



北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

高宇 主编



时尚品味 原创造型
花样果盘 精美绝伦

花式果盘

HUASHI GUOPAN JINGJIE

精解



化学工业出版社



北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

高宇



花式 果盘 精解

HUASHI GUOPAN JINGJIE



化学工业出版社

· 北京 ·

本书主要介绍约150例各式果盘（包括精品大果盘和分位果盘）的制作图解，所选品种均为时下饭店、餐馆、酒吧的流行品种，时尚品味，原创造型，款款精美绝伦，并赋予动人的名字。上午学下午用，你也可以做出最新潮的花样果盘。

图书在版编目（CIP）数据

花式果盘精解 / 北京唐人美食职业技能培训学校组织编写；高宇主编. —北京：化学工业出版社，2013.3
ISBN 978-7-122-16549-7

I. ①花… II. ①北… ②高… III. ①水果-装饰雕塑-图解 IV. TS972.114-64

中国版本图书馆CIP数据核字（2013）第029204号

责任编辑：温建斌
责任校对：宋 夏

装帧设计：水长流文化

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011）
印 装：北京瑞禾彩色印刷有限公司
787mm×1092mm 1/16 印张6 字数116千字 2013年6月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686） 售后服务：010-64518899
网 址：<http://www.cip.com.cn>
凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：29.80元

版权所有 违者必究

FOREWORD

前言



水果是我们日常饮食不可缺少的一部分，不但满足食欲、果腹充饥，更有身体所需的多种营养物质。单就一个水果来说，或许有些单调，如若将普通的水果变成梦幻般的果盘造型，不仅能刺激味蕾，更有艺术效果。每一款造型，每一种装饰，都饱含着制作者细腻的心境与高超的技艺，被精心渲染过的果盘，或热情似火，或婀娜多姿，或气势磅礴，都精彩绝伦。果盘不仅是一种餐饮的品种，更是一种艺术的表现形式。

在今天，人们已从吃饱吃好发展到享受美食。西瓜、苹果，或是火龙果、芒果，这些看似平常的水果，在经过精雕细刻后，千变万化；那些貌似毫无用处的瓜皮果核，搭配上巧妙的心思，就可以组合成千姿百态的造型。无论是中餐、西餐，还是歌厅、酒吧，这些五彩缤纷、栩栩如生的果盘不仅成为特色亮点，还无形中增添了温馨与浪漫的气氛。

本书介绍了多种果盘的制作，既有传统品种又有时下流行品种，并赋予它们动人的名字。本书汇聚了作者的心血，希望能给你提供参考，同时也恳请提出宝贵意见。

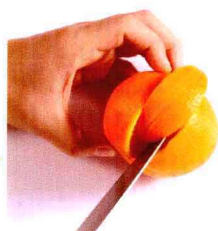


主编

2013年1月

CONTENTS

目录



果盘基础知识	1
常见水果功效及造型制作	4
一、西瓜	4
二、甜橙	6
三、柠檬	8
四、苹果	8
五、猕猴桃	9
六、哈密瓜	10
七、火龙果	11
八、香蕉	12



果盘制作精解

GuoPanZhiZuoJingJie

● 四季如花	14
● 指日高升	15
● 百鸟朝凤	16
● 海南风光	17
● 健康长寿	18
● 义结金兰	19
● 事业腾飞	20
● 锦绣前程	21
● 年年有余	22
● 龙船凤舟	23



精品大果盘

JingPinDaGuoPan

● 凤凰于飞	25
● 星月细语	26
● 三色味蕾	27
● 碧海潮生	28
● 郁郁葱葱	29
● 繁星落雪	30
● 海岛秋风	31
● 南国风光	32
● 菊园果香	33
● 果木繁花	34
● 龙腾云海	35
● 娇凤迎春	36
● 踏雪寻龙	37
● 映日飘雪	38
● 鲜丰果汇	39
● 鲜果蜜语	40
● 星月交辉	41
● 香飘椰岛	42
● 果味飘香	43
● 雪顶香惠	44
● 椰路风情	45
● 落霞映雪	46
● 游龙戏凤	47



