

实用生活情趣系列丛书

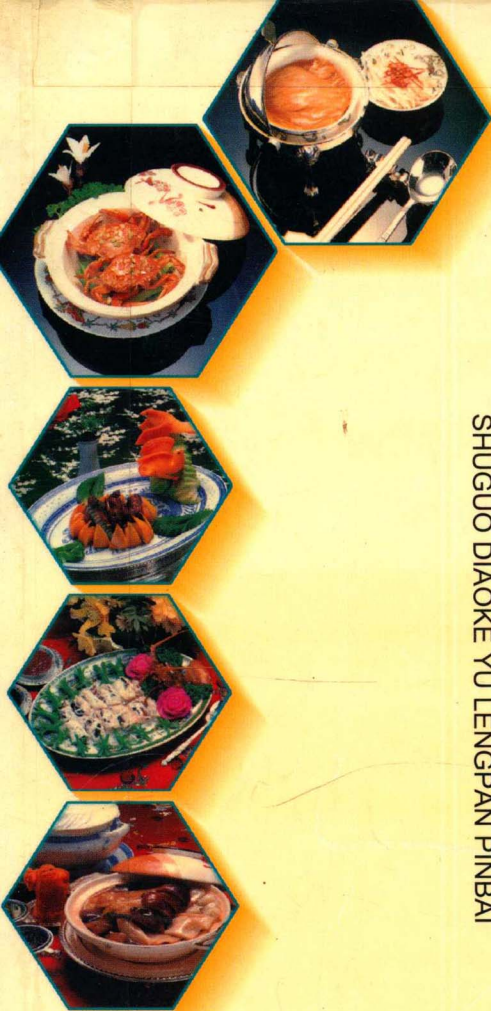
蔬果

雕刻与冷盘

拼摆

SHUGUO DIAOKE YU LENGPAN PINBAI

蔬果切雕技艺
冷盘拼摆艺术
厨艺欣赏



CHUYI

中华工商联合出版社

责任编辑：窦其文

封面设计：殷 健

总体策划：越华工作室

图书在版编目(CIP)数据

蔬果雕刻与冷盘拼摆 / 阿瑛编著

—北京：中华工商联合出版社，2000.8

(实用生活情趣系列丛书 / 阿瑛编著)

ISBN 7-80100-693-3

I.蔬…

II.阿…

III.①蔬菜-食品加工,拼盘

②水果加工,拼盘

IV.TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 68292 号

·实用生活情趣系列丛书·

蔬果雕刻与冷盘拼摆

阿瑛 编著

中华工商联合出版社出版、发行

(邮编:100027 北京东城区东直门外新中街 11 号)

湖南省新华印刷一厂印刷 新华书店总经销

2000 年 10 月第 1 版 2000 年 10 月第 1 次印刷

开本 787×1092 毫米 1/16 印张 5 印数 1—10000 册

ISBN 7-80100-693-3/Z·151 全套定价:100.20 元(共四册) 本册定价:29.80 元

■ 实用生活情趣系列丛书

■ 阿瑛 编著

蔬果雕刻与冷盘拼摆

内 容 简 介

蔬果雕刻与冷盘拼摆,是以“蔬果雕刻”与“花式冷盘”相结合的一本书。它们同时是中国民族饮食文化中的重要组成部分,有着悠久的历史文化,一桌鲜美的菜肴,有了它们的加入能马上使宴席锦上添花,同时提高了宴席的身价与品位。

本书,从“蔬果雕刻”、“冷盘的拼摆”、“厨艺欣赏”这三个方面,通过图片和图式步骤的形式对每款雕刻作品,冷盘的拼摆、用料、操作方法、等等作了详尽解说。是一本通俗易懂的技术指导书。为了满足人们生活的需求,我们出版了这本书,望广大厨师、家庭主妇及厨艺爱好者能够喜欢它。

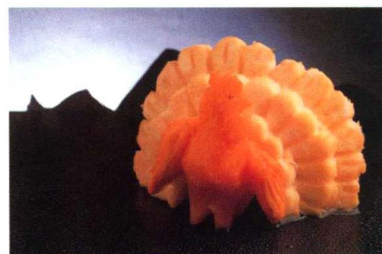


中华工商联合出版社

目 录

一、蔬果切雕技艺

红萝卜玫瑰花 I	6
凤凰苹果	7
苹果天鹅	8
青瓜青蛙	9
青瓜蟹爪	10
红萝卜仔花	11
姜白鹤	12
洋葱莲花	13
红菜头玫瑰花	14
红萝卜玫瑰花 II	15
红萝卜月桂花	16
薯仔桃	17
红萝卜麻雀	18
薯仔龟	19
红萝卜塔	20
薯仔鸳鸯	21
青萝卜海马	22
红萝卜神仙鱼	23
碧波鱼跃	24
红萝卜凤凰	25
红萝卜大象	26
红萝卜向日葵	27
红萝卜花篮	28
薯仔剑鱼	29
薯仔天鹅 I	30
薯仔天鹅 II	31
孔雀开屏	32



