

尚锦食雕系列 2

尚锦文化

# 实用水果切雕技法

杜乐 著



尚锦食雕系列 2

A stylized green illustration of a fruit, possibly a pear or apple, with a stem and two leaves. The fruit is depicted with a green outline and a lighter green fill, and it is positioned behind the main title text.

# 实用水果切雕技法

Shiyong Shuiguo Qiediao Jifa

杜 乐 著



中国纺织出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

实用水果切雕技法/杜乐著. —北京: 中国纺织出版社,  
2007.1

(尚锦食雕系列)

ISBN 978-7-5064-4117-9

I. 实… II. 杜… III. 水果—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第129511号

---

策 划: 尚锦文化 责任编辑: 范琳娜

装帧设计: 王 欣 责任监印: 初全贵

---

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: [faxing@c-textilep.com](mailto:faxing@c-textilep.com)

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2007年1月第1版第1次印刷

开本: 710×1000 1/16 印张: 6

字数: 53千字 定价: 25.00元

ISBN 978-7-5064-4117-9/TS·2286

---

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社市场营销部调换



## 作者简介

杜乐，多年来致力于食雕活动和研究，多次于国内外的各类烹饪大赛中获奖，并屡次受邀在多个烹饪及食雕大赛中担任评委。获国家职业技能竞赛裁判员、高级烹饪技师、国家级评委及中国烹饪名师称号。

曾任中华人民共和国国家商务部外派厨师考评员、北京市劳动局国家职业技能高级考评员、中国药膳研究会理事、北京民族大学烹饪系教授、北京古城旅游学校专家顾问等职。

现任中国智慧工程研究会副秘书长、美国食品设计家协会秘书长、北京西餐业协会星级餐厅评定评委。

作品有《新派果蔬雕》、《食雕食塑》、《鸭鹅美味30例》、《京华面塑》、《工艺食雕》、《美味豆制品菜》、《鲜美水产品菜》等。

摄影 徐保云  
雕刻助理 吕迦南



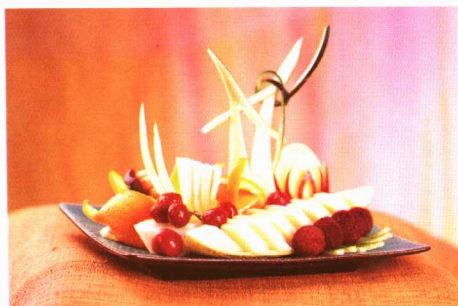
# 目录 Contents

|           |   |
|-----------|---|
| 刀具介绍..... | 6 |
|-----------|---|

|                 |   |
|-----------------|---|
| 水果拼盘制作基本知识..... | 8 |
|-----------------|---|

## 水果切法

|             |    |
|-------------|----|
| 菠萝切法.....   | 10 |
| 蛇果切法.....   | 11 |
| 柑橘切法.....   | 12 |
| 青苹果切法.....  | 16 |
| 哈密瓜切法.....  | 19 |
| 印尼香瓜切法..... | 22 |
| 芒果切法.....   | 24 |
| 黄金瓜切法.....  | 26 |
| 人参果切法.....  | 35 |
| 猕猴桃切法.....  | 36 |
| 火龙果切法.....  | 38 |
| 木瓜切法.....   | 40 |



|            |    |
|------------|----|
| 皱皮瓜切法..... | 42 |
| 杏切法.....   | 43 |
| 葡萄切法.....  | 45 |
| 莲雾切法.....  | 47 |
| 香蕉切法.....  | 48 |
| 飞碟瓜切法..... | 49 |
| 杨桃切法.....  | 50 |
| 李子切法.....  | 51 |
| 山竹切法.....  | 52 |
| 桃切法.....   | 52 |
| 蝴蝶刻法.....  | 53 |
| 月亮刻法.....  | 54 |



