

JIACHUDASHI

家厨大师

④

JIACHUDASHI

蔬果切雕基础
水果切雕基础

水果切雕应用
线条造型组合



饮食

2000

经典

云蕾 编
新疆美术摄影出版社

■ 蔬果切雕材料

◎冬瓜

冬瓜最适合制作平面的浮雕作品，如一般常见的瓜盅等。

◎西瓜

色泽亮丽的西瓜皮，除可雕制不同的鸟兽形态之外，亦可制作各种盛器，如西瓜船、花篮等等。

◎南瓜

南瓜依其外形可分为两种：一种为圆形，适合雕制南瓜盅、花篮等；另一种为长形，可雕刻各种飞禽走兽。

◎黄瓜

小黄瓜和大黄瓜皆适合制作点缀和装饰用的小刻件，如各种抽象艺术造型作品等等。

◎萝卜

萝卜的品种甚多，形态、颜色各有千秋，质地也不相同，是蔬果切雕运用最广的一种素材。

◎其他材料

除上述材料外，其他如哈密瓜、洋葱、茄子、茼蒿、茭白、芹菜、蕃茄、芋头、各式水果、蛋类……等等，也都各具

■ 蔬果切雕刀具

◎尖头刀

这是切雕蔬果时最主要的一种刀具，
用来削除作品的基本轮廓和粗坯。

◎圆口刀

主要用来刻制花瓣和羽毛，同时也是挖孔不可或缺的刀具。

◎扁圆口刀

一般用来刻制花瓣和山石等物。

◎槽刀

大都用来刻制线条和羽毛。

◎斜口铲刀

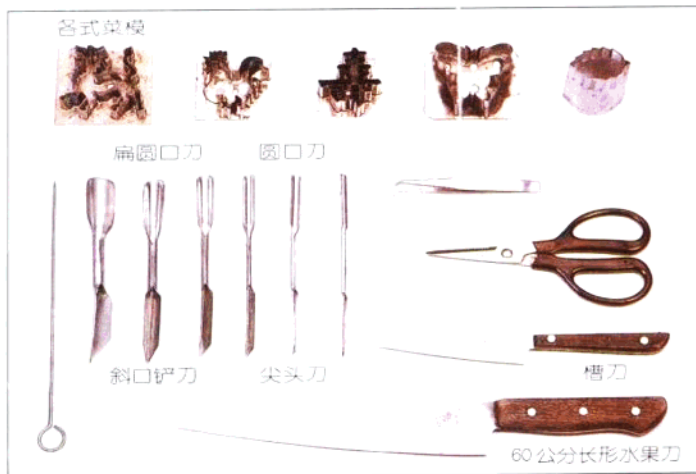
主要用来铲平雕刻面，使表面光滑。

◎60公分长形水果刀

一般用来切制或雕饰各种大型瓜果。

◎各式菜模

有字模、花模、鸟兽模等，可根据宴会内容刻制简单的平面作品，置入于菜肴周边。体积较小者，尚可搭配在菜肴中当做菜材之一。



目 录

蔬果切雕基础篇

小黄瓜贴摆运用法(一)	3
小黄瓜贴摆运用法(二)	4
小黄瓜贴摆运用法(三)	5
樱桃·橙子组合式贴摆法(一)	6
黄瓜·橙子组合式贴摆法(二)	7
翡翠绿	8
大黄瓜花式贴摆法(一)	9
大黄瓜花式贴摆法(二)	10
大黄瓜花式贴摆法(三)	11
福寿	12
花繁叶茂	13
黄玫瑰	14
蔷薇	15
番茄抽象式贴摆运用法(一)	16
番茄抽象式贴摆运用法(二)	17
番茄抽象式贴摆运用法(三)	18
水仙	19
小字酥	20
小香菊	21

香芒慕思	27
家常莲雾	28
五色综合水果	29
木瓜塔	30
双色碟(一)	31
双色碟(二)	32
瓜果双小拼	33
香蕉船	34
奇异果家常切法	35
贴心茄	36
情意绵绵	37

水果切雕应用篇

温馨家园	38
蓬莱仙岛四季春	39
同舟共济	40
凤梨船	41
名厨西瓜	42
花团锦簇	43
四色小品	44
日月交辉	45
惜福	46
六福临门	47
五果荟萃	48
长相厮守	49
步步高升	50

