

轻松看 轻松学

烹饪盘饰与刀工技能升级读物

基础围边盘饰应用丛书 SHUIGUO PINPAN QIEDIAO

# 水果拼盘 切雕

全国近两千万名厨师中大约四分之一的厨师  
每天必须参考的厨艺范本

中国烹饪协会专家

中国饭店协会专家

国家职业技能鉴定中心专家

中国十佳烹饪大师

**共同推荐**

“围边盘饰”最佳厨艺培训读本



喻成清/主编

资深食品雕刻师

烹饪技能考评员

资深中式烹饪技师

中国烹饪协会会员

广州花园酒店食雕师

APG

安徽人民出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

水果拼盘切雕/喻成清主编. —合肥: 安徽人民出版社, 2007. 1

(基础围边盘饰应用)

ISBN 7-212-02724-3

I. 水… II. 喻… III. 水果—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第000139号

## 《水果拼盘切雕》

喻成清 主编

出版发行	安徽人民出版社
地 址	安徽省合肥市金寨路381号九州大厦 邮编: 230063
经 销	新华书店
发行部	电话: 0551-2833066 0551-2833099 (传真)
广州发行部	电话: 020-89030750 020-34297045 邮编: 510230
策 划	名师文化出版(香港)有限公司 电话: 020-34284832
印 制	广州培基印刷镭射分色有限公司
开 本	889×1194mm 1/16 印张: 6
版 次	2006年12月第1版 2006年12月第1次印刷
标准书号	ISBN 7-212-02724-3
定 价	30.00元

如发现印装质量问题, 请与承印厂联系调换。

律师声明:

本丛书版权所有, 严禁转载, 摘录, 侵权必究!

本丛书独立授权:

 名师文化出版(香港)有限公司  
HONGKONG MINGSHI CULTURE PRESS



喻成清/主编

# 水果拼盘切雕



A-P-G 安徽人民出版社

# 序

阿清厨艺  
精雕细刻

黄振华  
2007.2.2 广州花园酒店

## 一半是佳肴珍馐，一半是刀工气派

——《基础围边盘饰应用》丛书推荐序一

从某种意义上讲，烹饪培训的市场需求有多大，《基础围边盘饰应用》丛书的市场需求就有多大。刀工，既是厨艺入门学徒必须掌握的基本功，又是资深厨师日常切磋的一门技艺。追求刀法完美，是保证菜品质量的前提。目前，包括香港、澳门在内，在全国近两千万名厨师中，有大约四分之一的厨师每天都在从事着与刀工直接相关的工作，而对各种食物原料的加工刀法作全面的了解，更是全体厨师期盼掌握的基本技能。作者阿清，是一个勤奋的厨艺工作者，他执著于烹饪事业，致力于钻研各种食雕技法，并大胆创新，形成了具有个人特色的食品雕刻艺术风格，制作了大量的食雕作品。他针对在餐饮行业中运用十分普遍且简便易学的基础碟头盘饰、围边技法，主编了这套注重实际操作的《基础围边盘饰应用》丛书，对事厨之人与爱厨之人都是一个福音。

值得鼓励的是，从烹饪实际应用的角度，作者第一次将中式餐饮美学的理念用于西式餐饮的实际运用之中，中为西用，西为中用，中西合璧，独具匠心。另外，碟边造型、花样盘饰、水果拼盘等围边、切雕技法均能帮助厨门弟子活学活用，并有利于提升菜品的美学价值。后生可畏，其人可嘉。

一道美味上品，一半是佳肴珍馐，一半是刀工气派。这便是艺厨之道。



作者与黄振华大师的合影

黄振华  
2007.2.2.

(黄振华，中国烹饪大师，中国十佳烹饪大师，中国餐饮文化大师，广东十大名厨，粤港澳餐饮业十佳名厨金奖获得者，中国烹饪协会特邀顾问，世界厨师联合会国际评委，中国国家一级评委，第五届中国烹饪世界大赛副总统裁判长，广东省中式烹调师技能鉴定专家组副组长，广州市技师协会餐饮分会会长，广州酒家行政总厨。)

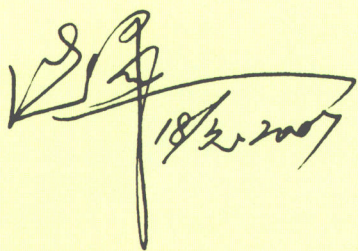
## 食话食说：菜肴之上，盘饰点睛

### ——《基础围边盘饰应用》丛书推荐序二

有一种饕客世界的吃喝传说是这样讲的：日本人多用眼睛吃饭；法国人多用鼻子吃饭；美国人多用脑子吃饭；而中国人更多的是用舌头吃饭。如此看来，似乎全世界只有中国人吃饭是最注重口味的。其实，中华美食的博大精深又何止于此呢。就说一道上品中餐菜式，其色、香、味、形、养五大元素，往往是一个都不能少。其中，“色”与“形”关乎刀工，所以就有“菜之品”首先取决于“刀之形”之说，另外还有“菜肴之上，盘饰点睛”的说法。刀工与盘饰在菜品制作中的重要性由此可见一斑。

如今，中餐已成为全世界受用群体最大的食系，我也很高兴看到在中餐厨师队伍中雨后春笋般涌现出了一大批文化水平、工作能力、修养素质都有极大提高的新生代优秀厨师。后生阿清便是这一群后起之秀中一个不负众望的人。他以其五星级酒店食品雕刻师的姿态步入美食厨艺领域的写作，创造出了自己独特的充满实际操作特色的美食盘饰与烹饪刀工应用文本。这套丛书将重点聚焦于简易碟边、花样盘饰、水果拼盘及西式盘头的制作和应用上面，并首次将烹饪刀工技法应用于水产海鲜、畜禽肉食、蔬菜水果等不同食材。作者现场示范，其一招一式、一点一滴、举手投足间，不经意之处，将中餐盘饰与刀工的基本技巧和应用方法，春风化雨般融入了现场教学的美丽图文之中，其简便易学、经济实惠、学而能用、用之有效的特色，深受读者喜爱。

