

水果拼摆与雕刻

——赵惠源果品制作艺术造型图解



中国商业出版社

水果拼摆与雕刻

——赵惠源果品制作艺术造型图解

中国商业出版社

(京)新登字 073 号

图书在版编目(CIP)数据

水果拼摆与雕刻: 赵惠源果品制作艺术造型图解/ 赵惠源编著.
— 北京: 中国商业出版社, 1994.11
ISBN 7-5044-2492-7

I . 水 … II . 赵 … III . 菜谱— 装饰雕塑 IV . TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 12599 号

责任编辑: 吴占文
巫皆富

中国商业出版社出版发行
(100053 北京广安门内报国寺 1 号)
新华书店总店北京发行所经销
北京新华印刷厂商贸公司印刷经营部印制
1994 年 11 月第一版 1994 年 11 月第一次印刷
787× 1092 毫米 16 开 7.5 印张 22 千字
印数: 1—5000 册 定价: 45 元

* * * * *

(如有印装质量问题可更换)



作者简介

赵惠源,1960年生。从小受家庭影响,爱好美术创作。87年毕业于北京民族大学美术系,在龙都宾馆任过美术设计工作。1988年他创作的“龙凤三部曲”在全国首届“怀燕杯”食品雕刻大赛中获优秀作品奖。从此,他对烹饪艺术有了浓厚的兴趣,并开始致力于烹饪教育事业。期间,他勤钻苦练、精益求精、博采众长,形成了自己的艺术特色,在烹饪界已初露锋芒。他的作品已在多家报刊杂志发表,并被列入《中国名师菜典》。其专著《食品雕刻与冷拼艺术》1991年由中国商业出版社出版以来,已8次再版发行,长销不衰。目前,他任北京海淀高等职业技术教育培训中心主任,兼神州大学烹饪文化系主任(副教授)。中国烹饪协会会员。



目 录

一、水果拼盘	1
二、果拼与雕刻组合	17
(一)龙的造型	18
(二)禽类造型	30
1. 凤的造型	31
2. 孔雀的造型	37
3. 鸡的造型	45
4. 鹰的造型	47
5. 其它鸟的造型	49
(三)鱼的造型	56
(四)虾的造型	63
(五)船的造型	66
(六)猴的造型	71
(七)瓜雕造型	74
(八)其它造型	80
三、鸡尾酒、果盘、果杯	86
四、素描	108