团聚	51
四色果盘切摆	52
五彩缤纷	53
碧玉如春	54
果树开花	55
一柱擎天	56
凤阁锦绣	57
三色综合水果	58
福缘	59

线条造型组合篇

朝天茉莉	60
福神	61
木芙蓉	62
重瓣白桃花	63
白玉玫瑰	64
黄花夹竹桃	65
黄槐花	66
洋玉兰	67
百日草	68
绿石莲	69
蓬蒿菊	70
水仙花	71
珊玉辉映	72

水果切雕基础篇

四色综合水果	22
火龙果	23
红毛丹	24
瓜龙单片切法	25
南国风味榴莲	26



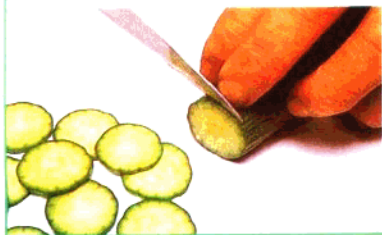
小黄瓜贴摆 运用法(一)

材料:

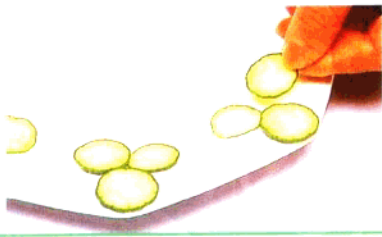
小黄瓜, 樱桃。



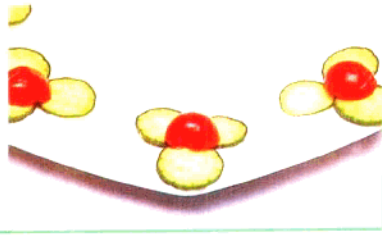
①小黄瓜挑选新鲜挺直者, 洗净后切成薄片, 待用。

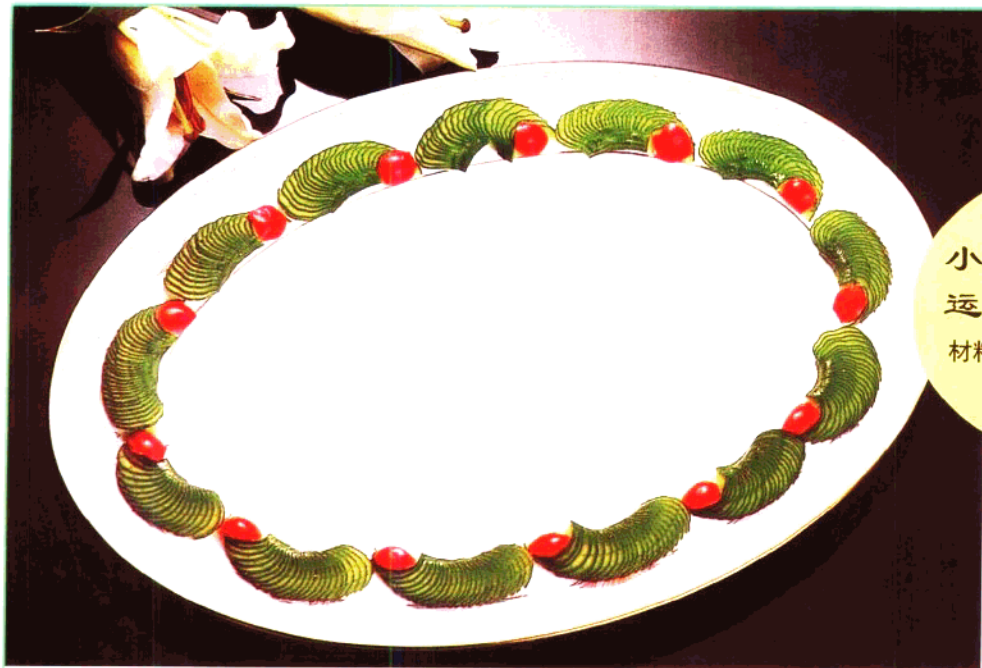


②将每一小片如图呈三角形贴摆于盘边。



③贴摆妥当后, 上面用樱桃点缀即可, 此类盘饰色彩力求简洁故切勿使用花色繁杂之餐盘。



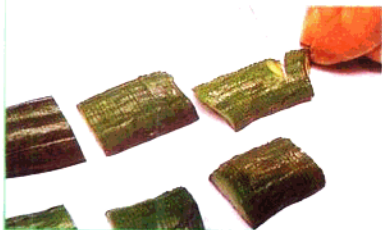


小黄瓜贴摆运用法(二)