为后生厨艺鼓气，更为中华美食喝彩，谨以此文为序。



（先锋，中国饭店管理有限公司首席执行官，中国饭店协会副秘书长，香港饭店与饮食行业协会副会长，国家商务部会务会展特约顾问，国家劳动和社会保障部职业技能鉴定中心注册考评员，国际饭店与餐馆协会国际评委。）

阿清厨艺  
精雕细刻

黄振华

2007.2.27 花园酒店

## 艺厨之道

——品味阿清源于美食的美学

### 初识阿清其人

现在喻成清的名字更多的时候是与广州一家知名的五星级酒店花园酒店的餐饮美工和食品雕刻师同时出现的。在花园酒店不远处有一幢旧式的灰楼，“阿清食艺创作室”就座落于其中，不显山、不露水，却是天南地北渴求厨艺、学习食雕之人来来往往的去处。喻成清是“阿清食艺创作室”的掌门人，一个朴实无华、粗中有细的北方汉子，一个事厨多年、极富食雕造诣的食品雕刻师，他希望自己能成为一代“艺厨”。

### 与阿清说故事

食品雕刻是中华饮食文化的一大瑰宝，也是中华烹饪技艺的一朵奇葩，作为华夏传统厨艺中“艺”之所在，其源远流长，由来已久。与阿清一起说道东方美食艺术中的这颗耀眼的明珠，不免要溯古求源，归宗明义，还有好听的故事，一路讲来，典故的意味，玩味深长：据陶谷《清异录》记载，五代时有个尼姑叫梵正，她能用常见的鱼、肉、瓜果、蔬菜的原来色彩，加工拼成景物拼盘。如宴席上有12位客人，就为每位制成不同的风景盘，12只盘子合在一起，就成了诗人王维的“辋川景图”，称之“辋川图小样”。将菜肴与造型艺术融为一体，菜中有诗画，秀色实可餐。尼姑梵正由此成为中华美食文化历史上大型风景花色拼盘的创造者。到了宋代，雕刻食品成为宴席上时髦之作，形成一种时尚。据《山家清供》记载，有个叫谢益斋的人剖两只香椽（一种有香气的形似橙子的观赏果实）做成酒杯，并在香椽皮上刻上花纹图案，用它装美酒，其味芬芳，雅趣横生，这使食雕有了新的发展，不仅可供观赏，而且创造了一种全新的天然餐具，增加了饮酒趣味，成为后来“瓜盅”的先导。明清时期，据李斗《扬州画舫录》记载，扬州盐商聚集，宴饮争奇斗艳，出现了瓜雕艺术，即用西瓜雕刻人物、景物和花鸟鱼虫之类，称之为“瓜灯”。在所有的食雕作品中，扬州的西瓜灯是最出名的，在西瓜皮外刻花，瓢内加什锦果肉，又名“御果园”，是在“西瓜灯”基础上创新的品种。相传乾隆年间，乾隆下江南，扬州的一位厨师用西瓜雕了一盏灯敬献给乾隆。那西瓜灯环里套扣、扣内套环，玲珑剔透，精美无比。乾隆大喜，大笔一挥，赐名“御果园”，从此，扬州西瓜灯名扬天下。

### 听阿清说食雕

阿清说得不错，随着物质生活水平和文化品位的提高，人们在钟情吃饱、吃好、吃出营养的同时更加讲究吃出文化，吃出中国特色。为此，食品雕刻便以一种民间艺术的形式被大厨们摆上宴席。食品雕刻通常采用整雕、浮雕、镂空雕、组合雕等多种手法，雕刻出花、鸟、虫、鱼、人物、动物、龙、凤、吉祥物、瓜盅等各式各样构思新颖、造型逼真、手法细腻的食雕作品。这些食雕作品与菜肴结合，既可美化菜品，又可衬托气氛，使人们既尝到了美食，又欣赏了食雕艺术，更体现了东方美食文化的博大精深。食品雕刻艺术类似于玉雕、木雕、石雕，要掌握这门技术，需要具备一定的艺术基础，还要根据不同的季节，选择不同的原料，并结合各种雕刻手法，精雕细刻，才能制作完成一种和菜式完美结合、和谐统一的美食精品。

### 再说这套丛书

立志成为一代“艺厨”是阿清的理想。传艺、教学、解惑之余，阿清还有一种顿悟之感：书是永恒的，有着非同一般的传承意义。于是，这样的想法促使他作出“著书立说”的决定，他觉得自己积累和擅长的一些东西需要被记录下来，让更多的人知道、了解和学习。这样一来，便有了这套《基础围边盘饰应用》丛书的问世。当然，阿清还有其他的美食厨艺方面的图书已经或即将出版，说到这里，我眼中的阿清，似乎在“艺厨”之外，又多了几分“儒厨”的味道。

这套烹饪食雕基础应用丛书，选题新颖、符合市场对基础盘饰、围边类食雕图书的大量需求，内容充实、注重实际操作、方法简明扼要、图片丰富精美、教学互动、浅显易懂。食雕，尤其是初级简易的围边盘饰技巧，是现代烹饪技术的基础，同时也是烹饪技艺突飞猛进的主要标志之一。食雕在烹饪教学中占有重要的位置，在餐饮行业中的实际运用也十分普遍。这套丛书的出版，将在烹饪培训、职业培训领域以及广大餐饮行业从业者中产生广泛而积极的影响。

