

两位国际级切雕大师联手出击

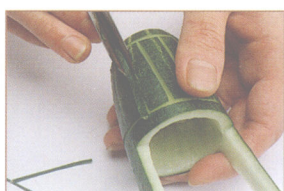
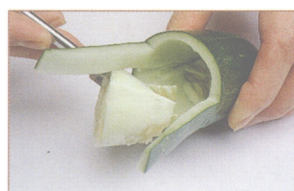
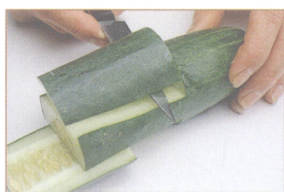
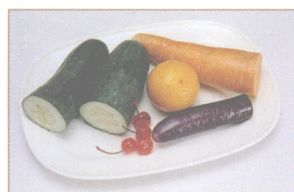
369

创意

蔬果切雕·

围边、果盘、杯饰篇

陈肇丰 周振文 / 著
福建科学技术出版社



著作权合同登记号: 图字 13-2004-034

原书名: 创意蔬果切雕盘饰

本书经台湾畅文出版社授权出版, 在中国内地发行

版权所有, 未经授权, 不得复制

图书在版编目 (CIP) 数据

创意蔬果切雕·围边、果盘、杯饰篇/陈肇丰, 周振文著. —福州: 福建科学技术出版社, 2005.5

ISBN 7-5335-2564-7

I. 创… II. ①陈… ②周… III. ①水果-装饰雕塑
②蔬菜-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 010543 号

书 名	创意蔬果切雕·围边、果盘、杯饰篇
作 者	陈肇丰 周振文
出版发行	福建科学技术出版社 (福州市东水路 76 号, 邮编 350001)
网 址	www.fjstp.com
经 销	各地新华书店
印 刷	福建彩色印刷有限公司
开 本	787 毫米×1092 毫米 1/16
印 张	5
图 文	76 码
版 次	2005 年 5 月第 1 版
印 次	2005 年 5 月第 1 次印刷
书 号	ISBN 7-5335-2564-7/TS·251
定 价	26.00 元

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换

● 两位国际级切雕大师联手出击

创意

蔬果切雕·

围边、果盘、杯饰篇

陈肇丰 周振文 / 著

福建科学技术出版社



目录

序·····	4
作者简介·····	4
各式切雕工具及模子·····	5

围边切雕盘饰

平面胡萝卜切雕盘饰之一·····	6
平面胡萝卜切雕盘饰之二·····	7
双层星芒胡萝卜盘饰·····	8
三片串折南瓜花盆饰·····	9
风车形茄子花盆饰·····	10
心形番茄柳丁双层盘饰·····	11
大黄瓜鱼形盘饰·····	12
大黄瓜柳丁中分盘饰·····	13
大黄瓜梅花盘饰·····	14
古典大黄瓜盘饰·····	15
小黄瓜塔茄子花盆饰·····	16
大黄瓜白萝卜盘饰·····	17
胡萝卜黏花盘饰·····	18
大黄瓜刻花盘饰·····	19



苹果鸟盘饰·····	20
大黄瓜柳丁盘饰·····	21
平面竹子盘饰·····	22
柳丁角瓜围边盘饰·····	23
番茄茄子围边盘饰·····	23
番茄胡萝卜蝴蝶盘饰·····	24
萝卜大黄瓜盘饰·····	25
四方形胡萝卜大黄瓜盘饰·····	26
四方形大黄瓜盘饰·····	27
绣球小黄瓜盘饰·····	28
番茄大黄瓜围边盘饰·····	29
平面金鱼水草盘饰·····	30
番茄胡萝卜盘饰·····	31



蚱蜢苹果花盆饰·····	32
凯蒂猫盘饰·····	34
大黄瓜茄子花盆饰·····	35
胡萝卜芋头章鱼盘饰·····	36
胡萝卜花盆饰·····	37
南瓜香蕉盘饰·····	38
大黄瓜挑桶盘饰·····	39
葡萄藤切雕盘饰·····	40
胡萝卜夹片围边盘饰·····	41
荷花青蛙盘饰·····	42
如意钱币围边盘饰·····	43
大黄瓜竹节盘饰·····	44