分位果盘

FenWeiGuoPan



- | | | | |
|--------|----|--------|----|
| ● 百卉含英 | 49 | ● 洁玉如意 | 60 |
| ● 百里挑一 | 49 | ● 金日秋霜 | 61 |
| ● 花簇润玉 | 50 | ● 碧波映月 | 61 |
| ● 绘声绘色 | 50 | ● 碧雪星辰 | 61 |
| ● 惠风和畅 | 50 | ● 朝霞灿烂 | 62 |
| ● 金玉无双 | 51 | ● 白雪阳春 | 62 |
| ● 蕙心皓月 | 51 | ● 彩玉双联 | 63 |
| ● 锦上添花 | 51 | ● 伴月蜜语 | 63 |
| ● 火树银花 | 52 | ● 秋色迷人 | 64 |
| ● 玫红斑斑 | 52 | ● 秋色生香 | 64 |
| ● 雪露芳华 | 53 | ● 秋月春风 | 64 |
| ● 碧果红松 | 53 | ● 日久天长 | 65 |
| ● 飞鸿印雪 | 54 | ● 日新月异 | 65 |
| ● 千秋玉锦 | 54 | ● 金蛇狂舞 | 65 |
| ● 艳雪瓜香 | 54 | ● 橙香碧月 | 66 |
| ● 果蔬家园 | 55 | ● 春风夏雨 | 66 |
| ● 果实累累 | 55 | ● 春日暄和 | 67 |
| ● 星辉映月 | 55 | ● 春色撩人 | 67 |
| ● 鲜果什锦 | 56 | ● 春阳絮雪 | 68 |
| ● 华彩莹润 | 57 | ● 冬日花开 | 68 |
| ● 奔腾不息 | 58 | ● 堆金叠玉 | 68 |
| ● 千变万化 | 58 | ● 繁花叶茂 | 69 |
| ● 小鸡吃米 | 58 | ● 丰富多彩 | 69 |
| ● 山浓谷艳 | 59 | ● 风光秀丽 | 69 |
| ● 丹霞似锦 | 59 | ● 浮翠流丹 | 70 |
| ● 五彩缤纷 | 59 | ● 张灯结彩 | 70 |
| ● 果实饱满 | 60 | ● 国色天香 | 70 |
| ● 玫香金地 | 60 | ● 果蕉雪露 | 71 |



● 果香四溢	71
● 海岸潮声	71
● 赫日流辉	72
● 红静幽歌	72
● 红绿风霜	72
● 红叶传情	73
● 湖光水色	73
● 幻彩霞升	73
● 翠玉鲜蔬	74
● 戏海逐浪	75
● 锦屋玉雕	76
● 锦绣前程	76
● 锦玉秋霜	76
● 兰蕙桂馥	77
● 篮桔小筑	77
● 琳琅满目	77
● 龙凤呈祥	78
● 兰秀菊芳	78
● 绿静春深	78
● 落日流金	79
● 眉开眼笑	79
● 眉飞色舞	79
● 美不胜收	80
● 迷鹿踏春	80
● 篷岛春风	80
● 众星捧月	81
● 清香鲜嫩	81
● 秋色兰香	81

● 彩色宜人	82
● 冰壶秋月	82
● 彩云荡花	82
● 彩霞纷飞	83
● 姹紫嫣红	83
● 澄心清神	83
● 如日中天	84
● 神采奕奕	84
● 双星戏珠	84
● 四海皆春	85
● 松露留芳	85
● 松雪静园	85
● 踏浪迷香	86
● 鲜醇三彩	86
● 鲜果浓妆	86
● 鲜菊优果	87
● 鲜果之夏	87
● 闲鹤鸣果	87
● 星光璀璨	88
● 星语心愿	88
● 星辉炫彩	88
● 雪顶星空	89
● 艳冠群香	89
● 雨露无痕	89
● 月下泛舟	90
● 雨润风华	90
● 清风冷月	90



果 盘

基础知识

果盘，即水果拼盘，是以各种鲜美水果为原料，配合巧妙的刀功技术和创意造型的“水果工艺”作品，既可以让食客享受到水果健康美食，又能美化宴席，烘托气氛，融食用与观赏于一体，是现代餐饮行业、娱乐行业中不可缺少的食品艺术。

