

盘饰专业设计人士权威读本

花样果盘

完全保存版

平野泰三 著

郑悦 译



教你用最简单的方法



以最美妙的创意



做出最受欢迎的水果拼盘



万卷出版公司

盘饰专业设计人士权威读本

花样果盘

完全保存版



平野泰三 著
郑悦 译



万卷出版公司

著作权合同登记号：06-2008年第 413 号

© 平野泰三 2009

图书在版编目 (CIP) 数据

花样果盘 / (日) 平野泰三著; 郑悦译. —沈阳:
万卷出版公司, 2009. 1

ISBN 978-7-80759-549-6

I. 花… II. ①平…②郑… III. 水果—装饰雕塑 IV.
TS972. 114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第193872号

《Fruits Cutting Technique》

© Hirano Taizo 2005

All rights reserved.

Original Japanese edition published by KODANSHA LTD.

Publication rights for Simplified Chinese character edition arranged with
KODANSHA LTD. through KODANSHA BEIJING CULTURE LTD. Beijing, China.

出版发行: 万卷出版公司

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 北京盛兰兄弟印刷装订有限公司

经销者: 全国新华书店

幅面尺寸: 182mm×206mm

字数: 49千字

印张: 6

出版时间: 2009年1月第1版

印刷时间: 2009年1月第1次印刷

责任编辑: 李文天

美术设计: 万邦书业

责任校对: 王莉莉

ISBN 978-7-80759-549-6

定价: 45.00元

联系电话: 024-23284442

邮购热线: 024-23284454

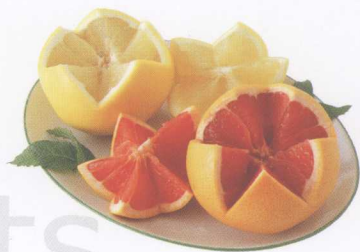
传真: 024-23284448

E-mail: vpc@mail.lnpgc.com.cn

网址: <http://www.chinavpc.com>



目录



Contents

第一章 工具及其使用技巧

一 工具

2

二 工具的使用技巧

3

第二章 关于水果

一 水果的分类

5

二 水果的准备

6

第三章 日常水果的拼切技巧

甜瓜



8

基本切法

8

装饰切法

10

附：盛意(甜瓜环拼盘)★甜瓜组合拼盘★甜瓜之星★三角形甜瓜切法★甜蜜蜜(甜瓜环切法)★宝贝甜心(木甜瓜之心)★明月何皎皎(月光甜瓜)★异度空间(杯装红肉甜瓜)★白月光(甜瓜宝盒)★天鹅湖(甜瓜天鹅)

西瓜



16

基本切法

16

装饰切法

18

附：西瓜片三色拼盘★小玉西瓜切半法★西瓜的切半拼盘★月光宝盒(西瓜宝盒)★宝篮(西瓜提篮)

橙子



20

基本切法

20

装饰切法

21

附：橙子的彩色装饰★双手的温柔(杯装橙子)★绝代双骄(橙子双杯)★橙子提篮★满城尽带黄金甲(橙子三层塔)★橙子花★杯装蜜柑★蜜柑花★杯装安哥橙★杯装红橙

葡萄柚



26

基本切法

26

装饰切法

27

附：半杯装葡萄柚★切花★葡萄柚提篮★又是一年春好处(葡萄柚彩色装饰)★杯装葡萄柚★乘风破浪(葡萄柚双花色)★日出江花(葡萄柚三色花)★甜蜜蜜半杯装★晨曦(晚白柚组合)

