

# 食品雕刻

## —陈忠良水果切雕艺术

陈忠良 主编

林文章 摄影

食品雕刻



 中国轻工业出版社

# 目 录

刀具介绍	●	2	小玉瓜雕法A	●	56
香瓜雕法A	●	3	小玉瓜雕法B	●	58
香瓜雕法B	●	6	小玉瓜雕法C	●	60
香瓜雕法C	●	8	小玉瓜雕法D	●	62
香瓜雕法D	●	10	小玉瓜雕法E	●	64
香瓜雕法E	●	12	西瓜雕法A	●	66
苹果雕法A	●	14	西瓜雕法B	●	68
苹果雕法B	●	16	西瓜雕法C	●	70
苹果雕法C	●	18	西瓜雕法D	●	73
苹果雕法D	●	20	西瓜雕法E	●	76
苹果雕法E	●	22	橙子雕法A	●	79
木瓜雕法A	●	24	橙子雕法B	●	80
木瓜雕法B	●	26	橙子雕法C	●	82
木瓜雕法C	●	28	橙子雕法D	●	84
木瓜雕法D	●	30	橙子雕法E	●	86
木瓜雕法E	●	32	香蕉雕法A	●	88
哈密瓜雕法A	●	35	香蕉雕法B	●	90
哈密瓜雕法B	●	38	香蕉雕法C	●	92
哈密瓜雕法C	●	40	香蕉雕法D	●	94
哈密瓜雕法D	●	42	香蕉雕法E	●	96
哈密瓜雕法E	●	44	菠萝雕法A	●	98
杨桃雕法A	●	46	菠萝雕法B	●	100
杨桃雕法B	●	48	菠萝雕法C	●	102
杨桃雕法C	●	50	菠萝雕法D	●	104
杨桃雕法D	●	52	菠萝雕法E	●	106
杨桃雕法E	●	54	拼盘集锦	●	108



## 水果雕·刀具介绍

“工欲善其事，必先利其器”

水果的切雕好坏，在于所使用的工具，但是，该如何来选择薄而利的钢刀呢？一般西餐厅常见到的钢刀大致分为 21 厘米和 30 厘米左右为多，如切较大型的水果（西瓜）就需要较长的刀具，普通水果用 20 厘米长的钢刀即可。在选择时请务必注意，靠近刀柄处刀锋应成直角，以便雕花之用。