果盘在餐饮活动中越来越受到重视，无论在中餐、西餐酒会，还是酒吧、歌厅，这五彩缤纷、精美绝伦的果盘，如同无言的诗，更似立体的画，表达出对客人的尊重。

果盘讲究构思巧妙、色形俱佳、选料多样、好吃好看，如同一件艺术品，需要制作者具备一定的艺术修养，多思考、擅创意，才能让制作的果盘精巧而富美感，营造出美的意境。

1 选料与构思

要从色泽、形状、口味、营养价值、外观完美度等角度选择水果。水果本身应是成熟的、新鲜的、卫生的。同时注意制作果盘的水果不能过熟，否则会影响加工和摆放。制作果盘不能随便应付，制作前应充分考虑到宴会的主题，使作品更加贴切主题，达到美化宴席、烘托气氛的效果。

2 色彩搭配

制作果盘的目的是使简单的不同个体水果通过形状、色彩等几方面艺术性地结合为一个整体，以色彩和美观取胜，从而刺激食客的感官，增进其食欲。水果颜色的搭配一般有“对比色”搭配、“相近色”搭配及“多色”搭配三种。红配绿、黑配白便是标准的“对比色”搭配；红、黄、橙可算是“相近色”搭配；红、绿、紫、黑、白可算是丰富的“多色”搭配。

3 刀功

果盘用工具要比食品雕刻简单多了，常用工具为水果刀和西瓜勺。



水果刀



西瓜勺

果盘常见的刀功有以下几种。

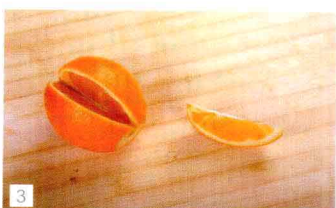
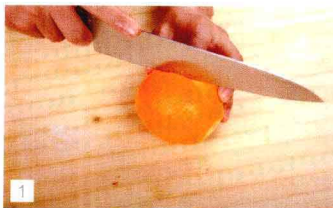
- 1 削皮：**用小刀削去水果的外表皮，一般是指不能食用的部分。大部分水果洗净后皮可食用的就不用削皮。



- 2 横刀：**按刀口与水果生长的自然纹路相垂直的方向施刀。可切块、切片。



- 3 纵刀：**按刀口与水果生长的自然纹路相同的方向施刀。可切块、切片。



- 4 斜刀：**按刀口与水果生长的自然纹路成一夹角的方向施刀。可切块、切片。



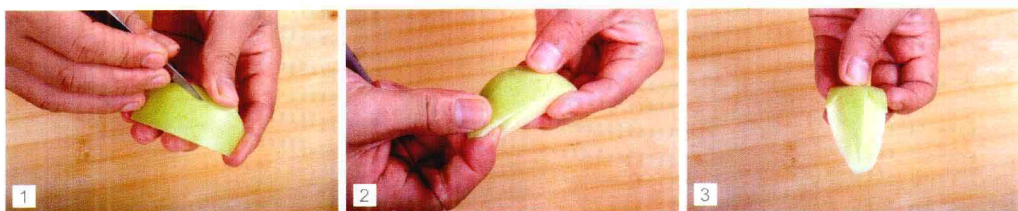
- 5 锯齿刀：**用切刀在水果上每直刀一刀，接着就斜刀一刀，两对刀口的方向成一夹角，刀口成对相交，使刀口相交处的部分脱离而呈锯齿形。



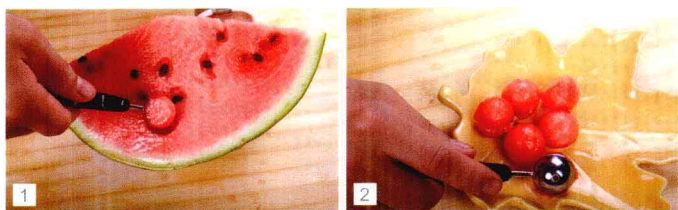
- 6 推：**用切刀在一瓣水果上左右斜切两刀，使刀口相交成梭形，再在梭形外侧以同样方法切出大梭形，用刀尖轻轻由小到大推出。



