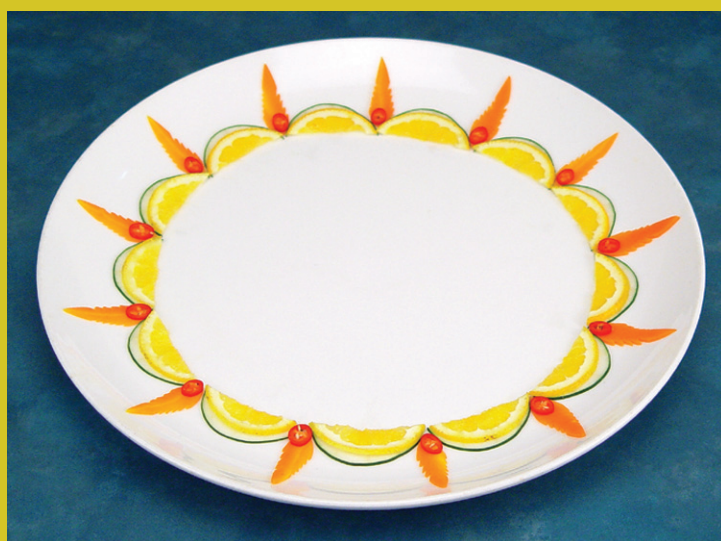


## 第四章

## 課本範例補充說明

## 第一節 基本造型排列（課本第五章補充）



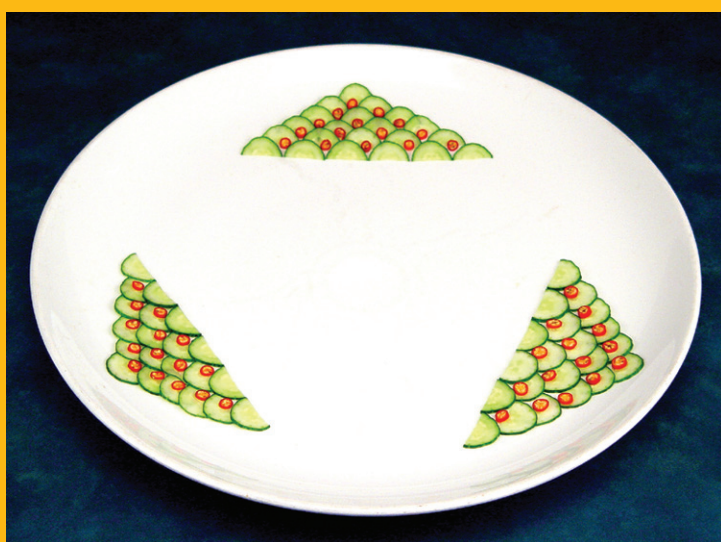
## 材料搭配

紅蘿蔔、柳橙、大黃瓜、紅辣椒

## 三、紅蘿蔔·柳橙片排盤

## 製作

1. 紅蘿蔔洗淨後，取尾端一段長約5公分。
2. 切除左右兩邊，再切成1.5公分的長厚片。
3. 以片刀切雕成葉子狀，再切畫出葉片的鋸齒圖案。
4. 用以上的方法共切雕成十三片，以熱水微燙後，撈出備用。
5. 大黃瓜、柳橙洗淨後，切取半圓形薄片，鋪排環繞於盤內，再搭配紅蘿蔔葉片，紅辣椒薄片點綴，即成。



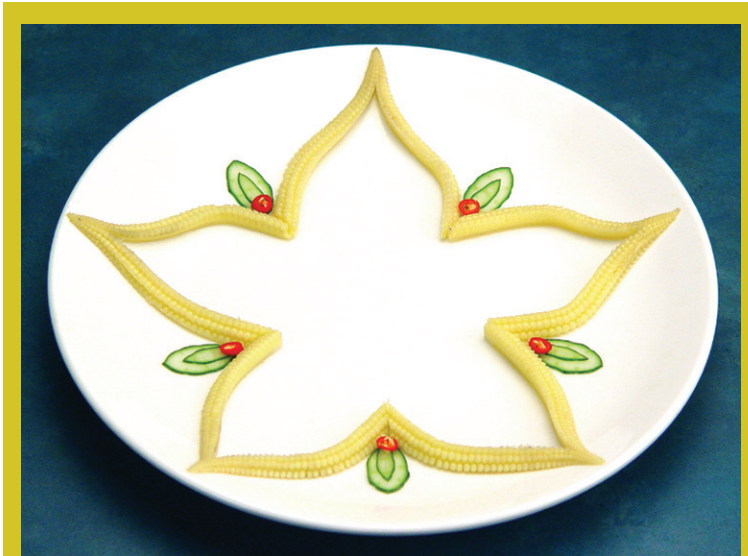
## 材料搭配

小黃瓜、紅辣椒

## 四、小黃瓜片三邊排盤

## 製作

1. 取小黃瓜一條，以片刀切除頭尾後，再直切為2長條。
2. 切取0.2公分厚的薄片，如圖排成三等邊。
3. 紅辣椒洗淨後，以片刀切取厚0.2公分的圓形薄片，鋪排於每片小黃瓜上，即成。



材 料 搭 配

玉 米 筍、小 黃 瓜、紅 辣 椒

五、玉 米 筍 花 形 排 盤

製 作

1. 取新鮮玉米筍3條，以熱水燙熟，冷卻備用。
2. 以片刀直切為2長條形，共6條。
3. 以片刀從頂端直切到尾端前 1.5 公分處，不切斷。
4. 如圖鋪排成花形。
5. 小黃瓜洗淨後，直切成2長條。
6. 以片刀取 0.2 公分厚的薄片，如圖排於盤內。
7. 剩餘的小黃瓜用相同切雕法，如圖排於盤內。
8. 最後以紅辣椒圓形薄片如圖點綴，即成。



材 料 搭 配

柳 橙、小 番 茄、大 黃 瓜

六、柳 橙 · 番 茄 盤 中 排 盤

製 作

1. 取大黃瓜一條，直切成四長條。
2. 以片刀把籽瓤切除乾淨後，以斜度 45 度切取成蝴蝶片狀。
3. 將切雕完成的大黃瓜如圖環繞鋪排。
4. 取柳橙一粒，切除直徑 0.5 公分的蒂頭後，直切為兩半，再切取 0.2 公分厚的薄片，如圖排放於大黃瓜內。
5. 小番茄洗淨後，切除直徑 0.3 公分的蒂頭，再直切分成 8 等份。
6. 以雕刻刀從尖形頂端片取 0.2 公分厚的表皮，到尾端前 0.5 公分處，不切斷。
7. 將切雕完成的小番茄如圖鋪排，即成。