水果切雕盘饰

苹果叶片切雕之一·····	46
苹果叶片切雕之二·····	47
凤梨哈密瓜水果盘·····	48
花式水果盘切雕·····	49
十字形水果盘·····	49
花式套餐水果盘之一·····	50
花式套餐水果盘之二·····	50
花式套餐水果盘之三·····	51
花式套餐水果盘之四·····	51
花式套餐水果盘之五·····	52
花式套餐水果盘之六·····	52
花式综合水果盘·····	53
花式苹果木瓜水果盘·····	54



花式西瓜水果盘·····	55
立体西瓜水果盘·····	56
立体圣诞水果盘·····	57
香瓜凤梨花式水果盘·····	58
花式水果切雕盘·····	59
立体寿字水果盘·····	60
生日快乐水果盘·····	61
立体综合水果盘·····	62
立体海景水果盘·····	63
立体西瓜彩凤盘饰·····	64

花式水果切雕·····	65
花式西瓜相思盅·····	66
综合香瓜百果盅·····	67
花式鸟形水果盘·····	68
鸭子哈密瓜盅·····	69
花式水果切雕·····	70
花式木瓜船形切雕·····	71
花式惜福综合水果盘·····	72
花式蝴蝶综合水果盅·····	73



高脚杯切雕装饰

苹果杯角饰花·····	74
柳丁杯角饰花·····	74
胡萝卜杯角饰花·····	75
苹果杯角饰花·····	75
哈密瓜红樱桃杯角饰花·····	76
柠檬杯角饰花·····	76
哈密瓜柳丁杯角饰花·····	77
苹果杯角饰花·····	77
凤梨杯角饰花·····	78
胡萝卜杯角饰花·····	78
柳丁猕猴桃杯角饰花·····	79
哈密瓜杯角饰花·····	79
柠檬杯角饰花·····	79

序

中国菜向来以色、香、味取胜，而色不仅仅体现在菜肴的颜色搭配，若加入些许盘饰，如画龙点睛，更有互补作用。

从着手计划制作本书开始，脑中思考的，都是要如何让初学者看了就一目了然，从而循序渐进地学习并加以应用。苦思多日后终于定出本书的内容。本书主要是以蔬果切雕为主题，从浅显易懂的切片、刀功，到复杂的切雕，本书都将详细介绍。书中作品全部都能适用于各种场合、各式菜肴，从而展现出吃的艺术。

本书最大特点在于每件作品皆在盘中制作，它们具有很好的菜肴装饰作用，可以使吃的气氛达到尽善尽美。书中更搭配有花式水果切盘，堪称从“前菜”到“尾点”，皆能一气呵成，吃出美味，吃出情调！

在国民生活水平日渐提高之际，人们对菜肴的变化、要求，已不再像以往那样只注重量的多寡，取而代之，注重的是质是否精致和具有美感，此亦即蔬果切雕盘饰之所以备受重视的原因。

初学者在着手切雕前，应备妥工具。磨利刀具，才能得心应手，切雕出完美的作品来。本书中的每件作品均详细说明选材、切雕过程，并附以分解过程图片。读者只要有恒心，定能切雕出精美的作品来。

本书之所以能大功告成，我要感谢太太的支持与付出。制作、拍摄的过程是艰辛而漫长的，但一切的付出都是值得的——希望通过本书，大家能享受到吃的艺术，也希望大家能吃出健康与愉悦来。