- 7 三叶草：**用刀剥开水果的一半果皮，在一瓣水果果皮处划出“W”形，将剥开的果皮轻轻去除。



- 8 勺挖：**用西瓜勺挖成球形状。多用于瓜类。



果盘与食品雕刻技术紧密联系，果盘各水果零部件的切雕常要用到食品雕刻的技术。只有掌握娴熟、细致的雕刻技法，才能切雕出完美的水果零部件，拼摆出来的果盘才美轮美奂，精巧而富美感。当餐后奉上一盘富有创意的精美果盘，能给美食之旅画上完美句号。



常见水果功效 及造型制作

一、西瓜

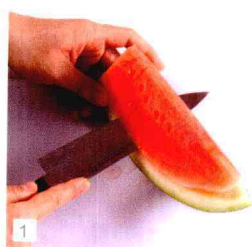
西瓜含果汁最丰富，含有丰富的维生素及矿物质，味甘性寒，有清热解暑、除烦止渴、利小便的功效，适宜高血压患者、急慢性肾炎患者、胆囊炎患者、高热不退者食用，糖尿病患者少食，脾胃虚寒、消化不良者不宜食用。

常利用西瓜皮造型变化来美化装饰果盘。



西瓜造型一

将西瓜块一端切去小块，另一端沿着瓜皮将瓜瓤切去大部（1），将露出的瓜皮削薄（2），将瓜皮并排切两刀切开分成三条（3），两边两条并排切开若干小口（4），中间一条竖直切若干刀（注意不用切开）（5~8），左边一条卷起并用牙签固定在瓜瓤上（深绿色瓜皮向外，切开的瓜皮条展开）（9），中间的小条反向卷起并用牙签固定在瓜瓤上（浅绿色瓜皮向外，切开的瓜皮条展开）（10、11）。



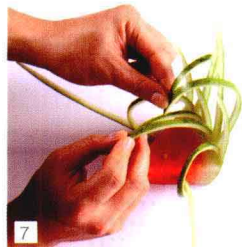
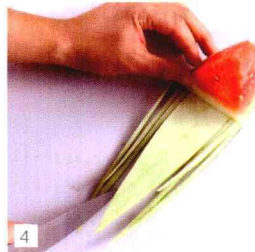
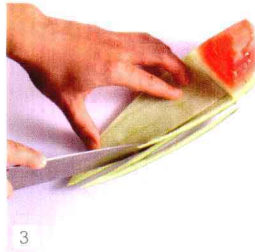
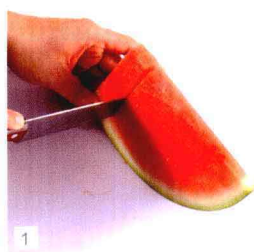


11



西瓜造型二

将西瓜块一端切去小块，另一端沿着瓜皮将瓜瓤切去大部（1），将露出的瓜皮削薄（2），用小刀将瓜皮一侧切开小条，使靠近瓜瓤一侧连接（3），另一侧同样操作（4），在瓜皮中间，用小刀沿两边各切开一道，使两道道口相交、瓜瓤处连接，依次操作（5）。两端紧邻最外侧小条插入两侧瓜瓤固定（6），中部瓜皮整理造型并固定（7、8）。

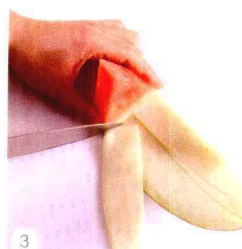
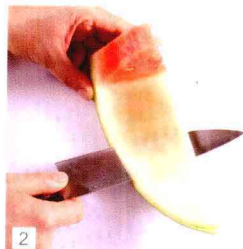
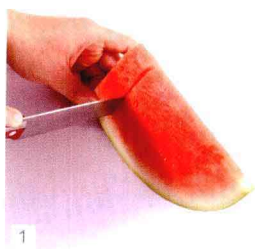


