

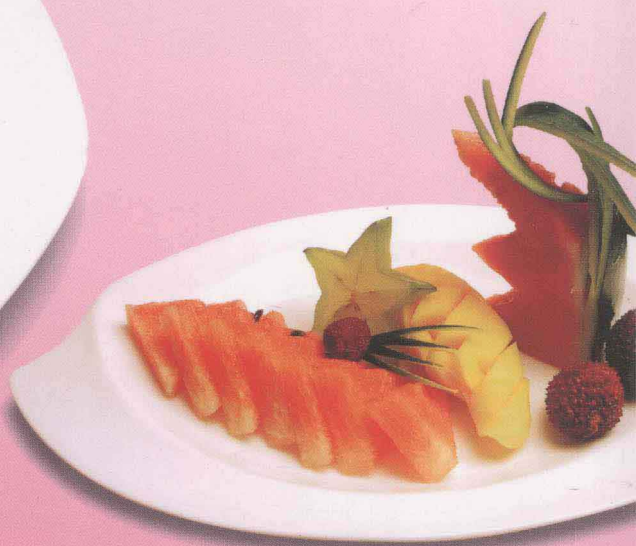


# 解

## 「水果拼盘」

◎ 韦昔奇 王琼 张菁

水果由色彩而张扬气质，因甜蜜而成就内涵。大地用阳光的明媚、空气的清新、水的柔情塑造了水果的百变身姿，万般风情。于是，我们有了更多对甜蜜的遐想，对芬芳的期盼。在洁白的果盘中，水果用一次次的华丽转身，亲切地向我们的身心发出了最动人心弦的召唤。



# 图 解

## 「水果拼盘」

◎ 韦昔奇 王琼 张菁 著

常州大学图书馆藏书章

H U I G U O P I N P A N

四川出版集团  
四川科学技术出版社  
成都

## 图书在版编目(CIP)数据

图解水果拼盘/韦昔奇,王琼,张菁著. —成都:四川科学技术出版社,2010.1  
ISBN 978-7-5364-6967-9

I. ①图… II. ①韦… ②王… ③张… III. ①水果—装饰雕塑—图解 IV. ①TS972.114-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第008363号

图片摄影 / 韦昔奇 陈嘉 汤科  
叶斌 熊伟 邓克彬  
杜丛伟 梁成 殷晓东

责任编辑 / 程蓉伟

封面设计 / 李庆

装帧设计 / 稻草人

责任校对 / 王红

责任出版 / 邓一羽

电脑制作 / 华林平面设计

# 图解水果拼盘

…………… 韦昔奇 王琼 张菁 著 ……………

出版发行/四川出版集团·四川科学技术出版社

地址/成都市三洞桥路12号

邮编/610031

成品尺寸/210mm×265mm

印张/6.5

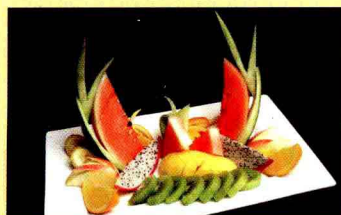
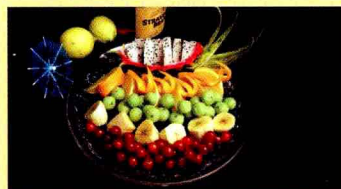
印刷/四川省印刷制版中心有限责任公司

版次/2010年1月第一版

印次/2010年1月第一次印刷

书号/ISBN 978-7-5364-6967-9

定价/29.50元



■ 版权所有·翻印必究 ■

地址:四川·成都市三洞桥路12号

电话:028-87734035 邮编:610031

如需购本书请与本社发行部联系



## 韦昔奇

全国餐饮业国家级评委、川菜烹饪名师、特贰级中式烹调师、高级营养师。先后荣获“全国商务系统先进工作者”（人事部和商务部联合授予，享受省部级劳模待遇）、教育部“全国最佳烹饪指导教师”、四川省商务厅“优秀党员”和“优秀教师”、成都市“优秀教师”等荣誉称号，第十二届厨师节团体金奖、个人金奖，四川省第三届烹饪大赛食品雕刻金奖，西部博览会首届食品雕刻大赛中特金奖，第四届中国美食节展台制作最高奖“金鼎奖”。在“05年中国餐饮博览会欢迎宴会”上，作者为来宾现场表演食品雕刻技艺，其精湛表演受到原商务部部长薄熙来等领导的高度评价。

作者现任四川省商业服务学校教务主任兼食雕与冷拼教研组长。在长期的教学实践中，他培养了大量的食品雕刻实用人才。在2002年第一届全国中等职业学校烹饪大赛中指导的五名学生获得“二金三银”的佳绩；在西部博览会第二届食品雕刻大赛中也荣获“五金三银”的优异成绩；在2007年第二届全国中等职业学校烹饪大赛中指导的学生获得“三金”的佳绩；在2009年第四届全国中等职业学校烹饪大赛中指导的学生又获得“一金三银”的殊荣。此外，作者在《当代职校生》、《四川烹饪》和《川菜》等杂志发表多篇文章，还参与了四川省人事厅工人技能考核教材《中式烹调工》（食品雕刻与冷拼部分），以及《菜肴创新技法与实例》、《实用果蔬雕刻》和《川菜——冷菜制作》等书的编写。2007年他编著《图解食雕技法》，2008年参与编著《图解花色冷拼》，2009年编著《图解菜肴围边》。

# 作者的话

水果是大自然最为甜美的杰作。因为有了水果的存在，地球的芸芸苍生才能用自己的味蕾享受到妙不可言的甜与酸。由于水果品种繁多，入眼颜色丰富、形态各异；入口美味流淌，甘甜怡人，且富含人体必需的多种维生素，所以它也就成为人们健康生活不可或缺的重要食物。

随着大众生活水平的日益提高，人们对水果的享受，开始突破单纯“品味”的原始状态，渐渐融入了视觉审美的艺术要求，于是有了水果拼盘的产生，进而有了对水果拼盘在品种搭配、色彩组合，乃至寓意的高层次要求。我们在2007年出版了《图解食雕技法》及2008年出版了《图解花色冷拼》、《图解菜肴围边》后，读者在使用中反映良好，由此激发了我们再次写作的热情，决定将自己近几年来创作水果拼盘的实践经验进行一番系统归纳，希望能为水果拼盘爱好者或相关职业的从业者提供一本有着详细操作过程的实用参考书。因此，在内容编排上，不仅仅满足于从创作水果拼盘的实际需求出发，而且力求内容全面，文字通俗易懂，使读者在阅读本书后能很快融会贯通，在短时间内便可应用到实际工作中去，或在自己的家中营造一种视觉与味觉共享的温馨氛围。

