

簡易蔬菜擺切

楊美珍

時代進步了，人們對於食衣住行育樂的講究，已經不只是溫飽舒適就能滿足的，還講究視覺上的美。每見報章雜誌介紹瓜果擺切，高塔疊翠，雕龍砌鳳，嫣紅粉黛，美不勝收，令人垂涎三尺而食慾倍增。不過其功夫的精深，確不是一般家庭婦女，能人人皆備的手藝。然而有幾年下廚經驗的主婦，往往能練就一手美妙的烹飪技巧，如果再配上簡易而合適的蔬菜擺切盤飾，無異將使餐館飯店的醇美獨到菜式，展現在家庭餐飲中，提升了吃的優美氣氛，更能增添主客間的飲食情趣。主婦們，雖然我們沒有大師傅，或專家們的各種切雕工具，但我們有銳利的大菜刀和尖而快的水果刀。只要運用我們的巧手和慧心，在蔬果世界裏，將能化平凡為神奇，創造燦爛的美麗。現在讓我們一起來學習一些取材容易，簡單而不費時的蔬菜切雕。

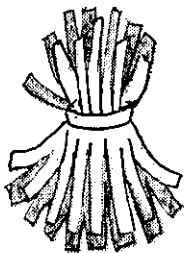
一、葱

葱是家庭烹飪素材中最易取材，却屢遭忽視的蔬菜盤飾，可應用於煎、炸的烹飪成品。

刀法：1.取分支多的葱尾，斜切葱白約留2~3公分，以剪刀將綠色葱尾剪成長短不一的細絲，剪好後必須置於水中約5分鐘，即捲成有層次而式樣不一的美麗葱樹。



2.取葱白一段，約4~5公分，套上一圈紅辣椒，呈紅白相映，再將葱白兩端的橫切面交叉分切成8等分，往下割深約1½公分，置於水中，即捲成各式形狀。



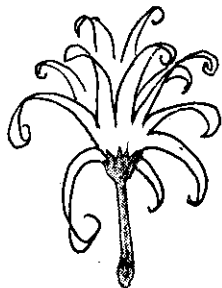
二、紅辣椒

小辣椒的紅色，在烹調的盤飾中是最受歡迎的顏色，可應用於炒、煎、炸、烤的成品擺飾。

刀法：1.取一段連蒂的紅辣椒，從切開處往蒂端割八刀左右，置於水中，花瓣往外捲即成。

2.以刀尖從蒂端直切到尾端，直切成若干細絲，置於水中，即捲成有層次的辣椒花。

3.紅辣椒靠近蒂端處，割切5~6個鋸齒，去掉尾端，置於水中，花瓣外翻即成。

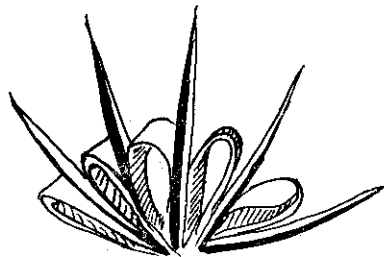


三、大黃瓜

常用來切片配飾紅花，以為綠葉之陪襯，亦可單獨切雕花式，常應用於炸、烤、煎等成品盤飾。

刀法：大黃瓜直剖，斜切取一小段，每隔0.1公分切一刀，約留1公分不切斷，至第9刀切斷，將雙

數之瓜片往裏摺，或將首尾瓜片留着，中間的瓜片皆往裏摺，浸水使其硬挺，即可擺盤。



四、胡蘿蔔

胡蘿蔔做為烹飪材料時，可隨雕者心意，切出富於變化的菜式，諸如動物、花草、樹木，甚至幾何圖形，也是盤飾中不可或缺的素材，可應用於炒、炸、煎、蒸、烤、醃等。謹介紹玫瑰花的刻法。

刀法：取胡蘿蔔切圓片，厚度約0.1公分的薄片5~8片，浸鹽水使軟，約浸3~5分鐘，取一片對摺捲成陀螺狀，於交接處以牙籤固定做為花心，其餘的做為花瓣，從圓心切一刀至邊，切口處交疊成漏斗狀，由花心到花瓣，一瓣一瓣的相對，以固定花心的