

8

汗汗 养生馆
Health Museum

水果拼 饭后

韦杨丽 编著

为家人营造浪漫的水果之旅

哪种水果相互搭配能取得视觉和味觉上的最佳效果？
拼盘零部件怎样雕刻、摆放才能让其更加美观？
大厨支招，让你获得味觉与艺术上的双重享受。

第8季
074

广东出版集团
广东人民出版社

NEW

图书在版编目(CIP)数据

饭后水果拼 / 韦杨丽编著. — 广州: 广东人民出版社,
2010.7

(汗牛养生馆. 第8季)

ISBN 978-7-218-06671-4

I. ①饭… II. ①韦… III. ① 水果—装饰雕塑 IV. ①TS972..114

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第039817号

饭后水果拼 韦杨丽编著  版权所有翻印必究

出 版 人: 金炳亮

责任编辑: 陈志强

装帧设计: 覃 峰

责任技编: 魏 玲

出版发行: 广东人民出版社

地 址: 广州市大沙头四马路10号(邮政编码: 510102)

电 话: (020) 83798714 (总编室)

传 真: (020) 83780199

网 址: <http://www.gdpph.com>

经 销: 广东省出版集团图书发行有限公司

印 刷: 汉鼎印务有限公司

书 号: ISBN 978-7-218-06671-4

开 本: 787毫米×1400毫米 1/24

印 张: 50 字数: 1140千字

版 次: 2010年7月第1版 2010年7月第1次印刷

印 数: 10000册

定 价: 80.00元(共10册)

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与出版社

(020-84214487) 联系调换

售书热线: (020) 84214487



饭后水果拼

韦杨丽 编著



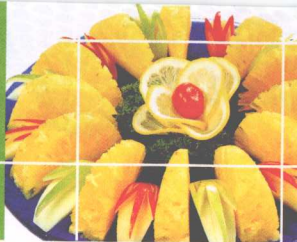
汗汗养生馆
Health Museum

第8季
074

广东省出版集团
广东人民出版社
· 广州 ·

EW

PREFACE 前言

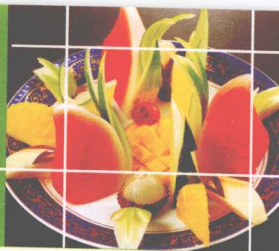


水果拼盘是一种消滞和胃、增进食欲、美化宴席、烘托气氛、增进友谊的“水果工艺”作品。无论是国宴，还是家庭喜庆宴席，都能显示出其艺术的生命力和感染力，使人们在得到味觉享受的同时，也能得到艺术享受。

用水果制作各种拼盘，要想给人以一种美的享受，首先要有好的命题，然后根据命题挑选各种水果，利用水果的本色，来制作各种造型生动、形态各异的水果拼盘，以促进消化和营养吸收。但是，哪种水果相互搭配能取得视觉和味觉上的最佳效果？拼盘零部件怎样雕刻、摆放才能让其更加美观？别着急，这本《饭后水果拼盘》将为你解决这些难题。全书分为两个部分，第一部分介绍了水果拼盘常用零部件的切雕方法，其中不乏最新的创意之作，第二部分介绍了多款水果拼盘造型实例，配有清晰的步骤图，内容丰富而实用，是你管理家庭餐桌的好帮手。

除《饭后水果拼》之外，本套时尚居家系列丛书还包括《家庭营养师》《刀工与刀法》《盘饰与围边》《自制调味料》《自制开胃菜》《咱家经典汤》《变变口味菜》《厨房巧整理》《烹饪小窍门》，共十个分册。从日常厨房整理收纳到烹饪窍门、饮食营养，从家常口味烹饪到自制特色小吃，从美味爽口汤菜到饭后清新水果，我们都倾情奉上，为你提供全方位的时尚居家技巧和饮食营养知识，让你轻松、时尚居家！

CONTENTS 目录



5 水果拼盘基础

- 6 自制水果拼盘小知识
- 9 各类水果常用刀法与色彩搭配
- 10 番茄尾花切雕 / 辣椒花切雕
- 11 四瓣花
- 12 苹果切雕
- 18 鲜橙切雕
- 22 柠檬切雕
- 24 油桃兔形切雕
- 25 芒果切雕
- 26 杨桃切雕
- 27 山竹切雕
- 28 月牙形切件
- 30 菠萝切雕
- 34 哈密瓜切雕
- 36 网纹蜜瓜切雕
- 38 香瓜切雕
- 42 木瓜切雕
- 44 西瓜切雕
- 54 松鼠切雕
- 55 鹤的刻法
- 56 天鹅的切制