此书在创作过程中得到四川省商业服务学校领导和四川烹专袁新宇教授的大力支持和帮助，并提出了许多宝贵的意见，在此表示衷心的感谢！由于本人学识有限，不足之处在所难免，恳请各位同仁及广大读者不吝赐教。

2009年7月于四川省商业服务学校



图解水果拼盘



# 目录

# STEP BY STEP

图解水果拼盘

## 第一篇 水果拼盘基础知识

001

### 一、水果拼盘概述

002

### 二、制作水果拼盘的注意事项

002

### 三、水果拼盘的常用原料

003

### 四、水果拼盘常用部件的制作

006

## 第二篇 水果拼盘实作演示

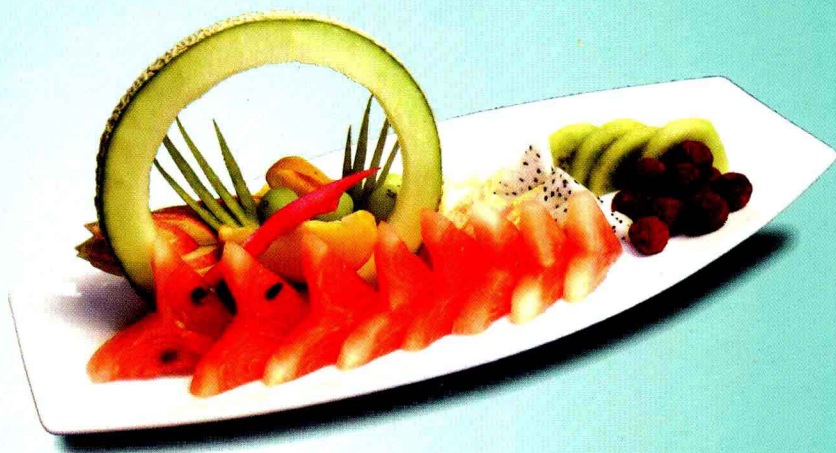
013

清逸\014	充实\014	排列\015	守候\015	遥望\016
相敬如宾\016	相伴\017	顶级\017	高高在上\018	心心相印\019
牵挂\019	簇拥\020	吸引\020	希望\021	各自为阵\021
呵护\022	三圆汇\022	凉意\023	船行\023	述说\024
宽容\024	相依\025	蓬勃生机\025	绽放\026	展望\027
叠加\028	相依相随\028	向往\029	追随\030	穿梭\031
规范\032	突破\032	并进\033	等待\034	团聚\034
飞越彩虹\035	阵容\036	光环\037	展示\038	心甘情愿\039
回归\040	叠翠\042	凝聚\044	寄托\046	斑斓\048
倾述\050	理想\050	攀登\051	明了\052	开拓\052
依靠\053	返朴归真\053	指挥\054	映衬\054	观望\055
休憩\055	过渡\056	召唤\056	敬仰\057	相望\057
小憩\058	高贵\058	防护\059	时尚\059	亲密\060
素雅\060	和睦\061	阵容\061	羡慕\062	凝望\062
掩护\063	靠岸\063	冲破\064	距离\064	忠诚\065
靠近\065	丰收\066	赴会\066	丰硕\067	漂流\067
怒放\068	丰盛\069	深沉\069	标致\070	休闲\070
变化\071	和谐美\071	独特\072	低调\072	拥戴\073
风范\073	奋进\074	开心\074	阵地\075	联想\075
与众不同\076	心愿\076	学习\077	进步\077	保护\078
依偎\078	谈判\079	领地\079	核心力量\080	顺从\080
内在美\081	鲜明\081	占据\082	甜美\083	沉睡\084
等待\084	重叠\085	推托\085	依靠\086	同盟\086
远航\087	对垒\087	三原色\088	包围\088	庆祝\089
喝彩\090	繁华\091	幸福\092	羞涩\093	交流\093
派对\094	朴素\096	平等\096	自然美\097	各有所爱\097
争夺\098	竞赛\099	步伐\100		

# 第一篇

SHUIGUO PINPAN

## 水果拼盘基础知识



# 一、水果拼盘概述

什么是水果拼盘？简单来讲，水果拼盘就是以各种水果为原料，采用较简单的刀具和刀法将其切雕成具有实体形象的部件，再根据部件的色彩和形状予以组装并摆放于各种形状的器皿中，以达到消食和胃、烘托主题和营造气氛的作用，这种造型艺术，就叫做水果拼盘。

从一定意义上讲，水果拼盘是传统果篮华丽转身后的生动再现。较之果篮，果盘无疑更具观赏性和实用性，更能充分体现不同水果的“内在气质”。从美学意义上讲，由于对水果进行了由表及里的技术处理，使得我们不仅能看到其外表，也能观瞻其内在，更能充分、全面地呈现出不同水果本身所具有的特性，如皮质、内瓤、果核、色彩、质地、含水量等。再辅之以刀工切削，任意方圆，可以进一步提升水果与生俱来的美学价值。再从营养角度来讲，虽同为水果，但不同种类水果

之间的营养价值也是有一定区别的，再加之受到阳光、水质、土质等因素的影响，其营养成分的含量及组配必然会产生差异，因此，健康的生活方式就要求我们应当均衡营养，尽量全面摄入更多种类的食物，水果拼盘将多种水果拼装在一起，正好与这一健康新理念相吻合。

水果因色彩鲜艳，汁多味甘，口感清爽，消食除腻的特点，古今中外均将其作为一道重要辅助食品。近几年来，随着经济的发展，水果拼盘的运用得到迅猛发展，原料的选用范围逐步扩大，取材也更广泛，其美化作用也不断得到提升。现在，水果拼盘已成为宴席内容的重要组成部分，造型更趋向于简易化、抽象化、艺术化，日渐被越来越多的餐厅、酒楼及其他大众休闲、娱乐性场所广泛使用。

