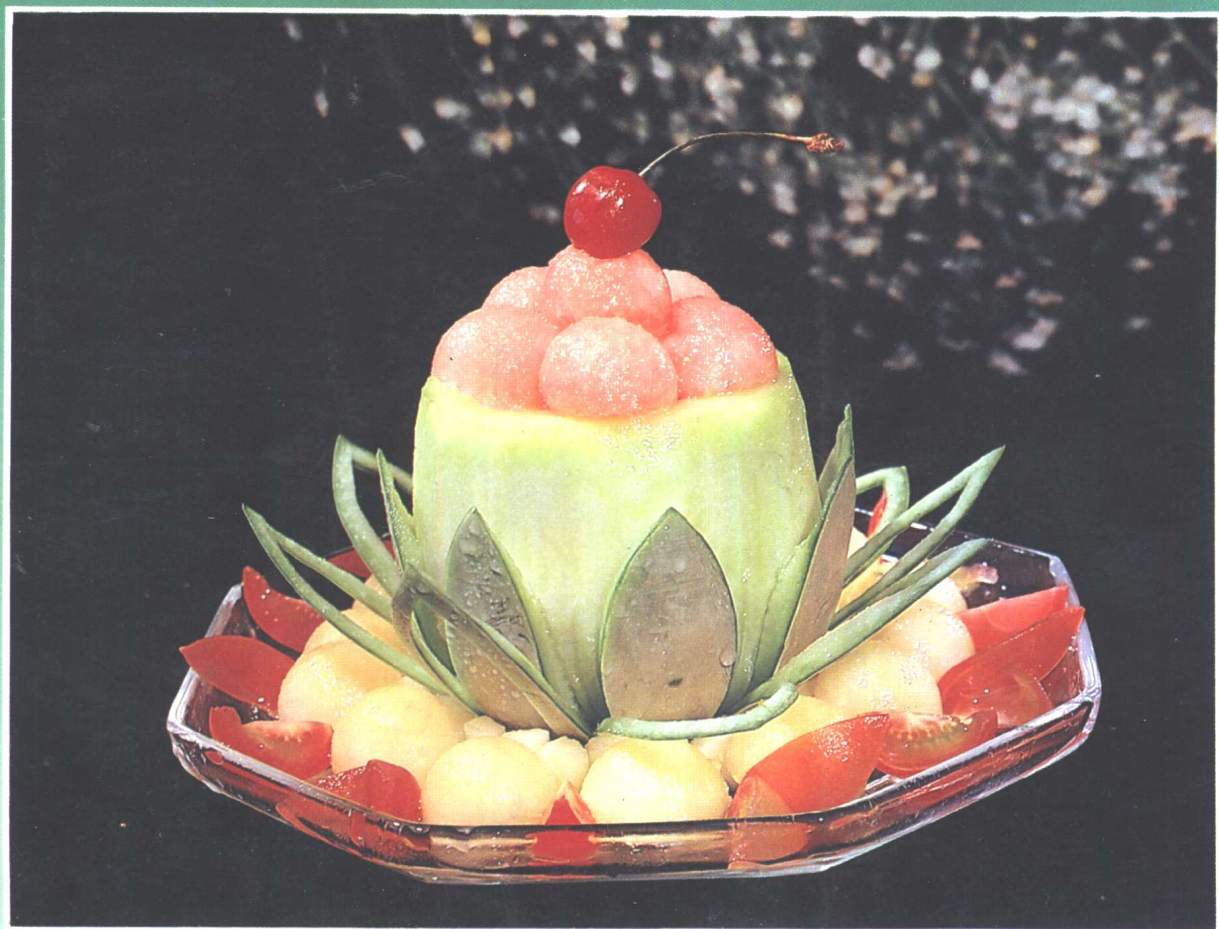


国内贸易部教育司推荐教材

水果雕刻艺术

梅方现代烹饪系列教学丛书



中国商业出版社

中华人民共和国

国内贸易部

推 荐 说 明

梅方现代烹饪系列教学丛书(分文字系列教材与彩印系列教材两种),经过几年的试用,受到社会各阶层的良好反映,其特点如下:

(1) 内容上符合当代餐饮业的竞争和发展,具有较强的时代感,有利于烹调师、面点师和院校师生的知识更新换代。

(2) 知识上系统而广泛,其中“中华烹饪原理”、“中华饮食文化”、“中华烹饪艺术”为国内首次推出,具有较高的学术理论水平,可作为烹饪较高层次的培训教材。

(3) 文体上,具有图文并茂、深入浅出、通俗易懂的特点,有利于学生快捷地掌握烹饪技艺。

经我们组织有关烹饪专家审阅,特将该套丛书推荐给社会烹饪界。该套丛书不仅可作为大专院校、技工学校、中等专业学校、职业高中烹饪专业选用教材,也可作为烹饪技术等级培训教材和广大烹饪爱好者的自学读物。

国内贸易部

一九九四年五月

TS972.1
6

水果雕刻艺术



(京)新登字(073)号

主编 梅方

作品制作 邵红卫

摄影 朱玲玲

美术设计 祖绍先

插图 祖绍先

配诗 祖 滨

水果雕切艺术

责任编辑:宋郑军

中国商业出版社出版发行

(100053 北京广安门内报国寺1号)

新华书店总店北京发行所经销

友谊印刷服务公司印制

1994年3月第1版印刷

787×1092毫米 16开 6印张

ISBN7-5044-1064-0/TS.144

印数:3000册 定价:34元

前 言

水果雕切艺术是八十年代由港台餐饮业推出的一种食艺,它是以各式水果为原料,经过雕切与拼摆,表现出的一种食品艺术。

由于水果芬芳浓郁,色彩极为艳丽,营养丰富,口感凉爽,经过艺术雕切,便极富现代情趣。所以,它的出现,便深受人们欢迎。

水果雕切艺术可应用于酒吧间、冷饮屋、咖啡厅、小吃排档、中西式餐饮的餐前餐后冷盘、家庭宴会等。

水果雕切艺术最受情侣的青睐,因为不论在酒吧、冷饮还是卡拉OK、咖啡厅、还有海滩遮阳伞下,游泳池边,对对情侣本已沐浴在爱河之中,而极富表现情趣的现代水果雕切拼盘,观之五颜六色,闻之水果芬芳,想之万千思绪,尝之沁人心脾。如果再配上一首情诗,则可令前来的情偶,无比陶醉、无限爱抚、无穷情思、无止遐想、无尚荣幸。

本书是邵红卫先生水果雕切的专集,在国内还属首次推出,恳望读者提出宝贵意见,以便推动我国的现代水果雕切艺术。

梅方于 1994 年 9 月天厨学校



美来源于自然与生活
水果雕切以其丰富的色彩，创造着感性生活的
世界，它是实用美的艺术。

——邵红卫

邵红卫简介

1966 年生于北京，1982 年进新大都饭店工作，从此于烹饪结下了不解之缘。

十余年来，先后学习和实践川、鲁、淮扬及粤菜，并拜师于高国禄。90 年，又与王仁兴先生挖掘、创制出“仿明宫廷菜点”，并推出“明代美食宴”，得到专家和食客的好评，也为古烹饪文化的研究，谱写了新的一页。

