

水果拼盘

SHUIGUO
PINPAN



金盾出版社

内 容 提 要

这是一本介绍制作水果拼盘的参考书。它以精美彩图和简明文字，介绍了 80 款水果拼盘的制作技艺。用料普通，讲述具体，图文对照，便于学习和运用，是本书的显著特点。本书适宜于家庭阅读使用，也可供餐饮业人员学习参考。

图书在版编目(CIP)数据

水果拼盘/史维军编著. —北京:金盾出版社,1997.6
(1999.7重印)

ISBN 7-5082-0453-0

I. 水… II. 史… III. 水果-菜谱,冷盘 IV. TS972.1

金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

北京2207工厂印刷

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:2.625 字数:34千字

1997年6月第1版 1999年7月第4次印刷

印数:93001—124000册 定价:12.00元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

前 言

水果雕切艺术在我国历史悠久。据史书记载,北宋时每年农历七月初七,汴京人就将瓜雕刻成花样,叫做“花瓜”。南宋宫廷还制作各式雕刻蜜煎,以供御用。现代水果雕切艺术,较早流行于我国香港、台湾等地,近些年来才陆续传到内地。它是以各种水果为原料,经过适当的雕切,制成某种形象表现出美的一种食品艺术。水果拼盘不仅可以烘托宴会的气氛,也能营造出家庭筵席的欢乐和温馨。上可登大雅之堂,下可入百姓之家——这就是水果拼盘的特有品位。

水果拼盘选用新鲜水果制成。风味各异、四季皆有的各种水果,不但富含易被人体吸收的营养物质,可以帮助人们调节吸取营养的酸碱平衡,而且还以其多姿的果形、艳丽的色泽、浓郁的芳香,以及它的甘美适口、开胃提神,使人一见即喜,食欲顿增。水果拼盘可以广泛应用于家庭和餐饮业,饭后上一道果拼,已成为一种时尚;即便并非用膳,以果拼待客,也颇具情调。

制作水果拼盘,首要考虑的是其食用价值,其次才是适当的艺术造型。所以做成的果拼必须达到味美可口、营养卫生、美观悦目、增添食趣的目的和要求。可以做成数人共用的大果拼,也可以做成人各自用的小果拼,皆由条件、需要和情之所至而定。