读者若在切雕过程中遇到问题，难以顺利解决，本人愿提供疑难解答。当然，作者年资尚浅，书中未尽完美之处在所难免，在此也期盼先进后辈不吝指正。

周振文 谨识

特此铭感——果雕大师：廖清池、黄铭波 / 主厨：古来文、许世良、施建发、许进福

作者简介

周振文

现职：

台湾省美丽华大饭店副主厨

1995年8月：代表美丽华大饭店参加“台北中华美食展”蔬果雕展示，荣获最佳菜肴刀工奖

1997年9月：受聘担任

台湾省台北县树林农会家政班蔬果切雕研习讲师

1998年8月：参加“台北中华美食展”厨艺竞赛组蔬果雕刻比赛，荣获静态雕刻金牌、动态雕刻铜牌

1998年9月：受聘担任台湾省台北县开明高中蔬果切雕讲师

1999年5月：参加“台湾省厨艺竞赛暨花莲美食展”荣获蔬果雕刻组第一名

1999年8月：参加“台北中华美食展”厨艺竞赛组，荣获静态雕刻银牌、动态雕刻铜鼎，花式冷盘荣获铜牌。



陈肇丰

简历：

1984年：台湾省联安川菜

1988年：台湾省怡园餐厅副主厨

1992年：台湾省环亚饭店食雕师傅

1993年：台湾省青青餐厅食雕师傅

历年参加厨艺竞赛荣获奖项：

1990年：味全文教基金会金厨奖（食雕）/银牌奖

1993年：台北中华美食（食雕）国际组金鼎奖

1993年：台北中华美食（食雕）国际组金牌奖

1993年：台北中华美食（食雕）国际组铜牌奖

1997年：大东城市技术奖

1998年：参加美国纽约食雕表演

1999年：参加日本东京食雕表演



各式切雕工具及模子

► 由上而下，依序为：

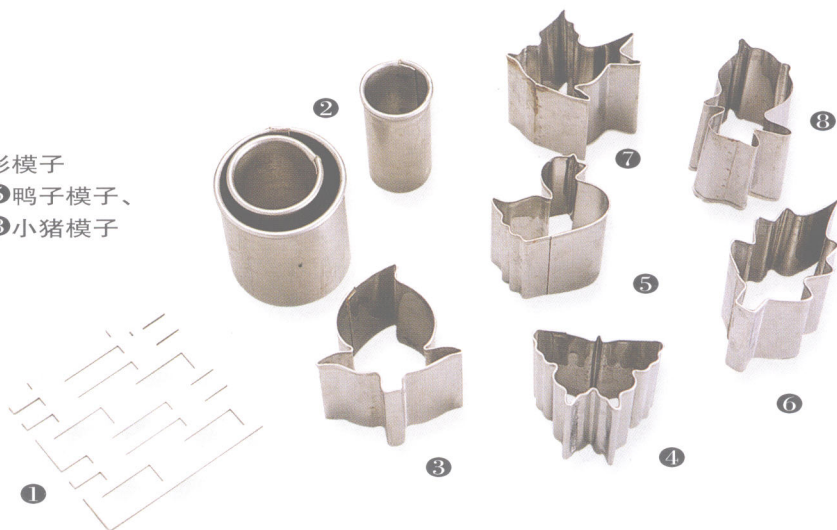
- ①大刀
- ②雕刻刀
- ③弯形小刀
- ④尖形小刀
- ⑤直波浪刀



▼ 由左至右，依序为：①挖球器、②大V字形槽刀、③小V字形槽刀、④大波浪槽刀、⑤小波浪槽刀、⑥大圆槽刀、⑦尖圆槽刀、⑧中圆槽刀、⑨小圆槽刀。



► ①双喜模子、②大中小圆形模子
③桃子模子、④蝴蝶模子、⑤鸭子模子、
⑥叶子模子、⑦燕子模子、⑧小猪模子

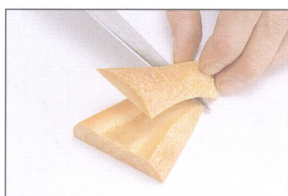


平面胡萝卜切雕盘饰之一

周振文 / 作



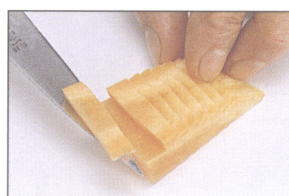
①材料：胡萝卜
取质地坚实的胡萝卜尾端一块，长约5厘米，以大刀直切，一开为二。



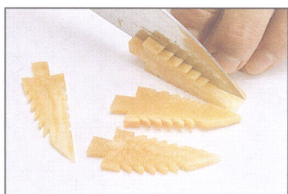
②取一半圆块的胡萝卜，以大刀从头部成一弧度切到尾端，再以大刀切除左右余块。



③胡萝卜头部预留1厘米，以大刀切锯齿方式斜切，取下不要的小块。翻面，以同样切法再切到尾端。