- 57 白菜菊切雕
- 58 小红花的切制
- 59 茄子花切雕

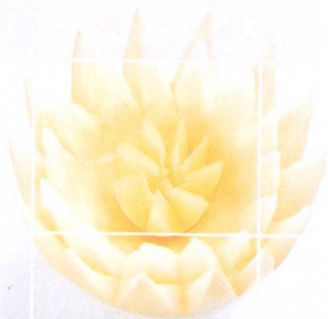
60 水果拼盘实例

- 61 英雄会
- 62 凝 视
- 63 聚 首
- 64 阳 光
- 65 旋 转
- 66 翩翩起舞
- 68 婀娜多姿
- 70 满载而归
- 72 窃窃私语
- 74 宝岛风光
- 76 情意绵绵
- 77 舞 韵
- 78 姹紫嫣红
- 79 百鸟争鸣
- 80 孔雀开屏
- 81 渔舟唱晚

82 鸟语花香
83 百鸟朝凤
84 金碧辉煌
85 热情如火
86 力争上游
87 蝴蝶泉边
88 沙漠绿洲
89 金风玉露
90 桃花扇
91 阳春三月
92 夏日风情
93 欲语还休

94 双宿双飞
95 青梅竹马
96 花落谁家
97 龙的传人
98 凤凰展翅
99 一枝独秀
100 五谷丰登
101 两小无猜
102 虎视眈眈
103 一鸣惊人
104 群星拱照
105 三国鼎立
106 依依不舍
107 花团锦簇
108 欢庆丰收
109 婆娑起舞
110 跃跃欲试
111 地久天长
112 心心相印
113 步步高升
114 南国风情
115 同舟共济
116 荷花盛开
117 热情奔放
118 垂柳
119 祈祷

水果拼盘基础



水果拼盘看似简单，但要做得精致，则需要在其零部件切雕上下一番功夫。本章节不仅为你介绍常见的水果切雕方法，还独具一格，增加一些创意切雕法，让你的饭后拼盘更富美感。

自制水果拼盘小知识

一、什么是水果拼盘

水果拼盘就是将各种时令水果进行有机组合,再配合精巧的刀工技术的盘上造型艺术品。它是时下水果食用潮流的热点,是具有观赏价值的“水果工艺”作品。水果拼盘具有花样繁多,取材广泛,食用方便,工艺简易,形态美观的特点。



二、水果拼盘的意义

水果拼盘不仅可以消滞和胃、增进食欲,还有美化宴席、烘托气氛、增进友谊的作用。国宴、家庭喜庆宴席,随时随地都有水果拼盘的身影。水果拼盘的艺术生命力和感染力在餐桌上彰显淋漓,使人们在得到物质享受的同时,也能得到艺术享受。

三、如何学好水果拼盘

水果拼盘大多是厨师根据自己的实践经验逐渐摸索积累起来的,不是一朝一夕之功,要想学好这门技艺,一方面要加强刀工技术、雕刻手法的训练;另一方面,还要具有一定的艺术素养,学习一些构图知识,并且在日常生活中观察和掌握表达水果艺术造型的能力,不断实践和总结经验,使之精益求精,这样才能真正掌握这门技艺,在工作中发挥其特殊作用。

四、选用水果拼盘原料的原则

在选择水果拼盘作品的原料时,要注意以下几条原则:

1. 要根据水果拼盘作品的主题来进行水果颜色的选择,以达到色彩和谐、美化宴席的目的。

2. 要根据季节来选择原料，因水果的季节性很强，要做到不时不食。

3. 选择的原料必须新鲜，要选择含水量高、纤维整齐、细密、分量重、颜色纯正的水果。只有新鲜时果制作出的拼盘才能使人们感受到它的艺术美。

五、水果拼盘的保存

1. 原材料的保存：用保鲜袋包好放在冰箱的保鲜室内，尽量保持在 $0^{\circ}\text{C} \sim 9^{\circ}\text{C}$ ，以保证新鲜，防止水果水分蒸发，变质腐烂。

2. 水果拼盘成品的保存：水果拼盘最好现点现做，如果要预先做好的，则要把水果拼盘成品放在干净卫生的冰箱保鲜室内，尽量保持 $0^{\circ}\text{C} \sim 9^{\circ}\text{C}$ 之间，千万不要与其他生料混放，防止污染。