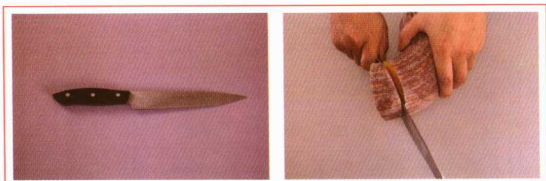
## 水果拼盘实例

- |                |    |               |    |
|----------------|----|---------------|----|
| 1 宝船·····      | 56 | 24 天马行空·····  | 75 |
| 2 满载而归·····    | 56 | 25 纤夫·····    | 76 |
| 3 齐心协力开大船····· | 57 | 26 太阳岛·····   | 77 |
| 4 财源广聚·····    | 57 | 27 凤还巢·····   | 78 |
| 5 黄金万两·····    | 58 | 28 夏威夷风情····· | 79 |
| 6 心心相印·····    | 58 | 29 天堑·····    | 80 |
| 7 悄悄话·····     | 59 | 30 节节高·····   | 81 |
| 8 红杏出墙·····    | 59 | 31 海中宝·····   | 82 |
| 9 天下白·····     | 60 | 32 腾飞·····    | 82 |
| 10 世外桃源·····   | 61 | 33 欢聚一堂·····  | 83 |
| 11 纳凉·····     | 62 | 34 一帆风顺·····  | 84 |
| 12 富贵满堂·····   | 63 | 35 龙凤呈祥·····  | 85 |
| 13 二龙戏珠·····   | 64 | 36 诞生·····    | 86 |
| 14 大红大紫·····   | 65 | 37 吉祥四宝·····  | 87 |
| 15 夜宴·····     | 66 | 38 普天同庆·····  | 88 |
| 16 垂涎欲滴·····   | 67 | 39 蛟龙出世·····  | 89 |
| 17 鸾凤合鸣·····   | 68 | 40 姹紫嫣红·····  | 90 |
| 18 月色·····     | 69 | 41 夜朦胧·····   | 91 |
| 19 鹤舞千年·····   | 70 | 42 花开富贵·····  | 92 |
| 20 归巢·····     | 71 | 43 追风·····    | 93 |
| 21 鸟语花香·····   | 72 | 44 财源广进·····  | 94 |
| 22 金枝玉果·····   | 73 | 45 韵律·····    | 95 |
| 23 闻香而至·····   | 74 | 46 夏日印象·····  | 96 |

