



创意食品造型

# 时尚 果盘

Fashion  
Fruit Tray

东方食艺 组织编写

时尚果盘 美食文化

水果造型 大师指点

细致示范 简单易学



 化学工业出版社



创意食品造型

# 时尚果盘

东方食艺 组织编写



化学工业出版社

· 北京 ·

本书介绍了水果拼盘造型七十例，并介绍了水果拼盘制作的基本步骤和造型用水果的营养价值及基础造型方法。

### 图书在版编目 (CIP) 数据

时尚果盘 / 东方食艺组织编写. —北京: 化学工业出版社,  
2009.3

(创意食品造型)

ISBN 978-7-122-04610-9

I. 时… II. 东… III. 水果-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2009) 第000358号

---

责任编辑: 张彦 王蔚霞  
责任校对: 凌亚男

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

---

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: 北京画中画印刷有限公司

720mm×1000mm 1/16 印张5¼ 字数90千字 2009年4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: 29.00元

版权所有 违者必究

# 前言

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“水果艺术品”，是“餐饮美学”的重要内容之一。果盘不仅用在各种宴会、酒吧、歌厅、水吧等场合，也可作为情趣家用。

水果拼盘讲究构思巧妙、色形俱佳、选料多样、好吃好看。做水果拼盘既难又易：难就难在没有统一的模式，全凭制作者自由发挥；而说容易呢，同样是因为没有统一标准，可以随心所欲，只要自己喜欢。因此说，水果拼盘制作看似简单，但要有所突破，要做出具有创意和艺术特色的作品，则要花不少的心思去研究。

水果拼盘与食品雕刻技术紧密联系，水果拼盘各水果零部件的切雕，常常要运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，而各种水果零部件是水果拼盘最基础的组成元素，所以制作水果拼盘需要较好的食品雕刻技术。

一盘水果拼盘同时也是一件艺术品，所以制作者还需具备一定的艺术修养，同时也要多思考、擅创意，才能让摆拼出来的水果拼盘美轮美奂，制作出精巧而富美感的作品，营造出美的意境。概括地说，当餐后奉上一盘富有创意的精美果盘，是给美食之旅画上的完美句号。

最后，希望喜欢水果拼盘的朋友，在阅读此书后能够有所收益，启发您的灵感，制作出更加精美的果盘来。同时，书中的不足之处在所难免，也真诚地希望读者朋友们给予批评指正。

赵惠源

2009年2月



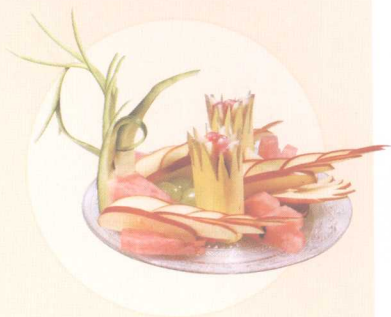


# Contents

目录

## 第一部分 水果拼盘制作基本步骤 》 1

- 一、整体构思 /1
- 二、色彩搭配 /1
- 三、选料 /2
- 四、选择器皿 /2
- 五、加工原料 /3
- 六、出品 /3
- 七、水果拼盘制作应注意事项 /3



## 第二部分 常用水果营养价值及造型 》 4

- 一、西瓜 /4
- 二、苹果 /7
- 三、哈密瓜 /9
- 四、香蕉 /10
- 五、猕猴桃 /11
- 六、芒果 /12
- 七、火龙果 /13
- 八、橙子 /13