材料:

小黄瓜, 小樱桃。

①小黄瓜切千刀状(所谓千刀,即一块物体以“直落切”切很多刀,但不切断而成连续状)。

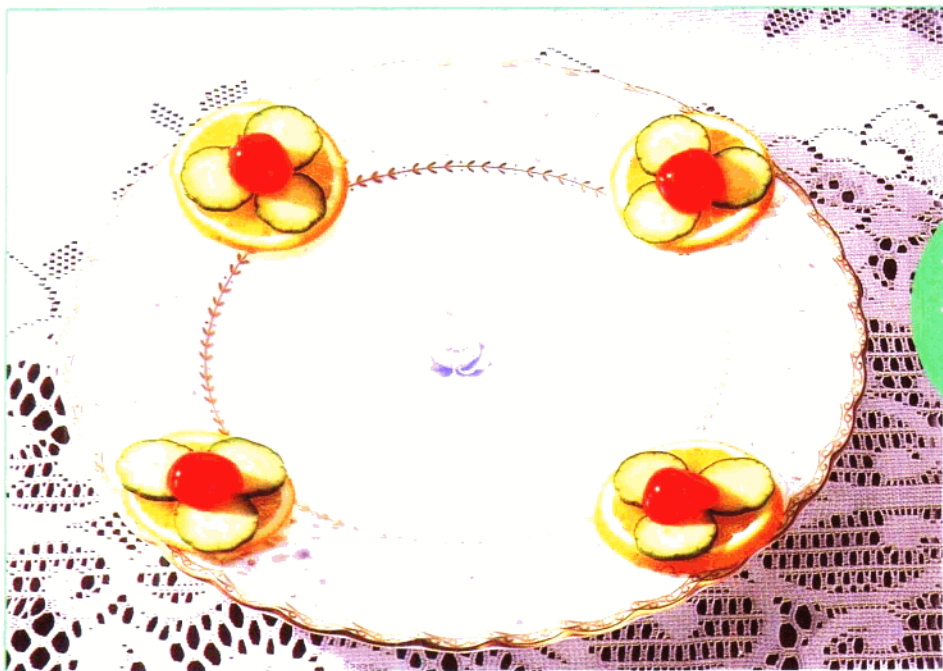


②完成刀工后,轻轻用手推开,如图摆饰成松叶状。



③每一片“松叶”后摆饰一片樱桃,连续围饰于圆形或长圆形之盘边即可。





小黄瓜贴摆 运用法(三)

材料:

小黄瓜, 橙子,
樱桃。

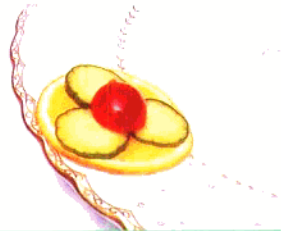
①橙子挑选新鲜色美者, 以横切面切成圆薄片状, 待用。



②小黄瓜亦挑选新鲜圆润者, 切成小圆形薄片, 待用。



③如图示以橙子圆片衬底, 小黄瓜片摆上面, 再用樱桃点缀即可。做法简单, 但色彩要协调。





材料

樱桃·橙子组合式贴摆法(一)



