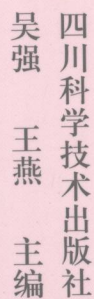


GUODIAO

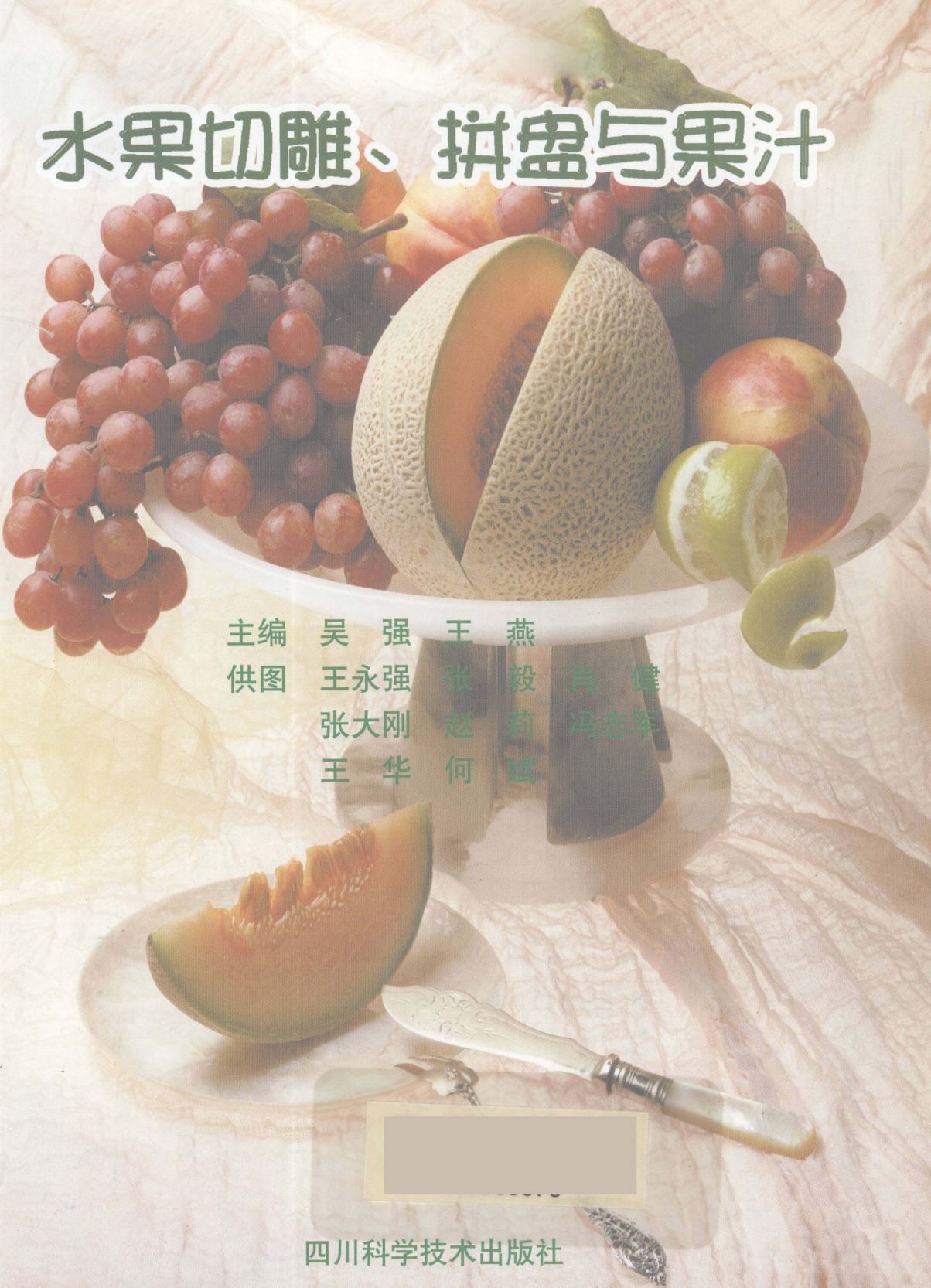
PINPAN

YUGUOZHI



TS972.114
11

水果切雕、拼盘与果汁



主编 吴 强 王 燕
供图 王永强 张 毅 肖 健
张大刚 张 莉 冯志军
王 华 何 斌

四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

果雕拼盘与果汁/吴强,王燕编著. - 成都:四川科学技术出版社,2001.9

ISBN 7-5364-4799-X

I.果… II.①吴…②王… III.①水果-装饰雕塑②果汁饮料-制作 IV.TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 065552 号