1992 年，拍摄、发行了《新派粤菜 24 款》录相带。

邵红卫先生，曾先后筹建，北京大钟寺饭店、航天部长征宾馆等。并担任过海口市龙城大酒店总经理。

邵先生最大的特点是，擅长酒店与餐饮管理，又有烹饪的技艺。这种双管齐下的兼备，在餐饮业中实属难能可贵。

当今时代快速而富于竞争，技术和艺术都要有时代精神，邵先生的这一点已如实地反映在本画册以及《菜点装饰围边》、《果蔬雕切艺术》等画册之中。

目 录

月色美景	8	珠光宝气	40	海誓山盟	66
圣诞树下	9	金字塔	41	共同举杯	67
双人芭蕾	10	绿野仙踪	42	多彩人生	68
繁荣昌盛	11	孔雀开屏	43	内心世界	69
佛光照冰心	12	浪遏飞舟	44	佛国净土	70
云髻	13	旋转霓虹	45	难忘的夜晚	71
心花怒放	14	红男绿女	46	心照不宣	72
仙女起舞	15	凤梨筒	47	天方夜谭	73
水坝	16	飞红泻玉	48	翩翩起舞	74
银桥	17	圆舞翩跹	49	童话世界	75
群仙起舞	18	结义三友	50	爱的勋章	76
旋转	19	绿茵野餐	51	篝火晚会	77
彩蝶纷飞	20	红灯高照	52	在我心中	78
交响乐队	21	龙飞凤舞	53	浅海滩边	79
广聚财源	22	佛光四射	54	结婚典礼	80
乐园	23	情系海湾	55	低语	81
绿色旋风	24	直上云霄	56	天堂之路	82
脱骨换心	25	海上旅行	57	幸福方舟	83
一家之主	26	春意盎然	58	更上层楼	84
冰肌玉肤	27	碧海银花	59	轻舟荡漾	85
圆明沧桑	28	宫廷舞乐	60	相依为命	86
瓜船	29	无限生机	60	一唱一合	87
堆金砌玉	30	霓裳羽衣	61	群山呼唤	88
聚宝盆	31	普天同庆	61	海角天涯	89
相伴相随	32	水暖鸭先知	62	激起层浪	90
凤梨瓜盅	33	合家团圆	62	患难与共	91
龙跃海宫	34	葛州水坝	63	九天揽月	92
莲花宝座	35	豪华水果盘	63	情系恋魂	93
丰收舞	36	缔结同心	64	傲雪红梅	94
合唱指挥	37	南岛椰风	64	春天来了	95
悠闲自在	38	赤壁飞流	65	天厨学校简介	96
蓝色多瑙河	39	巍巍丰碑	65		



月色美景

制法。

1. 莱姆花放在左前。

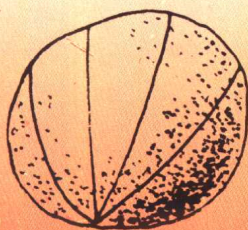
2. 白兰瓜花片放后。

3. 菠萝花片放右。

4. 橙子原片放右前。

5. 荔枝散放其间。

莱姆花



1. 取半个莱姆照图切出五个瓣



2. 错开摆放



圣诞树下

制法： 1. 圣诞树立在后。 2. 菠萝三角块放下。 3. 配上卡通小工艺人。

圣诞树



1. 菠萝去皮



2. 挖取各式水果球



3. 用彩色牙签插在菠萝上



双人芭蕾

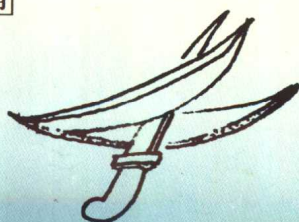
制法：

1. 荔枝肉放高脚玻璃杯内，灌入水果汁水。

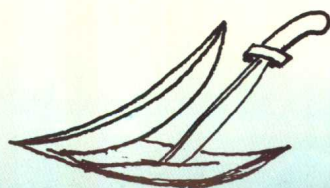
2. 香瓜支角两个对放，埋在荔枝肉粒内。用牙签将红樱桃别牢。

3. 用西瓜小块放在荔枝肉上。

香瓜支角



1. 将皮肉分离(但不断根)