菠萝



32

基本切法

32

装饰切法

34

附：切成1/4(斜切与切棒)★菠萝独木舟ABC★小岛(切半拼盘)★花纹装饰切法AB★菠萝环★热情桑巴(菠萝船)★王者之冠(菠萝王冠)★礼物★菠萝圣诞树

奇异果



39

基本切法

39

装饰切法

40

附：奇异果蜡烛★金黄奇异果拼盘★奇异果双花色拼盘AB

木瓜



42

基本切法

42

装饰切法

43

附：切1/4瓣（扇形与错落切法）★最佳搭档（木瓜配色）★木瓜杯
★金色时光（木瓜船）★木瓜之花

鳄梨



46

基本切法

46

装饰切法

47

附：连环鳄梨★杯装鳄梨 AB

芒果



48

基本切法

48

装饰切法

49

附：杯装芒果★芒果之花★切龟壳纹（切丁）

香蕉



50

基本切法

50

装饰切法

50

附：快乐岛（错落切拼盘）★香蕉船

草莓



52

基本切法

52

装饰切法

52

附：草莓的两种花色拼盘

柠檬·莱姆



54

基本切法

54

装饰切法

55

附：蝴蝶切法 AB★花瓣切法 AB★缎带切片★切半★柠檬提篮★
切片组合

桃子



58

基本切法

58

附：花瓣拼盘★切圈

李子



60

基本切法

60

附：三种切小李子的方法★桃李满天下（桃李组合展示）★樱桃之花

梨（日本梨）



62

基本切法

62

附：晚枫（日本梨组合）★远离城市（日本梨与柿子组合）

梨（洋梨）



64

基本切法

64

装饰切法

64

附：高脚杯切法和切片组合

柿子



66

基本切法

66

附：柿子薄片装★柿子完整去皮装★杯装柿子

苹果



68

基本切法

68

装饰切法

69

附：苹果船★苹果花★苹果天鹅★苹果火鸡★苹果圣诞老人

葡萄



73

基本切法

73

附：硕果累累（葡萄与桃子组合）

枇杷



74

基本切法

74

装饰切法

74

无花果		75
基本切法		75
装饰切法		75
石榴		76
基本切法		76

第四章 热带水果的拼切技巧

奇瓦诺瓜		78
附：杯装奇瓦诺瓜★奇瓦诺瓜切半★奇瓦诺瓜的早餐(奇瓦诺瓜配酸奶)		
火龙果		80
附：火热(火龙果与橙子的组合)★火龙果组合拼盘		
费约果		81
附：切环		
番石榴		82
附：番石榴与西科瓦夏组合		
西科瓦夏		83
附：冲绳风景(冲绳热带水果组合)		
杨桃		84
附：切星★杨桃的三花色拼盘		
巴巴哥木瓜		85
附：切半★五角形★星月同辉(巴巴哥木瓜的三色装饰)		
榴莲·神秘果		86
附：1/5瓣切法		

山竹·椰子		87
附：椰子杯		
秘鲁番荔枝		88
附：三角形秘鲁番荔枝★热带雨林(秘鲁番荔枝三花色拼盘)		
百香果·荔枝		89
附：满庭芳(百香果组合)★荔枝组合		
刺梨·红毛丹		90
附：刺梨组合★红毛丹组合		
香瓜茄·树番茄		91
附：香瓜茄切瓣组合★树番茄切瓣组合		
香肉果(白柑)·蓝莓·覆盆子·黑莓		92
附：酸酸甜甜(香肉果组合)		

第五章 水果拼盘技巧

水果的色彩与搭配	94
三层水果塔	
经典宴会的主角	96
三层水果塔	
突出中心	98
装大果盘的技巧	
衬托优雅	100
甜瓜的拼切与装盘	

印象深刻 情趣动人	102
西瓜的拼切与装盘	
体现水果特性	104
菠萝的拼切与装盘	
乐在其中	106
水果的现代艺术	
水果的装饰世界	108
留下美好的回忆	110

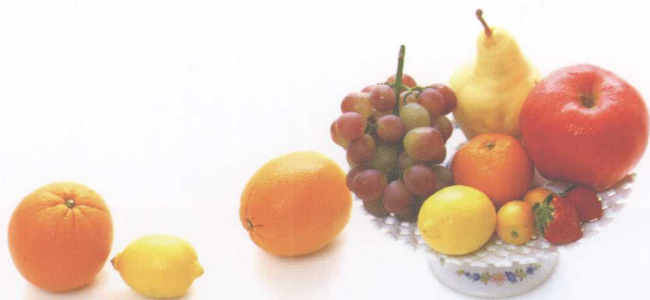
附录:

一 水果图鉴	113
甜瓜 Melon	114
西瓜 Watermelon	115
橙子 Orange	116
葡萄柚 Grapefruit	117
柠檬·莱姆 Lemon & Lime	118
苹果 Apple	119
桃子·李子 Peach & Plum	120
梨 Pear	121

柿子·石榴 Persimmon & Pomegranate	122
草莓·无花果 Strawberry & Fig	123
葡萄·枇杷 Grape & Loquat	124
奇异果·百香果·香蕉	
Kiwi Fruit & Passion Fruit & Banana	125
树番茄·鳄梨·芒果	
Tamarillo & Avocado & Mango	126
菠萝·香瓜茄·木瓜	
Pineapple & Pepino & Papaya	127
榴莲·奇瓦诺瓜·刺梨	
Durian & Kiwano & Cuctus Pear	128
费约果·番石榴·火龙果	
Feijoa & Guava & Pitahaya	129
西科瓦夏·山竹·巴巴哥木瓜	
Shekwasha & Mangosteen & Babaco	130
秘鲁番荔枝·香肉果·荔枝	
Cherimoya & White Sapote & Litchi	131
杨桃·红毛丹·椰子	
Starfruit & Rambutan & Coconut	132

二 水果的营养学	133
----------	-----

后记	136
----	-----





俗话说“工欲善其事，必先利其器”，合适的工具，常常可以让我们花很少的力气完成十分繁杂的工作，这里我们介绍完成水果拼盘必要的工具。刀具除了小刀、雕刻刀之外，还有根据水果大小使用的各种大小的刀。另外还有挖球器、拔芯器等常见的工具。



一 工具

【刀具】

- 1 刀 (刀刃 27 厘米)
- 2 刀 (刀刃 20 厘米)
- 3 刀 (刀刃 17 厘米)
- 4 刀 (刀刃 15 厘米)
- 5 小刀 (刀刃 8~10 厘米)
- 6 菠萝切削器
- 7 葡萄柚刀
- 8 雕刻刀
- 9 雕刻刀

【挖球器】

- 10 挖球器 (直径 3.5 厘米与 3 厘米)
- 11 挖球器 (直径 2.5 厘米与 2 厘米)
- 12 挖球器 (直径 0.5 厘米)
- 13 挖球器 (装饰用)
- 14 挖球器 (椭圆)

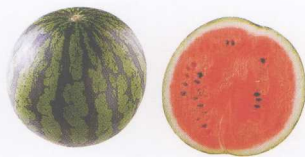
【去皮、拔芯等工具】

- 15 拔芯器 (适用于苹果等小水果)
- 16 拔芯器 (适用于菠萝)
- 17 拔芯去皮器
- 18 去皮器 (适用于薄厚水果皮)
- 19 去皮器 (切粗线去皮)
- 20 去皮器 (切细线去皮)
- 21 扒皮器 (用于扒掉栗子等硬皮)
- 22 扒皮器 (用于扒掉硬皮)
- 23 厨房用剪刀

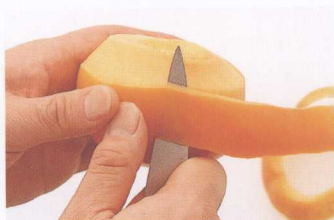


二 工具的使用技巧

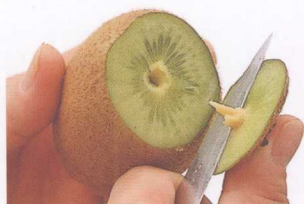
这里将详细介绍各种工具的基本使用技巧。
在懂得各种工具的使用方法之后，你拼切水果的功夫也将大大精进。