## 刀具介绍

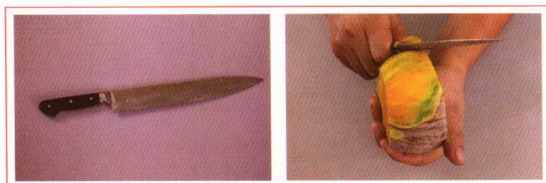
### 8 寸不锈钢分刀

主要用来切割原料及打圆时使用，刀身较短，比较适合手小的人使用。



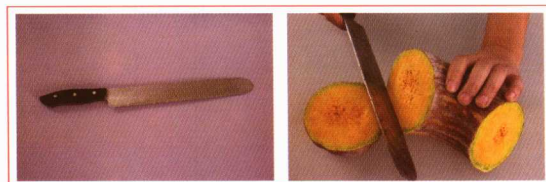
### 12 寸不锈钢分刀

比8寸刀宽而且大，适合手大的人使用。



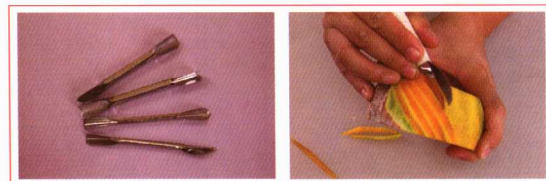
### 12 寸圆头不锈钢西瓜刀

刀身较长，适合用来切西瓜和哈密瓜等，可以轻易将原料一刀切断。



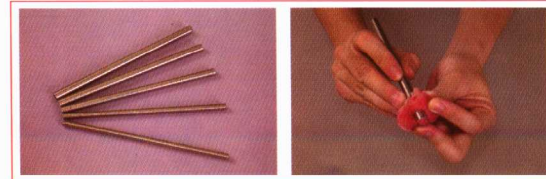
### 不锈钢异型头戳刀

用来雕刻常规刀具所创作不出来的效果，可在原料表面上营造出肌理效果。



### 打孔套管

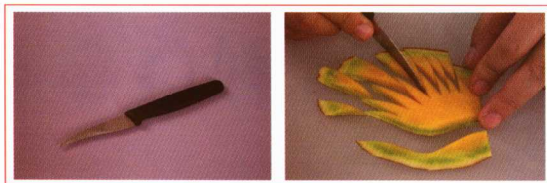
可以用不锈钢天线进行改制，从而得到口径大小不同的套管，用来在原料上打上大小不同的孔洞。





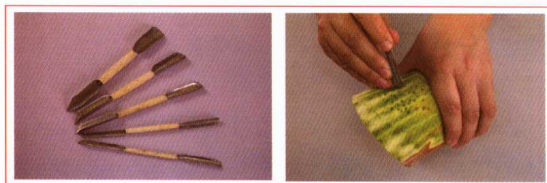
## 改造鹰嘴手刀

较适用于划刻曲线及雕刻花卉的内层，且不容易伤及花瓣。



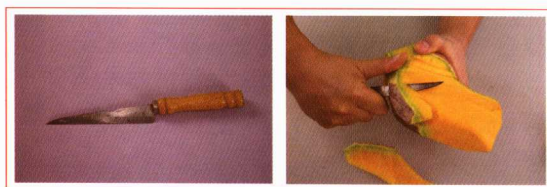
## 台湾产戳刀

用来雕刻花卉、人物、动物，材质较厚，硬度高。



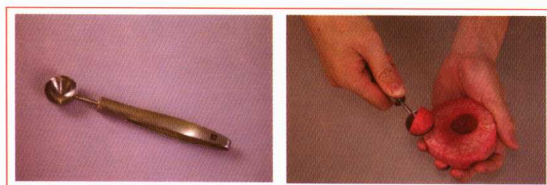
## 台湾立刃手刀

用白钢制作而成，适合刻小动物及人物。



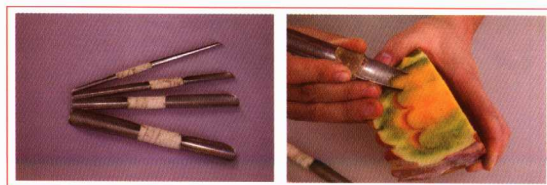
## 挖球器

用来挖制半圆型的小球及将原料内部挖空。



## 圆口戳刀

用来刻画弧形的槽或用来戳刻花瓣。





# 水果拼盘制作基本知识

## 一、工具选用

1. 材质最好选用不锈钢材料，以免生锈。
2. 刀具在使用时要做到专刀专用。
3. 刀、菜板、器皿使用前后要进行消毒和清洗。
4. 刀具要保持锋利和干燥，定期进行保养。

## 二、装饰物选用

1. 果盘器皿应该采用玻璃和陶瓷器皿。
2. 饰物应尽量选择可以食用的果蔬材料制作。
3. 不可食用的饰品如小纸伞等要进行消毒，尽量少用。
4. 牙签、果蔬最好放在盘子的明显处，以免客人误食。
5. 在制作和使用装饰物时不可用胶水等进行粘接和固定。

## 三、水果选用

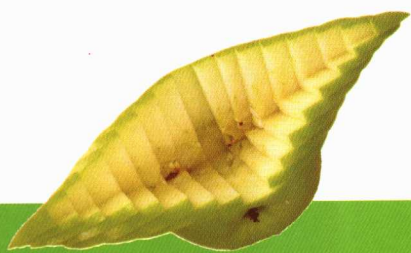
1. 要选择新鲜水果，不要用带异味的水果如榴莲等。
2. 容易氧化的水果如苹果、香蕉等要最后再切。
3. 果皮清洗干净，最好皮肉分离，方便食用。