本书编写过程中,得到我的老师赵惠源先生的关心和鼓励,以及琚杰先生的大力支持,对此深表谢意。愿本书对读者自己动手制作果拼能有所帮助。

作 者

制作水果拼盘常用刀具



1. **切刀**:又叫菜刀,如图左起 5,用途较广,一般用于切大型原料,如西瓜、哈密瓜等。

2. **小斜口刀**:如图右起 2,主要用于雕切水果造型,如苹果鸟、西瓜船等。

3. **分刀**:如图右起 4,用途较广,适宜任何一种水果的雕切。

4. **圆口戳刀**:如图右起 6,主要用于西瓜盅的启盖及刻制西瓜船的边饰图案等。

5. **“V”形走线刀**:如图右起 1,主要用于刻制平面画面的线条,是浮雕工具刀之一。

6. **其他**:即一些辅助工具,如挖球器、“V”形槽刀、刨皮刀、模具刀、圆规等。

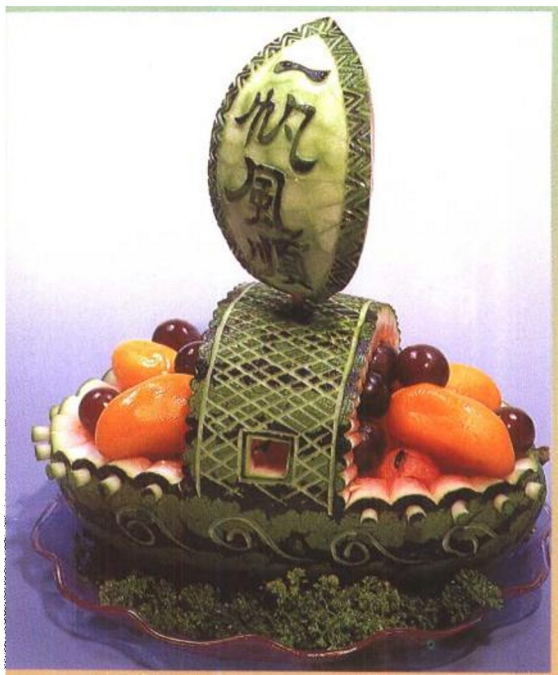
目

录

一帆风顺	(1)	万丈光芒	(21)
硕果累累	(2)	哈密宝塔	(22)
心花怒放	(3)	藕肥荷香	(23)
财源滚滚	(4)	万年青	(24)
异国风情	(5)	高风亮节	(25)
爱河荡舟	(6)	凤鸟珍珠	(26)
天香灵秀	(7)	一枝独秀	(27)
猕猴争霸	(8)	椰岛飘香	(28)
孔雀开屏	(9)	锦绣河山	(29)
舟返港湾	(10)	兰花献瑞	(30)
两小无猜	(11)	屏开吉祥	(31)
蝶恋花	(12)	流光溢彩	(32)
双鹤献宝	(13)	国色天香	(33)
雀巢生机	(14)	春光明媚	(34)
龙辇珍珠	(15)	金鸡报晓	(35)
远航西洋	(16)	朵朵向阳	(36)
久别重逢	(17)	南国风光	(37)
骄阳似火	(18)	岁月沧桑	(38)
荷花仙子	(19)	金秋之恋	(39)
飞鹤引寿	(20)	收获	(40)

葵花双喜·····	(41)	傲视秋霜·····	(61)
树翁赴宴·····	(42)	莲花媲美·····	(62)
水上竞技·····	(43)	雀鸟归巢·····	(63)
灿烂辉煌·····	(44)	赛龙夺锦·····	(64)
孔雀晾翅·····	(45)	瓜果飘香·····	(65)
窃窃私语·····	(46)	喜获丰收·····	(66)
花香诱人·····	(47)	金鱼戏莲·····	(67)
玲珑剔透·····	(48)	翡翠皇冠·····	(68)
激流勇进·····	(49)	纤夫的爱·····	(69)
梅花三弄·····	(50)	刚柔相济·····	(70)
欣欣向荣·····	(51)	情缘未了·····	(71)
芬芳四溢·····	(52)	葵花朝阳·····	(72)
迎宾花篮·····	(53)	元宝珍珠·····	(73)
翠鸟戏莲·····	(54)	乐在其中·····	(74)
青出于蓝·····	(55)	梅竹报春·····	(75)
渔舟唱晚·····	(56)	鱼跃青萍·····	(76)
孔雀回首·····	(57)	红粉佳人·····	(77)
珍珠玉菊·····	(58)	单龙戏珠·····	(78)
凤舟荡漾·····	(59)	中秋月圆·····	(79)
天方夜谭·····	(60)	山巅红日·····	(80)
制作水果拼盘常用刀具 ·····			(封底内)

彩图摄影:程炳新



原料:西瓜、葡萄、芒果、法香(法国香菜的简称,下同)。

刀具:大圆口戳刀、小圆口戳刀、“V”形走线刀、小尖刀、分刀、小斜口刀。

制法:①取一椭圆形西瓜,分出3等份,中间的一份刻船棚,用“V”形刀刻出船棚上的花纹,并在船棚左右两边刻出窗口。②把船棚左右两边的瓜料取下,其中一份刻帆,先用圆珠笔在瓜皮上写好字,再用“V”形刀沿圆珠笔画的线走一遍,最后用斜口刀铲去字迹以外的皮,并用“V”形刀刻出船帆的边饰图案。③用大圆口戳刀戳出船沿形状如“∩”形,用小圆口戳刀套在“∩”形中间戳透,并且转一圈,然后抽出来。另用“V”形刀在船沿的两侧刻出水浪纹,并掏去瓜瓤,填入芒果、葡萄。最后用法香点缀。

