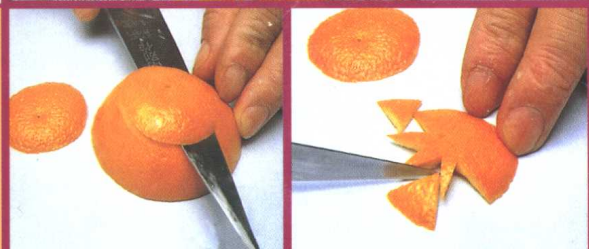
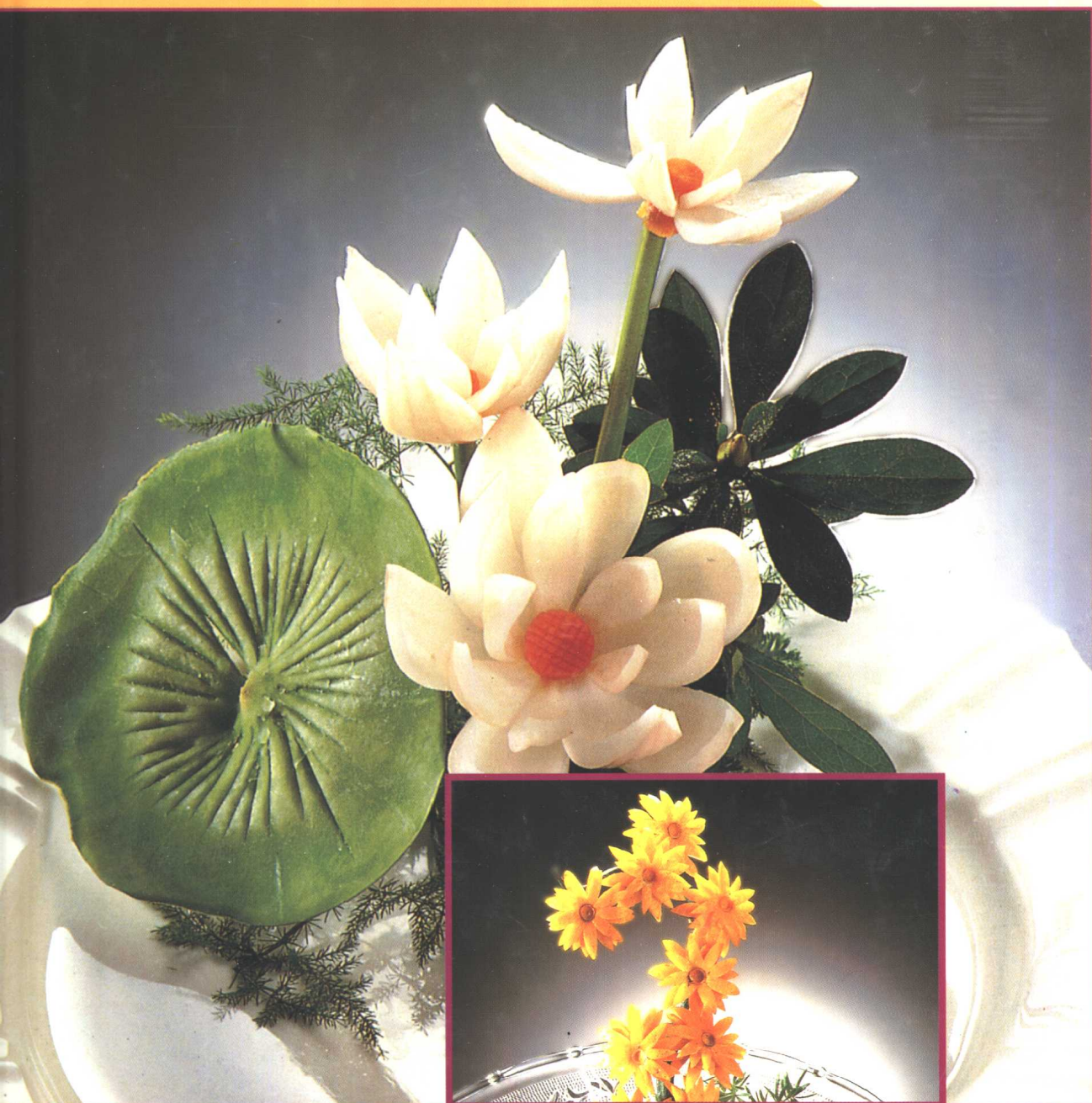


