快，从我第一本书《创意蔬果切雕盘饰》出版，到此书的付梓，已隔六年了，这期间陆续出版了五本关于蔬果切雕的教学用书，有初级、中级、高级，以期能符合各阶段学习者的需要，而每本书都有详尽的切雕操作图解与文字说明，可丰富阅读者的能力与思考方向。

回顾过去，每一本书的编写过程都是辛苦的，庆幸有朋友的协助与支持，家人的鼓励与关怀，点点滴滴都是使我长久以来不敢懈怠的原动力，也让我得以投注更多的精神与心力在蔬果切雕这项技艺上。

本书的内容与先前出版的书，最大的不同是新增了线条美感的排盘训练，以及花式综合水果盘，并将中式排盘、西式排盘、日式排盘分门别类。值得一提的是，本书收录了非常完整的各式蔬果盅切雕。此外，由于饮料部门在餐饮业的经营中日趋重要，本书也特别设计了杯饰切雕单元，也在此感谢益泰玻璃公司热心提供各式杯盘供拍照使用。

通过本书的出版，将自己累积的经验写在书中，衷心乐见所有初学者能有个顺利的开始。在学习的过程中，免不了会遇到疑问或困难，希望本书能提供给您最大的助益。

本书虽经编者细心核对，仍恐不免有疏漏之处，请各位教学先进者不吝指正，以供修订之参考，不胜感激。



作者谨识

周振文



目 录

Part 1 蔬果切雕基础

选购适合切雕的蔬果食材·····	10	刀具认识与掌握技巧·····	17
蔬果切雕工具大集合·····	15	切雕作品保存技巧·····	18

Part 2 基础切雕技法

甜椒菱形切雕法·····	20	大黄瓜表皮叶片切雕法·····	24
甜椒叶子形切雕法·····	20	甜豆切雕法·····	24
茄子锯齿花切雕法·····	21	荷兰豆切雕法·····	25
蘑菇帽切雕法-1 ·····	21	小黄瓜雕松柏法·····	25
蘑菇帽切雕法-2 ·····	22	大黄瓜表皮小草切雕法·····	26
鲜香菇帽切雕法·····	22	波浪刀各式切法·····	27
削橄榄刀法·····	22	尖形槽刀各式切雕法·····	28
大黄瓜锯齿花切雕法·····	23	半圆形槽刀各式切雕法·····	30

Part 3 线条切雕美感与排盘训练

青江菜切法·····	32	小黄瓜套环切法·····	39
绿花椰菜切法·····	32	小黄瓜半圆片切法·····	40
大黄瓜圆片切法·····	33	苹果1/4半圆片切法 ·····	40
大黄瓜半圆片切法·····	34	大黄瓜半圆斜片切法·····	41
大黄瓜1/2半圆片切法 ·····	34	小黄瓜圆片切法·····	41
红黄甜椒菱形片切法·····	35	红黄绿甜椒条切法·····	42
西洋芹月形片切法·····	36	胡萝卜半圆片切法·····	43
柳橙1/3半圆片切法 ·····	37	胡萝卜菱形片切法·····	43
小黄瓜斜片切法·····	37	菠萝片1/4切法 ·····	44
小黄瓜半圆斜片切法·····	38	菠萝半圆片切法·····	45



茄子斜片切法·····	45	创意加分·····	46
-------------	----	-----------	----

Part 4 中式排盘装饰

茄子花染色切雕法·····	48	大黄瓜椰子树切雕法·····	64
南瓜飞鱼切雕法·····	50	大黄瓜热带鱼切雕法·····	66
青江菜花切雕法-1 ·····	52	大黄瓜皮双飞燕切雕法·····	68
青江菜花切雕法-2 ·····	54	南瓜菊花切雕法·····	70
胡萝卜平面切雕法·····	56	胡萝卜鲤鱼水景切雕法·····	72
小番茄兔子切雕法·····	58	胡萝卜双鸟映月切雕法·····	74
胡萝卜双天鹅心形切雕法·····	60	芋头字体切雕法·····	76
大黄瓜、胡萝卜花切雕法·····	62		