## 四、制作注意事项

1. 水果带皮食用时，应该用消毒液进行清洗和消毒；浸泡过消毒液的水果一定要用清水洗净。
2. 切水果时最好戴一次性手套、工作帽和口罩。
3. 要用保鲜纸及时进行封存保鲜。
4. 上桌前要检查水果是否有异物或斑点。
5. 水果中不要用牙签等物进行固定，以免误食。

## 五、水果拼盘的类型

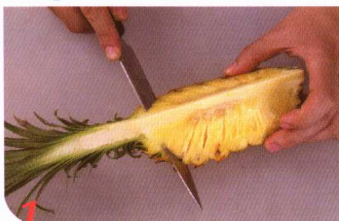
1. 简易果盘：一般选用3~4种水果，根据人数和器皿大小进行切割。
2. 个吃果盘：用于高档宴席，以小盘形式，一人一盘的小型水果什锦拼盘。
3. 净果盘：单一品种的水果切制而成。
4. 自由花式什锦果盘：选用多种水果进行组合造型，刀法多样，形式不拘一格。
5. 雕切艺术拼盘：选用瓜皮果肉进行雕切制作出动物、花卉等作为果盘主体，具有艺术欣赏价值的拼盘，制作时有一定的技术要求。



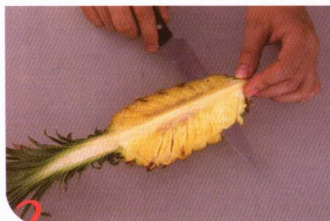
# 水果切法

*Shuǐguo Qiēfa*

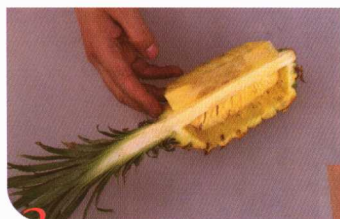
## 菠萝切法①



1 将分刀插入菠萝的一头。



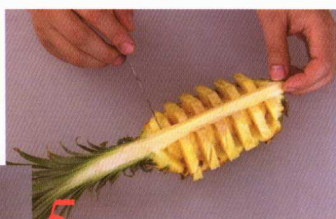
2 将菠萝果肉与皮切开。



3 菠萝肉取出推向一侧。



4 用手刀将菠萝切成大小均匀的块。

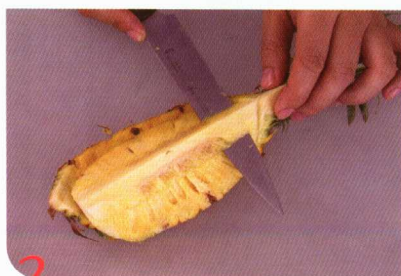


5 将菠萝交错码放。

## 菠萝切法②



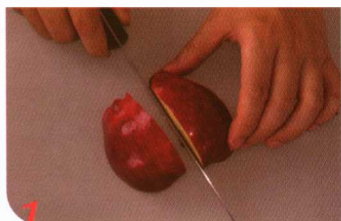
1 用分刀将菠萝皮、肉分开。



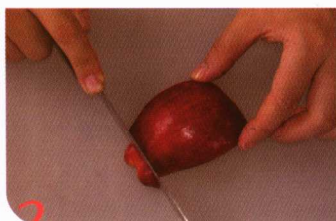