## 二、制作水果拼盘的注意事项

1. 主题。既然水果拼盘兼有食用价值和艺术创作的双重属性，那么，我们在制作水果拼盘的时候，除了必须在卫生条件方面严格把关外，还应该有意地围绕某个事先确定的主题进行制作，力避牵性而为，起码第一印象应给人以美感。如果是比较重要的宴席，则必须考虑到宴席主题、来宾的饮食习俗等因素，使之恰到好处地烘托出宴席主题。如婚宴，水果拼盘的主色调就应该充分采用红色，水果可切雕成“心”形，从这样的创作目的出发，往往能起到活跃宴会气氛、增加喜庆色彩的作用，又能表达对主宾客的美好祝愿。

2. 选料。从广义的角度来讲，水果拼盘的选料应从水果的色彩、形状、口味、营养价值等多方面入手。这里着重强调的是，用于制作水果拼盘的水果必须是成熟、新鲜和卫生的，一旦出现腐烂变质的情况，必须坚决弃之不用。还必须注意的是，出于创作的需要，所选水果不能太过成熟，否则会增加加工的

难度，也不利于造型的美观。

3. 搭配。水果拼盘的搭配涉及多个方面，既有品种的搭配，也有色彩的搭配，还要顾及质地、形状、盛装器皿等诸多因素。笼统来讲，水果拼盘应力求色彩、形状和盛器搭配合理协调。水果颜色的搭配一般有“对比色”搭配（即所选水果的颜色对比明显、反差强烈）、“相近色”搭配（即所选水果的颜色相对接近，反差柔和）及“多色”搭配（即所选水果的颜色不考虑色系的因素而自由搭配）三种。在实际运用中，一般多采用“对比色”搭配和“多色”搭配两种。水果的形状可分自然造型（即水果的自然形态，如樱桃、葡萄等）和加工造型（可根据需要将水果切雕成各种形状，如圆片、方块等）。整盘水果的造型要用盛器来辅助，不同的艺术造型要选择不同形状、规格的盛器。选择的盛器应符合整体美并能有效衬托出主体造型。



## 三、水果拼盘的常用原料

### 1 苹果



苹果味道酸甜可口，营养丰富，老幼皆宜。苹果中含有丰富的碳水化合物、多种维生素、糖类、脂肪和微量元素，尤以维生素A和胡萝卜素的含量较高。苹果中的纤维对儿童的生长发育有益，能促进生长及发育。苹果中的锌对儿童的记忆有益，能增强儿童的记忆力。

### 2 橙子



橙子又称黄果。颜色鲜艳，酸甜适度，富有香气，是深受人们喜爱的水果。橙子含有丰富的维生素C、钙、磷、β-胡萝卜素、柠檬酸等物质。具有生津止渴，开胃下气的功效，有“疗疾佳果”之称。橙子可剥皮鲜食果肉，也可以用作其它食物的附加物，如水果蛋糕、果肉果冻等，还可榨取果汁直接饮用。

### 3 樱桃



樱桃颜色鲜红，玲珑剔透，味美形娇，享有“美容果”的美誉。中医古籍称它能“令人好颜色”，这主要是因为樱桃中含铁量极其丰富，居各种水果之首。樱桃鲜果具有发汗、益气、祛风、透疹的功效，适用于四肢麻木和风湿性腰腿病的食疗。

### 4 青橄榄



青橄榄又名青果、忠果、谏果、山榄和甘榄等。橄榄鲜食味酸或甜，有时带涩味，有特殊的香气。橄榄有一定的医疗功效，是治疗喉症的“青龙汤”，对咽喉肿痛很有疗效，是传统的中药材。用橄榄榨取的橄榄油不仅是目前世界上最好的食用油，能降血脂，降胆固醇，预防多种癌症，还有很好的美容功效。

### 5 山楂



山楂又名山里红、胭脂果等。山楂除鲜食外，其果实被广泛用于制造糖葫芦、果丹皮、山楂片、山楂饼、果脯、山楂酒等酸甜食物。有开胃消食、化滞消积、活血散瘀、化痰行气的功效。山楂还具有增强心脏的收缩力，扩张血管，改善心脏血液循环和氧的补给等作用。因此对心绞痛、心肌梗塞等疾病有预防作用。

### 6 猕猴桃



猕猴桃又名奇异果、猕猴桃、藤梨、羊桃等。猕猴桃除含有较丰富的蛋白质、糖、脂肪和钙、磷、铁等矿物质外，还含有丰富的维生素C，被誉为“维C之王”。猕猴桃中还有良好的膳食纤维，它不仅能降低胆固醇，促进心脏健康，而且可以帮助消化，防止便秘，快速清除并预防体内堆积的有害代谢物。

## 7 草莓



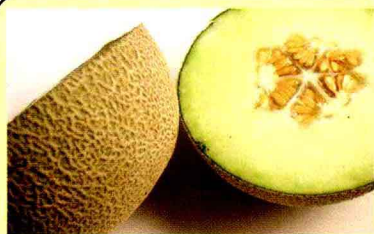
草莓又叫红莓、地莓等。果肉多汁，酸甜可口，香味浓郁，鲜美红嫩，而且还有一般水果所没有的宜人芳香，故有“果中皇后”之誉。草莓富含鞣酸，在体内可阻止致癌化学物质的吸收，因此具有防癌作用。草莓中维生素C和胡萝卜素的含量也非常高，能起到明目、养肝的作用。草莓的营养成分容易被人体消化吸收，多吃也不会受凉或上火，是老少皆宜的健康食品。

## 8 桑葚



桑葚又名桑椹、桑枣、桑实、桑子等，为多年生木本植物桑的成熟果穗。桑葚营养成分十分丰富，不仅含有人体所需的多种氨基酸、维生素、有机酸，还含有铁、锌、钙、磷等矿物元素及胡萝卜素、纤维素、果胶、葡萄糖、蔗糖、果糖等营养成分。我国传统医学认为，桑椹味酸，性微寒，具有提高人体免疫力、补血滋阴、生津止渴、润肠燥等功效。

## 9 网纹瓜



网纹瓜有薄皮瓜和厚皮瓜之分，果形有圆、椭圆、纺锤、长筒等形状。成熟时，果皮具不同程度的白、绿、黄或褐色，或附各色条纹和斑点，果表光滑或具网纹、裂纹等，有白、桔红、绿、黄等色，肉质分脆肉和软肉两类，果成熟时具芳香味。甜瓜中含有大量的碳水化合物及柠檬酸、胡萝卜素和维生素B<sub>1</sub>、维生素C等，且水分充沛，可消暑清热，生津解渴，除烦，还可补充人体营养等。

