

果蔬雕刻与盘饰

水果拼盘

邓耀荣 编著

制作



图书在版编目(CIP)数据

水果拼盘制作/邓耀荣编著, —广州: 广东经济出版社, 2003.8

(果蔬雕刻与盘饰)

ISBN 7-80677-500-5

I. 水… II. 邓… III. 水果—装饰雕塑
IV. TS 972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2003) 第057447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
印刷	广州丰彩彩印有限公司 (广州市广源西路岗头大街9号丰彩大厦)
开本	787毫米×1092毫米 1/16
印张	5
版次	2003年8月第1版
印次	2003年8月第1次
印数	1~10 000册
书号	ISBN 7-80677-500-5/TS·53
定价	全套(1-3册) 定价84.00元

如发现印装质量有问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市合群一马路111号省图批107号

电话: [020] 83780718 83790316 邮政编码: 510100

邮购地址: 广州市东湖西路邮局29号信箱 邮政编码: 510100

(广东经世图书发行中心)

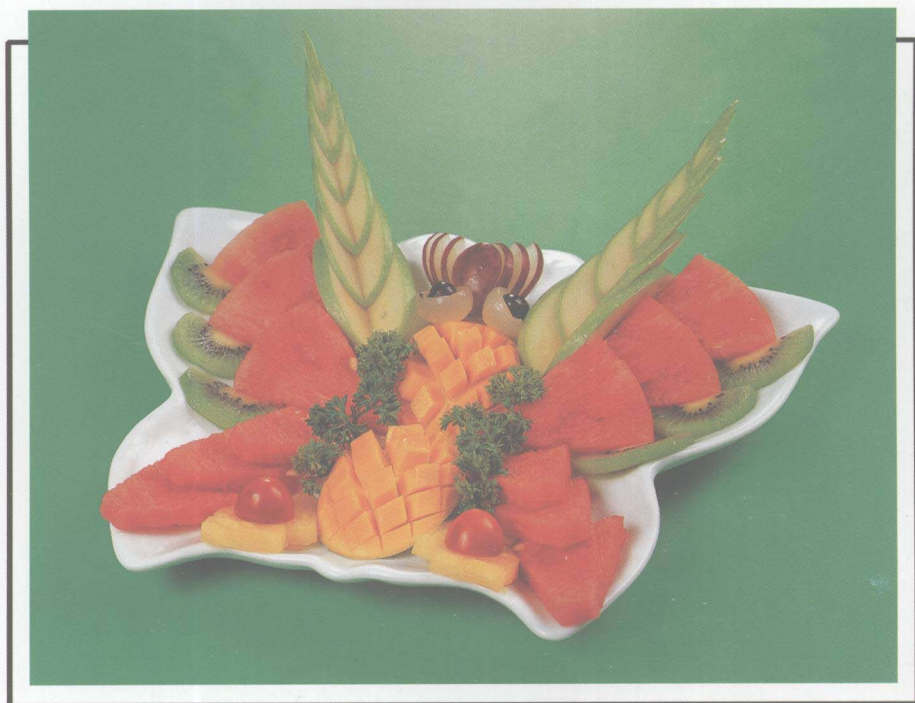
本社网址: www.sun-book.com

• 版权所有 翻印必究 •

蔬雕刻与盘饰

水果拼盘制作

邓耀荣 编著



SHUIGUOPINPANZHIZUO

广东经济出版社

前 言

随着现代人生活水平的不断提高,人们对饮食的追求也随之发生了质的变化。从以前追求吃饱发展到现今追求吃好——追求健康美食。

众所周知,水果含有大量人体所需的各种维生素,是大自然赐予我们的天然美食。健康生活离不开水果,苹果可健身防病,菠萝可生津和胃,西瓜可消暑利尿,木瓜可帮助消化,蜜桃可补血养颜……吃水果有讲不完的好处,自然成为现今的健康新概念,养生新方法。

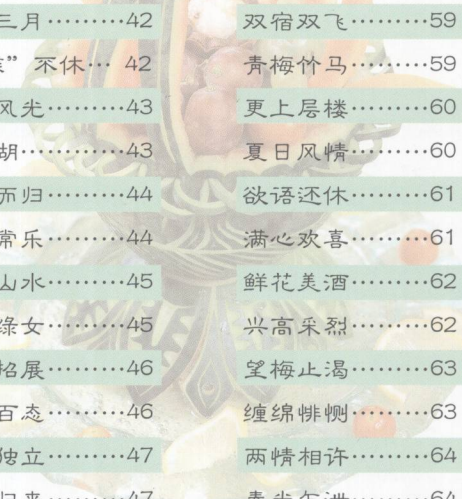
专家指出,吃水果要多种水果适当组合,营养互补,才能有效发挥出水果养生的效果。水果拼盘正好能解决这个问题。水果拼盘是将各种时令水果进行有机组合,再配合精巧刀工技术的盘上造型艺术品。宴席上配上一碟水果拼盘,既可以让食客享受到风味多样的水果健康美食,又能美化宴席,烘托气氛,增进友谊,融食用与观赏于一体,可谓现今水果食用潮流的热点,是现代饮食行业、娱乐行业中不可缺少的食品艺术。