蔬果雕切与盘饰精华

郑衍基 著 ● 广东科技出版社





蔬 果 雕 切 与 盘 饰 精 华

郑衍基 著

台湾畅文出版社
授 权
广东科技出版社

本书原出版者为台湾畅文出版社，经授权由广东科技出版社在中国大陆地区出版发行。

图书在版编目 (CIP) 数据

蔬果雕切与盘饰精华/郑衍基著. —广州: 广东科技出版社, 1997. 9
ISBN 7-5359-1903-0

- I. 蔬…
- II. 郑…
- III. 食品加工
- IV. TS255.36

出版发行: 广东科技出版社
(广州市环市东路水荫路 11 号 邮码: 510075)
出 版 人: 黄达全
经 销: 广东新华发行集团股份有限公司
印 刷: 广东东莞新丰印刷有限公司
(广东东莞市凤岗天堂围区 邮码: 511751)
规 格: 787mm×1092mm 1/16 7.5 印张 字数 150 千
版 次: 1997 年 9 月第 1 版
2001 年 11 月第 4 次印刷
印 数: 8 001 ~ 9 000 册
I S B N 7-5359-1903-0
分 类 号: TS.114
定 价: 88.00 元

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

广东省版权局著作权合同登记

图字: 19-1997-009 号

精雕细琢·刀笔生花



“蔬果雕切”是食雕艺术的一种，
“中国食艺”绵延千年而成环球巨擘，
食雕艺术也同样不是一夜之间冒出来的。
早在唐宋时代，蔬果雕切艺术已经初具雏形，
只是当时并不普遍，唯有在王公富绅的豪宴之中，
才能见识到利用瓜果雕切的各式饰品，
陈列席中，以供来客吃食玩赏。
时至今日，饮食文明更趋精致，
饮食的目的也由果腹、饱足而演变至慢尝细品，
所谓“食不厌精、脍不厌细”了！
不管是家庭餐饮或是大宴小酌，
一点点雕切艺术的“锦上添花”绝不嫌多，
与其狼吞虎咽、不知所食者何，
我们毋宁更推崇精致的饮食文化，
尤其是具有美感作用的蔬果雕切艺术。



红花需要绿叶陪衬，好菜更需要盘饰围边作伴，
温馨快乐的家庭餐饮时间、
酒酣耳热的社交大宴场合，
想要合家欢笑或者宾主尽欢，
想使餐饮的气氛达到最高点，
本书郑重推荐——来一点“蔬果雕切与盘饰”！

~ 郑衍基

◎作者介绍

姓名·郑衍基

籍贯·福建福州

简历·1954年8月25日出生

- 1970年加入餐饮业
- 曾任新亚饭店、广州饭店、
世界酒店、金龙酒店主厨
- 获加拿大佐治伯朗餐饮学院颁发
最高荣誉厨师奖
- 1990-1992年参与推动各项美食活动

现职·“国宾大饭店”副主厨

- 文化大学海外青年专修班烹饪教师
- 实践设计管理学院职训推广中心烹饪教师
- 日本全职业调理士协会荣誉会员
- 公共电视“美食中国”餐饮咨询顾问

著作·《食品切雕艺术》、《粤味广东名菜》



◎摄影师介绍

姓名·李承勋

简历·1960年出生

- 1983年与摄影结下不解之缘
- 1986年任海洋大学摄影社副社长
- 1986-1988年多次获得摄影比赛奖牌
- 1989年创立巨杰广告摄影公司

说 明

本书原出版者为台湾畅文出版社，经授权由广东科技出版社在中国大陆地区出版发行，书中所提及的个别名词术语与大陆地区习惯称谓不一致，现列举数例对照如下：

地瓜 —— 番薯

凤梨 —— 菠萝

柳丁 —— 橙的一种

嘉德兰、嘉德丽特兰 —— 兰花的品种

双开刀 —— 一刀不切断，一刀切断。

多开刀 —— 单刀直落时刀尖部分保留少许部分不切断，且连续不定数切很多刀。

千刀 —— 将一块物体以“直落切”切很多刀，但不切断而成连续状。

为尊重原版书的完整性，除将原版繁体字改为简体字、个别文字作改动外，不对原书内文逐一修改，望读者谅解。

此外，书中还有少量的蔬果品种及用品是大陆地区少见或没有的，如：巴西利（一种进口蔬菜）、小玉西瓜（台湾产的一种西瓜）、连雾（多产于东南亚和我国南方地区）、三秒胶（一种食用粘合胶水）等，但读者可用类似的品种及用品，并参照书中所介绍的造型和作法，触类旁通，一样可以取得理想的效果。

