

水果拼盘的培训，让水果来表达艺术

产品名称	水果拼盘的培训，让水果来表达艺术
公司名称	上海顶正餐饮管理有限公司长沙分公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市岳麓区咸嘉湖西路179号前程丽景二楼
联系电话	0731-89770931 15343013236

产品详情

水果拼盘的做法简单，是菜谱里的常见菜，水果拼盘口味属于甜味，做法属拌菜类，但怎么做水果拼盘最好吃，主要看自己的口味习惯进行细节调整。

用水果制作各种拼盘，是给人一种美的享受。首先要有好的命题，然后来挑选各种水果，利用水果的本色，来制作各种造型生动、形态各异的水果拼盘，诱人食欲。

水果拼盘是一种消滞和胃、增进食欲、美化宴席、烘托气氛、增进友谊的“水果工艺”作品。水果拼盘与食雕一样，是一门技术，需要经过正规的学习与训练，方能掌握。

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。

制作水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。

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。但我们可以根据想象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想法唤起。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。

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。

咨询电话：1.5.3.4.3.0.1.3.2.3.6..刘老师

在线QQ：.2.8.3.1.0.9.7.9.5.1.