硕果累累



原料:葡萄、红鲜枣、橘子、瓜皮(黄河蜜瓜)、法香、小红樱桃。

刀具:小斜口刀、“V”形走线刀、分刀。

制法:①取一大白盘,把洗净的葡萄和红鲜枣分别码在盘子上,形状如两串葡萄。②用“V”形刀在黄河蜜瓜皮上刻出葡萄叶,用小斜口刀沿线条削下。用“V”形刀刻出藤条。把刻好的葡萄叶、藤条组合到一块,最后用法香点缀。③取一小橘子,用分刀分切成两半,一半切锯齿形小花,另一半去皮围在小花的周围,以刻好的花叶点缀。

心花怒放

原料:哈密瓜、葡萄、法香、胡萝卜、小绿樱桃。

刀具:分刀,小斜口刀。

制法:①取一椭圆形哈密瓜,洗净拭去水分,用分刀切去少半,留一多半去子,用分刀切出若干等份的月牙块。②用分刀在每块哈密瓜上片下瓜肉,切成厚片,码回原位,再一片一片互相错开。③把切好的哈密瓜均匀地摆在盘上,再在瓜



块的夹角处各放一颗葡萄。④取一根胡萝卜切成方柱形,在每个角上呈45度角削出四角花,并且放在盘子中央,最后用小绿樱桃、法香点缀即可。

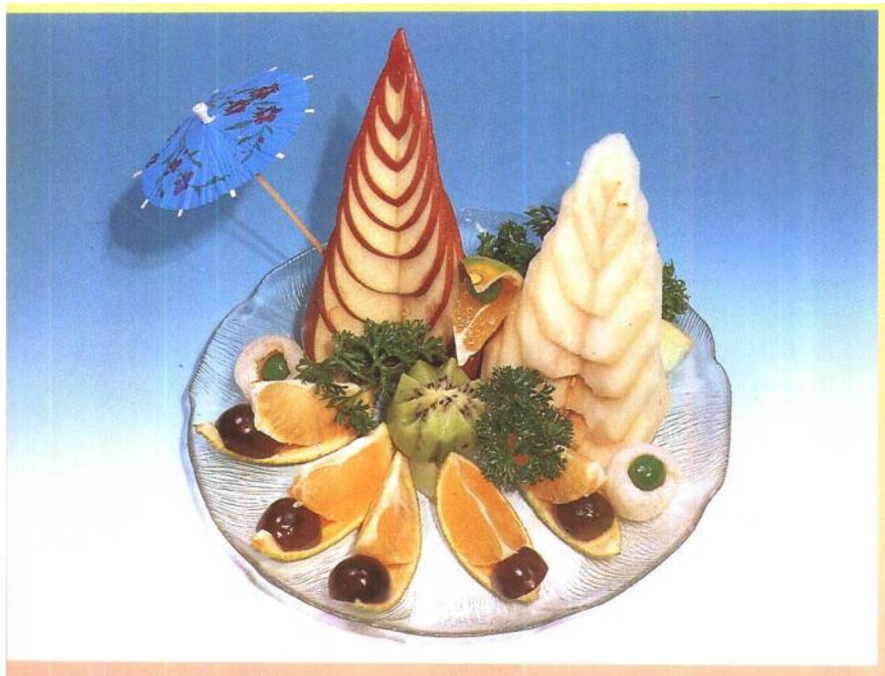
财源滚滚

原料:鸭梨、杨梅、西瓜皮、法香、甜橙。

刀具:分刀、挖球器、小斜口刀。

制法:①把鸭梨削去皮并切片,用挖球器在每片中间挖一个圆,然后把杨梅嵌进去。 ②在西瓜皮上刻出铜钱如“①”状。甜橙切两瓣夹在高脚杯沿上。用金鱼果签穿过铜钱夹在高脚杯上,并把高脚杯放在盘中央,以法香点缀即可。