④头部预留1厘米，直刀切至深约0.5厘米，再如图横刀切下一块，翻面重复此动作，使成叶柄（参见下图）。

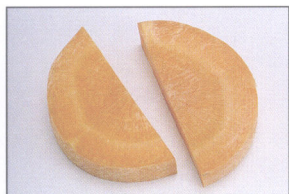


⑤切好叶子形状后，如图以大刀切成0.3厘米薄片。此胡萝卜平面切雕片可用于炒菜配色，也可作为盘边摆饰使用。

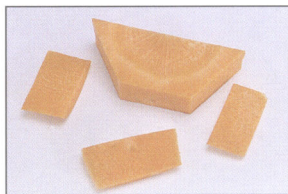
※其他创意请参见完成图。

平面胡萝卜切雕盘饰之二

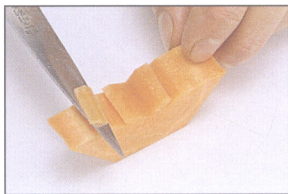
周振文 / 作



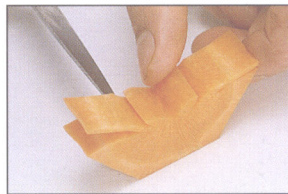
①材料：胡萝卜
取质地坚实的胡萝卜头部一块，厚约3厘米，以大刀一开为二。



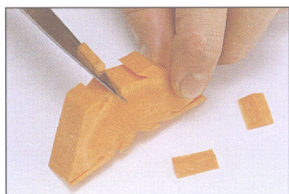
②先取一块胡萝卜，以大刀去掉顶部，以斜刀去掉左右，如图切成火山形。



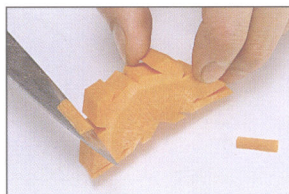
③先切上方：首先取中心线，以大刀如图切出蝴蝶左右的触须。



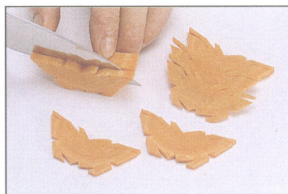
④切出蝴蝶较短的触须后，再如图切出左右较长的触须。



⑤切毕后翻到底部，切雕蝴蝶尾部：首先以斜刀如图切割左右部分。



⑥蝴蝶尾部切毕，再以大刀如图切雕左右边的翅膀。



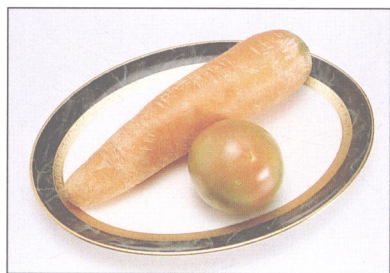
⑦翅膀切毕即完成造型，再以大刀切0.3厘米薄片即完成。

※此平面切雕，都是取火山形状，可任意切雕出不同的鸟形、鱼形，请参见完成图。



双层星芒胡萝卜盘饰

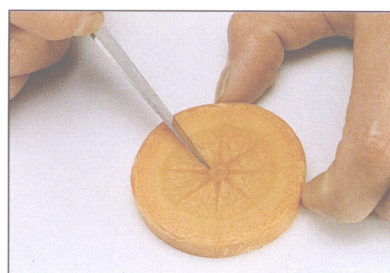
陈肇丰 / 作



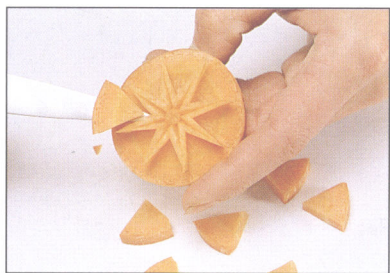
①材料：胡萝卜、番茄。



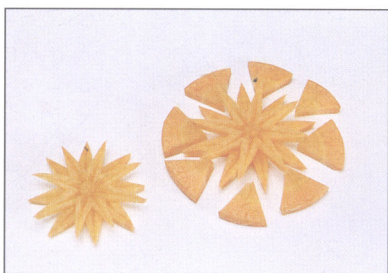
②胡萝卜切片约 0.5 厘米，中心用圆槽刀转一圈，但不要穿透。



③如图用雕刻刀在胡萝卜片中心刻出米字形，使成八等份。



④如图用雕刻刀切出星芒，再取下一层多余的三角部分。



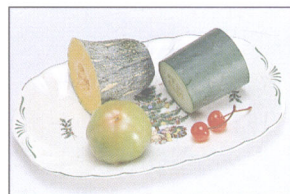
⑤如图继续切出下一层星芒，取下多余的三角部分，即成八角双层星造型。



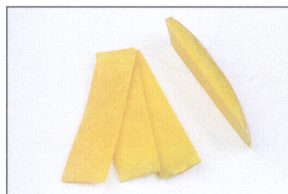
⑥切好后，排入盘边即可。

三片串折南瓜花盘饰