果雕拼盘与果汁

主 编 吴 强 王 燕
责任编辑 侯矶楠
封面设计 罗 明
责任出版 周红君
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街 3 号 邮政编码 610012
开 本 787mm × 1092mm 1/16
印张 4.5 字数 100 千
印 刷 四川新华彩印厂
版 次 2001 年 9 月成都第一版
印 次 2001 年 9 月成都第一次印刷
印 数 1-5 000 册
定 价 24.00 元
ISBN 7-5364-4799-X/TS·283

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。
■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。
地址/成都盐道街 3 号
邮政编码/610012



前言

中华民族素以美食名闻天下，五彩缤纷的中国饮食文化是中国文化的一个重要组成部分。中国饮食文化讲究色、香、味俱全。当然，从通俗而实用的角度看，应该倒过来说，首先应是“味”，即吃起来味道好；然后进一步是“香”，即应该闻起来舒服；最高境界就应该是“色”，即食品看起来色泽赏心悦目。从这个角度看，“色”也应该是最高层次的饮食艺术了。但仅从字面上看，代表视觉形象的“色”是第一位的！是的，当温饱已成为过去，人们必将开始新的追求。

最具有观赏价值的饮食品种之一就是水果的切雕及拼摆艺术。本书介绍的果雕、拼盘及果汁都是以四季时令水果为原料制成。这些平时经常食用的水果经过精心制作，将其食用性和观赏性达到完美的结合，既满足了人们的食用要求，也能给人以赏心悦目的艺术享受。

本书将分四个部分，分别介绍有关的基本常识、水果切雕、拼盘装饰及果汁制作等技艺。



目 录



第一篇 水果切雕的基本常识

基本工具	1
容器的选择	4
水果切雕的拼摆与刀工、刀法	5
常用的水果原料	6
果雕的艺术构思	7
水果切雕的卫生要求	8

第二篇 水果切雕篇

橙的切雕	10
苹果的切雕	13
西瓜的切雕	16
菠萝的切雕	20
香蕉的切雕	22
芒果的切雕	24
番荔枝的切雕	26



木瓜的切雕	27
猕猴桃的切雕	28
鳄梨的切雕	29
山竹果的切雕	30
香瓜的切雕	30
哈密瓜的切雕	31
莲雾的切雕	31
杨桃的切雕	32
火龙果的切雕	32
红毛丹的切雕	32

第三篇 水果拼盘篇

拼盘的种类	34
水果拼摆与刀工、刀法	35
拼盘实例	36

第四篇 果汁制作篇

果汁的浓度与分类	58
制作果汁的方法	59
甜果汁的制作要点	60
果汁的色彩与果汁杯饰	61
制作果汁的基本工具	63
制作果汁的注意事项	64
单种果汁简介	65
果汁实例	67

第一篇 水果切雕的基本常识

基本工具

“工欲善其事，必先利其器”，要做好水果切雕、拼盘、果汁和杯饰，应该准备一套好工具，一套好刀具不仅可以使作品制作起来更容易方便，也可以使切雕作品更漂亮。一套好的杯盘也可以使作品更出色，这就是所谓的“美食不如美器”。