原料:红富士苹果(以下简称苹果)、梨、橙子、猕猴桃、葡萄、法香、荔枝、小绿樱桃。

刀具:分刀、小斜口刀。

制法:①把苹果纵切成两等份,从中部切一“V”形小块,由小到大共切出6~8片,将切片依次排列。梨的切法同苹果。

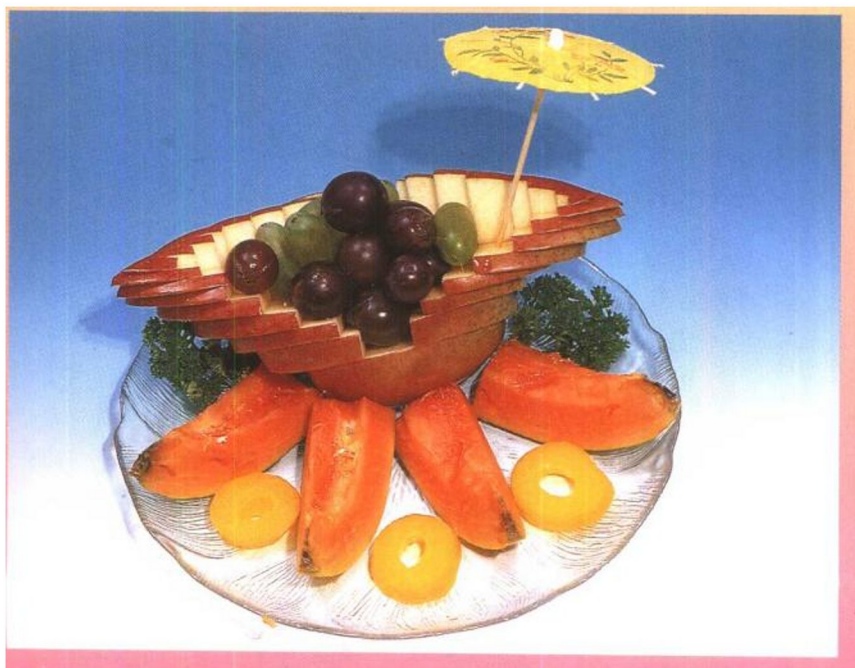
②把橙子切成等份,再把果皮与果肉分离至 $\frac{2}{3}$ 处,在分离处夹一颗葡萄。③猕猴桃去皮,在中部用斜口刀刻锯齿形分开。④把洗净切好的水果,如图装盘,并用法香、荔枝、绿樱桃和小伞点缀即可。

爱河荡舟

原料:苹果、木瓜、小芒果、葡萄、法香。

刀具:分刀、小斜口刀。

制法:①取一苹果,从中部切一“V”形小块,由小到大共切出8~9块,将切好的苹果取下并对切,切后放回原处,再依次向两边推出,呈船舱状。②木瓜切月牙块,芒果切厚片放在木瓜的夹角,葡萄洗净装入“船舱”,以小伞和法香点缀即可。





原料:橙子、苹果、葡萄、杨梅、法香。

刀具:分刀、小斜口刀。

制法:①取一苹果,用分刀均匀地切出等份。在每份苹果皮面两侧边缘斜刻一刀,中部划一长“V”状线,使开口两端分别与两侧斜刀线内顶端相连,然后将果皮分割至 $\frac{2}{3}$ 处,把果皮轻轻片离开。②把橙子分割成等份,将果皮与果肉分离至 $\frac{2}{3}$ 处,在果肉与果皮之间夹一颗葡萄。③盘中央的两瓣橙子夹入杨梅,以法香点缀即可。

