

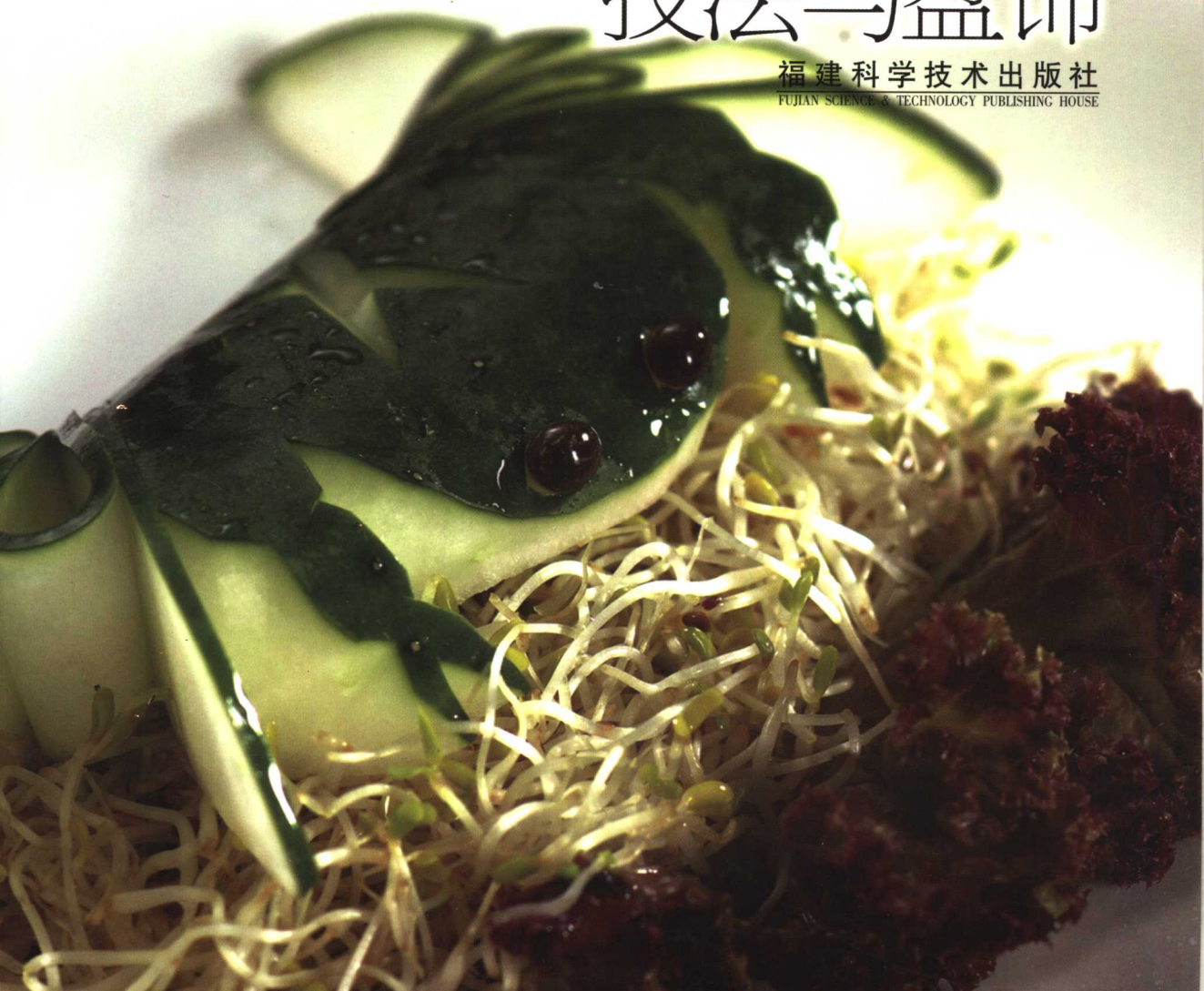
吴庭国 萧永常 / 著



蔬果切雕

技法与盘饰

福建科学技术出版社
FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



著作权合同登记号：图字 13-2006-05

本书由台湾三艺文化事业有限公司授权出版

图书在版编目 (CIP) 数据

蔬果切雕技法与盘饰/吴庭国, 萧永常著. —福州:
福建科学技术出版社, 2006. 10
ISBN 7-5335-2851-4

I. 蔬… II. ①吴…②萧… III. ①蔬菜—装饰雕塑
②水果—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 072056 号

书 名	蔬果切雕技法与盘饰
作 者	吴庭国 萧永常
出版发行	福建科学技术出版社 (福州市东水路 76 号, 邮编 350001)
网 址	www.fjstp.com
经 销	各地新华书店
印 刷	福建新华印刷厂
开 本	787 毫米×1092 毫米 1/16
印 张	7
图 文	105 码
版 次	2006 年 10 月第 1 版
印 次	2006 年 10 月第 1 次印刷
书 号	ISBN 7-5335-2851-4
定 价	33.80 元

