

# 水果拼盘

SHUIGUOPINPAN



主编 彭发元 潘林  
四川出版集团 四川科学技术出版社

# 水果拼盘

SHUI GUO PIN PAN

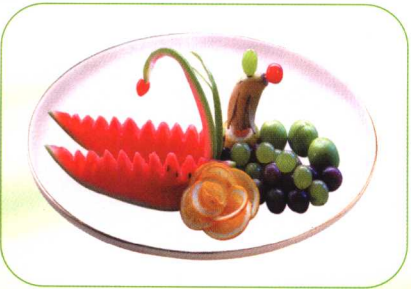
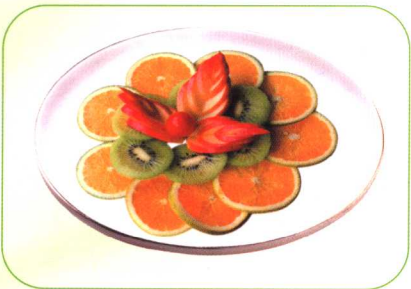
江苏工业学院图书馆  
藏书章



主 编 彭发元 潘 林  
编 委 陈文会 彭 红 彭 霞 彭 华  
黄震宇 黄 勇 潘文鑫 潘胜容  
何 丽 陈文纲  
摄 影 肖海波 张德碧 陈文娟 张 艳  
刘晓红 刘 军

四川出版集团·四川科学技术出版社





## 图书在版编目(CIP)数据

水果拼盘/彭发元,潘林主编. - 成都:四川科学技术出版社,2005.5  
ISBN 7-5364-5713-8

I. 水... II. ①彭...②潘... III. 水果-装饰雕刻-图集 IV. TS972.114-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 021758 号

## 水果拼盘

主 编 彭发元 潘 林  
责任编辑 冯建平  
封面设计 朱晋蓉  
版面设计 文飞燕  
责任校对 王 俊  
责任出版 邓一羽  
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社  
成都盐道街3号 邮政编码 610012  
开 本 209mm × 187mm  
印张 3 字数 60 千  
印 刷 四川大学印刷厂  
版 次 2005 年 5 月成都第一版  
印 次 2005 年 5 月成都第一次印刷  
定 价 19.00 元  
ISBN 7-5364-5713-8/TS·410

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。  
■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。  
地址/成都市盐道街3号  
邮政编码/610012

# 前 言



在我国，水果雕刻历史悠久。据史书记载，北宋时每年农历七月初七，汴京人将瓜雕成各种花样，叫“花瓜”。南宋宫廷还制作各式雕刻果品以供御用。现在的水果雕刻技艺是在传统果雕的基础上发展而来。随着时代的进步，人民生活水平的提高，水果雕刻已从宫廷走向民间。

爱美是人的天性，无论在什么地方总希望把美带到自己的生活中去，水果拼盘就是利用水果本身的色彩和品质特点，运用一定的切配工艺进行合理搭配，将各种时令水果组合成型。

水果拼盘在宴席中是最后一道压台菜，具有画龙点睛的作用，它烘托气氛，营造欢乐和温馨的氛围，增添食趣，将宴会推向高潮。

水果拼盘不是随意的切配组合，而是通过构思和合理搭配将各种时令水果拼摆出不同的艺术造型。它能使就餐人既饱尝口福，又有美的享受。

一款好的水果拼盘，一般要求做到以下几点：

①要求原料新鲜。所选用果品无虫蛀、腐败，充分体现所用水果的清新本色，且多选用时令水果作为拼盘原料。

②在进行拼盘造型时应充分考虑所用果品的形态、色泽和食用方法。不能刻意地追求造型完美和过分地精雕细琢。拼盘中的水果用于食用，所以造型时应力求加工简练、简洁美观、便于食用。