## 10 圣女果



圣女果又名珍珠番茄、樱桃番茄等。色泽艳丽、形态优美，味清甜，无核，口感好，可蔬可果，营养价值高且风味独特，除了含有番茄的所有营养成分之外，其维生素含量比普通番茄高，被联合国粮农组织列为优先推广的“四大水果”之一。圣女果中含有谷胱甘肽和番茄红素等特殊物质，可促进人体的生长发育，特别可促进小儿的生长发育，增加人体抵抗力，延缓人体衰老。

## 11 话梅



梅子是果梅树结的果，又名青梅、酸梅等。原产中国，是亚热带特产果树。梅子营养丰富，含有多种有机酸、维生素、黄酮和碱性矿物质等人体所必需的保健物质。其中所含的苏氨酸等8种氨基酸和黄酮等极有利于人体蛋白质构成与代谢功能的正常进行，可防止心血管等疾病的产生，因此，被誉为保健食品。梅子主要用于食品加工，如咸梅干、梅子、梅汁、梅酱、梅干、梅酒等。

## 12 菠萝



菠萝又名凤梨等。肉色金黄，香味浓郁，甜酸适口，清脆多汁。菠萝除富含维生素C和糖分以外，还含有苹果酸、柠檬酸等有机酸。另外还含有一种“菠萝酶”，这种酶能够分解蛋白质，对我们口腔黏膜和嘴唇的幼嫩表皮有刺激作用。食盐能抑制菠萝酶的活力，因此，当我们吃鲜菠萝时，最好先用盐水泡上一段时间，就可以抑制菠萝酶对口腔黏膜和嘴唇的刺激，同时也会增加菠萝的香甜味。

## 13 荔枝



荔枝又名丹荔、丽枝等。因果肉晶莹剔透如白玉，果形如早期小姐的荷包袋，俗称“玉荷包”。原产于我国南部，以广东、广西、福建、四川、台湾、云南等地栽培最多。果实心脏形或球形，果皮具多数鳞斑状突起，呈鲜红、紫红、青绿或青白色，多汁，味甘甜。荔枝含有丰富的糖分、蛋白质、多种维生素、脂肪、柠檬酸、果胶以及磷、铁等，是对人体有益的水果。

## 14 红提



红提又名晚红、红提子等，原产美国加利福尼亚州，是葡萄的一类品种。“红提”的意思就是红葡萄，在我国市场上专指“红地球”葡萄。红提含有丰富的维生素C及维生素E，能为皮肤提供抗氧化保护，有效对抗游离基，减轻皮肤受外来环境的侵袭。提子是营养价值很高的果品，特别是含糖类很高，因此，多食会引起内热、便秘或腹泻、烦闷不适等副作用。

## 15 梨



梨又称为蜜父、快果、玉乳等，有“百果之宗”的美称。梨原产于我国，著名品种有安徽砀山梨、河北鸭梨、西北贡梨和湖北沙梨等。梨性味甘寒，具有清心润肺的作用，对肺结核、气管炎和上呼吸道感染患者所出现的咽干、痒痛、音哑、痰稠等症皆有益。梨还具有降低血压、养阴清热的功效。患高血压、心脏病、肝炎、肝硬化的病人，经常吃梨大有益处。

## 16 芒果



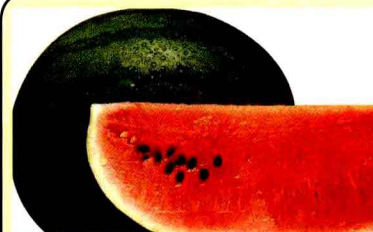
芒果又名闷果、檬果、蜜望、望果和面果等，为著名的热带水果。芒果果肉多汁，味道香甜。果实含糖、蛋白质、粗纤维。芒果所含有的维生素A成分特别高，是所有水果中少见的。食用芒果具抗癌、美化肌肤、防治高血压、动脉硬化、防治便秘、清肠胃的功效。因其果肉细腻，风味独特，深受人们喜爱，所以享有“热带果王”之美誉。

## 17 杨桃



杨桃又称五敛子、阳桃，中国是原产地之一，是久负盛名的岭南佳果之一。因横切面如五角星（少数为六角星），故国外又称之为“星梨”。杨桃又分为酸杨桃和甜杨桃两大类。杨桃皮薄如膜、纤维少、果脆汁多、甜酸可口、芳香清甜。杨桃对于人体有助消化，滋养保健功效。

## 18 西瓜



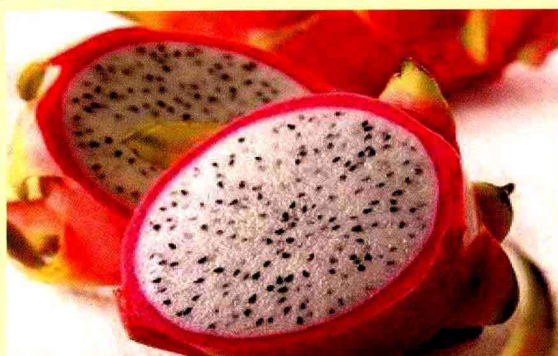
西瓜又名夏瓜、寒瓜、青门绿玉房以用不同，可分为三类：普通西瓜、瓜子瓜、小西瓜，果瓤脆嫩，味甜多汁，含有丰富的矿物质和多种维生素，是夏季主要的消暑果品。西瓜清热解暑，对治疗肾炎、糖尿病及膀胱炎等疾病有辅助疗效。西瓜果皮、果肉、种子都可食用、药用。果皮可腌渍、制蜜饯、果酱和饲料。

## 19 香蕉



香蕉又称甘蕉、芎蕉，原产亚洲东南部，我国台湾、广东、广西、福建、四川、云南、贵州等均有栽培，秋季果实成熟时采收，经处理脱涩后，洗净鲜用。香蕉营养高、热量低，鲜果肉质软滑、香甜可口，是广受欢迎的热带水果。含有称为“智慧之盐”的磷，又有丰富的蛋白质、糖、钾、维生素A和C，同时膳食纤维也多，是相当好的营养食品。