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换

吴庭国 萧永常/著

蔬果切雕

技法与盘饰



福建科学技术出版社
FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

作者简介

吴庭国

1988年：第七届台湾金厨
奖冰雕组第一名

1989年：第八届台湾金厨
奖冰雕组第一名

1992年：新加坡国际冰雕
比赛获金牌

1993年：哈尔滨国际冰雕
比赛冠军

1993年：受世界中国烹饪
联合会邀请至日本表演

1995年：参加世界中华饮食工业国际会加拿大多伦多厨
艺表演

1999、2000年：台湾中华美食展厨艺竞赛职业蔬果雕组
评委

台北恺撒大饭店中餐厨师及冰雕、蔬果雕厨师



萧永常

台湾光武技术学院餐饮系
兼任技术教师

台湾德育医护管理专科学校
兼任西餐教师

台湾福华渡假饭店行政主厨

台湾环亚饭店西餐主厨

台湾君悦饭店咖啡厅主厨

台湾西华饭店西餐主厨

台湾台北市职训中心西餐
教师

台湾西餐烹调技能检定技术评委

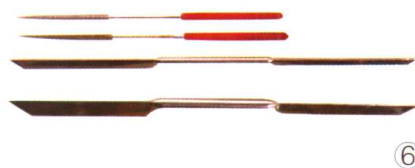
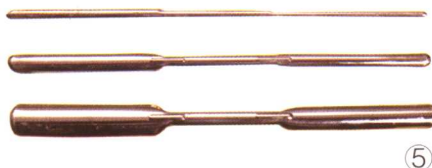
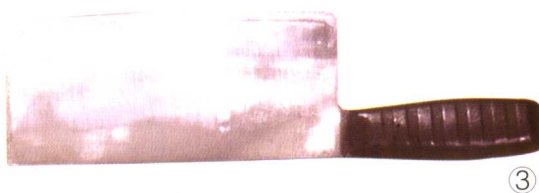
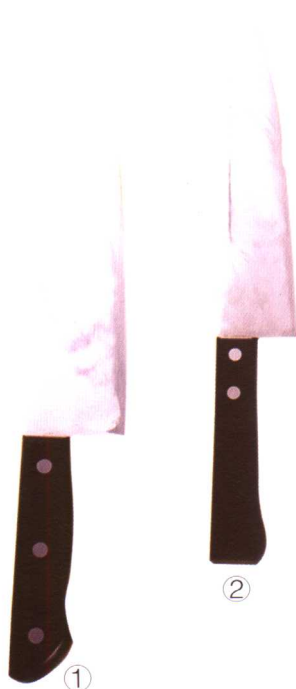
台湾中西餐饮协会常务理事

台湾台北市私立东方工商餐饮科教师

台湾大安社区大学西餐讲师



切雕工具



①35厘米水果刀

②27厘米水果刀

③片刀

④雕刻刀

⑤圆形大中小槽刀

⑥V形大小槽刀

序

“生活艺术化，艺术生活化”是艺术传承的法则之一，“蔬果切雕”是中华饮食文化之一，也是一种食雕艺术。中华饮食绵延千年而成环球饮食奇葩，食雕艺术也同样不是一夜之间冒出来的，但因为蔬果雕刻品源自自然蔬果，含有许多水分，所以只能作一时的欣赏，而不像木雕、石刻般能长久保存，故在历史上的记载极为有限，而且也只有文字资料。据载：在我国文艺全盛的唐、宋时代，蔬果雕刻艺术已经粗具雏形，只是当时并不普遍，唯有在王公富绅的豪宴之中，才能见识到利用瓜果切雕的各式饰品陈列席中，以供来客吃食欣赏，所以蔬果切雕艺术可说是一种昌平时期民生富裕之下的饮食文化产物。

时至今日，由于生活水平提高，饮食的目的也由果腹、饱足而演变至细品慢尝，饮食进一步走向精致化，所谓“食不厌精，烩不厌细”，蔬果切雕就演变成为餐饮包装之艺术。不管是家庭套餐或是大宴小酌，搭配一些切雕品，绝对不仅仅只是锦上添花，而是具有营造用餐氛围与提升美感的作用。与其酒酣耳热、狼吞虎咽，不知所食为何，我们毋宁推崇精美的饮食文化，尤其是多运用具有艺术装点效果的蔬果雕刻。

本书以删繁就简手法，在介绍简单的技巧中讲解雕刻造型方法。许多单元以单一素材发挥多样题材，灵活构思加上运用公式化的技法，让初学者更能得心应手。另外书中还介绍了许多使用简便的刀具，不需繁杂的刀工技巧就能做出的造型，这些造型在运用时在时间上更能有效地掌握，这也是本书追求教育性、艺术性、商业性相统一的具体体现。

