

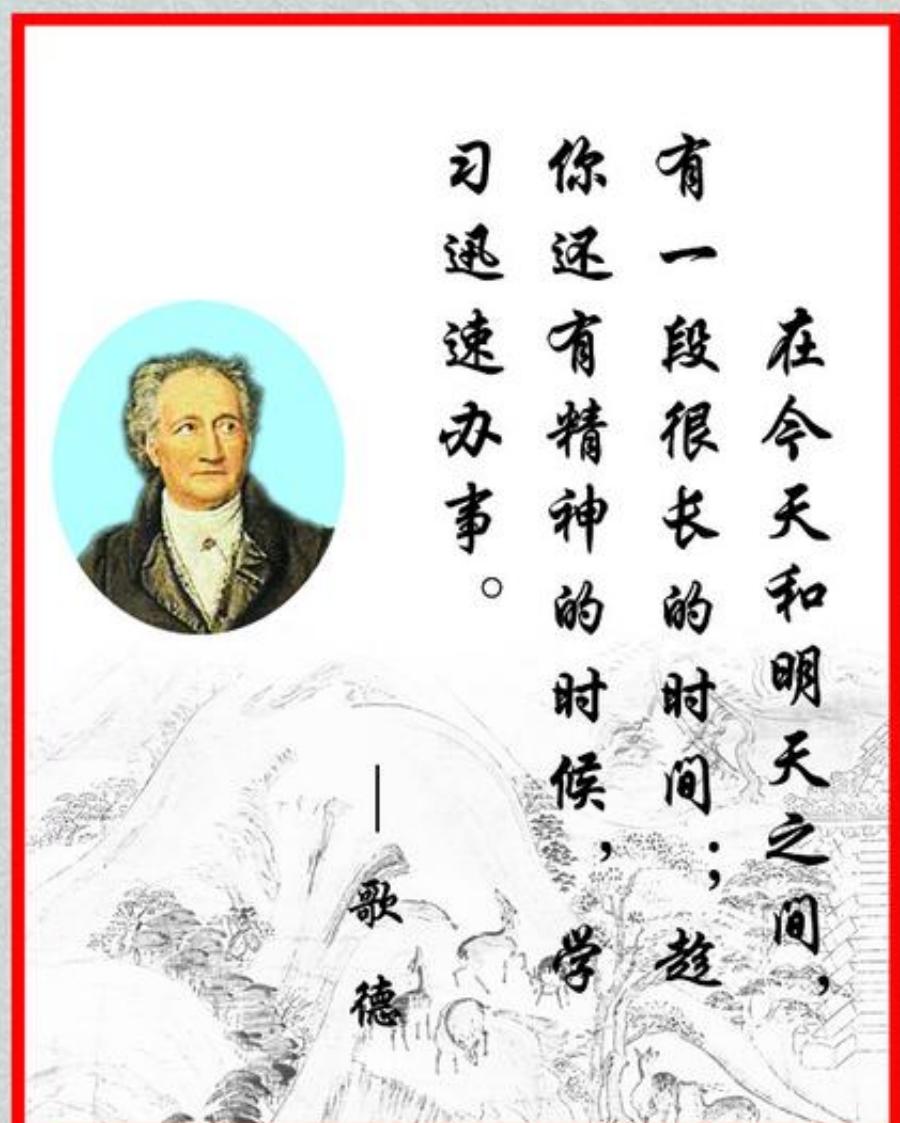
水果造型

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/d13bf5972b07b39f8f98e8f8f8664b3d.html>

范文网，为你加油喝彩！

路由器dns异常-合同备案



昵图网 www.nipic.com BY: wujiaxi515

NO:20100801181140039118

2023年3月21日发(作者：小懒猪)

