

XINBIANGUOPANZHUAANGSHIJIJIFAYUYINGYONG

新编

果盘装饰

技法与应用

✳ 马行富 / 主编



辽宁科学技术出版社

Xinbian
Guopan
Zhuangshi
Jifayuyingyong

新 编

果盘装饰

技法与应用

马行富 主编



辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

新编果盘装饰技法与应用 / 马行富主编. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2005.10

ISBN 7-5381-4480-3

I. 新… II. 马… III. 水果—装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 063926 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁印刷集团美术印刷厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 184mm × 260mm

印 张: 6

字 数: 100 千字

印 数: 4001 ~ 8000

出版时间: 2005 年 10 月第 1 版

印刷时间: 2006 年 2 月第 2 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 赵 飞

版式设计: 陆 苇

责任校对: 王晓秋 夏 冰 李淑敏

定 价: 32.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购热线: 024-23284502 23284357

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn



马行富

主编简介

江苏淮安人，中国烹饪协会会员、绿色厨艺大使、高级烹调师、食品雕刻师、食品工艺师。

从厨10年，本着一份执著，一份对烹饪艺术的痴迷，博取众采，不断进取，遍访名师。曾到广州、深圳、合肥、九华山、南京、北京、上海、武汉等地深造和工作，后师从于当代食雕大师石溪门下学习食品雕刻。

马行富先生，从食品雕刻到冷菜、热菜制作，样样精通，号称厨房多面手。擅长粤、川、淮扬、沪菜的制作，其作品曾在《东方美食》、《烹调知识》、《中国烹饪》等多家知名杂志上刊登发表。

马行富先生，勤奋好学，为人正直，重诚意，编写此书旨在抛砖引玉，结交厨界同仁。诚望上至烹界前贤，下至莘莘学子，不吝提出宝贵意见，我愿在此拭目洗身，躬身以鞠。让出版社架起我们之间友谊的桥梁。

联系电话：13918044430

E-mail: maxingfu 2005@yahoo.com.cn

新编果盘装饰技法与应用

Xinbian Guopan Zhuangshi Jifa Yu Yingyong

《新编果盘装饰技法与应用》编委会

技术顾问 徐 建

主 编 马行富

副 主 编 白学彬

编 委 (按姓氏笔划排列)

马 英 王志村 毋登银 肖 良 肖是庆

邱 苇 张鹏军 赵 飞 赵砚良 覃 伍

摄 影 马行富 白学彬



contents

目 录

一、果盘制作分步图解

烛光晚餐	6
圣诞之夜	7
喜鹊登梅	8
蝴蝶恋花	9
雄心万里	10
婆娑起舞	11
旭日东升	12
学海无涯	13
奥运之星	14
军之旗	15

二、果盘制作精品赏析

东方明珠	16
千姿百态	16
心花怒放	17
比翼双飞	17
欢聚一堂	18
蒸蒸日上	18
情意绵绵	19
鲤鱼跳龙门	19
花好月圆	20
五谷丰登	20
向往	21
军港之夜	21
心心相印	22
新年快乐	22
一展风姿	23
蓄势待发	23
和平统一	24
鸟语花香	24
金玉满堂	25
金鸡赐福	25
星光闪闪	26
福祿安康	26
蝶花共舞	27
和平盛世	27
一枝独秀	28
众星捧月	28
双喜临门	29
欢乐时光	29
满载而归	30
金凤报春	30
孔雀开屏	31

星光大道	31
金银满屋	32
神龙赐福	32
团结一心	33
龙腾盛世	33
知足常乐	34
龙马精神	34
金凤赏月	35
松鹤延年	35
春燕剪柳	36
龙凤呈祥	36
鹤鹿同寿	37
情有独钟	37
满篮惊喜	38
迎宾花篮	38
椰岛风光	39
春风得意	39
浪漫今宵	40
年年有余	40
金鸡报晓	41
寿比南山	41
举扇高贵	42
富贵满园	42
天下为公	43
满园雄金	43
美在心田	44
登高望远	44
鱼水千年合	45
喜在眼前	45
三人有师	46
两情相悦	46
硕果累累	47
魅力四射	47
百禄是福	48
爱心永存	48
风雨同舟	49
花落谁家	49
敖包相会	50
诚心诚意	50
百鹭齐飞	51
春意盎然	51
普天同庆	52
天下有情	52