本书展示了许多本人在实践制作或教学过程中的创意之作,内容丰富,形态美观,用途广泛,制作简单易学,希望能给广大的水果拼盘爱好者带来一些灵感和启迪,同时本人更希望把自己的工作体验和心得与饮食界的朋友进行饮食文化交流和探讨。为此,本人在工作之余先后编写了三本烹饪美学方面的书:《菜点围边精选》、《果蔬雕刻教程》、《水果拼盘制作》。旨在抛砖引玉,希望能得到读者的接受和认可,不足之处,恳请读者批评指正。

本书在编写制作过程中,得到广州市金鹰职业高级中学的校长麦庆文、学生张世焕及易晓洲等人的支持和协助,另外广州市永利行贸易有限公司提供玻璃器皿,在此一并表示衷心感谢。

编著者

目 录

- 
- | | | | |
|-------------|-------------|--------------|-------------|
| 水果拼盘基础··· 4 | 同舟共济·····24 | 阳春三月·····42 | 双宿双飞·····59 |
| 原材料····· 5 | 荷花盛开·····24 | “蝶蝶”不休··· 42 | 青梅竹马·····59 |
| 海底畅游····· 6 | 金碧辉煌·····25 | 宝岛风光·····43 | 更上层楼·····60 |
| 白鹅潭····· 6 | 意外收获·····25 | 天鹅湖·····43 | 夏日风情·····60 |
| 姹紫嫣红····· 7 | 光芒四射·····26 | 满载而归·····44 | 欲语还休·····61 |
| 百鸟争春····· 7 | 英雄会·····26 | 知足常乐·····44 | 满心欢喜·····61 |
| 海底风光····· 8 | 力争上游·····27 | 桂林山水·····45 | 鲜花美酒·····62 |
| 翩翩起舞····· 8 | 蝴蝶泉边·····27 | 红男绿女·····45 | 兴高采烈·····62 |
| 三人行····· 9 | 百果篮·····28 | 花枝招展·····46 | 望梅止渴·····63 |
| 孔雀开屏····· 9 | 丹凤朝阳·····29 | 千姿百态·····46 | 缠绵悱恻·····63 |
| 心花怒放·····10 | 开枝散叶·····30 | 金鸡独立·····47 | 两情相许·····64 |
| 群星拱照·····10 | 步步高升·····30 | 采篱归来·····47 | 春光乍泄·····64 |
| 南国风情·····11 | 五星花·····31 | 心心相印·····48 | 一片丹心·····65 |
| 渔舟晚唱·····11 | 金玉满堂·····31 | 地久天长·····48 | 一帆风顺·····65 |
| 春回大地·····12 | 天鹅湖畔·····32 | 跃跃欲试·····49 | 凤凰雕法·····66 |
| 富贵花开·····12 | 金风玉露·····32 | 娉娉起舞·····49 | 龙的雕法·····67 |
| 欢乐时光·····13 | 顾盼生辉·····33 | 花团锦簇·····50 | 香瓜雕法·····68 |
| 红花绿叶·····13 | 你侬我侬·····33 | 依依不舍·····50 | 木瓜雕法·····69 |
| 玉兔出窝·····14 | 桃花扇·····34 | 三国鼎立·····51 | 网纹蜜瓜雕法··70 |
| 鸟语花香·····14 | 众星捧月·····34 | 细诉衷肠·····51 | 网纹蜜瓜雕法··71 |
| 龙虾·····15 | 争奇斗艳·····35 | 平安是福·····52 | 芒果雕法·····71 |
| 财源广进·····15 | 一柱擎天·····35 | 星星点灯·····52 | 西瓜凤凰雕法··72 |
| 比翼齐飞·····16 | 一唱一和·····36 | 虎视眈眈·····53 | 瓜皮字雕法····72 |
| 济济一堂·····16 | 椰岛风情·····37 | 两小无猜·····53 | 西瓜雕法·····73 |
| 寿比南山·····17 | 热情奔放·····38 | 海阔天空·····54 | 菠萝雕法·····74 |
| 夕阳晚照·····17 | 金银满屋·····38 | 五谷丰登·····55 | 红苹果雕法····76 |
| 凤凰报春·····18 | 迎宾花篮·····39 | 我心深处·····56 | 青苹果雕法····77 |
| 百鸟朝凤·····19 | 欢聚一堂·····39 | 花落谁家·····56 | 柠檬雕法·····78 |
| 龙凤呈祥·····20 | 东方明珠·····40 | 凤凰展翅·····57 | 橙的雕法·····79 |
| 双凤齐鸣·····21 | 窈窕淑女·····40 | 龙的传人·····57 | 杨桃雕法·····80 |
| 一枝独秀·····22 | 两两相对·····41 | 欲上青天·····58 | 蛇果雕法·····80 |
| 一鸣惊人·····23 | 遥相呼应·····41 | 福如东海·····58 | 山竹雕法·····80 |