①橙子挑选新鲜色美者，以横切面切成圆薄片。



②在圆薄片的中心点上，用力尖将圆形半径切开。



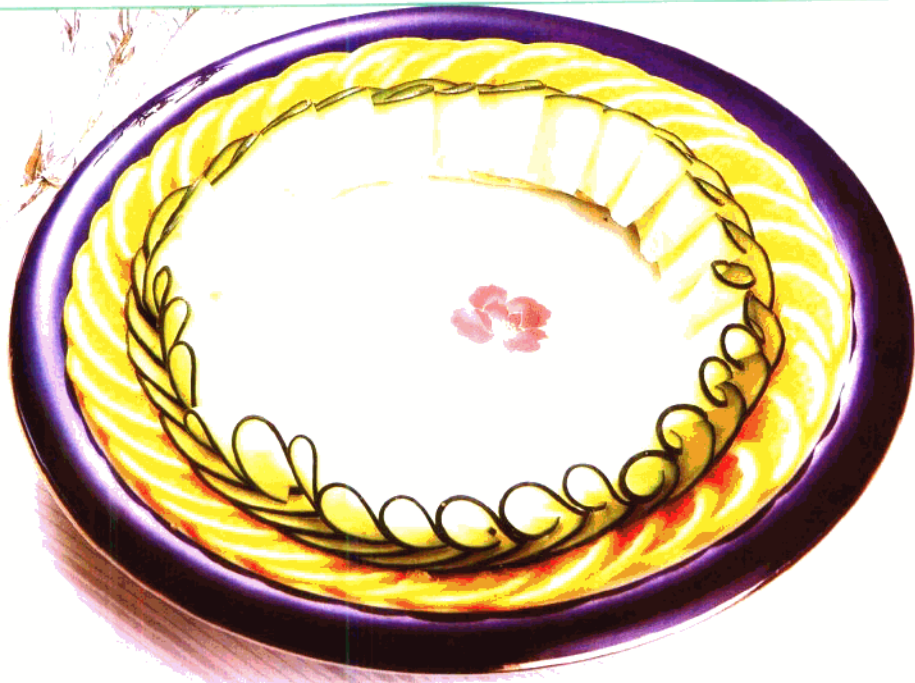
③用手把切开的两边，分别朝左、右两方向折转，以便座立盘中。



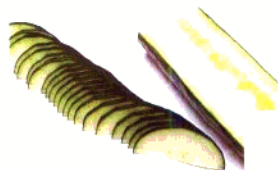
④做好后排入盘中，两端用樱桃点缀，中心点再装饰少许西兰花。

黄瓜·橙子组合式贴摆法(二)

