

TRƯỜNG KỸ THUẬT ĂN UỐNG PHỤC VỤ HÀ NỘI

KỸ THUẬT CẮT TỈA

Rau - Củ - Quả



NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI

TRƯỜNG KỸ THUẬT ĂN UỐNG PHỤC VỤ HÀ NỘI

KỸ THUẬT CẮT TỈA

RAU CỦ QUẢ

Tham gia biên soạn:

NGUYỄN THỊ TUYẾT

NGUYỄN BÍCH LIÊN

PHAN THỊ LIÊN

NGUYỄN XUÂN HÙNG

DƯƠNG VĂN HÙNG

NHÀ XUẤT BẢN HÀ NỘI

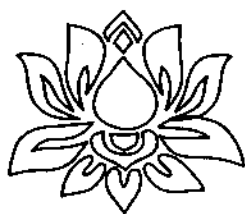
Lời nói đầu

Kỹ thuật cắt tỉa là một khâu rất quan trọng trong nghệ thuật nấu ăn. Khi đời sống xã hội phát triển, nhu cầu của con người đòi hỏi ngày một cao, trong đó ăn uống cũng là một trong những nhu cầu rất cần thiết, mang tính thẩm mỹ cao.

Nghệ thuật nấu ăn Việt Nam từ xưa vẫn mang tính đậm đà bản sắc dân tộc. Phụ nữ Việt Nam vốn khéo tay hay làm, với đôi bàn tay vàng của những người thợ nấu ăn tài hoa, những bà nội trợ duyên dáng đã tỉa những quả đu đủ xanh thành những bông hoa cúc, hoa hồng, hoa phù dung sinh động, những củ cà rốt được cắt tỉa thành những hình con cá, con tôm, con sóc... đẹp mắt, để trang trí trong các món ăn bày trong bữa tiệc cưới, liên hoan sinh nhật...

Với truyền thống gần 30 năm trong công tác đào tạo những người thợ nấu ăn, đội ngũ giáo viên, chuyên gia thực hành nấu ăn của trường cho ra đời cuốn “Kỹ thuật cắt tỉa rau củ quả” nhằm giới thiệu với bạn đọc cách lựa chọn các loại nguyên liệu để cắt tỉa, các bước cắt tỉa và giới thiệu một số những mẫu hình đã được cắt tỉa và trình bày.

Cuốn sách được xuất bản lần đầu tiên nên không tránh khỏi những thiếu sót, chúng tôi rất mong nhận được ý kiến đóng góp của bạn đọc để lần xuất bản sau sẽ hoàn thiện hơn, đáp ứng mong muốn của các bạn.



Giới thiệu về kỹ thuật cắt tỉa

Cắt thái là một khâu quan trọng không thể thiếu được trong quá trình chế biến món ăn. Cắt thái bao gồm nhiều phương pháp như: thái, lạng, khía, băm, chặt, dầm..., mỗi phương pháp ứng dụng tùy theo từng trường hợp, nhằm biến đổi nguyên liệu thành những hình dạng nhất định phù hợp với yêu cầu chế biến.

Mặt khác, cắt thái không chỉ làm thay đổi hình dạng nguyên liệu mà còn làm cho nguyên liệu đẹp hơn. Nghệ thuật chế biến món ăn bao giờ cũng gắn liền với kỹ thuật cắt thái.

Hiện nay, với sự phát triển của khoa học và công nghệ. Kỹ thuật nấu ăn (trong đó có kỹ thuật cắt thái) đã được trang bị rất nhiều loại máy móc hiện đại như: máy xay, nghiền, thái, lạng, các loại khuôn tạo hình... Song, kỹ thuật cắt thái bằng phương pháp thủ công vẫn tồn tại và không ngừng phát triển. Bằng đôi bàn tay khéo léo, kết hợp với sự cần cù sáng tạo và óc thẩm mỹ, những người thợ nấu ăn đã tạo ra nhiều sản phẩm cắt tỉa đúng kỹ thuật và rất đa dạng phong phú, góp phần làm tăng giá trị thẩm mỹ và tính độc đáo của nghệ thuật nấu ăn Việt Nam.

KHÁI NIỆM VỀ KỸ THUẬT TĨA HOA

I. TÁC DỤNG CỦA HOA TĨA

Các nguyên liệu bằng rau củ quả khi sử dụng để chế biến món ăn, nếu được áp dụng kỹ thuật tĩa sẽ biến đổi chúng thành vô số các hình tượng khác nhau như hình hoa, lá, con giống... đem trang trí trên đĩa thức ăn, khiến hình thái món ăn trở thành phong phú hơn, đẹp mắt và hấp dẫn hơn, nâng cao giá trị thẩm mỹ của món ăn, kích thích mạnh mẽ đến thị giác người ăn, góp phần tăng thêm khả năng tiêu hoá và hấp thu.

Mặt khác, khi ngồi vào bàn ăn, người ăn không những chỉ chú ý đến món ăn, mà còn quan tâm đến cách trang trí của bàn ăn. Một bàn ăn chỉ có những bát đĩa, thìa đũa, cốc chén, thì dù món ăn có ngon lành đến đâu cũng không có đủ sức hấp dẫn bằng bàn ăn đã trang trí đẹp đẽ, trang điểm bằng những bông hoa tĩa gọt khéo léo, bày biện một cách mỹ thuật. Những cái đó dù không ăn được nhưng về mặt tâm lý đã gián tiếp giúp khách ăn ngon.

Hoa tĩa bày trong các món ăn, bàn ăn còn thể hiện tài nghệ, tay nghề của người thợ nấu ăn, làm cho khách ăn cảm thấy tin tưởng hơn thú vị hơn.

II. NGUYÊN LIỆU VÀ DỤNG CỤ TĨA HOA

1. Nguyên liệu:

a. Đặc điểm:

Nguyên liệu để tĩa hoa chỉ hạn chế trong phạm vi một số nguyên liệu thực vật có đặc tính không bở, không nhũn, ít chảy nước, có độ cứng, dai dẻo vừa phải, có màu sắc đẹp, hình dạng phù hợp, có thể lạng mỏng, dễ uốn cong, bắt màu tốt.

b. Một số nguyên liệu chủ yếu

Đu đủ xanh, cà rốt, cà chua, dưa chuột, hành tây, tỏi tây, ớt, hành lá, củ cải, cà tím, bầu, bí, xu hào, xu xu...

Ngoài ra còn dùng một số nguyên liệu phụ như phèn chua, nước vôi trong, phẩm màu, cành lá, rau gia vị.

Tất cả các loại nguyên liệu đem vào tía hoa đều phải đạt yêu cầu kĩ thuật, phù hợp với từng loại hoa tía, trước khi tía phải được lựa chọn kĩ, sơ chế sạch.

2. Dụng cụ:

Dụng cụ chủ yếu dùng trong kĩ thuật tía hoa gồm:

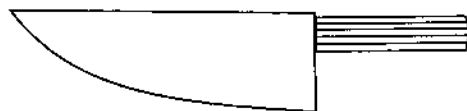
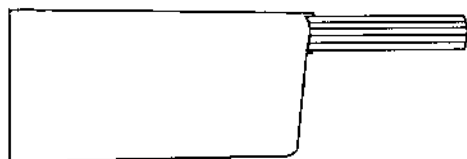
a. Dao:

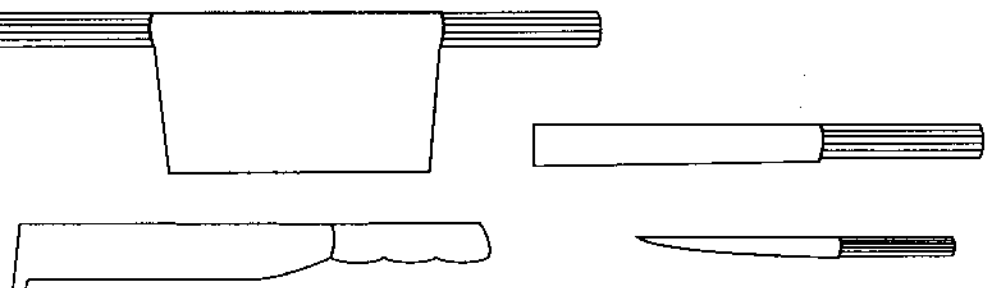
Là dụng cụ chủ yếu dùng để cắt thái. Dao có nhiều loại, tùy theo yêu cầu sử dụng vào các công việc khác nhau mà hình dạng các loại dao cũng khác nhau. Dao thường được làm từ các loại thép không gỉ.

- * **DAO PHỞ** là loại dao dùng để thái, băm loại nguyên liệu mềm như bánh phở, rau củ quả, thịt, cá đã lọc xương. Dao có bản to, lưỡi mỏng, sống cứng, mũi bằng, cán bằng gỗ hoặc bằng thép.

Dao phở còn có loại hai cán bằng gỗ dùng để thái bánh phở.

- * **DAO PHAY, DAO DỪA:** loại dao to bản, dày lưỡi, sống cứng, chuôi dao thường bằng thép gắn liền với bản dao. Dao thường được dùng để chặt các nguyên liệu cứng, có xương, hoặc chẻ củ.
- * **DAO BÀI:** dùng để lạng mỏng, thái các loại nguyên liệu mềm, trong một số trường hợp có thể dùng để cắt, gọt. Lưỡi dao dài, mỏng, sắc, bản rộng từ 2 đến 4cm, dao dài từ 12 đến 30cm.
- * **DAO BẦU:** còn gọi là dao pha, dùng để phóng tiết và pha lọc thịt. Lưỡi dao hơi bầu, mũi nhọn, sống dao cứng, cán bằng gỗ.
- * **DAO MŨI NHỌN:** còn gọi là dao tía. Dùng để tía hoa, làm lòng, khoét gọt các loại củ quả..., lưỡi dao mỏng, nhỏ, mũi nhọn.





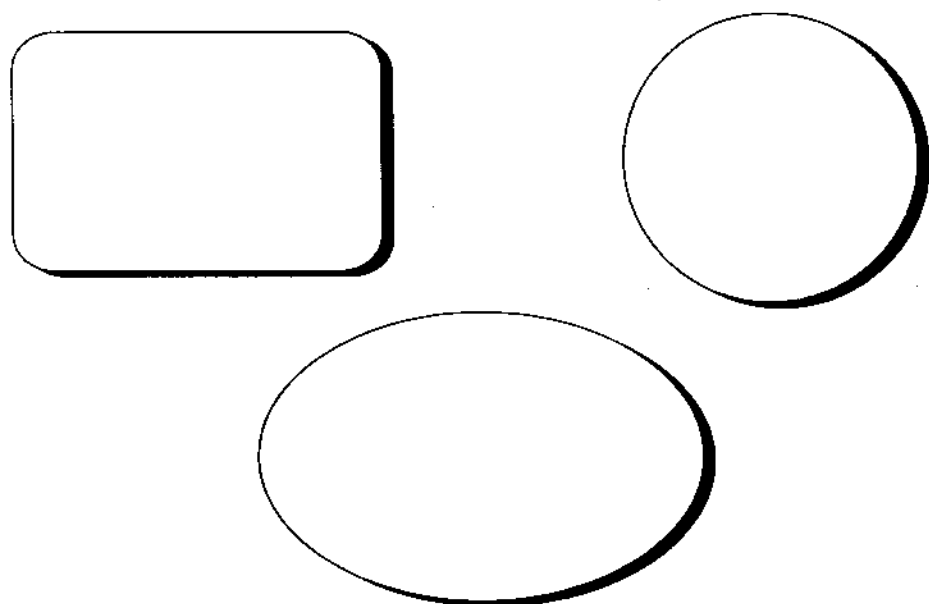
b. Thớt:

Dùng để đặt nguyên liệu lên khi cắt thái. Thớt có tác dụng làm cho nguyên liệu cắt thái được sạch sẽ, vệ sinh, thao tác dễ dàng, thuận tiện, hạn chế dao bị hỏng.

Thớt có hai loại: Thớt thái sống và thớt thái chín.

* **THỚT THÁI SỐNG** chủ yếu được làm từ gỗ nghiêng, gỗ nhãn. Những loại gỗ này rắn, ít mủn. Đường kính của thớt từ 30 đến 50cm dày từ 7 đến 20cm.

* **THỚT THÁI CHÍN** có thể làm từ gỗ hoặc loại nhựa cứng (meca) thớt hình tròn, chữ nhật, nhỏ và mỏng hơn so với thớt thái sống.



c. Kéo:

Dùng kéo nhỏ, sắc, mũi ngắn, tay cầm to

- Ngoài ra còn sử dụng một số dụng cụ khác nhau: Bộ cây xúc hoa, ấn hình, dao gọt vỏ, dao xoay...

III. YÊU CẦU KỸ THUẬT VÀ TƯ THẾ THAO TÁC

1. Yêu cầu kỹ thuật:

Tia hoa là một kỹ thuật có tính chất kỹ xảo hoàn toàn dựa vào bàn tay khéo léo và tài nghệ của con người vì vậy nó có yêu cầu riêng.

Tia đều đặn:

- * Khoảng cách các cánh
- * Độ dày mỏng
- * Kích thước các cánh
- * Mặt cánh phẳng

Tia khéo

- * Điều khiển dụng cụ khéo
- * Tia đúng phương pháp
- * Hoa tia tương đối giống hoa thật

Tia thận trọng (vì): Dụng cụ tia hoa thường sắc bén, hoa tia nhỏ, công việc tỉ mỉ công phu, thời gian tia lâu...

Chú ý không làm gãy cánh, đứt cánh, hỏng sản phẩm khi gắn kết thúc.

2. Tư thế thao tác

♦ Tư thế:

Tia hoa đòi hỏi phải tập trung tư tưởng cao, thời gian hoàn thành sản phẩm lâu, nên tư thế thuận tiện nhất là tư thế ngồi. Ngồi thoải mái trên ghế cao, vai thẳng, đầu hơi cúi, mắt chăm chú nhìn vào dao.

♦ Thao tác:

Tay trái cầm nguyên liệu. Tay phải cầm dao, ngón tay cái tì lên sống

dao, ngón tay trở áp vào má dao chỗ dao tiếp xúc với nguyên liệu làm cứ cho dao khỏi trượt ra trượt vào để tĩa cho đều, ba ngón tay còn lại nắm chặt chuôi dao.

Không nên cầm dao chặt quá, chỉ cầm chắc để điều khiển dễ dàng, vì thao thác cụ thể trong khi tĩa thường rất linh hoạt, có khi sử dụng lưỡi dao sắc, có khi dùng mũi dao, chiều chuyển động của dao luôn thay đổi.

♦ *Cách sử dụng và bảo quản:*

Cách sử dụng: Hoa tĩa từ rau củ quả khi bày trong món ăn phải phù hợp với món ăn đó (là một trong các nguyên liệu chế biến; ăn kèm với món ăn đó), màu sắc nổi bật so với món ăn.

Khi bày hoa vào món ăn phải bày sau cùng. Các món ăn nóng không nên đặt hoa lên phía trên thức ăn.

Hoa tĩa đem vào sử dụng phải đảm bảo an toàn thực phẩm.

Cách bảo quản: các loại rau củ quả đem tĩa hoa sẽ làm cho lượng nước có trong củ quả dễ bay hơi. Vì vậy sau khi tĩa xong phải dùng một số nguyên liệu phụ để làm cho hoa tươi lâu như nước sạch, phèn chua.

Hoa sau khi tĩa muốn để lâu cần lưu ý nhiệt độ bảo quản, để chỗ thoáng mát, tránh nơi có nhiệt độ cao, gió mạnh.