“小盘饰、大世界”，说的就是这个道理。品味阿清源于美食的美学，是为序，并祝愿阿清在未来的厨艺道路上一路走好。

赖咏  
2007年1月于广州

（赖咏，本丛书总策划、资深图书策划人，中国文化研究会发展研究中心研究员，安徽人民出版社广州编辑部总策划，香港名师文化出版有限公司出版人。）

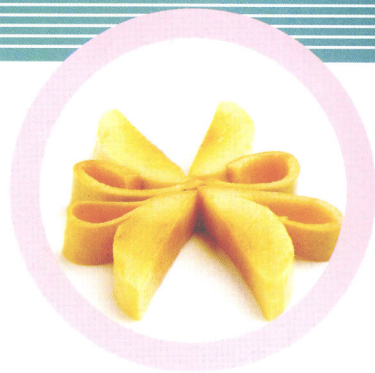
# 目录

## PART 1

### 7 水果拼盘切雕常用的工具及原料

8 一 水果拼盘切雕常用工具的种类及用途

9 二 水果拼盘切雕常用的原材料



## PART 2

### 11 水果拼盘切雕基础部件的制作方法 with 示例

13 白皮瓜

14 菠萝

16 橙子

19 哈密瓜

20 火龙果

21 芒果

22 木瓜

23 柠檬

24 苹果

25 奇异果

25 葡萄

26 西瓜

28 香蕉

28 雪梨

28 杨桃

## PART 3

### 29 水果拼盘切雕成品的制作方法 with 示例

31 喜字当头

32 单凤立园

33 满篮佳果

33 七彩佳果

34 色变

35 芒果火龙盅

36 瞭望

37 伸展

38 孔雀开屏

38 尾羽

39 静帆

40 花篮

41 红红满星

42 收获

43 虾趣

44 吉庆有余

45 皇冠佳果

46 群英会

46 萌芽

47 和睦

48 果上生花

49 一鹭高升

50 相依

51 火聚双龙

52 双龙戏珠

53 月光秋色

54 觅食

55 盛开

56 荷塘晨辉

57 瑰宝

58 火龙波山

59 天鹅

60 七彩缤纷

61 浪漫风情

62 企鹅

62 果塔

63 两剑三花

64 红塔佳果

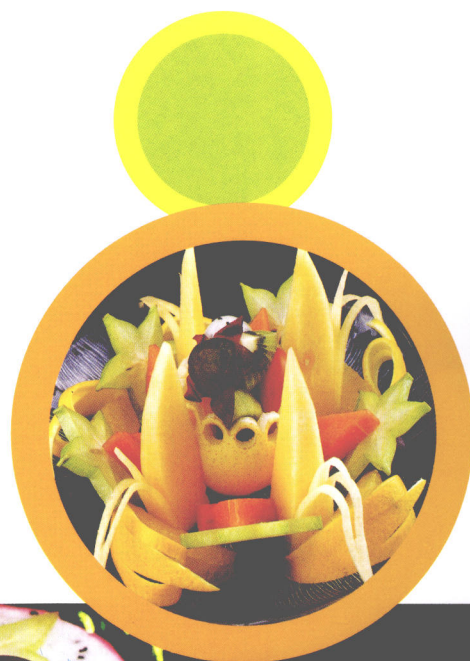
65 鲜花佳果

66 红红火火

66 红心四放

67 腾飞向上

68 独立白鹭



# 目录

## PART 4

### 69 梦幻果盘位上作品赏析

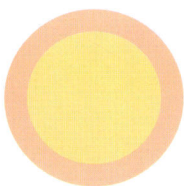
- 70 一 哈密瓜类
- 71 二 芒果类
- 72 三 火龙果类
- 74 四 苹果类
- 76 五 葡萄类
- 77 六 杨桃类
- 78 七 西瓜类



## PART 5

### 79 梦幻果盘综合赏析

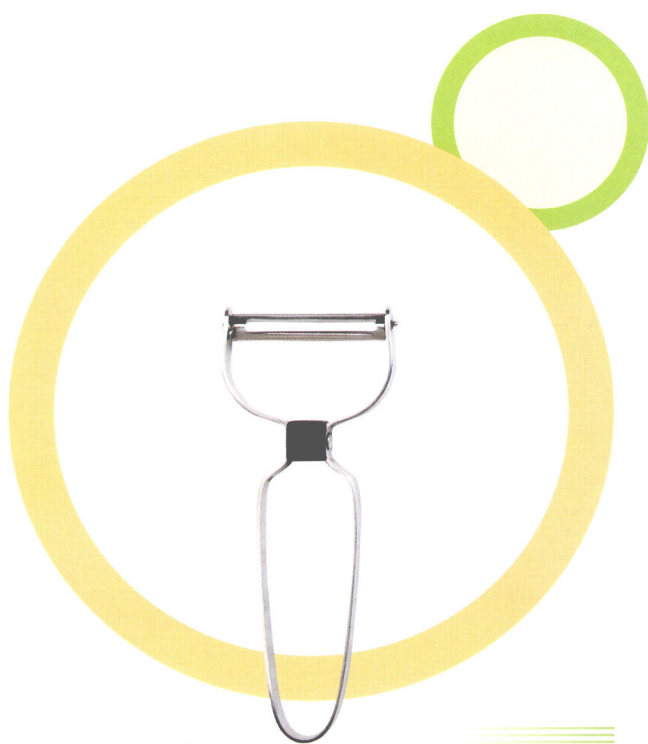
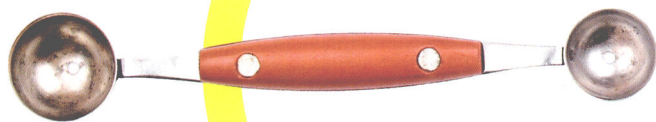
- |         |          |         |
|---------|----------|---------|
| 80 环球佳果 | 84 金蝶戏花果 | 90 菠萝花篮 |
| 80 生机   | 85 双飞    | 90 收获   |
| 81 红叶绿塔 | 86 果塔迎宾  | 91 挥舞   |
| 81 菠萝塔  | 87 笼中鸟   | 92 喜悦   |
| 81 傲然双塔 | 87 荷塘秋色  | 93 丰盛   |
| 82 满载而归 | 88 分享佳果  | 93 亲密无间 |
| 82 牡丹盛开 | 88 跃球    | 94 芒香果篮 |
| 83 节节高升 | 89 高高在上  | 94 果迎奥运 |
| 84 岭南佳果 | 89 对恋    | 95 南国风情 |





