

简易

水果拼盘

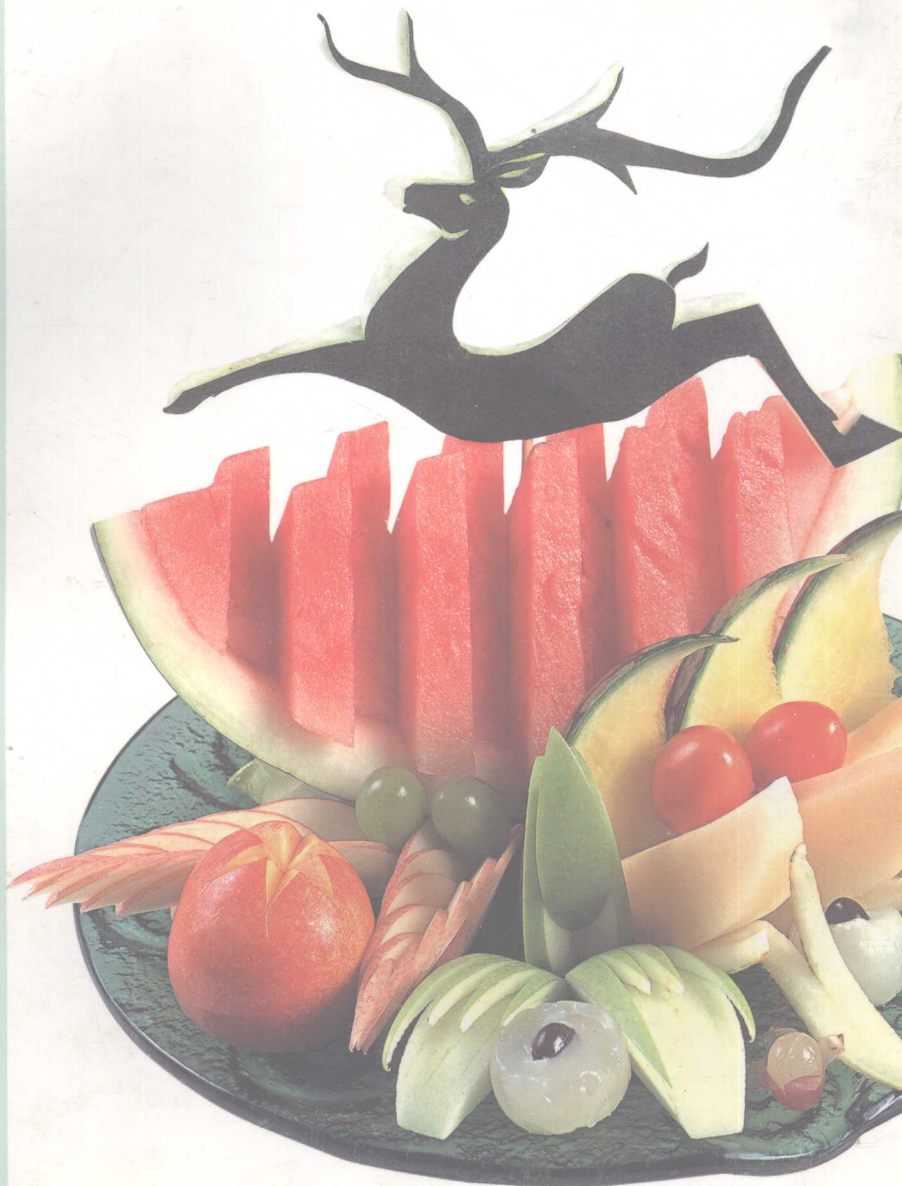
Enjoy the
Best Art
FOOD

食品雕刻 餐桌文化
水果拼盘 名师指点
细致示范 简单易学

◎ 邓耀荣 (编著)

100%
经典厨艺

新派厨艺基础



114
7

广东省出版集团
广东经济出版社

图书在版编目(CIP)数据

简易水果拼盘 / 邓耀荣编著. —广州: 广东经济出版社, 2006. 11

(新派厨艺基础)