红花需要绿叶陪衬，好菜更需要盘饰围边做伴，温馨快乐的家庭用餐时间，交际应酬的社交宴会场合，想要合家欢笑或是宾主尽欢，就少不了蔬果切雕艺术。

吳庭國

蕭永常



目录

食雕盘饰艺术与技法	(6)
切雕技法基础篇	(9)
小黄瓜盘饰三种	(10)
番茄蝴蝶盘饰二种	(12)
大黄瓜番茄盘饰	(13)
大黄瓜柳丁盘饰	(14)
香瓜切雕果盘	(16)
红绿番茄盘饰二种	(17)
大黄瓜番茄柳丁盘饰	(19)
大黄瓜切片盘饰二种	(20)
柳丁番茄心形盘饰	(22)
红萝卜简易小花盘饰	(25)
苹果杨桃切雕果盘	(26)

线条造型组合篇 (27)

大黄瓜排盘饰	(28)
番茄花盘饰	(31)
茄花盘饰	(33)
大黄瓜星形花盘饰	(35)
大黄瓜卷花盘饰	(36)
红黄甜椒简易盘饰	(39)
大黄瓜简易盘饰二种	(40)
香瓜西瓜切雕果盘	(42)
梅花盘饰	(44)



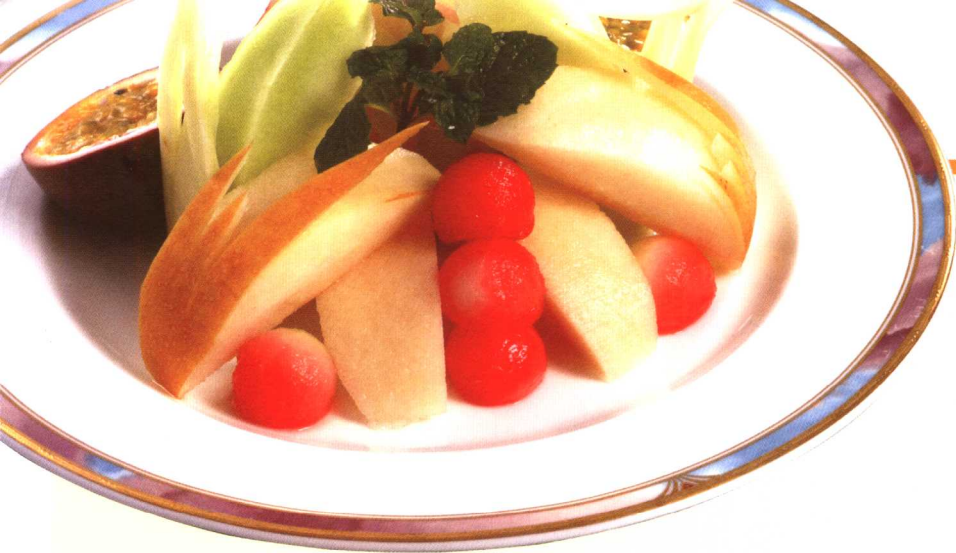


苹果柳丁切雕果盘·····	(46)
红白萝卜蝴蝶盘饰·····	(47)
番茄小萝卜花盘饰·····	(51)
小黄瓜松树盘饰·····	(52)
西瓜凤梨苹果切雕果盘·····	(55)
红萝卜动物造型小花盘饰·····	(56)
苹果香瓜切雕果盘·····	(61)
红萝卜造型花盘饰·····	(62)
大黄瓜螃蟹盘饰·····	(64)
大黄瓜虾盘饰·····	(66)
白萝卜围篱盘饰·····	(69)

雕花装饰实用篇····· (71)

大黄瓜星形雕刻盘饰·····	(72)
白萝卜星形盘饰·····	(74)
西瓜凤梨切雕盘饰·····	(76)
红萝卜茶花盘饰·····	(78)
洋葱荷花盘饰·····	(81)
红白萝卜绣球花盘饰·····	(83)
南瓜菊花盘饰·····	(87)
平面大黄瓜雕刻盘饰·····	(88)
白萝卜花盘饰·····	(90)
红萝卜渔网盘饰·····	(93)
南瓜平面造型雕刻盘饰·····	(96)
红、白玫瑰花盘饰·····	(98)
立体西瓜玫瑰花盘饰·····	(101)
白萝卜立体天鹅盘饰·····	(105)
立体南瓜牡丹花盘饰·····	(108)





食雕装饰艺术与技法

起源

据史料记载，宋人庞元黄在《文昌随杂录》（卷三）中载“唐岁时节物……寒食则有假花球、缕鸡子”等字样，由此证明早在唐宋时代，“食雕艺术”就已经粗具雏形，只不过当时并不是很普遍，只有在昌隆中的王公贵族、大商巨贾们的宴会上，才能看到一些用瓜雕面塑的装饰品陈列席间，供吃食欣赏，衬托整个宴会的气氛。