刀 具

用于水果雕饰的刀具统称“雕刻刀”。常用的刀具有：平口刀、槽口刀（V型槽口刀、U形槽口刀）、雕刀、挖刀、模型刀等。



分刀

圆口戳刀

刨皮刀

挖球刀

雕刻主刀

V形槽刀

圆规

小斜口刀

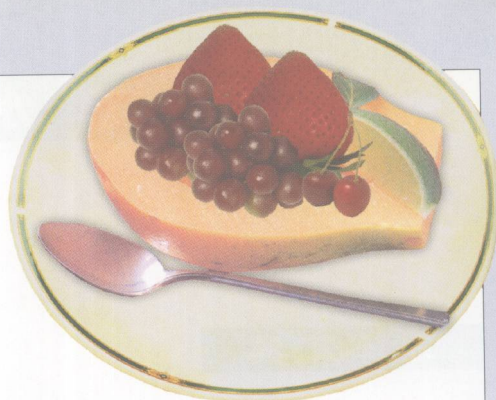
V形走线刀

切刀

平口刀 这是一种最常用的工具，一般有不同大小、规格不同的平口刀。大刀用于切雕各种大型瓜果，如60厘米的长形水果刀。小刀主要用于切、削、片及雕刻瓜果。其刀柄多为圆形，木质。

槽口刀 这种刀主要用于戳和刻，也可以掏挖水果。主要类型有V型槽口刀和U型槽口刀两种。V型槽口刀主要用于雕刻较大的花瓣、山石、云水，也可戳各种细长形花纹和刻制细花纹。U型槽口刀呈半圆柱状，主要用于雕刻中等花瓣、羽毛、鱼、龙的眼睛等。

雕刀 刀身两侧和前端都是刀刃，主要用于雕刻花瓣、羽毛、动物或其他坑纹等。



W型斜口戳刀



半圆式斜口戳刀



花式斜口戳刀



半圆式斜口戳刀



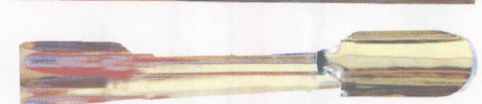
尖嘴V型斜口戳刀

扁圆式斜口戳刀
镊子

V型斜口戳刀



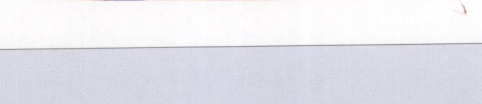
L型齐口戳刀



V型双斜口戳刀

半圆式斜口戳刀
板式齐口戳刀圆筒式戳刀
圆弧式齐口戳刀圆筒式戳刀
半圆式齐口戳刀圆筒式戳刀
圆弧式斜口戳刀

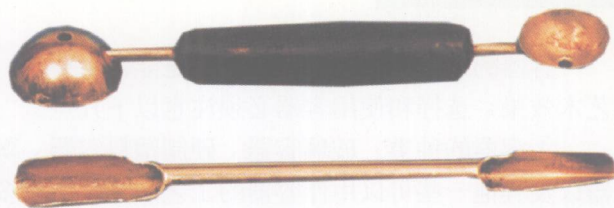
V型斜口戳刀



V型反斜口戳刀

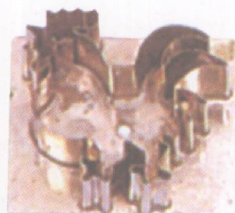
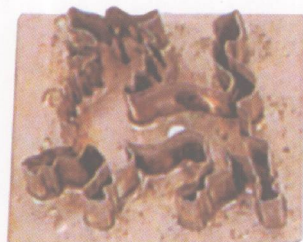


挖刀 刀身成半圆形，主要用于挖半圆形孔或挖空水果内部果核等。

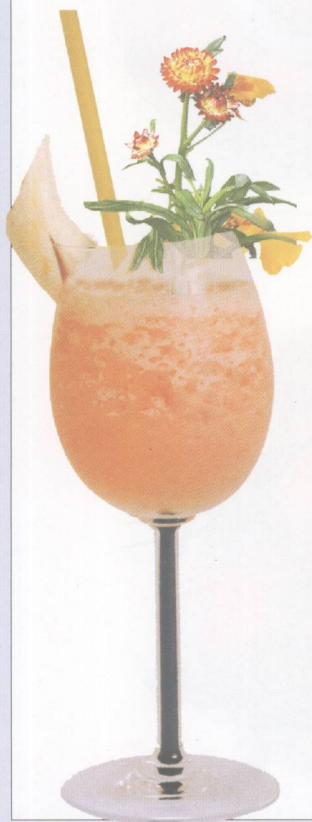
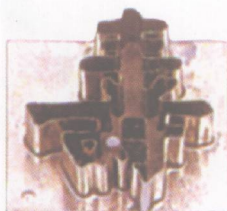