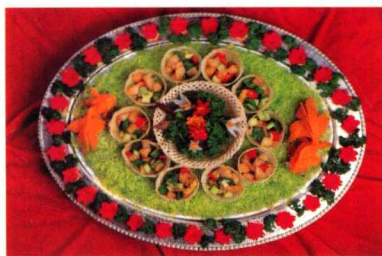
红萝卜鹰	33
沙葛金鱼	34
红萝卜双鹤	35
红萝卜帆船	36
薯仔兔	37
红萝卜鹿	38
鲤鱼吐珠	39

二、冷盘拼摆艺术

色调和装盘方法	41
装盘原则	41
拼盘的基本要求	41
飞鹰冷盘	42
凤凰冷盘	44
翎鸟冷盘	47
龙飞	50
凤舞	51
孔雀开屏	52
大鹏展翅	53
恭喜发展	54
争妍头艳	55
龙腾九霄	56
龙凤呈祥	56
鸾凤和鸣	56
金鸡报晓	56
斗志昂扬	57
尖翅彩蝶	57

目 录

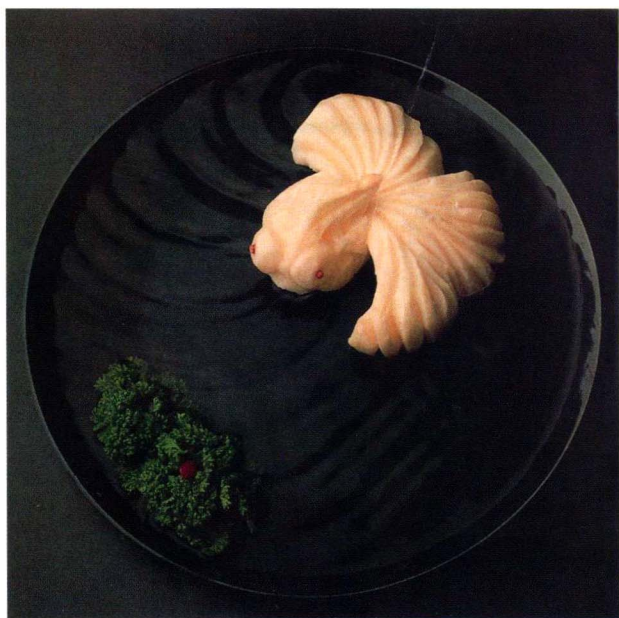
圆翅彩蝶	57
春江水暖	58
形影不离	58
鸳鸯戏水	58
鱼翔浅底	59
白头成双	59
锦鲤戏水	59
养育之恩	60
寒雀赏花	60
大红袍	60
比翼双飞	61
喜鹊红果	61
喜鹊苹果	62
芙蓉双栖	62
戴菊蝴蝶	62
黄鹂欢鸣	63
山鸟葡萄	64
桃花珠鸟	64
杏花莺语	64
不恋繁华	64
白头偕老	65
雪眉青竹	65
蓄势待飞	66
红果黄鹂	66
陶醉花香	67
翠鸟飞鸣	67
花间红鹇	68
太平世界	68
火尾希鹇	68



翠松栖鸟	69
独立苍穹	69
绶带小憩	70
绶带喁喁	70
啄木声声	71
红鸟樱桃	71
赤樱玉兰	72
红嘴绿鹦	72
玉兰锦鸡	72
鸂鶒栖枝	73
芦雁鸣秋	73
林间竹鸡	73
谦谦君子	74
鹏程万里	74
雏鹰待飞	74
轻歌曼舞	74

三、厨 艺 欣 赏

琵琶豆腐	75
酥炸蟹簋	76
上汤粉果	76
焗酿响螺	77
蟹皇炒鲜奶扒冬湖	77
豆酱乳鸽	78
炸禾花雀	78
鱼香金杯	79
芋 盏	79



SHU GUO QIE DIAO & JI YI

蔬 果 切 雕 技 艺

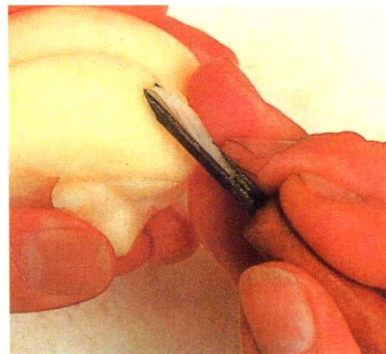
一道特别吸引人的菜肴，不仅要具备色、香、味俱佳三个条件，而且上碟时菜肴的装饰也是非常重要的，因为视觉上的感受足可影响进食者对菜肴的评价，纵然是一棵毫不起眼的茼蒿，只要稍加利用，不难起画龙点睛之效。