如此代代相传，食雕虽然时有创新，但也不特别为人重视。一直延续到近代，由于整个餐饮业结构变迁急速，这一门艺术终于又被发扬光大，真正落实到整个餐饮业的每一个角落。许许多多的大厨们彼此交换心得，推而广之；甚至于通过民间组织等各种渠道来鼓励、推动，以至于才有了今天的成就。

表现方式与功能

艺术创作在理论上都是相通的，然而食雕有别于其他艺术创作。因为食雕材料种类繁多，每一种都有各自的造型、颜色、质地，所以必须掌握其个性去发挥，即“以食材本身的形、色、质作为创作的空间”及运用“移花接木”之手法。

食雕，一般以各种不同蔬果为素材，通过创意构思，用精巧的手法作成各式各样的花式造型，包括吉祥代表物。它一方面可以衬托大菜的色调，增加菜肴的分量，另一方面也可以使雕出来的成品，给各种喜庆宴会增加象征意味，进而增添食物的华丽色彩，提高菜肴的附加价值。

食雕除了讲究精巧的刀工技术外，还讲究色调的搭配。在提倡烹调精致化、多样化的环境中，一道为人所垂涎的菜肴，色彩的组合是不容忽视的。如果色彩不够清新、明快、亮丽，它的价值是会被大打折扣的。

食雕创作过程包括：确定主题、安排布局、选择材料、设计制作四大步骤。能够体现“隆重、喜气、雅致”美感的作品，才堪称是一流的作品。确定主题就是确定作品的中心思想，一般应根据宴席的类型，如婚宴、寿宴或一般宴席来确定，并且还要对宴席的具体情况有所了解，如宴席的背景、规模大

小、与宴者的身份等等，心中有数，然后才可以视情况确定切雕作品的主题和表现方式。

安排布局就是按主题确定作品的表现方式，如一般的婚宴，场面务求热闹，因此宜配以龙凤、双喜等吉祥的蔬果雕刻作品；而在寿宴上，则以寿星、寿桃、仙鹤……相关主题为佳。决定了切雕作品的主题之后，接下来就要选择材料、设计和制作。

一般说来，选料有两种方式：其一是根据材料本身的造型、颜色、质地以及大小决定作品的主题和表现方式；其次是根据已确定的题意和作品的特点，选择质地、色泽和造型都符合需要的材料。当材料选定之后，制作者就可以一展身手了。

食雕种类与摆盘

大致来说，食雕可分为两大类型：一是仅供观赏不能食用的，它大多摆放于冷盘上，使用时应当首要考虑卫生，不适合生食的雕刻品切勿与食物直接接触，避免交叉污染的情况发生，此外，雕刻品可以在备餐前冷藏或用冰水浸泡，这种方法有抑制细菌生长的作用；另一种类型是既可观赏又可食用的，这类切雕盘饰作品更需注重卫生。

此外，值得注意的是，蔬果切雕通常适用于一些素色系的菜肴，有装饰、点缀的效果，及衬托菜肴的美观、弥补色调不足与提升艺术价值的作用，所以布局宜对称，不可喧宾夺主。适用的菜肴通常以冷盘、油炸、烧烤或汤汁较少的为主；在器皿方面，则以素面器皿为好。

食雕作品在摆盘时，要注重整体的协调。一种方法是将切雕作品放在大盘边缘、两侧或某一角落；另一种摆饰方法是将切雕作品放在盘的中央，菜肴铺排周围，以对称、色彩协调的方式来使菜肴更为完美地呈现在众人眼前。

另外，还需注意任何食雕装饰时所占的面积尽量不要超过盘面积的三分之一，高度不可超过盘直径的二分之一，以免喧宾夺主，淡化了主菜的本来风格。

主要切雕素材

西瓜

色泽亮丽、外表光滑的西瓜皮，除可用来雕刻不同的花外，亦可制作成各种盛菜器皿，如西瓜船、花篮等。切雕用西瓜挑选时要选择外形端正、皮色墨绿有光泽、皮肉较厚者。



南瓜

南瓜依其外形可分为两种，一种是圆形，适合雕刻字体如福、禄、寿；另一种为长形，可雕刻花，如菊花……一般而言，含水分较多的瓜果类，表现应简洁；而水分较少的素材，如根茎类，较适宜做精细的表现。

黄瓜

小黄瓜和大黄瓜都很适合制作成用于点缀和装饰的小饰件。黄瓜色泽鲜翠，用来制作简单的平面摆贴，或搭配其他切雕作品，都很适合。黄瓜选材时应注意选择肉嫩白、皮绿、水分充足者。