挖刀

模型刀 操作时只要将模型刀对准要刻的原料向下一压，就可取得实物模型。



模型刀



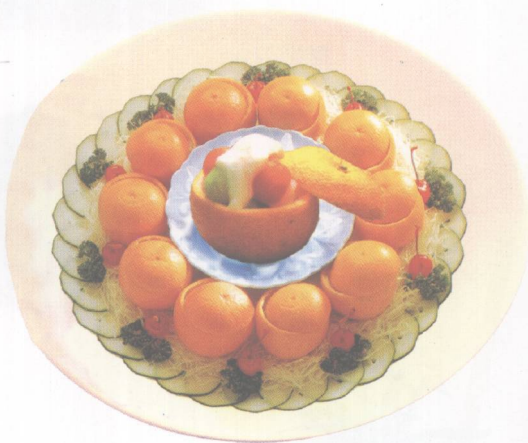
容器的选择

容器的选择在水果切雕拼摆中是非常重要的，容器选择得当与否，直接影响作品的艺术效果。选择和使用容器必须注意以下几点：

①容器的种类：玻璃容器、硬制塑料容器、陶质容器、瓷器、竹藤编制器、金属容器以及其他一些可以用作容器的工艺品等。一般多使用透明和半透明的玻璃容器和硬塑料容器。

②容器色泽的选择：水果切雕的整体艺术构思，必须与容器配置有机结合起来。水果的色彩与容器颜色应协调一致，成为整体。

③容器大小的选择应根据宴会的规模、餐桌大小和就餐人数的多少，合理配置容器，做到既不浪费，又美观实用。



刀工、刀法是水果切雕和拼盘的基本功，也是成功的关键。这里强调刀工刀法的重要性，不是说对成品的构思和容器的选择与水果原料搭配协调等就不重要，恰恰相反，这些是首先就应该考虑的问题。制作者只有在对作品形状和原料质地充分了解的基础上，才能运用合理的刀工，展示其原料的质地美。刀工的线条要清楚、流畅、舒展。