Part 5 西式排盘装饰

大黄瓜叶片切雕法·····	78	橄榄形鲜菇蔬菜切雕法·····	95
苹果鸟切雕法·····	80	胡萝卜星形切雕法·····	96
荷兰豆藤切雕法·····	82	芋头叶片切雕法-1 ·····	98
柠檬、柳橙碟切雕法·····	84	蘑菇蔬菜切雕法·····	100
红洋葱圈切雕法·····	86	红白萝卜球切雕法·····	101
什锦蔬菜条切雕法·····	87	马铃薯海芋切雕法·····	102
南瓜乳酪切雕法·····	88	酱汁杯切雕法·····	104
柠檬圈番茄碟切雕法·····	90	芋头叶片切雕法-2 ·····	106
番茄皮花切雕法·····	92	创意加分·····	107
番茄皮锯齿花切雕法·····	94	作品欣赏·····	108

Part 6 日式排盘装饰

生鱼片用木薄片折切法·····	110	大黄瓜皮竹节切雕法·····	117
大黄瓜皮枫叶切雕法·····	113	大黄瓜皮叶子切雕法·····	118
樱花树切雕法·····	114	大黄瓜皮竹叶切雕法·····	119
韭菜花梗、花朵切雕法·····	116	小黄瓜、茄子扇形切雕法·····	120



鱼板叠式叶片切雕法·····	122	韭菜花网状排法·····	132
鱼板菊花切雕法·····	124	甜椒小花盘饰切雕法·····	133
胡萝卜桃子切雕法·····	126	各式茼蒿（魔芋）板卷折法·····	134
大黄瓜圆桶座切雕法·····	128	大黄瓜皮柳叶切雕法·····	136
胡萝卜花切雕法·····	130		

Part 7 瓜果盅切雕

大黄瓜竹节盅·····	138	苹果盅与苹果碟·····	154
南瓜盅与南瓜盘·····	141	甜椒盅与甜椒碟·····	156
柳橙盅与柳橙篮·····	144	火龙果盅与火龙果碟·····	158
白萝卜盅·····	147	番茄盅与番茄碟·····	160
木瓜盅与木瓜盘·····	148	竹笋盅与竹笋碟·····	162
菠萝盅与菠萝盘·····	150	柠檬碟与柠檬篮·····	164
哈密瓜盅与哈密瓜盘·····	152		

Part 8 简易水果盘切雕

满载而归·····	168	花团锦簇·····	178
红男绿女·····	170	黛绿年华·····	181
花篮满载·····	173	水果盘进阶技法·····	182
苹果表皮切雕法·····	176	作品欣赏·····	190

Part 9 饮品杯饰切雕

各式杯饰缎带·····	192	菠萝杯饰·····	202
杨桃花杯饰·····	196	杨桃柠檬杯饰·····	203
西瓜片杯饰-1·····	197	菠萝樱桃杯饰·····	204
西瓜片杯饰-2·····	198	柳橙皮杯饰·····	205
胡萝卜鲤鱼杯饰·····	199	小番茄杯饰·····	206
西瓜皮剑插杯饰·····	200	作品欣赏·····	207
菠萝苹果杯饰·····	201		