萝卜

萝卜的品种繁多，形态、颜色各异，质地也不相同，是盘饰中使用最广的一种素材。常见的萝卜有白萝卜、紫心萝卜、红萝卜（胡萝卜）等，其中红萝卜质地坚实，耐存，泡水后会扭曲变形，适合做立体细致的雕刻，选购时以外表色泽鲜明、茎头部位新鲜不枯萎、不长芽者为佳；白萝卜因体大肉厚、质地脆嫩细密，很适合用来切雕简洁造型，如飞禽走兽和各式花卉，选购时要注意选择体形工整、表皮完整不龟裂、具重感或以手指敲打声音清脆者。

在基本的水果切雕取材上，塔形图案通常用苹果、梨、莲雾为素材；蝴蝶形则以苹果、梨为多；星形则用杨桃；兔形常用柑橘类；篮形则以使用木瓜、柠檬、橘子、香瓜、番茄为多。

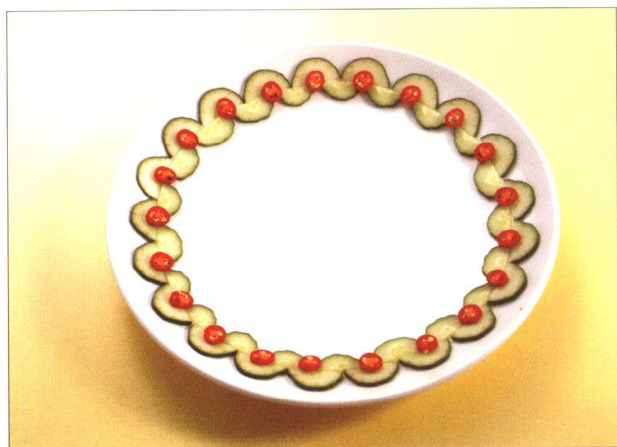
除了切雕出美丽的图案外，一盘出色的食雕常还需配饰物来点缀，才能更加生动活泼，常用的配饰物包括樱桃、葡萄、辣椒等。

