# 果蔬切雕概述

## 一、果蔬切雕在烹饪制作中的重要性

果蔬切雕装饰的主要目的是用餐时给人一种惊艳的视觉感受以及创造协调舒适的用餐氛围。这是一门美化宴席、陪衬菜肴、烘托气氛、增进友谊的造型艺术，能够提升整个用餐过程的舒适感与价值感。无论是国宴，还是家庭喜庆宴席，果蔬切雕装饰都有其艺术的生命力和感染力，使人们在得到美食享受的同时，也能得到艺术享受。盘饰艺术与菜肴制作发挥空间是极为广阔的，但必须建立在安全与卫生的条件下。当今，果蔬切雕在烹饪中的应用不仅继承了传统的雕刻特点，而且在很大程度上，在菜品的营养搭配、丰富色泽、美化布局等方面得到了充分的应用，其地位和作用不言而喻。

## 二、果蔬切雕技艺在烹饪中的意义

果蔬切雕是运用特定的刀具和刀法，将各种食品原料切成符合宴席主题的具有一定美感的形状造型或（和）雕刻成或平面或立体的虫、鸟、花卉等形象的一门技艺。果蔬切雕主要材料是食品，且以安全无毒无害的果蔬类为主。果蔬切雕在烹饪中不仅是为了提升菜肴的色与形，在很大程度上果蔬切雕还具有增加菜品营养价值的作用。宴席中出现果蔬切雕作品不仅能表达出对客人的尊重和彰显接待规格的隆重，还可以使整个宴席主题更突出，如祝人事业有成将拼盘取名为“节节高升”，用分层

的立体果盘来进行拼盘设计，预示着主人更上一层楼，这样既升华了菜肴的意境，提高了菜肴的格调，又使菜品上升为一件意味丰富的艺术品。果蔬切雕技艺彰显了中华民族饮食文化的精华，果蔬切雕作品紧紧围绕宴席的主题，以及考虑到就餐对象的生理特点和营养需要，应用当地应季蔬果，体现了中国待人接物礼仪和饮食文化的特色。

# 果蔬切雕作品的保鲜

## 一、生鲜蔬果的保存方法

### 1. 冰冷水处理法

吸水量较大的玉米、毛豆、莴苣等产品适用此方法。冰冷水处理法是先将水槽盛满水，再将果蔬浸泡其中，使果蔬温度降至 7～8 °C，冰冷水处理后，再用毛巾吸去水分或放进冷藏库。

### 2. 冷盐水处理法

叶菜类可用此法处理。将果蔬预冷及洗净，放在预冷槽里，放入适量水，水温 8 °C。然后放入冷盐水槽，水温 0 °C，盐浓度 1%，时间 5 分钟。最后放入冷水槽中，水温 0 °C，洗去所吸收的盐分。果蔬放入冷盐水槽中的处理时间不要过长，以防止盐分引起植物失水。

### 3. 复活处理法

葱、大白菜及叶菜类等用此法处理，能使果蔬适时地补充水分，重新“复活”起来。此法是将果蔬放入一般水温的水槽中，洗净污泥，并吸收水分。然后放入空间较大的容器中，使其“复活”。芥菜、水菜茎前端撒置于水中，使根部充分吸收水分，“复活”效果更佳。

### 4. 直接冷藏法

一般水果、小菜、加工菜类等可用此法处理。此类商品大都已由厂商处理过，在销售前，只需包装或贴标即可送到卖场销售。此类商品可直接放入冷库中。

### 5. 散热处理法

木瓜、杧果、香蕉、凤梨、哈密瓜等水果可用此法处理。此类商品在密闭纸箱中，经过长时间的运输，温度会急速上升，此时要尽快做降温处理，即打开纸箱，充分给予散热，再以常温保管。

### 6. 常温保管法

南瓜、马铃薯、芋头、牛蒡等类商品可用此法处理。此类商品不须冷藏，只要放在常温、通风良好的地方即可。

## 二、果雕盘饰、杯饰的保鲜

蔬果经过切雕整形之后会更加脆弱，所以必须妥善保管和冷藏。冷藏方式有泡水冷藏法和直接冷藏法，直接冷藏法必须先用保鲜膜包裹保鲜后再放入冷藏室以防止枯萎，具体冷藏方式要根据蔬菜的类别、质地以及切雕的样式而定，切雕好的盘饰和杯饰可通过冷藏保管几天，但使用时会随着温度上升而脱水失鲜，所以在时间上应准确掌握，尽量随即切雕随即使用，如果仅是稍微脱水或枯萎，可再泡水或喷洒水分，使之活化有形。

# 果蔬切雕工具

食品雕刻刀具品种繁多，没有特定的规格样式，因从业人员的经验和对作品的理解不同，大都由厨师自己设计制作。目前实用的食品雕刻刀具主要有主刀、拉线刀、戳刀等。

## 1. 主　刀

使用频率最高，基本可用于所有果蔬雕刻。

## 2. 拉线刀

主要用于雕刻鸟类、鱼类等动物，可通过用力大小调整拉线粗细。

## 3. 戳　刀

U 形戳刀适合雕刻建筑物。

V 形戳刀（三角刀）适合雕刻菊花、大丽花等花卉。

# 果蔬切雕常见技法

## 1. 旋刀法

根据食材旋转雕刻，可以雕出弯曲的线条，主要分为内旋和外旋。

（1）内旋：由内部下刀，采用执笔法（拿笔的手法）握刀弧刀刻出凹面。

（2）外旋：由外部下刀，采用横握法弧刀刻出凸面。