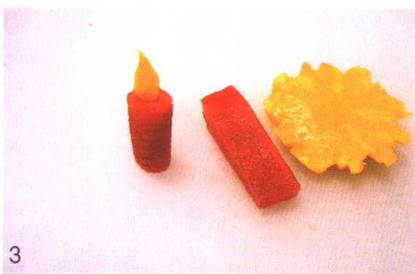
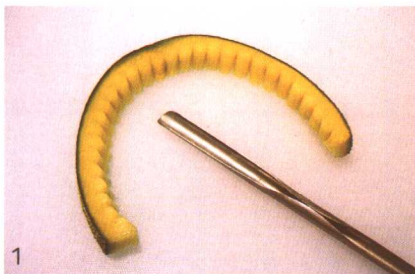
童年理想	53
英雄齐聚	53
虾蟹同乐	54
二甲传胪	54
莲荷争艳	55
璀璨明珠	55
家和万事兴	56
破浪远航	56
天下无双	57
天女散花	57
甜言蜜语	58
群英荟萃	58
万年常青	59
采篱归来	59
跃马争春	60
A B C	60
丰收	61
串串高	61
音符	62
一帆风顺	62
惊险之旅	63
葫芦娃	63
高高红星	64
游上游	64
团聚	65
扬帆起航	65
鱼跃	66
半圆	66
拥护	67
环球	67
红红火火	68
追星	68
亲密密	69
团团圆圆	69
火龙	70
对香	70
守护	71
五星星	71
展翅	72
家园	72
火龙鱼	73
江山秀美	73
红绿相伴	74
平衡	74
桃莓	75
龙凤呈祥	75
港湾	76
峰依依	76
聚守	77

圆又圆	77
比翼双飞	78
团圆	78
三角地	79
对歌	79
三足鼎立	80
美景	80
鹦鹉攀枝	81
果扇	81
囚笼	82
葡萄之主	82
香香诱人	83
温馨一刻	83
串串连连	84
果秀	84
生命之歌	85
伊莉莎白	85
青草依依	86
清爽	86
光芒	87
惊恐	87
皇冠	88
喜悦	88
什锦水果	89
秋实	89
红红欲食	90
对吻	90
猫头鹰	91
飞翔	91
红凤瓜拼	92
静雅	92
力争上游	93
红秀	93
满仓	94
果篮	94
一扇沙白	95
鹰首宝鼎	95
展望未来	96
至高五星	96





一、果盘制作分步图解



烛光晚餐

原料：西瓜、金橘、圣女果、葡萄、手指瓜、橙子、网瓜、菠萝、黑布林、龙眼。

步骤：1. 取网瓜半只，顶刀切成厚3厘米的大片，然后用“U”形戳刀戳出浪形，去废料。

2. 取一片厚2厘米的西瓜片和菠萝片，然后用小刀刻出“心”形。

3. 取西瓜和菠萝各一片，将西瓜刻成蜡烛，菠萝刻成火焰。

4. 把刻好的原料和其他原料逐步组装起来。

寓意：本作品由烛光和两颗心组成，充满浪漫色彩，情意浓浓，浪漫一刻，心心相印，永浴爱河，多用于情侣之间约会聚餐。

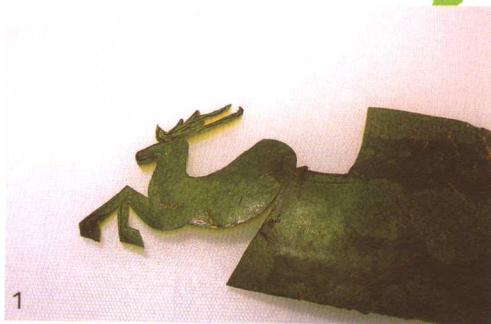


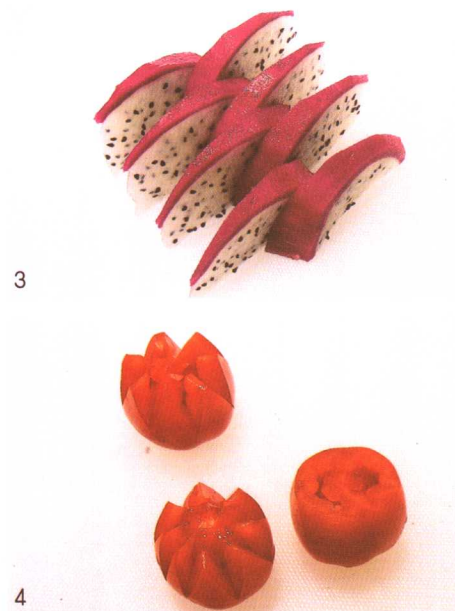
圣诞之夜

原料：西瓜、手指瓜、网瓜、香蕉、黑布林、葡萄、圣女果、菠萝、小芒果、龙眼、金橘。

步骤：1. 先用笔画出鹿的大形，然后，从鹿角处下刀刻出鹿的前半部分。
2. 依照前半部分的步骤刻出后半部分，并去掉废料。
3. 取瓜皮先切成三角形，然后用小刀刻成松树状。
4. 把刻好的原料和其他原料逐步组装起来。