食雕用于点缀菜肴，它已不仅是一门技术，也是一门艺术。

切雕技法基础篇



小黄瓜盘饰三种



围盘时，外层半圆朝上，内层半圆朝下，用红辣椒点缀。

友情提示：
每一片小黄瓜的
厚薄要一致，排盘
要整齐。

材料：



小黄瓜1条、小番茄2颗

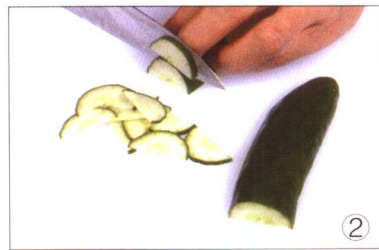


小黄瓜1条、红辣椒1根

作法：



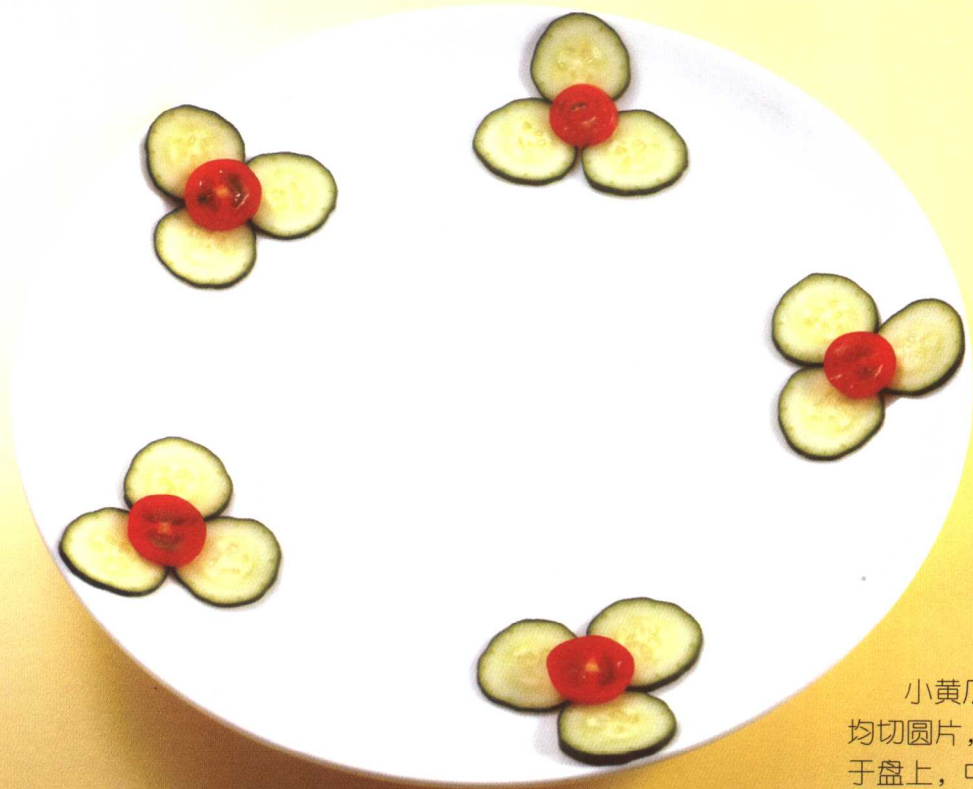
① 小黄瓜斜切 15 片，每片 0.1~0.2 厘米厚，按图示摆盘装饰。



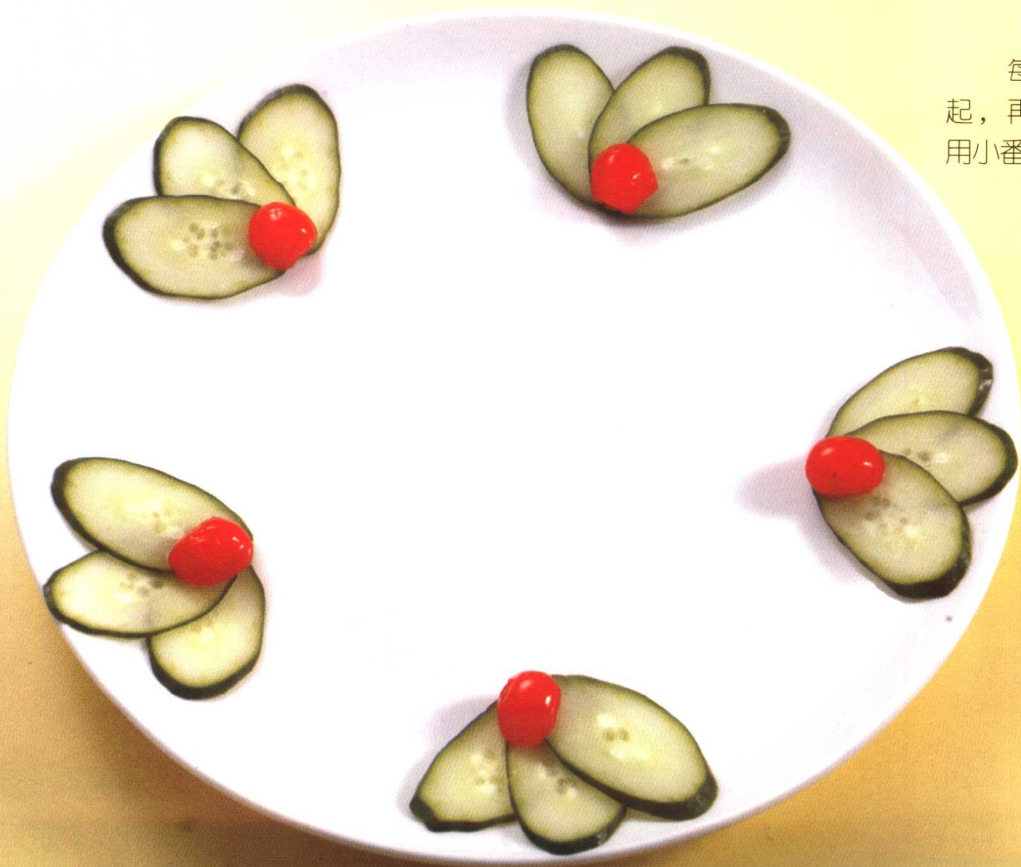
② 小黄瓜 1 条，从中间切开成半圆 2 条，再切厚约 0.2 厘米片状，按图示摆盘装饰。