IV. CÁC BƯỚC TĨA HOA

Bước một: PHA KHỐI

Cắt nguyên liệu thành từng khối phù hợp với hình dạng hoa định tĩa (hình hộp, lăng trụ, chóp cut...). Kích thước của khối phụ thuộc vào từng loại hoa định (cánh dài hay ngắn, bông hoa to hay nhỏ).

Bước hai: TĨA DÀI HOA

Nếu hoa có đài thì dùng phần vỏ xanh của nguyên liệu làm đài. Kích thước, số lượng, hình dạng cánh đài tùy thuộc vào từng loại hoa.

Bước ba: SỬA KHỐI

Nghĩa là cắt bỏ những phần không cần thiết, sửa lại khối thành một dạng thích hợp, tạo điều kiện thuận lợi cho việc chế cánh hoa.

Bước bốn: CHÈ CÁCH

Dùng lưỡi dao chẻ xuống theo các mặt bên của khối đã sửa, trong phần lớn các loại hoa thường chẻ xong một lớp thì lại loại bỏ phần thừa tạo khối mới chẻ lớp cánh tiếp theo.

Số lớp cánh, độ sâu của từng cánh tùy theo từng loại hoa.

Yêu cầu cánh hoa chẻ thật mỏng, phẳng.

Nếu hoa có nhụy, thì tia phần trong cũng làm nhụy tùy theo từng loại hoa.

Bước năm: SỬA CÁCH

Dùng kéo cửa các góc cạnh cho từng cánh giống cánh hoa trong tự nhiên (tròn, nhọn, răng cưa v.v...)

Bước sáu: UỐN CÁCH

Sau khi sửa cánh xong, phải dùng ngón tay uốn cánh hoa cho mềm mại. Có thể uốn nở ra, hoặc cụp vào, giống hoa trong tự nhiên.

Bước bảy: NGÂM PHÈN, NƯỚC VÔI

Tác dụng làm cho hoa trắng, trong hơn, cánh cứng, hoa định hình theo ý muốn. Ngoài ra còn có tác dụng bảo quản hoa (Làm cho hoa không héo).

Bước tám: NHUỘM MÀU, TRANG TRÍ

Tùy theo màu sắc của hoa trong tự nhiên, để dùng phẩm màu nhuộm. Trước khi nhuộm phải vớt hoa ra khỏi nước phèn và để ráo.

Để cho hoa giống thật và trình bày trang trí đẹp người ta thường sử dụng các cành cây, lá để nối với hoa tia.

Nếu không có cành lá cùng loại hoa, thì dùng các cành lá khác có một số đặc điểm tương tự.

Bài 2

A. HÌNH CƠ BẢN

Trong quá trình chế biến món ăn, những phương pháp cắt thái vừa nói ở trên như: thái, lạng, băm... đều có thể vận dụng linh hoạt tùy theo từng trường hợp cụ thể. Nguyên liệu sau khi qua khâu cắt thái sẽ có vô số hình dạng khác nhau, kích thước cũng khác nhau... Ngoài ra, tùy theo từng địa phương còn có thể có những hình dạng rất độc đáo.

Nói chung khi vận dụng các phương pháp cắt thái để tạo hình dạng các nguyên liệu, chủ yếu phải căn cứ vào yêu cầu nấu nướng và tính chất nguyên liệu để lựa chọn hình dạng nguyên liệu thích hợp, đảm bảo nguyên liệu sau khi cắt thái phải đẹp và không gây lãng phí.

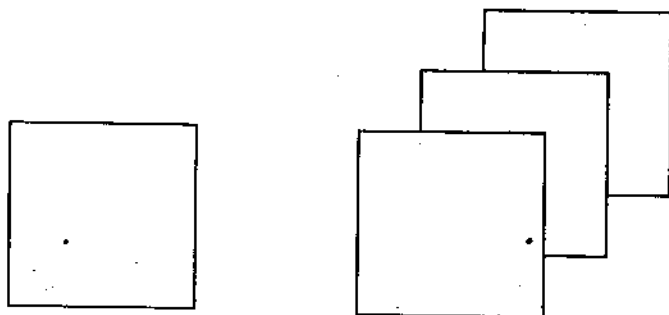
* NGUYÊN TẮC CHUNG

Nguyên liệu sau khi đã sơ chế sạch sẽ được pha thành những khối dài theo kích thước nhất định, sau đó thái theo chiều ngang thành những miếng mỏng (hoặc dày) đều nhau - tùy theo yêu cầu cụ thể của từng món ăn.

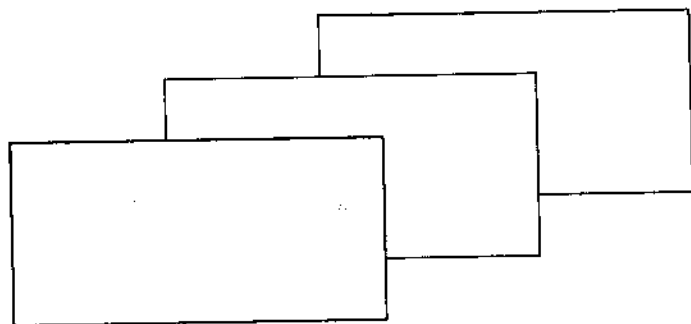
Một số loại hình khối đặc biệt thì bước pha khối là bước tạo hình nguyên liệu (ví dụ hình móng lợn).

* MỘT SỐ HÌNH DẠNG THÔNG THƯỜNG

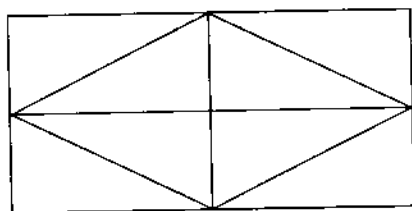
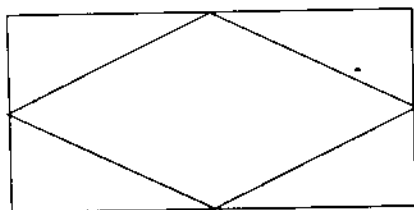
1. Hình vuông: Kích thước mỗi cạnh là 3cm, ứng dụng thái các loại chân tây cho vào món xào, nấu. Độ dày - mỏng tùy theo yêu cầu của món ăn.



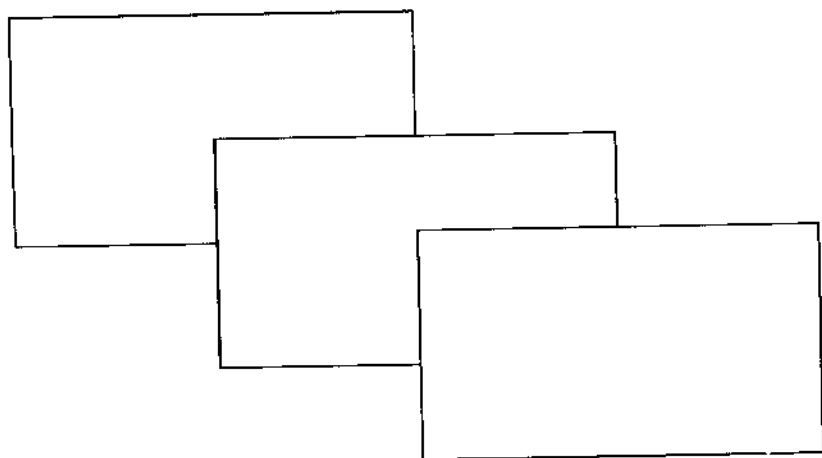
2. Hình chữ nhật: Kích thước 3x4,5cm. Cách cắt thái và sử dụng tương tự như hình vuông.



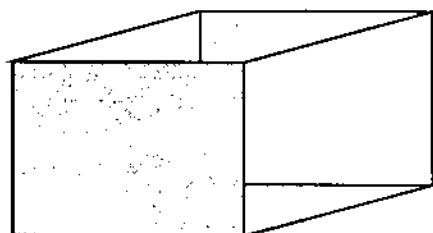
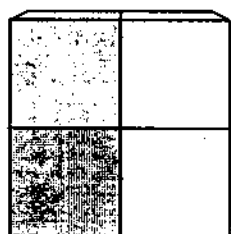
3. Hình quả trám: Kích thước hai đường chéo bằng chiều dài và chiều rộng hình chữ nhật. Cũng có thể tăng kích thước với tỉ lệ cân đối cho phù hợp với yêu cầu từng món ăn. Ứng dụng thái chả quế, chả cá, bóng bì, hoặc chân tây xào nấu...



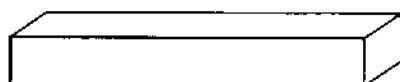
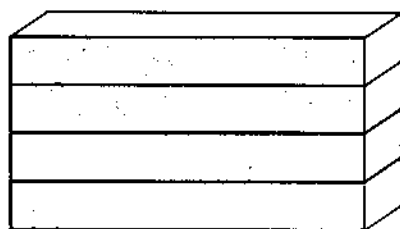
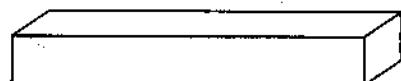
4. Hình con bái: Là hình chữ nhật loại to, chiều dài khoảng từ 6 đến 10cm; chiều rộng khoảng từ 3 đến 5cm. Nguyên liệu sau khi thái có hình dạng gần giống quân bài. Ứng dụng thái nguyên liệu chế biến món cuốn, như: cá cuốn rán, lươn cuốn rán...



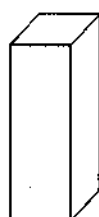
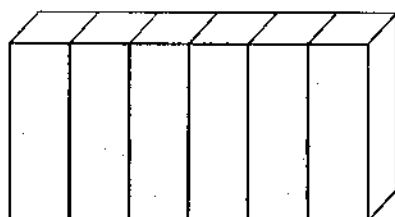
5. Hình vuông quân cờ: Là hình khối lập phương, các mặt đều tương đối vuông vắn. Kích thước mỗi cạnh khoảng 3cm. Ứng dụng thái nguyên liệu động vật hoặc thực vật chế biến các món ninh, hầm, kho...



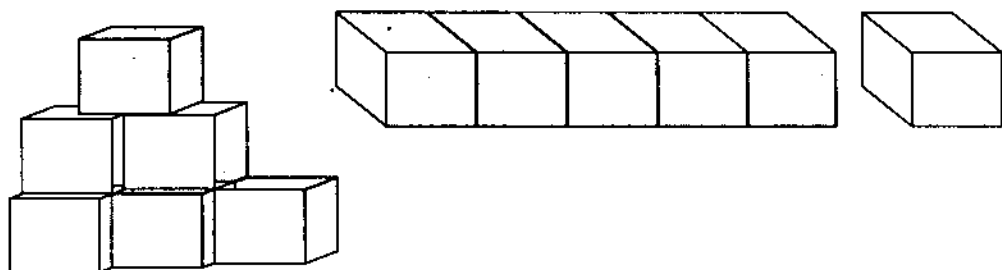
6. Hình con chì: Là khối hộp chữ nhật dài và nhỏ. Chiều dài 4,5cm, các cạnh chiều rộng 1cm. Ứng dụng thái nguyên liệu cho các món nấu, canh, bung. .. (canh bí đao, sườn bung, ốc nấu đậu chuối...)



7. Hình khẩu mía: Hình dạng tương tự như hình con chì nhưng to hơn và ngắn hơn. Chiều dài 3,5cm, rộng 1,2cm. Ứng dụng thái giò lụa, thịt quay.

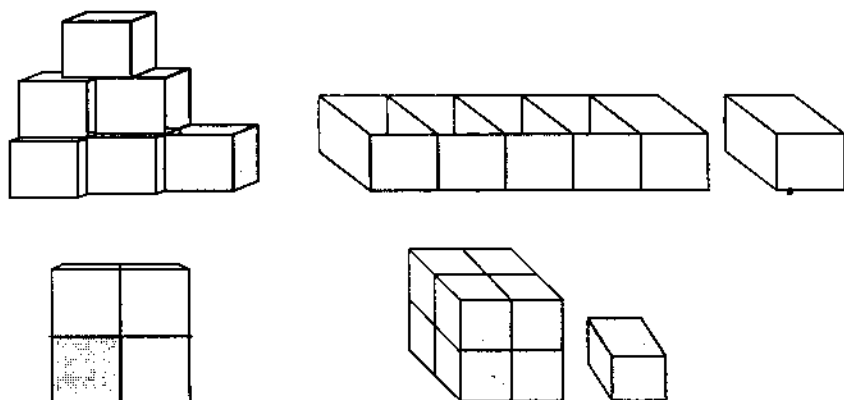


8. Hình hạt lựu to: Là khối nguyên liệu gần giống như hình vuông quân cờ nhưng kích thước nhỏ hơn (khối lập phương), các cạnh đều bằng 1cm. Ứng dụng thái các nguyên liệu trong món "xào hạnh nhân", "salat Nga"...



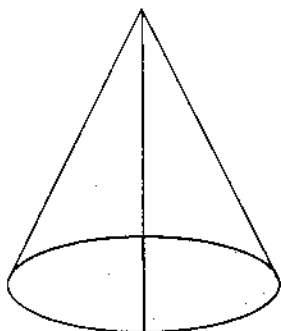
9. Hình hạt lựu nhỏ: Như hình hạt lựu to, nhưng chỉ bằng 1/8 hạt lựu to. Lấy một hình hạt lựu to chia thành 8 khối vuông nhỏ đều nhau sẽ được hình hạt lựu nhỏ.

Kích thước mỗi cạnh bằng khoảng 0,5cm. Ứng dụng thái mỡ phần cho vào các món: "chả quả quýt", "tôm bao mía", "chả cá bìa"...



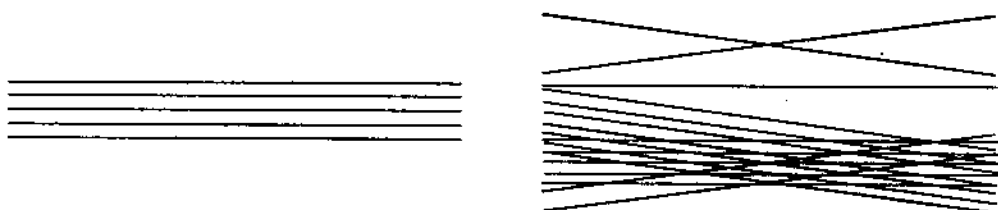
10. Hình móng lợn: Hình dạng miếng nguyên liệu sau khi thái gần giống như móng giò lợn (ba mặt trên hình tam giác cùng chung đỉnh nhọn, mặt dưới hơi cong).

Kích thước hình móng lợn không cố định mà phụ thuộc vào hình dạng nguyên liệu và yêu cầu chế biến.



Ứng dụng thái nguyên liệu trong các món ninh hầm như: "Chân giò ninh măng", "gà nấu cari", "khoai tây hầm thịt bò"...

