

情趣饮食丛书

鲜果切雕组合

王慧良/编



世界图书出版公司

鲜果切雕组合

王慧良 编

世界图书出版公司

上海 · 西安 · 北京 · 广州

图书在版编目(CIP)数据

鲜果切雕组合 / 王慧良编. - 上海: 上海世界图书出版公司, 2000.12
(情趣饮食丛书)
ISBN 7-5062-4879-4

I. 鲜… II. 王… III. 水果 - 雕刻 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 54213 号

鲜果切雕组合

王慧良 编

上海世界图书出版公司出版发行

上海市武定路555号

邮政编码: 200040

上海界龙印刷装订厂印刷

各地新华书店经销

开本: 889 × 1194 1/24 印张: 3.5

2000年12月第1版 2000年12月第1次印刷

印数: 1-10 000

ISBN 7-5062-4879-4/T · 46

定价: 14.00 元

目 录

一、原件水果拼 (1)

二、饰件水果拼 (4)

苹姑 情侣 小丑 蛇果花瓣 姐姐 橙花 火龙
果片 山竹饰件 青柚饰件 芒果花 菠萝蝴蝶结
圣诞树 黑布李花 洋桃星

三、像形水果拼 (14)

虾 狐 头饰 唇 球场英姿 万年龟 秋实 蝴
蝶(一) 蝴蝶(二) 菠萝车 心花 大鹏 彩蛋
龟 菠萝龟车 叶瓜盅 鹅 橘花 瓜伞 彩蝶 小

女生日 叶 金字塔 灯笼 三蝶 太极瓜 双鲤
苹果蟹 卡通蕉 霓彩心扉 西瓜塔 枫叶

四、迷你水果拼 (37)

水果杯 奇异果 梨花 一枝橙 风车 依人 幽
香 果串 春梦

五、生肖水果拼 (43)

鼠 牛 虎 兔 龙 蛇 马 羊 猴 鸡 狗 猪

六、大、中型水果拼 (56)

一、原件水果拼

只需将水果用过滤水洗净，沥干水分，不经加工，整件装盘上席。食用时配备水果刀一把，边切边食用，既保持了水果的原汁原味，又增添了情趣。



原 料

- 1.紫葡萄 2.草莓 3.猕猴桃 4.金橘



原 料

1. 草莓
2. 鲜桂圆
3. 金橘
4. 提子（美国）
5. 青柚（以色列）
6. 黑布李（美国）

原 料

1. 香蕉
2. 紫葡萄
3. 草莓
4. 鲜桂圆
5. 猕猴桃
6. 蛇果（美国）
7. 青苹果（印度）



二、饰件水果拼

将水果整件或切成的片、块，经切雕或重新拼装，成为像形的花卉、人物、动植物等，称为饰件。它在拼盘时可以单独成盘，也可以作为拼盘组合时的装饰件。



苹 姑

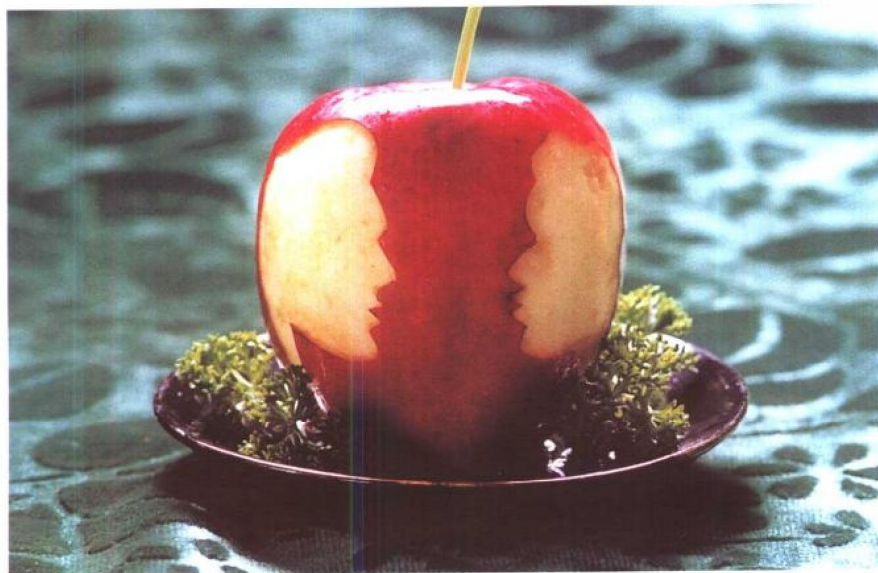
原 料

1.红富士苹果 2.青苹果 3.荷兰芹

制作技巧

1.取红苹果1只，洗净，用洁布吸干表皮水珠。在皮色红润的一面，先用刻线刀勾出或水笔绘上脸部线条，然后用小刀沿线条刻穿表皮，并去除多余表皮。

2.取1只青苹果洗净，削去上下两头，放盆中；然后将刻好的红苹果放在上面，盆边用荷兰芹点缀即成。



情侣

原 料

1.蛇果 2.荷兰芹

制作技巧

同“苹姑”

