

MEISHIMEI MEIYITIAN

美食美味每一天

吉林摄影出版社



巧手拼冷盘



美食美味每一天



美食美味每一天——巧手拼冷盘

责任编辑 秦真元

编者 李洪丽 等

吉林摄影出版社出版发行 (长春市人民大街124号)

新华书店经销

长春百花彩印有限公司印刷 889 × 1194 毫米 印张 40 开本 1/32

2003年1月第1版第1次印刷

ISBN 7-80606-629-2 J·407

定价 500.00元 (本册 10.00元)

本书如出现印装质量问题请与印刷厂联系调换

美食美味每一天

# 巧手拼冷盘



吉林摄影出版社



# 目 录

|             |    |
|-------------|----|
| 白玉玫瑰 .....  | 4  |
| 凤梨船 .....   | 5  |
| 蝴蝶 .....    | 6  |
| 红萝卜花 .....  | 7  |
| 虎 .....     | 8  |
| 花繁叶茂 .....  | 9  |
| 百日草 .....   | 10 |
| 黄瓜边饰 .....  | 11 |
| 白龙舟 .....   | 12 |
| 两情相悦 .....  | 13 |
| 彩凤 .....    | 15 |
| 碧玉如春 .....  | 16 |
| 冬梅 .....    | 17 |
| 瓜皮线条花 ..... | 18 |
| 红衣鸟 .....   | 19 |
| 鸿福齐天 .....  | 20 |
| 花车 .....    | 21 |
| 黄玫瑰 .....   | 22 |
| 吉祥龟 .....   | 23 |
| 金鸡菊 .....   | 25 |
| 佳偶天成 .....  | 26 |
| 家常莲雾 .....  | 27 |
| 嘉德丽特兰 ..... | 28 |
| 快乐颂 .....   | 29 |
| 菱形花 .....   | 30 |
| 六瓣花饰 .....  | 31 |
| 龙船 .....    | 32 |
| 绿石莲 .....   | 33 |

# 目 录

|            |    |
|------------|----|
| 祥龙献瑞 ..... | 35 |
| 美人鱼 .....  | 36 |
| 蓬蒿菊 .....  | 37 |
| 蔷薇 .....   | 38 |
| 情意绵绵 ..... | 39 |
| 三色水果 ..... | 40 |
| 寿桃 .....   | 41 |
| 双鸟 .....   | 42 |
| 水果拼盘 ..... | 43 |
| 素心兰 .....  | 45 |
| 水果拼花 ..... | 46 |
| 鲜花盛开 ..... | 47 |
| 娃娃 .....   | 48 |
| 兄妹 .....   | 49 |
| 小喜神 .....  | 50 |
| 雄鹰展翅 ..... | 51 |
| 雪莲 .....   | 52 |
| 果树开花 ..... | 53 |
| 仙鹤寿星 ..... | 55 |
| 翔鹤报喜 ..... | 56 |
| 香蕉船 .....  | 57 |
| 仙鹤 .....   | 58 |
| 仙蒂娜 .....  | 59 |
| 双色果盘 ..... | 60 |
| 四色果盘 ..... | 61 |
| 双鱼戏浪 ..... | 62 |
| 双喜临门 ..... | 63 |





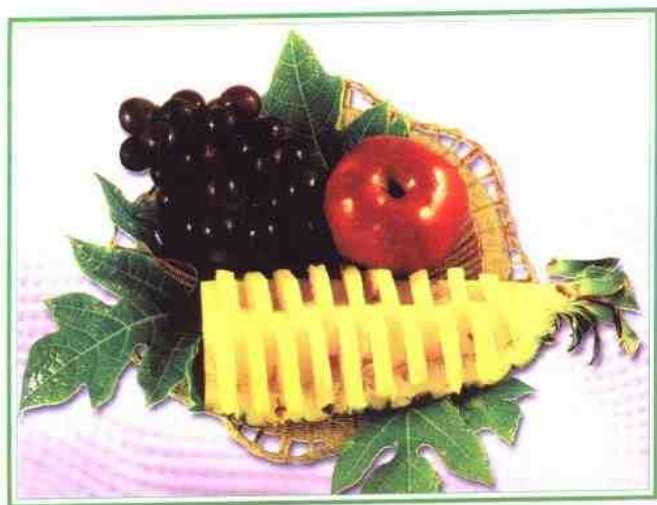
## 白玉玫瑰

### 备料

白萝卜。

### 做法

- 1、白萝卜选取新鲜白润的，切掉头部，再根据需要切段。
- 2、每段切出5个浅角，初具花朵的初型。
- 3、在每一个浅角各深切一刀，呈现出第一层花瓣的形状。
- 4、在内角侧上方，用刀尖直下，绕切一圈，把部分白萝卜切掉，这样花瓣会稍有距离。
- 5、用相同的刀法，反复做3—4次，使花瓣一层一层明显的呈现出来，就做成了一朵白玉玫瑰。



## 凤梨船

### 备料

凤梨。

### 做法

- 1、凤梨切去底部，再直切两刀，取1/4备用；
- 2、片去梨心，再把皮和肉分开；
- 3、凤梨肉仍放在皮上，横切成厚片；
- 4、最后，把凤梨奇数向左，偶数向右错开推出就可以了。

QIAOSHOU PIN



## 蝴蝶

### 备料

红心萝卜。

### 做法

- 1、把红心萝卜切成半圆形的厚片，
- 2、先刻出蝴蝶的触须，再刻出蝴蝶；
- 3、用尖刀在蝴蝶的翅膀上掏几个小孔；
- 4、最后用菜刀把蝴蝶切成薄片就可以了。