一直以来许多人都并不重视切花雕刻艺术，以往不过是厨师凭着巧妙的手艺，将蔬果制作成一些饰物作为摆设而已。其实中国人有着悠久的历史，可以选作雕花题材的原料非常广泛，只要加上适当的想象力，蔬果雕刻艺术不但可丰富饮食文化，还可以增添生活情趣。





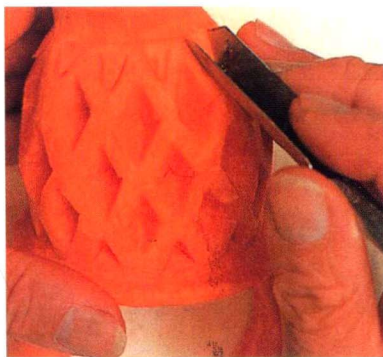
● 果刀



● 小三角雕刀



● 半圆小铲

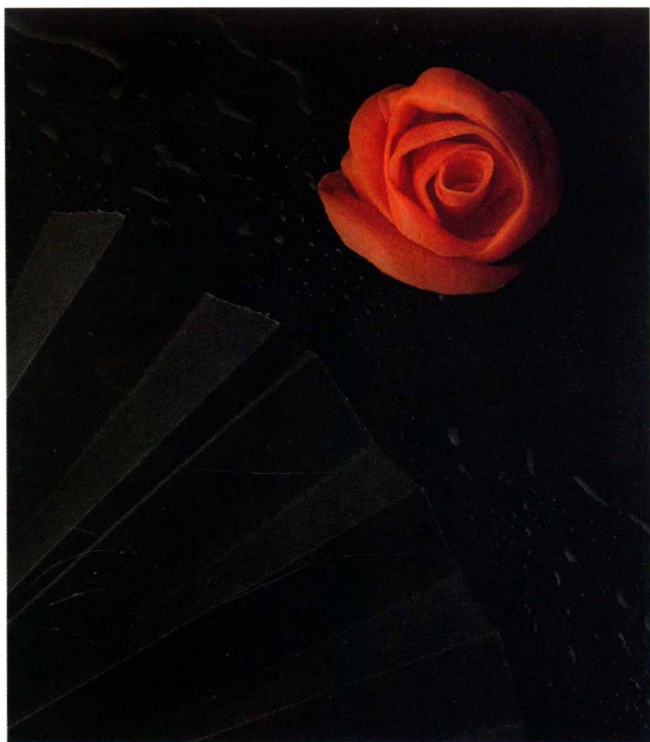


● 三角大雕刀



● 薯挖

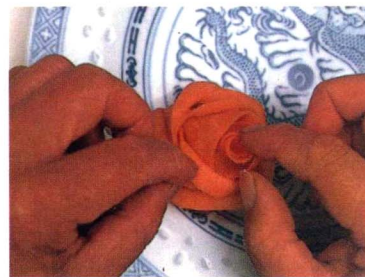
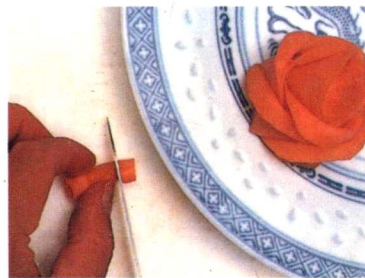
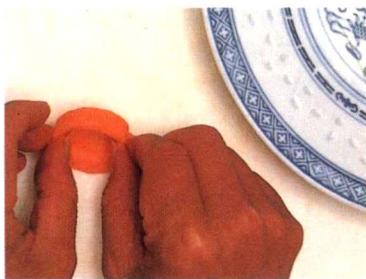