2 分刀横向运刀将菠萝心去掉。



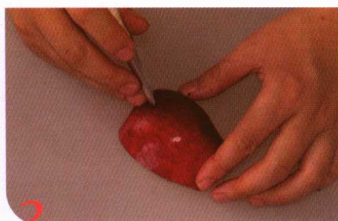
## 蛇果切法



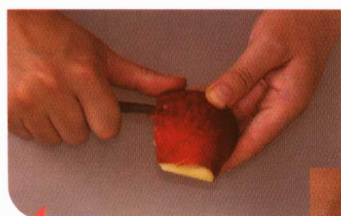
1 用分刀将蛇果切成4块。



2 切去蛇果的一头。



3 用半口刀和平口刀刀尖在蛇果表面划刻出图案。



4 用平刀旋刻。



5 将多余的料取下。

6 用刀尖修整细部。



3 用平口刀在菠萝肉上切V字形刀口。

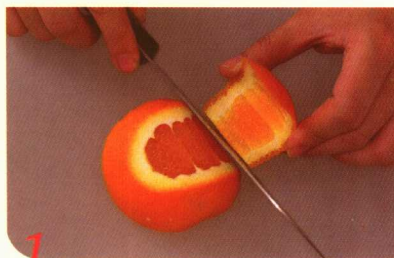


4 切好的成品。

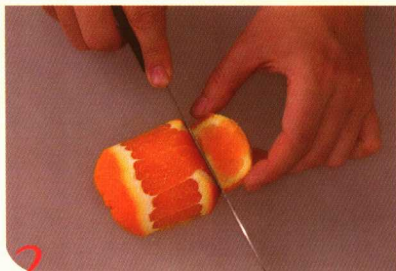


## 柑橘切法①

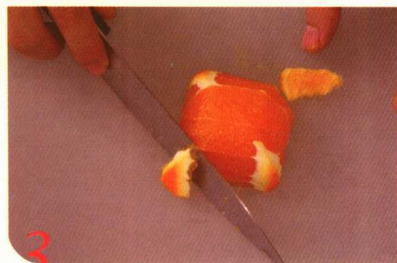
\*\*\*\*\*



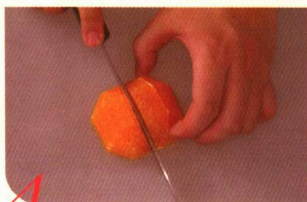
1 用分刀以滚刀法去掉柑橘一侧的皮。



2 再去掉左右两侧的皮。



3 修掉剩余的皮。



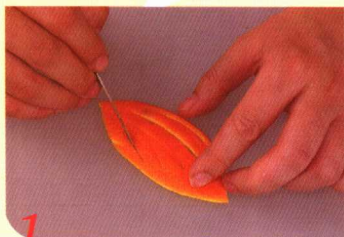
4 将柑橘从中间切开。



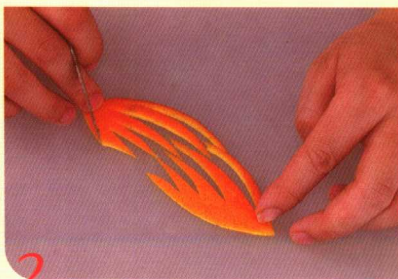
5 在刀口左右各切一刀即可。

## 柑橘切法②

\*\*\*\*\*



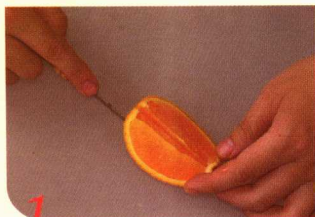
1 用平口刀刀尖在柑橘皮表面划刻出图案。



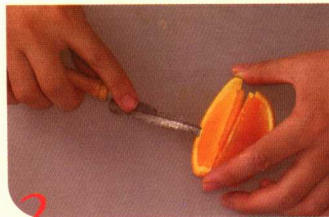
2 将切好的柑橘皮分开。

## 柑橘切法③

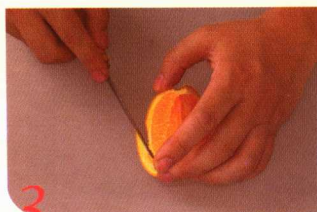