花篮

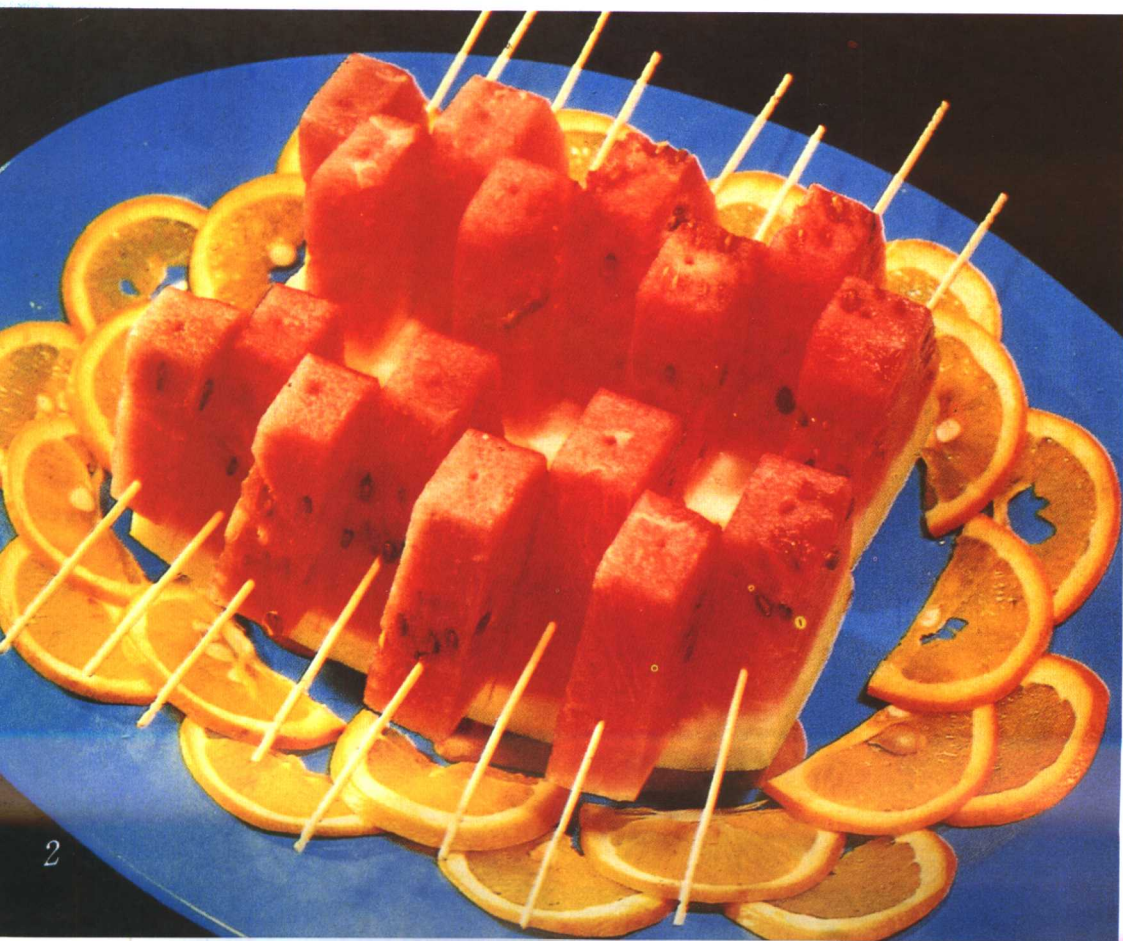
原料：菠萝、桔子、猕猴桃、
山楂、樱桃、黄瓜。菠
萝叶点缀

一、水果拼盘



五光十色

原料：西瓜、雪梨
葡萄、桔子、
苹果。樱桃
点缀



悦目清心
原料：桔子、西瓜



静物

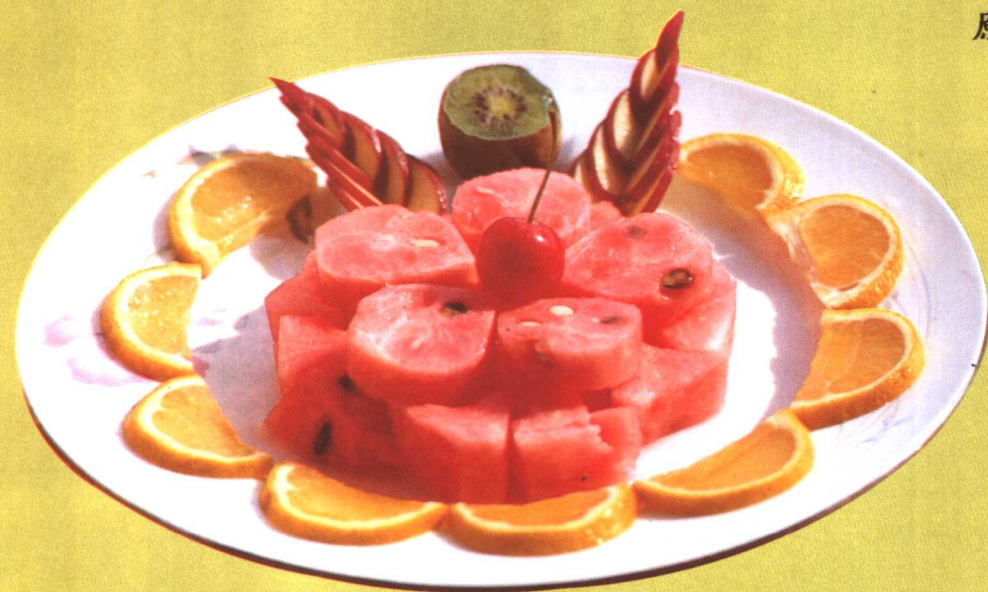
原料：葡萄、梨、草莓
等时令水果



蒸蒸日上
原料：樱桃、桔子、黄瓜

丹心向阳

原料：西瓜、桔子、苹果、猕猴桃。红
樱桃点缀



珍珠元宝 原料：白兰瓜、猕猴桃、红黄樱桃



极品珍珠

原料：桔子、黄瓜、樱桃



秋实