蔬果雕切与盘饰精华 6大单元·119件作品



蔬果雕切入门基础篇

蔬果雕切刀具篇

一、蔬果雕切基础篇

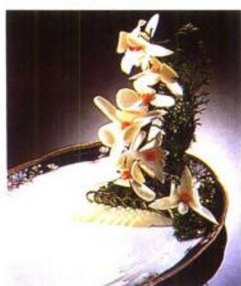
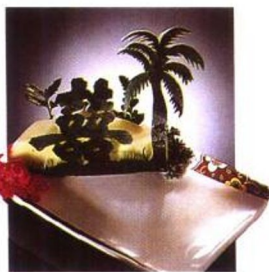
- 小黄瓜贴摆运用法 (1) ...4
- 小黄瓜贴摆运用法 (2) ...4
- 小黄瓜贴摆运用法 (3) ...4
- 樱桃、柳丁组合式贴摆法 (1) ...6
- 黄瓜、柳丁组合式贴摆法 (2) ...7
- 翡翠绿...8
- 大黄瓜花式贴摆法 (1) ...9
- 大黄瓜花式贴摆法 (2) ...10
- 大黄瓜花式贴摆法 (3) ...11
- 福寿...12
- 花繁叶茂...13
- 黄玫瑰...14
- 蔷薇...15
- 番茄抽象式贴摆运用法 (1) ...16
- 番茄抽象式贴摆运用法 (2) ...17
- 番茄抽象式贴摆运用法 (3) ...18
- 水仙...19
- 小芋厥...20
- 小香菊...21



二、线条造型组合篇

- 双喜临门...22
- 金福满盅...23
- 国粹留香...24
- 福神...25
- 朝天茉莉...26
- 木芙蓉...27
- 重瓣白荷花...28
- 白玉玫瑰...29
- 黄花夹竹桃...30
- 黄槐花...31
- 百日草...32
- 洋玉兰...33

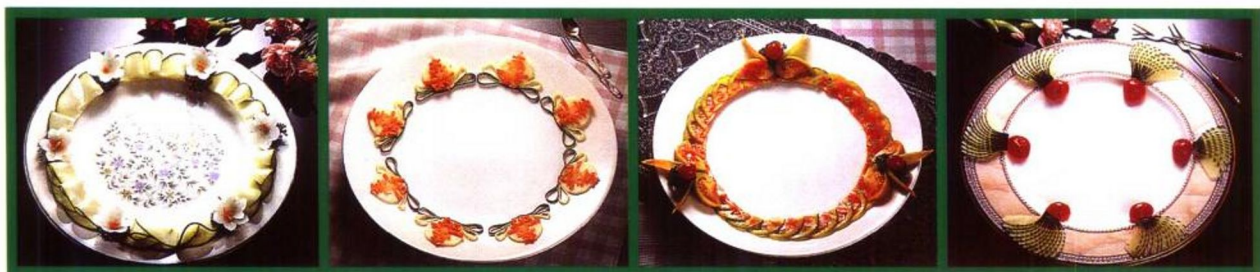
- 绿石莲...34
- 红仙丹...35
- 蓬蒿菊...36
- 即兴创作小品 (1) ...37
- 即兴创作小品 (2) ...38
- 珊玉辉映...38
- 即兴创作小品 (3) ...40
- 即兴创作小品 (4) ...41
- 瓜皮线条设计运用法 (1) ...42
- 瓜皮线条设计运用法 (2) ...43
- 瓜皮线条设计运用法 (3) ...44
- 瓜皮线条设计运用法 (4) ...45



三、雕花装饰应用篇

- 佳偶天成...46
- 翠玉牡丹...47
- 茄鸣报岁...48
- 丽格秋海棠...49
- 仙蒂娜...50
- 素心兰...51
- 软枝绿蝉...52
- 吊钟花...53
- 太阳花...54
- 嘉德兰...55
- 观音茶花...56
- 香石竹...57
- 樱花迎春...58
- 两情相悦...59
- 蝴蝶兰...60
- 嘉德丽特兰...61
- 金鸡菊...62
- 雪莲...63
- 冬梅...64