若为单种水果切块可大些，一般不宜用丁、丝之类的切品。多种水果的果盘，可切得稍小些，应避免粗大笨拙的切块。

③水果营养丰富，含有对人体有益的矿物质和多种维生素。在条件许可的情况下，可根据就餐人群的特点精心选择果品种类，以显示主人的厚道和诚挚。

本书精选了水果拼盘造型近百种，供同仁、有关爱好者参考，不当之处请批评指正。

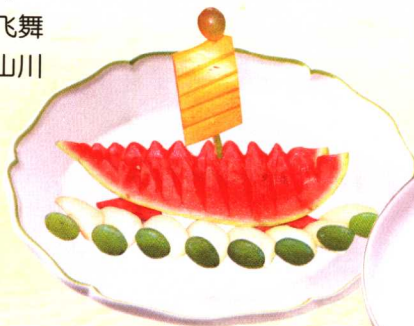


编 者

# 目录

## CONTENTS

- |         |         |         |         |         |
|---------|---------|---------|---------|---------|
| 1 满载而归  |         | 26 彩球菠萝 |         | 54 金鱼戏花 |
| 2 欣欣向荣  |         | 27 茶花果盘 |         | 55 向日葵  |
| 3 鸳鸯戏莲  |         | 28 海底世界 |         | 56 永结同心 |
| 4 万年青   |         | 29 热带风光 |         | 57 兰草果盘 |
| 5 岁寒三友  |         | 30 两人世界 |         | 58 龙凤呈祥 |
| 6 乐在其中  |         | 31 山水美  | 40 步步高升 | 59 合家欢乐 |
| 7 花开两朵  |         | 32 锦 鸡  | 41 心花怒放 | 60 奉 献  |
| 8 久别重逢  |         | 33 双珠果盘 | 42 海豚戏玩 | 61 鲜花绽放 |
| 9 相 约   | 16 蝴蝶戏花 | 34 月季果盘 | 43 绿叶映彩 | 62 瓜枣辉映 |
| 10 花 篮  | 17 旭日东升 | 35 大风车  | 44 攀 登  | 63 赛龙舟  |
| 11 庆丰收  | 18 梅花三弄 | 36 雄鸡报晓 | 45 水果大拼 | 64 猕猴争霸 |
| 12 玉珠菊花 | 19 寿桃果盘 | 37 童 趣  | 46 遨 游  | 65 归 巢  |
| 13 孔雀戏花 | 20 鸽子菊花 | 38 珍珠果盘 | 47 什锦果盘 | 66 喜庆丰收 |
| 14 硕果累累 | 21 叶形果盘 | 39 金 鱼  | 48 双色玉翠 | 67 玉兰花  |
| 15 丽花争艳 | 22 蟋 蟀  |         | 49 水果拼盘 | 68 火龙果盘 |
|         | 23 彩 珠  |         | 50 寿比南山 |         |
|         | 24 彩球飞舞 |         | 51 海狮戏玩 |         |
|         | 25 锦绣山川 |         | 52 花 束  |         |
|         |         |         | 53 翠 鸟  |         |



## 满载而归

### 【原料】

苹果150克 柑橙200克 水果番茄  
100克 黑芝麻2粒 石榴200克 桂  
圆150克 葡萄100克

### 【制作】

1. 将苹果一切为二，刻成翅膀；取苹果切成头，安上黑芝麻作眼，另取苹果刻成尾；柑橙切月牙块，将其皮肉分离至2/3处，皮卷折，按图示摆入盘两端，水果番茄放柑橙皮卷折处。

2. 中间放入石榴、葡萄、桂圆即成。



## 欣欣向荣

### 【原料】

苹果300克 柑橙300克 无花果200克 水果番茄100克 新疆无核葡萄50克 法香10克 胡萝卜150克

### 【制作】

1. 将苹果一切为二，从中部切成由小至大的“V”形小块，每5小块排成一大块，并依次排列；柑橙切成月牙块，将其皮肉分离至2/3处卷折，与苹果摆放成一圆圈。
2. 内圈放水果番茄、新疆无核葡萄，如图示，无花果放中心处，点上法香，胡萝卜刻成鱼，插入中间即成。



## 鸳鸯戏莲

### 【原料】

苹果300克 梨子300克  
石榴150克 水果番茄  
适量 黑芝麻4粒

### 【制作】

- 1.将梨子切成月牙块，将核去掉，皮与肉分割2/3，皮划成“V”形，卷成两“V”字角，放入盘中围摆成荷花；水果番茄摆在花瓣间隔处，石榴切一半做荷花花心。
- 2.将苹果切为两等份，取一半从中部切成“V”形小块，再将小块错开摆成翅膀；另一个翅膀和尾身同此法制作；取月牙块刻成鸟头，黑芝麻作眼，另取苹果片作冠；共制成两只鸟，摆放荷花两端即成。