# PART 1

## 水果拼盘切雕常用的工具及原料



水果拼盘切雕，是切与雕的结合产品，讲究抽象艺术造型及不同刀法的应用。水果拼盘最早在酒吧、KTV、歌厅等不同的娱乐场所应用比较广泛。随着饮食的发展，人们对饮食的要求越来越高，水果拼盘在中餐中也开始越来越受欢迎。

水果拼盘切雕结合中餐食品雕刻技法及不同手工处理，更好地表现了水果拼盘的艺术效果。它不单只对抽象的艺术有所要求，对刀工的要求也比较多。如：形象逼真的木瓜花篮就是采用食品雕刻中的镂空手法制作而成。它既可体现果盘的艺术效果，又能达到食用鲜果的目的。刀工讲究均匀、大气、切摆整齐。如：切雕芒果时采用中餐的十字交叉刀法，在果肉上切上均匀的十字刀，再将果肉向外翻起，既能体现刀工的技术，又可以看到漂亮的造型效果。

由于水果拼盘造型独特、变化无穷，水果颜色丰富、口味多样，因此，水果拼盘也被誉为“瞬间食用艺术品”。

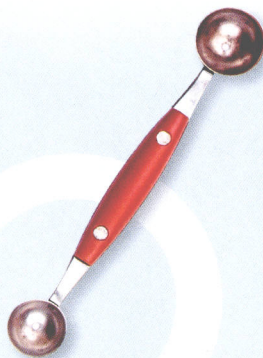
常用水果拼盘的造型没有规定，只需遵循以下几个创作原则即可：

1. 制作前应充分考虑宴会的主题，并根据宴会主题为其命名。
2. 水果本身一定要是成熟的、新鲜的、卫生的。同时注意制作拼盘的水果不能太熟，否则会影响加工和摆放。
3. 要充分考虑到水果颜色的搭配。搭配方法一般有“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。
4. 根据选定水果的色彩和形状来确定其整盘的造型。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。
5. 出品应做到现做现出品。拼盘造型制作应尽量迅速，防止水果的营养、水分流失，另外还要保证水果的整洁卫生，同时配置相应的实用工具及各种形态的果签。
6. 水果切块的大小要方便食用，不可过大，过小则容易散乱。
7. 制作果盘要了解各种水果的质地、口味，合理地搭配应用各种水果。

## 一 水果拼盘切雕常用工具的种类及用途



1. 水果刀：用于切水果的主要刀具。



2. 挖球器：按不同的果盘需求将水果挖成球型的工具。



3. 手刀：用于雕刻水果及瓜皮的雕刻刀。



4. 削皮刀：削去不能食用的果皮的工具。



5. 戳刀：制作花篮的主要工具。

## 二 水果拼盘切雕常用的原材料



1

1. 荔枝：又名“丹荔”，原产于我国南部，是我国特有的珍果。其以色、香、味、形皆美而驰名中外，享有“果中皇后”之称号。荔枝的肉色洁白晶莹，肉质细嫩多汁，食之香甜。