水果拼盘制作方法步骤

一、水果拼盘制作选料

从水果的色泽、形状、口味、营养价值、外观完美度等

多方面对水果进行选择。选择的几种水果组合在一起，搭配

应协调。最重要的一点是水果本身应是熟的、新鲜的、卫生

的。同时注意制作拼盘的水果不能太熟，否则会影响加工和

摆放。

二、水果拼盘制作构思

制作水曹操的诗 果拼盘的目的是使简单的个体水果通过形状、色

彩等几方面艺术性地结合为一个整体，以色彩和美观取胜，

从而刺激客人的感官，增进其食欲。水果拼盘虽比不上冷拼

和食品雕月份简写 刻那样复杂，但也不能随便应付，制作前应充分考

虑到宴会的主题，并进一步为其命名。

三、水果拼盘制作色彩搭配

大部分人将水果作为饭后食品，也就是人们在酒足饭饱

之后才想到食用水果。这时大多数的人已没有多少食欲，这

就为我们设计水果拼盘提出了一个难题：怎样的色、香、味、

形、器才能重新将人们的食欲引起.水果的色、香、味是我们

所无法改变的，若改变了可能也失去了本身的意义。但我们

可以根据想像将各种颜色的水果艺术地搭配成一个整体，通

过艳丽的色彩来再次将人们对食物的欲望唤起。水果颜色的

搭配一般有“对比色”搭配、“相近色”搭配及“多色”搭配三种。

红配绿、黑配白带秋字的诗句便是标准的对比色搭配;红、黄、橙可算是相

近色搭配;红、绿、紫、黑、白可算是丰富的多色搭配。

四、水果拼盘制作艺术造型与器皿选择

根据选定水果的色彩和形状来进一步确定其整盘的造

型。整盘水果的造型要有器皿来辅助，不同的艺术造型要选

择不同形状、规格的器皿。如长形的水果造型便不能选择圆

盘来盛放。另外还要考虑到盘边的水果花边装饰，也应符合

整体美并能衬托主体造型。

至于器皿质地的选择，一方面可根据酒吧的档次，一方

面可根据果盘的价格来确定。酒吧常用的果盘为玻璃制品，

高档些的有水晶制品、金银制品。

五、水果拼盘制作刀功

选好水果、造大凤凰型和器皿，便可动手制作了、操作时应注

意刀功方面应以简单易做、方便出品为原则。

(一)拼盘常用刀法

水果拼盘用刀要比雕刻简单多了。一般用西餐法式厨刀

(France)和宝龄刀(Boning)即可。下面介绍一下水果拼盘常见的

的

刀法：

1.打皮：用小刀削去原料的外表皮，一般是指不能食用

的部分。大部分水果洗净后皮可食用的就不用削皮。有些水

果去皮后暴露在空气中，会迅速发生色泽变褐或变红，因此，

去皮后应迅速浸入柠檬水中护色。

2.横刀：按刀口与原料生长的自然纹路相垂直的方向施刀

刀。可切块、切片等。

3.纵刀：按刀口与原料生长的自然纹路相同的方向施刀。

可切块、切片。

4. 斜刀：按刀口与原料生长的自然纹路成一夹角的方向

施刀。可切块切片。

5. 剥：用刀将不能食用的部分剥开，如柑、橘等。

6. 锯齿刀：用切刀在原料上每直刀一刀，接着就斜刀一

刀，两对刀口的方向成一夹角，刀口成对相交，使刀口相交

处的部分脱离凉拌海藻而呈锯齿形。

7. 勺挖：用西瓜勺挖成球形状。多用于瓜类。

8. 剂或挖：用刀挖去水果不能食用的部分，如果核仁等。

水果拼盘制作应注意以下原则：

1. 无论采用何种方法，水果的厚薄、大小以被直接食用

为宜。

2. 加工出水果的原料应明显可辨。

(二) 各类水果常用刀法例举

1. 柑橘类：这一类中的柑橘形状较大，表皮厚而易剥，

而果食之口感一般，所以可用表皮进行表皮造型，即将表皮

与肉进行正确分离，然后将表皮加工成篮或盅状盛器，里面

盛入一些颜色鲜艳的圆果，如樱桃、荔枝、橘瓣、葡萄等，

取出来的果肉可用来作围边装饰。柠檬和甜橙的用途基本一

样，一般带皮使用。由于其果肉与表皮不易剥离，大多数是

加工成薄形圆片或半圆，用叠、摆、串等方法制成花边。

2.瓜类：西瓜、哈密瓜的肉质丰满，有一定的韧性，可

加工成球形、三角形、长方形等几何形状。形状可大可小，

不同的形状进行规则的美术拼摆，既方便食信仰作文用又有艺术造

型。另外，利用瓜类表皮与肉质色泽相异，有鲜明对比度这

一特点，将瓜的肉瓢掏空，在外表皮上刻出线条的简单平面，

将整个瓜体制成盅状、盘状、篮状或立刻的英语底衬，效果较好。这类

水果需配食用签。

3.樱桃、荔枝类：这一类水果形状较小，颜色艳丽，果

肉软嫩含汁多，多用于装饰或点缀盅、篮等盛具的内容物。

六、水果拼盘制作出品

出品应做到现做现出品。拼盘造型尽量迅速，防止营养、

水分流失，尤其要保证水果的整洁卫生，同时配置相应的实

用工具及适量餐巾

在寒冷的冬季，您在闲暇的时候自己动手做一盘水果拼

盘，既好吃又营养丰富，何乐而不为呢。

您需要准备以下用具：一个平底锅，一个木勺子，一个

大汤勺。具体用料如下：1公斤水果(苹果、梨、木瓜、樱桃、

杏仁、草莓等，根据您的喜好来选择)，将水果去皮去核;糖(一

般来说，一公斤水果需要5勺糖，当然如果您选择的水果本

身含果糖就高，可以少加些糖);柠檬汁或香草等。水果的准

备需要10到15分钟，烧的时间大约是10到20分钟。

水果拼盘制作准备步骤如下：洗水果，去皮去核切好;

将水倒在平底锅里，加糖加香料;将水烧开;根据选择的水果

煮10到20分钟;将其搅拌;倒在盆里冷却。

花式水果拼盘不仅造型美观，而且能够大大提高您用餐

的档次，为您的亲人制做一个精美的水果拼盘，就能让他(她)

感觉到你的用心!风诗 今天给大家介绍一款简单滴花式水果拼盘

的制作方法，看上去不简单，只要您一动手，就知道它是多

么滴简单了!呵呵，好了，现在就开始学习了!

首先，我们先准备一下要用到的水果，既然是花式水果

拼盘，那要的水果也要相对多一些了，不过市场或超市都能

够买到滴!我们先看一下最后的效果，

水果拼盘制作主料：西瓜，橙，哈密瓜，红樱桃或小番

茄。

水果拼盘制作工具：小刀一把

拼盘制作第一步：将西瓜切成长三角，用小刀将瓜皮切

成如图形状。不过这个也有很大的随意性，只要好看就行，

不一定要固定一种形状，呵呵!

拼盘制作第二步：用小刀切下瓜肉，然后切成小片，

拼盘制作第三步;另取一块西瓜，留一些果肉，其余果肉

备用，在瓜皮上切成如图形状。

拼盘制作第四步：将橙的上下部切除，取中断2厘米，

如图：

拼盘制作第五步：用小刀切除以下形状。

拼盘制作第六步：将橙皮用小刀刻出一些条状，随意性

很大，只要翻过来不会断就可以了，如图：

然后根据顶图摆放在一起，或者根据你自己的审美观任

意拼摆，只要好看就可以，呵呵，是不是很简单啊，快试一

试吧！

更多作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)开发