水果切雕常用的刀法同其他食品雕刻常用刀法是基本一致的。但水果中最易切雕的苹果、梨子也远远不如萝卜、马铃薯的质地和韧性好。所以水果切雕就往往不如蔬菜切雕精细。

常见的刀法有切、削、旋、刻、戳、压6种。

切：把原料放在案板上切开，或者将模型刀压出的实体切成片。

削：将已削得平整光滑的水果削出雕品的轮廓，这实质上是对原料进行初加工。具体操作方法是左手托住原料，右手持刀，向前推削或向后拉削，使原料符合雕品的外形要求。

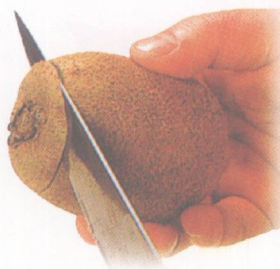
刻：一般用平口刀操作，主要用来雕刻各种花朵及其他雕品。

旋：是一种用途很广的刀法，它不仅可以单独旋一些花瓣弧度大的花朵，而且是多种雕刻品所必须的一种配合刀法。

戳：一般用V形刀或U形刀操作，用于雕刻某些呈V形、U形及细条形的花瓣、羽毛等。



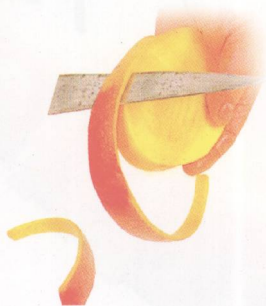
切



削



刻



旋



戳

常用的水果原料

原则上所有水果都可以作为切雕原料和拼盘摆放材料,但小水果和一些不宜切雕的如桃、杏、葡萄、樱桃等一般只整体摆放。

①**西瓜** 体圆形美,皮瓢红、白、绿相间,可雕刻各种图案,制作成“西瓜盅”、“西瓜花篮”、“西瓜灯”等。

②**香瓜** 可在表面刻制各种图案,制成“香瓜盒”、“香瓜杯”等。

③**哈密瓜** 体大肉厚籽少,用途与冬瓜相似,极易造型。

④**苹果、梨** 选体圆个大的苹果切制成不同形状摆放,也可以刻制大丽花、草牡丹,还可挖出肉核,做成表面雕刻的图案等。梨的用途与苹果相同。

⑤**猕猴桃** 可以直接切制摆放,也常切削成片或切成一定形状作装饰。其翠绿色泽常有令人意想不到的效果。

⑥**菠萝** 常用于直接切制摆放和掏挖成容器使用。在果汁(杯)中还常用于装饰果杯。

⑦**桃、香蕉** 可刻制花卉、花边等装饰品。

⑧**樱桃、葡萄** 可用于点缀,也可以堆放成形。

⑨**香蕉** 去皮后摆放,也常用连皮香蕉做装饰。

⑩**橘类、柠檬** 常切制成等分摆入食用,也常切削成片作为杯盘装饰点缀。此外,在用水果作拼盘时还常用芹菜、香菜等做饰品的梗、叶以装饰点缀。



水果切雕的构思不仅要求作者对原料质地非常了解并具熟练的切雕技能,而且还要求作者具有一定的艺术修养,只有这样,制作出的成品才能得到广大宾客的喜爱。在制作时应注意如下问题:

①水果切雕在选料时要精细搭配、合理使用,避免原料过多、过杂。

②在切雕中制作者可根据原料质地、形状、色彩的不同,合理地搭配和拼摆,使其充分体现制作者的创意与构思。

③避免在制作过程中盲目地追求艺术性和造型的逼真,而忽视水果本身特性,使得拼摆程序过于繁琐,不能充分表现水果拼盘独特的魅力。

④在注重造型的同时,也要注意其食用性,过多的人工雕琢,不但不能使宾客有赏心悦目的感觉,反而适得其反,事倍功半。

⑤切雕拼摆的原料应多用季节性的水果,采取以应季水果为主,罐头水果为辅的原则。

⑥在日常生活中多观察多体会自然界中美好的景物、动物,以提高制作者自身的艺术功底。



水果切雕的卫生要求

制作水果切雕拼摆所选用的原料，基本上是用生的瓜果，所以要求制作者必须保持原料的清洁卫生。

①水果切雕拼盘必须严格挑选新鲜水果，绝对不能使用不新鲜和腐烂的水果。被选的水果必须进行消毒。其具体操作是清洗后用0.3%氯胺丁溶液浸泡5分钟，再用清水冲洗或用紫外线消毒处理。