红萝卜玫瑰花I



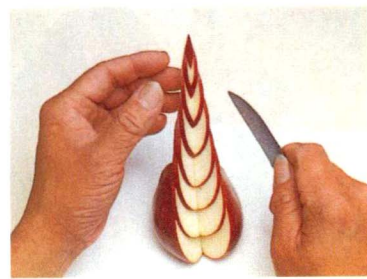
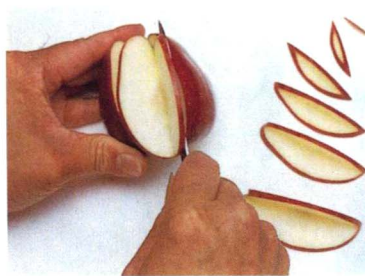
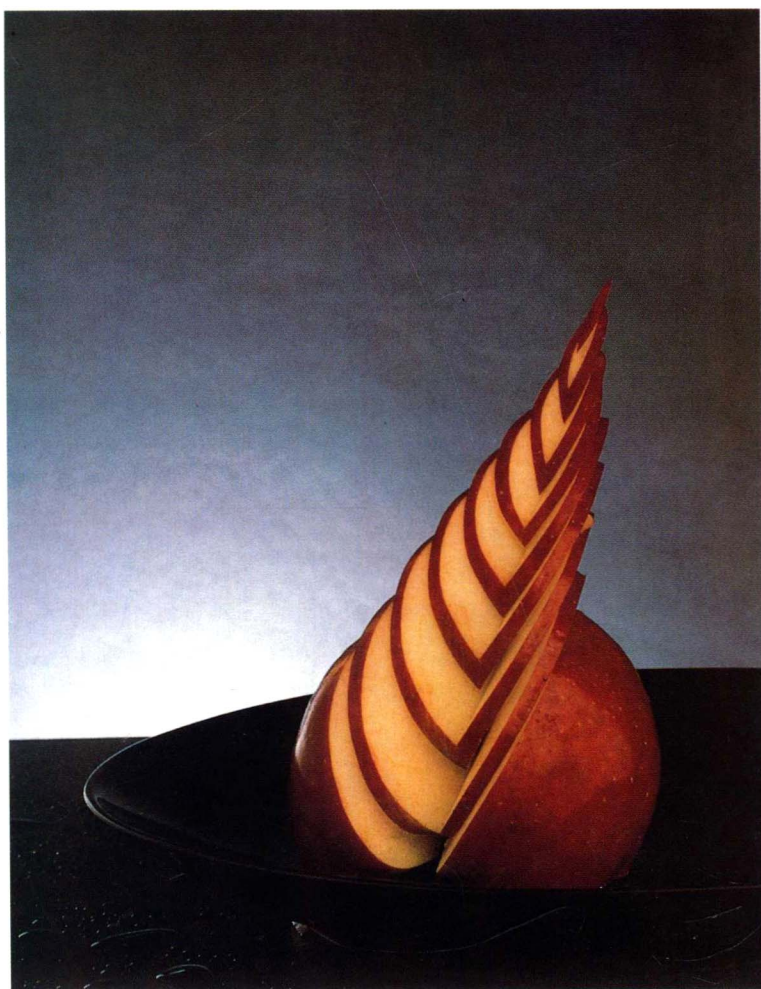
- 1、红萝卜去皮，然后浸于盐水中使其软化，横切成薄片。
- 2、用刀划开红萝卜片的半径。卷成漏斗形，其中一面反折过来（见图所示）。
- 3、按上法做出七块花瓣，取四块如图所示围圈排在一起。
- 4、余下的三块，围放在步骤3之中央。
- 5、然后再做出两块不须反折的花瓣，放在步骤4之中央。
- 6、最后取半块的红萝卜片，卷起，切去少许放入步骤5之中央即成。



凤尾苹果



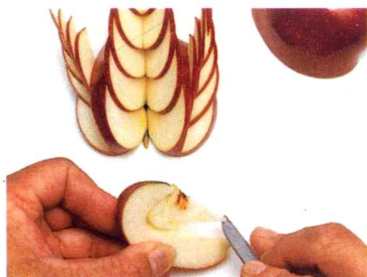
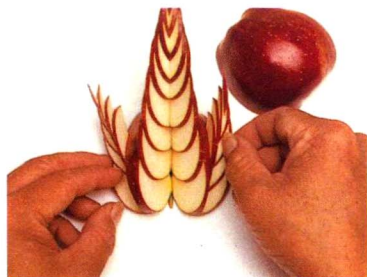
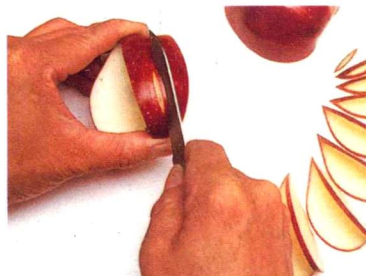
- 1、在红苹果近茎部斜切一小块，向底，使苹果稳定。
- 2、在苹果的正中央处轻切出一“V”字形小块（约十五度角）。
- 3、跟着在原来位置再切出七块“V”形。
- 4、最后将切出的“V”形依次由大到小排在苹果上（见图）。