2. 在皮上切口

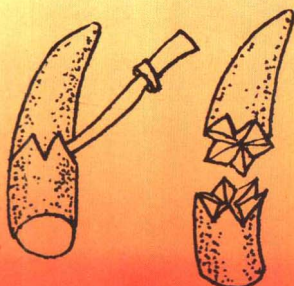


繁荣昌盛

制法：1. 西瓜皮枝夹一樱桃放后。
2. 苹果切薄片，用牙签别牢立在后。
3. 黄皮小西瓜切成两支角放中。

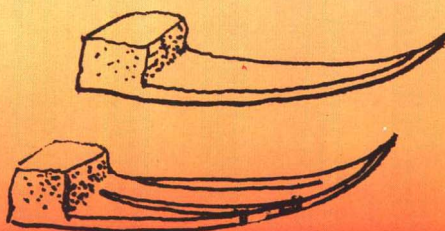
4. 香蕉花放前。
5. 香蕉片上放红樱桃放边。

香蕉花

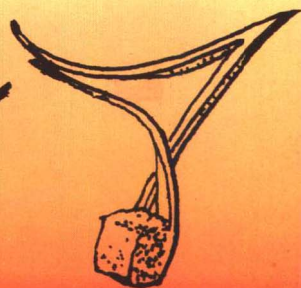


1. 取尖刀把香蕉周边切出锯齿口，每刀刺到圆心 2. 上下分离

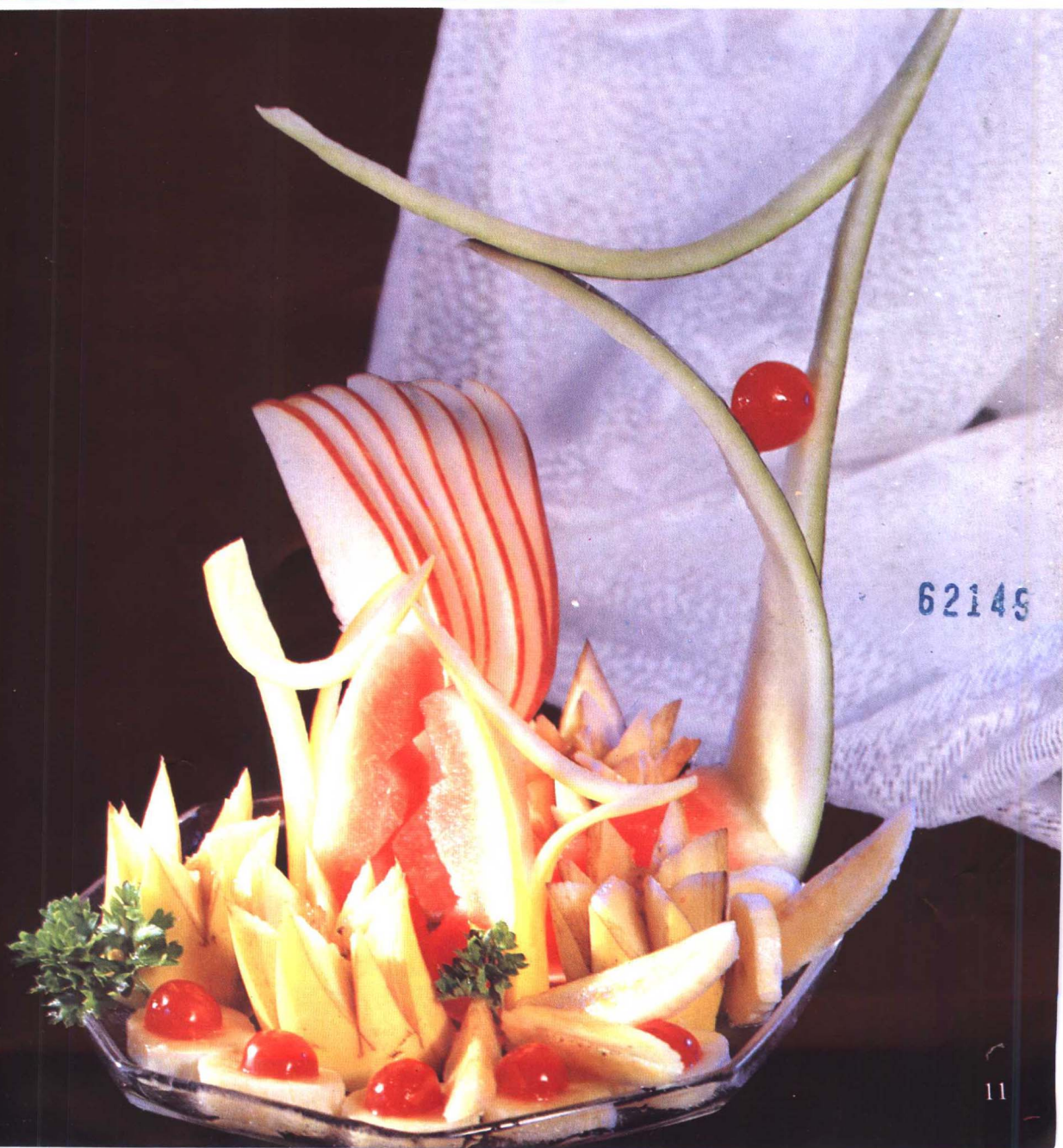
西瓜皮枝



1. 西瓜取一小块，在一端留瓢少许



