

一本所有吧员的首选读物

果盘·饮料·鸡尾酒

演绎制作：周 东

梦幻美色 超爽感觉
创造不一样的生活享受



成都时代出版社

创意烹饪美术

果盘 · 饮料 · 鸡尾酒

创意烹饪美术

果盘 · 江苏工业学院图书馆藏书章 · 鸡尾酒

主 编 胡志强

演绎制作 周 东

成都时代出版社

图书在版编目(CIP)数据

创意烹饪美术丛书/胡志强主编 一新版1次, 一成
都: 成都时代出版社。

ISBN 7-80548-993-9

I. 创… II. 胡… III. IV.

中国版本图书馆CIP数据核字(1998)第0000号

责任编辑: 陈 晴

责任校对: 余 东

版式设计: 王 英

演绎制作: 周 东

封面设计: 蔡海儒

摄 影: 汪青玉

出版发行: 成都时代出版社(成都市庆云南街19号)

制 版: 成都市新翼制版输出中心

印 刷: 成都市海翔印务有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2004年10月第1版 2004年10月第1次印刷

开 本: 889×1194 1/24 印张: 15

字 数: 270千字

印 数: 1-5000册

书 号: ISBN 7-80548-993-9/TS·26

定 价: 75.00元(全套3册)

■ 版权所有·违者必究

■ 本书若出现印刷质量问题, 请与印刷厂联系调换

作者简介

周东 21岁，四川南充人。2000年进入餐饮行业。曾在仁和春天咖啡馆LAVA22A咖啡等工作过，对果盘制作、酒水调配，特别是咖啡制作有丰富的经验和独创的见解，得到了同行的一致好评。现任优雅尚舍咖啡厅吧台长。



序 言

果盘是水果的另一种吃法，但具有强烈的装饰性，如果做得精美，便有一种艺术性。它常见于中式宴席之后和西式派对之中，时下已是饮食文化中的一种时尚。本书展现给读者的是水果经加工组合后的另一番风景，榨汁勾兑后的另一番滋味，另外还有洋为中用的鸡尾酒。

客观地讲，周东是初入厨行的年轻人，乍看上去还带有几分稚气。不过，干起他的本行来，无论在吧台上动作麻利地舞瓶弄杯应对顾客，还是在工作间操刀游刃有余地制作果盘，都不能简单用一个“新手”定义之。据我所知，周东并没有系统学过他现在的职业技能，更不是专业科班生，经验也并不十分丰富，但他却非常珍惜各种学习机会，更善于从相关书本上汲取营养，加上他的勤奋和悟性，其作品透出一种灵动的智慧，深受业内人士的称道和顾客的好评。

周东善于借鉴书本，但决不拘泥于照搬，而是追求自己的特点和个性。他的果盘刀法准确娴熟、果品丰富饱满、色彩搭配协调自然、造型富于变化。从“红杏出墙”到“绚丽人生”，从“一枝独秀”到“千姿百态”，无不寓意雅美而又富诗情画意。西式饮料、鸡尾酒的调制也毫不逊色，不乏创意，色彩明快，口感时尚，充满着异域情调和浪漫气息……当我一一翻阅书稿到掩卷之时，不禁舌为之生津，神为其向往，不知读者感受如何？但我敢肯定，《果盘·饮料·鸡尾酒》一书对追求时尚浪漫的现代青年和有志于此的爱家一定有所帮助。

本书只是作者事业的一个新起点，未来的路还很漫长，艺无止境，味无止境，唯知难而进者才有摘取厨艺明珠的希望。

晴 雨

二〇〇四年秋于成都

果盘类

主要原料	1	百鸟朝凤	34
阳春三月	2	心心相印	36
护巢	3	秋韵	37
一枝独秀	4	花枝招展	38
群星拱月	6	红杏出墙	40
步步高升	7	漫天花	41
百果篮	8	初吻	42
翩翩起舞	10	心有灵犀	44
喜结良缘	11	姹紫嫣红	45
满载而归	12	绚丽人生	46
荷塘蛙鸣	14	花开富贵	47
青山绿水	15	心花怒放	48
蝶恋花	16	一帆风顺	49
千姿百态	18	聚宝盆	50
爱的喜悦	19	孔雀开屏	51
莲花屋	20	三人行	52
蝶群戏花	22	寿比南山	53
更上一层楼	23	欢聚一堂	54
华夏大地	24	我心深处	55
一鸣惊人	26	蝴蝶拼盘	56
爱心	27	花团锦簇	57
金龟送宝	28	合家团圆	58
望梅止渴	30	两两相对	59
南国风情	31	圆舞曲	60
海底世界	32	金风送爽	61
鸟语花香	33	分飞	62
		群星起舞	63