8



西瓜造型三

将西瓜块一端切去小块，另一端沿着瓜皮将瓜瓤切去大部（1），将瓜皮片成两层（2），中部切开，左侧上层瓜皮切去（右侧保留）（3）。左侧瓜皮斜刀依次均匀切小条（4），右侧两层瓜皮用小刀沿两边各切开一道，使两道道口相交、瓜瓤处连接，依次操作（5、6）。右侧上层瓜皮套过下层瓜皮（7、8），整理并固定造型（9~11）。



11

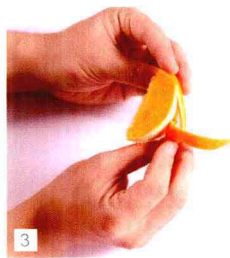
二、甜橙

甜橙含有丰富的维生素、钙、磷、钾、柠檬酸、橙皮苷等物质，味甘、酸，性凉，具有生津止渴、开胃下气的功效。正常人饭后食橙子或饮橙汁，有解油腻、消积食、止渴、醒酒的作用，饮酒过多、宿醉未醒者尤宜食用。



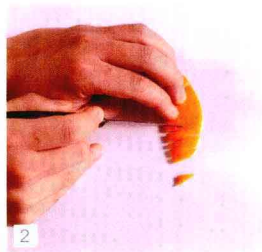
甜橙造型一

将甜橙带皮切下一瓣（1），用小刀将皮削开三分之二（2），在削开的皮上右侧切开三分之二（3），将橙皮向内卷起使切开的橙皮开口向外分散（4）。



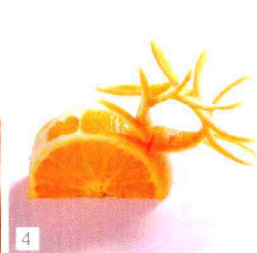
甜橙造型二

将甜橙带皮切下一瓣（1），将皮切下，用小刀在上面来回划开但不切断（2、3）。



甜橙造型三

将甜橙切开取中段，剥开橙皮但尾部连接（1），在皮两侧上斜刀依次切开若干个口（注意两侧反方向）（2），将皮向内卷成一个环并用牙签固定在果肉上（3、4）。

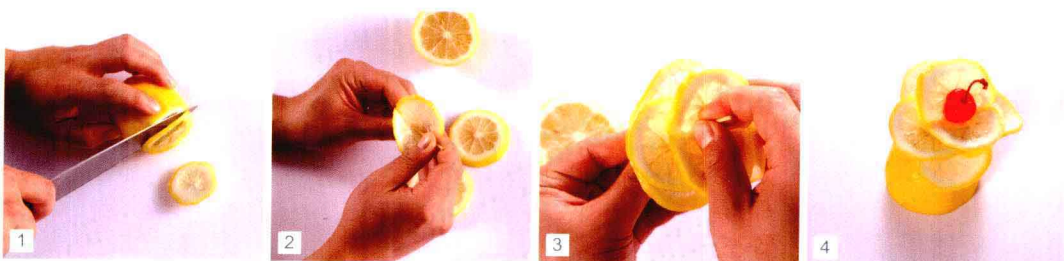


三、柠檬

柠檬因味极酸，孕妇喜食，故又称益母果。柠檬含有丰富的柠檬酸，有收缩、增固毛细血管，降低通透性，提高凝血功能及血小板数量的作用；有浓郁的芳香气味，能去除肉类等的腥膻之气，并能使肉质更加细嫩。因味道过酸，故多做调味用，果盘中多调味和装饰用。

柠檬造型

将柠檬切成薄片（1），将薄片摆起来扎上牙签固定在柠檬果块上（2、3），上用红樱桃装饰（4）。



四、苹果

苹果含有丰富的维生素、不饱和脂肪酸、多糖、矿物质等，是所有水果中营养价值最接近完美的一种。苹果味甘、酸，性凉，具有生津止渴、润肺除烦、开胃、醒酒等功效，适合轻度腹泻、便秘、饮酒过度、高血压等患者食用。