2

2. 提子：又称“美国葡萄”，是葡萄的一类品种。其果脆个大、酸甜爽口、品质极佳，被称为“葡萄之王”。提子有“红提子”、“绿提子”之分，绿提个小，口感相似。



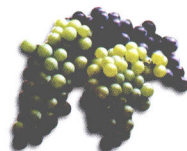
3

3. 木瓜：学名番木瓜，又名万寿果，为岭南四大名果之一，素有岭南“果王”之称。其果型长圆丰满，肉厚籽少，有桂花香味。可以直接食用，也可以煲汤用。



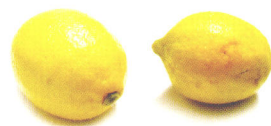
4

4. 青苹果：产于澳大利亚，是世界知名的绿色水果品种之一。果皮香滑，翠绿色。果肉脆硬，酸度大，口感好。



5

5. 葡萄：为葡萄科植物葡萄的果实，主要品种有白葡萄、紫葡萄、绿葡萄和红葡萄等。果实个大味甜、色艳肉厚、水分充足。



6

6. 柠檬：属于柑橘类水果。其果实呈椭圆形，果皮橙黄色，果实汁多肉脆，闻之芳香扑鼻，食之味酸微苦。



7

7. 白皮瓜：又名甜瓜或香瓜，因其果甜，并且味道清香而得名。有青色、黄色、白色之分。未熟时有些苦味，熟后香甜。



8

8. 菠萝：又称凤梨，是一种热带水果，我国主要产于岭南一带。肉色金黄，香味浓郁，甜酸适口，清脆多汁。

9



9

**9. 蛇果:** 有金蛇果、青蛇果、红蛇果之分, 它与苹果相似, 但口感较甜。蛇果果肉坚实, 果皮色泽鲜明。



10

**10. 杨桃:** 又名“阳桃”、“羊桃”, 学名“五剑子”, 是久负盛名的岭南佳果之一。杨桃形状特殊, 颜色呈黄绿色或鲜黄色, 其果实皮薄如膜, 肉脆滑汁, 甜酸可口。



11

**11. 芒果:** 享有“热带水果之王”的美称。其形状有圆形、肾形、心形; 皮色有淡绿色或黄色。芒果个大汁多, 味道酸甜可口, 香气怡人。



12

**12. 奇异果:** 又名猕猴桃, 我国长江流域以南各地, 北至西北、河南等地均有出产。其果实口味独特、酸甜适口, 芳香怡人。



13

**13. 香蕉:** 香蕉与荔枝、菠萝、柑橙并称为我国岭南四大名果。香蕉果实呈黄白色, 味道甜香鲜美, 而且营养丰富。



14

**14. 哈密瓜:** 属葫芦科植物, 是甜瓜的一个变种, 我国只有新疆和甘肃敦煌一带出产。哈密瓜有“瓜中之王”的美称, 其形态各异, 风味独特, 清香袭人。

**15. 火龙果:** 又称红龙果, 其果实色泽艳丽夺目, 果肉雪白或血红, 甜而不腻, 清淡中有一点芬芳, 胜似“哈密瓜”。



15