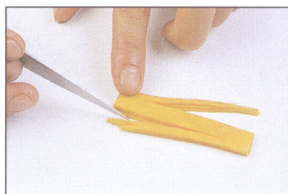
周振文 / 作



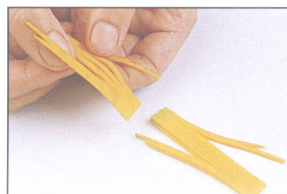
① 材料：南瓜、大黄瓜、大番茄、樱桃。



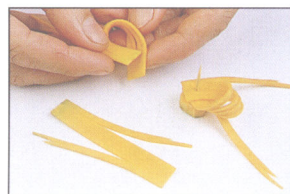
② 取南瓜一块，用大刀切成长 6 厘米、宽 2 厘米的长方形，再切成 0.1~0.2 厘米的薄片三片。



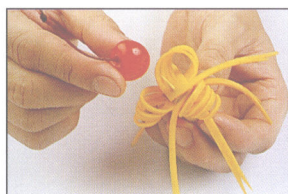
③ 将三片薄片重叠在一起，以雕刻刀于左右如图切出开叉。



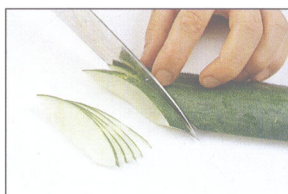
④ 中间部分前、后各留 1 厘米，以雕刻刀直刀切两刀，成三等份（如图）。



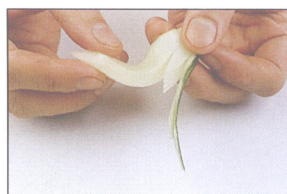
⑤ 取 1 小块正正方形南瓜，如图插上牙签作为底部，切雕好的南瓜片往内翻折，再串插于底座牙签上。



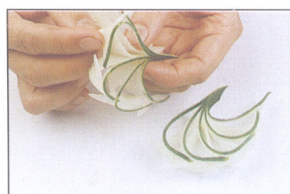
⑥ 三片均串插好后，整理出三角形，再插上红樱桃，泡清水备用。



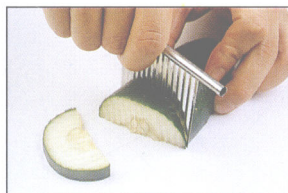
⑦ 取 1/4 长条形大黄瓜，去籽，皮朝上，以大刀如图 45° 斜切 0.1 厘米的薄片 5 片（前 4 刀尾端预留 1 厘米不切断，第 5 刀切断），共切两个。



⑧ 切毕后，用雕刻刀从尾端片取表皮 0.2 厘米到前端 1 厘米处停止，再用雕刻刀在黄瓜肉 45° 斜角处切一条深 1 厘米的斜线（如图）。



⑨ 切割好后，每片串插于斜线 1 厘米处，泡清水使其硬挺。



⑩ 取半条黄瓜，以波浪刀切取一三角形块。



⑪ 在黄瓜皮上用雕刻刀切雕三角形小草图案，再以雕刻刀片取表皮 0.2 厘米，拿掉不要的部分，浸泡清水，使其硬挺站立。



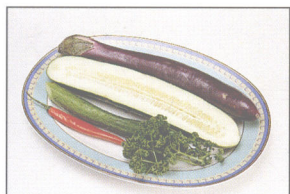
⑫ 三角黄瓜摆置于椭圆盘



⑬ 摆上大黄瓜串折及大番茄片即完成。

风车形茄子花盘饰

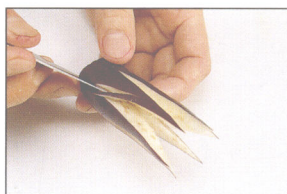
周振文 / 作



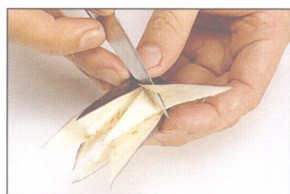
①材料：茄子、大黄瓜、小黄瓜、红辣椒、巴西利、桃红染料。



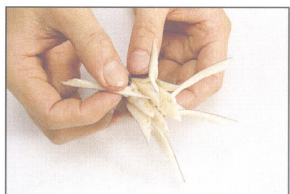
②取皮色鲜艳的茄子一段长8厘米，以雕刻刀切雕出锯齿状。切雕时头尾需各留1厘米，下刀时刀深需至茄子中心。