## 20 火龙果



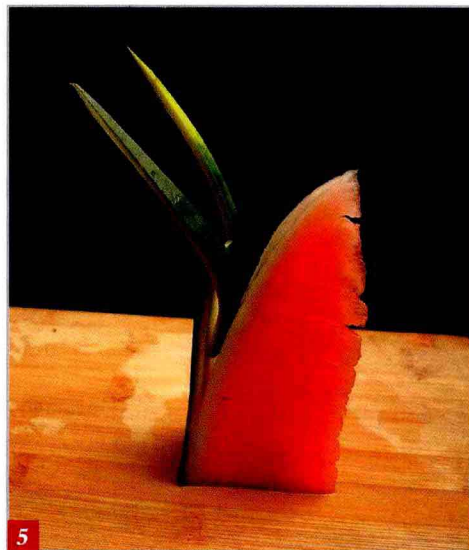
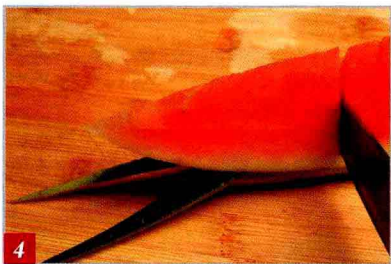
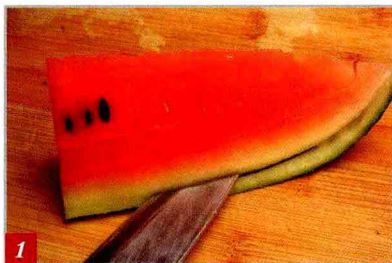
火龙果本名青龙果、红龙果等，因其外表肉质鳞片似蛟龙外鳞而得名。火龙果不但味道堪称一绝，而且对人体健康有绝佳的食疗功效。主要是因为它含有一般植物少有的植物性白蛋白及花青素。花青素具有抗氧化、抗自由基、抗衰老的作用，还能提高对脑细胞变性的预防，抑制痴呆症的作用。花青素在葡萄皮、红甜菜等果蔬中都含有，但以火龙果果实中的花青素含量最高。