**16. 橙子:** 又名“黄果”、“金环”, 分酸、甜两种。其果肉酸甜适度, 富有香气。橙子是世界四大名果之一, 品种较多, 以脐橙最为多见。



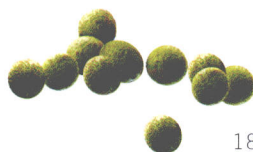
16

**17. 小番茄:** 又名樱桃小番茄, 因其果小、品质好, 可当水果生食而得名。水果番茄果实脆甜、清香, 口感极好, 且营养丰富。



17

**18. 龙眼:** 又名桂圆, 为中国南方水果, 多产于两广地区。它与荔枝、香蕉、菠萝同为华南四大珍果。其外形圆滚, 皮青褐色, 果肉色泽剔透晶莹偏浆白, 隐约可见内里红黑色果核, 味道香甜。



18

**19. 西瓜:** 外形呈圆形或椭圆形, 表面光滑, 皮色有浓绿色、浅绿色和墨绿色, 且常伴有各种条纹。果肉有深红色、淡红色、黄色或白色, 瓤多汁而味甜。



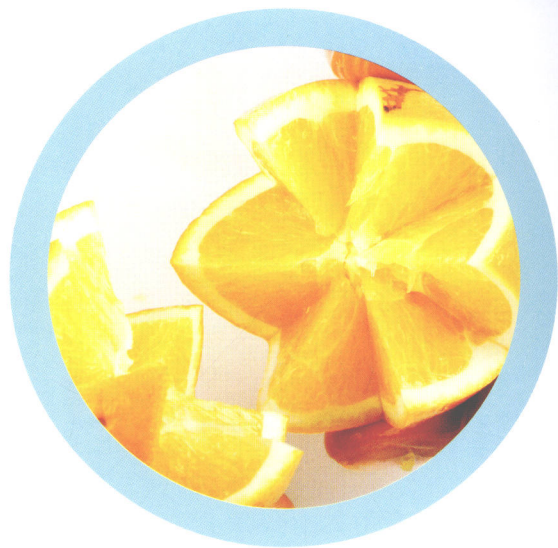
19

**20. 草莓:** 又叫“洋莓”、“红莓”。其外观呈心形, 颜色红艳, 果肉多汁, 酸甜适口, 芳香宜人, 故有“水果皇后”之美誉。

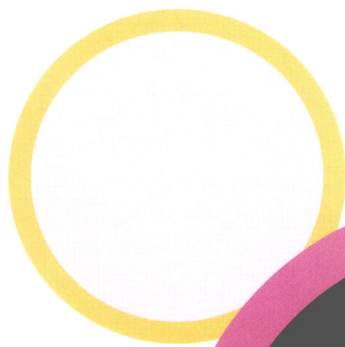


20

# PART 2



## 水果拼盘切雕基础部件的制作方法 with 示例

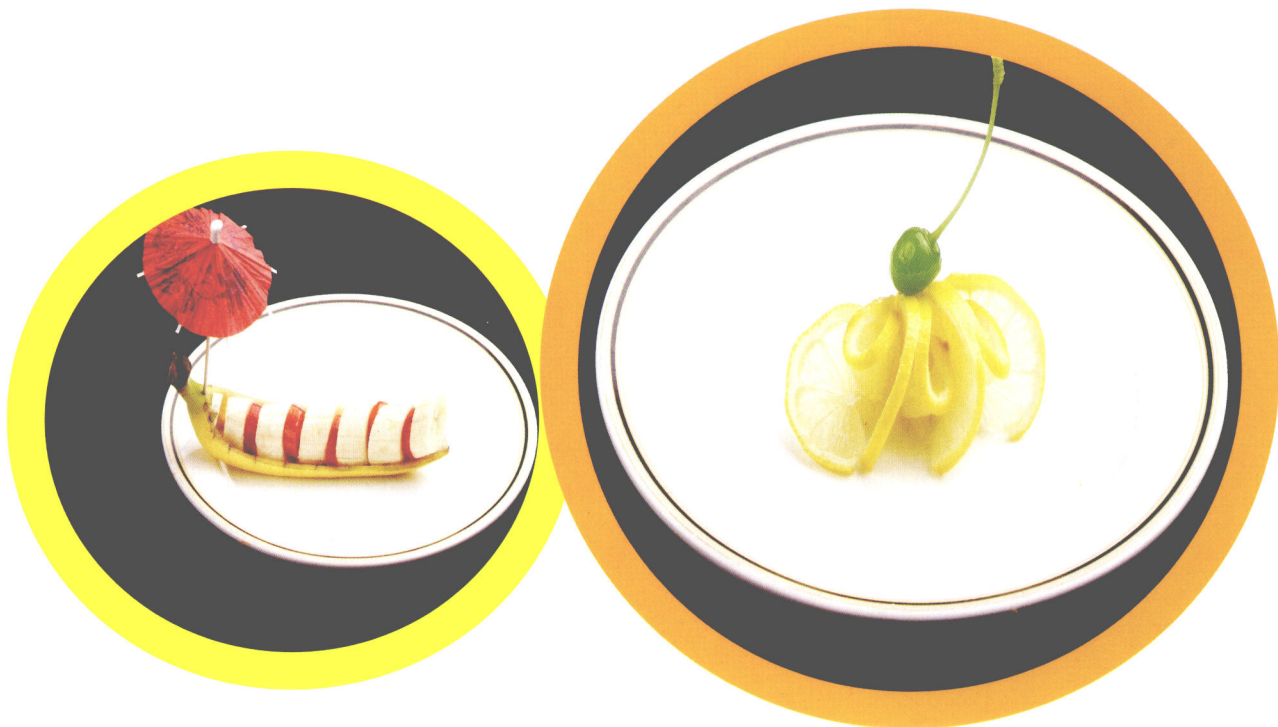


水果切雕采用各种中餐食品雕刻手法，根据不同的水果品种，利用不同的刀法，可以创作不同效果的造型，更完美地体现果盘艺术。如：瓜皮可以根据不同的果盘要求，随意切雕出自然的抽象线条以及很好的立体效果和不同的姿态造型，还可以用瓜皮平面雕刻不同的花、鸟等动物。

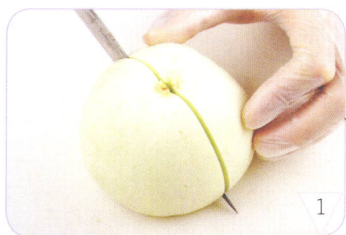
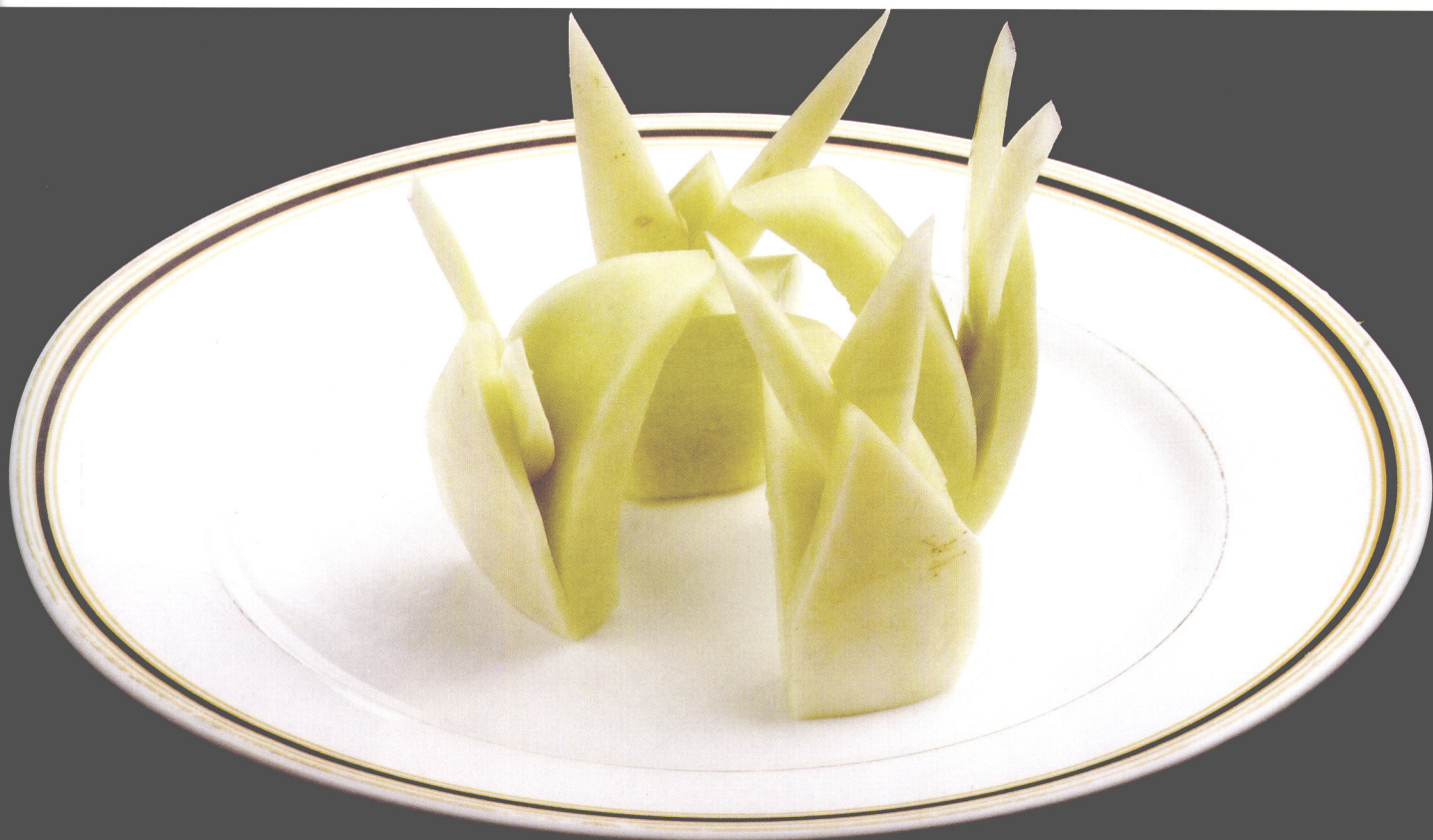
水果切雕是按不同的水果品种和不同的口味，结合各种成型的水果原料组合在一起的效果。制作之前要掌握色彩的搭配、构图的主次、果盘的食用性。还要根据各种宴会主题的要求，创作出不同的果盘效果。