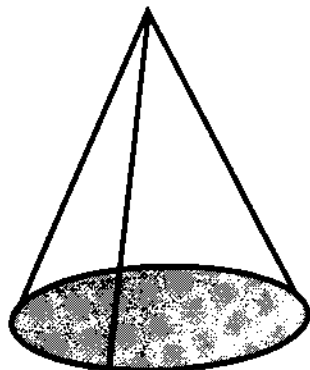
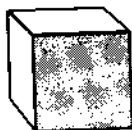
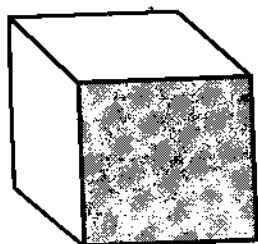
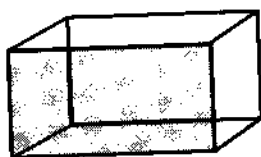
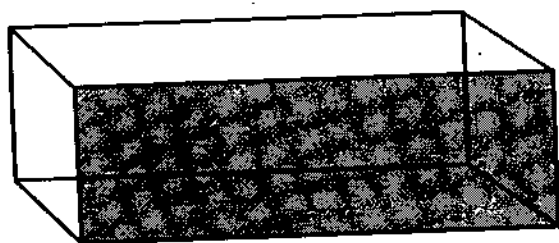
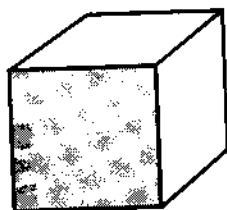
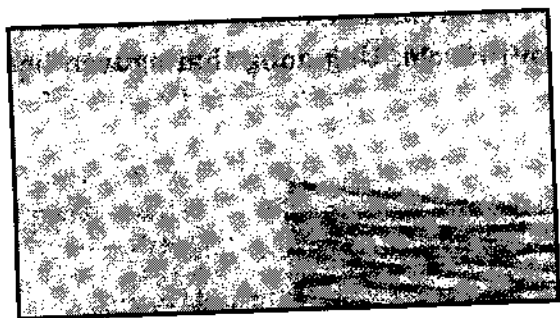
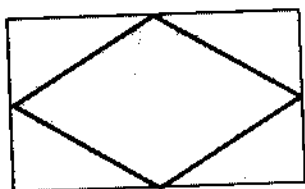
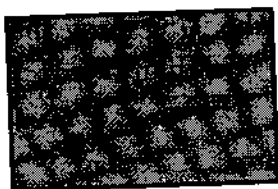
11. Thái chỉ: Nguyên liệu sau khi thái chỉ được biến đổi thành những sợi dài khoảng từ 6 đến 10cm. Trước khi thái chỉ nguyên liệu được lạng mỏng, sau đó thái thành sợi nhỏ. Ứng dụng thái nguyên liệu trong các món: nộm, chạo, xào rối, hoặc làm chân tủy.



12. Thái chân hương: Tương tự như thái chỉ, nhưng nguyên liệu sau khi thái to hơn gấp 2-3 lần so với thái chỉ. Ứng dụng thái nguyên liệu làm các món xào, sốt...



12 HÌNH CƠ BẢN



B. HÌNH TƯỢNG PHẪNG

Trong các món ăn nói chung, một số nguyên liệu thường được cắt thái thành nhiều hình dạng như: hình vuông, hình chữ nhật, hình quả trám... Nếu để nguyên những hình này với những cạnh thẳng của chúng sẽ không đẹp mắt bằng đem tía các cạnh đó thành những đường gấp khúc ngắn khép kín với vô số kiểu dáng khác nhau.

Hình tượng phẳng là những miếng nguyên liệu (su hào, cà rốt, củ cải, củ đậu...) có hai mặt phẳng bằng nhau, viền xung quanh bằng những đường gấp khúc ngắn khép kín. Hình tượng phẳng có nhiều hình thức khác nhau như: hình hoa văn, hình lá, hình quả, hình con giống.

Phương pháp tía hình tượng phẳng được vận dụng để biến đổi các nguyên liệu thành những miếng mỏng có hình dạng và đường nét khác nhau, dùng để ngấm dấm, làm dưa góp, làm chân tẩy trong một số món xào nấu, hoặc có thể trang trí món ăn.

NHỮNG YÊU CẦU TRONG QUÁ TRÌNH TÍA HÌNH TƯỢNG PHẪNG

1. Dụng cụ và nguyên liệu

a. Dụng cụ:

Dụng cụ dùng trong quá trình cắt tía các loại hình tượng phẳng gồm có:

- * *Dao bìa*: dùng để pha khối và lạng mỏng (thái mỏng sau khi tía).
- * *Dao tía*: dùng để tía các rãnh nhỏ trên khối nguyên liệu. Có thể dùng dao tía mũi nhọn hoặc dao mũi bằng loại nhỏ (tía hoa văn).
- * *Thớt*: dùng để pha khối (trước khi tía) và thái mỏng (sau khi tía). Có thể dùng thớt gỗ hoặc thớt nhựa.

b. Nguyên liệu:

Đối với cắt tía các loại hình tượng phẳng, nguyên liệu được dùng để tía là thực vật như: su hào, cà rốt, bí ngô, củ đậu, củ cải..., tùy theo yêu cầu chế biến từng món ăn và căn cứ vào thời vụ mà lựa chọn nguyên liệu cho phù hợp.

Nguyên liệu phải lựa chọn loại tươi mới, sơ chế sạch (gọt bỏ vỏ, rửa sạch). Sau khi cắt tía xong đem sử dụng ngay, tránh để lâu có một số loại sẽ bị đắng hoặc bị chuyển màu.

2. Tư thế và thao tác

Kĩ thuật cắt tia hoàn toàn dựa vào đôi bàn tay khéo léo, sự cần cù tỉ mỉ của người kĩ thuật, do vậy nó có những yêu cầu riêng, ví dụ: khi tia phải vận dụng sự linh hoạt của cổ tay và ngón tay. Mặt khác, kĩ thuật cắt tia đòi hỏi phải sử dụng các loại dao sắc bén nên phải thận trọng, không thể vội vàng hấp tấp. Tốc độ tia nhanh hay chậm phụ thuộc vào mức độ thành thạo ở từng người.

- * *Về tư thế:* thuận tiện hơn cả là tư thế ngồi. Ngồi thoải mái trên ghế cao, vai thẳng, mình hơi ngả về phía trước, đầu hơi cúi.
- * *Về thao tác:* tay trái cầm nguyên liệu (không đặt nguyên liệu lên bàn). Tay phải cầm dao, ngón tay cái tì lên sống dao để điều khiển chiều chuyển động của lưỡi dao, ngón tay trỏ áp vào má dao (chỗ dao tiếp sát với nguyên liệu) để làm cữ cho dao, nhằm khống chế độ dày mỏng cho đều, ba ngón tay còn lại nắm chặt chuôi dao.

Khi thao tác, cổ tay và ngón tay phải vận dụng khéo léo, phối hợp nhịp nhàng, linh hoạt. Quá trình tia có khi sử dụng mũi dao nhọn, có khi lại dùng lưỡi dao sắc, chiều chuyển động của dao luôn luôn thay đổi.

3. Phương pháp tia

Nguyên tắc chung: Nguyên liệu sau khi cắt gọt và rửa sạch được pha thành khối dài, tia theo chiều dọc khối, sau cùng thái theo chiều ngang khối thành những miếng mỏng đều nhau.

Các bước thao tác gồm 3 bước:

Bước 1 - PHA KHỐI:

Pha nguyên liệu thành những khối lăng trụ có thiết diện (mặt cắt) tùy ý, ví dụ: vuông, chữ nhật, quả trám, tròn, tam giác...

Bước 2 - TIA KHỐI:

Cắt tia vào các bề mặt của khối lăng trụ thành những đường khía dài theo chiều dọc khối nguyên liệu.

Bước 3 - THÁI MỎNG:

Đặt nằm khối nguyên liệu đã tia lên thớt, thái ngang khối thành những miếng mỏng đều nhau. Áp dụng phương pháp thái đứng dao (mặt phẳng dao luôn vuông góc với mặt phẳng thớt).

Bài 3

TỈA HOA VĂN

Tỉa hoa văn là loại hình đơn giản nhất trong kĩ thuật cắt tỉa hình tượng phẳng.

Hoa văn là những hình tượng phẳng được tỉa từ khối nguyên liệu là hình cơ bản (hình hình học) như: hình vuông, hình chữ nhật, hình thoi (hình quả trám).

Nguyên liệu sau khi tỉa hoa văn thường dùng làm dưa góp, chân tẩy các món xào nấu, hoặc có thể để trình bày.

I. YÊU CẦU KỸ THUẬT

1/ Đối với kích thước hình cơ bản, chiều sâu nét cắt các loại hoa văn không quá 0,5cm, tính từ cạnh nguyên liệu vào.

2/ Tùy theo kích thước nguyên liệu và yêu cầu chế biến mà lựa chọn mẫu hình cho phù hợp, ví dụ: làm chân tẩy món xào nấu có thể tỉa từ khối chữ nhật, quả trám. Nếu làm dưa góp có thể chọn mẫu khác hoặc mẫu tương tự - những kích thước nhỏ hơn.

3/ Đối với các nguyên liệu tỉa để chế biến những món ăn mà trong khi nấu phải khuấy đảo nhiều thì không nên tỉa cầu kì, sắc nét để tránh gây nát sau khi chế biến.

4/ Trong cùng một món ăn có thể tỉa nhiều mẫu khác nhau, nhưng kích thước phải tương xứng nhau.

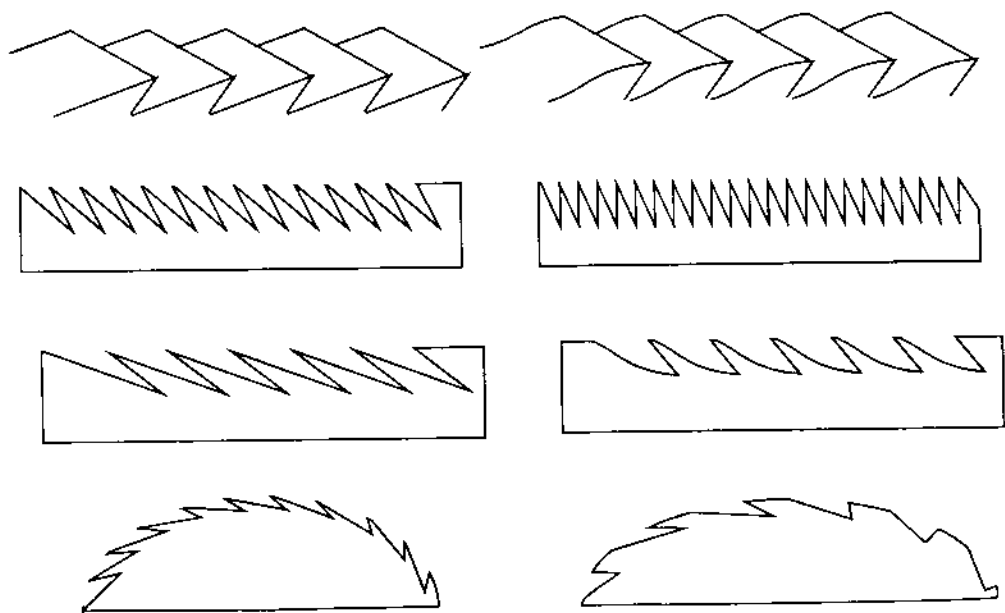
II. CÁC MẪU HOA VĂN

Gồm có 4 mẫu hoa văn cơ bản:

1. Răng cưa: có hai loại:

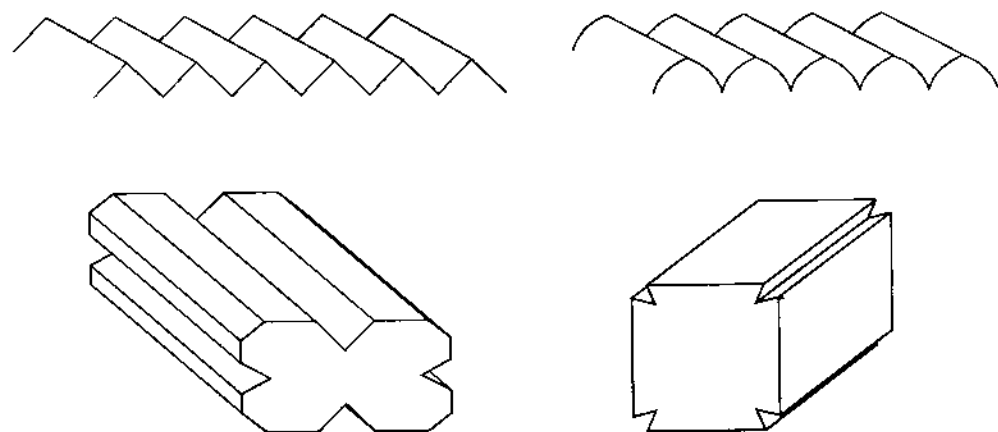
a. Răng cưa góc nhọn (còn gọi là răng cưa nghiêng), đây là kiểu được ứng dụng nhiều nhất trong quá trình tỉa hình phẳng, ví dụ: tạo các đường nét của hoa văn, tỉa răng cưa trên lá - quả, tỉa đuôi một số loại con giống...

Tuỳ theo yêu cầu cụ thể của từng loại hình mà các đường nét răng cửa có thể to hay nhỏ, nghiêng nhiều hay ít hoặc nét thẳng hay hơi cong... Các góc tạo thành ở đỉnh và chân răng cửa đều là góc nhọn.



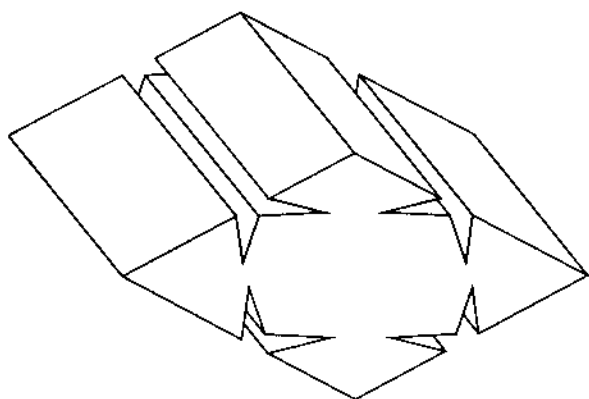
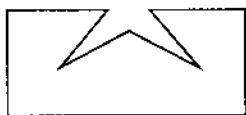
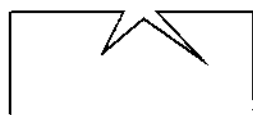
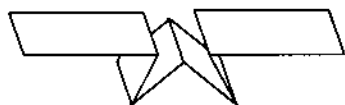
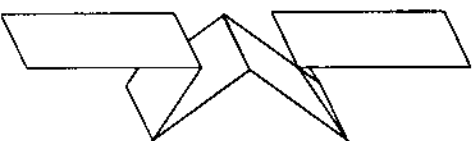
b. Răng cửa góc vuông (còn gọi là răng cửa thẳng) chủ yếu áp dụng tia trên khối nguyên liệu vuông, chữ thập, quả trám... Các góc tạo thành ở đỉnh và chân răng cửa thường là góc vuông.

Hai loại răng cửa trên còn được áp dụng rất nhiều trong kỹ thuật tia hoa khối.



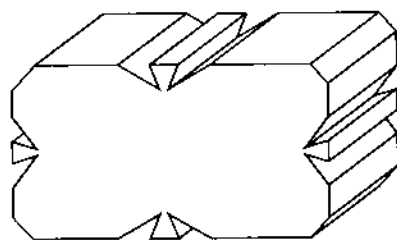
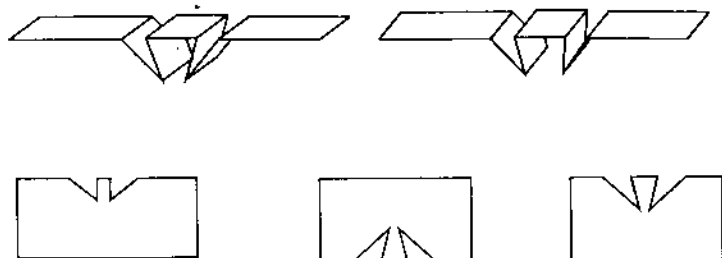
2. Mang cá:

Hoa văn mang cá được tạo thành từ hai răng cưa góc nhọn - nhưng ngược chiều nhau ứng dụng tủa trên một số hình cơ bản: vuông, chữ nhật, quả trám, hình tròn...