>>>小刀

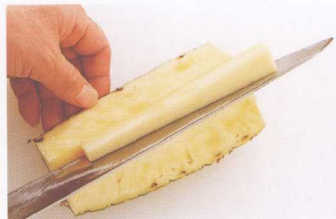


将大个水果捧在手中削皮。无论是削成螺旋状还是直切，小刀都要进入果皮与果肉之间，用拇指按住果皮，顺着水果的形状削皮。



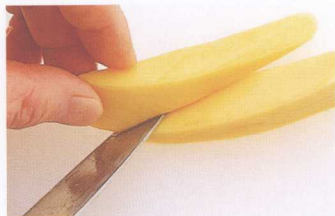
小刀有很多种使用方法。在给奇异果削皮的时候，将果蒂端对着手心，边削边拔出果心。给枇杷等水果削皮时也常用到这种方法。

>>>长刀

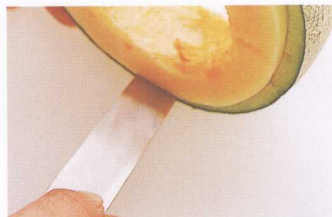


切大个水果时，不使用长刀往往切不动。如在切很硬的菠萝心的时候，就需要用到这种刀刃很长的刀。选择大小合适的刀切不同的水果非常重要。

>>>刀



切果肉的时候，要尽量不将果汁溅出，而应一气呵成。要用整个刀刃来切，切口才能平整。用刀尖向手的方向，从根部插入切水果。



如果能够熟练使用刀尖，就能做出很多漂亮的精细活儿。切甜瓜、菠萝等桶状果肉时，以环状将果皮从周围切除就很方便。

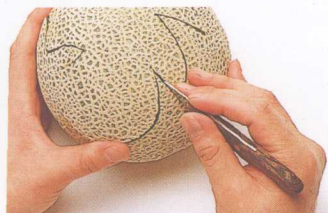
- ①雕刻刀
去皮时可用刀刃刺洞，最适合精雕细琢。
- ②小刀
8~10厘米长的刀，去皮以及将果肉切成薄片时非常实用。
- ③长刀
15~27厘米长的刀，根据水果的大小选择使用。