③以锯齿方式切毕后，拉开头尾分成二块。先取一块，在每片锯齿形中心线，如图以雕刻刀往下斜切一开口。



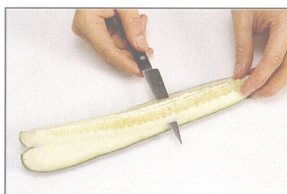
④全部锯齿切雕完毕后，再以雕刻刀切取表皮约0.1厘米，注意底部0.3厘米不可切断。



⑤表皮切毕后，用手把表皮往外翻，开口尖端则往内插入茄肉（如图）。



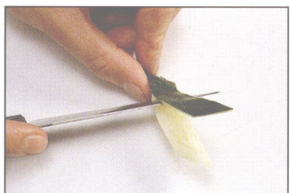
⑥以同样的手法，切取另一块茄子，切毕后，染成桃红色备用。



⑦取大黄瓜1/4长条1条，先以雕刻刀去籽。



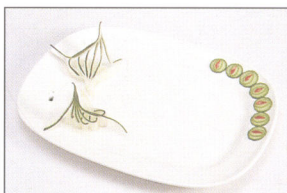
⑧去籽后，将大黄瓜表皮朝上，以大刀切除头部一斜块，再以斜度45°切取薄片0.1厘米，前7刀不断，至第8刀切断，如图即成。



⑨切取完毕，以雕刻刀往不断的方向片取黄瓜表皮0.1厘米，但尾端不切断（如图）。



⑩切好后，如图以手翻折里面5片，然后泡清水使之硬挺，备用。



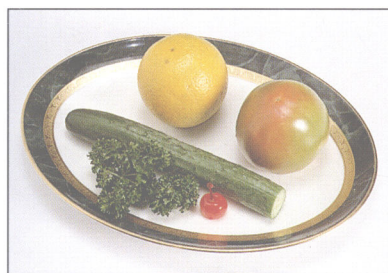
⑪大黄瓜折好后排于盘子一边。再以小黄瓜切圆薄片及半圆薄片排于盘子另一边，红辣椒去籽，切菱形片，摆放小黄瓜片上，如图。



⑫再摆入茄子花，点缀少许巴西利即成。

心形番茄柳丁双层盘饰

陈肇丰 / 作



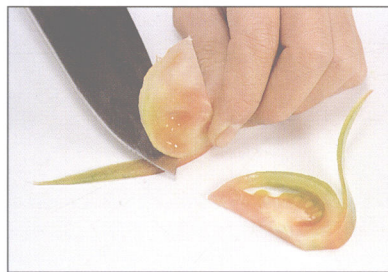
①材料：柳丁、番茄、小黄瓜、巴西利、樱桃。



②取新鲜饱满、色泽鲜艳的番茄半个切成 0.1~0.2 厘米薄片。



③将切好的番茄薄片如图推开成均匀的一排。



④将其中两片番茄如图片皮，但头部不切断，使成翘起状。



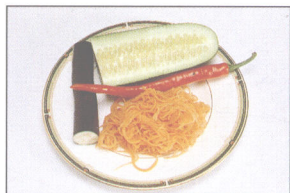
⑤柳丁切半后，如番茄般切薄片推成一排，再与番茄薄片一起如图排入盘边成心形盘饰。



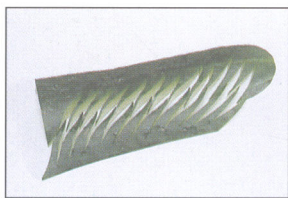
⑥将④的两片番茄排入心形盘饰上方使翘起，再切三片小黄瓜片如图排入上下三处，上方一片再放一小朵巴西利及一颗樱桃即完成。