②制作者在制作时双手必须用酒精消毒，并经常更换工作服。

③加工工具的消毒要经常化，制作前用75%的酒精擦拭加工工具，或用酒精烧灼等方法进行严格消毒。

④容器的消毒要彻底，以保证容器绝对清洁。

⑤原料要随用随取，不提前制作或存放时间过长。因新鲜水果经过加工后其肉质部分与空气接触，极易氧化变色，影响水果的新鲜口味和观赏效果，也易被污染。



第二篇 水果切雕篇

从广义上说，水果切雕是指包括拼盘在内的所有的水果切削、雕刻、拼摆艺术。在本篇，我们将水果切雕仅定义为单种水果的切削雕刻艺术。

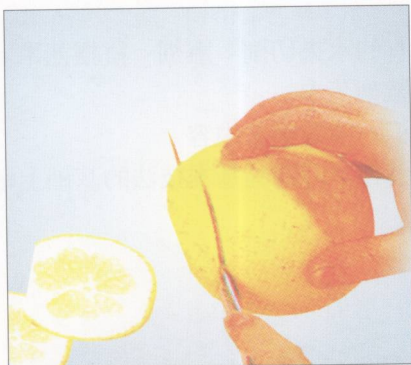
水果切雕的常用刀法参考“水果切雕的基本常识”中的相关内容。

下面我们将介绍最常见的水果切雕方法。望读者在学习这些基本技法的基础上举一反三，并创造出更多更好的果雕作品。

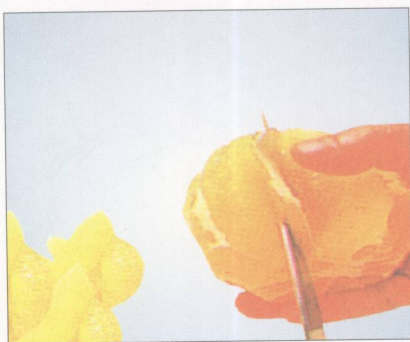


橙的切雕

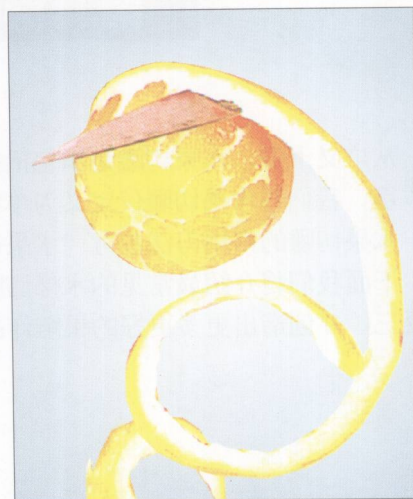
房切法



①从果皮与果肉交接处下刀
切除鲜橙的两端。



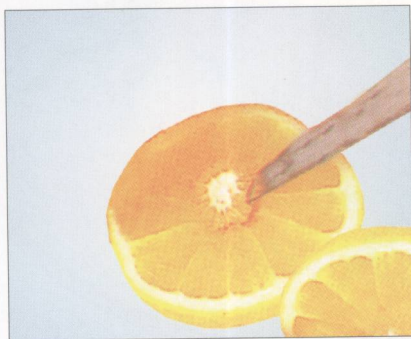
③从薄皮和果肉间入刀，将果
肉分成一房一房的。



②从果皮与果肉连接处下刀旋
除果皮。



半分切法

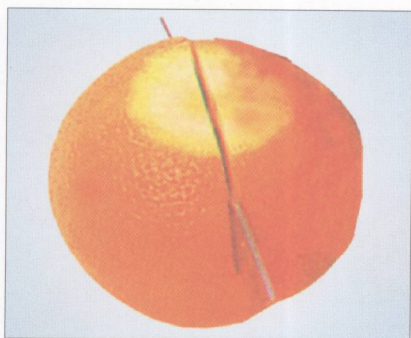


①从中间横切，将水果分成两
半，并从中心部分下刀，旋除白色
部分。

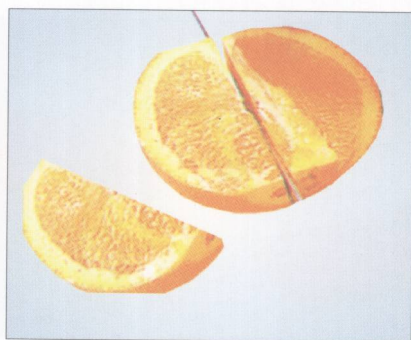