## 四、水果拼盘常用部件的制作

### 西瓜

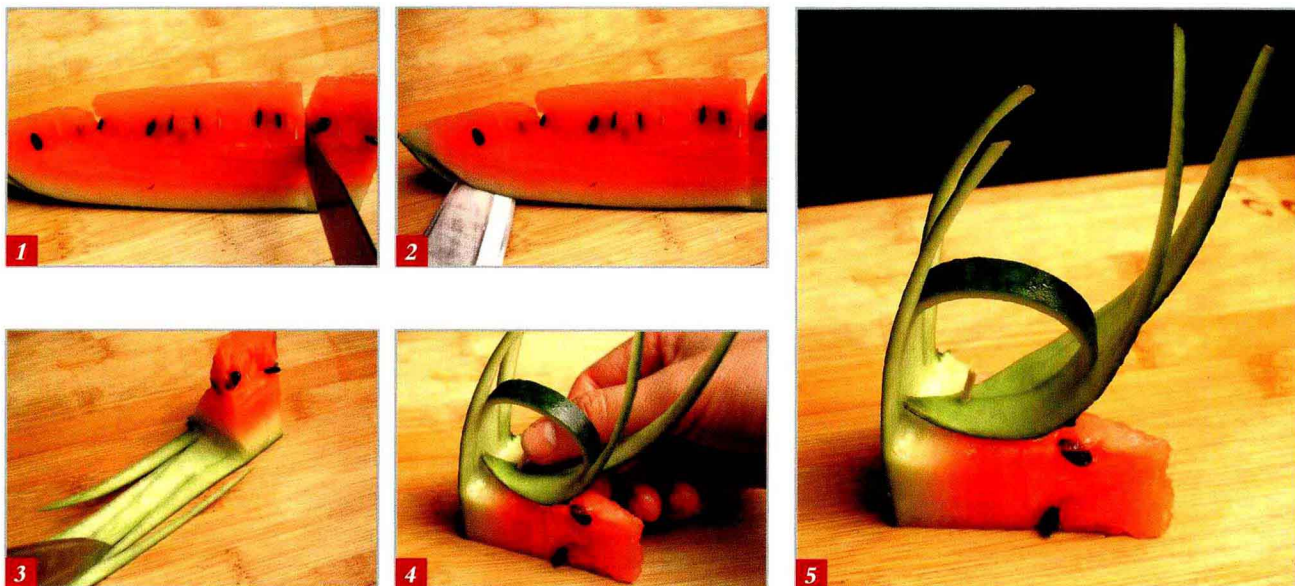
#### 造型1

1. 取一块三角形西瓜，将西瓜皮与肉瓤分离，在西瓜皮两侧各划一刀，尾部不分开。
2. 将划好的西瓜皮回折，再把西瓜肉瓤划成距离均等的连刀块即成。



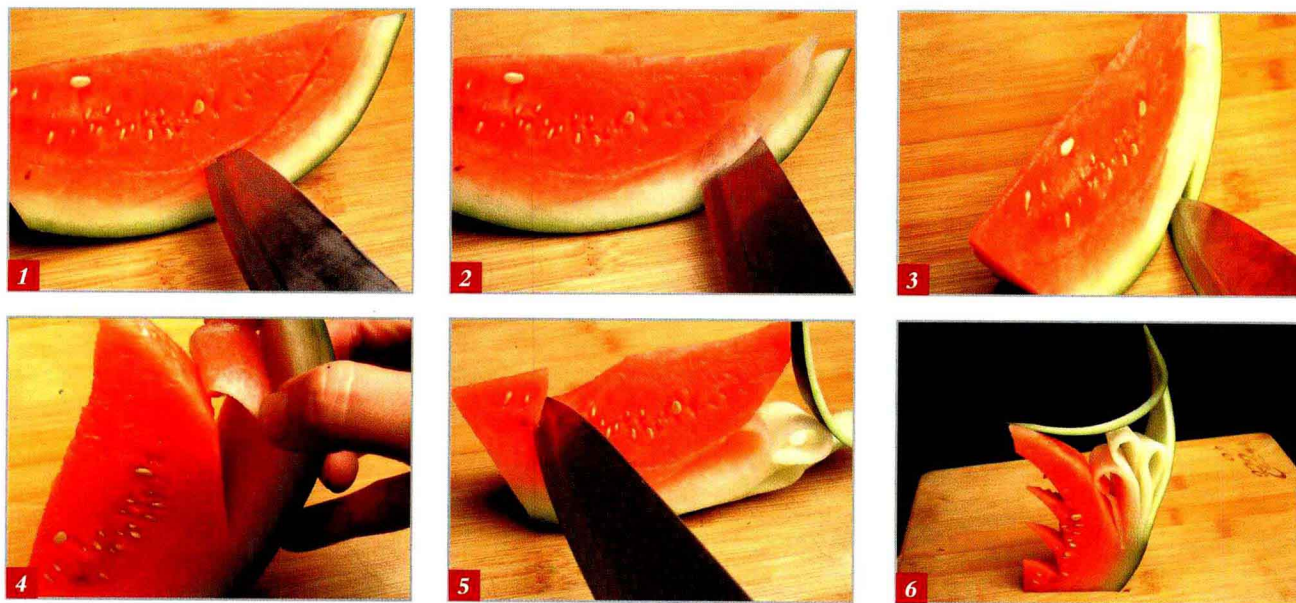
## 造型2

将西瓜块在底部切一刀，将西瓜皮与肉瓤分离，并将西瓜肉瓤取出，在西瓜皮上均匀地划出不同的线条，最后用牙签固定造型即成。



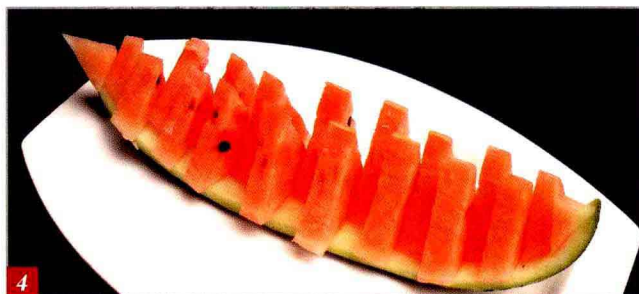
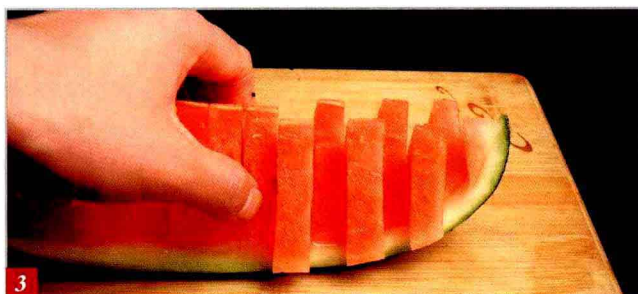
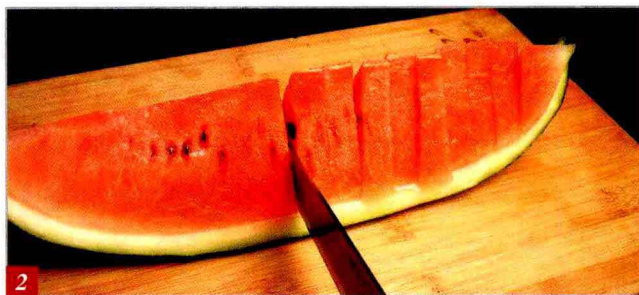
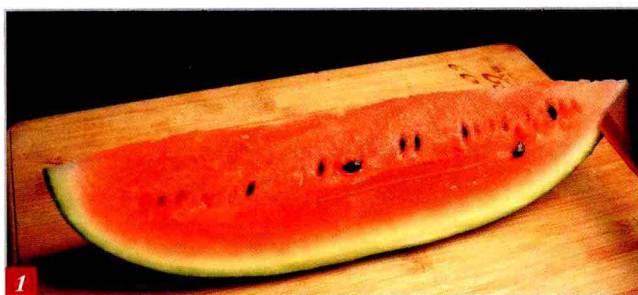
## 造型3

1. 将部分西瓜皮与肉瓤分离，再把分离的西瓜皮片成几片，在最外侧的西瓜皮上划出一根线条。
2. 将片好的西瓜皮造型，肉瓤切成锯齿形，将西瓜线条回折即成。



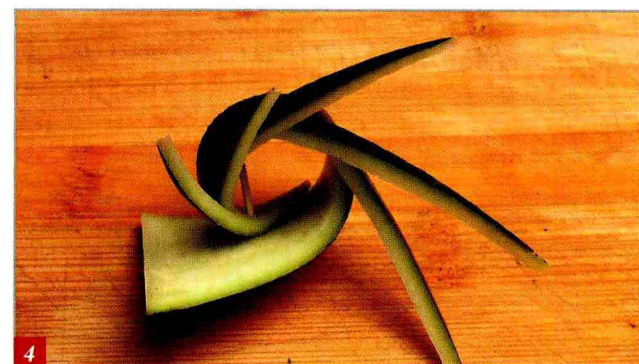
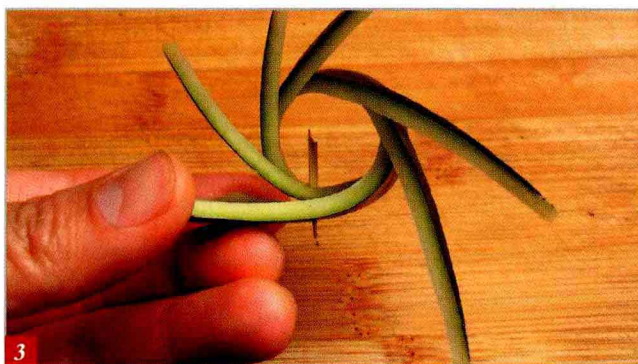
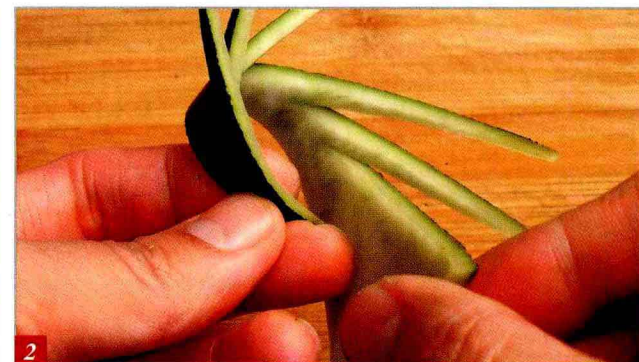
#### 造型4