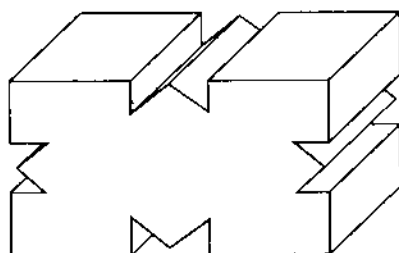
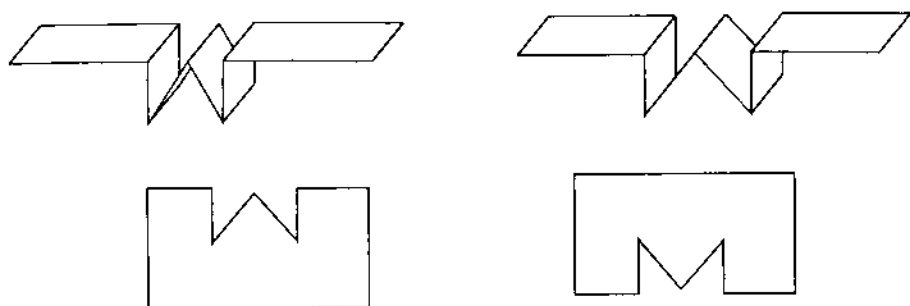
3. Chữ thập:

Được tạo thành từ hai răng cưa góc nhọn - nhưng ngược chiều nhau, đỉnh của hai răng cưa cách nhau khoảng 0,5cm (đối với kích thước hình cơ bản). Kiểu hoa văn này thường đặt giữa các cạnh của khối nguyên liệu (hình vuông, chữ nhật, quả trám...)

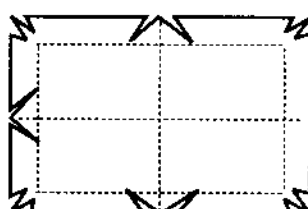
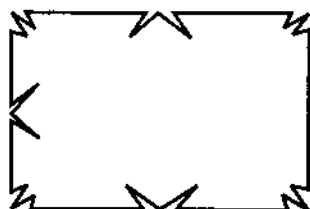
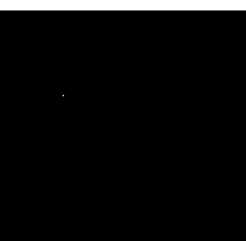
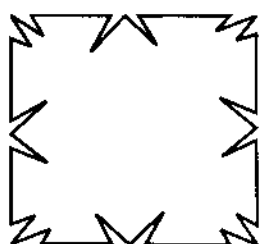
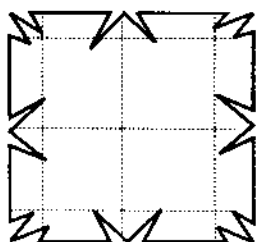


4. Chữ M:

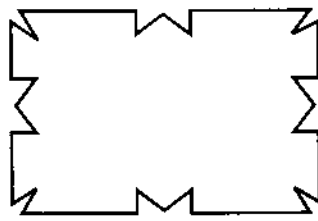
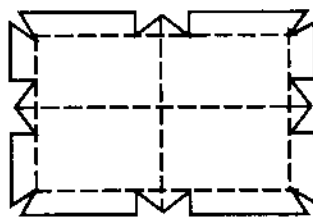
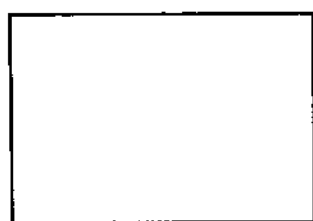
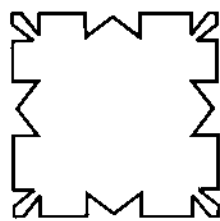
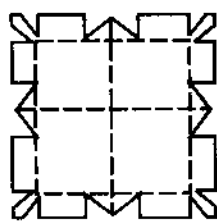
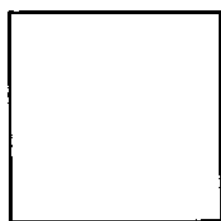
Cách tia hoa văn chữ M cũng gần giống như tia hoa văn mang cá, đường nét hoa văn sau khi tia có hình dạng tương tự chữ M, thường đặt giữa các cạnh của khối nguyên liệu hình vuông, hình chữ nhật, hình quả trám...



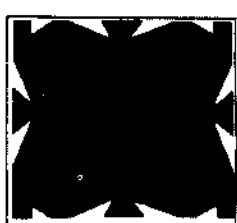
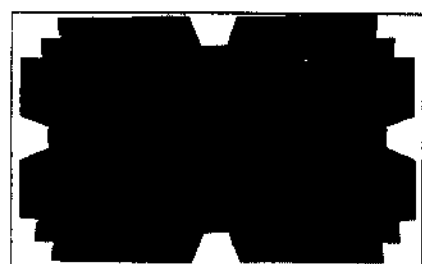
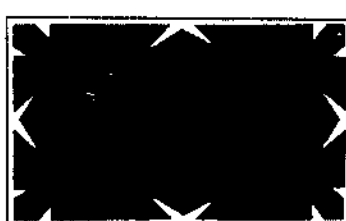
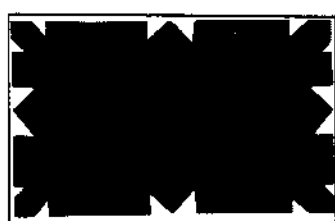
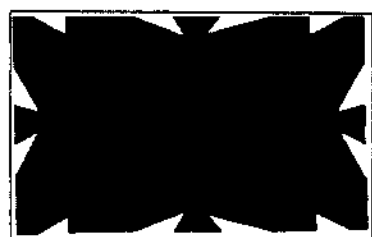
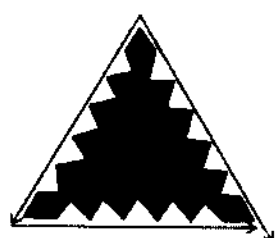
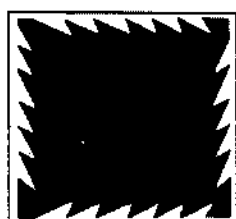
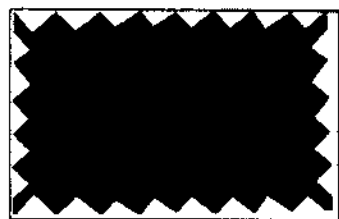
MỘT SỐ MẪU HOA VĂN



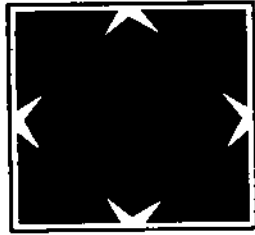
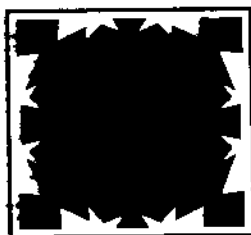
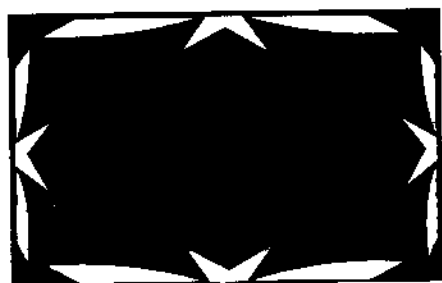
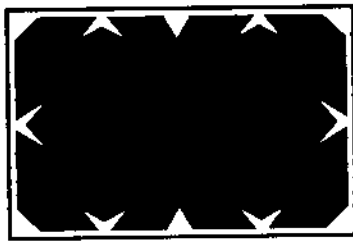
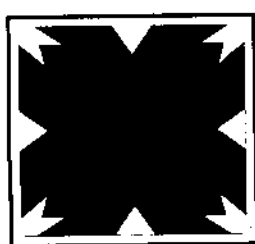
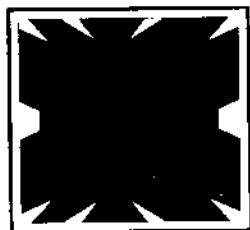
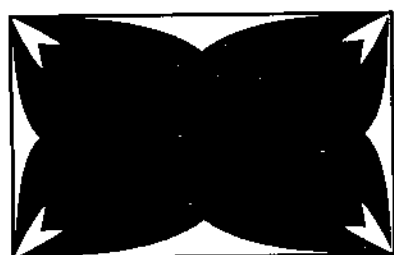
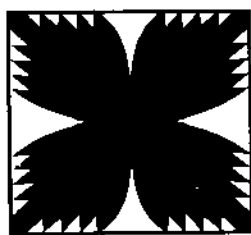
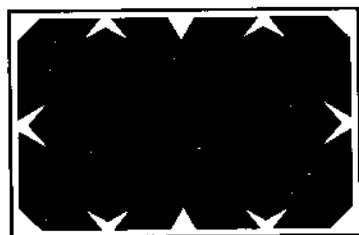
MỘT SỐ MẪU HOA VĂN



MỘT SỐ MẪU HOA VĂN



MỘT SỐ MẪU HOA VĂN



HOA PHẪNG VÀ CON GIỐNG

Tương tự như tia hoa văn, cắt tia hoa phẳng và con giống đa số cũng bắt đầu từ các mẫu hình cơ bản. Hoa phẳng và con giống được cách điệu từ hoa, lá, quả và các con vật có trong thực tế. Các loại hình này rất đa dạng và phong phú, tùy theo kích thước, hình dạng của nguyên liệu và yêu cầu chế biến mà xác định mẫu hình cho phù hợp.

Nguyên liệu sau khi tia các loại hoa phẳng và con giống thường dùng để làm chân tấy các món xào, nấu, làm dưa góp, hoặc dùng để trang trí món ăn, làm tăng giá trị thẩm mỹ của món ăn.

I. YÊU CẦU KỸ THUẬT

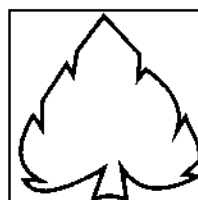
1. Xác định rõ mẫu định tia để lựa chọn nguyên liệu cho phù hợp - tránh lãng phí.

2. Kích thước các loại hoa, lá, quả, con giống có thể to hay nhỏ tùy theo yêu cầu sử dụng, nhưng tỉ lệ các phần trong cùng một loại hình phải cân đối (ví dụ: tỷ lệ giữa đầu, đuôi và thân của con giống; lá và cuống của hình lá...).

II. CÁCH TIA CỤ THỂ

1. Tia hình lá

Hình lá được tia từ các khối nguyên liệu là hình chữ nhật, vuông, tam giác, 1/2 hình tròn...

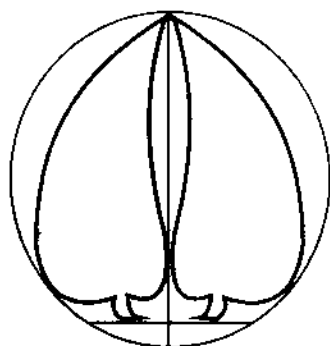


a. Các bước tia lá:

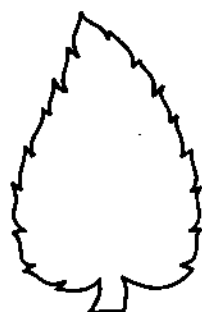
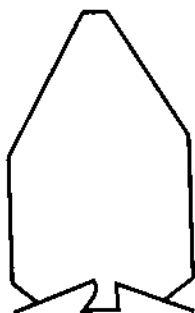
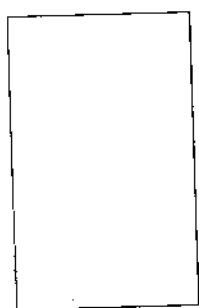
- Tia cuống
- Sửa khối (định hình lá)
- Làm rãnh lá (tia răng cưa)

b. Yêu cầu kỹ thuật

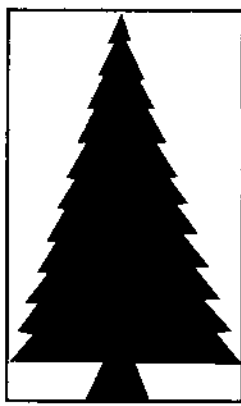
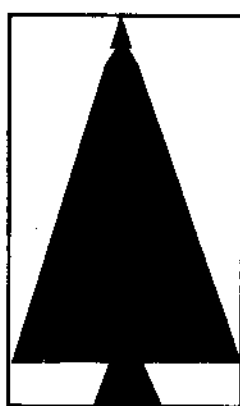
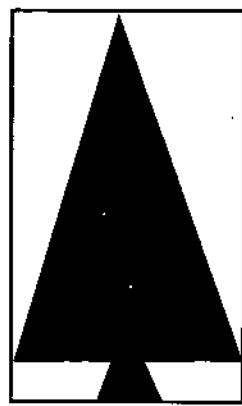
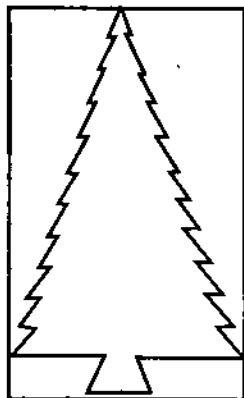
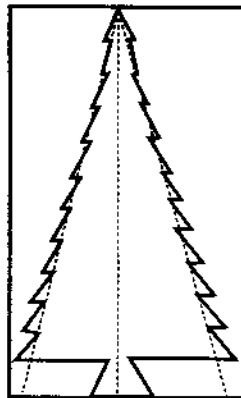
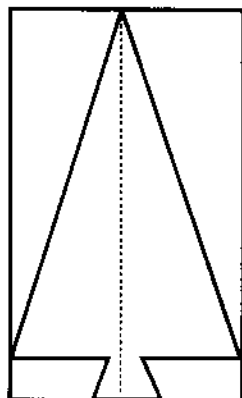
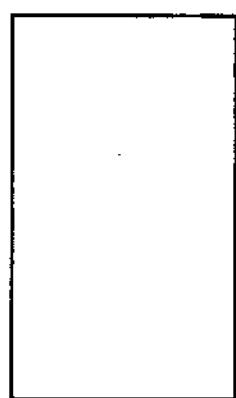
- Cuống lá và đỉnh lá cùng chiều
- Hai bên răng cưa đều nhau



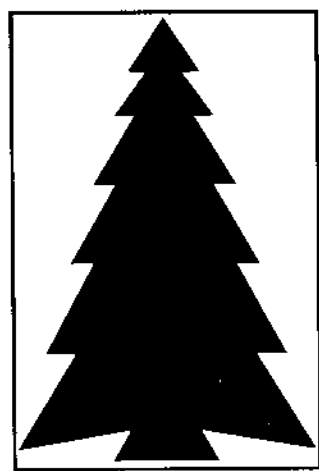
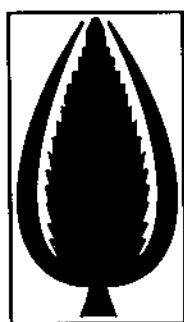
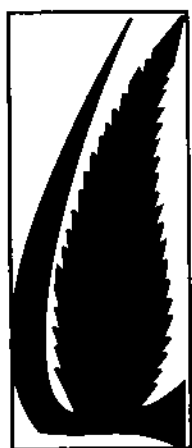
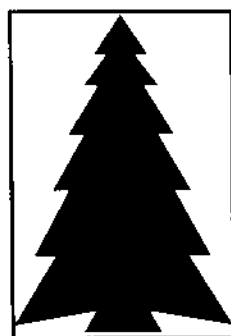
CÁC BƯỚC TẠO HÌNH LÁ