六、水果拼盘的常用刀法

水果拼盘的刀法与行业上加工切配菜肴原料时所用的刀法有所不同，它有着本身独特的地方，另外因各人的制作手法和习惯不同而也有所区别。现将水果雕刻行业资深人士常用的几种刀法进行简单总结，仅供大家参考。

1. 企刀切法：是制作水果拼盘最常用的刀法，具体又可分推刀切法和拉刀切法。

2. 斜刀切法：是刀与砧板成斜角切改材料的一种刀法。

3. 平刀片法：是刀与砧板近乎平面切改材料的一种刀法。

4. 弯刀切法：是切改材料时刀与砧板的夹角不断发生变化的一种刀法，一般是将材料修成弧形或半圆形。

5. 旋：旋的刀法多用于水果削皮或把水果材料的表面修成圆弧状。

6. 刻：刻的刀法是水果皮雕刻中最常用的刀法，如苹果花、瓜皮雕等。

7. 划：一般在瓜盅或瓜皮雕刻中使用，划出所构思的大体形态、线条，具有一定的深度，然后再刻的一种刀法。

8.削：是指把水果材料表面“修圆”，即达到表面光滑、整齐的一种刀法。

9.镂空：是指雕刻水果零部件作品时达到一定的深度或透空时所使用的一种刀法。

七、水果拼盘的应用

水果拼盘的使用是有选择的，它是根据筵席宴会的内容和具体要求，来决定水果拼盘作品的形态和使用方法。为了使水果拼盘的作品达到预期的效果，在制作之前，应注意以下几点要求：

(1) 要根据用餐客人的数量来决定水果拼盘的大小和分量。简易或小型水果拼盘一般提供给1~5人享用，中、大型水果拼盘一般提供给6~12人享用。

(2) 水果拼盘的盘具应起衬托色泽造型的作用。一般宜选用平底或浅底、单色或浅色无花纹的瓷盘、玻璃盘或银盘等，否则会冲淡果盘的色彩和造型。

(3) 注意卫生要求。由于水果拼盘属冷盘，没有经过热处理，因此，搞好水果拼盘的卫生措施显得特别重要，这就要求我们首先要保持原料的清洁卫生、质地优良。不要使用变质或腐烂的水果，从而保证宴会的质量和客人的健康。

总之，水果拼盘应用灵活多变，不论卫生方面，还是造型方面都要求很严格，这就要求我们既要有良好的饮食卫生习惯，又要具有艺术家的风采，使水果拼盘真正成为餐桌上的艺术品。



各类水果常用刀法与色彩搭配

1. 柑橘类：这一类中的柑橘形状较大，表皮厚而易剥，而果食之口感一般，所以可用表皮进行表皮造型，即将表皮与肉进行正确分离，然后将表皮加工成篮或盅状盛器，里面盛入一些颜色鲜艳的圆果，如樱桃、荔枝、橘瓣、葡萄等，取出来的果肉可用来作围边装饰。柠檬和甜橙的用途基本一样，一般带皮使用。由于其果肉与表皮不易剥离，大多数是加工成薄片圆片或半圆，用叠、摆、串等方法制成花边。

2. 瓜类：西瓜、哈密瓜的肉质丰满，有一定的韧性，可加工成球形、三角形、长方形等几何形状。形状可大可小，不同的形状进行规则的美术拼摆，既方便食用又有艺术造型。另外，利用瓜类表皮与肉质色泽相异，有鲜明对比度这一特点，将瓜的肉瓤掏空，在外表皮上刻出线条的简单平面，将整个瓜体制成盅状、盘状、篮状或底衬，效果较好。这类水果需配食用签。

3. 番茄、樱桃、荔枝类：这一类水果形状较小，颜色艳丽，果肉软嫩含汁多，多用于装饰或点缀盅、篮等盛器的内容物。

水果拼盘色彩搭配详解

大部分人将水果作为饭后食品，也就是人们在酒足饭饱之后才想到食用水果。这时大多数的人已没有多少食欲，这就为我们设计水果拼盘提出了一个难题：怎样的色、香、味、形、器才能重新将人们的食欲引起？我们可以根据想象将各种颜色的水果艺术地搭配成一个整体，通过艳丽的色彩来再次将人们对食物的欲望唤起。水果颜色的搭配一般有“对比色”搭配、“相近色”搭配及“多色”搭配三种。红配绿、黑配白便是标准的对比色搭配；红、黄、橙可算是相近色搭配；红、绿、紫、黑、白可算是丰富的多色搭配。