果盘的常用切法是建立在中餐刀功和食雕手法基础上的，它的难度系数低于二者，需要的是二者之间的结合。制作简单的水果拼盘的切法有以下几种，一般用西餐法式厨刀(France)和宝龄刀(Boning)即可。

1. 打皮：用小刀削去原料的外表皮，一般是指不能食用的部分。大部分水果洗净后皮可食用就不用削皮。有些水果去皮后暴露在空气中，会迅速发生色泽变褐或变红等氧化现象，因此，去皮后应迅速将果肉浸入柠檬水中护色。
2. 横刀：按刀口与原料生长的自然纹路相垂直的方向施刀。可切块、切片。
3. 纵刀：按刀口与原料生长的自然纹路相同的方向施刀。可切块、切片。
4. 斜刀：按刀口与原料生长的自然纹路成一夹角的方向施刀。可切块、切片。
5. 剥：用刀将不能食用的部分剥开，如柑、橘等。
6. 锯齿刀：用切刀在原料上每直刀一刀，接着就斜刀一刀，两对刀口的方向成一夹角，刀口成对相交处的部分脱离而呈锯齿形。
7. 勺挖：用西瓜勺挖成球形状。多用于瓜类。
8. 挤或挖：用刀挖去水果不能食用的部分，如果核等。



# 【 白皮瓜 】



1



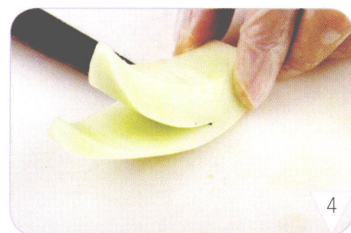
2



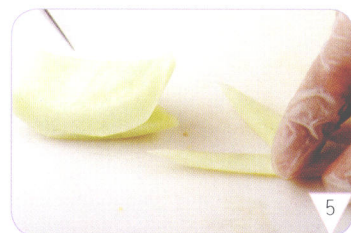
3

## 操作步骤

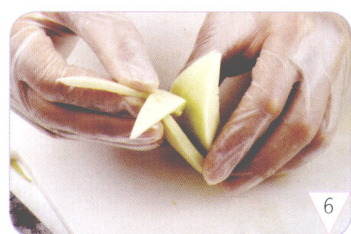
1. 将白皮瓜一分为二。
2. 再均分为四块。
3. 片去白皮瓜的籽肉部分。
4. 再用水果刀平片瓜皮。
5. 在瓜皮上刻出线条形状。
6. 取出刻好形状的瓜皮，插在白皮瓜块上即可。