②用刀子先在薄皮和果肉之间各
切一刀，如此果肉就容易挖食了。

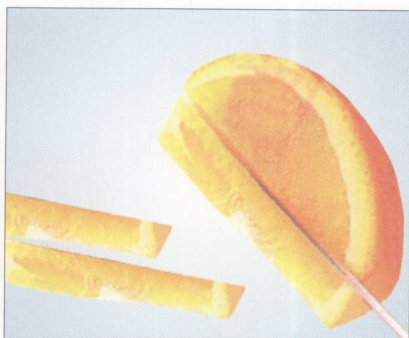
新月切法



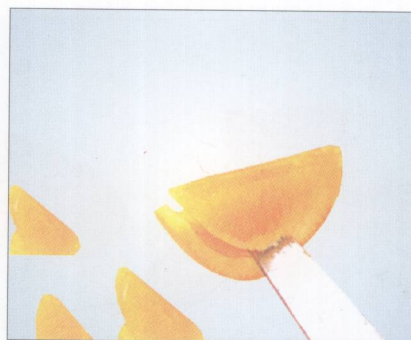
①从皮与果肉的交接处下刀，切去红橙的上下两端，接着，纵向切成左右两半。



②将整个红橙分成四等份，再切，分成八等份。



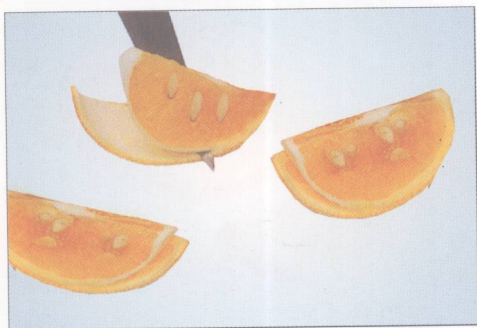
③去除中心白色部分，以免吃起来有苦味。



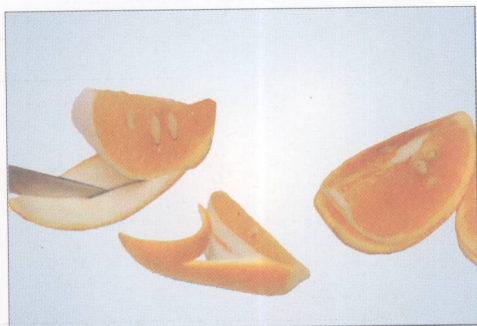
④从皮和果肉之间入刀，顺平行方向切除果肉。



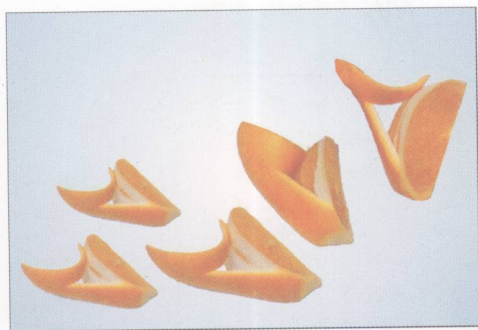
鲜橙装饰的切法



①将鲜橙切成六等份，再将每一小块的果皮片切至2/3。

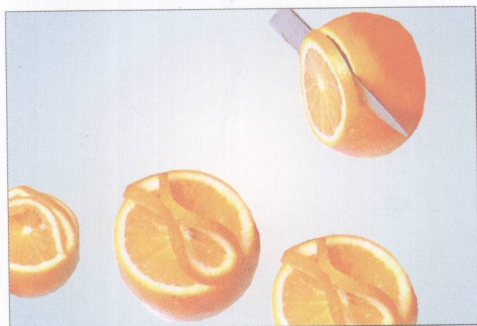


②片下的果皮之内侧，由下往上斜划一刀，以使摆盘时能有变化。

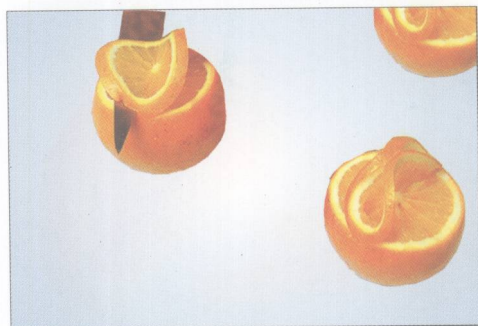


③将斜切的果皮翻卷，撑在果肉上，如图，即可作装饰之用。

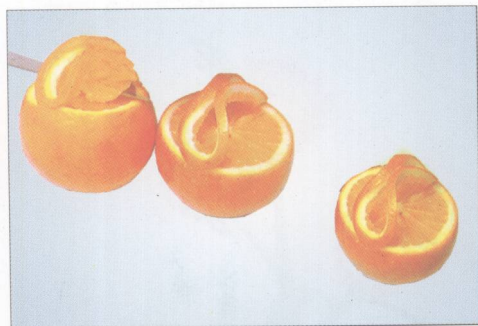
鲜橙花篮的切法



①先将鲜橙的两头切去。再切薄片，过中心即可收刀。



②在橙的半径两侧，各切一刀，至半径即收刀。



③用手掀起鲜橙薄片的两端并粘接好，再用刀尖切除橙肉使成花篮柄状。吃时可用汤匙挖取果肉。