①雕刻刀

②小刀

③长刀

>>>雕刻刀

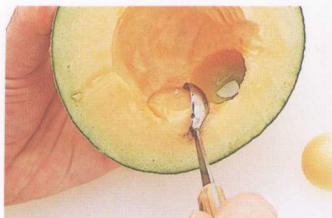


雕刻刀在制作各种造型时能派上大用场。像握铅笔一样握住雕刻刀，以刀尖切入。锐利的刀尖适合精雕细琢。

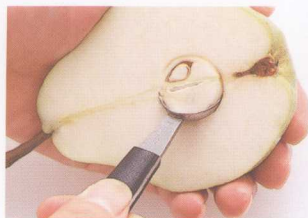


可以用刀尖在水果的内部切出环形。如将洋梨的皮切成花瓶状，以及去皮等精细切法中常常使用这种雕刻刀。

>>> 挖球器



将果肉剜成球状的工具。根据剜出的直径可以简单制作出大小各异的水果球。避免剜成半球的窍门是要把挖球器深入果肉中转着剜。



挖球器也可以用来去掉小水果的核，比如洋梨等。可以代替小刀去掉籽、核等比较小的部分。



挖球器还有其他用途。在去掉果肉比较软的木瓜、甜瓜的种子和筋时，不用刀而用圆形的挖球器，可以不伤及果肉。

>>> 拔芯器

④ 挖球器

两端带有直径不同的剜洞装置，很方便。

⑤ 小型水果拔芯器

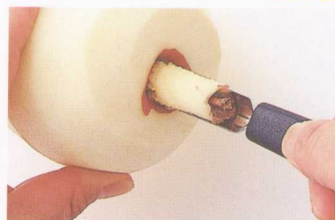
适合苹果、桃子、梨等小个水果使用。

⑥ 菠萝拔芯器

可以轻易拔除菠萝等大个水果的硬心。

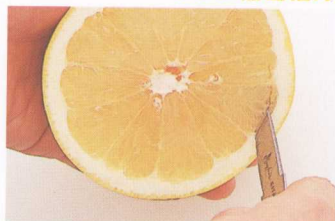


这是菠萝除心专用的大型工具。拔芯器的刀尖是圆形锯齿状的，能插入菠萝心的中心。将拔芯器插到底部，稍稍用力就能把心完全拔出来，非常方便。

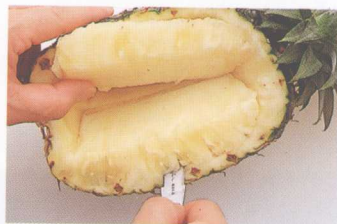


小型水果拔芯器，用于拔除如苹果等小个水果的心。直接插进水果，就能完全拔出心来。小型拔芯器是做烤苹果、蜜饯等食物时不可缺少的工具。

>>> 葡萄柚刀



先把葡萄柚切成两半，再将刀插入皮和果肉之间，环绕着切下水果。为了尽量避免溅出果汁，要紧贴着皮剥出果肉。



除葡萄柚外也可用于其他果肉。橙子等水果用法和葡萄柚一样，而切菠萝等较坚硬的果肉时，用刀切出心后就容易多了。



④ 挖球器

⑤ 小型水果拔芯器

⑥ 菠萝拔芯器



⑦ 葡萄柚刀

⑦ 葡萄柚刀

用于处理葡萄柚、橙子等柑橘类水果的刀。刀的两侧都有很多锯齿，刀尖弯曲方便剜取。也可以用于其他水果。

世上水果种类繁多，每一种水果又有许多品种，它们的香味、口感、果肉的柔软程度又各不相同。面对这么多形形色色的水果，我们怎样才能——了解并掌握它们的切法呢？

首先，必须了解水果的产地、特征、味道、香味和果肉的质地，这些都可以为选择容易食用的最佳切法提供依据。

另外，无论掌握了多么漂亮的拼切技巧，如果不能因水果而异，也就不能相得益彰。对于一些不常吃的稀有水果，如果不能运用合适的切法，则根本无法品尝到该种水果的真正味道。

一 水果的分类

由于水果种类多样，分类的方法也五花八门，不尽相同。以下只是根据食用的方式和水果本身的特性来进行的简单分类。

梨果类水果 它的花冠、花萼和花托都比较大，果实可以直接食用。

柑果类水果 这类水果的皮一般都比较容易剥离，如柳橙、柑子等都属于柑果类。柑果类水果一年四季都可以见到。