寓意：圣诞夜乃是外国节日，与中国春节相同，有送礼圆梦之说。“鹿”与“禄”同意、同音。圣诞之夜财运来临，欢乐同庆。





喜鹊登梅

原料: 西瓜、手指瓜、圣女果、芦柑、火龙果、橙子、黑布林。

步骤: 1. 取 1/8 西瓜去瓢，从喜鹊嘴部下刀刻出喜鹊。

2. 取手指瓜，用刀刻出“V”字形，然后拉开。

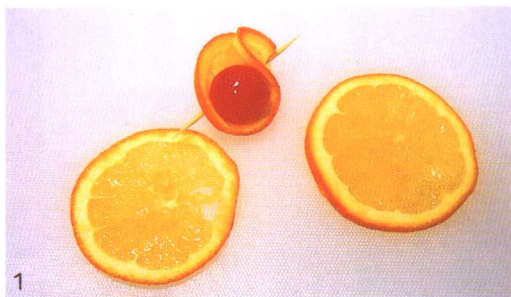
3. 火龙果顺长切成两块，然后切成片，再向两侧推开。

4. 圣女果顶部削平用小刀刻成“V”形。

5. 把刻好的原料和其他原料逐步组装起来。

寓意: 喜鹊登枝鸣叫，寓意吉祥。“喜”为喜事之“喜”，腊梅报春，喜事送至。喜事盈门，欢天喜地。



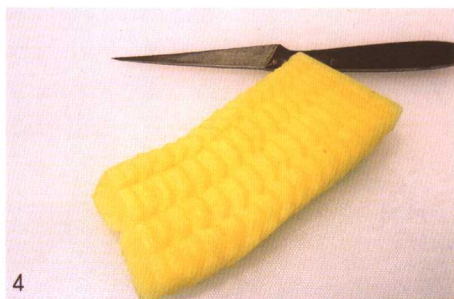


蝴蝶恋花

原料: 西瓜、橙子、蛇果、网瓜、葡萄、小芒果、猕猴桃、龙眼、红樱桃。

- 步骤:**
1. 橙子切成薄片，用牙签把红樱桃穿成花形。
 2. 蛇果切成16瓣，从两头下刀，使果皮与果肉分离（中间连接），做成蝴蝶状。
 3. 葡萄用小刀从上部划十字刀，然后，剥开皮呈梅花形状。
 4. 取1/4瓣网瓜，去皮，去瓢，用小刀划四道文线，然后切成片。
 5. 把刻好的原料和其他原料逐步组装起来。