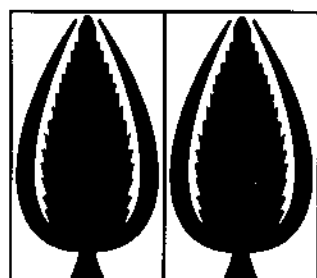
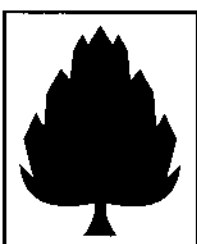
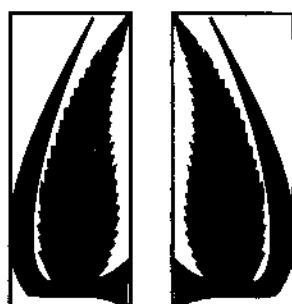
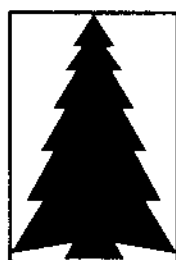
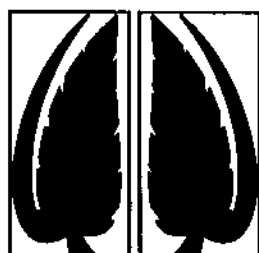
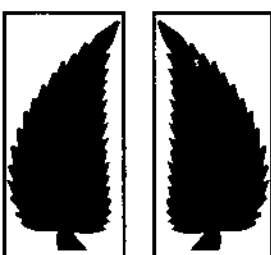
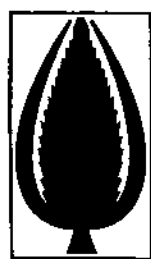
CÁC BƯỚC TẠO HÌNH LÁ



MẪU HÌNH LÁ



MẪU HÌNH LÁ

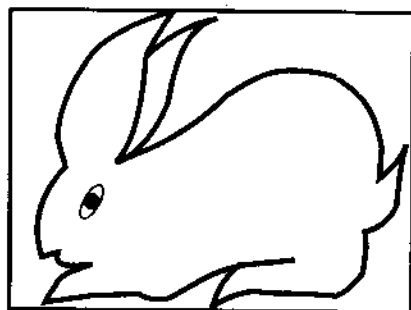
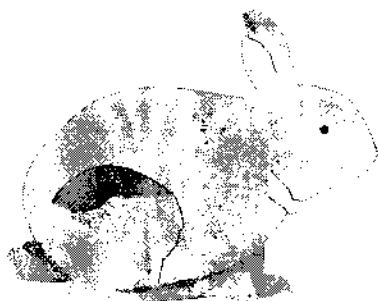
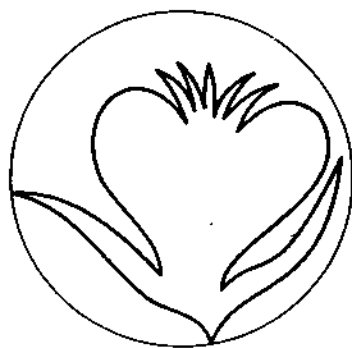
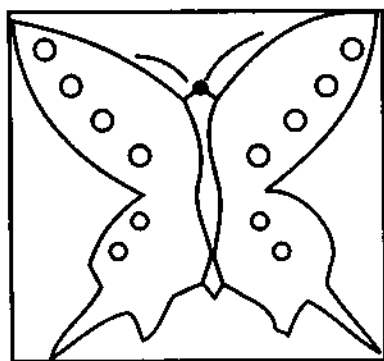
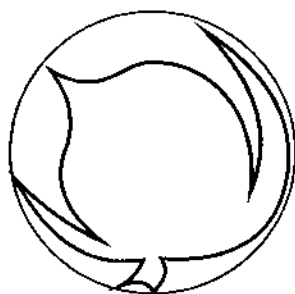
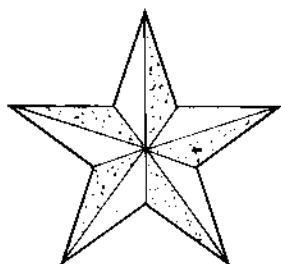


2. Tia hoa tròn

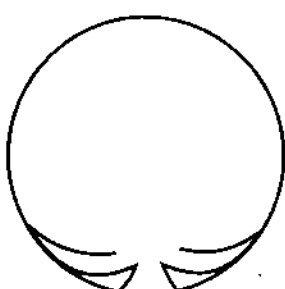
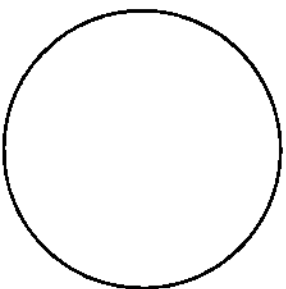
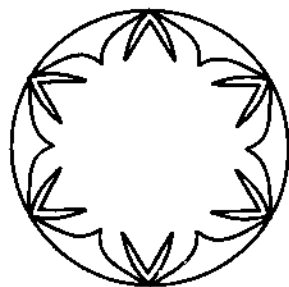
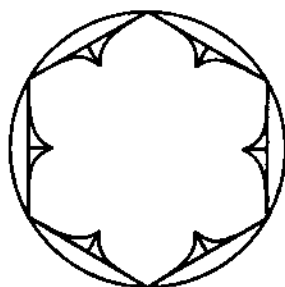
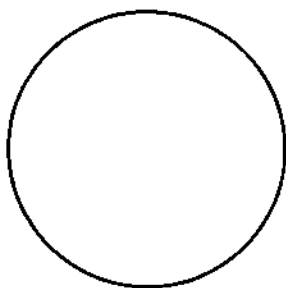
Trong một số món ăn có sử dụng nguyên liệu khối tròn như: cà rốt, củ cải... những loại nguyên liệu này có thể vận dụng để tia các loại hoa tròn như: quả dâu, quả đào, hoa cúc...

Các bước tia:

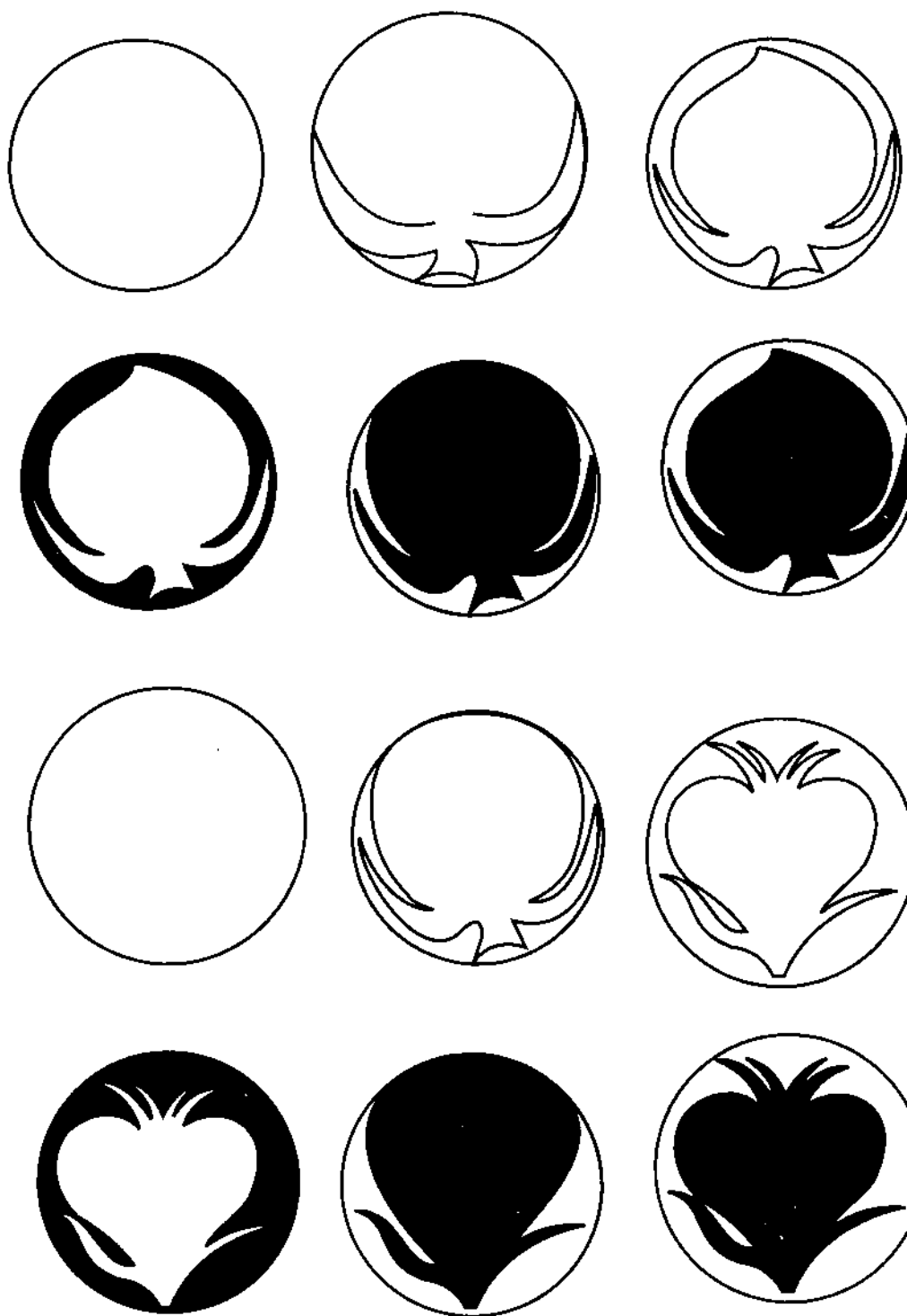
- Tạo khối tròn đều
- Tia cuống hoa, quả (tương tự như cuống lá)
- Tạo dáng theo chủng loại đã định
- Tia những phần còn lại (lá, núm quả, răng cưa...)



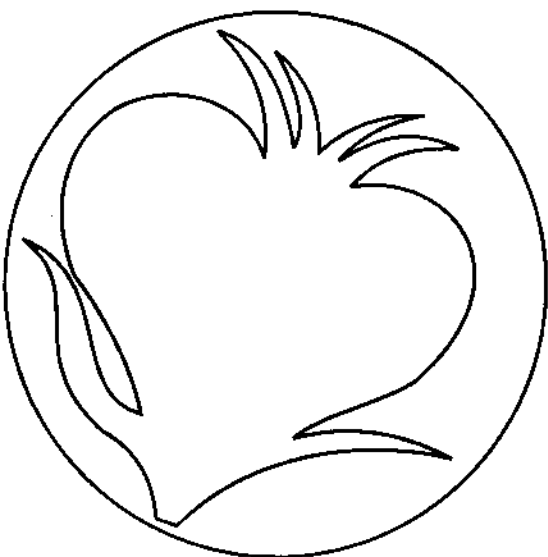
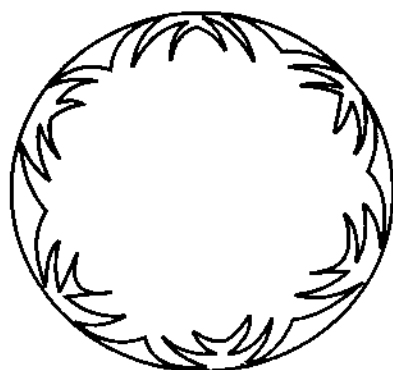
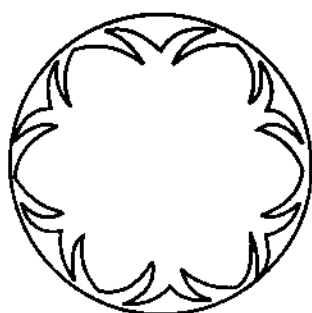
CÁC BƯỚC TẠO HOA TRÒN



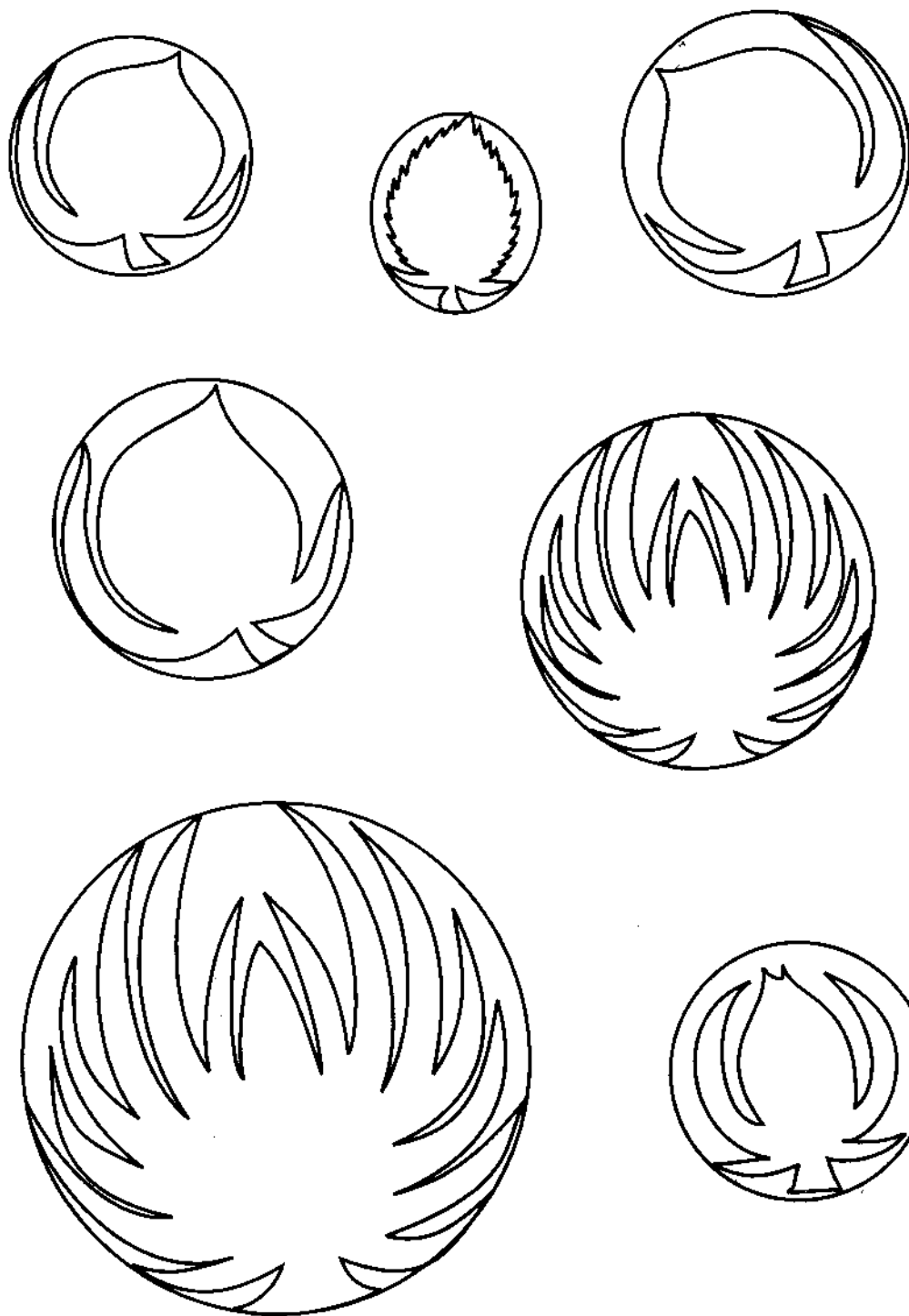
CÁC BƯỚC TẠO HOA TRÒN



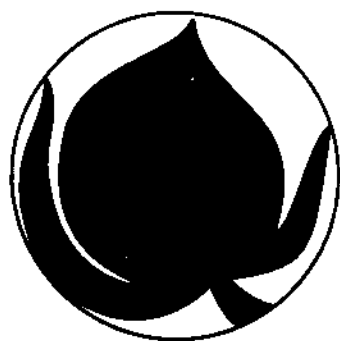
MẪU HOA TRÒN



MẪU HOA TRÒN



MẪU HOA TRÒN



MẪU HOA TRÒN



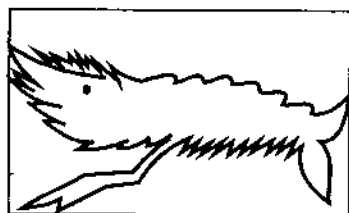
3. Tia con giống

Tia con giống là loại hình phức tạp hơn nhiều so với các loại hình phẳng khác. Yêu cầu quan trọng trước khi tia con giống là phải khái quát được hình dạng con vật để lựa chọn nguyên liệu và pha khối cho phù hợp.