ISBN 7-80728-412-9

I. 简… II. 邓… III. 水果—装饰雕塑
IV. TS972. 114

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第115387号

| | |
|----|---------------------------|
| 出版 | 广东经济出版社(广州市环市东路水荫路11号11楼) |
| 发行 | 广东新华发行集团 |
| 经销 | 广东新华发行集团 |
| 印刷 | 广州伟龙印刷制版有限公司 |
| 开本 | 889毫米×1194毫米 1/24 |
| 印张 | 5 |
| 版次 | 2006年11月第1版 |
| 印次 | 2006年11月第1次 |
| 印数 | 1~10 000册 |
| 书号 | ISBN 7-80728-412-9/TS·110 |
| 定价 | 全套(1~3册)定价: 75.00元 |

如发现印装质量有问题,影响阅读,请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市合群一马路111号省图批107号

电话: (020)83780718 83790316 邮政编码: 510075

邮购地址: 广州市水荫路11号11楼 邮政编码: 510075

(广东经世图书发行中心)电话: (020)37601950

图书网站: <http://www.gebook.com>

• 版权所有 翻版必究 •



© 邓耀荣 (编著)

TOP
新派厨艺基础
NEW + VOGUE

简易水果拼盘

Enjoy the
Best Art
FOOD

廣東省經濟出版社

前言

餐饮业的发展，除了烹饪技术是必要因素外，餐桌文化也是重要的、决定成败的原因。不管是中餐还是西餐，都极其重视餐桌文化的营造，食品雕刻、食品造型摆设就是重要的餐桌文化之一。

食品雕刻艺术越来越被餐饮经营者重视，这方面的技术人才需求也越来越大，因此吸引了大批渴望学习食品雕刻的人士。勤奋的学习是离不开好的指导老师和教材的，《新派厨艺基础》正是为有志学习食品雕刻的人士编辑出版的。

本书作者邓耀荣是高级中式烹调师、国家中式烹调技能鉴定考评员，多年来从事烹饪、食品雕刻、餐厅管理等工作，同时也授徒无数，教导出大批技术出众的食品雕刻技术人员。本套丛书收集了邓老师多年的教学经验，以及邓老师最近的创意之作，是初学者极好的学习范本。

《新派厨艺基础》共有三册，分别是《果蔬雕刻技法》、《盘饰围边基础》、《简易水果拼盘》。

《简易水果拼盘》第一部分介绍了水果拼盘常用零部件的切雕方法，其中不乏作者最新的创意之作。第二部分介绍了近120款的水果拼盘造型实例，内容丰富而实用，不但是初学者的好教材，对已从业的食品雕刻人员来说，也有很高的参考价值。



水果拼盘的意义



水果拼盘是以各种时鲜水果为原料，配合巧妙的刀功技术和创意造型的“水果艺术品”，是“餐饮美学”的重要内容之一。对于各种大大小小的筵席，餐后奉上的精美水果拼盘，是给美食享受画上的完美句号。

水果拼盘制作看似简单，但要有所突破，要做出具有创意和艺术特色的作品，则要花不少的心思去研究。制作水果拼盘不但需要较好的食品雕刻技术，制作者还需具备一定的艺术修养，才能制作出精巧而富美感的作品。食品雕刻技术应用于水果拼盘各水果零部件的切雕，只有运用娴熟、细致的技法，才能切雕出完美的零部件，而各种水果零部件是水果拼盘最基础的组成元素。一盘水果拼盘同时也是一件艺术品，所以制作者需具备艺术修养，同时也要多思考、多创意，才能让摆拼出来的水果拼盘美轮美奂，营造出不同的意境。