如果您肯花些时间研究刀具运用，那么在切雕的时候，也同样能达到事半功倍的效果。相信您将会体会到水果切雕的乐趣！

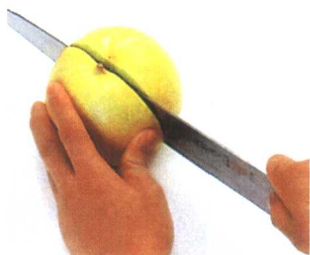
# 香瓜

## 香瓜雕法

A

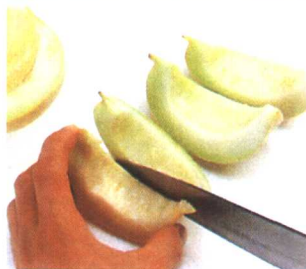


1



香瓜一个，对切。

3



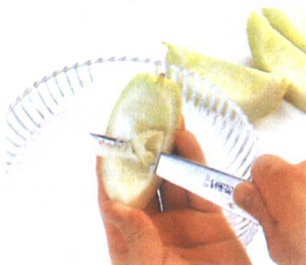
分成数等份。

2



将香瓜子去掉。

4

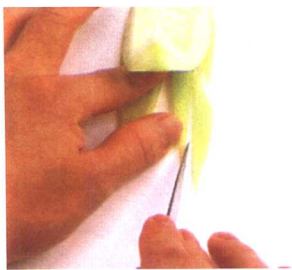


将香瓜残肉部分削平。



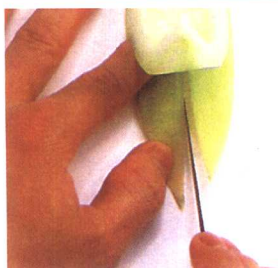
5

再将瓜皮与瓜肉分割至2/3处。



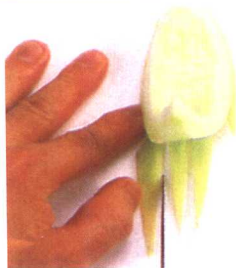
7

在其瓜皮2/3处刻划一斜V字形。



6

自瓜皮2/3处刻划一直线，切断。



8

然后同样在瓜皮左边缘刻斜V字形花样。

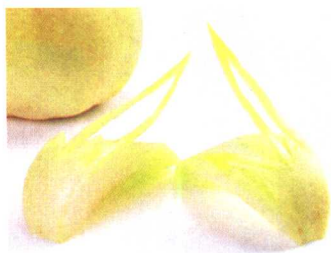




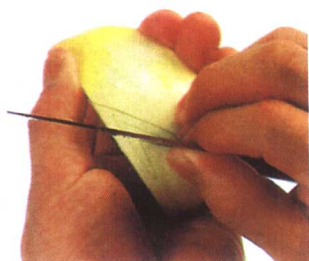
■ ■ 掌 中 花



# 香瓜

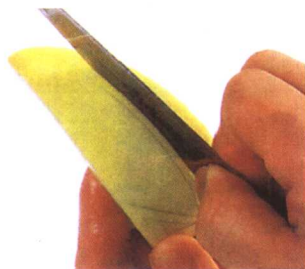


## 香瓜雕法 B



1

带皮香瓜，1/8片约3厘米宽，在其背部左边缘刻划一斜刀成一△形。



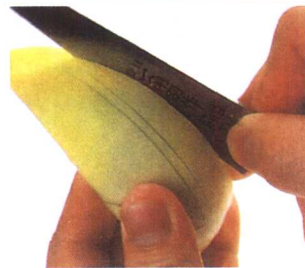
3

沿中央线周围再刻划一斜线，需相连，不用切断。



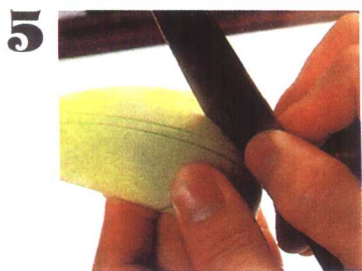
2

在香瓜中央再刻划一斜线。

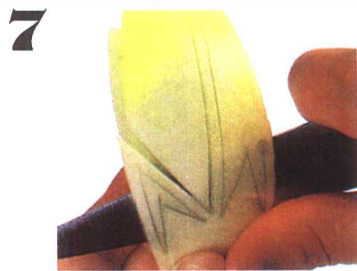


4

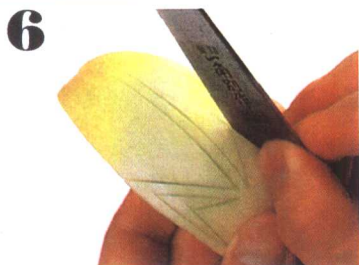
自香瓜右边缘同样刻划一斜线。



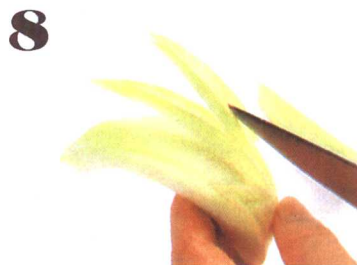