Part 1

蔬果切雕基础

开始接触蔬果切雕前，应
先了解蔬果的特性与选购原
则，准备好适当的工具，并了
解工具的使用方法，例如刀具
掌握技巧等，学习过程会更加
顺利哦！



选购适合切雕的蔬果食材

○宜选购 × 不宜选购

猕猴桃（绿肉、黄肉）



○外形呈圆胖、椭圆形。
×表皮有斑点，压伤，松软，表皮皱折。

火龙果



○果身饱满完整、无虫害、呈鲜粉红色，叶片饱满呈绿色。
×果身歪斜，颜色不均，无光泽。

甜瓜



○饱满、端正、无虫害，果皮呈银白略带黄色，气味香浓。
×蒂头脱落、有刮痕、无光泽。

芭乐



○圆弧形，厚重，蒂头紧连，表皮呈光亮的鲜绿色。
×果形凹凸，泛黄，有斑痕，无光泽，蒂头脱落。

苹果



○表皮呈鲜艳亮丽的红色，蒂头紧连，有天然芳香的果香味。
×颜色太白，果形歪斜，有压伤，太软。

木瓜



○果身完整，表皮呈亮丽的金黄色、有光泽、斑点细而均匀。
×蒂头脱落，太熟，颜色不均，有虫蛀，无光泽。

洋香瓜



○圆弧形，厚重，蒂头紧连，表皮呈翠绿色，含天然果香味。
×果形歪斜，有虫蛀与斑痕，颜色不均，无光泽。

杨桃



○表皮呈光亮的黄绿色，果形完整、无大小片。
×果形歪斜，颜色太绿，蒂头脱落，太熟，表皮有刮痕。

牛番茄



○果形端正，外皮呈鲜红色，蒂头紧连，果身较硬实者。
×果形歪斜，有斑点，太熟，太软，无光亮色泽。

香蕉



○外形完整，表皮无刮痕，蒂头紧连，呈淡黄色，有天然果香味。
×蒂头脱落，形状太过弯曲，太熟太软。

爱文芒果



○果形完整，蒂头紧连，表皮光亮，表皮斑点细而均匀，呈粉红或黄色，有天然果香味。
×蒂头脱落，太熟，有刮痕，无光泽。

小玉西瓜



○圆弧形，厚重，蒂头紧连，表皮无刮痕，有鲜明的绿色及黑色条纹。
×果形歪斜，有刮痕，颜色不均。

红肉西瓜



○呈圆弧形，厚重，带头紧连，表皮无刮痕，呈鲜艳光亮的淡绿色。

×果形歪斜，有刮痕，颜色不均。

水梨



○果形圆弧，表皮光亮，表皮斑点细而均匀，呈黄色，有天然果香味。

×表皮有刮痕，果形歪斜，带头脱落，有压伤。

龙眼



○果形饱满，无虫害，色泽呈土黄色，带头紧连树枝者。

×大小不均，带头容易掉落，有刮痕或黑点。

荔枝



○果形饱满，无虫害，色泽呈鲜粉红色，带头紧连树枝。

×颜色不均，带头容易掉落，无鲜艳光泽。

巨峰葡萄



○大小均匀，果身呈紫黑色，散发葡萄芬芳果香味者为最佳。

×颜色淡绿，带头易落掉，无光泽，有压伤，太软。

菠萝片、水蜜桃罐头



菠萝片罐头分为大罐及小罐，又分为切小块及圆片，宜选购圆片不切的。水蜜桃罐头为腌渍品，无籽，无皮。可在市场食品杂货店购买到。

菠萝



○长圆筒形、厚重、表皮呈头青尾黄之金黄色、能散发出浓郁的香味。

×表皮有虫蛀，太熟，叶子脱离带头。

哈密瓜



○果形饱满、呈圆弧形，厚重，表皮网纹线条呈青白色。

×果形歪斜，有虫蛀，有斑痕，带头脱落。

柠檬



○果形完整、呈椭圆状，果皮颜色均匀、呈青绿色，带头紧连。

×形状歪斜、有裂痕、刮伤、颜色不鲜艳亮丽。

百香果



○果形为完整的圆弧形，带头紧连，表皮呈紫色。

×颜色不均，无光泽，表皮有刮痕。

金橘



○大小均匀，带头紧连，呈光亮的青橘色，有天然芳香的果香味。

×表皮有斑点，颜色不均，无光泽，表皮皱折。