目 录

| | | | |
|--------------------|----|----------------|----|
| 水果切雕常用刀法 水果切雕刀具 | 6 | 网纹蜜瓜切雕 | 21 |
| 各色水果 | 7 | 香瓜切雕 | 22 |
| 水果拼盘小部件切雕 | 8 | 木瓜切雕 | 24 |
| 苹果切雕 | 9 | 西瓜切雕 | 25 |
| 鲜橙切雕 | 12 | 冬瓜皮切雕 | 30 |
| 柠檬切雕 | 14 | 水果拼盘实例 | 33 |
| 油桃兔形切雕 芒果切雕 | 15 | 凝视 聚首..... | 34 |
| 杨桃切雕 山竹切雕 | 16 | 旋转 阳光..... | 35 |
| 月牙形切件 | 17 | 雪山 捧月..... | 36 |
| 菠萝切雕 | 18 | 果香 蝶舞..... | 37 |
| 哈密瓜切雕 | 20 | 艳阳 雪兔..... | 38 |
| | | 热闹 诞生..... | 39 |
| | | 宁静 冰湖..... | 40 |
| | | 秋艳 雪域..... | 41 |
| | | 望梅止渴 一片丹心..... | 42 |
| | | 百鸟争春 渔舟唱晚..... | 43 |
| | | 三人行 心花怒放..... | 44 |
| | | 富贵花开 济济一堂..... | 45 |
| | | 春回大地 欢乐时光..... | 46 |
| | | 金碧辉煌 英雄会..... | 47 |
| | | 金玉满堂 荷花盛开..... | 48 |

JIAN YI SHUI GUO PIN PAN

| | | | |
|----------------|----|-----------|-----|
| 力争上游 金风玉露..... | 49 | 群芳妒..... | 84 |
| 众星捧月 两两相对..... | 50 | 浪花..... | 85 |
| 桃花扇 热情奔放..... | 51 | 仰慕..... | 86 |
| 欲语还休 花团锦簇..... | 52 | 展露头角..... | 87 |
| 高峰 雄鹰..... | 53 | 玉莲雪峰..... | 88 |
| 垂柳 果树..... | 54 | 相依..... | 89 |
| 祈祷..... | 55 | 群芳荟萃..... | 90 |
| 绿舞..... | 56 | 聚宝..... | 91 |
| 雕塑..... | 57 | 友好..... | 92 |
| 丽影..... | 58 | 夏雨..... | 93 |
| 双人舞..... | 59 | 琉璃冠冕..... | 94 |
| 千手..... | 60 | 海韵..... | 95 |
| 日月之辉..... | 61 | 玉竹..... | 96 |
| 沙漠绿洲..... | 62 | 腾飞..... | 97 |
| 姹紫嫣红 蝴蝶泉边..... | 63 | 飞鹿..... | 98 |
| 鸟语花香 比翼齐飞..... | 64 | 剑鱼..... | 99 |
| 海底风光 孔雀开屏..... | 65 | 喋喋不休..... | 100 |
| 翩翩起舞 群星拱照..... | 66 | 阳春三月..... | 101 |
| 同舟共济 南国风情..... | 67 | 一鸣惊人..... | 102 |
| 花枝招展 开枝散叶..... | 68 | 双宿双飞..... | 103 |
| 窈窕淑女 千姿百态..... | 69 | 五谷丰登..... | 104 |
| 知足常乐 步步高升..... | 70 | 欲上青天..... | 105 |
| 金鸡独立 满载而归..... | 71 | 凉夏..... | 106 |
| 依依不舍 三国鼎立..... | 72 | 星愿..... | 107 |
| 峭壁..... | 73 | 凤凰志..... | 108 |
| 玉树栅栏..... | 74 | 热情如火..... | 109 |
| 女娲补天..... | 75 | 欢庆丰收..... | 110 |
| 碧玉环..... | 76 | 耀眼光芒..... | 111 |
| 航行..... | 77 | 流光溢彩..... | 112 |
| 归巢..... | 78 | 小家碧玉..... | 113 |
| 炫绿拱门..... | 79 | 夏日风情..... | 114 |
| 鹤舞人间..... | 80 | 更上层楼..... | 115 |
| 小鸟天堂..... | 81 | 椰岛风情..... | 116 |
| 遥望..... | 82 | 一唱一和..... | 117 |
| 兔儿山..... | 83 | 一枝独秀..... | 118 |
| | | 凤凰报春..... | 119 |

水果切雕常用刀法

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也有所区别。现根据本人在雕刻技法教学的具体实践，简单总结如下几种刀法，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。