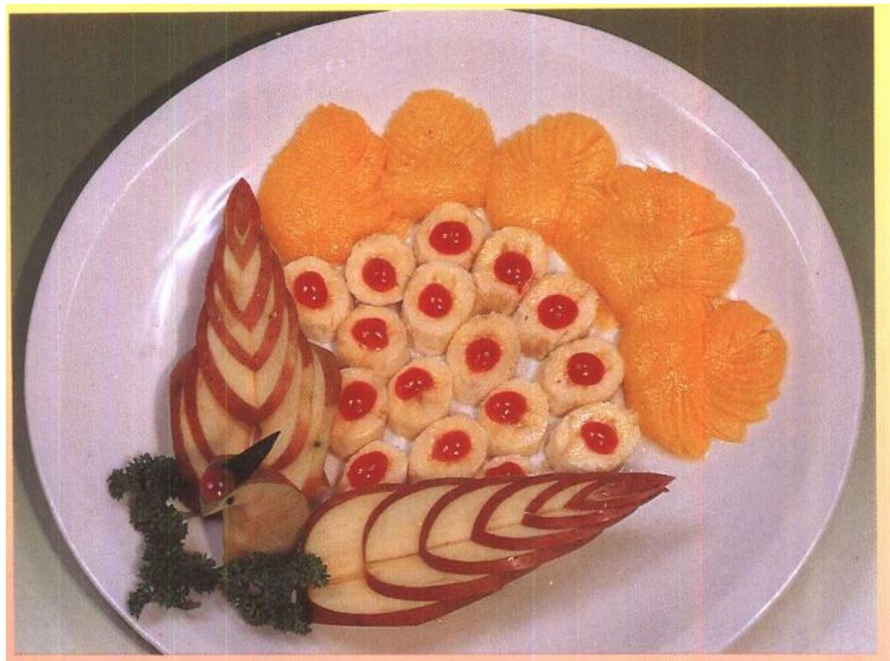
猕猴争霸



原料:橘子、葡萄、猕猴桃。

刀具:分刀、小斜口刀。

制法:①用分刀把橘子分割成均匀等份,把果肉与果皮分离至 $\frac{2}{3}$ 处,在果肉与果皮的夹角放一颗葡萄。②取一猕猴桃,用小斜口刀在果皮上轻轻划 6 等份,然后用小刀把果肉与果皮分割至 $\frac{2}{3}$ 处,形状似荷花,再把果肉顶部削平。③把切好的橘子均匀地码在盘里,猕猴桃放在中央,在两瓣橘子的夹角点缀法香,每瓣橘肉上插一根牙签即可。



原料:苹果、黄桃、香蕉、红樱桃、法香。

刀具:分刀、小斜口刀。

制法:①黄桃切凤尾花刀(左边斜切数刀,右边斜切数刀),然后压平作尾屏。②香蕉去皮斜刀切象眼块,码作尾屏第二层,并在每块香蕉上面放半颗红樱桃。依照第二层作法,依次码好第三、四、五层。③取一苹果纵切成两等份,从一半苹果中部切一“V”形小块,由小到大共切6块,依次排列做孔雀翅膀。用另一半苹果作另一只翅膀。④取另一苹果刻孔雀头颈部,放在两只翅膀前,最后用法香点缀即可。

舟返港湾

原料:木瓜、猕猴桃、菠萝、芒果、橘子、胡萝卜、法香、黄桃。

刀具:分刀、小斜口刀。

制法:①将木瓜分切成均匀的三角块摆放盘中,在每个夹角放一颗葡萄视作水浪,菠萝码作海水。②取一个胡萝卜刻一帆船(刻法与“一帆风顺”大致相同)。③把橘子切月牙片排列起来,芒果、猕猴桃分别切片,黄桃切木梳花刀作堤岸,用法香点缀即可。





原料:哈密瓜、葡萄、黄桃、苹果、荔枝、红绿樱桃、法香。

刀具:分刀、小斜口刀。

制法:①将哈密瓜对切去子,切成等份,在周围留一条边,将瓜肉割下,分切成小块放回原位,再互相错开。②将瓜皮与瓜肉分离至2/3处,在瓜皮上斜刻一刀成斜“V”形,将皮翻折,并将底部削平。③将苹果切成等份,在左边斜刻一刀,中部刻一长“V”状线,右边斜刻一刀,并从上果皮内侧下刀取出三角形果皮。黄桃切木梳花刀。荔枝里面嵌入绿樱桃。按图把各种切好的水果装盘,并用法香点缀即可。