材料

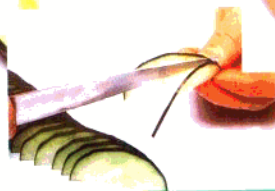


①大黄瓜挑选新鲜挺直者，横向长切成两半。



②用片刀切“双开刀”(即一刀不切断，一刀切断之刀法)。

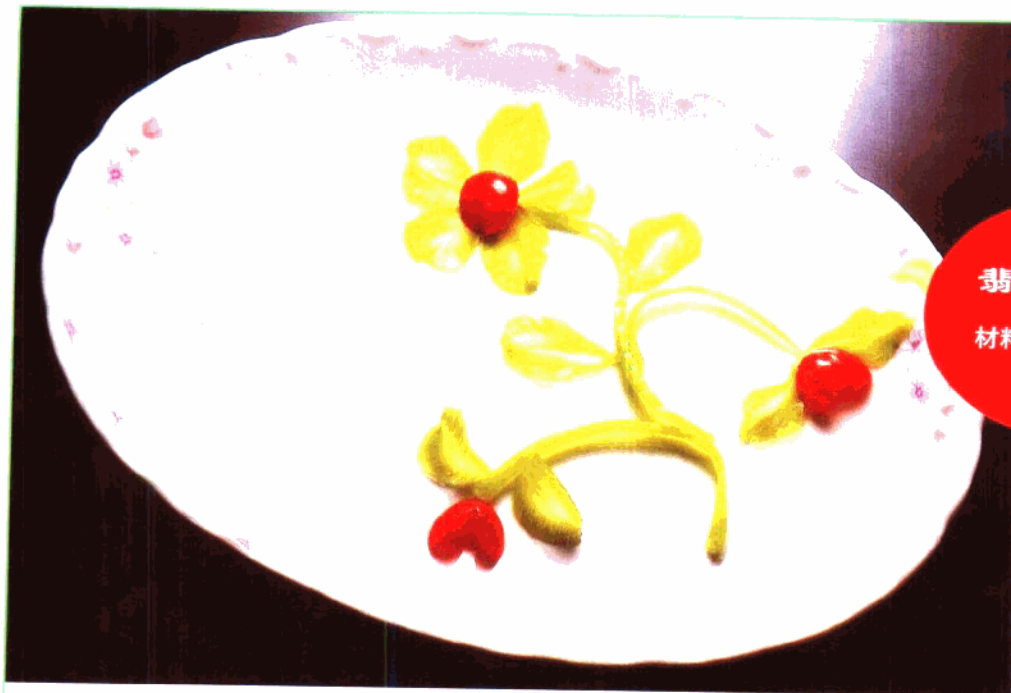
③“双开刀”法，如图中所示。



④用折叠法，把一片黄瓜片折入另一片之夹缝中，使具圆弧之形状。

⑤盘中先用橙子薄片围成圆形状，再把上图做好之黄瓜片，一个个交叉环绕围摆在柳丁上面。





翡翠绿

材料:

芥菜, 樱桃。



①芥菜取心部青嫩部分, 放入水中烫熟, 取出后冲冷水备用。

②取一片烫过的芥菜心, 如图切细条状做为花梗。



③再取一片烫过的芥菜心, 用斜刀方式, 切成“双开刀”后备用。



④注意切双开刀片时, 要一刀连接, 一刀切断。



⑤把切好的每一片打开即成叶状, 摆饰盘中做成花叶状, 最后用少许樱桃点缀。

大黄瓜花式贴摆法(一)

材料：大黄瓜、白萝卜。



①白萝卜挑选新鲜白萝卜，切成五角形备用。



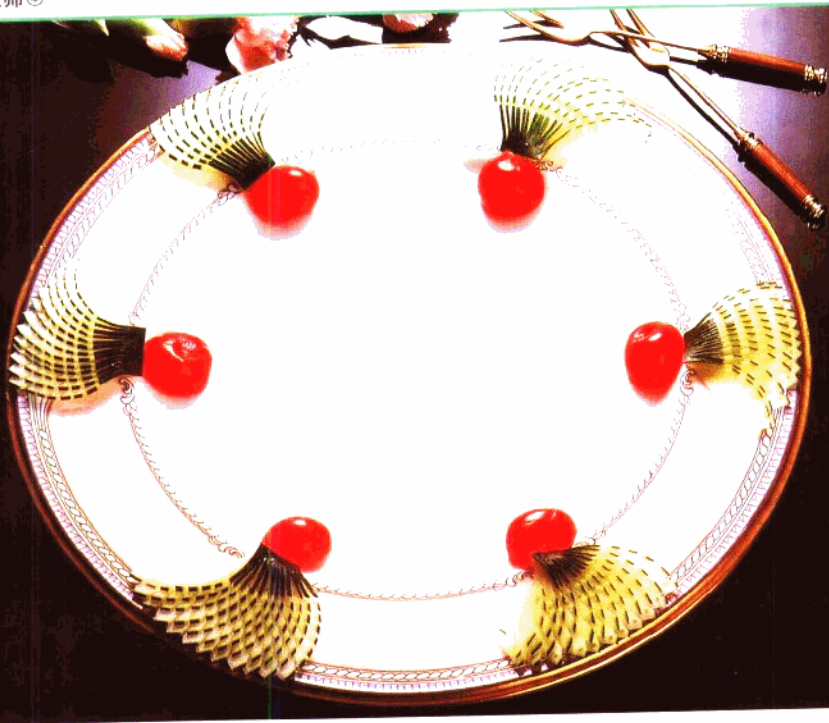
②在每一面的中间位置切沟槽，使具花朵形状。



③用“螺旋切”的方式，转切2圈，使切下的白萝卜片成为美丽的花朵。



④将大黄瓜以双开刀切成片摆入盘中，再把转切好的白萝卜片花朵，做定点式插入摆饰。



材料

大黄瓜·樱桃

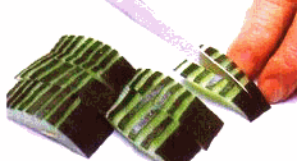
大黄瓜花式贴摆法(二)