2. 在皮上按图切透
3. 将皮支撑起来



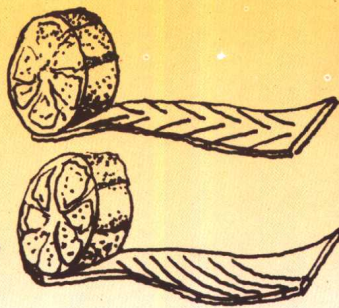
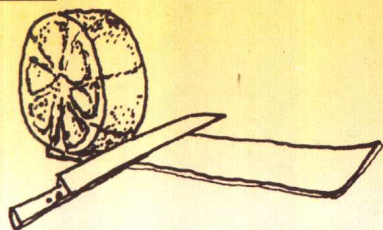


佛光照冰心

制法：

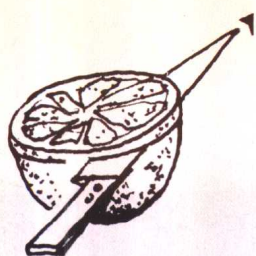
1. 橙皮环立在后。橙皮线围在橙皮环下。
2. 橙篮装若干白兰瓜放在前面。
3. 另将两片橙子切出夹盒，填入荔枝即成。

橙皮环



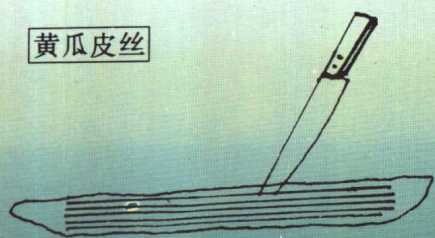
1. 橙子圆片一块，用刀削开皮层
2. 可以用刀斜切成人字形，也可切成单向平行线，对以后成品效果会不一样。
3. 将橙皮反折成圆圈，牙签别