创意烹饪美术

果盘·饮料·鸡尾酒

萌芽	64
十面埋伏	65
青梅竹马	66

饮料类

南国艳阳天	67
青瓜玉露	68
月亮	69
青草初恋	70
红海	71
同甘共苦	72
爱到深处	73
青春曲	74
蝶恋花	75
雪山火焰	76
金色梦幻	77
魔力冰咖啡	78
巧克力冰沙咖啡	79
玻璃甜筒	80
什锦刨冰	81
蜜豆刨冰	82
芒果刨冰	83
石榴公主	84
双色蛋蜜汁	85
黑牛	86
巧克力香草奶昔	87
啤酒奶	88

果汁啤酒	89
咖啡果冻	90
君度鲜橙	91

鸡尾酒类

简介	92
蓝魔	93
红粉佳人	94
长岛冰茶	95
波斯猫	96
血红玛丽	97
金费斯	98
黑俄罗斯	99
青草蜢	100
吉姆莱特	101
彩虹	102
夏威·华尔班格	103
汤姆哥列士	104
墨西哥骑士	105
黄色的雪	106
葡萄仙子	107
达其利·草莓	108
亲亲	109
百万富翁	110
白兰地深渊	111
咖啡鸡尾酒	112

创意烹饪美术
果盘 · 饮料 · 鸡尾酒

主要原料



桂圆



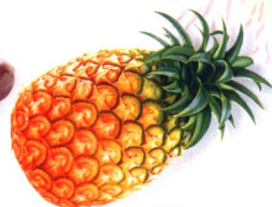
黑美人



香瓜



葡萄



菠萝



柳橙



火龙果



圣女果



红苹果



山竹



网纹香瓜



红毛丹



翡翠瓜



红提



夏橙



青瓜



香蕉



奇异果



木瓜



梨



石榴



人参果



李子



黑布朗



白香瓜



青提



青苹果

创意烹饪美术

果盘 · 饮料 · 鸡尾酒



阳春三月

原料：西瓜皮、西瓜、橙子、火龙果、奇异果、哈密瓜、圣女果、梨、苹果、西香菜、红提

做法：1.将西瓜皮刻好备用，将西瓜摆在盘前面，刻好的西瓜皮摆在西瓜两边，哈密瓜放在西瓜前边。
2.将火龙果、奇异果、苹果切片放在空隙处，橙子切角放在西瓜中间。
3.将圣女果、红提、西香菜装饰即可。



护巢

原做料:

西瓜、红毛丹、橙子、红苹果、圣女果、西香菜、杨兰花、火龙果

- 1.将西瓜切成鸟头、鸟耳，西瓜皮刻成鸟尾，用牙签穿好放在盘中。
- 2.用西瓜皮编成鸟巢状，将西香菜放在旁边。
- 3.将红毛丹装在鸟巢内做鸟蛋，橙子切角，圣女果、火龙果、西瓜切片放在鸟巢、鸟耳左右，将红苹果刻好放在火龙果旁边。
- 4.将西瓜皮、杨兰花用牙签固定在鸟巢上即可。

创意烹饪美术
果盘 · 饮料 · 鸡尾酒



一枝独秀

原料:

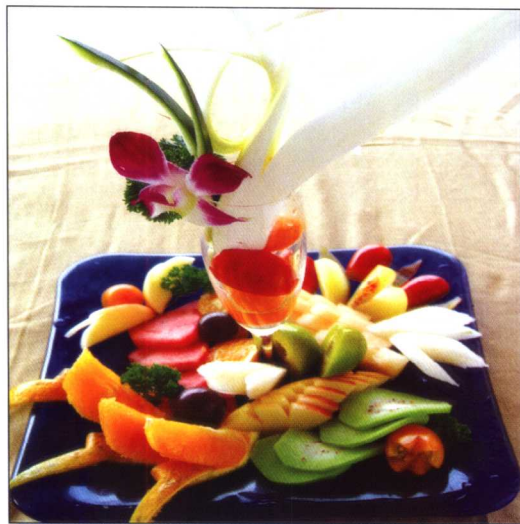
西瓜、圣女果、白香瓜、苹果、哈密瓜、橙子、奇异果、李子、梨、杨兰花



1.将圣女果、白香瓜取1/8切成花，加杨兰花固定在杯中。

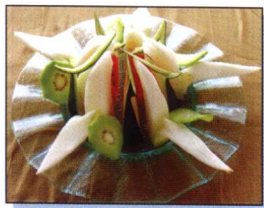
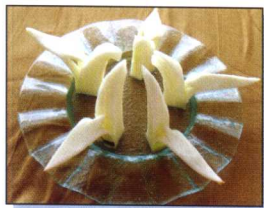


2.西瓜、苹果、哈密瓜切片放在杯子周围。



3.将橙瓣、奇异果、梨、李子、苹果、圣女果切好摆在周围，用西香菜装饰即可。

创意烹饪美术
果盘 · 饮料 · 鸡尾酒



群星拱月

- 原料：**白香瓜、黑美人、奇异果、橙子、圣女果、新奇七
- 做法：**
1. 将白香瓜切成花瓣形，黑美人、奇异果切片摆在香瓜空隙处。
 2. 将橙子切角与圣女果一起放在香瓜周围，新奇七切成半圆形用牙签插在香瓜上即可。



步步高升

原料：西瓜、香蕉、芝果、橙子、苹果、西香菜、奇异果、圣女果、杨兰花

- 做法：**
- 1.将西瓜切成由高到低三份摆在盘中。
 - 2.香蕉去皮切片，奇异果切片，与切好的1/2芝果放在西瓜两边。
 - 3.将橙瓣、苹果雕花放在空隙处。
 - 4.西香菜、杨兰花、圣女果装饰即可。

创意烹饪美术
果盘 · 饮料 · 鸡尾酒

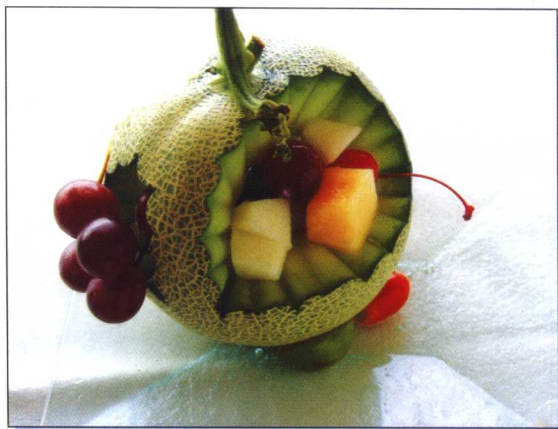


百果篮

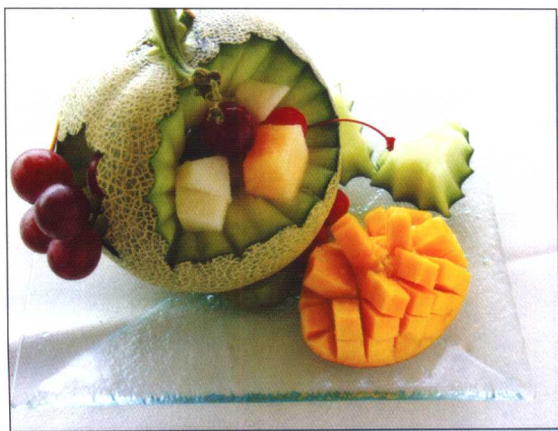
原料：网纹香瓜、哈密瓜、芝果、红提、红苹果、圣女果、杨兰花、西香菜



1.取网纹瓜一个，雕出果篮。



2.将果篮摆入盘中，篮内装入红提、哈密瓜、圣女果等。



3.依次将切好的芝果、红苹果、圣女果摆在果篮的旁边，用西香菜、杨兰花装饰即可。

创意烹饪美术
果盘 · 饮料 · 鸡尾酒



翩翩起舞

原 料：西瓜、西瓜皮、火龙果、香蕉、橙子、梨、红苹果、哈密瓜、圣女果、奇异果

- 做 法：**
1. 将西瓜皮刻好摆在盘中，西瓜切片摆在两边。
 2. 依次摆入切好的哈密瓜、火龙果、橙子、红苹果、香蕉、奇异果等。
 3. 西瓜皮上端两枝用橙皮绑好固定，盘内加入圣女果等装饰即可。