• 近千张彩色图片 • 名厨倾力制作 • 食雕绝技大公开 目录



四、立体动物写景运用篇

神仙自在…65

天鹅…66

鲈鱼…66

祥雁报喜…68

美人鱼…68

祥鹤遐龄…70

祥龙献瑞…71

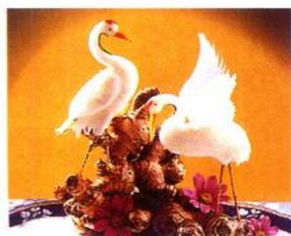
红衣鸟…72

花车…74

鸿福齐天…75

彩凤…76

英雄鸿…78



五、水果雕切基础篇

四色综合水果…79

火龙果…80

红毛丹…80

瓜龙单片切法…81

南国风味榴莲…82

香芒慕思…82

家常连雾…83

五色综合水果…84

木瓜塔…84

双色碟 (1) …85

双色碟 (2) …86

瓜果双小拼…86

香蕉船…87

奇异果家常切法…88

贴心茄…88

情意绵绵…89

六、水果雕切应用篇

温馨家园…90

蓬莱仙岛四季春…91

凤舟共济…92

凤梨船…93

名厨西瓜…94

花团锦簇…95

四色小品…95

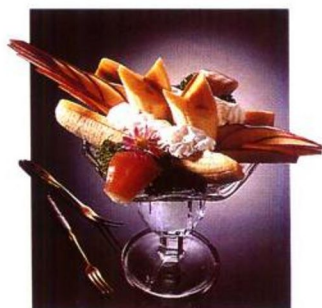
日月交辉…96

惜福…96

六福临门…98

即兴创作小品…99

长相厮守…100



步步高升…101

团聚…102

五族共和…103

四色果盘切摆…104

两小无猜…104

五彩缤纷…105

竹报平安…105

力争上游…106

碧玉如春…107

快乐颂…108

果树开花…109

吉祥…110

双鱼争彩…110

一柱擎天…111

凤阁锦绣…112

三色综合水果…113

福缘…114



循序渐进学盘饰

“蔬果雕切与盘饰”是美化餐饮情调最有效的方法，根据本书循序渐进，人人可以出师

■蔬果雕切的基本步骤

蔬果雕切和美术雕塑一样，属于造型艺术的一种，所以它的创作过程也包括了从命名、构思、选料、设计和制作各个步骤。

“命题”就是确定作品的主题，“构思”就是按主题确定作品的表现方式。

在确定作品主题前，对宴饮的情况应先有所了解，如宴席的背景、规模大小、与宴者的身份……等等，都要心中有数，然后才可以视情况确定雕切作品的主题和表现方式。

如一般的婚宴，场面务求热烈，因此宜配以龙凤……等主题热闹、吉祥的作品；而在寿宴上的蔬果雕切，则以寿星、仙鹤、寿桃、仙女……等相关主题为佳。

隆重、热闹之外，还必须具有典雅之美，才称得上是一流的蔬果雕切作品。

决定了雕切作品的主题之后，接下来就要

“选料”、“设计”和“制作”。

一般说来，“选料”有两种方式，其一是“因形而立意”，也就是根据材料本身的形态、色泽、质地以及大小来构思作品的主题和表现方式。

其次是“因意而定形”，即根据已确定的题意和作品的特点，选择质地、色泽和造型都符合需要的材料。

当材料选定之后，制作者就可以一展长才了。

■大饱口福之外，兼享视觉之美

食品雕切的表现方式很多，应用的范围也十分广泛，无论是富有情致的家庭餐饮，或气氛热烈的社交盛宴，也不管是拼盘或是做工菜，只要应用得当，它都很具陪衬之效。不但让人饱享口福，更兼有视觉的快感，因而话题丰富、场面热烈的附加价值是不能小视的。

本书所介绍的“蔬果雕切与盘饰”乃食品雕切的一大部分,将之运用在各式菜肴上,不但有装饰、点缀的功效,更可以弥补某些菜肴在造型、花色上的不足。

■布局宜对称,不可喧宾夺主

蔬果雕切作品在摆盘时,最注重整个布局的协调感。通常将雕切作品放在大盘两侧或任何一角,以达成对轴线之呼应为目的;另一种摆饰方法,是将雕切作品放在盘中最显眼处,菜肴铺排周围,以对称、色调协调的方式来使一盘好菜更为完美地呈现在众人眼前。

最后,请切记任何盘饰均不可超过盘面的四分之一,以免喧宾夺主,抢掉了主菜的丰采!