核果类水果 外皮比较薄，中间的果皮部分成为果肉，可以食用，内部的果皮部分已发育为非常坚硬的果核。

果蔬菜类水果 在植物学上，常常被归到蔬菜类，但在日常生活中，又常常被看成可以食用的水果。

浆果类水果 特点是果汁丰富，且口感柔软，也被称为“液果”。

莓果类水果 此类水果特点是果汁很多，果实较小，也被称为“小果类”。

热带类水果 热带地区产的水果，具有强烈、独特的热带特点，如菠萝等。



水果分类表



种类

梨果类水果

柑果类水果

核果类水果

果蔬菜类水果

浆果类水果

莓果类水果

热带类水果

主要水果

苹果、梨、枇杷等

柠檬、莱姆、葡萄柚等

桃子、李子、杏、樱桃等

西瓜、哈密瓜、草莓等

葡萄、柿子、石榴、无花果等

覆盆子、蓝莓、黑莓等

芒果、菠萝、百香果、荔枝、榴莲、猕猴桃、杨桃、红毛丹、木瓜等



二 水果的准备

1) 防止变色

像苹果、梨子、桃子这些水果，一旦去皮就会变色。为了防止水果变色，我们需要做些必要的处理：

①蘸水 ②蘸盐水 ③蘸酸性液体（柠檬、莱姆等水果榨的汁） ④蘸蛋白液

切容易变色的水果时，要按方法①~④其中的一种边蘸水或溶液边切，这样水果就能保持原来的颜色了。

2) 判断最佳食用时间与温度

可以从水果的外观和它的香味来判断水果的成熟程度和最佳食用时间。

另外，在切水果之前把水果放入冰箱中冷藏，再拿到常温下，水果的味道会更甜。但要注意，冷藏时间不要过长。

3) 切水果的时机

水果切完后会失掉部分水分，也会降低食用的妙处与香味。建议在装盘后两个小时内食用。



果香满居室

将香气浓郁的水果装入密封的瓶子内，注入蒸馏水，浸渍一个星期左右。掀开盖子，就可以闻到沁人心脾的水果芳香了，可以一直保留到瓶子里的蒸馏水挥发掉为止。把这些水果香瓶置于居室的各个角落，即可以美化居室，又可以满室余香，更重要的是这些天然的香料绝对不会伤害我们的身体。不过这些蒸馏水不可以当饮料哦！

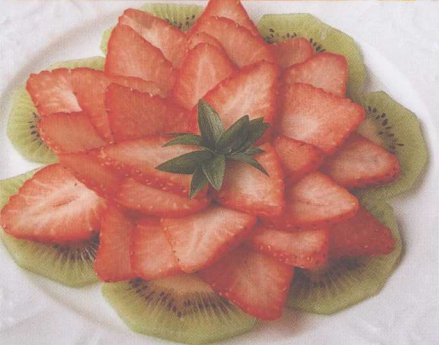
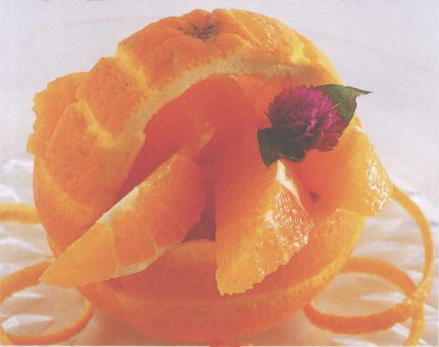
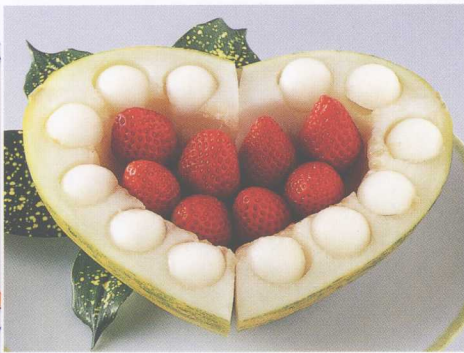
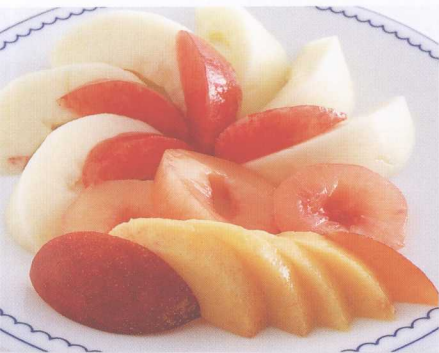


第三章

日常水果的拼切技巧

各种水果的形状、香气、口感、质地都不相同，因此，切法也不尽相同。

本书介绍的各种水果的“基本切法”与“装饰切法”都附有图片说明，还会介绍一些应用这些切法的装饰、组合范例。让我们一起来掌握既利于食用又美观的水果拼切技巧吧。



甜瓜

Melon

甜瓜分成以香甜瓜为代表的有纹系列和以白兰瓜为代表的无纹系列，果肉颜色有绿色、红色、白色等几种。

甜瓜有很多种切法，是最适合于宴席的一种水果。

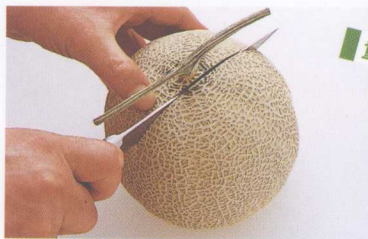
甜瓜的果蒂部分比果柄部分甜，所以用直切的方法分成瓣食用能更好地体现出甜瓜的特点。