水果切雕工具



挖球刀



三号不锈钢桑刀



小弯刀



小直刀



一号圆坑刀



二号圆坑刀



三号圆坑刀



四号圆坑刀



五号圆坑刀



一号角坑刀



二号角坑刀



三号角坑刀

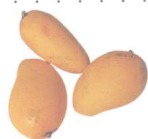


四号角坑刀



五号角坑刀

各色水果



芒果



加兰果



油桃



橙



人参果



蛇果



番石榴



红布林



柠檬



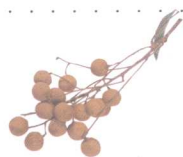
香瓜



奇异果



西柚



龙眼



樱桃



黑加仑子



杨梅



青提子



黑布林



青苹果



雪梨



荔枝



山竹



枇杷



西瓜



黄蜜瓜



木瓜



网纹蜜瓜



青芒果



菠萝



香蕉



火龙果



杨桃



青瓜



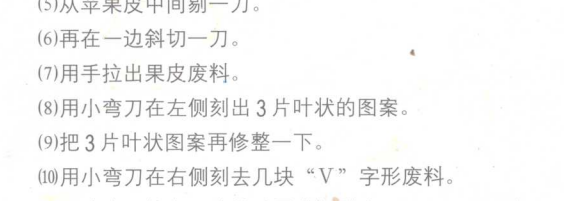
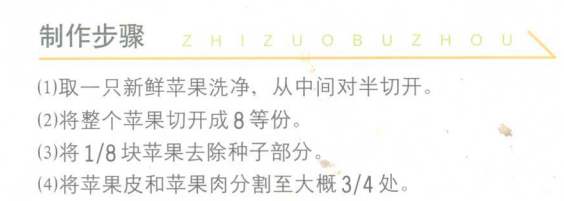
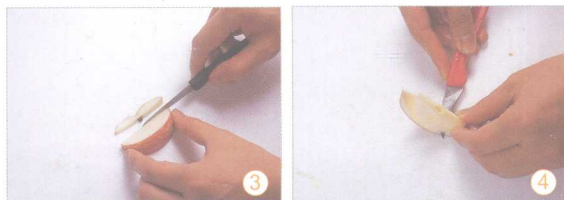
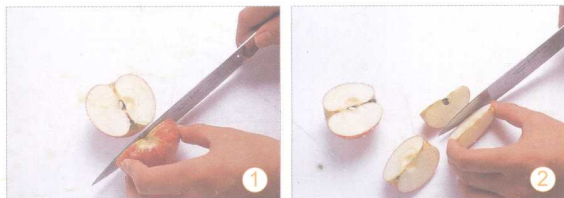
水果

拼盘小部件切雕

SHUI GUO PIN PAN XIAO BU JIAN QIE DIAO

→ 苹果切雕

红苹果切雕

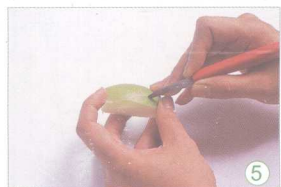
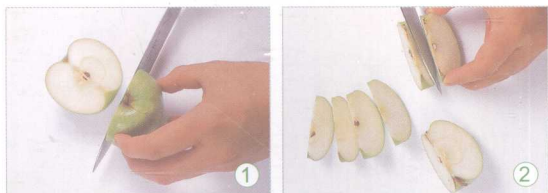


制作步骤

Z H I Z U O B U Z H O U

- (1)取一只新鲜苹果洗净，从中间对半切开。
- (2)将整个苹果切开成8等份。
- (3)将1/8块苹果去除种子部分。
- (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。