苹果天鹅



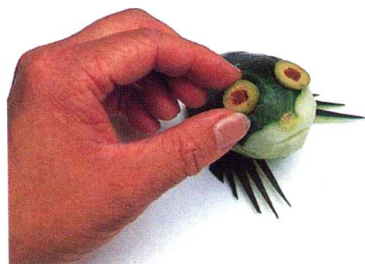
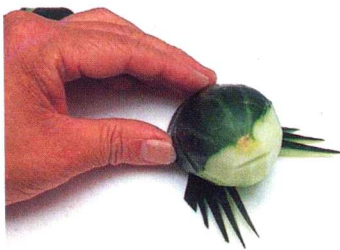
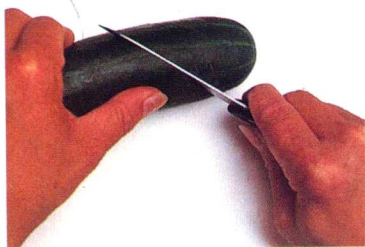
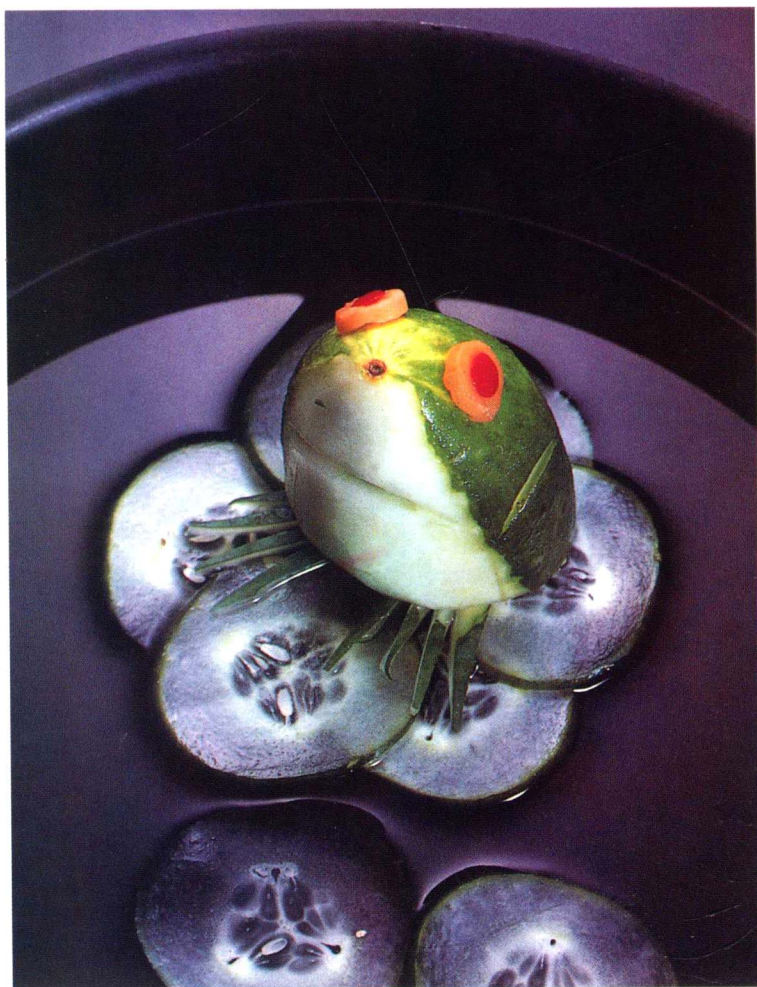
- 1、红苹果一个纵切成两等份。
- 2、取其中一边，在正中央近茎部三分之一处轻切出“V”字形小块（约十五度角）。
- 3、跟着在原来位置再切出八块“V”形。
- 4、在苹果左右两边近茎部三分之一处，分别切出四块“V”形。
- 5、把所有切出的“V”形按序排在苹果上（见图）。



青瓜青蛙

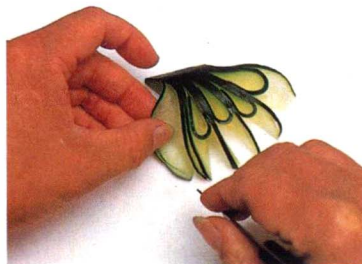
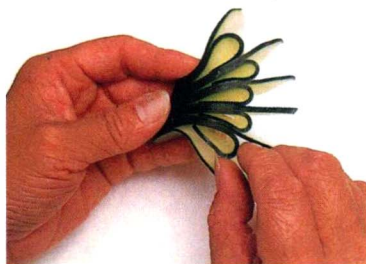
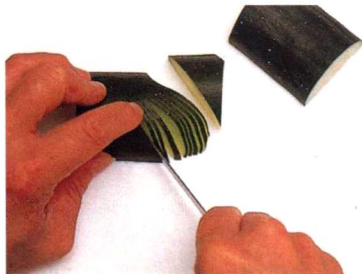