寓意: “蝴蝶”是一种吉祥而美丽的昆虫，花朵又是蝴蝶的最爱，表达一种深深的爱恋之意。





雄心万里

原料：西瓜、橙子、蛇果、小芒果、圣女果、猕猴桃、龙眼。

步骤：1. 取1/8西瓜去瓢，在瓜皮3/4处下刀，刻出鹰的头部。

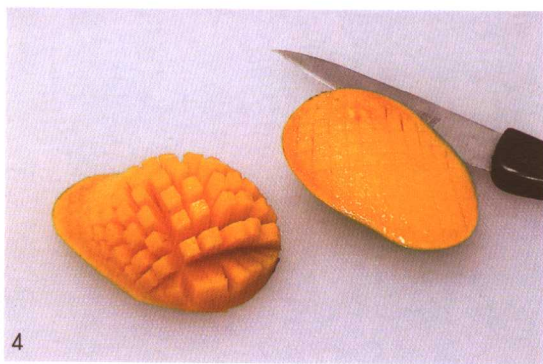
2. 顺头部向后刻出翅膀和鹰爪及尾羽。

3. 取蛇果一只，用水果刀刻出逐层放大的“V”字形，然后向前推开成形。

4. 小芒果切开，去核，用小刀划出“#”字形，然后向外翻开。

5. 把刻好的原料和其他原料逐步组装起来。

寓意：鹰的翅膀似天上的云，乘风破浪直上云霄。人生只要奋发拼搏，必定前程远大，有所作为。





1



2

婆娑起舞

原料: 西瓜、葡萄、猕猴桃、龙眼、圣女果、橙子。

步骤: 1. 取 1/8 西瓜去瓢，在两边各划一刀，尾部不要分开，再沿边各划一刀，尾部要分开。

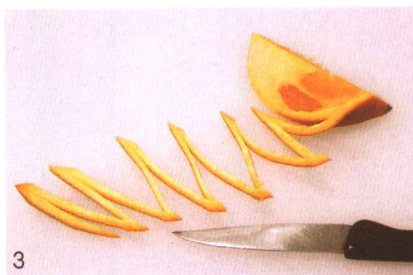
2. 按照步骤1的做法，再划两次，使瓜皮全部支撑起来。

3. 取 1/8 瓣橙子，用小刀沿皮削开，尾部不要削开，然后用小刀划一刀，依次划开。

4. 取 1/8 瓣橙子，用刀沿皮削开，尾部连接，然后沿边划一刀，向内侧叠起。

5. 把刻好的原料和其他原料逐步组装起来。

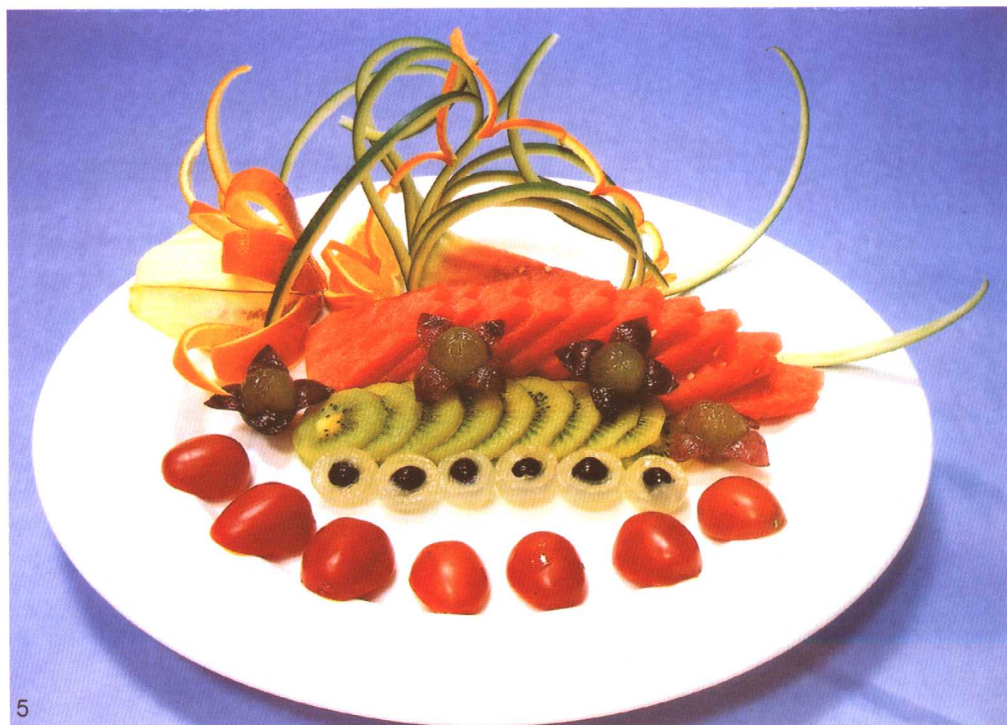
寓意: 作品轻盈飘逸，翩翩起舞，动人心扉。



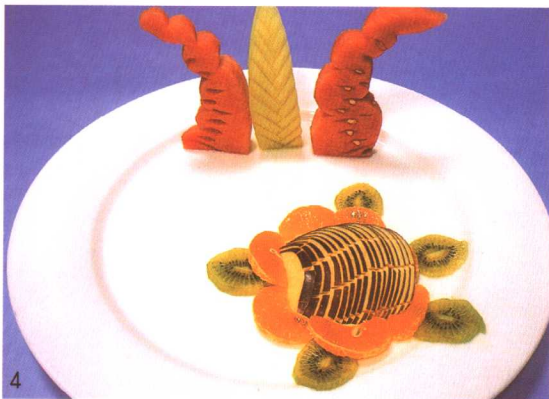
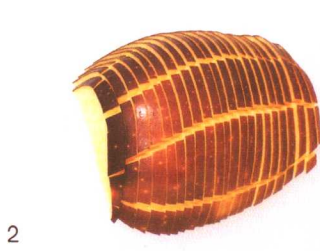
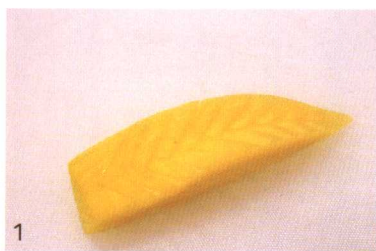
3