原料：葡萄。瓜皮、桔皮点缀





黛目樱唇

原料:红樱桃、葡萄、
桔子、苹果

花团锦簇 原料:西瓜、葡萄、桔子、苹果。红樱桃点缀



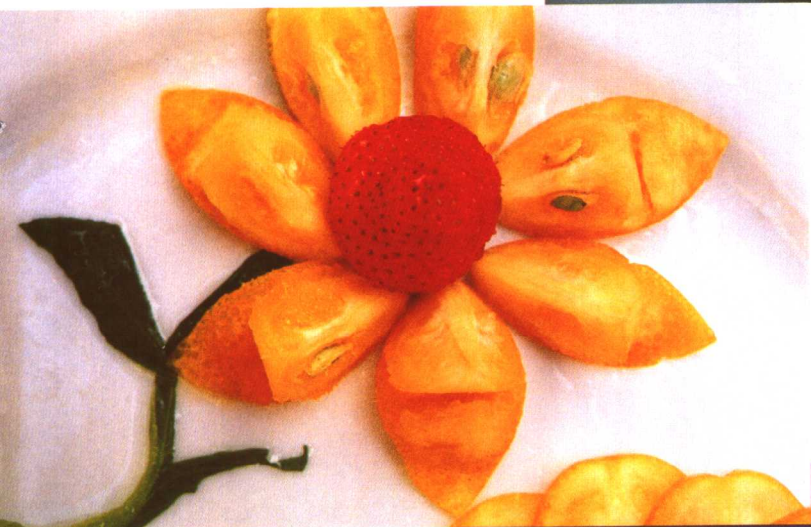
彩珠红芳

原料：西瓜
葡萄
樱桃
梨
桔子

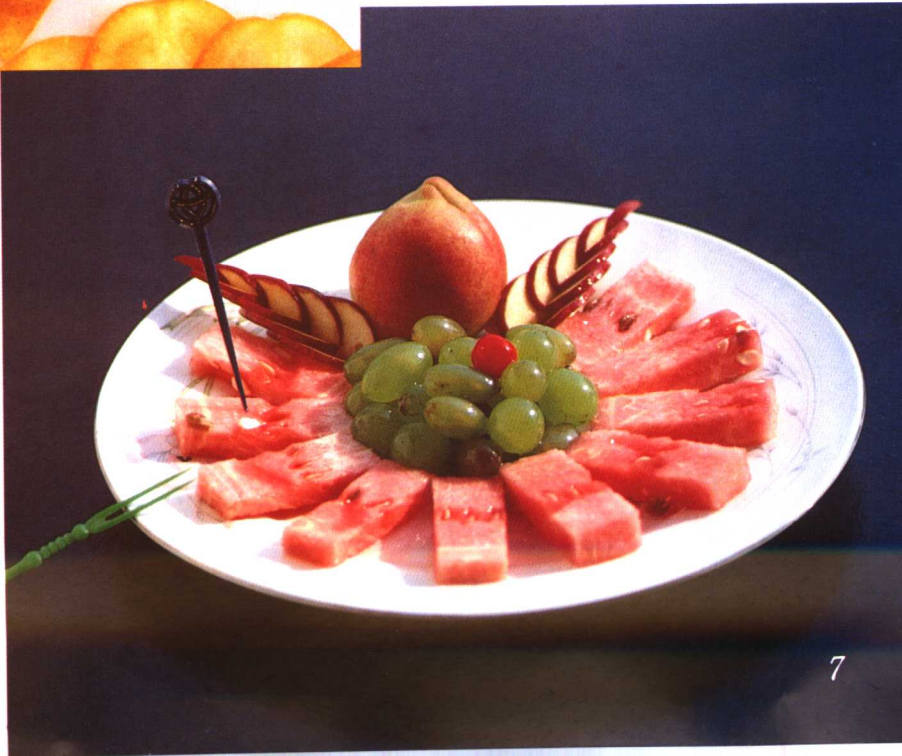


一枝独放

原料：桔子
草莓
瓜皮



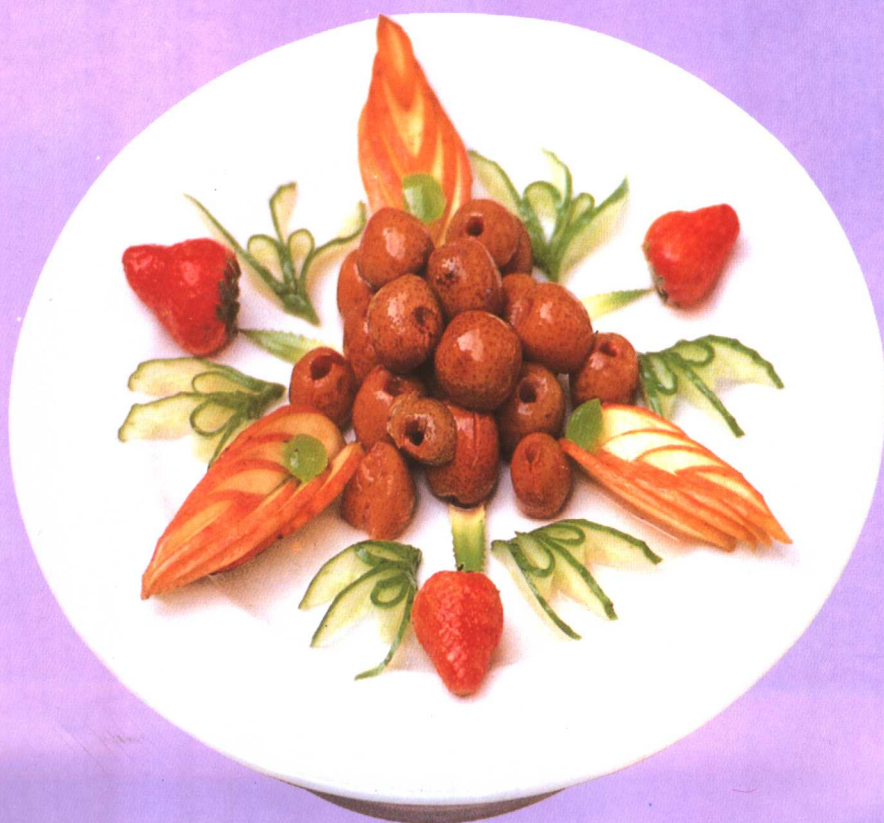
延年益寿
原料：西瓜、葡萄、鲜桃、苹果。
点缀：红樱桃





形色暖人

原料：香蕉、西瓜、
桔子、猕猴桃



满园春色