小丑

原 料

1.山竹(泰国) 2.黑布李

3.荷兰芹

制作技巧

1.山竹洗净并将其下部切下一块放盆中央，用刀将面修平。

2.用黑布李刻成小丑头像(方法同“苹姑”)，并将两头削平，按图叠起(用牙签固定)，盆边缀些荷兰芹即成。





蛇果花瓣

原 料

1. 蛇果 2. 荷兰芹

制作技巧

取蛇果1只，洗净，将其切成均匀的8瓣（图1），然后用小刀将表皮刻成花瓣形（图2），切去果芯，按图装盆，并缀上荷兰芹即成。若选用青苹果，也可用同法做成“青苹花瓣”。



图1

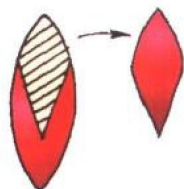


图2



妞 妞

原 料

1.美国橙 2.荷兰芹

制作技巧

同“苹姑”

橙 花

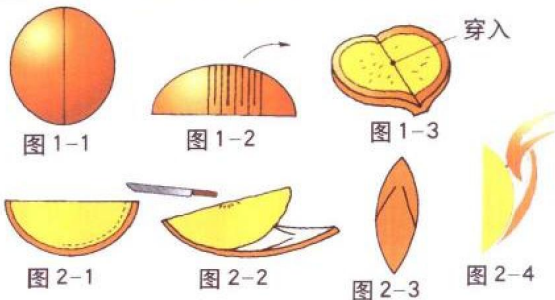
原 料

1.美国橙 2.荷兰芹 3.红樱桃

制作技巧

1.取橙洗净后一切为二(图1-1), 取其中的半只横切3~4片连刀片(图1-2), 然后用牙签从连刀处(图1-3)处穿入, 将橙片串起, 并在顶端戳1只樱桃, 整理一下橙片即成一朵橙花。将另半只橙作底座, 将橙花插在上面。

2.另取橙1只, 切成8瓣, 取两瓣用刀将皮批开约4/5(图2-1), 再在橙皮上逆向划两刀(图2-2、2-3), 然后卷起即成橙瓣花(图2-4)。另切3片橙片平铺在盆的一边, 最后按图拼装成形即成。





火龙果片

原 料

1.火龙果(越南) 2.荷兰芹

制作技巧

火龙果洗净，用刀修去外皮，纵向切开，再切成片或块按图拼装即成。



山竹饰件

原 料

- 1.山竹（泰国） 2.荷兰芹

制作技巧

将山竹洗净后一切为四即成。

青柚饰件

原 料

- 1.青柚 2.红、绿樱桃

制作技巧

- 1.取青柚1只，纵向切下当中一厚片，将其外皮切下，按图1所示切出切口后卷起，用牙签固定在另一块青柚上，上缀1只红樱桃。
- 2.将去皮的柚瓢切成4片，平铺在盘边，上缀1粒绿樱桃。
- 3.另切几片和几块带皮的青柚，做成青柚花（方法见“橙花”）后与几片带皮的柚片排铺在另一边。
- 4.当中一块青柚的柚皮切割法和卷法见图2。



图1

图2



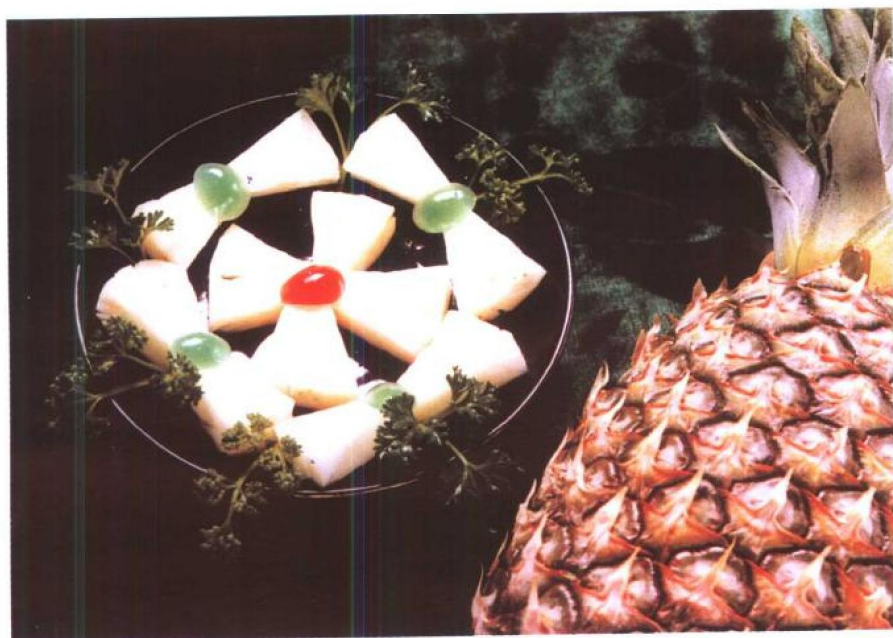
芒果花

原 料

1. 芒果 2. 荷兰芹

制作技巧

取芒果洗净，在纵向1/3处切下。在其切面上用刀划出十字（不可划穿皮），然后用手指顶皮，将其翻出来即成。



菠萝蝴蝶结

原 料

1. 菠萝
2. 荷兰芹
3. 红、绿樱桃

制作技巧

菠萝去皮洗净，切成小块，再用冷盐开水浸泡片刻后按图拼装成大大小小的蝴蝶结。当中可用红、绿樱桃点缀，旁边随意地放些荷兰芹。

圣诞树

原 料

青苹果

制作技巧

取青苹果洗净，先纵向切下两边的两块，并切成4块；再将余下的两边切下，修成三角块，然后自上而下，由小到大地拼装成树形即成。