取一块长条形西瓜，将西瓜皮与肉瓤分离，再把西瓜肉瓤均匀地切成块，最后将西瓜块推出错落的造型即可。



#### 造型5

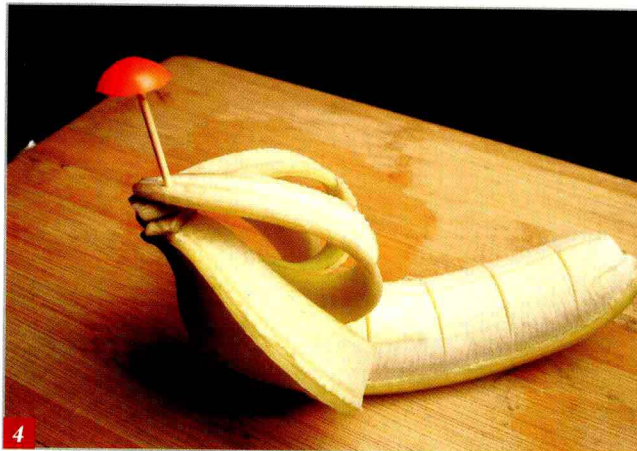
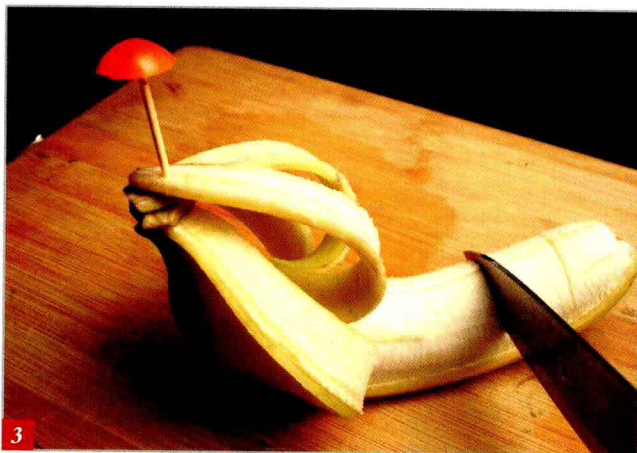
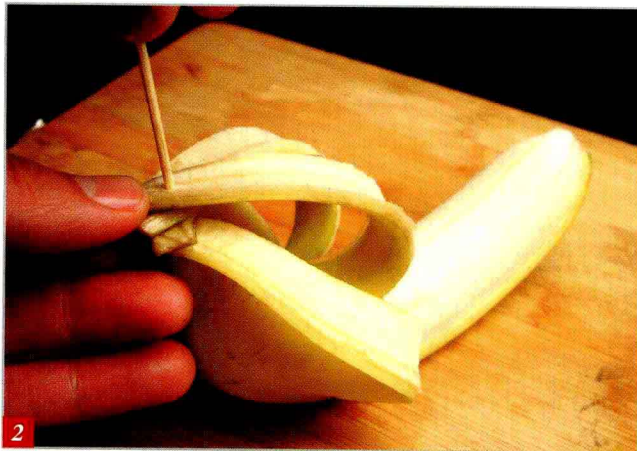
取一片三角形西瓜皮，在其一侧划出多个线条，再将西瓜皮两头内折，用牙签固定好即成。



## 香蕉

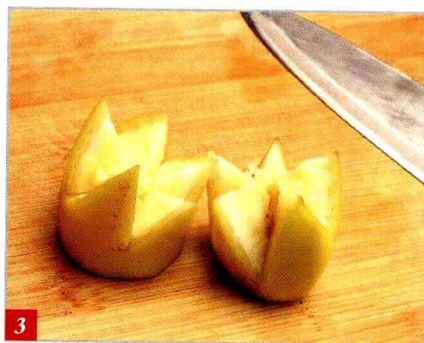
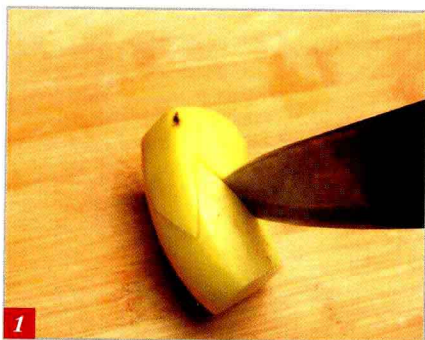
## 造型1