橙篮



1. 橙子小半块切开边缘，使保持两对点不断。
2. 将橙肉挖出。
3. 将两条橙皮线从中扎牢，即成。

黄瓜皮丝



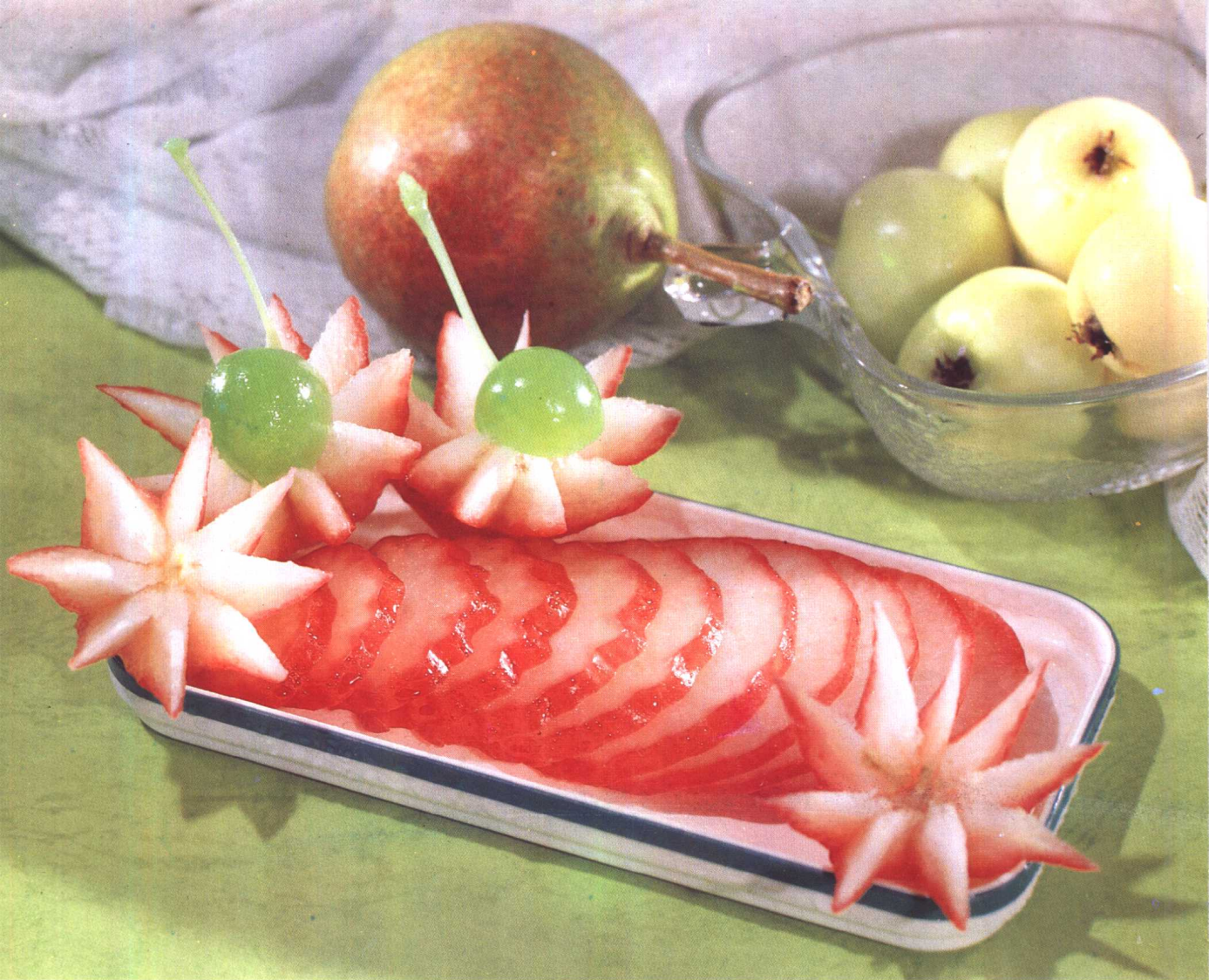
1. 黄瓜皮上用刀尖划出竖缝。
2. 泡入清水中使发挺。
3. 牙签别牢

云髻

制法：

1. 黄瓜皮丝点缀红樱桃放后。
2. 香蕉去皮切片放满面。



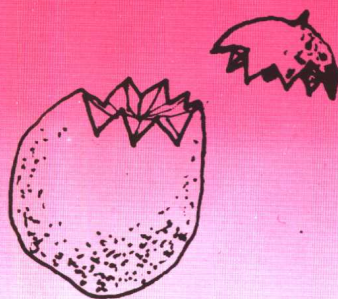
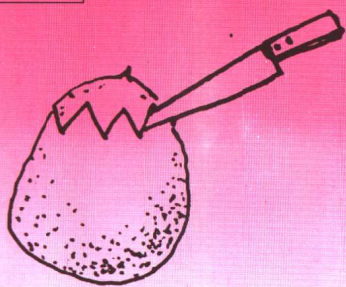