了解甜瓜香气扑鼻、果汁充足的特点之后，请大家掌握甜瓜的基本切法和品位高雅的装饰切法，并根据不同的用途分别应用各种技巧。

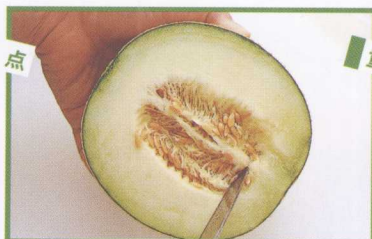
基本切法

将甜瓜分瓣直切成8等份，这是基本切法。去籽的时候，先除掉筋，并注意不要伤到果肉。如果碰伤果肉就会使果汁大量流失，影响水果的味道。皮厚的水果，要从果肉中间切入，可以用手捧食。

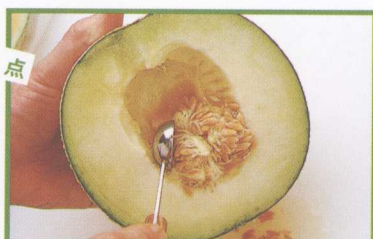
>>>去籽方法



1) 要避开果柄部分，直切成2等份。

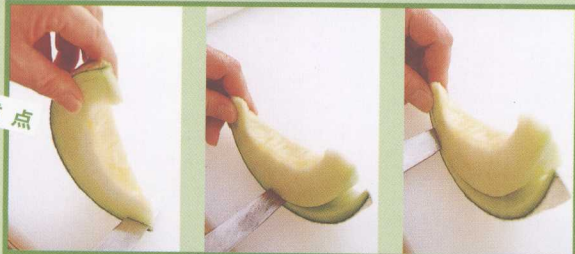


2) 为了去籽干净，要切掉甜瓜两端的筋。



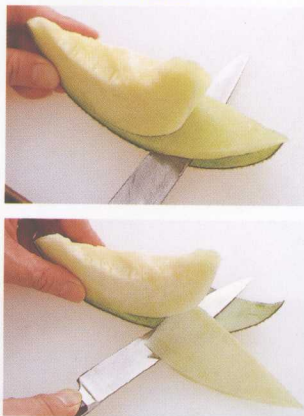
3) 使用挖球器、汤匙等工具可以避免碰伤果肉。

>>>去皮方法 这是切甜瓜这类果皮很硬的水果常用的去皮方法。如果将水果平放在切板上，则很难将刀插入果皮与果肉之间。首先，将果瓣的尖端立在切板上，从果瓣与切板的接触端下刀，然后将水果贴在切板上，一气呵成切好。这是不伤果皮、果肉的基本技巧。