- 1、取一肥大青瓜，在近蒂部十厘米处，四十五度角横切开。
- 2、短的一边去皮，做腹。青瓜肉部分近三分之一处切一凹位做嘴（见图）。
- 3、在肉与皮相间的地方亦切出一凹位成缩入的蛙腿（见图）。
- 4、取余下的青瓜，切出一半椭圆长条，切成两边（见图）。
- 5、跟着切成长齿状做脚趾。
- 6、把脚趾置于青蛙腿之下，用牙签插牢，再贴上两片酿水榄做眼睛。



青瓜蟹爪

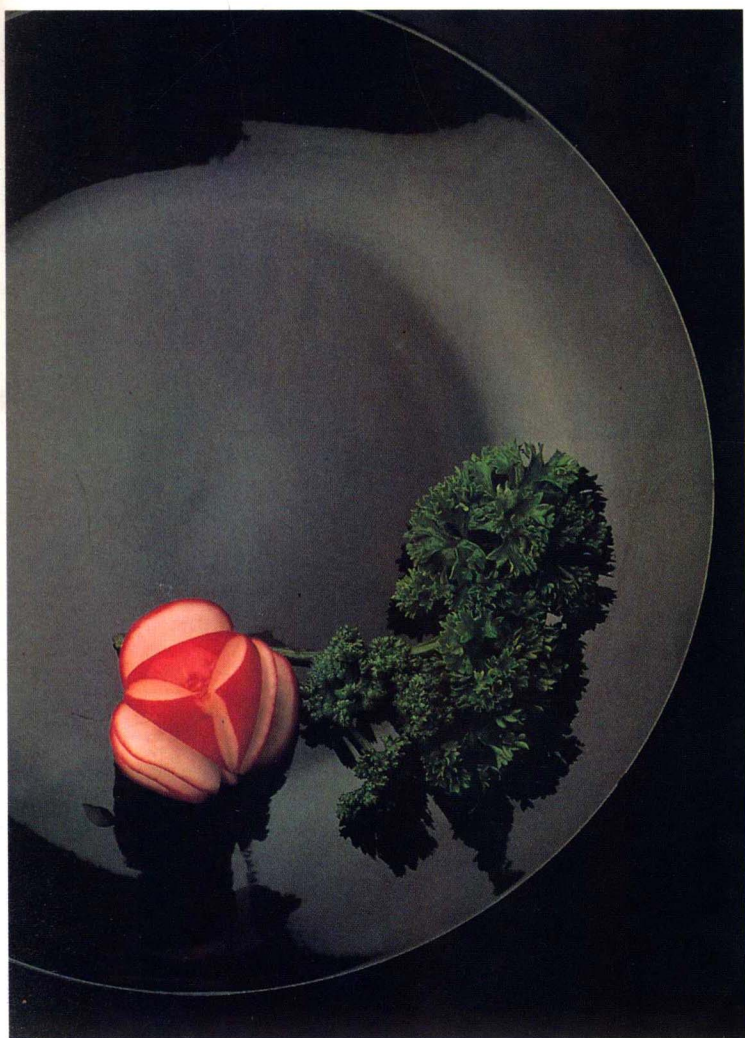
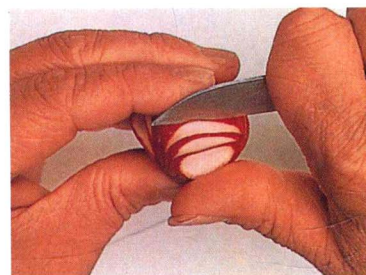
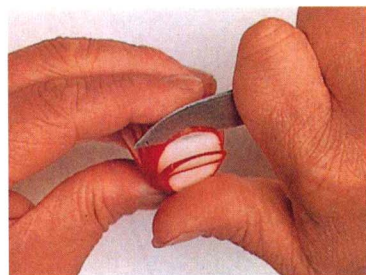
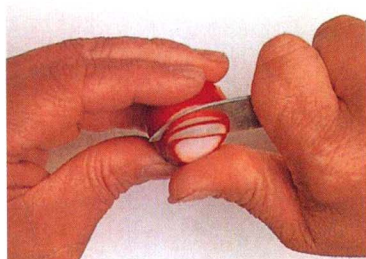
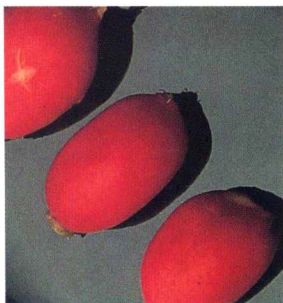
- 1、取青瓜一段，纵切成两边。
- 2、斜刀切去上角。
- 3、如图中切出斜片，顶部仍有约四分之一与青瓜相连（斜片要切成单片）。
- 4、把切成的斜片相间卷折起来（见图）。
- 5、用果刀把没有卷起的斜片的皮轻划开，但仍与青瓜相连（见图）。