心花怒放

制法：

1. 将莲雾顶刀切片，斜放在盘上。
2. 星花果肉朝上，绿色樱桃嵌中心即好。

星花制法



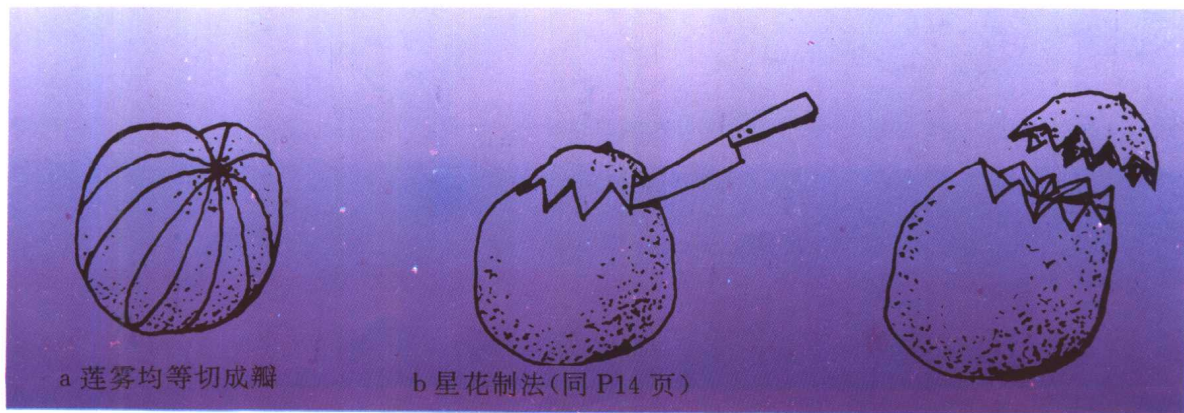
1. 将莲雾(又名人参果)，用V形戮刀刺进至圆心。
2. 一周圈完成后，取下分离即成星花。



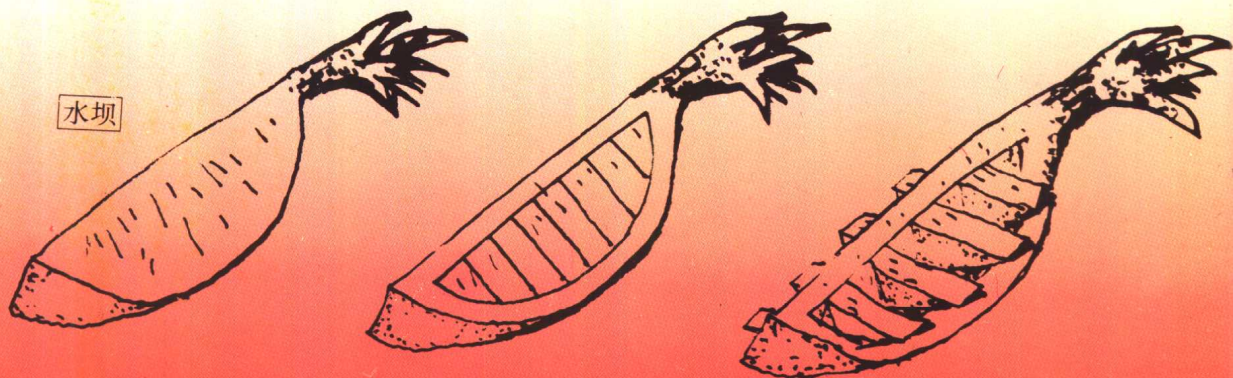
仙女起舞

制法：1. 将莲雾切瓣，码放两圈。

2. 另取一莲雾，刻出星花，分开后，一个当底座，一个肉朝上，嵌一樱桃。



水坝



1. 取带叶菠萝 1/4 个

2. 离开边缘切取肉, 进一步切出片

3. 将片错开码放

水坝

制法:

菠萝水坝横放, 点缀西芹茎和红樱桃。