水果拼盘基础

一、什么是水果拼盘

水果拼盘就是将各种时令水果进行有机组合,再配合精巧的刀工技术的盘上造型艺术品。它是时下水果食用潮流的热点,具有观赏价值的“水果工艺”作品。水果拼盘具有花样繁多,取材广泛,食用方便,工艺简易,形态美观的特点。

二、水果拼盘的意义

水果拼盘是一种消滞和胃、增进食欲、美化宴席、烘托气氛、增进友谊的“水果工艺”作品,不论是国宴,还是家庭喜庆宴席,都能显示出其艺术的生命力和感染力,使人们在得到物质享受的同时,也能得到艺术享受。

三、如何学好水果拼盘

水果拼盘大多是厨师根据自己的实践经验逐渐摸索积累起来的,不是一朝一夕之功,要想学好这门技艺,一方面要加强刀工技术、雕刻手法的训练;另一方面,还要具有一定的艺术素养,学习一些构图知识,并且在日常生活中观察和掌握表达水果艺术造型的能力,不断实践和总结经验,使之精益求精,这样才能真正掌握这门技艺,在工作中发挥其特殊的作用。

四、选用水果拼盘原料的原则

在选择水果拼盘作品的原料时,注意以下几条原则就可以了。

1. 要根据水果拼盘作品的主题来进行水果颜色的选择,以达到色彩和谐,美化宴席的目的。
2. 要根据季节来选择原料,因水果的季节性很强,要做到不时不食。
3. 选择的原料必须新鲜,要选择含水量高、纤维整齐、细密、分量重、颜色纯正的水果。只有新鲜时果制作出的拼盘才能使人们感受到它的艺术美。

五、水果拼盘的保存

1. 原材料的保存:保鲜袋包好放在冰箱的保鲜室内,尽量保持在 $0^{\circ}\text{C} \sim 9^{\circ}\text{C}$,以保证新鲜,防止水果水分蒸发,变质腐烂。
2. 水果拼盘成品的保存:水果拼盘最好现点现做,如果要预先做好的,则要把水果拼盘成品放在干净卫生的冰箱保鲜室内,尽量保持 $0^{\circ}\text{C} \sim 9^{\circ}\text{C}$ 之间,千万不要与其他生料混放,防止污染。

六、水果拼盘的常用刀法

水果拼盘的刀法与行业上加工切配菜肴原料时所用的刀法有所不同,它有着本身独特的地方,另外因各人的制作手法和习惯不同而也有所区别。现根据自己在雕刻技法教学的具体实践,简单总结如下几种刀法,仅供大家参考。

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。

七、水果拼盘的应用

水果拼盘的使用是有选择的,它是根据筵席宴会的内容和具体要求,来决定水果拼盘作品的形态和使用方法。为了使水果拼盘的作品达到预期的效果,在制作之前,应注意以下几点要求:

- (1) 要根据用餐客人的数量来决定水果拼盘的大小和分量。简易或小型水果拼盘一般提供给1~5人享用,中、大型水果拼盘一般提供给6~12人享用。
 - (2) 水果拼盘的盘具应起衬托色泽造型的作用。一般宜选用平底或浅底、单色或浅色无花纹的瓷盘、玻璃盘或银盘等,否则会冲淡果盘的色彩和造型。
 - (3) 注意卫生要求。由于水果拼盘属冷盘,没有经过热处理,因此,搞好水果拼盘的卫生措施显得特别重要,这就要求我们首先要保持原料的清洁卫生、质地优良。不要使用变质或腐烂的水果,从而保证宴会的质量和客人的健康。
- 总之,水果拼盘应用灵活多变,不论卫生方面,还是造型方面都要求很严格,这就要求我们厨师既要有良好的饮食卫生习惯,又要具有艺术家的风采,使水果拼盘真正成为餐桌上的艺术品。