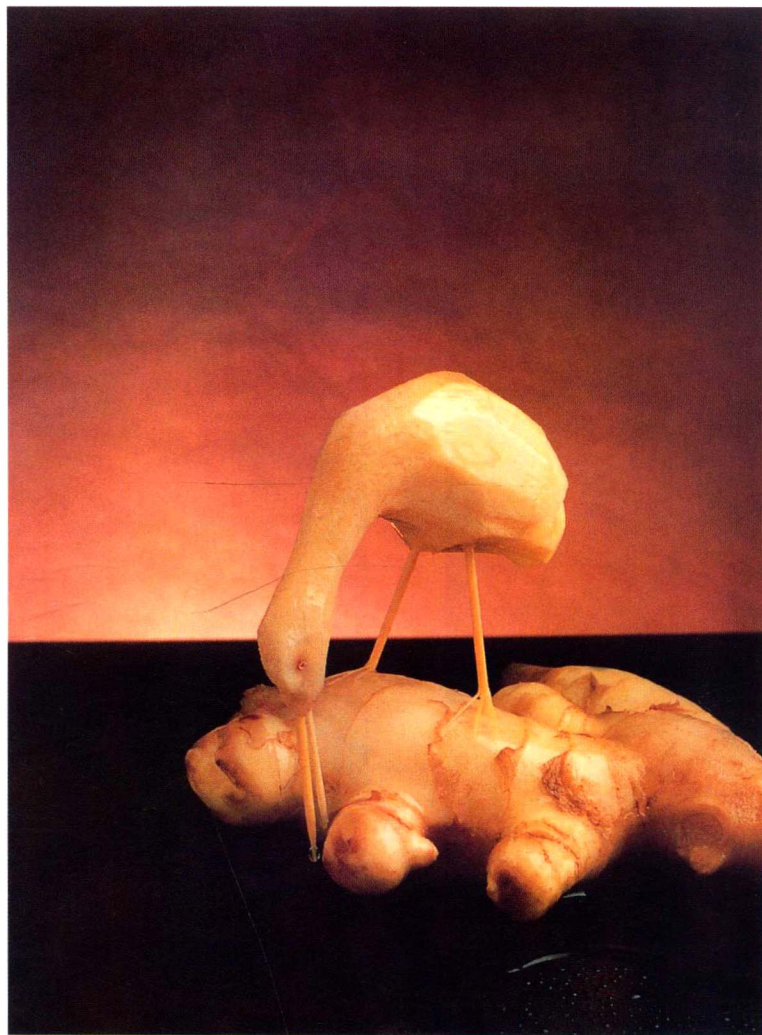
红萝卜仔花



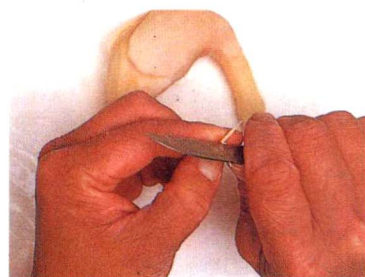
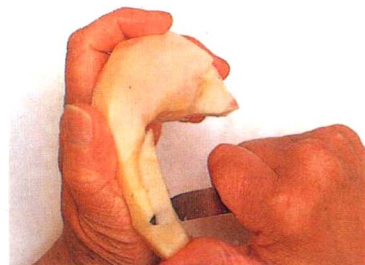
- 1、先削去一层，然后在原来位置切出一块花瓣。
- 2、跟着切去下一层花瓣的少许上角，共做三层花瓣（见图）。
- 3、如是用上法分做出三边的花瓣。
- 4、中心切出三道“V”形浅坑即成（见图）。



姜 白 鹤



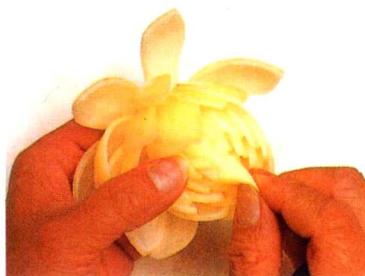
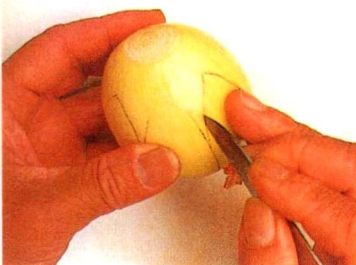
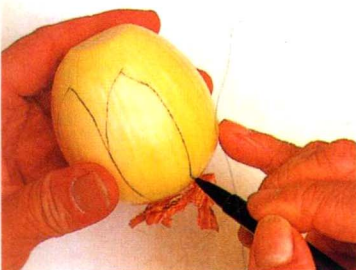
- 1、选取一块状似鹤外形的姜，去皮。
- 2、修成长颈及双翼。
- 3、牙签削开成两边做长嘴。
- 4、脚及脚趾亦分别折取牙签做成。
- 5、最后用龙虾须做眼睛。