原料：山楂、苹果、草莓。

绿樱桃、黄瓜点缀



福寿长青

原料：西瓜、葡萄、甜橙、
香蕉等时令水果。
红樱桃点缀



蛇紫嫣红

原料：杨梅、猕猴桃、
桔子、红樱桃、
菠萝叶点缀

四季如春

原料：菠萝、香蕉、葡萄、西瓜、甜橙、山楂。草莓、黄瓜点缀



向阳葵花

原料：菠萝
甜橙
黄瓜



硕果累累

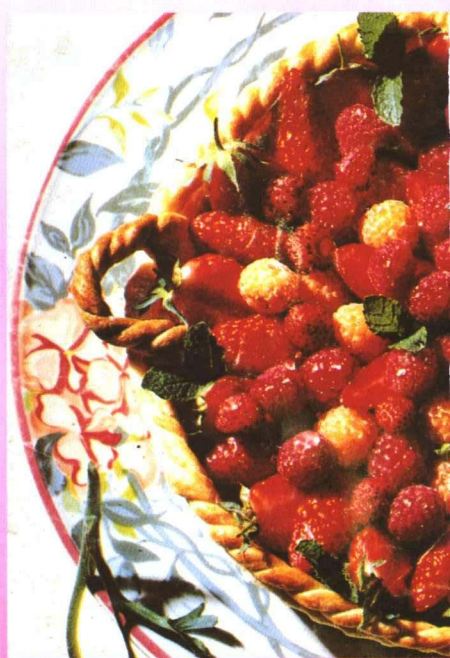
原料：葡萄、杨梅、
苹果。樱桃、
猕猴桃点缀



万年青
原料：菠萝、草莓、桔子、苹果

雪莲红豆

原料:雪梨、桔子、
樱桃、黄瓜



金果满盈

原料:草莓



皇冠

原料:草莓、桔子、
黄瓜等