\*\*\*\*\*



1 将柑橘中间用平口刀切开。

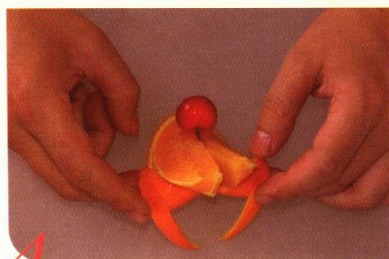


2 用平口刀将两侧肉、皮分开。



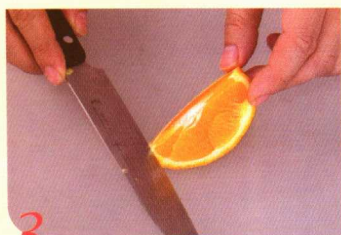
3

用平口刀在橘皮的一侧斜切一刀，另一侧也同法处理。



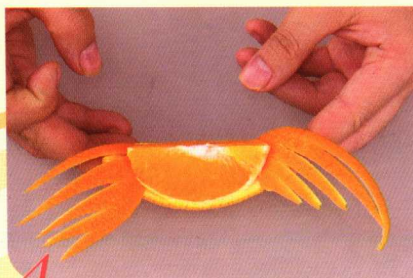
4

将橘皮折起并点缀上红樱桃。



3

取1/4柑橘在其两头各切一小口。



4

将切好的柑橘皮插入小口内。

## 柑橘切法④

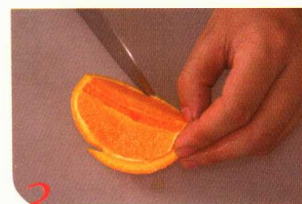
\*\*\*\*\*



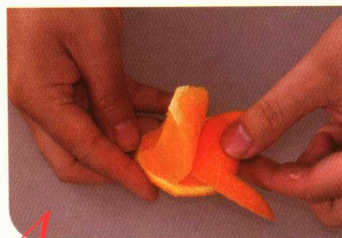
1 用分刀将柑橘皮、肉分离。



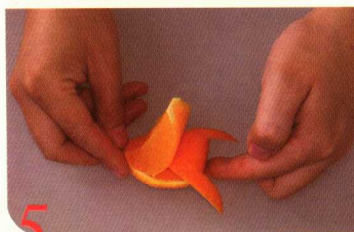
2 用刀尖在柑橘皮的左侧斜切一刀。



3 右侧也斜切一刀。



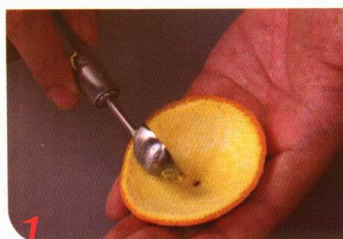
将柑橘皮折叠。



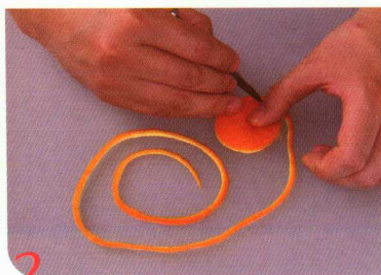
5 将折好的柑橘皮塞入橘肉下方。

## 柑橘切法⑤

\*\*\*\*\*



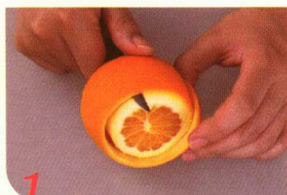
1 用挖球器将内侧果肉挖去。



2 用平口刀刀尖划出圆弧线。



## 柑橘切法⑥



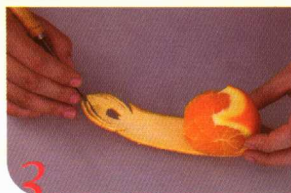
1

用平口刀去掉柑橘的上  