# Contents



## 第三部分 水果拼盘造型实例 》 15

爱情鸟 /15	浪漫满屋 /35	万众一心 /52
爱上层楼 /16	两小无猜 /36	纤纤玉指 /53
波斯猫 /17	朴实无华 /36	乡村小径 /54
垂柳 /17	蜜蜂 /37	香草天空 /55
步步高升 /18	面具舞会 /38	心心相印 /56
唇吻 /19	鸟语花香 /39	心形扇面 /57
东方神鹿 /20	期盼 /40	新春雨后 /58
独角戏 /21	牵手 /40	新竹 /59
独舞 /21	企鹅 /41	幸福时光 /60
对话 /22	三色塔 /41	寻情 /62
奋斗 /23	青蛙王子 /42	椰树飘香 /63
红色河堤 /24	莎白玫瑰 /43	拥抱 /64
果香四溢 /26	双鱼 /44	欲语还休 /65
红色之恋 /27	双子座 /45	月光 /66
红颜知己 /28	围城 /45	战船 /68
金色海岸 /30	天长地久 /46	真情告白 /69
金碧辉煌 /32	水晶之恋 /48	祝福 /70
静乡思 /33	团团圆圆 /49	一“箭”钟情 /70
孔雀花 /34	五彩缤纷 /50	

## 第四部分 位上果盘实例 》 71

等候 /71	迟来的爱 /74	层 /76
温馨 /72	浪漫之晚 /74	甜心(1) /77
单飞 /72	珍惜 /75	甜心(2) /77
寂寞时光 /73	三角恋 /75	似水年华 /78
心情 /73	自由飞翔 /76	



# 第一部分

## 水果拼盘制作基本步骤

水果拼盘在宴席上能够起到促进消化、美化宴席、烘托气氛、增进友谊的作用。水果拼盘与食雕一样，是一门技术，需要经过系统的学习与训练，方能掌握。一般来说，一个“水果工艺”作品的完成，应经过以下几个步骤。



### 整体构思

制作水果拼盘的目的是使简单的个体水果通过形状、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，从而刺激客人的感官，增进其食欲。水果拼盘虽比不上冷拼和食品雕刻那样复杂，但也不能随便应付，制作前应充分考虑到宴会的主题，并进一步为其命名。



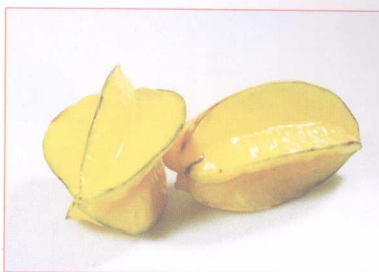
### 色彩搭配

果盘一般是在宴席之后端给客人，这时大多数的人已没有多少食欲，这就为我们设计水果拼盘提出了一个难题：怎样的色、香、味、形、器才能重新将人们的食欲引起？水果的色、香、味是我们所无法改变的，若改变了可能也失去了本身的意义。但我们可以根据想象将各种颜色的水果艺术地搭配成一个整体，通过艳丽的色彩来再次将人们对食物的欲望唤起。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。

所以，在制作果盘时，要首先熟悉各种水果的颜色。红色水果的代表有西瓜、蛇果等；白色水果的代表是香蕉、伊丽莎白瓜、杨桃等；绿色水果的代表是猕猴桃；黑色的水果有黑布朗、葡萄等。另外需要注意的是，水果的皮与瓤颜色的不同，比如火龙果的瓤是白色果肉与黑色的籽相间，而皮是火一样的红色，再加上形状像燃烧的火焰，十分好看。因此，一些水果的皮虽然不能吃，但在做果盘时考虑到色彩的丰富搭配，也应该保留。



蛇果



杨桃



黑布朗



毛丹

### 三 选料

从水果的色泽、形状、口味、营养价值、外观完美度等多方面对水果进行选择。选择的几种水果组合在一起，颜色搭配应协调。最重要的一点是水果本身应是熟的、新鲜的、卫生的。同时注意制作拼盘的水果不能过熟，如猕猴桃、西瓜等，否则会影响加工和摆放。

每一种水果的选择都有相应的技巧，通常来说，最简单直接的方法是切开口尝一下，根据口感可以立即判断水果的好坏。但多数情况下，是不能这样做的，这就需要根据经验进行判断了。根据经验进行判断，主要从眼、鼻、耳三个方面进行：

眼，就是观其色。大部分水果生时与熟时颜色是不一样的，熟的新鲜水果，在颜色上是比较鲜艳的，有的水果生的时候是青色的，熟时会变黄或红。烂的、坏的水果在颜色上也是一目了然。所以，第一步就是从颜色上判断。