洋葱连化

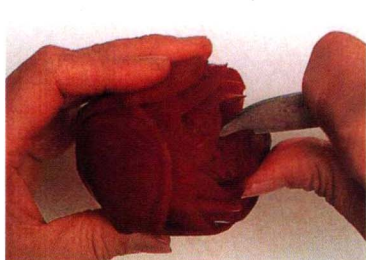
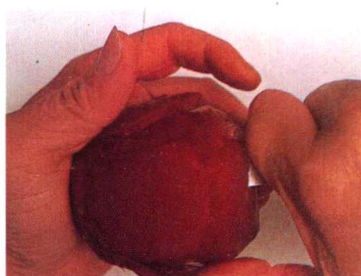
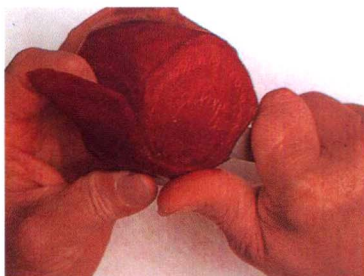
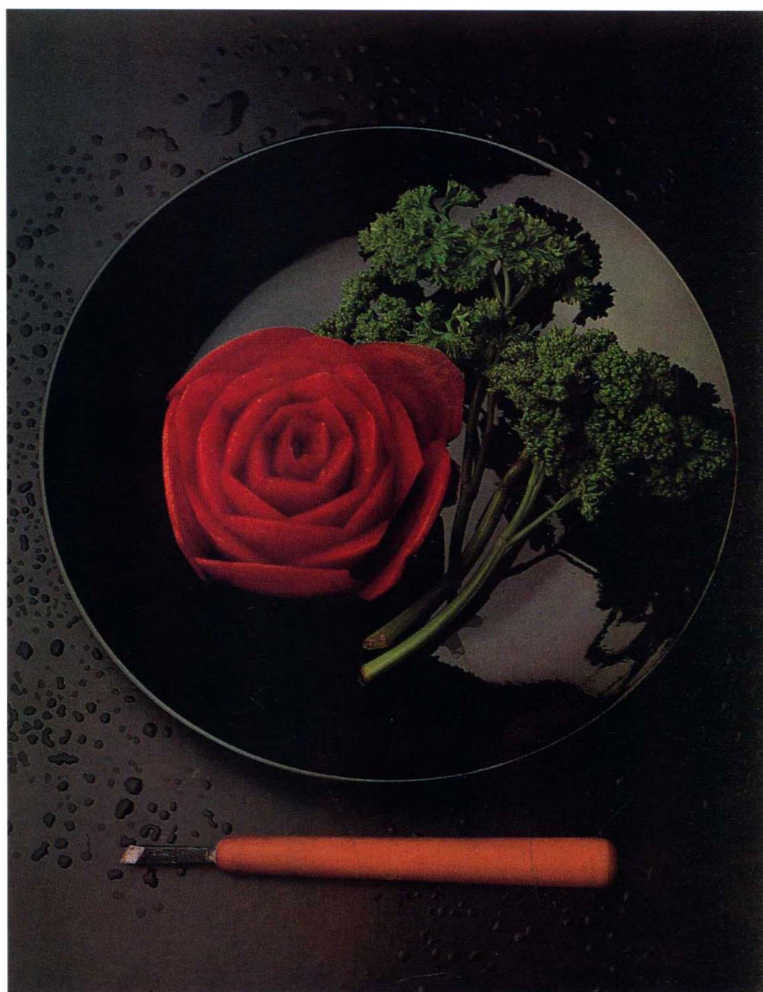


- 1、洋葱去皮留根部。
- 2、用笔预绘六块花瓣的圆形与位置。
- 3、依样用刀划一层，取出多余部分，只留花瓣。
- 4、用上法往内层做出多层花瓣，中心顶部切成齿状即成。



红菜头玫瑰花

- 1、先削去一层，再在原来位置切一片成花瓣，共做五瓣。
- 2、切去内里不圆滑的一层，相间地用上法做出花瓣。
- 3、如是做至中心为止即成。



红萝卜玫瑰花 II



- 1、取红萝卜头一段，去蒂，其上轻划十字切纹。
- 2、环绕红萝卜身划出浅坑，做成花托。
- 3、如图所示切出四块花瓣，再向内收窄一层。
- 4、重复用上法，切出多层花瓣，直至不能再做为止。