■平铺直竖、冷盘热菜皆相宜

以蔬果雕切作品装饰热菜时,摆饰方法除了将之置放于热菜中央,周边再绕以菜肴之外,亦可用“立雕”竖立盘边或盘中(大型立体作品),或以模具雕切出许多小饰品,装饰于盘边。当然,前者适用于汤汁较少的菜肴,后二者则无这方面的限制。

总之,以蔬果雕切作品作为盘饰时,务必注意创作主题与宴会目的的搭配,此外,色泽、大小……等均须协调,才能有相得益彰的功效。

■雕切材料,伸手可得

蔬果雕切通常以瓜果和植物的根茎作为材料,大体上的要求是“脆嫩不软”、“肉实不空”、“形态得宜”、“皮肉无筋”、“色泽鲜艳”几点。

其品种和大小则可视各人创意灵活选择,不必墨守成规。以下列举一般最常用的雕切素材,以供大家参考:

◎冬瓜

冬瓜最适合制作平面的浮雕作品,如一般常见的冬瓜盅等。

选用的原则是:外观匀称、色泽翠绿,深色

而有光泽,且肉质坚厚,成熟度约七成以上者为佳。

◎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。

选用的原则是:外形端正,皮色墨绿有光,且皮肉较厚者。

◎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。

无论是上述哪一种,只要切合题意、质感丰美、水分充足、肉实不空的瓜材,就很适合用来雕刻。

◎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。因其色泽鲜嫩翠美,用来制作简单的平面式贴摆、或搭配其他雕切作品,都很讨人喜欢。选材时应注意肉白、皮绿、水分充足等要点。

◎萝卜

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

常用的有青萝卜、白萝卜、紫心萝卜、红萝卜、胡萝卜……等。其中青萝卜、白萝卜因体大肉厚、质地脆嫩细密,很适合用来雕制飞禽走兽和各式花卉;紫心萝卜和胡萝卜质地较硬、水分较少,可保存较长时间,通常用来刻制花卉和各式动物。其中尤以紫心萝卜的颜色艳丽别致,与某些花卉的色泽十分类似,乃是雕刻花卉最理想的材料。

◎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、番茄、芋头、各式水果、蛋类……等等,也都各具特色,是食雕艺术作品绝佳的素材。



得心应手谈刀具

“工欲善其事，必先利其器”，齐备的刀具可使学习的过程事半功倍，让你更得心应手

制作蔬果雕切与各类盘饰所使用的刀具，统称“雕刻刀”。

事实上，雕切蔬果艺术品，可以使用任何刀具，换言之，只要顺手、好用、可以发挥各人雕切技术的，都是好工具。

目前由于蔬果雕切的技术普遍提高、备受肯定，市场上也逐渐推出专用刀具，对于初学者来说，“工欲善其事，必先利其器”，有了好用的刀具，入门进阶自然容易得多！

以下简单列举最常用的几种刀具，供读者参考：

◎尖头刀

这是雕切蔬果时最主要的一种刀具，用来削雕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。

◎60cm 长形水果刀

一般用来切制或雕饰各种大型瓜果。

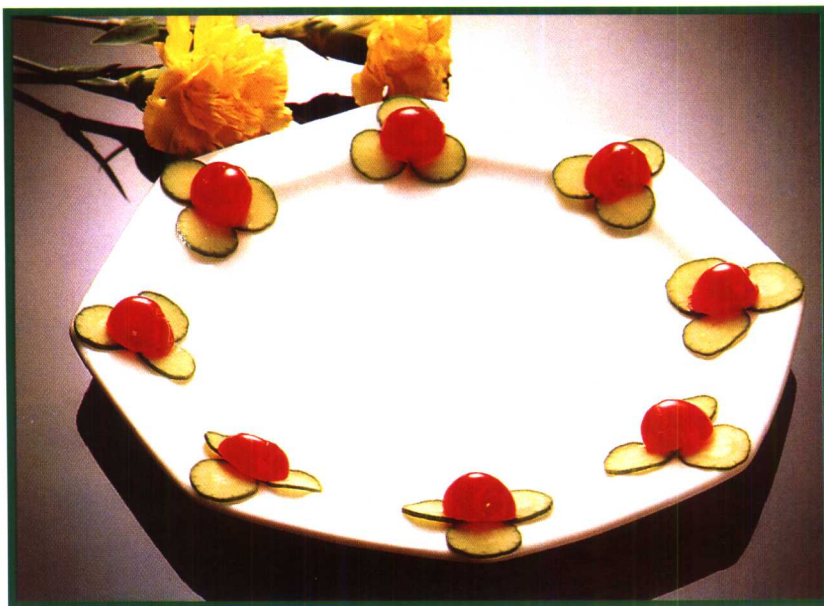
◎各式菜模

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，置放于菜肴周边。体积较小者，尚可搭配在菜肴中当作菜材之一。