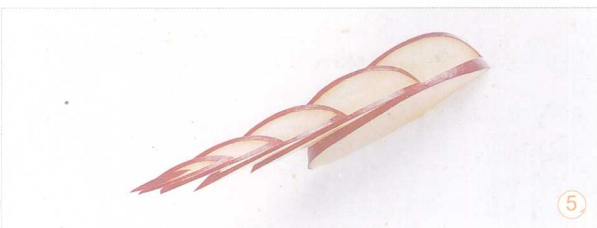
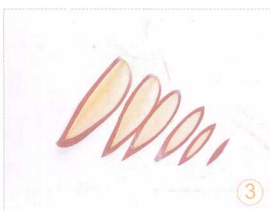
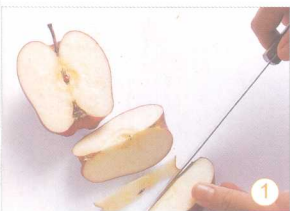
青苹果切雕



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (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块青苹果的种子。
- (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。

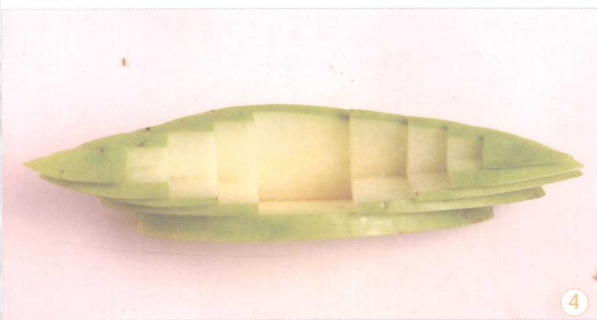
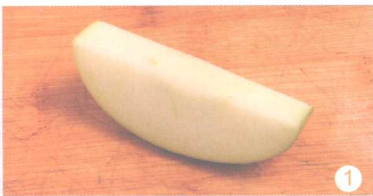
凤尾切件



制作步骤 ZHIZUOBUBUZHOU

- (1) 取一个蛇果，平均切成8等份。
- (2) 取1/8个苹果，切成“V”字形薄片。
- (3) 一共切出6片“V”字形的薄片。
- (4) 把“V”字形薄片依次从大到小排成凤尾状。
- (5) 完成。

船形切件

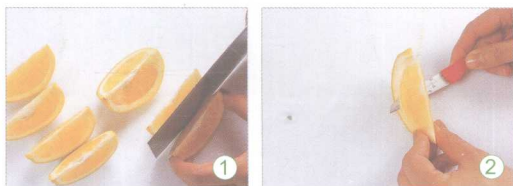


制作步骤 ZHIZUOBUBUZHOU

- (1) 取1/8个苹果，内侧切平。
- (2) 在皮上切“V”字形薄片，共切5片。
- (3) 把小的薄片取出，从中间切断。
- (4) 放回大的苹果片内，并把薄片向两端推开成船形。

→ 鲜橙切雕

鲜橙切件（一）



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (1) 整个橙子平均切成8等份。
- (2) 用小直刀将橙皮与橙肉切开至3/4处。
- (3) 用小直刀将橙皮白色部分切去。
- (4) 用小直刀在橙皮上斜切一刀。
- (5) 将橙皮往后翻起架在橙肉上,把底部切平即可。



鲜橙切件（二）



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (1) 用小直刀将橙皮从中间切开,两边都切出“V”字形刀口。
- (2) 将两边的“V”字形橙皮往外翻出,架在果肉上。
- (3) 完成。

鲜橙切件（三）



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (1) 用小直刀在橙皮上刻出“V”字形刀口。
- (2) 用手翻折“V”字形橙皮,架在橙肉上。
- (3) 把底部切平,完成。

鲜橙切件（四）



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (1) 用小直刀在橙皮两边各斜切一刀。
- (2) 将中间部分橙皮往内卷起。

塔形切件

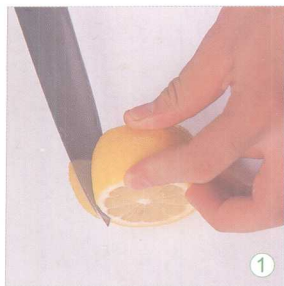


制作步骤 ZHIZUOBUBUZHOU

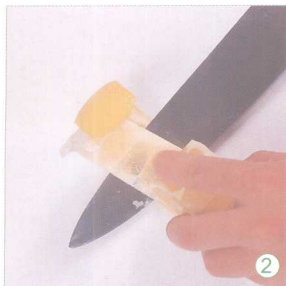
- (1) 取橙一个，切去顶部和底部。
- (2) 在橙的侧面平行切5刀，切至靠近橙的中间位置。
- (3) 另一侧面也用相同的切法，使两侧对称。
- (4) 取青色提子，切出10片薄片。
- (5) 把提子片放在橙的切口内。
- (6) 完成。
- (7) 另一种提子片放置造型。