苹果造型一

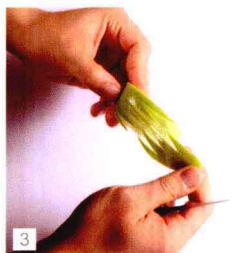
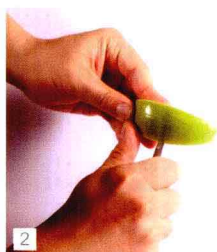
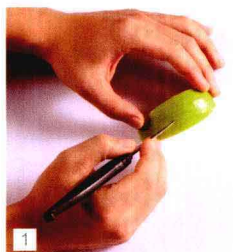
将苹果切成小瓣（1），用切刀左右斜切两刀，使刀口相交成梭形，再在梭形外侧以同样方法切出大梭形（2），用刀尖轻轻由小到大推出（3）。





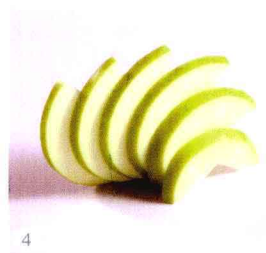
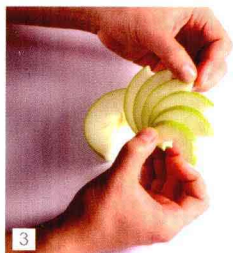
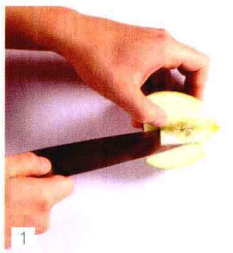
苹果造型二

将苹果切成小瓣，用刻刀在中部来回交叉刻纹（注意不可过深）（1），再斜刀切开（2、3），底部切平即可（4、5）。



苹果造型三

将半个苹果（一端切平）挖去果心（1），切成均匀薄片（2），组合造型即可（3、4）。



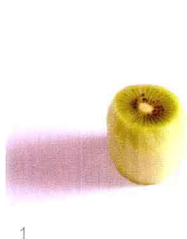
五、猕猴桃

猕猴桃是一种营养价值极高的水果，可溶性固形物含量高，含亮氨酸、苯丙氨酸等十多种氨基酸和丰富的矿物质、维生素，尤其是维生素C含量极高。多食用猕猴桃可以预防老年骨质疏松和动脉硬化，改善心肌功能，延缓人体衰老。



猕猴桃造型一

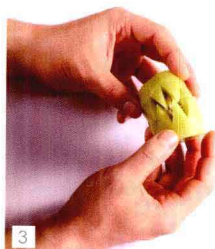
将猕猴桃去头尾、削皮（1），用刻刀在猕猴桃中部划出齿形花纹，每次划到猕猴桃果肉正中且花纹紧密相连（2），小心将猕猴桃分开即出现花边（3、4）。



1



2



3

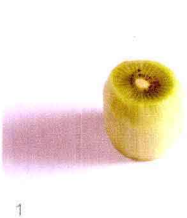


4

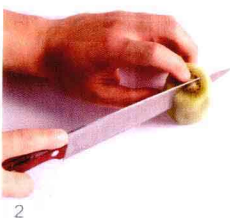


猕猴桃造型二

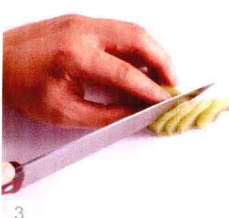
将猕猴桃去头尾、削皮（1），切成两半（2），再均匀切成薄片（3、4）。



1



2



3



4

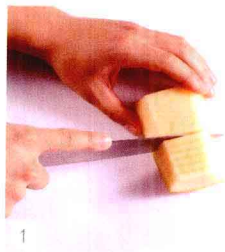
六、哈密瓜

哈密瓜含有丰富的维生素及钙、磷、铁等矿物质，味甘、性寒，具有清凉消暑、除烦热、生津止渴的作用，是夏季解暑佳品。哈密瓜性凉，不宜吃得过多，以免引起腹泻。



哈密瓜造型一

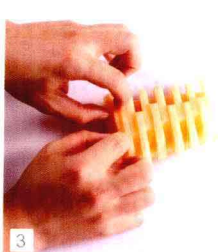
将哈密瓜切成长方块（1），并将哈密瓜肉连着底边切成1厘米宽的薄片（2），切开底边使果肉与果皮分离，将分离的哈密瓜片向两边各推出1厘米（3），将参差不齐的部分或推或收使整齐美观（4）。



1



2



3



4