## 红萝卜花

### 备料

小红萝卜。

### 做法

- 1、小红萝卜从中段向头部削下4片皮；
- 2、在削下4片皮的同样位置片4个花瓣，注意，不要切断；
- 3、在每个花瓣的间隔处再切一刀，同样，不要切断；
- 4、将中央部分修去一圈不要，并在顶端挖一个圆洞；
- 5、在顶端的环状上切去四个小角块就可以了。

QIAOSHOU PIN LING PAN



## 虎

### 备料

南瓜。

### 做法

1. 选一个南瓜，底部略切平，可以横放；
2. 把南瓜的一端削平，用尖头刀刻出虎头；
3. 向下延伸，削出虎的全身轮廓；
4. 仔细的雕刻出虎的前脚、后脚和尾巴；
5. 用槽刀在虎头上刻出“王”字；
6. 最后，雕刻老虎的毛和纹就可以了。



## 花繁叶茂

### 备料

大黄瓜、樱桃。

### 做法

1. 大黄瓜由横切面切下1/3幅度，并在表皮切锯齿状，再切双开片；
2. 把双开片翻开成一个花瓣的形状，再用五个双开片摆成一层花瓣的形状；
3. 再取五个小的双开片，拼摆第二层花瓣，使花形更美丽；
4. 各部组合完成后，再用樱桃点缀在花朵中央就可以了；
5. 如此继续，可以拼摆出完整的花繁叶茂的图案。



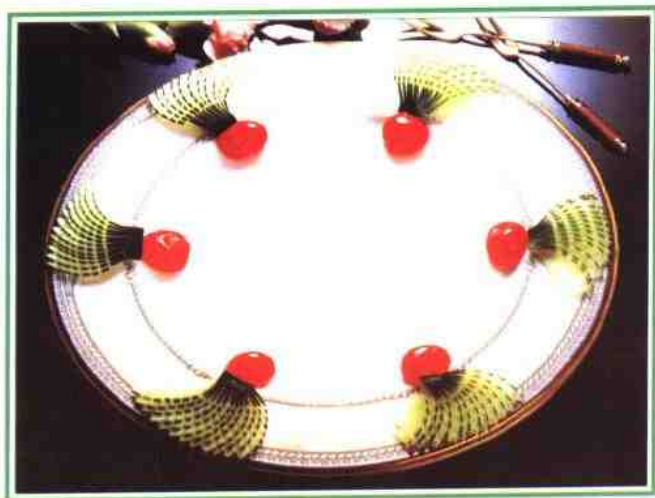
## 百 日 草

### 备 料

地瓜，芋头。

### 做 法

- 1、将地瓜切厚片，并用小刀修饰成柳叶的形状；
- 2、在柳叶状的地瓜外侧，用刀小心切出小锯齿，使花心更美观；
- 3、一手拿地瓜，一手拿刀，将地瓜片出薄片，做花瓣；
- 4、把小块芋头切成圆轴状，并切雕出花心的纹路，再在下端切割出凹槽，可方便花瓣的接合；
- 5、把片好的花瓣以10片为一组接合在花心的凹槽上；
- 6、上一层的花瓣要比下一层的小，才会具有层次感，这样接合三层后就做成了百日草。



## 黄 瓜 边 饰

### 备 料

大黄瓜、樱桃。

### 做 法

- 1、大黄瓜挑选新鲜挺直的，取中间段；
- 2、切去大黄瓜中心部分的籽瓤；
- 3、在表面部分切锯齿状，再直切多开刀状；
- 4、切完后用手推开，就成了扇状；
- 5、放入盘边摆好，并用樱桃点缀就可以了。

QIAOSHOU PIN LING PAN





## 白 龙 舟

### 备 料

白萝卜、胡萝卜、黑枣、樱桃、小竹叉、牙签。

### 做 法

- 1、白萝卜雕刻成船形，并在两侧刻鱼鳞状花纹，再刻出龙头，在船头插上牙签，将刻好的龙头装上；
- 2、给龙头装上眼睛，并将龙须装在鼻翼处；
- 3、在船的尾部固定上龙尾；
- 4、黑枣串上牙签，插在龙船两旁；
- 5、再将樱桃插在黑枣上；
- 6、最后用小竹叉当桨，插在船身两侧。



## 两情相悦

### 备料

芋头、胡萝卜。

### 做法

- 1、芋头切成直径为1公分的圆长条状；
- 2、将小刀刀尖倾斜45度，用螺旋方式把长条状的芋头旋转片下长薄片；
- 3、把转切好的小花朵，用少量的胡萝卜做花心点缀就可以了。
- 4、可添加些其它材料，做成立体雕刻。

QIAOSHOU PIN



备料

芋头。

做法

- 1、芋头挑个头较大的，先用小刀简略地削切出彩凤的基本形状；
- 2、再从头开始，分步整理，首先把彩凤颈部的羽毛层层雕出，再把整个身体细细雕出；
- 3、另取一个芋头，大略的切出凤爪的形状，进一步完整修饰后，用胶和彩凤的身体接合；
- 4、再取一个芋头，切片做长长的尾巴，两侧切锯齿状，再仔细雕饰，分别粘在彩凤的尾部，身体就做完了；
- 5、最后一个芋头切二大片，削成翅膀的形状，再做细部切雕，羽翼要高低层次分明，才有生动感，完成后也粘在身体上就完成了；
- 6、背景部分可根据个人爱好，随心所欲的搭配。