→ 柠檬切雕

柠檬切雕（一）



1



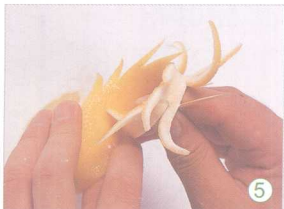
2



3



4



5

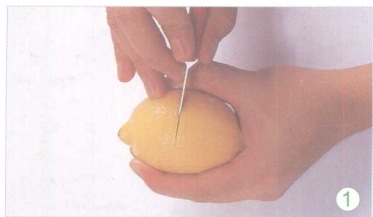


6

制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (1)取一只新鲜的柠檬切去两端，用刀在果皮与果肉之间片出柠檬皮。
- (2)再将柠檬皮片薄。
- (3)用刀在果皮的一边斜切出丝状，接着切出另一边的丝状。
- (4)在果皮外侧插入牙签。
- (5)将切好的果皮由内向外翻卷，插入果肉内。
- (6)在牙签的上端放上一粒小番茄即成。

柠檬切雕（二）



1



2



3

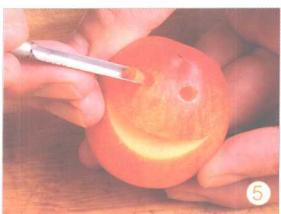
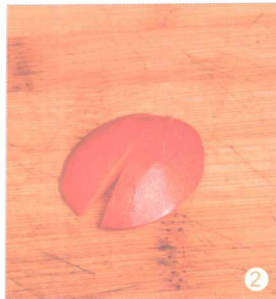
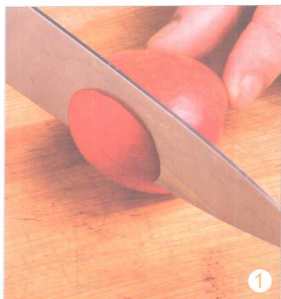


4

制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (1)取一个柠檬，用小弯刀在瓜皮上先刻画出两个相互交错的篮子的图案。
- (2)用小弯刀雕出两个篮子的底座。
- (3)用小弯刀雕出两个篮子的提手。
- (4)把两个篮子小心分离出来。

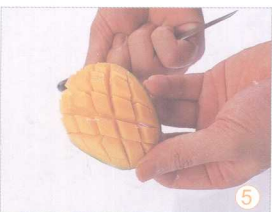
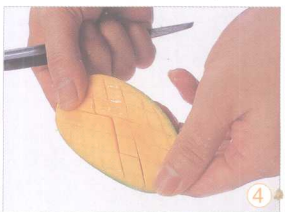
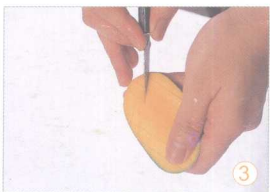
→ 油桃兔形切雕



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (1) 在油桃的侧面切下一小块。
- (2) 在小块油桃上切一个V形缺口。
- (3) 切去多余的果肉，成为“兔子”的耳朵。
- (4) 在油桃的另一侧面切出一道缝。
- (5) 用小圆坑刀雕出眼睛的位置。
- (6) 将“耳朵”插上，在眼睛位置放入西瓜子即成。

→ 芒果切雕



制作步骤 ZHIZUOBUZHOU

- (1) 取一只芒果，用小直刀片出两边的芒果肉。
- (2) 用小直刀在果肉上斜角刻画平行线，不要划破皮。
- (3) 然后再将果肉刻画出“井”字形花纹，不要划破皮。
- (4) 用两只手提住芒果的两端。
- (5) 然后将果皮向外翻开成半圆形即可。