

# 嶺東高級中學 108 學年度第 2 學期均質化「技藝精進，資源共享」成果報告

- 計畫內容：108-8-2「技藝精進，資源共享」-水果雕刻技巧
- 講座時間：5/09 上午 08:00-12:00，13:00-17:00；5/16 上午 08:00-12:00
- 講座地點：嶺東中學
- 講座主題：水果特性認識、水果盤切割、杯飾盤飾雕刻。
- 講師姓名：弘光科技大學 許素鈴老師
- **成果照片：**



水果介紹



水果拼盤及學生作品



水果雕刻技術指導



與老師合影



裝物物的認識及使用



裝飾務與飲料的運用

➤ 參與對象：中一區學校 高中職師生

➤ 執行成果內容概述：

### (一) 水果特性與認識

- (1) 柳丁：柳丁含有大量的糖和一定量的檸檬酸以及豐富的維生素 C，營養價值較高。果實還含維生素 P，具極高的醫藥價值。
- (2) 奇異果：寒性水果，有清熱、利尿、散瘀、消腫、生津、潤燥、健胃、催乳等功效。奇異果含豐富的纖維質、果膠及 12 種胺基酸，有助於改善消化不良、食慾不振、尿路結石、關節炎、高血壓、心血管疾病、肝斑等。
- (3) 檸檬：檸檬酸等有機酸、維生素 C 與纖維，果皮含精油是其芳香之來源，是健康、美容聖品，近年推廣以「綠翡翠」為其別名，恰如其分
- (4) 蘋果：1.食用：鮮食可生津止渴，清理胃腸積熱。2.藥用：性味：果實：甘、酸、涼。效用：果實：生津潤燥，除煩，解暑，開胃，醒酒。治津少口渴，脾虛泄瀉，食後腹脹，飲酒過度；皮：降逆和胃。治反胃；葉：涼血解毒。治產後血暈，月經不調，發熱，熱毒瘡瘍，燙傷。

### (二) 水果盤切割

#### 1. 水果盤擺設方式

- (1) 水果顏色要多樣化，形狀有大有小，才會顯得豐富。如果是過年期間，可多加入紅色系的水果，如葡萄、小番茄等點綴更顯喜氣。
- (2) 水果刀要鋒利，切出來的水果才會切線整齊，看起來乾淨可口。善用烘焙用的模型切割器，將水果切成薄片再用切割器壓出花樣。
- (3) 擺盤時，水果顏色要深淺參差，增加視覺上的美感。使用圓形水果盤較為

討喜，或可善用美麗的餐具來增加層次感。

## 2. 刀具的使用

(1) 一般專業用的果雕鋼刀，大致分為：12 公分及

(2) 24 公分左右為多，而切體積較大之水果（西瓜、小玉瓜、哈密瓜、鳳梨），

那麼當然需要較長之刀具，普通之水果則使用 20 公分長之鋼刀即可。

(3) 手持刀具時，不應再去取其它物，應將刀具放妥後再去拿其它東西，以免

利刃傷及他人或掉落地 上劃傷自己。

(4) 刀具應放置於安全不易掉落之工作檯旁。

(5) 盤具若有破損應重新換過，以免割傷客人或自己。

(6) 不應將刀具任意借用客人或他人，以免發生事故。

## （三）杯飾盤飾雕刻

1. 裝飾物若為檸檬或柳丁就要拿 2 個圓盤 且要左右分開放置於桌面切過的柳丁、檸檬擺在圓盤裡沒洗過、切過的則先後應先擺在托盤或桌面有檸檬或柳丁就要用到水果刀跟砧板
2. 拿 1 個圓盤利用砧板及小刀切柳丁、檸檬片時厚度約為 0.5 公分 再將厚片從中心點往外切出開口置於圓盤內 以利調製階段做最後裝飾用 沒有切過的檸檬、柳丁要先完成洗、擦、切蒂頭 再進行切片 砧板用完直接置入作業區下方夾層 小刀放回器皿區紙巾上
3. 看到裝飾物欄有”檸檬皮”就要記得要進行第三次洗手、擦手 時機是在攪拌成品後(古典酒例外) 因為接著要用手一隻手來輔助水果夾在杯口上方同時扭轉檸檬皮 以便進行隨後之塗抹杯口的動作 然後用調酒棒將置入杯中之檸檬

皮壓入杯底 最後別忘記放置調酒棒 善後處理倒酒時檸檬皮要用手先接住然後丟進垃圾桶內

4. 除了裝飾物與劍叉要用到 1~2 個圓盤外 即使沒有裝飾物 有用到調酒棒或吸管的話一定要用到圓盤 且有圓盤就一定要有水果夾
5. 鳳梨四分片、紅櫻桃、小洋蔥、橄欖等裝飾物要用到劍叉 (小洋蔥、橄欖在後面講解之攪辦法中直接投入雞尾酒杯中)
6. 可林杯的材料中有酒類就一定還要用調酒棒!
7. 看到雞尾酒杯、酸酒杯、香甜酒杯或是古典酒杯將不會用到吸管或調酒棒 唯有使用雞尾酒杯之薄荷芙萊蓓(直接注入法)仍須特別製作兩支短吸管屬特殊例外題!
8. 裝飾物欄若看到鹽口杯 攜帶器皿與材料便須包括：小刀、砧板、兩個圓盤(分別放鹽與 0.5 cm 之檸檬片)、檸檬及鹽(用瓢取鹽 散置於圓盤中) 切記須在前置作業時將檸檬先切片約 0.5 公分厚 以水果夾夾檸檬片塗抹杯口 再以濕杯口倒扣在盤中均勻沾上鹽粒 (請注意：搖盪法會用到糖口杯裝飾物 因為其雞尾酒杯需要冰杯 所以沾糖的準備動作必須等到調製時進行 例如搖盪法的菊花)
9. 凡裝飾物欄若看到鹽口杯或糖口杯都需要多用到一只圓盤

**滿意度統計：**回饋表統計 40 人

非常滿意- 33 人(82.5%)、滿意- 7 人(17.5%)、尚可- 0 人、待改進- 0 人、滿意度達 100 %