大黄瓜鱼形盘饰

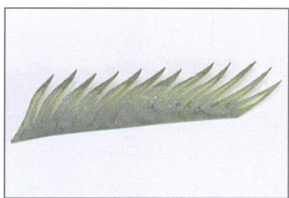
周振文 / 作



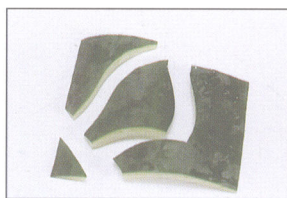
①材料：大黄瓜、红辣椒、胡萝卜丝、茄子。



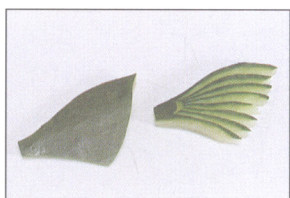
②取皮色鲜绿的大黄瓜皮1块，如图以雕刻刀切成鱼背鳍形。



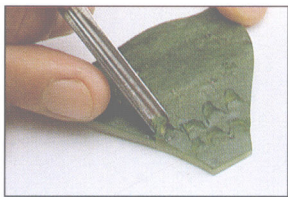
③背鳍切雕好后，再用雕刻刀以一刀直刀、一刀斜刀切取其纹路。



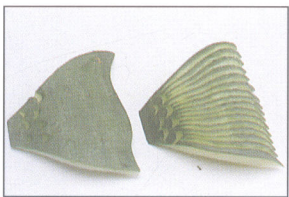
④取另一块黄瓜皮，切成鳃部鱼鳍。



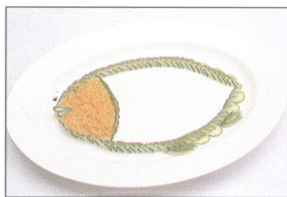
⑤鳃部鱼鳍切雕好后，以圆槽刀雕一半圆形，再以一刀直刀、一刀斜刀切取纹路，如图。



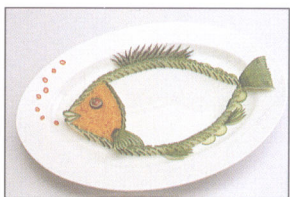
⑥再取另一片黄瓜皮切成鱼的尾巴，并以圆槽刀雕出两排鳞片状。



⑦尾部切好后，再以上述刀法切取其纹路（如图）。



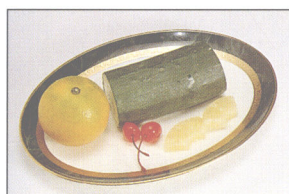
⑧取半长条大黄瓜，切0.1厘米薄片围在盘边成鱼身，以胡萝卜丝堆成鱼的脸部，再以雕刻刀将小黄瓜片切雕成鱼嘴、鱼鳍。



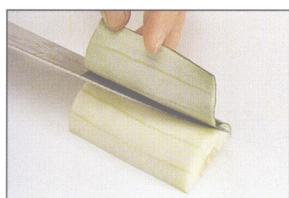
⑨摆上背鳍、胸鳍、尾巴，并以红辣椒切圆形片摆于鱼嘴前做气泡状，最后点上眼睛即成。