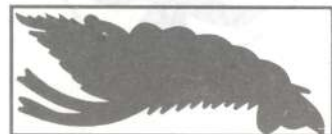
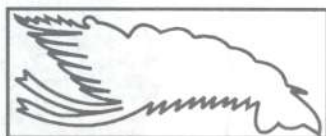
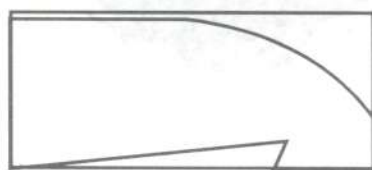
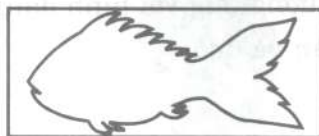
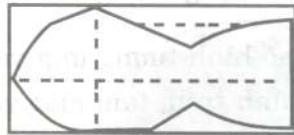
Một số hình tương ứng với con vật như: hình chữ nhật - tia tôm, cá, thỏ,...; hình tròn, tam giác vuông - tia con chim bồ câu; hình tam giác - tia con bướm...

Các bước tia con giống:

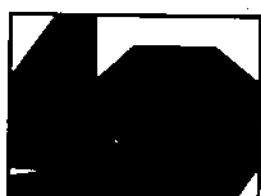
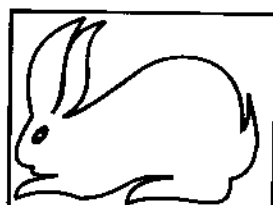
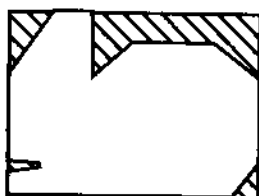
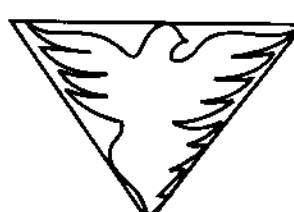
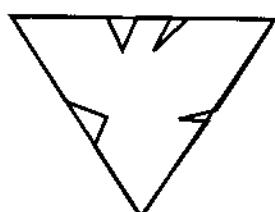
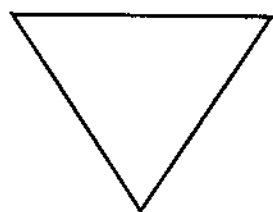
- Pha khối nguyên liệu tương ứng với hình dạng con vật định tia
- Chia tỉ lệ giữa đầu, thân và đuôi
- Tia đầu, đuôi và chân
- Hoàn chỉnh con vật.



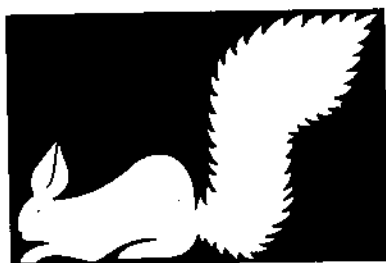
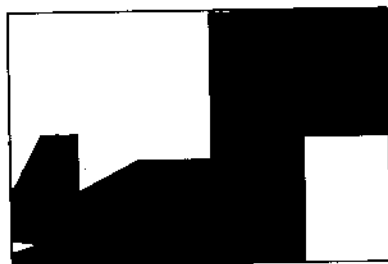
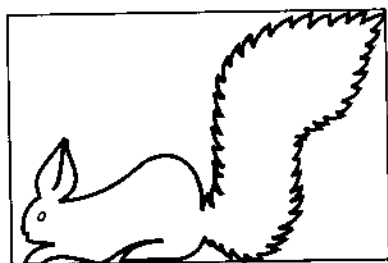
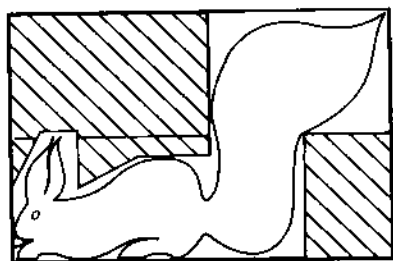
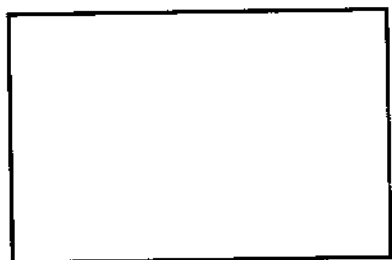
CÁC BƯỚC TỈA CON GIỐNG



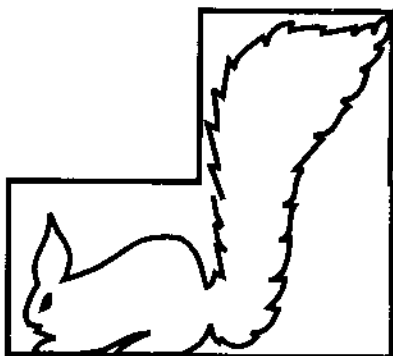
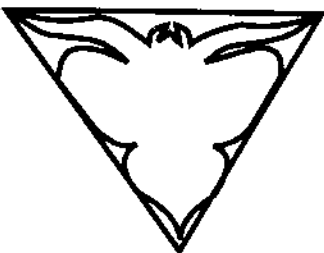
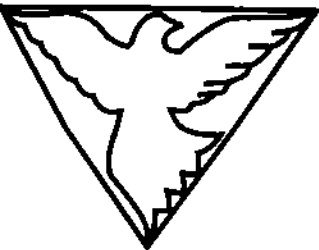
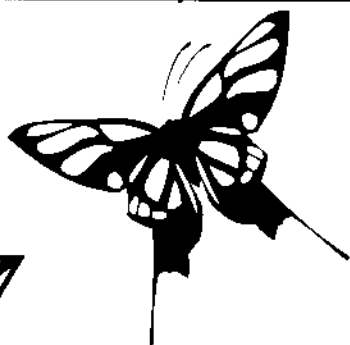
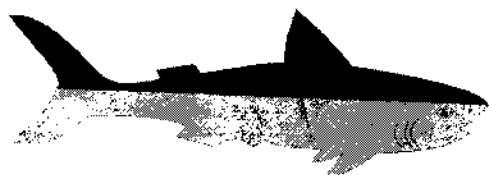
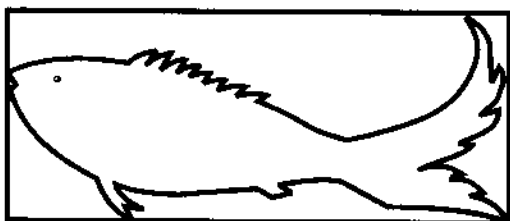
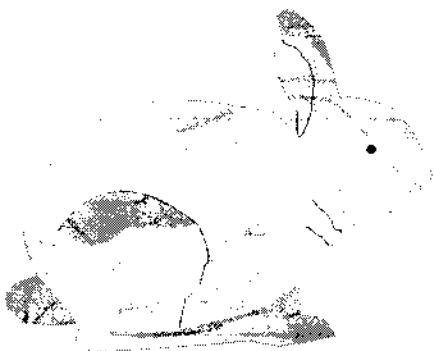
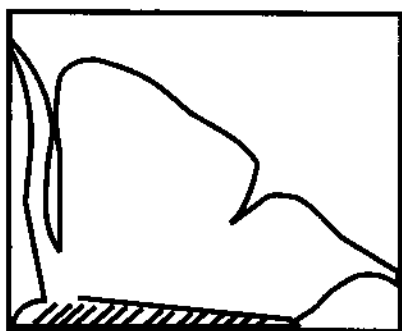
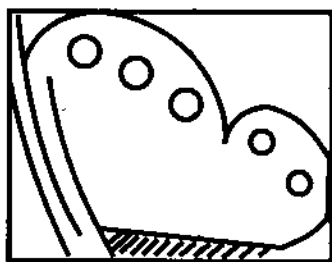
CÁC BƯỚC TẠO CON GIỒNG



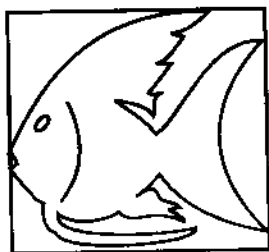
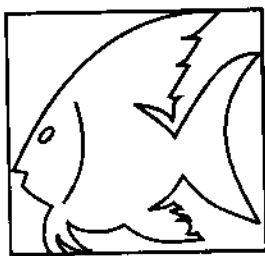
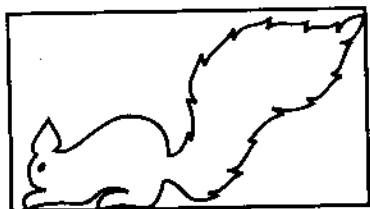
CÁC BƯỚC TẠO CON GIỐNG

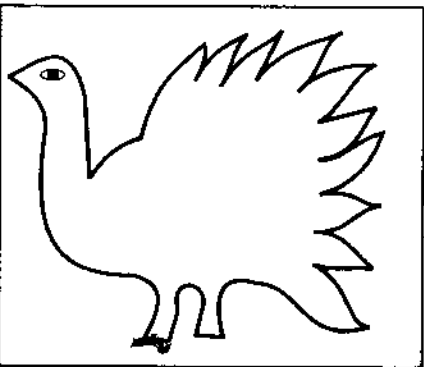
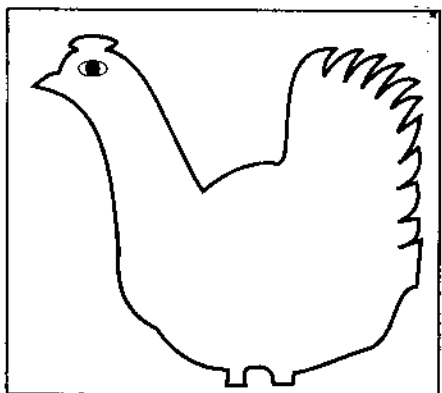
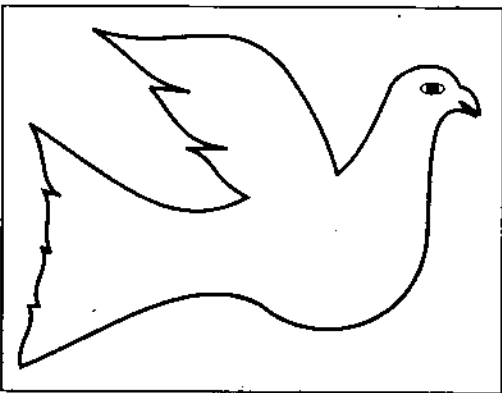
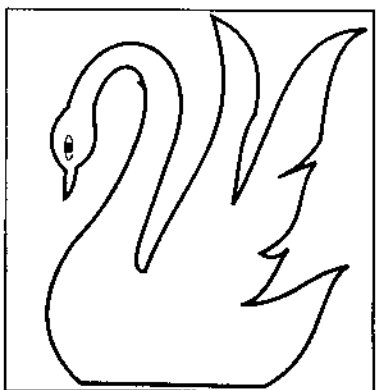
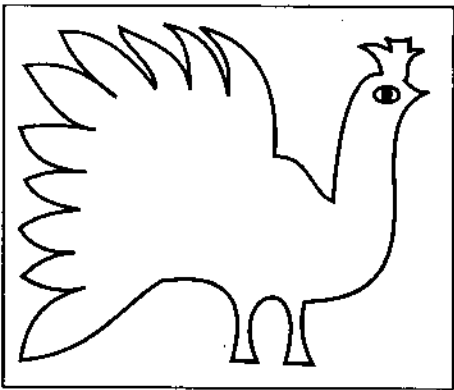


MẪU CON GIỐNG

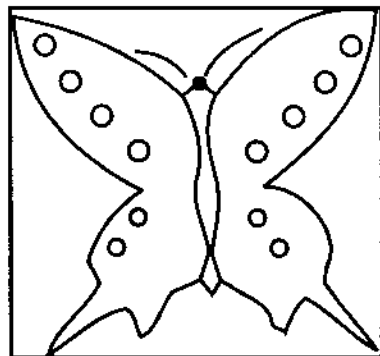
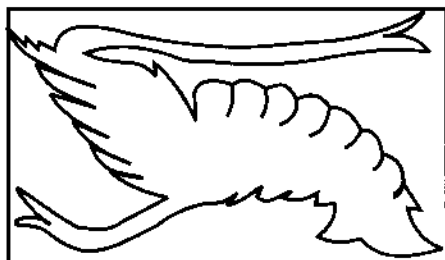
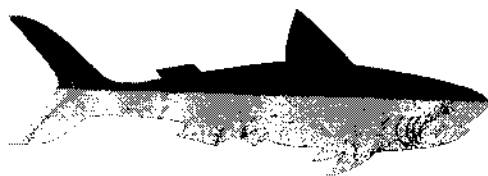
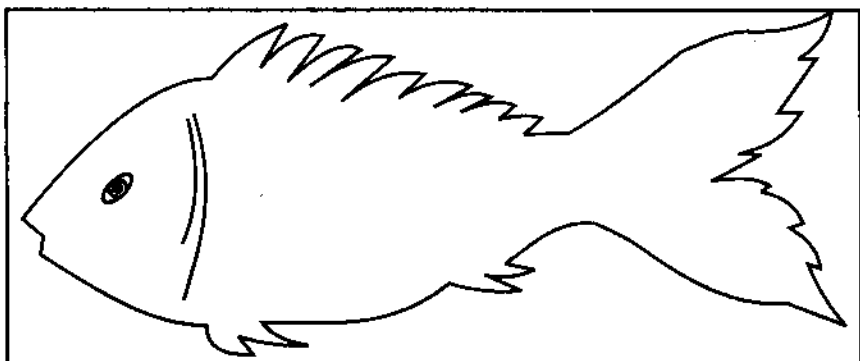
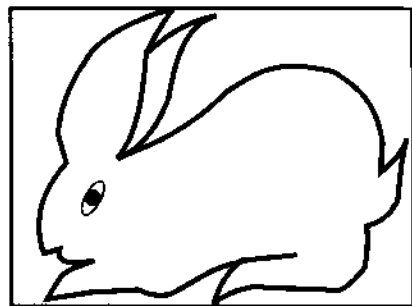
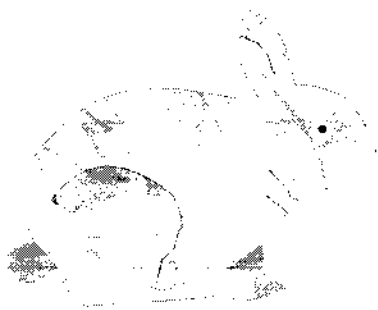