鼻，就是嗅其味。新鲜的水果，会散发出诱人的芳香，比如苹果、芒果、香蕉等。

耳，就是听其声。听声判断最典型的应属西瓜了。由于运输等原因，水果往往会在还没有熟透的情况下采摘下来。有的放置一段时间自己会变熟了，像柿子、香蕉等，有的不行，这就需要判断它的成熟情况。像西瓜，熟的西瓜用手指弹一下，声音是清脆洪亮的。

总之，每一种水果都有判断的技巧，这些需要经验的积累。



#### 四 选择器皿

根据选定水果的色彩和形状来进一步确定其整盘的造型。整盘水果的造型要有器皿来辅助，不同的艺术造型要选择不同形状、规格的器皿。如长形的水果造型便不能选择圆盘来盛放。另外还要考虑到盘边的水果花边装饰，也应符合整体美并能衬托主体造型。

至于器皿质地的选择，一方面可根据餐厅、酒吧的档次，一方面可根据果盘的价格来确定。常用的果盘为玻璃制品，高档些的有水晶制品、金银制品。

#### 五 加工原料

根据整体构思与所选择原料，用一定的刀法对原料进行加工。水果拼盘的刀法与雕刻的刀法类似，所以，制作水果拼盘要有一定的刀工基础。不过，水果拼盘刀法也有着独特的地方，现总结几点，仅供参考。

1. 企刀切法：是制作水果拼盘最常用的刀法，具体又可分推刀切法和拉刀切法。
2. 斜刀切法：是刀与砧板成斜角切改材料的一种刀法。
3. 平刀片法：是刀与砧板近乎平面切改材料的一种刀法。
4. 弯刀切法：是切改材料时刀与砧板的夹角不断发生变化的一种刀法，一般是将材料修成弧形或半圆形。
5. 旋：旋的刀法多用于水果削皮或把水果材料的表面修成圆弧状。
6. 刻：刻的刀法是水果皮雕刻中最常用的刀法，如苹果花、瓜皮雕等。
7. 划：一般在瓜盅或瓜皮雕刻中使用，划出所构思的大体形态、线条，具有一定的深度，然后再刻的一种刀法。
8. 削：是指把水果材料表面“修圆”，即达到表面光滑、整齐的一种刀法。
9. 镂空：是指雕刻水果零部件作品时达到一定的深度或透空时所使用的一种刀法。

#### 六 出品

出品应做到现做现出品。拼盘造型尽量迅速，防止营养、水分流失，尤其要保证水果的整洁卫生，同时配置相应的餐具及适量餐巾。

#### 七 水果拼盘制作应注意事项

1. 水果的厚薄、大小以被直接食用为宜。
2. 加工出水果的原料应明显可辨。
3. 食用部分不宜过分雕饰。
4. 要注意水果的新鲜度，加工时讲究卫生。



## 第二部分

# 常用水果营养价值及造型

不正常的生活习惯是癌症、高血压、糖尿病等疾病形成的原因。为了防止这些疾病的发生，适度的运动和营养摄取的均衡，是相当重要的。水果不仅色泽诱人，而且营养丰富，多吃水果，对身体非常有益。

### 一 西瓜

西瓜富含维生素A、维生素B<sub>1</sub>、维生素B<sub>2</sub>、维生素C，葡萄糖、蔗糖、果糖、苹果酸、谷氨酸和精氨酸等，有清热解暑、利小便、降血压的功效，对高热口渴、暑热多汗、肾炎尿少、高血压等有一定的辅助疗效。

