

新一代美食II

蔬菜雕切

陈忠良 主编

简单的制作方法，
让您快速享受
那份自然的美味。



广东经济出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

新一代美食 II: 蔬菜雕刻/陈忠良主编. —广州: 广东经济出版社, 2001.6

ISBN 7-80632-952-8

I. 新… II. 陈… III. ①饮料 食品加工②食品—雕刻③酒—勾兑 IV. TS972

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 029591 号

出版发行	广东经济出版社 (广州市环市东路水荫路 11 号 5 楼)
经销	广东新华发行集团股份有限公司
印刷	广东邮电南方彩色印务有限公司 (广州市天河高新技术产业开发区工业园建工路 17 号)
开本	889 毫米×1194 毫米 1/32
印张	2
版次	2001 年 6 月第 1 版
印次	2001 年 6 月第 1 次
印数	1~5 000 册
书号	ISBN 7-80632-952-8 / TS·26
定价	全套: 74.00 元 本册: 14.80 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

销售热线: 发行部 [020] 83794694 83790316 邮政编码: 510100

(发行部地址: 广州市合群一马路 111 号省图批 107 号)

·版权所有 翻印必究·

1200336192



1200336192

蔬菜雕刻

陈忠良 主编



广东经济出版社

前言

随着科技的飞速发展和物质文明的不断进步，人们的生活水平有了很大的提高，同时人们的饮食需求也产生了巨大的变化，呈现新潮化、休闲化、多样化的趋势，更讲求营养的均衡及生活的品味。

《新一代美食II》精选台湾著名作家陈忠良先生主编的《调酒窍门》、《水果汁制作》、《蔬菜雕刻》、《果菜汁制作》、《咖啡调配》，该系列丛书内容充实而言之有物，图片精美而文辞隽永，配以高品质的印刷效果，使您在获得赏心悦目的视觉感受的同时，也乐意去实践具体的制作方案。

试设想一下，蔬菜、水果、咖啡及酒类可以轻松而廉价的购得，您只需要再添置一些必要的器皿，参照本系列丛书所述的方案，通过简单的制作就可以与家人分享那份自助的美食了！此时此刻，那份成功的满足感，那份轻松而惬意的心情，不就写在您和家人的脸上吗？

衷心的希望您喜欢这套“高品质、低价位”的好书，也真诚的希望您品读玩赏之余，能获得无尽的快乐与满足。





目录

Contents



白萝卜	4
玫瑰花 雕法	4
白萝卜	6
白萝卜鱼雕 雕法	6
白萝卜	8
花朵 雕法	8
白萝卜	10
鹤雕 雕法	10
白萝卜	12
绣球 雕法	12
白萝卜	14
荷花 雕法	14
胡萝卜	16
花瓶 雕法	16
胡萝卜	18
蝴蝶 雕法	18
胡萝卜	20
模型花 雕法	20
胡萝卜	22
凤形·龙形 雕法	22
胡萝卜	24
鱼网 雕法	24
蕃茄	26
螃蟹 雕法	26
蕃茄	28
蕃茄船 雕法	28
蕃茄	30
蝴蝶 雕法	30
蔬菜拼花	32
蔬菜拼花 雕法	32

大黄瓜	34
摆式 雕法	34
大黄瓜	36
花瓶 雕法	36
大黄瓜	38
蝴蝶 雕法	38
小黄瓜	36
花 雕法	36
蒜头	42
玉兰 雕法	42
青蒜	44
剑兰 雕法	44
茄子	46
茄花 雕法	46
茄子	48
茄花 雕法	48
红辣椒	50
辣椒鱼 雕法	50
红辣椒	52
太阳花 雕法	52
南瓜	54
南瓜盅 雕法	54
老姜	56
松树 雕法	56
冬瓜	58
冬瓜盅 雕法	58
洋葱	60
睡莲 雕法	60
洋葱	62
睡莲 雕法	62



1 白萝卜去头尾。取8厘米左右。



2 周围切成五角形。



3 在五角形的五边切出五片花瓣至2/3处。



削出五片花瓣的形状。

白萝卜A

玫瑰花雕法



4 再由中心部份削去一圈丢弃。



6 自花瓣的间隔处再切出五花瓣。



玫瑰花



7 再修去内圈丢弃，如此重复至花心。



8 外圈花瓣的侧边画一横线即成。



1 白萝卜去尾取中段削圆。



2 横切。



3 在平口中央部位往左右各切一V形缺口。



5 平口末端刻大V字型做鱼尾。

白萝卜B

白萝卜鱼雕 雕法



4 半圆形部份刻小锯齿状。



6 用竹筷轻轻插一眼孔。

白萝卜鱼雕



7 再以巴西里的枝穿插於眼孔。



8 萝卜切数片即成。

白萝卜C

花朵雕法



1 白萝卜去头尾。



2 周围削成圆柱形。



3 萝卜上刻半圆形的大锯齿。



4 再直刻小锯齿。





5 如图示。



6 再切下两片花瓣即成。

白萝卜D

鹤雕雕法



1 白萝卜去头尾，横切，再取中段。



2 先雕鹤的头部，再修整身体。



3 仔细修整出鹤的形状。



4 身体两侧1厘米厚处各切一刀，以锯齿状刻出翅膀。



鹤雕



5 以黑豆做眼睛。



6 再以巴西里枝做脚即成。

白萝卜E

绣球雕法



1 白萝卜去头尾取中段约10厘米。



2 周围削成圆形。刻小锯齿再对切成两半。



3 直切至 $\frac{2}{3}$ 处。



绣球



4 反面削切至 $\frac{2}{3}$ 左右。



5 浸泡高浓度盐水，翻卷后用牙签穿插即成。

白萝卜 F

荷花雕法



1 白萝卜去头尾取中段约 10 厘米。



2 周围削成圆形。



3 刻出五花瓣，再削出皮形。



4 中央修出一圈丢弃。

荷花





5 花瓣相间的内层切片成五瓣。如此重复至花心即成。