一、蔬果雕切基础篇

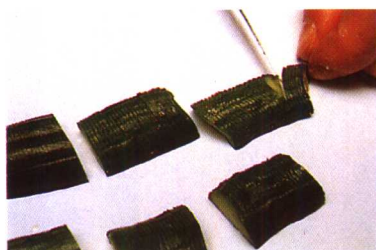
小黄瓜贴摆运用法 (1)

◎材料…………小黄瓜
……………樱桃



小黄瓜贴摆运用法 (2)

◎材料…………小黄瓜
……………小樱桃



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

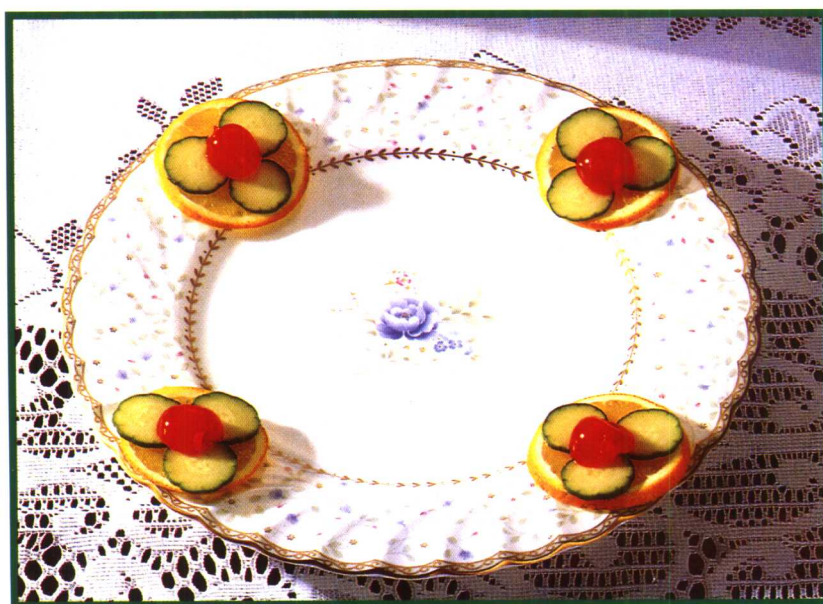


②完成后，轻轻用手推开，如图摆饰成松叶状。

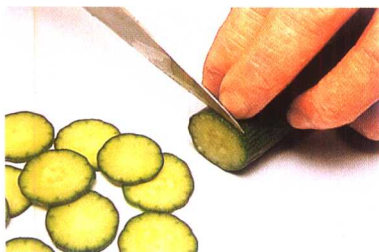
小黄瓜贴摆运用法 (3)