西瓜是果盘的主要原料之一。不仅西瓜瓢可以被雕刻成各种造型，西瓜皮也是用来做果盘装饰的最常用材料。

#### 造型1



成品

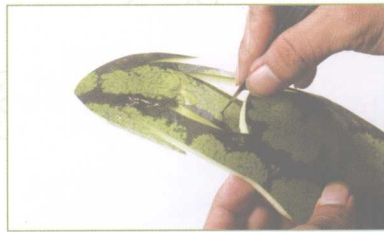


步骤

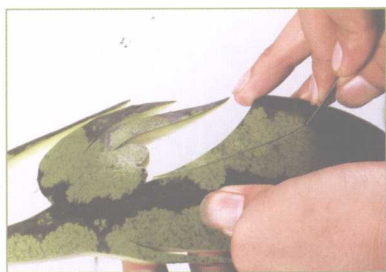
#### 造型2



成品



步骤1



步骤2



步骤3

造型3

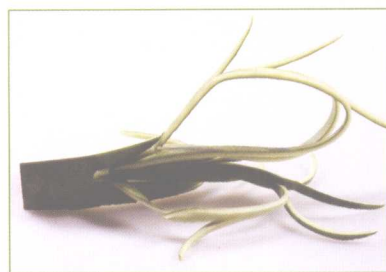


成品

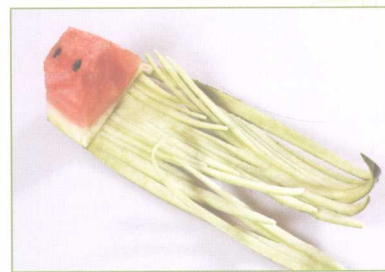


步骤

造型4

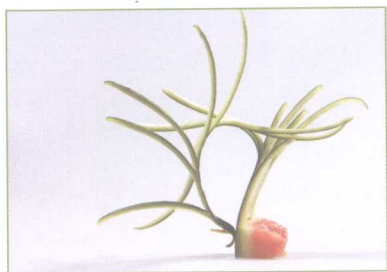


成品



步骤

造型5

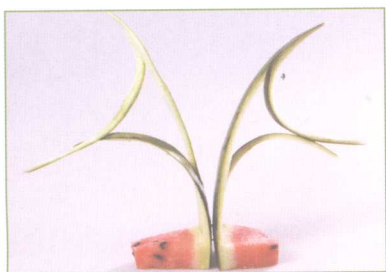


成品

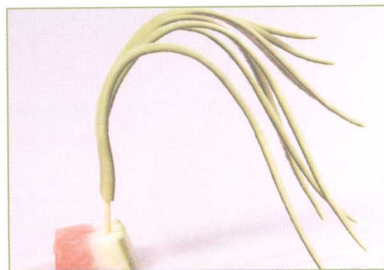


步骤

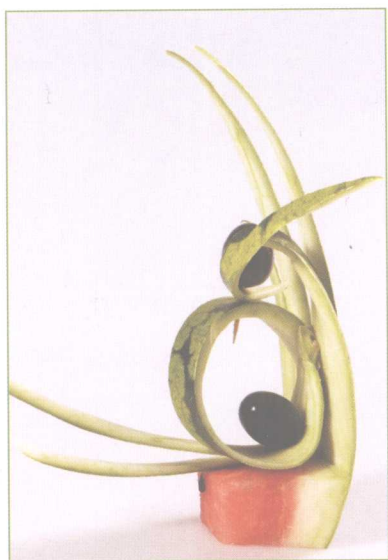
其他造型欣赏



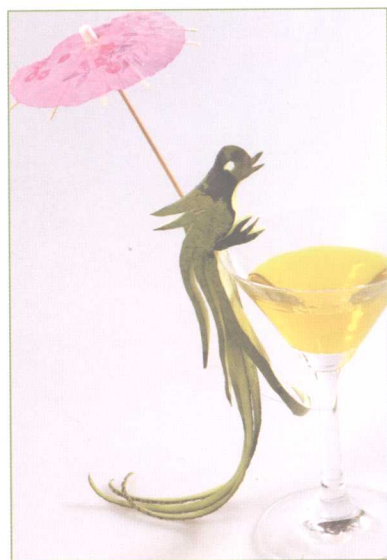
造型1



造型2



造型3



造型4

提示



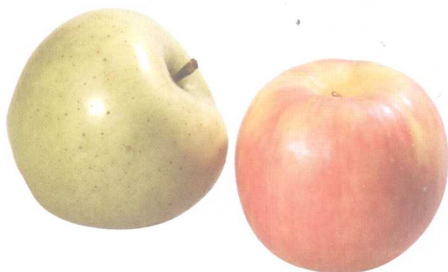
●用西瓜皮做造型，可分抽象和写实两大类。写实的如凤凰、椰子树等动植物，做这类造型时，可以先在瓜皮上画出大致形状再刻。抽象的则比较随意，可以在美观的前提下，随心所欲的创造出各种造型来。做这类造型的关键是划出合适的线条。