③ 除了图示的三种盘饰形状外，小黄瓜片还可以如图排成三个山的形状。



小黄瓜、小番茄
均切圆片，小黄瓜排
于盘上，中间放上切
片小番茄即可。



每三片叠在一
起，再摊开成扇形，
用小番茄点缀。



重叠排列，整齐围边，放上蝴蝶，以巴西里装饰即可。

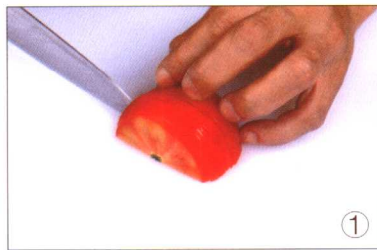
番茄蝴蝶盘饰二种

材料：

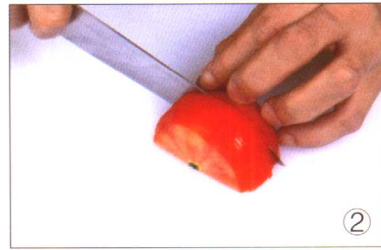


番茄3个 小黄瓜1/2条、樱桃3粒、巴西里少许。

作法：



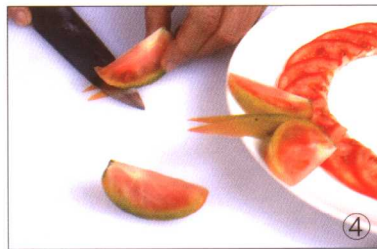
① 番茄切薄片，每片厚约0.2厘米。



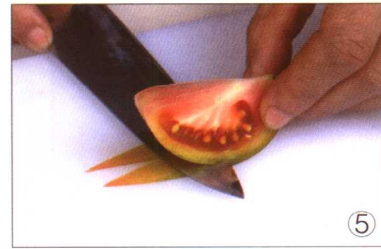
② 番茄切约20片。



③ 重叠排列后，整齐围边。



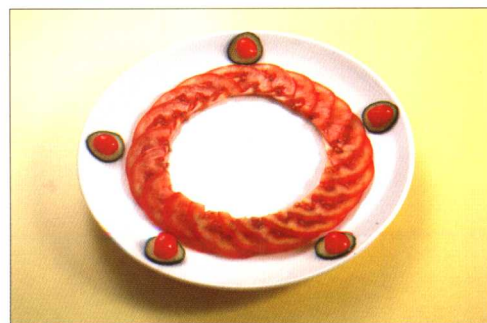
④ 取1/6个番茄，对开切至番茄皮处停止。



⑤ 将番茄皮片开，打开成一只蝴蝶。

友情提示：
每1片番茄的厚薄要一致，排盘要整齐。

将番茄重叠排列，整齐围边，外围放5个小黄瓜片，上放樱桃。





大黄瓜番茄盅饰

材料：

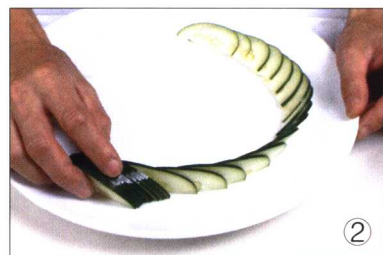


大黄瓜1条、番茄1个

作法：



① 大黄瓜切厚0.2厘米薄片。



② 置盘中，推开围边，排成圆形。