原 材 料



芒果



加兰果



油桃



橙



人参果



蛇果



石榴



红布林



柠檬



香瓜



奇异果



西柚



龙眼



樱桃



黑加仑子



杨梅



提子



黑布林



青苹果



雪梨



荔枝



山竹



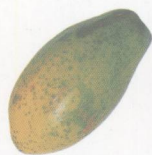
枇杷



西瓜



黄蜜瓜



木瓜



网纹蜜瓜



青芒果



菠萝



香蕉



火龙果



杨桃

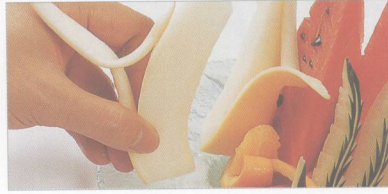


青瓜

海底畅游



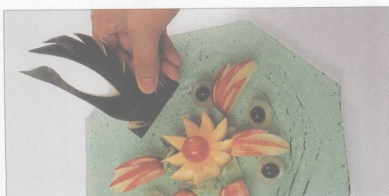
材料：西瓜、黄
蜜瓜、火龙果、
蛇果、圣女果、
橙、奇异果。



白鹅潭



材料：加兰果、
西瓜、圣女果、
雪梨、龙眼、橙。



姹紫嫣红



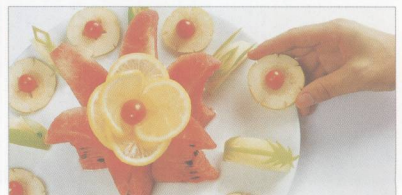
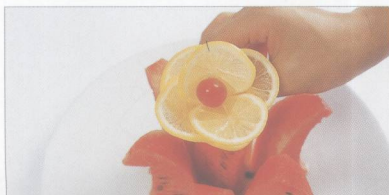
材料：奇异果、西瓜、提子、橙、蛇果、黄蜜瓜。



百鸟争春



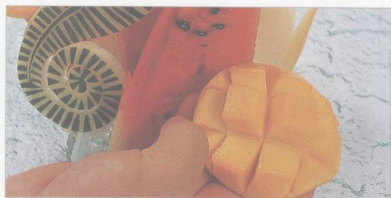
材料：柠檬、西瓜、圣女果、蕃茜、苹果、贡梨。



海底风光



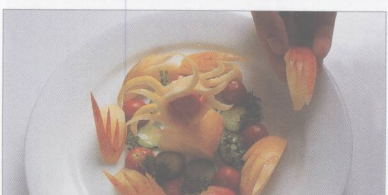
材料：西瓜、
芒果、橙、圣
女果、苹果。



翩翩起舞



材料：加兰果、菠
萝、西瓜、柠檬、圣
女果、提子、蕃茜。





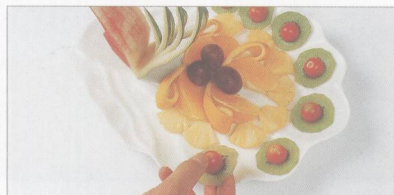
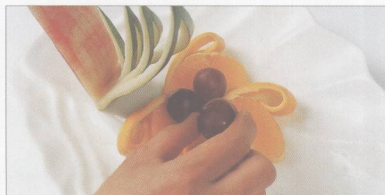
材料：木瓜、香瓜、
橙、提子。



孔雀开屏



材料：西瓜、蛇果、奇异果、
提子、橙、圣女果、菠萝。



心花怒放



材料:西瓜、网纹蜜瓜、荔枝。



群星拱照



材料:西瓜、柠檬、苹果、菠萝。



南国风情



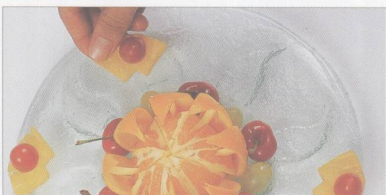
材料:西瓜、橙、奇异果、苹果、龙眼、芒果、提子、樱桃、红毛丹。



渔舟晚唱



材料:橙、樱桃、提子、菠萝、圣女果、苹果、龙眼。



春回大地



材料：火龙果、西瓜、
蕃茜、圣女果

富贵花开



材料：加兰果、蛇
果、蕃茜、圣女果。

欢乐时光



材料：网纹蜜瓜、龙眼。

红花绿叶



材料：青瓜、蕃茜、圣女果。

玉兔出窝



材料：加兰果、龙眼、西瓜、哈密瓜、杨梅、人参果。



鸟语花香



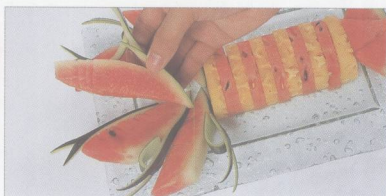
材料：加兰果、提子、西瓜、网纹蜜瓜、青苹果。



龙虾



材料：菠萝、西瓜、李子、加兰果、蕃茜、蛇果。



财源广进



材料：黄蜜瓜、龙眼、提子、杨梅、橙、菠萝、西瓜。