①大黄瓜挑选新鲜挺直者，取中段切取1/4等份为基本材料。



②把黄瓜段中心部份的籽瓤切除干净。



③将表皮部份切成锯齿状后，再直切“多开刀”状。



④切完后用手推升，即成扇状。放入盘边摆饰，再用樱桃点缀于前方即可。



① 大黄瓜挑选新鲜挺直者，横向切取1/4等份后，再切掉中心部位的籽瓢。



② 将处理好的大黄瓜，以斜度120度用刀尖切“多开刀”。



③ 切完“多开刀”后，用刀将绿色皮面片开。

大黄瓜花式贴摆法(三)

材料

大黄瓜。



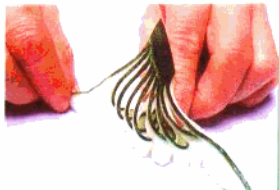
④ 连续片开2层，即先片开1层瓜皮，再片开1层瓜肉。



⑤ 用左手托住④，右手打开黄瓜片，如图所示一片一片顺序折夹入内层。



⑥ 做完折夹动作后，即成如图之活发形状，中间点缀的鲜花可参考各式花朵的做法。





福 寿

材料：

红萝卜、大
黄瓜。

①红萝卜挑选新鲜肥大者，先将外皮洗净，然后切去头部，并准备寿字菜模。



②将红萝卜粗大的一端，用掌心压入菜模，使印出一个“寿”字。



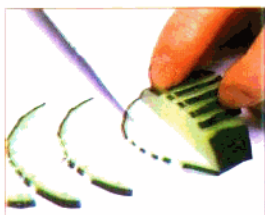
③印好后，取出菜模，就会出现如图中所示的“寿”字。



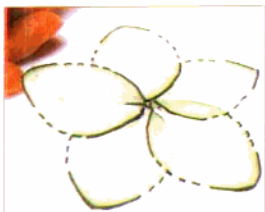
④用片刀切薄片，即可取下“寿”字。先用大黄瓜切艺术状薄片平贴盘面后，再拿“寿”贴立即成。



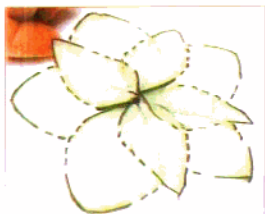
①大黄瓜由横切面切取1~3毫米，如图先在表皮切锯齿状，再用片刀切成“双开片”。



②将“双开片”：翻开成一花瓣状，用五角对等之角度，拼摆成第1层花瓣的形状。



③如图继续叠放第2层花瓣，使花形更为完整。



④全部组合完成后，再用樱桃点缀在花朵中央即告完成，亦可拼摆成如完成图般花繁叶茂的图案。



花繁叶茂

材料·····大黄瓜





黄玫瑰
材料：腌渍黄萝卜

①先将腌渍黄萝卜洗擦干，再用片刀如图切成薄片。

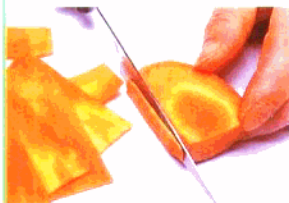
②取一片腌渍黄萝卜卷成花心状，并用指尖捏住。

③以“顺向排列法”加入其他黄萝卜片，慢慢卷绕出玫瑰花的粗型。

④约用12片黄萝卜片，卷成如图之形状，然后再将每一花瓣轻轻往外翻折，即成栩栩如生的黄玫瑰。



①红萝卜挑选粗大肥美者，切成长4寸、宽1寸之长方形薄片。



②将红萝卜放入盐水中软化后，取出，用对角方式折叠备用。



③先取一片红萝卜卷成圆形，做为花心部份。



④每一片折叠后之花瓣，再以三等对角方式，组合卷绕在一起。



⑤在外围加入花瓣，直到卷成如图中之蔷薇形状即成，若加上西兰花或大黄瓜片衬底，更为美观。



蔷薇

材料：红萝卜





材料

蕃茄抽象式贴摆运用法(一)

①蕃茄挑选成熟挺壮、且色泽透红鲜美者，洗净后，切成两半，再切成1/4块。

②每1/4块，又分切成1/3的薄片。

③把切好的每一小片蕃茄，用片刀由尖端把皮的部分如图般片开。

④把皮的部分，用手轻轻翻卷，使成兔子耳朵状，如图般摆入盘中，再用西兰花与樱桃装饰即可。