## 万年青

### 【原料】

菠萝1000克 苹果300克  
柑橙200克 无花果200克  
水果番茄100克 黑芝麻4粒

### 【制作】

1. 菠萝洗净，放入盘一端；将苹果洗净，分别切成两半，取一半从中部切由大到小的“V”形块，依次排列摆成孔雀的一只翅膀，按此法刻出另一只翅膀，再刻出身和尾；取三角形的苹果雕出孔雀头；黑芝麻作眼睛；取一切片作冠。如此刻成2只孔雀。对摆入盘中。
2. 无花果切成月牙块摆成菊花，水果番茄切一半作花心。
3. 柑橙洗净，切成月牙块，将果皮与果肉分离至2/3处翻折，排成半圆，折卷处放入水果番茄即成。



## 岁寒三友

### 【原料】

黄瓜皮50克 法香15克 柑  
橙50克 香瓜50克 无花果  
200克 西瓜200克 水果番  
茄50克

### 【制作】

- 1.将黄瓜皮刻成竹、花枝；柑橙、水果番茄摆成梅花瓣，法香作松树。
- 2.香瓜、西瓜、柑橙切成片，无花果切成月牙块；排摆成山石，牵点法香即成。
- 3.另取柑橙切圆片，折摆成花，水果番茄一切为二摆插成花。



## 乐在其中

### 【原料】

哈密瓜500克 苹果20克  
黑芝麻2颗 胡萝卜2克 水  
果番茄4颗 法香10克 柑橙  
100克 新疆无核葡萄5颗  
哈密瓜皮50克 黄瓜皮5克

### 【制作】

- 1.将苹果切成三角形，胡萝卜刻成鸟嘴，黑芝麻作眼，水果番茄、黄瓜皮作鸟冠，哈密瓜皮制成鸟的身尾，放在鸟的相应位置，牵点上法香。
- 2.哈密瓜切成两个相等的月牙块，再将每块哈密瓜切下瓜肉，切成厚片码回原位，再一片一片地互相错开，摆在鸟前两端。
- 3.柑橙切成月牙块，使皮与肉切开2/3，放入水果番茄使皮肉剥开；新疆无核葡萄摆在前端即成。



## 花开两朵

### 【原料】

苹果200克 水果番茄50克  
新疆无核葡萄5颗 黄  
瓜皮40克 哈密瓜200克  
柑橙100克 猕猴桃10克  
无花果20克

### 【制作】

1. 将苹果洗净，一切为两等份，取一半从中部切成“V”形小块，做成一大二小的叠片，其余的同法切开，摆成一朵花，放入新疆无核葡萄，水果番茄做花心；无花果切成5毫米厚的圆块放一端，按图示将水果番茄摆成圆圈成太阳花。
2. 柑橙、猕猴桃切片，哈密瓜切一字块，排成山石；黄瓜修成花枝和花叶即成。



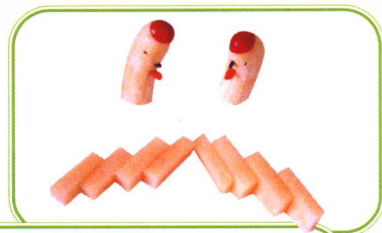
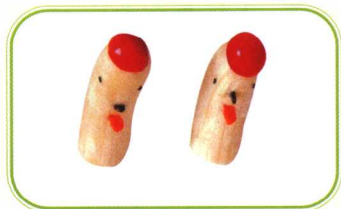
## 久别重逢

### 【原料】

哈密瓜300克 香蕉  
300克 苹果200克  
西瓜100克 瓜子2颗  
水果番茄2颗 黑芝麻  
4颗 胡萝卜2克

### 【制作】

- 1.取香蕉2根去皮，用黑芝麻做眼，瓜子做鼻，胡萝卜做嘴，水果番茄做帽，分别成两个卡通人，对排入盘中，放入法香。
- 2.苹果一切为二，取一半从中部切成“V”形小块，做成大小不等的回叠片，另一半如法切开，放在香蕉卡通人下端，切一西瓜块放中间；哈密瓜去皮、籽，切成一字条，摆在苹果前成“八”字形。
- 3.另取香蕉去皮，切成斜刀块，插入前端成一朵花，水果番茄做花心即成。