◎材料…………小黄瓜
……………柳丁
……………樱桃

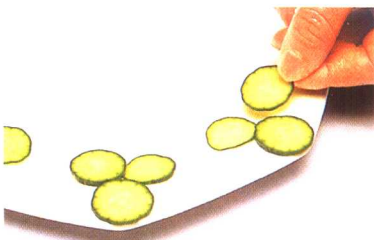
■备注：柳丁为橙的一种。



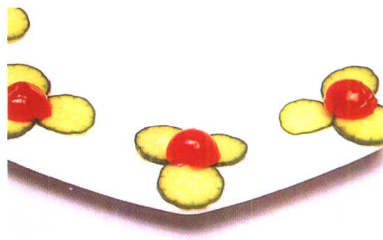
蔬果雕切与盘饰精华



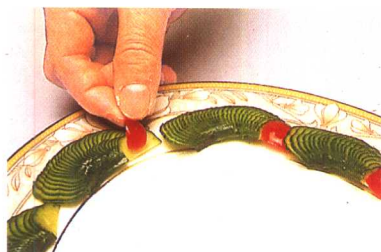
①挑选新鲜挺直的小黄瓜，洗净后切成薄片，待用。



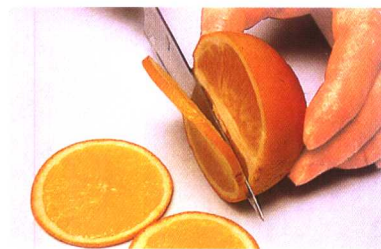
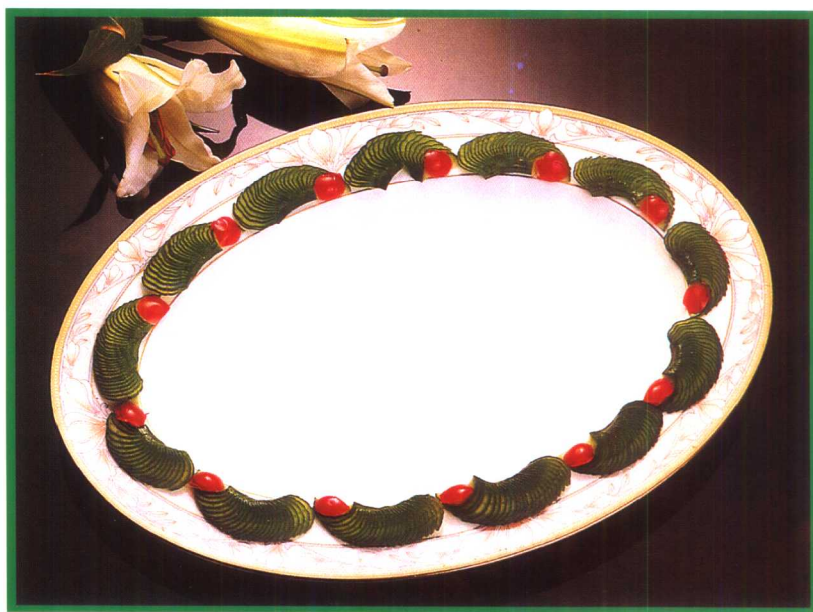
②将每一小片如图呈三角形贴摆于盘边。



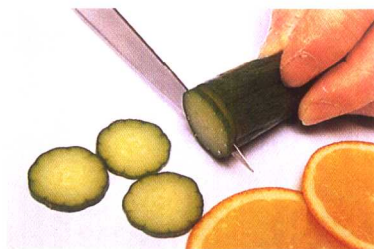
③贴摆妥当后，上面用樱桃点缀即可。此类盘饰色彩力求简洁，故切勿使用花色繁杂之餐盘。



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。



①挑选新鲜色美的柳丁，以横切面切成圆薄片状，待用。



②同时也挑选新鲜圆润的小黄瓜，切成小圆形薄片，待用。



③如图所示，以柳丁圆片衬底，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。

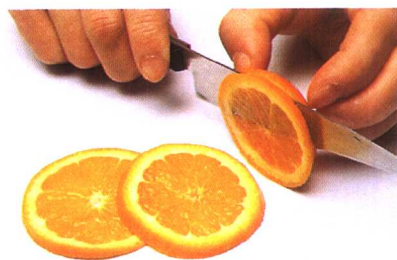
一、蔬果雕切基础篇



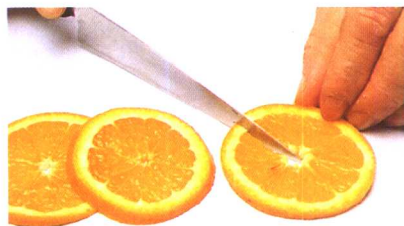
樱桃·柳丁组合式贴摆法 (1)