葡萄柚



○果身呈饱满之圆弧形，厚重，带头紧连，表皮呈光亮的橘黄色。

×果形歪斜，有压伤，有斑痕，颜色不均。

Part 1

Part 2

Part 3

Part 4

Part 5

Part 6

Part 7

Part 8

Part 9

Part 1

Part 2

Part 3

Part 4

Part 5

Part 6

Part 7

Part 8

Part 9

小番茄



○果形呈椭圆，带头紧连，颜色呈鲜红色。

×果形不完整，有斑点，大小不均，无亮丽光泽。

生菜叶



○整颗结球松散者，叶子呈波浪状，呈富有光泽之淡黄色。

×叶子太绿或太白，有虫蛀，叶子边缘焦黑。

九层塔



○叶子亮丽新鲜完整，细致呈绿色，有天然香味。

×叶子有虫蛀，太老，有斑点，发黑，变软。

荷兰豆荚



○外形饱满，色泽亮丽，大小均匀，呈鲜绿色。

×有斑点，虫蛀，外形歪斜，有皱痕，变软。

甜豆荚



○外形饱满，新鲜亮丽，大小均匀，呈鲜绿色。

×有斑点，虫蛀，外形有皱痕，带头脱落。

绿竹笋



○外形饱满完整，颜色亮丽富光泽，头部白皙，尾端黄绿。

×体型歪斜，有裂痕，有斑点。

巴西里



○外形亮丽鲜艳，叶子浓密且呈波浪造型之深绿色。

×叶子泛黄，无光泽，有虫蛀，叶子稀疏。

红、黄甜椒



○外形完整饱满，表皮有鲜艳亮丽的光泽。

×椒身有斑点，有虫蛀，外形歪斜，表皮有皱折。

白萝卜



○外表匀称，饱满，厚重（避免空心），色泽白皙。

×表皮粗皱，歪斜，有裂痕，带头叶梗脱落。

南瓜



○外形饱满呈椭圆形，表皮绿白富光泽，带头紧连。

×表皮黄白（肉较薄），有虫蛀，歪斜，无光泽。

小黄瓜



○呈长直条形、鲜绿色，瓜身有凸出的小点为佳。

×尾端太胖，无光泽，有虫蛀及瓜身松软。

大黄瓜



○长直条形，带头紧连，呈深绿色，瓜身富有光泽。

×尾端太胖，表皮呈黄白色，有虫蛀，瓜身松软。

蘑菇



○大小均匀，菇帽无歪斜，颜色雪白洁净。

×颜色变黄，外形不够饱满，菇帽有刮伤压伤。

茄子



○外形饱满，长直条形，表皮无刮痕，呈光亮的暗紫色。

×有虫蛀，茄身歪斜，尾端太胖，茄身松软。

黄秋葵



○外形饱满，长条形，表皮无虫蛀，呈鲜绿色。

×外形歪斜，蒂头脱落，大小不均，太软。

青椒



○外形完整饱满，表皮无斑点刮痕，呈鲜绿色。

×无光泽，表皮有皱痕及歪斜。

绿花椰菜



○外形饱满，新鲜厚重，色泽呈深绿色，富光泽。

×叶子稀松，颜色不均，叶子内夹带虫蛀。

红辣椒



○外形饱满呈新鲜之长条形，表皮呈鲜艳亮丽的红色。

×蒂头脱落，椒身弯曲，大小不均，有皱痕。

玉米笋



○大小长短均匀，身形饱满，颜色呈淡黄色。

×外表有虫蛀，笋尖断掉，有压伤，太软。

苜蓿芽



○外形饱满呈细长条状，新鲜富光泽，颜色呈淡黄色。

×大小不均，变软，颜色不均。

紫高丽菜



○外形饱满，呈富光泽的圆球形，厚重，颜色呈深紫色。

×表面有虫蛀、刮痕、不够新鲜，表皮有皱折，头部微烂。

鲜香菇



○大小均匀，菇帽无歪斜，颜色呈暗咖啡色。

×菇帽太白、太薄、有斑点、变软、有皱折。

蒜苗



○新鲜饱满之长直条形，头部呈雪白，尾端呈鲜翠绿色。

×头大尾细，大小不均，叶子泛黄。