1) 将切成瓣的甜瓜直立，然后将刀插入果皮与果肉之间。
2) 紧贴甜瓜皮的弧度切，建议使用滑刀法。
3) 贴着切板一气呵成切好，这样能保持切口的平整。

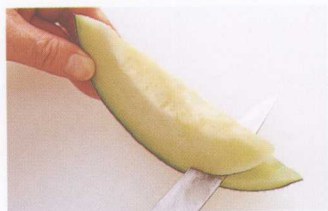
>>>薄皮的削法



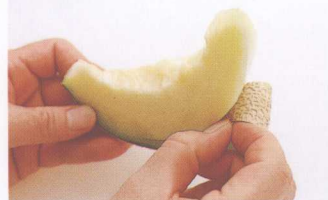
1) 不要将果肉的一端完全切开，切开后在果皮内侧下刀。

2) 将果皮削薄，这样既容易对皮进行雕琢，也方便果肉的食用。

>>>切瓣法 A B C



1) 不要将果肉的一端完全切开，在果皮与果肉之间下刀。



2) 在果皮内侧薄薄削起，然后将皮夹到果肉中间。

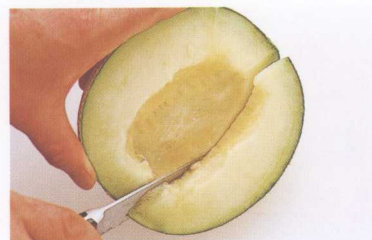


A 将薄皮削起，折叠。
B C 重点是将薄皮夹入果皮与果肉之间。

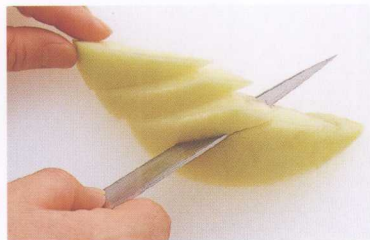


Melon

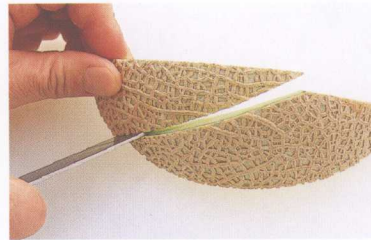
>>>切片法



1) 将半个甜瓜切下 1/4 瓣。



2) 切掉果皮，斜刀将果肉切成厚度适当的片。



3) 将 2) 中切下来的果皮斜切成两块。



盛意 (甜瓜环拼盘)

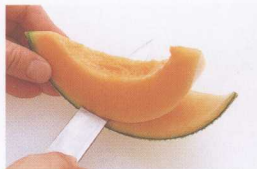


将两段切好的果肉切成薄片，与果皮一起摆成环状，在中央放入浆果。右上图是与红肉甜瓜组合成的甜瓜环。

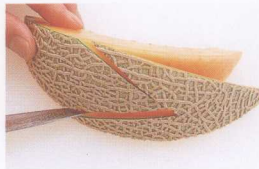
装饰切法

带果皮的切瓣法是一种装饰切法，可以做出多种装饰效果。
使用网状果皮的甜瓜能够提升作品品位。
带皮的装饰切法多用在类似自助餐的场合中，既能体现美感，又便于食用。

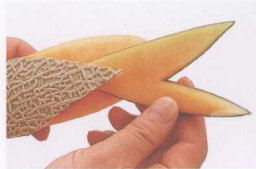
>>>瓣装饰切法 A



1) 将果皮切至2/3处，剩下的部分不要将果肉与果皮切开。



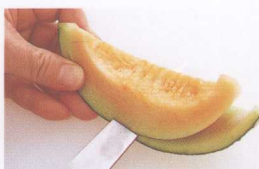
2) 从果皮的两侧向里切成V字形。



3) 将切成V字形的皮翻转，插入果皮内部。



>>>瓣装饰切法 B



1) 切成瓣，然后用刀在果皮与果肉之间切至2/3处。



2) 用刀将果皮的内侧削薄。



3) 把果皮的前面削成V字形。

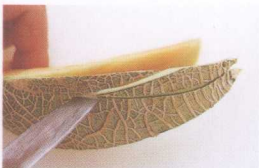


4) 在果皮的两侧浅浅切出2~3个V字形。



5) 将在3)中削好的那块果皮翻转插入果皮与果肉之间，起装饰作用。

>>>瓣装饰切法 C



1) 削成果皮与果肉相连1/3的瓣，并削薄果皮，先削一个V字形。



2) 接下来再削一个V字形，两个削好的V字形成W字形。



3) 在果皮的一侧切出一个钻石的形状，挑出这部分果皮，形成镂空的装饰效果。



4) 在果皮的另一侧切两个V字形。5) 在不将果皮与果肉切断的前提下，切掉最外端。