MÃU CON GIỐNG

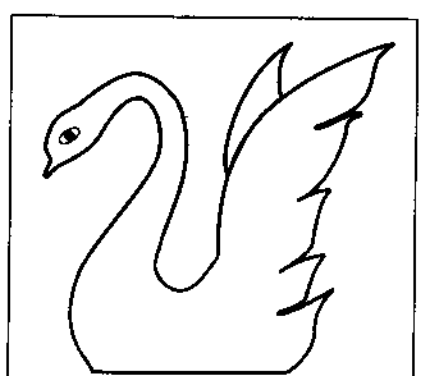
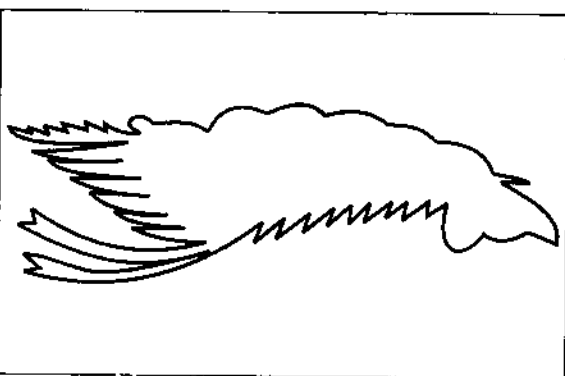
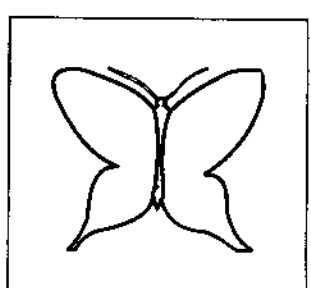
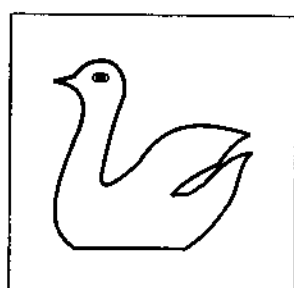
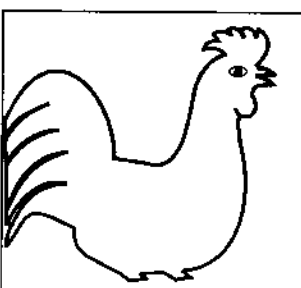
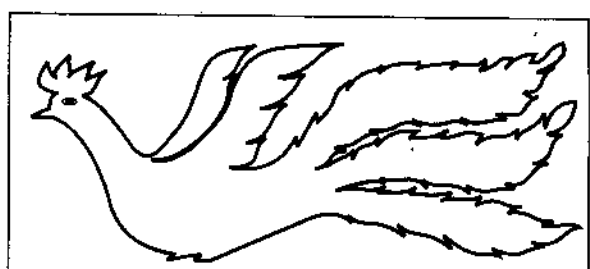
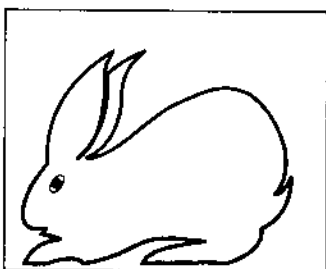
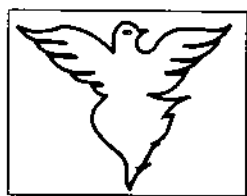




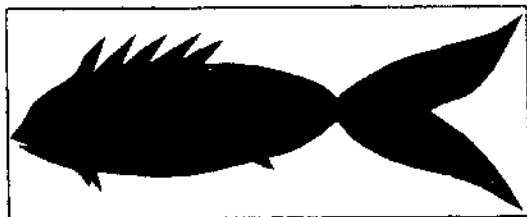
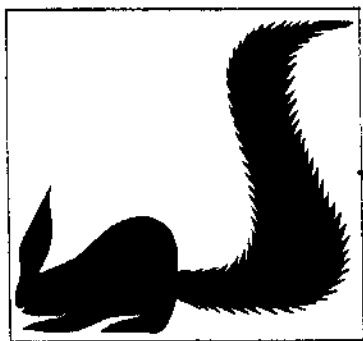
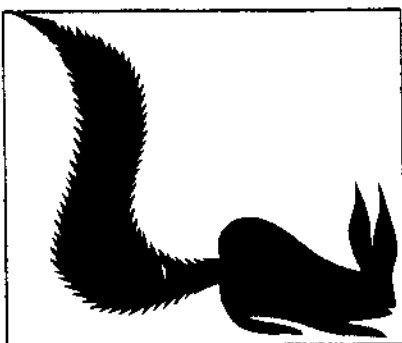
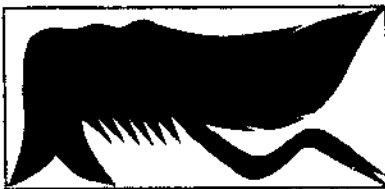
MẪU CON GIỐNG



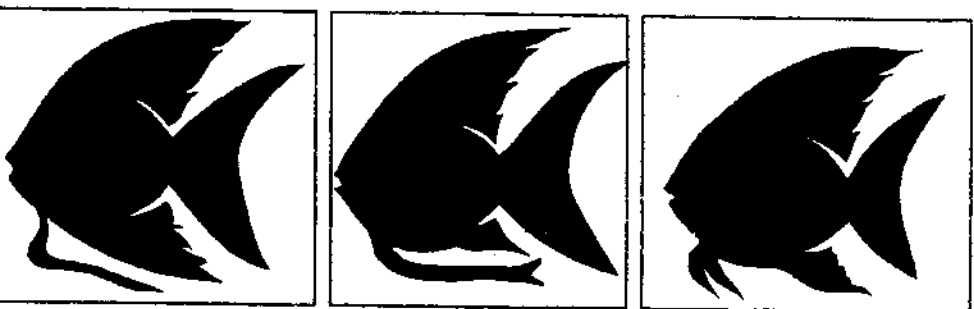
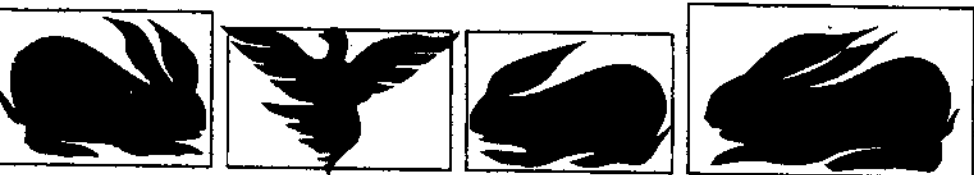
MẪU CON GIỐNG



MẪU CON GIỐNG



MÃU CON GIỐNG



Bài 5

TĨA HOA BẰNG RAU CỦ QUẢ

I. TĨA HOA TỪ DƯA CHUỘT:

1. Dẻ quạt:

- Chọn quả dưa chuột to vừa, ít ruột

a. Dẻ quạt đơn:

Bổ dọc quả dưa lấy 1/2, cắt chéo một đầu 45o

- * Cắt 2 hoặc 3 lát mỏng, dính một đầu
- * Cài lát giữa vào trong
- * Ngâm nước sạch, vẩy ráo
- * Trang trí các món ăn chế biến theo phương pháp đun nóng khô, hoặc bày viên xung quanh đĩa.

b. Dẻ quạt kép ngang

- * Cắt như dẻ quạt đơn, từ 5 lát trở lên
- * Cài các lát chắn vào giữa
- * Ngâm nước sạch 5 phút, để ráo
- * Trang trí như dẻ quạt đơn

c. Dẻ quạt kép dọc:

Bổ dọc quả dưa chuột lấy một phần đầu dài 10cm, cắt thành lát mỏng từ trên xuống cách cuống 1cm, cài cánh chắn cong vào trong tạo thành dẻ quạt kép dọc.

Trang trí trong các đĩa món ăn lớn.

2. Cây quạt:

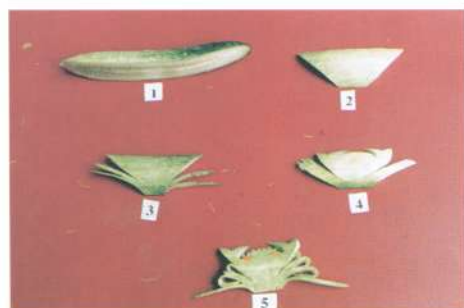
- Cắt một miếng dưa ít ruột hình chữ V, hơi tròn đầu
- Tia tròn đáy chữ V làm đuôi quạt
- Khứa nhẹ 6 đường ngang trên vỏ xanh
- Chẻ dọc thành 7 đến 10 lát mỏng đến gần đuôi quạt



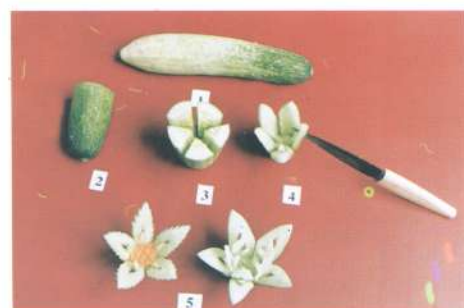
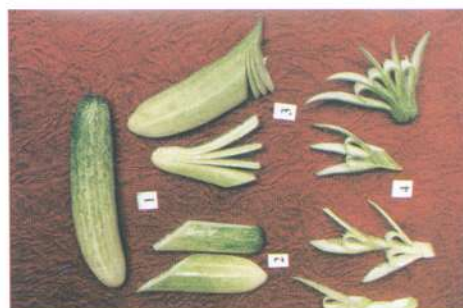
Tia hoa văn



Tia hoa tròn



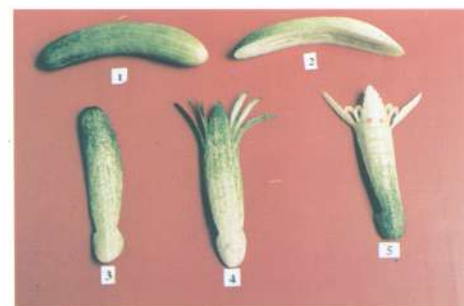
Con cua



Hoa Ly La



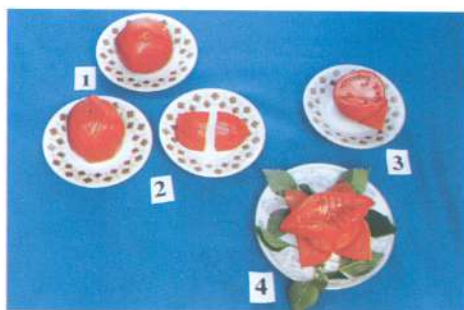
Con giống



Con Tôm



Tia hình lá



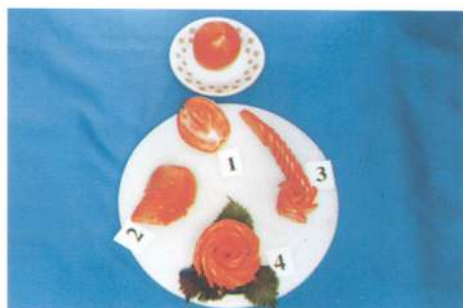
Lăng Hoa



Lăng Hoa



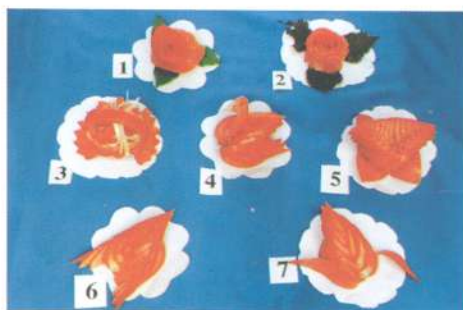
Hoa Hồng quân vô



Hoa Hồng quân lát



Con Vịt



Các loại Hoa



Hoa trang trí



Hoa Sen

- Ngâm nước cho các lát xoè ra như cái quạt.
- Trang trí ở viền đĩa thức ăn.

3. Hoa ly la

1. Chọn quả dưa chuột thuần đầu, tròn, xanh tươi
 2. Bỏ ngang lấy 1 khúc đầu dài từ 5cm - 6cm
 3. Chia dọc từ trên xuống gần cuống, thành 5 cánh
 4. Lạng bỏ bớt ruột
 - Sửa đầu cánh nhọn thuần
 5. * Nếu là hoa 1 lớp thì lạng mỏng phần đầu cánh, cắt răng cưa 2 bên cạnh cánh.
Tách 1 cánh nhỏ giữa cánh lớn, uốn cánh lớn cong ra
Tia một miếng cà rốt tròn làm nhị
* Nếu là hoa hai lớp thì: tách 1 cánh nhỏ giữa cánh lớn - Lạng mỗi cánh thành hai lớp.
Lấy cà rốt tia 1 khoanh tròn nhỏ làm nhị.
- Ngâm nước 5 phút cho hoa nở ra
 - Trang trí trong các món ăn bày ở đĩa lớn.

4. Con cua

1. Chọn dưa chuột quả to vừa, bỏ dọc lấy một nửa
2. Cắt 1 miếng hình thang
 - * Đáy nhỏ = cạnh bên
 - * Đáy lớn = 2 đáy nhỏ
3. Từ hai cạnh bên cắt 4 lát mỏng dính 1 đầu ở đáy nhỏ
4. Cắt hai cạnh to, đầu cạnh hình chữ V
 - * Sửa hình vòng cung từ chân cạnh này sang chân cạnh kia, tia răng cưa nhọn làm miệng cua.
5. Cài 3 lát mỏng ở giữa vào làm chân cua
 - * Trình bày trong các món ăn chế biến từ thủy sản

5. Con tôm hùm:

1. Chọn quả dưa chuột to vừa, hơi cong, non, đặc ruột.
2. Bỏ dọc lấy 1/2 quả, phía cong lên, bỏ bớt ruột
3. Tia một đầu, cắt răng cưa làm đuôi.
4. Hai bên cạnh đầu còn lại, tia 3 lát mỏng. Hai lát trong cài vào làm râu tôm.

5. Sửa nhọn phần còn lại, cắt răng cưa làm đầu tia 3 lát mỏng. Hai lát trong cài vào làm râu tôm.

- * Trên lưng khía các đường ngang

Trang trí trong các đĩa món ăn chế biến từ thủy sản

6. Một số loại hoa khác:

- * Hoa xoáy

- * Hoa 5 cánh

- * Cánh bướm.

II. HOA TỈA TỪ CÀ CHUA:

1. Hoa sen nở

1. Chọn trái cà chua to tròn chín vừa.

2. Bỏ dọc lấy 1/2 quả

3. Cắt dọc trên 1/2 quả cà chua thành các lát mỏng hình chữ V - Cắt 4 lát có độ dày 0,6cm.

4. Phần còn lại ở hai bên rộng 2 đến 2,5cm, tách vỏ xuống gần cuống, uốn cong ra thành cánh hoa
- Đẩy nhẹ các lát ở giữa cho hơi lệch lên phía trên. Bày vào các đĩa món ăn lớn, phù hợp với hoa cà chua.

2. Con vịt:

1. Bỏ dọc quả cà chua lấy một nửa

2. Cắt 4 lát hình chữ V ở giữa, hai bên cạnh cắt mỗi bên 3 lát

3. Đẩy nhẹ các lát cắt hơi lệch nhau lên phía trên.

Cắt một miếng nhỏ làm đầu, cắm vào phía cuống

- * Nếu muốn làm thành bông hoa, đẩy các lát bên cạnh ngược chiều với các lát ở giữa.

- Bày trong các đĩa món ăn tạo mô hình.

3. Hoa hồng quăn vỏ:

1. Chọn cà chua nhỏ, chín vừa tới còn tươi, tròn đều.

2. Dùng dao lạng một đường vỏ mỏng theo đường dợn sóng xung quanh quả cà chua.

3. Bỏ ruột cuốn vỏ lại thành bông hoa.

- Bày trong các đĩa món ăn phù hợp với hoa cà chua.