韭菜花



○新鲜饱满，茎较粗，颜色呈翠绿未开花者。

×粗细不均匀，泛黄，太老，无天然光泽。

Part 1

Part 2

Part 3

Part 4

Part 5

Part 6

Part 7

Part 8

Part 9



Part 1

Part 2

Part 3

Part 4

Part 5

Part 6

Part 7

Part 8

Part 9

金针菇



○新鲜饱满，富亮丽光泽，菇身呈白色。

×菇帽脱落，菇身颜色变黄，压伤变软。

青芦笋



○粗细均匀，外形鲜嫩，头部呈翠绿色，茎呈白玉般洁净。

×颜色变黄，变软，头部已开花。

马铃薯



○外形饱满均匀，呈椭圆形，无凹凸，色泽呈鲜美之土黄色。

×有黑色斑点，表皮有裂痕或皱痕，已发芽。

青江菜



○新鲜有光泽，颜色呈翠绿色，大小颗均匀。

×头部歪斜，叶子泛黄有虫蛀，不青翠。

红色洋葱



○外形饱满均匀，表皮呈透明鲜红色之圆球形。

×松软，体形歪斜，长芽或表皮微烂。

胡萝卜



○身形饱满，表皮光亮，坚实厚重之橘色。

×较轻者（可能空心），表皮粗皱有裂痕，头部发黑长芽。

红绿大番茄



○果形呈饱满之圆弧形，外皮鲜艳有光泽，带头紧连，较硬。

×外形不完整，有斑痕，太软无光泽。

西芹



○新鲜厚重，身形饱满，富亮丽光泽，表皮呈淡绿色。

×有刮伤、表皮泛黄、身形细长呈深绿色。

黄肉玉米



○身形饱满，米粒整齐完整，富亮丽光泽之金黄色。

×颜色不均，有虫蛀，米粒大小不均，米粒有皱痕。

鱼板



鱼板种类非常多，为日式食品，是由鱼浆加工而成的，可在超级市场购买到。

竹轮



竹轮的颜色呈白中带黄，是鱼浆加工品，分为长形及短形，可在超级市场购买到。

蒟蒻板



蒟蒻（魔芋）板常见白色及咖啡色，市面上卖的有块、丝、卷、等状。可在超级市场购买到。

蔬果切雕工具大集合



(一)

- ①中式片刀。
- ②9厘米雕刻刀。
- ③12厘米雕刻刀。
- ④9厘米雕刻刀。



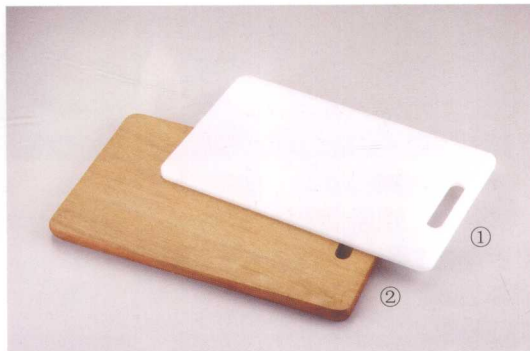
(二)

- ①西式片刀。
- ②长挖球器。
- ③短挖球器。
- ④橄榄刀。
- ⑤刮皮刀。



(三)

- ①木柄波浪刀。
- ②大小6支装圆形、尖形槽刀。
- ③剪刀。



(四)

- ①塑料砧板→适合切割熟食及水果类。
- ②木质砧板→适合切割生食蔬菜类。



Part 1

Part 2

Part 3

Part 4

Part 5

Part 6

Part 7

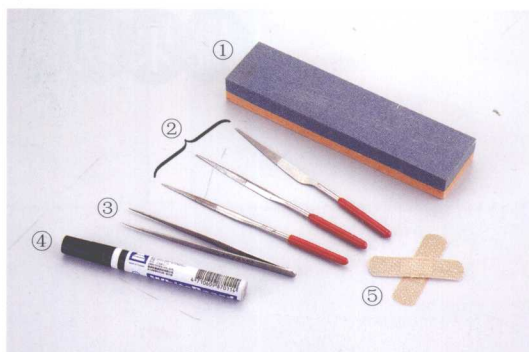
Part 8

Part 9



(五)

- ①大小圆形压切模具。
- ②大小波浪形压切模具。
- ③花形+波浪形压切模具。
- ④双喜文字压切模具。



(六)

- ①磨刀石。
- ②扁形、半圆形、三角形锉刀。
- ③医用夹子。
- ④水性记号笔。
- ⑤伸缩透气创可贴。



(七)

- ①手动喷水器。
- ②水砂纸。
- ③三秒胶。
- ④各式活动眼睛模型。
- ⑤双头尖牙签。
- ⑥竹签。



(八)

- ①各式调酒、果汁棒。
- ②彩色伸缩吸管。
- ③刀形剑插。
- ④各式图案剑插。