尾端部分再刻一斜角。



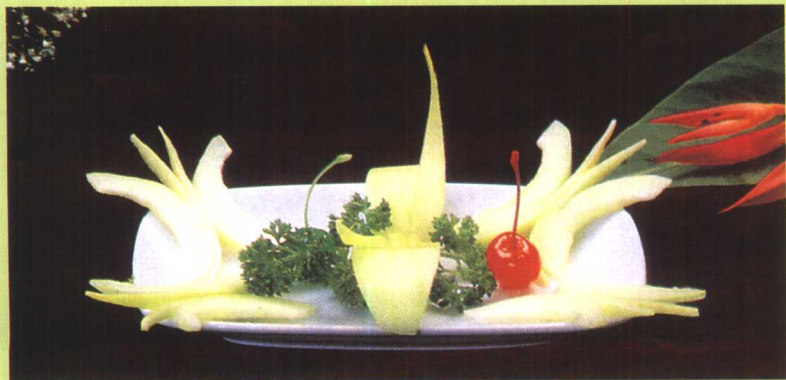
将瓜皮与瓜肉分割至2/3处。



然后再补刻一刀于右下角处，成一大的△形。



最后用刀尖将剩余的瓜皮拿掉即成。

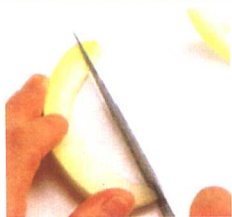




# 香瓜

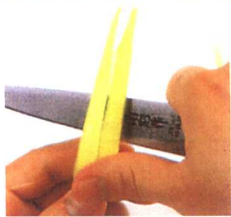


## 香瓜雕法C



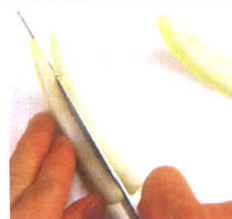
1

香瓜分切十等份，  
将蒂削平。



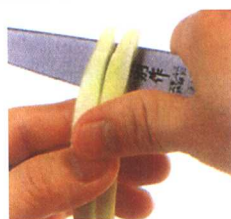
4

将瓜皮与瓜肉分  
割至 2/3 处。



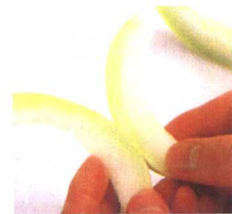
2

由里往皮处对切，  
中央留 1/3 的皮不切  
断。



5

在其尾部同样将  
瓜皮与瓜肉分割至 1/3  
处。



3

先将两片轻轻掰  
开。



6

将两瓣香瓜轻  
往两边翻开成一蝴蝶  
形即可。



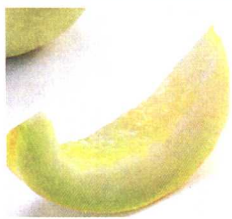
■ ■ 金枝玉叶



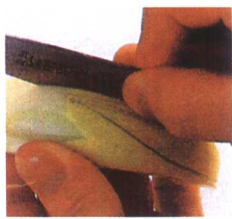
# 香瓜



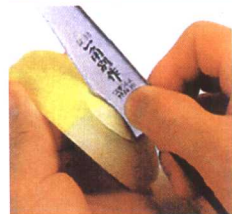
## 香瓜雕法



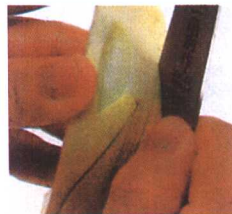
1  
香瓜 1/8 片，约 3 厘米宽。



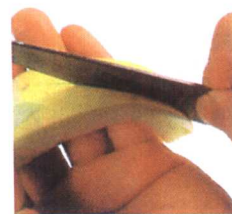
4  
自瓜皮中央刻划大形之锯齿斜线条。



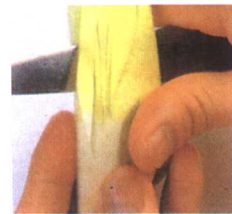
2  
在瓜背 2/3 处刻划一花纹。



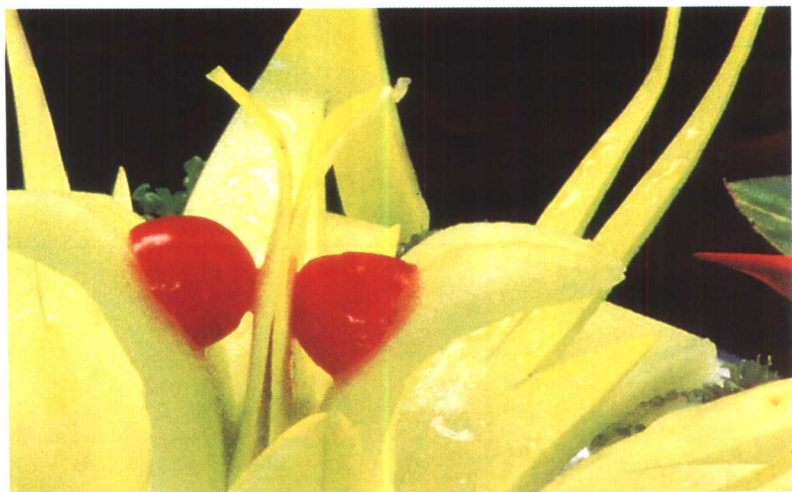
5  