4

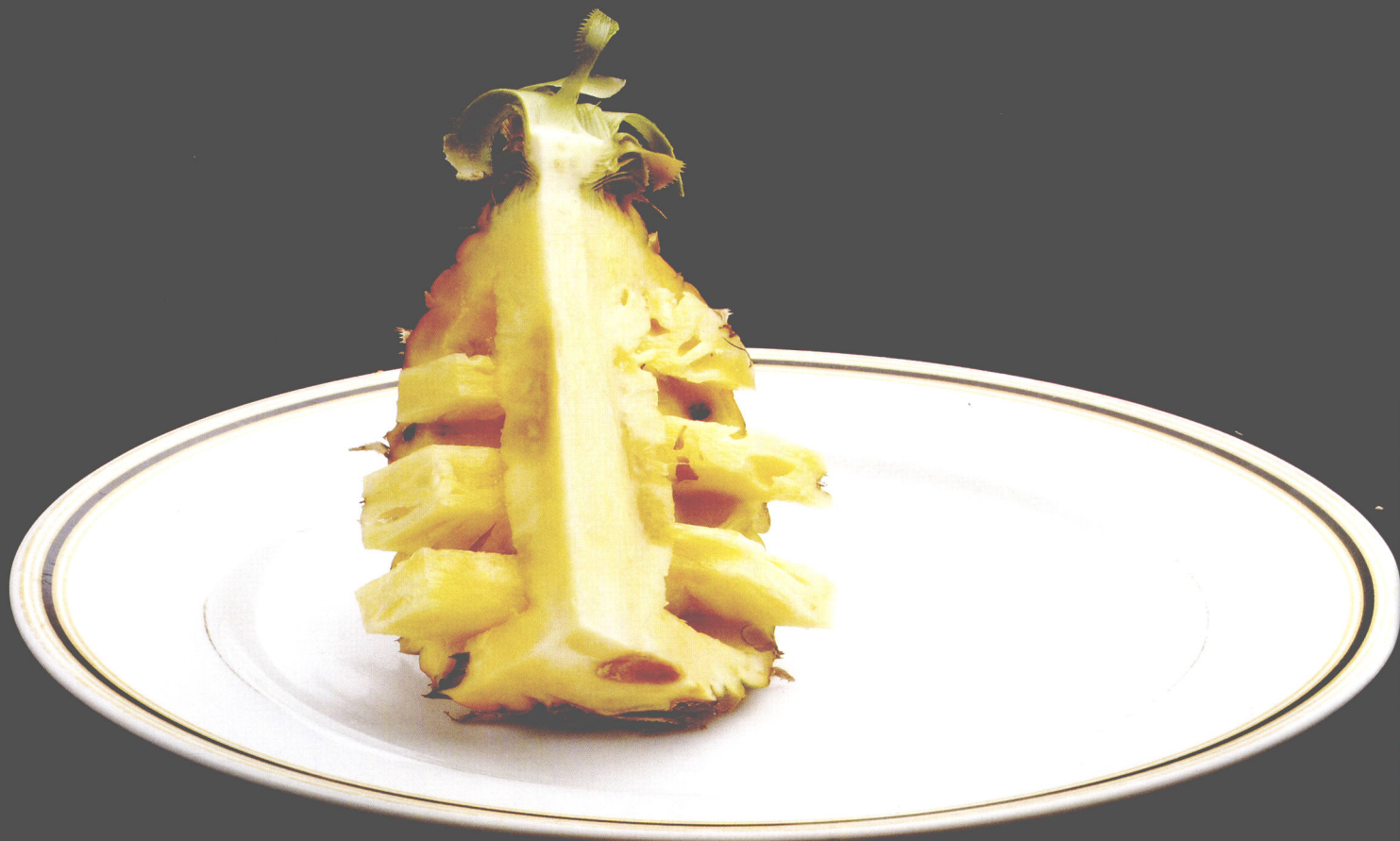


5



6

## [ 菠 萝 ]



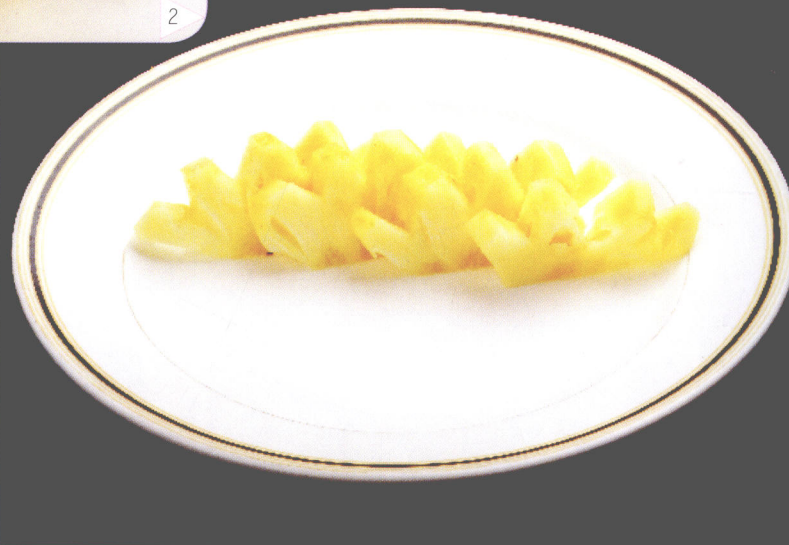
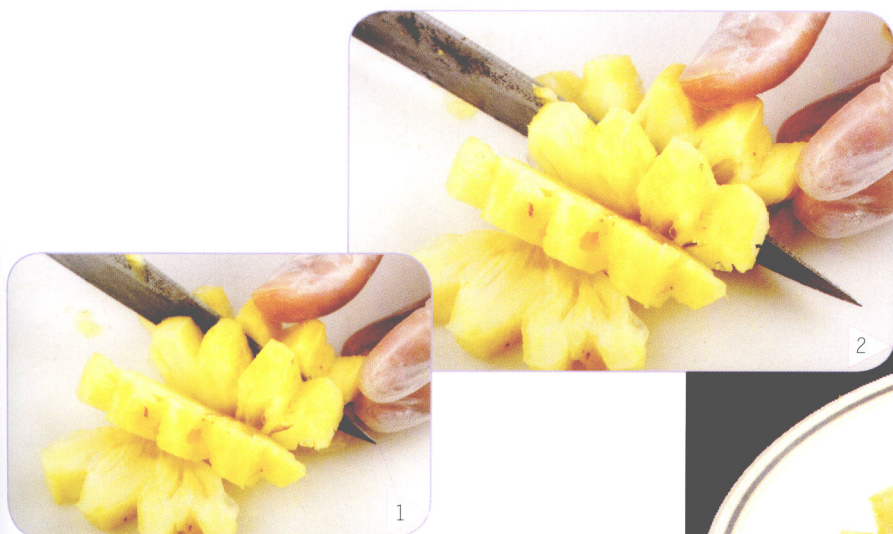
### 造型一

#### 操作步骤

1. 将四分之一的菠萝块用水果刀从底部平切一刀。
2. 然后在菠萝肉上端再片一刀，将果肉取出。
3. 在果肉上切出均匀的菠萝块。
4. 再将菠萝块摆出错乱的造型，即最后的菠萝形状。







操作步骤

1. 将剥出的菠萝切成花边块。
2. 将切好的锯齿形花块摆放成形即可。

造型二



造型三



操作步骤

1. 在二分之一菠萝块四周刻四刀。
2. 取出菠萝肉，形成菠萝船。在取出的菠萝船中装上切好的水果。