下两端，再旋刻掉皮。



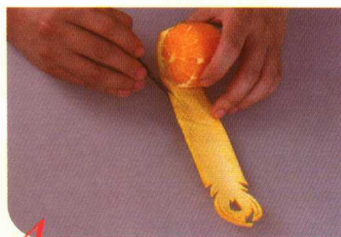
2

用刀尖在柑橘表面划刻  
出凤尾图案。



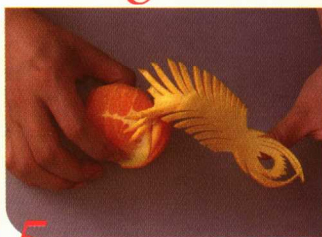
3

用刀尖修整细节。



4

斜刻出等距离的平行线。



5

将切好的柑橘皮翻转。



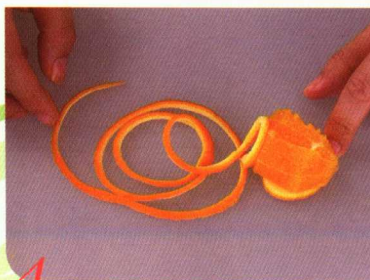
6

成品的样子。



3

将刻好的橘皮装饰在橘  
肉上。

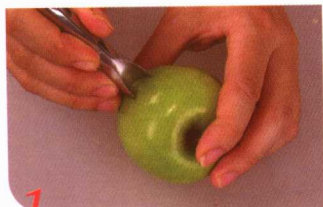


4

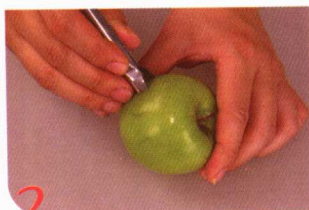
也可将柑橘肉  
压在装饰线上  
组成造型。

# 青苹果切法①

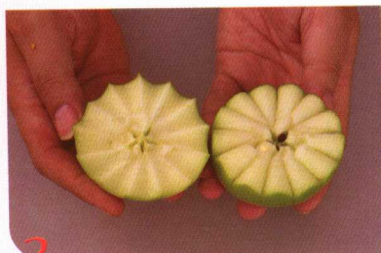
\*\*\*\*\*



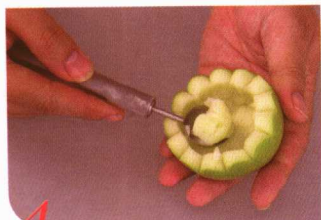
1 用半圆口戳刀沿青苹果中部，向青苹果心戳刻。



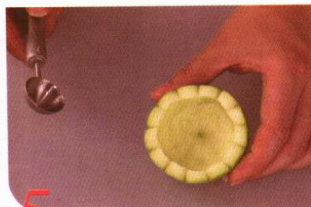
2 沿苹果中部转圈戳刻。



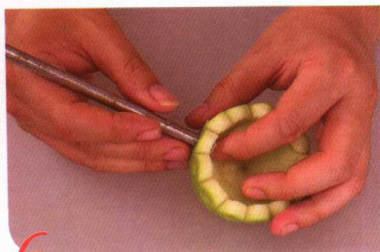
3 将苹果上下分离。



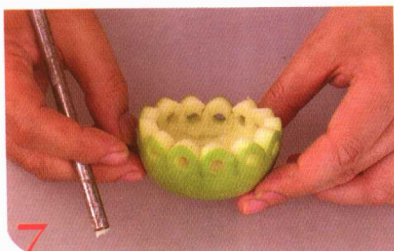
4 用挖球器挖去上部苹果的心。



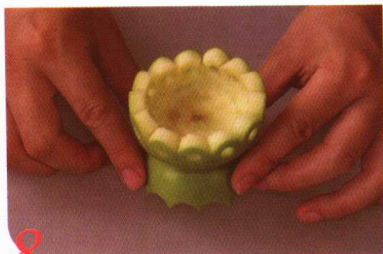
5 将上部果肉去除。



6 用中号圆孔刀在苹果表面戳刻圆孔。



7 沿青苹果的上部转圈全部戳刻完。



8 将青苹果上部与底部固定在一起。