●西瓜皮可谓废物利用的典型代表，因此，在切西瓜时，要注意保持西瓜皮的完整性。



苹果

苹果含有多种维生素、矿物质、糖类、脂肪等。苹果中的胶质和微量元素铬能保持血糖的稳定，能有效地降低胆固醇。



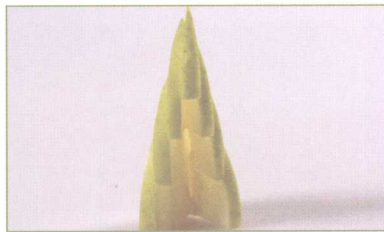
它的营养价值和医疗价值都很高，被越来越多的人称为“大夫第一药”。许多美国人把苹果作为瘦身必备，每周节食一天，这一天只吃苹果，号称“苹果日”。

苹果也是果盘中常用的水果，常用造型有以下几种。

造型1



红富士苹果

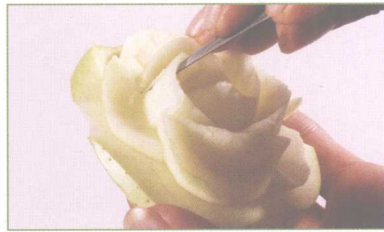


青苹果

造型2



成品



步骤 从外向里刻出花瓣



### 造型3



成品



步骤 去掉多余皮

### 造型4 使用模具



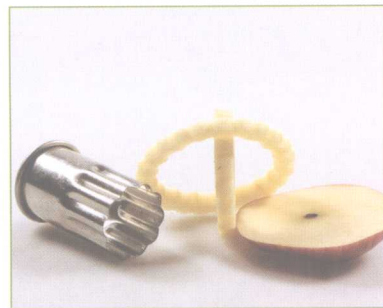
1. 成套圆形模具



2. 大小不同三个模具



3. 用模具去掉多余部分



4. 圆形造型

#### 提示

●需要说明的是，这些造型不仅可以用苹果，也可以用其他的水果。

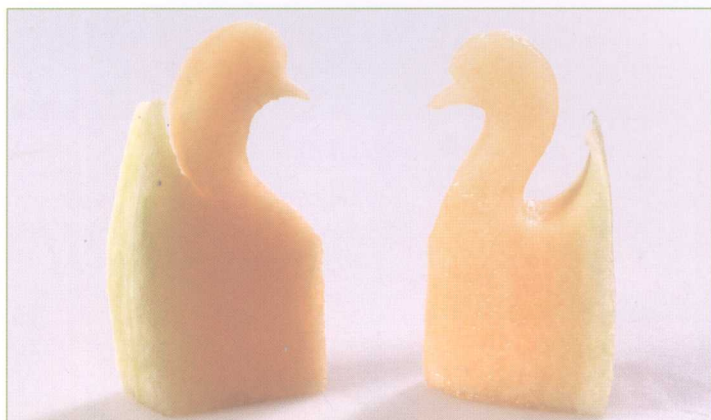
●造型4中用到了圆形模具，在做果盘时用模具，可以提高制作的速度。模具的种类很多，有几何图案形状的，也有各种动物造型的，可根据需要选择合适的。

## 哈密瓜

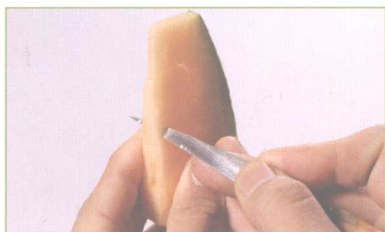
哈密瓜，含蛋白质、膳食纤维、胡萝卜素、果胶、糖类、维生素A、维生素B、维生素C、磷、钠、钾等。哈密瓜果肉有利小便、止渴、除烦热、防暑气等作用，可治发烧、中暑、口渴、尿路感染、口鼻生疮等症状。