◎材料

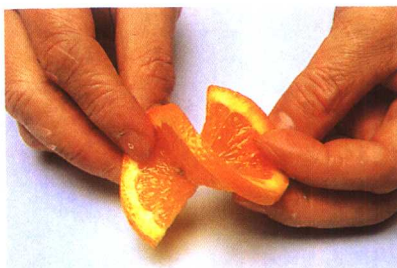
柳丁·樱桃



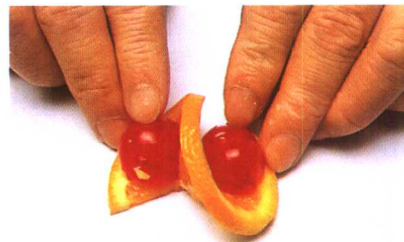
①挑选新鲜色美的柳丁，以横切面切成圆薄片。



②在圆薄片的中心点上，用刀尖将圆形半径切开。



③用手把切开的两边，分别朝左、右两方向折转，以便坐立盘中。



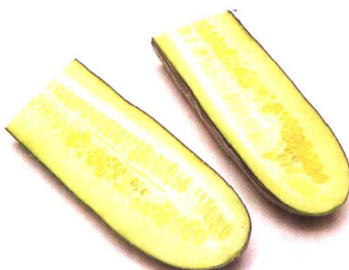
④做好后排入盘中，两端用樱桃点缀，中心点再装饰少许巴西利。

■备注：巴西利为一种蔬菜名，以其他类似蔬菜取代亦可。

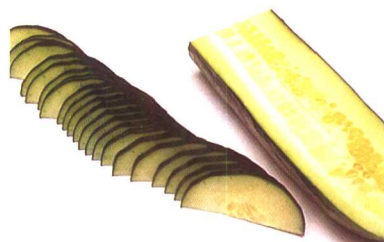


黄瓜柳丁组合式贴摆法 (2)

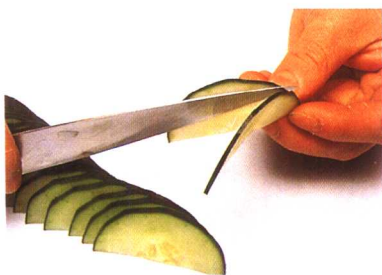
●材料.....黄瓜·柳丁



①挑选新鲜挺直的大黄瓜，从中间切断后，再切成两半。



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盘中先用柳丁薄片围成圆形状，再把上图做好之黄瓜夹，一个个交夹环绕围摆在柳丁上面。

一、蔬果雕切基础篇



翡翠绿

○材料…………芥菜
……………樱桃



①取芥菜心部青嫩部分，放入水中烫热，取出后冲冷水备用。



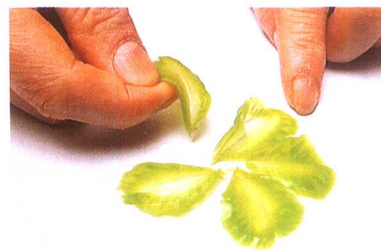
②取一片烫过的芥菜心，如图切细条状作为花梗。



③再取一片烫过的芥菜心，用斜刀切的方式，切成“双开片”后备用。



④注意切双开片时，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(1)

材料

大黄瓜·白萝卜



①挑选新鲜白嫩的白萝卜，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。



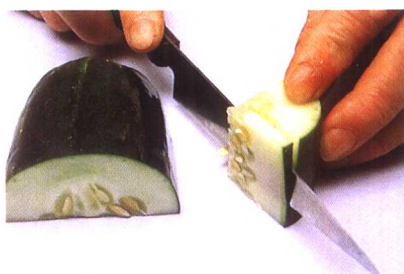
④如第7页，将大黄瓜以双开刀切折叠摆入盘中，再把转切好的白萝卜片花朵，做定点式插入摆饰。

一、蔬果雕切基础篇

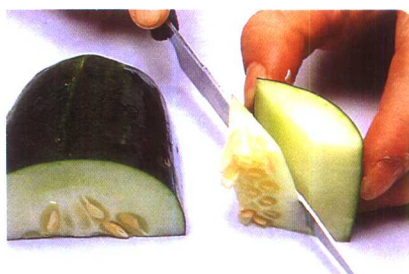


大黄瓜花式贴摆法(2)

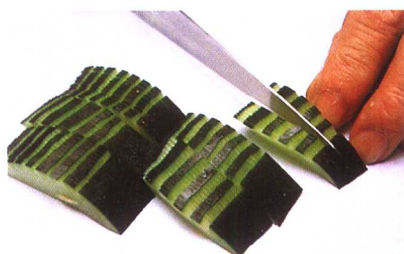
◎材料：大黄瓜、樱桃



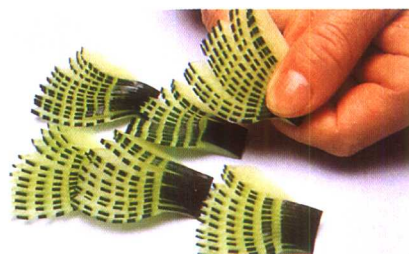
①挑选新鲜挺直的大黄瓜，取中段切取1/4等分为基本材料。



②把黄瓜段中心部分的籽瓤切除干净。



③将表皮部分切成锯齿状后，再直切“多开刀”状。



④切完后用手推开，即成扇状。放入盘边摆饰，再用樱桃点缀于前方即可。

■备注：所谓“多开刀”即单刀直落时刀尖部分保留少许部分不切断，且连续不定数切很多刀。