连续刻划若干斜线条即成。



3  
然后从尖端处，沿左边缘划一斜线。



6  
将瓜皮与瓜肉分割至 2/3 处，成一眼睛形图样。



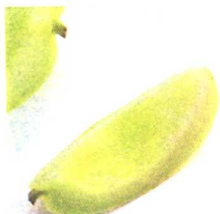
■ ■ ■ 美浓花香



# 香瓜

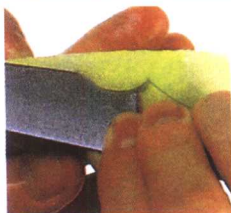


## 香瓜雕法 E



香瓜 1/8 片。

1



连续刻划半圆图样若干。

4



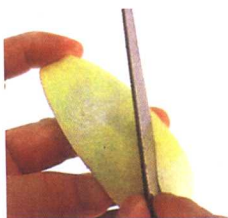
先在其左边缘刻一长斜角。

2



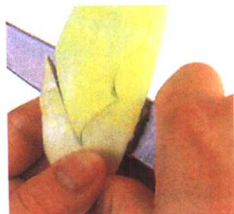
再斜刻一尖型图样即成。

5



然后从右边缘相连接，再刻划一半圆图样。

3



将瓜肉与瓜皮分割至 2/3 处。

6



■■ 样样可爱



# 苹果

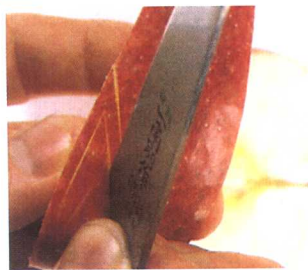


## 苹果雕法 A



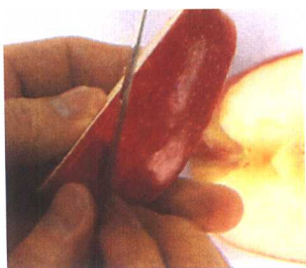
1

苹果1/8片，在其背部左边斜切一角。



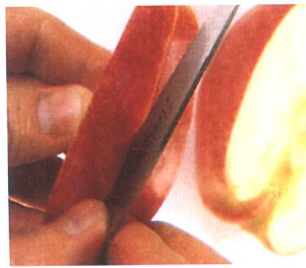
3

然后刻划成△形。



2

沿左边缘再刻一刀。



4

由其背部中央划一直线。

5



在其尾部分2/3处,再斜切一角。

7

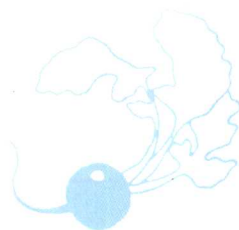


用刀尖将剩余的果皮拿掉即成。

6



将皮与肉分割至2/3处。



## 爱之船



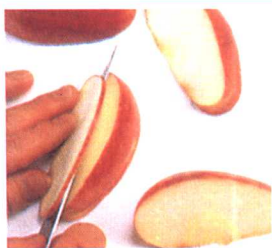


# 苹果



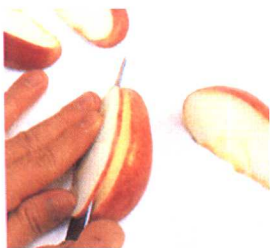
苹果塔

## 苹果雕法 B



1

苹果1/8片,从左方背面往核心部分斜切,不能切断。



2

然后转至右边,切法同图1。以V字形的刀法切成若干薄片。



3

再依其大小层次往上轻推,成一塔形即成。

侠骨柔情