番茄尾花切雕

巧显身手

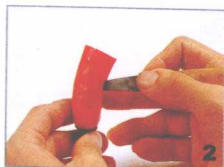
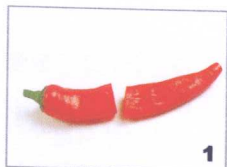
- 1 取番茄一开为四。
- 2 在每块番茄表面切出 V 型片。
- 3 共切四片。
- 4 然后用手轻轻推好。



辣椒花切雕

巧显身手

- 1 将红辣椒一开为二。
- 2 从切口出下刀，切出一个泡口。
- 3 共切出四个小口。
- 4 去除余料，然后放入水中泡浸片刻捞起。



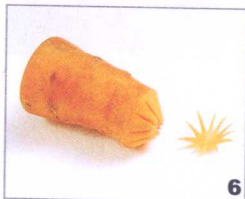
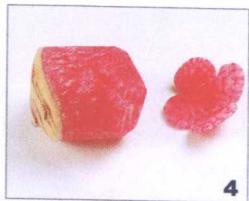
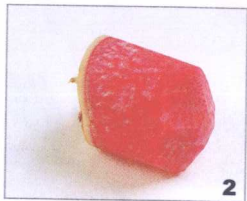
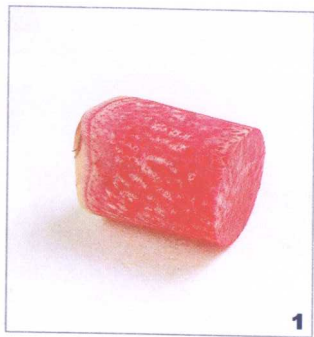
四瓣花

原料

心里美萝卜、胡萝卜。

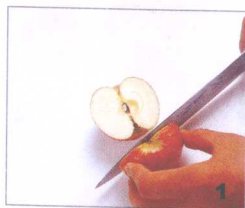
巧显身手

- ① 取心里美萝卜将其修成圆柱形。
- ② 将其中的一面修成帽子状。
- ③ 顺着帽子外围向里刻出四瓣花叶。
- ④ 将花切离出来。
- ⑤ 另取胡萝卜修成帽状，然后用V型刀在帽子上戳一圈。
- ⑥ 切离开便成花蕊状。
- ⑦ 将花蕊按在花中即成四瓣花。



苹果切雕

红苹果切雕



巧显身手

- ① 取一只新鲜苹果洗净，从中间对半切开。
- ② 将整个苹果切开会成8等份。
- ③ 将1/8块苹果去除核部分。

4 将苹果皮和苹果肉分割至大概3/4处。

5 从苹果皮中间剔一刀。

6 再在一边斜切一刀。

7 用手拉出果皮废料。

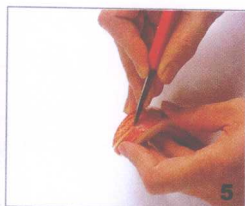
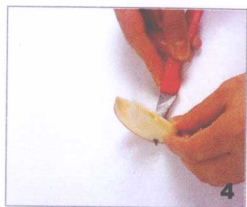
8 用小弯刀在左侧刻出3片叶状的图案。

9 把3片叶状图案再修整一下。

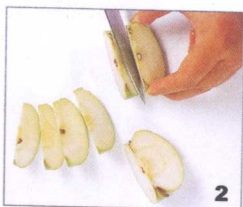
10 用小弯刀在右侧刻去几块V字形废料。

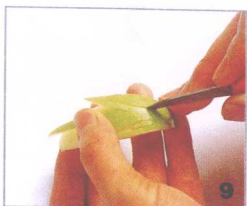
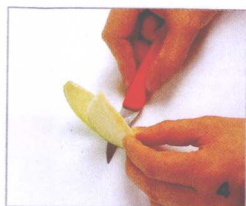
11 用小弯刀把每一片的叶子中间雕空。

12 完成。



青苹果切雕





巧显身手

- ① 取一只新鲜的青苹果洗净，从中间切成两份。
- ② 将整个青苹果平均切成8等份。
- ③ 去除1/8块青苹果的核。
- ④ 将青苹果的皮和肉分割至3/4处。
- ⑤ 用小弯刀在果皮的左侧斜切一刀。
- ⑥ 用小弯刀在果皮的右侧再斜切一刀。
- ⑦ 用小弯刀如图切成“山”字形图案。
- ⑧ 用小弯刀将左侧的叶状图案雕空。
- ⑨ 用小弯刀将右侧的叶状图案雕空。
- ⑩ 用小弯刀细致修整一下。
- ⑪ 完成。