哈密瓜芳香诱人，色泽鲜美，是果盘中常见的水果。

### 造型1



天鹅



步骤1

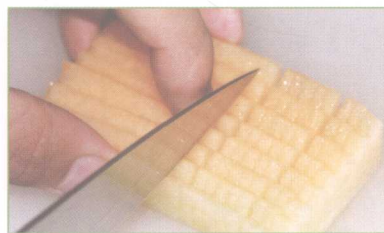


步骤2

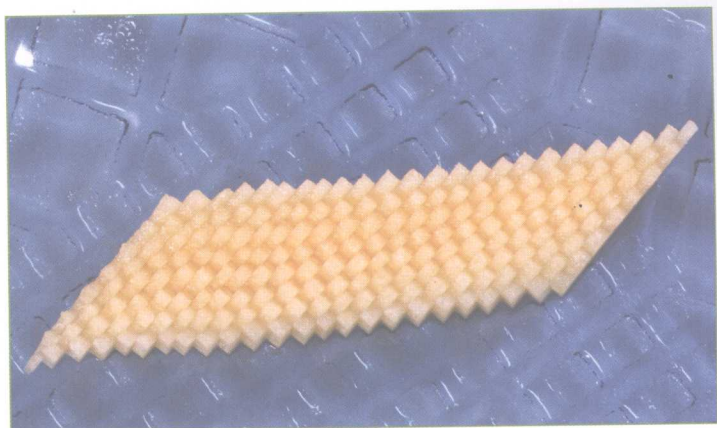
### 造型2



步骤1 纵向去废料

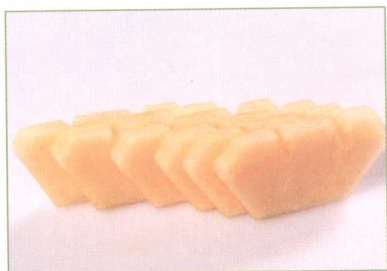


步骤2 横向切片

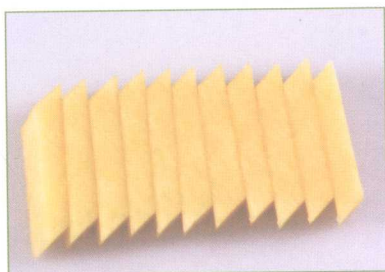


步骤3 错开摆出成品

造型3



造型4



提示



●哈密瓜的瓜皮也可以像西瓜皮一样，做出各种造型，用于装饰果盘。

四 香蕉

香蕉味甘、性寒。其作用为生津止渴、润肺滑肠。凡温热病、口烦渴、大便秘结、痔疮出血者适于常吃。香蕉的糖分、蛋白质含量均高，维生素、矿物质也很丰富，热量也在水果中居高，且富含钾。需要注意的是，有明显水肿和需要禁盐的病人不宜多吃。

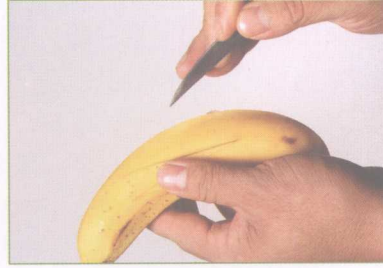




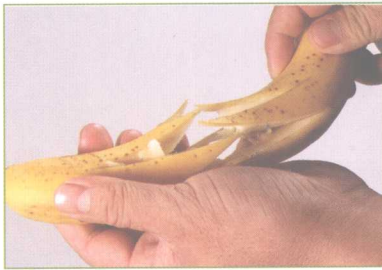
造型1



步骤1 刻出三角线条



步骤2 换方向刻出线条



步骤3 分成两半



步骤4 摆出造型

造型2



造型3



提示

●香蕉容易氧化变色，在用香蕉制作果盘时，应考虑制作与客人食用的时间不能相隔太长。

五 猕猴桃

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，最引人注意的是它的维生素C含量，据分析，每百克果肉含维生素C100~420毫克，在水果中居于