在香蕉一头划上四刀，分出四片香蕉皮并朝另一头回折，用牙签固定，在牙签头上插入一小片圣女果，再将香蕉肉瓢均匀切成块即成。



## 造型2

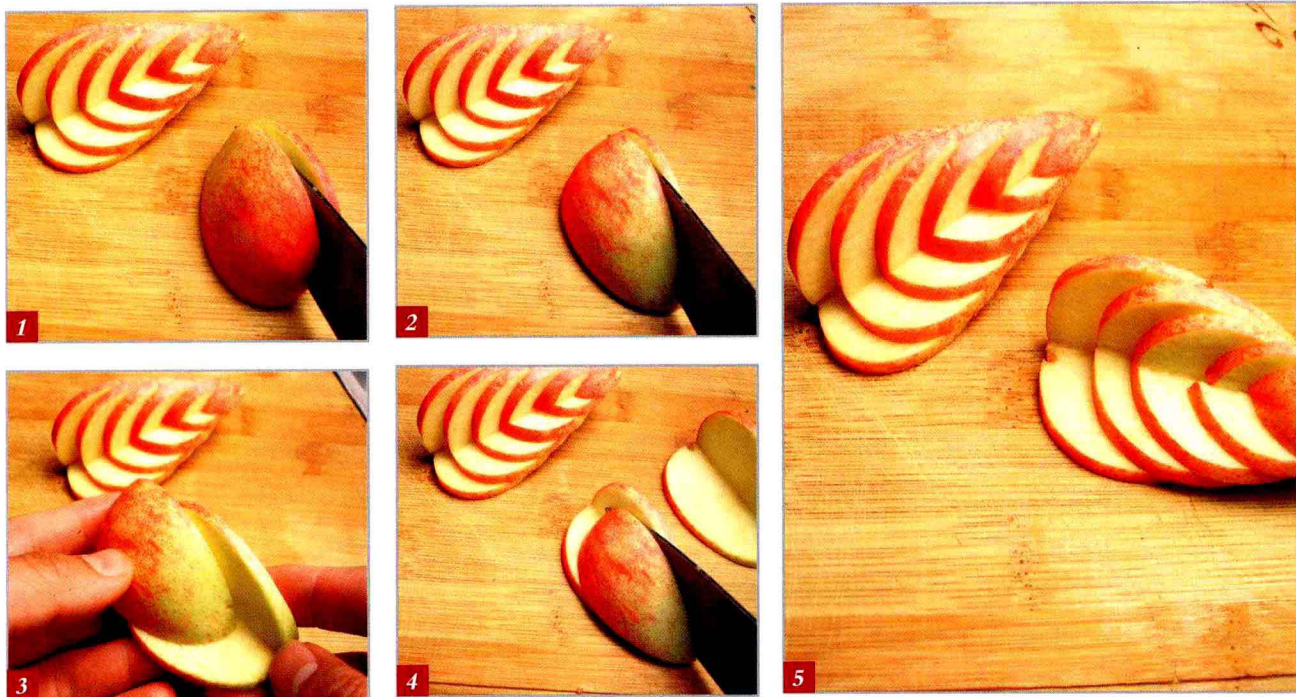
取香蕉一块，在其中间部位斜刀划出五等份，将其分开形成五角形的香蕉花形即成。



## 苹果

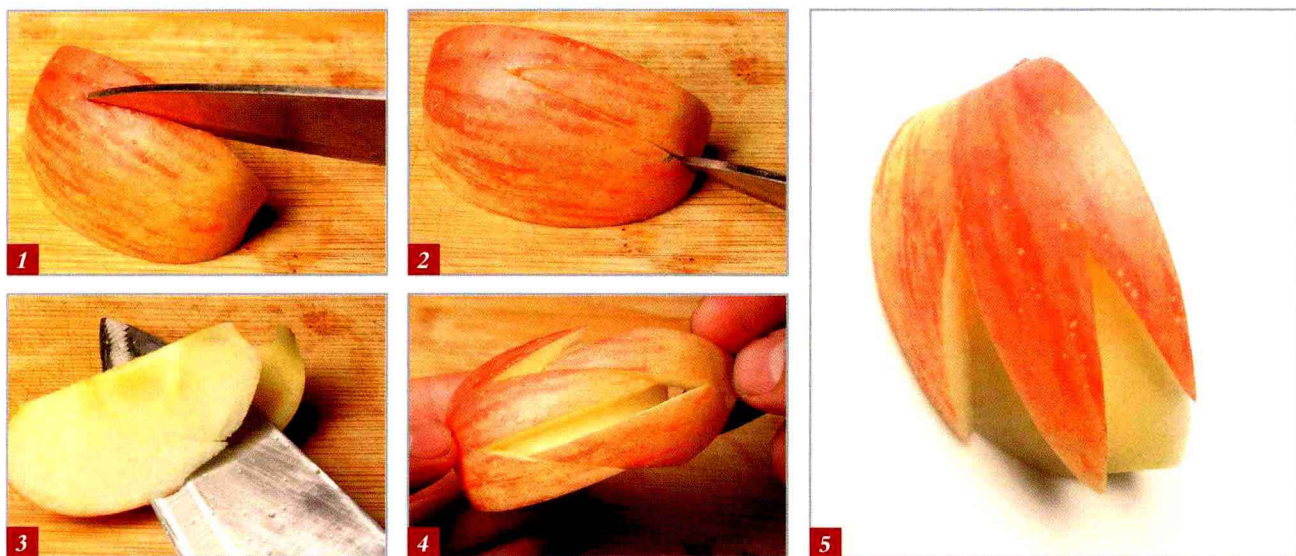
### 造型1

将苹果平分为均匀的四等份，在其中一部分两面切成V形片，用同样的方法切出多层，将切好的V形片贴成塔状即成。



### 造型2

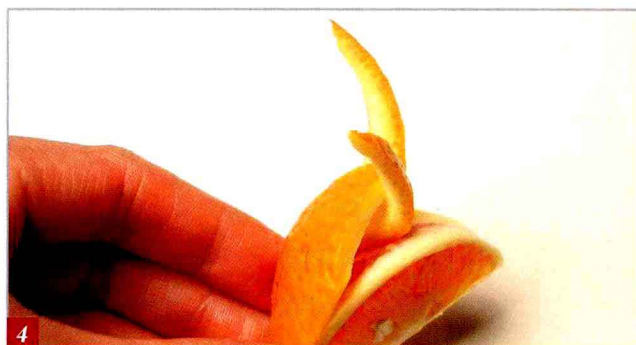
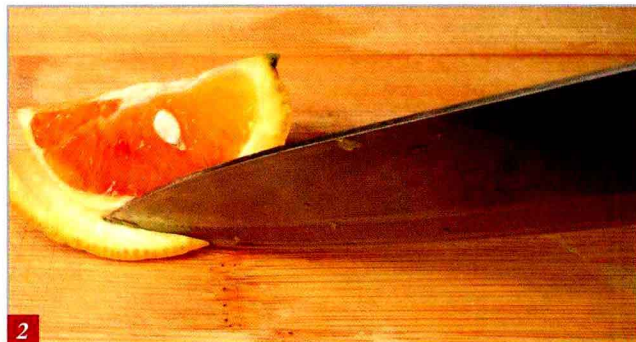
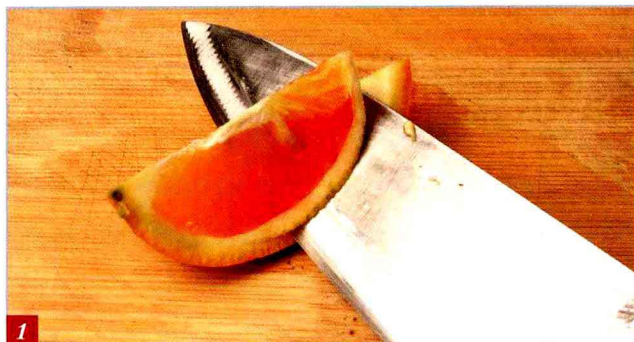
将苹果平分为均匀的四等份，取其中一部分在皮上划出“W”字形线条，将皮与肉瓤分离，取走划断的“W”字形苹果皮即成。





**橙子****造型1**

将橙子均匀地分为六等份，取其中一份，用刀将橙子皮片到底部，再在分离出来的橙子皮两侧各划一刀，将橙子皮折成形即成。

**造型2**

将橙子均匀地分为六等份，取其中一份，用刀将橙子皮片到底部，在分离出来的橙子皮一侧划一刀，将橙子皮折成形即成。