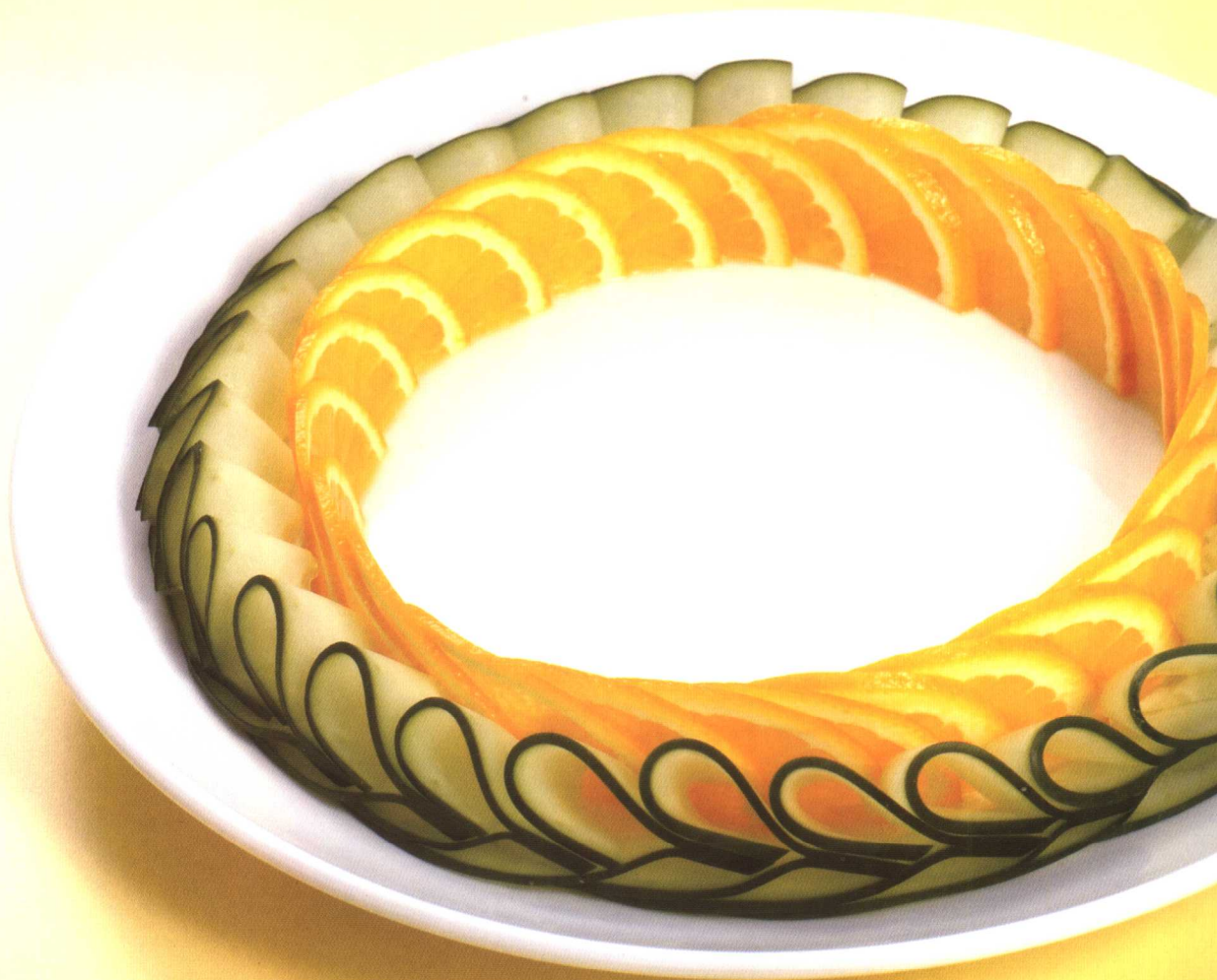
③ 将围边圆形整理好。



④ 将番茄切片，围于大黄瓜旁边。

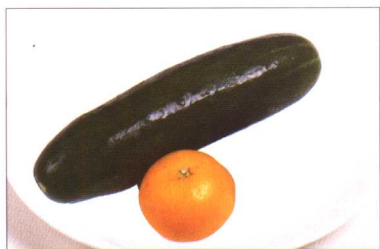
友情提示：

大黄瓜片不能切太厚，要薄围盘才不易分开，每片大黄瓜厚薄要一致。



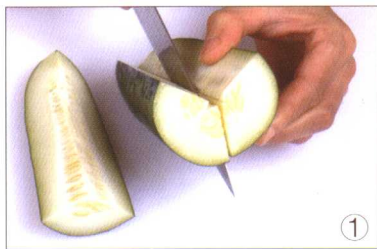
大黄瓜柳丁盅饰

材料：

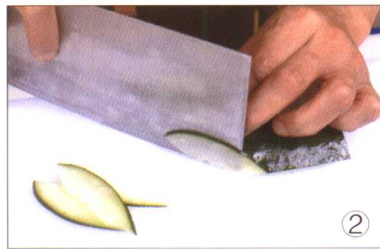


大黄瓜1条、柳丁1个

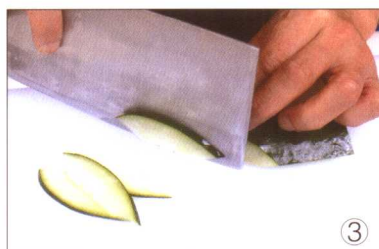
作法：



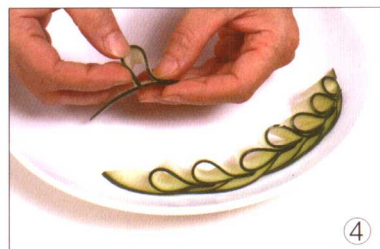
① 取大黄瓜1/2条，再1开3，如图所示。



② 大黄瓜去头斜切，一刀断一刀不断。



③ 约切30片。



④ 把一片黄瓜片折入两片中间的夹缝中。

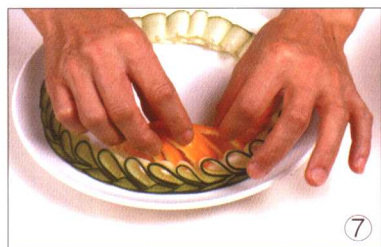


⑤ 一片一片相叠成圆形，如图所示。

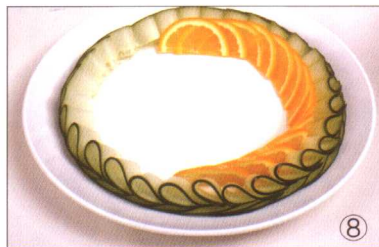
友情提示：
柳丁片不能切太厚，围盘时才不易分开。



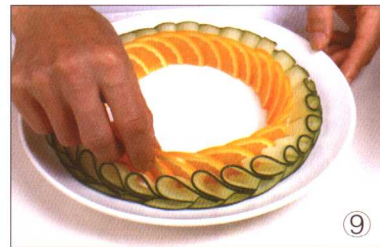
⑥ 柳丁1开2，切薄片。



⑦ 将柳丁按顺序重叠推开，整齐地围在大黄瓜内圈中。



⑧ 围成半圈，整理整齐。



⑨ 将另半颗柳丁切片，围成一圈。