大黄瓜柳丁中分盘饰

陈肇丰 / 作



① 材料：柳丁、大黄瓜、凤梨、樱桃。



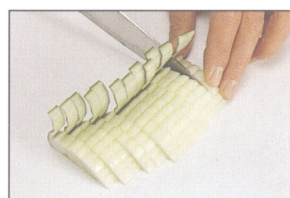
② 取皮色鲜翠、质地坚实的大黄瓜中段，长约 5 厘米，以大片去皮，但一端不断。



③ 如图用大刀切除多余的一层，使厚度稍薄。



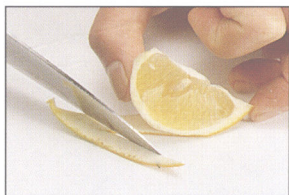
④ 如图用大刀切下一小条，修出齿状。



⑤ 再如图将修出齿状的大黄瓜切片，每片厚度约 0.2 厘米。



⑥ 如图用雕刻刀将片开的皮部刻出 V 字形，使如兔耳。



⑦ 柳丁切 1/8 小片，如图片皮，尾端不断，再于皮上斜切一刀，尾端亦不断。共切二片。



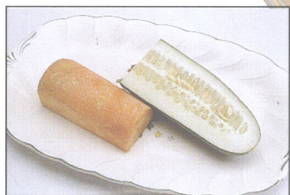
⑧ 如图将切好的柳丁片往内翻折。



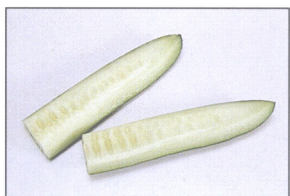
⑨ 将⑥的大黄瓜片如图排入盘中，⑧的柳丁片装饰两端。左右再以两小片凤梨切对半，排成蝴蝶结状，上面装饰樱桃即可。

大黄瓜梅花盘饰

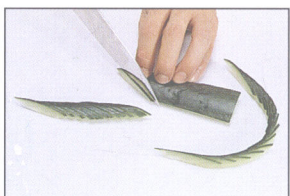
周振文 / 作



①材料：大黄瓜、胡萝卜。



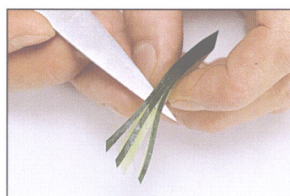
②取大黄瓜 1/4 长条，直刀切为二，去籽。



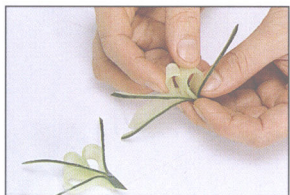
③去籽后，表皮朝上，以斜度 45°切薄片 0.1 厘米，排于盘中成梅花花瓣形。



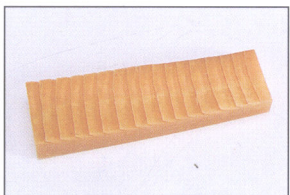
④取大黄瓜 1/4 长条，以大刀切 0.1~0.2 厘米薄片 3 片一组，尾端留 1 厘米不断，共切 6 组。



⑤6 个全部切毕后，每个再以雕刻刀从前端片取表皮 0.2 厘米，尾端不可切断。



⑥切毕后，如图将黄瓜肉往内翻折后，泡清水备用。



⑦取一长方形胡萝卜，长 6 厘米、宽 3 厘米，如图以大刀横切锯齿状。



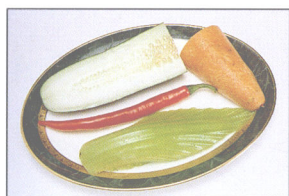
⑧再以大刀切成每片 0.1~0.2 厘米的薄片，泡于盐水中 3 分钟，使其软化，备用。



⑨将③的大黄瓜片先排于盘中成梅花形，⑧的胡萝卜排于黄瓜边，⑥的大黄瓜折好后，排于花瓣之间即成。

古典大黄瓜盘饰

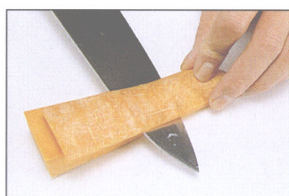
陈肇丰 / 作



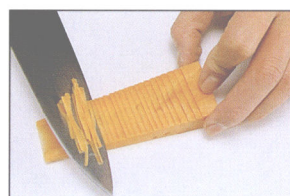
①材料：红辣椒、胡萝卜、大黄瓜、芥菜。



②取皮色鲜艳的大黄瓜尾部，长约6厘米，用大刀切成0.1厘米薄片，两片一组，中间一刀不要切断。



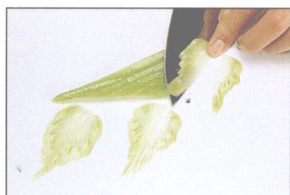
③取一个色彩鲜艳的胡萝卜，用大刀斜切出一大片。



④如图用大刀切刻出锯齿形状来。



⑤如图切成长锥状薄片，厚约0.1厘米，再入热水中烫数秒。



⑥芥菜亦入热水中烫过，再用大刀如图斜切出叶状。



⑦将大黄瓜片拉开排入盘中，再如图排入长锥状胡萝卜片，最后如完成图般装饰芥菜叶，上叠一小片斜切的鲜艳红辣椒斜圈即成。