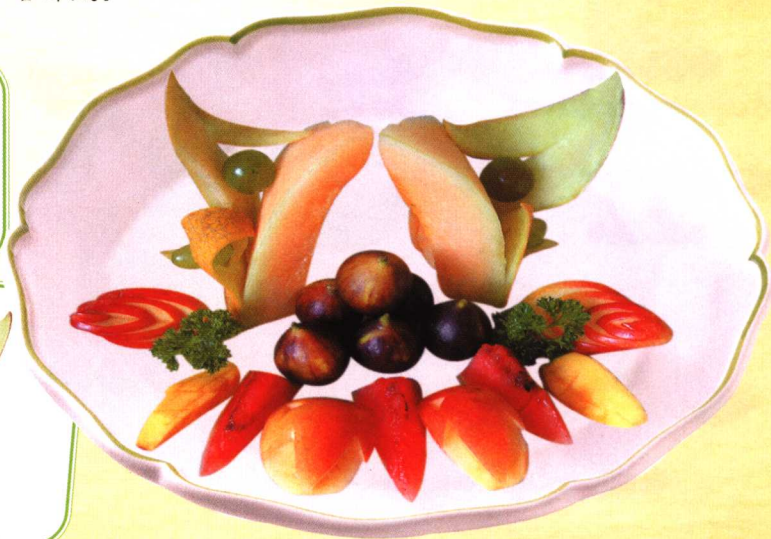
## 相 约

### 【原料】

哈密瓜200克 无花果  
100克 西瓜50克 苹果  
100克 法香10克 新疆  
无核葡萄4颗

### 【制作】

1. 先将哈密瓜洗净，去籽，切成月牙块2个，用刀将皮与瓜肉分离至2/3处，在瓜皮上修成“W”型，卷曲，放入新疆无核葡萄，入盘一端对摆好。
2. 苹果洗净，修成“V”形块，错开位摆入盘内哈密瓜前两端。无花果洗净，摆入哈密瓜前端中间。
3. 取西瓜去皮、籽，切成月牙块；苹果洗净，皮与肉切开至2/3处，将皮修成“W”型，岔摆入前端。芒果去皮、核，切两块，摆入苹果“V”形块，两端牵点上法香即成。



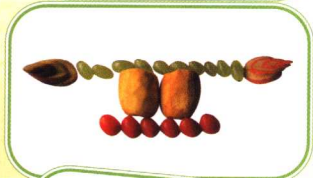
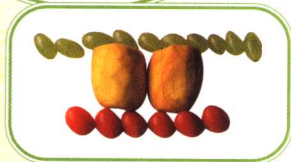
## 花篮

### 【原料】

象牙芒果200克 新疆无核葡萄50克  
水果番茄50克 香瓜50克 桂圆50克  
无花果50克 法香10克 苹果50克

### 【制作】

1. 水果番茄一切为二，象牙芒果去皮，切开去核，摆成花篮身和下篮沿。
2. 苹果切成“V”形块，与新疆无核葡萄分摆成篮口边；桂圆去壳，与芒果片摆成花篮提。
3. 香瓜切成片摆成花，水果番茄插成花，无花果切成片摆成花苞，按图示点牵上法香即成。



# 庆丰收

## 【原料】

象牙芒果200克 水果番茄100克 桂圆100克 新疆无核葡萄100克 葱叶1根

## 【制作】

- 1.将象牙芒果去皮，切开去核，放盘中成“八”字形；桂圆去壳，与新疆无核葡萄各放在一个芒果内。
- 2.水果番茄洗净，摆在象牙芒果下端，按图示牵摆上葱叶即成。





## 玉珠菊花

### 【原料】

无花果200克 香蕉100克 桂圆50克 水果番茄30克 新疆无核葡萄30克

### 【制作】

- 1.将无花果洗净，每个切成四瓣，按图示与新疆无核葡萄分别摆上。
- 2.香蕉去皮，切成片，围成一个圆圈；桂圆去壳，与水果番茄按图示放在中间即成。