4



5



旭日东升

原料: 西瓜、网瓜、蛇果、圣女果、芦柑、猕猴桃、龙眼。

步骤: 1. 取1/8瓣网瓜，去皮，用小刀从尾部下刀，依次刻出“V”字形，去掉废料。
2. 蛇果一切为二，去核，顺长刻四道文线，顶刀切片。
3. 蛇果切成相等的8瓣，用小刀顺划4刀，去掉废料。
4. 将刻好的原料和其他的原料组装起来即成。

寓意: 日出东方，前途无量，事业蒸蒸日上。





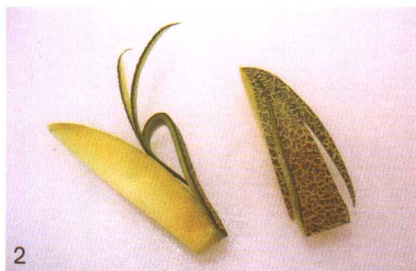
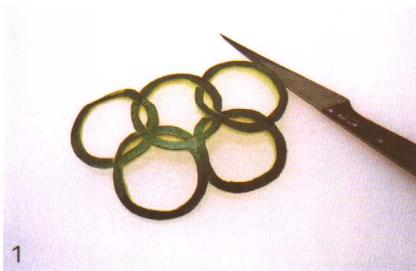
学海无涯

原料: 西瓜、网瓜、黑布林、龙眼、圣女果、菠萝、猕猴桃、金橘、橙子、小芒果、蛇果、红樱桃、手指瓜。

- 步骤:**
1. 取网瓜切成三角状，然后用小刀削至皮与瓢分开，但底部连接。
 2. 取西瓜皮一块，先用笔写出“学海”两字，然后用小刀刻出字样，并去掉废料。
 3. 在蛇果5厘米处的顶头切一大块，再用小刀在正反面各刻出“V”字形状，并去掉废料。
 4. 小芒果去核，切成条状，再用小刀削去皮，但尾部要连接。
 5. 把刻好的原料和其他原料逐步组装起来。

寓意: 古有“书山有路勤为径，学海无涯苦作舟”之句。要想成功必须勤奋好学。





奥运之星

原料：西瓜、苹果、网瓜、橙子、圣女果、小芒果、黑布林、杨桃、菠萝、龙眼、红樱桃。

步骤：1. 取西瓜皮一大块，用笔先画出五环，然后用小刀刻出五环形状，并去掉废料。
2. 取 1/8 瓣网瓜，用小刀沿皮削开，其底部连接，再沿边各划一刀，向里撑起。
3. 杨桃顶头切成片。
4. 黑布林切成8瓣，在皮表面划成“V”字形，然后去掉废料。
5. 把刻好的原料和其他原料逐步组装起来。

寓意：奥运会是世界体育之盛会，作品中的“星”代表中华体育健儿永争第一，不懈努力之精神。





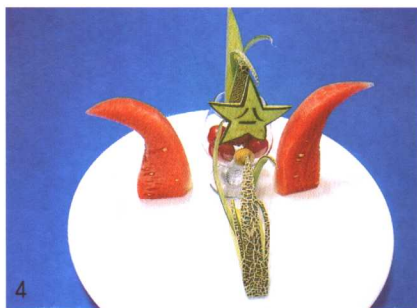
1



2



3



4

军之旅

原料：西瓜、圣女果、橙子、菠萝、网瓜、杨桃、葡萄、苹果。

步骤：1. 将西瓜刻成带有“八一”字样的五角星。

2. 取一只小网瓜切成相等的8瓣，用小刀将瓜皮与瓜脯分开，底部连接，再用小刀沿边划两刀、中间划两刀，然后向里撑起。

3. 取西瓜一片刻成五角星。

4. 将刻好的原料和其他原料逐步组装起来。

寓意：作品由众多五角星组成，寓意军民团结一条心，永创辉煌，适用于战友聚会之宴席。





二、果盘制作精品赏析



东方明珠

原料：西瓜、网瓜、蛇果、龙眼、菠萝、圣女果、黑布林、红樱桃。

寓意：“东方明珠”是上海标志性建筑。寓意上海的明天会更好、更美。



千姿百态

原料：西瓜、金橘、圣女果、橙子、蛇果、火龙果。

寓意：多姿多态，似各种花卉争奇斗艳，多用于生日宴会。