4. Hoa hồng quán lát:

1. Chọn cà chua to, tròn đều chín đỏ
2. Bỏ dọc lấy 1/2
3. Cắt ngang thành các lát mỏng. Quán các lát cà chua đỏ từ lớp trong ra lớp ngoài tạo thành bông hoa hồng
- Bày trong các đĩa món ăn phù hợp với hoa cà chua.

5. Lăng hoa 1:

1. Chọn quả cà chua chín tới tròn đều
2. Đặt úp quả cà chua cắt 5 lát hình chữ V ở giữa phần đỉnh quả cắt rời nhau, cắt đôi 5 lát đó đặt lại vị trí cũ. Đẩy các lát lệch nhau sang hai bên.
3. Phần đáy dưới tách 4 cánh bằng vỏ uốn cong ra.
- Bày trong các đĩa món ăn lớn ở giữa lăng cắm một vài nhánh hoa bằng hành.

6. Lăng hoa 2:

1. Chọn quả cà chua tròn đều
2. Đặt úp cuống cà chua xuống cắt bỏ 2 góc phía trên để tạo quai lăng
3. Phần dưới cắt rỗng cửa, khoét bỏ ruột, tách vỏ thành hai lớp.
4. Trong lòng lăng bày các loại hoa nhỏ.
- * Ảnh hoa cà chua

III. HOA TĨA TỪ CÀ RỐT - CỦ CẢI

1. Hoa cúc quán:

1. Chọn cà rốt đỏ, lõi nhỏ (hoặc củ cải trắng không xóp) - Cắt 1 khúc dài 10-12cm.
2. Lạng mỏng xung quanh khúc củ ngâm vào nước muối loãng 5 phút.
3. Gập đôi miếng lạng theo chiều dọc, cắt ngang (hoặc chéo) thành sợi nhỏ, dính ở hai cạnh ngoài.
4. Cuốn tròn lại, ngâm nước lạnh ta được bông hoa.
- Bày vào các đĩa món ăn.

2. Hoa trang chùm:

- Dùng củ cải, cà rốt lõi nhỏ, củ to:

- Lồng vào mỗi đầu lá một khoan ốt, chẻ nhỏ đầu lá thành sợi xuống 2 cm, ngâm vào nước sạch cho sợi lá cong ra.
- Bày vào các món ăn chế biến bằng thủy sản.

2. Hoa cỏ:

- Chọn hành hoa to
- Cắt lấy 5cm phần củ, chẻ nhỏ một đầu xuống 3cm, ngâm vào nước sạch, khi hoa nở ra là được.
- Bày cái vào món ăn, hoặc cái vào kê lá cây hành

3. Hoa huệ:

- Chọn hành củ tươi, thuần dài, một nhánh
- Cắt lấy phần củ dài 6-7cm
- Chẻ từ gốc xuống hết phần củ thành 5 cánh, lấy 2 lớp, bỏ lõi, sửa đầu cánh nhọn thuần
- Ngâm vào nước sạch
- Bày cái vào món ăn.

- Xúc lần lượt từ trong ra ngoài
- Xúc 3 tầng

Hoa loại này thường dùng làm mứt, dầm dấm, hoặc trang trí vành đĩa đựng món ăn.

IV. TĨA HOA TỪ HÀNH TÂY

1. Hoa sen:

1. Chọn củ hành tây cao thành, 1 nhánh cắt bớt rễ
 2. Tách 3 lớp, mỗi lớp chia làm 5 cánh, lớp trong xen kẽ lớp ngoài.
 3. Sửa cánh nhọn thuôn, lớp cánh ngoài thấp hơn lớp cánh trong
- * Nếu tĩa hoa sen nở thì cắt phần lõi trong bớt đầu nhọn làm gương sen.
- Trang trí trong các đĩa món ăn lớn bày thức ăn 1 góc.

2. Hoa thược dược

1. Chọn hành tây thấp thành, 1 nhánh, bóc bớt vỏ ngoài
 2. Đưa mũi dao vào giữa củ hành, cắt răng cưa to xung quanh củ hành - tách đôi củ hành thành hai phần.
- Láy phần đầu, xoay lại các lớp cho xen kẽ
 - Trang trí các món ăn phù hợp với hành tây.

3. Con bướm

1. Chọn củ hành tây cao thành, một nhánh, bóc dọc lấy một nửa
 2. Cắt dọc 4 lát hình miếng cau, một miếng nhọn thuôn làm thân.
 3. Xếp 2 lát dọc làm thân, 2 lát ngang phía trên làm cánh, cắt hai miếng cà rốt tròn nhỏ làm mắt.
- * Ảnh hành tây

V. TĨA HOA TỪ CÂY TỎI TÂY

1. Hoa đồng tiền

1. Chọn cây tỏi tây to, tươi mới
 2. Cắt một khúc từ gốc lên dài 6cm
 3. Tách mỗi lớp thành 8 cánh, 3 lớp xen kẽ nhau lớp trong thấp hơn lớp ngoài 0,3cm.
 4. Sửa đầu cánh nhọn thuôn
- Cắt phần lõi trong con 2cm, chẻ nhỏ làm nhị hoa

5. Ngâm vào nước cho hoa nở
- Trang trí vào trong đĩa món ăn có màu sắc đậm

2. Cây chuối

1. Chọn cây tỏi tây to, lá xanh không dập nát
2. Cắt bớt phần đầu lá, còn dài ngắn khác nhau
- Sửa tròn hai góc đầu lá
- Dùng sống dao khứa nhẹ trên mặt lá thành các đường chéo như gân lá
3. Uốn cong lá ra ngoài, xoay cho các lá so le nhau
- Cắm gốc cây vào một khúc củ, quả
- Bày trong các đĩa ăn trình bày theo mô hình: Gà mẫu tử, chân giò bó thổ, gà nhồi hình voi

3. Hoa cúc

1. Chọn cây tỏi tây to
2. Cắt lấy một khúc phần gốc dài 7cm
3. Chia mỗi lớp thành 6 cánh
- Tách 4 lớp cánh so le nhau, lớp trong thấp hơn lớp ngoài 0,3cm
4. Sửa tròn đầu cánh hoa
- Lõi còn lại cắt ngắn, chẻ nhỏ làm nhị hoa
- Ngâm nước 5 phút cho cánh hoa nở ra
- Trang trí trong đĩa món ăn có màu sắc đậm

4. Hoa cúc (kiểu 2)

- Chọn cây tỏi tây to vừa, thân dài
- Cắt thân cây tỏi tây thành những khúc dài 3cm
- Tách mỗi khúc ở một đầu thành 6 cánh, sâu 1,5cm
- Tách riêng từng lớp, uốn cong cánh ra ngoài
- Cắm 1/2 quả nho (anh đào) vào giữa làm nhị hoa
- Bày trong đĩa món ăn có màu đậm

5. Cây dưa:

1. Chọn cây tỏi tây to, lá xanh, không dập nát
2. Cắt lấy phần thân cây phía trên, cắt lá dài ngắn khác nhau
3. Sửa đầu lá nhọn thuôn, xẻ chéo nhỏ hai bên cạnh lá uốn cong đầu lá và xoay cho các lá so le nhau.
- Ngâm nước sạch, cắm vào một khúc củ, hoặc quả dưa chuột nhỏ

làm thân cây,

Bây trong các đĩa (khay) món ăn tạo thành mô hình

I. HOA TỈA TỪ ỚT

. Hoa đồng tiền;

- Chọn quả ớt nhỏ, thẳng, tròn đều
- Cắt một phần, dài 6cm
- Chia làm 8 cánh đều nhau
- Sửa đầu cánh nhọn thuôn
- Bỏ lõi hạt còn 1,5cm làm nhụy
- Ngâm nước sạch, cho cánh hoa cong ra
- Vẩy ráo nước bày trong các đĩa món ăn

. Hoa ba cánh ngắn:

- Chọn quả ớt to, ngắn 5cm
- Chẻ từ trên đỉnh xuống sát cuống thành 3 cánh
- Xẻ hai bên cạnh cánh thành những sợi nhỏ, chéo dài
- Ngâm vào nước sạch khi nào thấy các sợi cong lên, cánh hoa cong ra là được
- Bày trong tất cả các món ăn.

. Hoa 3 cánh dài:

- Chọn quả ớt to, dài, tròn đều
- Cắt lấy phần cuống dài 9 đến 10cm
- Chẻ làm 3 cánh, tách bên cạnh mỗi cánh một sợi dài
- Sửa đầu cánh nhọn thuôn
- Cắt răng cưa nhỏ, hoặc khía nhẹ hai bên cạnh cánh
- Ngâm vào nước sạch, hoa nở ra là được.

I. Hoa 3 cánh 2 lớp (hoa huệ):

- Chọn quả ớt hơi cong, dày thịt quả
- Cắt lấy phần đầu quả, dài 6cm
- Chia làm 3 cánh, sửa đầu cánh nhọn thuôn
- Tách mỗi cánh thành 2 lớp sâu xuống 2cm
- Uốn cong lớp ngoài ra, lớp trong cúp vào
- Bày cài vào trong các món ăn

5. Hoa 5 cánh:

- Chọn quả ớt to, tròn đều
- Cắt từ cuống lên 7cm
- Chia thành 5 cánh, sửa đầu cánh nhọn thuôn
- Để nguyên lõi hạt
- Cắt răng cưa nhỏ, hoặc xẻ nhỏ hai bên cạnh cánh
- Ngâm vào nước sạch, hoa nở cong cánh ra ngoài là được
- Bày vào trong các đĩa món ăn lớn.

6. Quả dưa:

- Chọn quả ớt vàng to, ngắn (5cm), căng vỏ
- Dùng dao sắc cắt phần vỏ phía ngoài như hình vẩy cá, từ cuống lên 2cm, phần còn lại chẻ thành 8 cánh từ trên đỉnh quả xuống sát phần cắt vỏ.
- Ngâm vào nước sạch, khi vỏ cong lên, cánh cong ra là được.
- Bày vào các món chế biến từ thủy sản.

7. Con tôm:

- Chọn quả ớt đỏ to vừa hơi cong
- Cắt bỏ bớt một phần phía cuống, cắt hai sợi hai bên làm càng tôm, ở giữa sửa nhọn làm đầu tôm, trên lưng khứa những đường ngang, đuôi quả ớt chẻ nhỏ làm đuôi tôm, dưới bụng cắt vỏ mỏng làm chân.

8. Con cá:

- Chọn quả ớt đỏ, dài 8-9cm, hơi cong, to vừa
- Cắt bỏ 1 miếng hình chữ V ở giống làm miệng cá
- Dùng dao sắc cắt phần vỏ thật mỏng như hình lợp ngói từ gần cuống xuống cách đuôi quả ớt 2cm, chẻ nhỏ thành 8 cánh
- Ngâm vào nước sạch đến khi vỏ cong lên
- Bày trong các đĩa món ăn chế biến từ thủy sản
- * Ảnh hoa ớt

VII. HOA TĨA TỪ HÀNH TÀ

1. Hoa lồng ớt:

- Chọn cây hành hoa to lá xanh, một quả ớt đỏ.
- Cắt bớt phần củ, tĩa bớt đầu lá cho cao thấp khác nhau



Hoa Rau Củ Quả



Hoa Rau Củ Quả



Hoa tía bằng bộ xúc



Hoa Rau Củ Quả



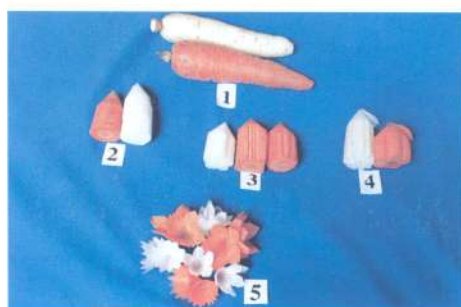
Các loại hoa



Hoa Hồng quần lát



Hoa tia bãng Củ cải, Cà rốt



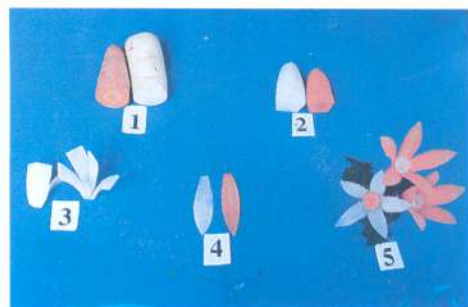
Hoa xoay



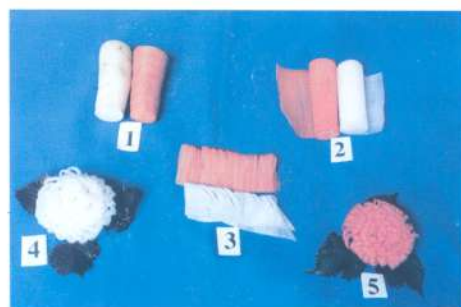
Hoa Xúc bãng Củ cải, Cà rốt



Hoa Rau Củ Quả



Hoa Lan bãng Cà rốt và củ cải



Cúc quần bãng Củ cải Cà rốt

- Cắt 1 khúc dài 6-7cm tia răng cửa ngoài khối (hoặc để không)
- Cắt thành 5 lát mỏng
- Mỗi lát gấp thành 4
- Cài 5 cánh như vậy thành 1 bông hoa
- Bày trong đĩa món ăn.

3. Hoa xoáy

1. Chọn cà rốt, củ cải lõi nhỏ
 2. Cắt một khúc 5-6cm, sửa 1 đầu nhọn hình chóp nón
 3. Xung quanh khối tia răng cửa (hoa văn) có thể là 5 cánh tròn, sao tia, 4 cánh v.v...
 4. Dùng dao lạng mỏng xung quanh đầu nhọn 2-3 vòng, quần ngược 1 đầu lại
- Ngâm nước
 - Bày cài vào các đĩa món ăn

4. Hoa hồng

1. Chọn cà rốt to, lõi nhỏ
 2. Cắt 3 khúc có kích thước khác nhau
 3. Dùng dao lạng mỗi khúc 3 lát mỏng
 4. Mỗi lát cắt bỏ đi 1 góc nhỏ
- Dùng tăm tre vót nhọn 1 đầu cắm và miếng cà rốt nhỏ làm nhụy.
 - Miếng cà rốt quần hình tròn cho 2 mép cắt chồng lên nhau. Ghim cắm tăm tre giữa 2 mép dính nhau, kéo sát nụ xuống.
 - Ghim từ lát nhỏ đến lát to, các lát xen kẽ nhau thành bông hoa. Trang trí cài vào các đĩa món ăn, hoặc cắm vào cành hồng

5. Hoa 5 cánh (tóc tiên)

1. Chọn củ cà rốt (củ cải), nhỏ, cắt lấy một khúc 5cm
2. Tia thành hình chóp có 5 cạnh
3. Tia một lớp mỏng từ 5 mặt bên, bỏ lõi
4. Sửa đầu cánh nhọn thuôn
5. Cắm một miếng nhụy tròn khác màu vào giữa, ngâm vào nước cho hoa nở ra.

6. Hoa dùng bộ xúc

- Hoa thực được, mai, cúc, quả dưa, lồng đèn.
- Chọn củ cà rốt to, lõi nhỏ

Bài 6

TĨA HOA TỪ ĐU ĐỦ XANH

1. Hoa hồng (kiểu 1):

1. Chọn quả đu đủ nhỏ, đường kính nơi cắt khối là 4-5cm tươi mới, vỏ không dập nát
2. Cắt ngang, lấy từ cuống lên 4-5cm
3. Dùng vỏ xanh tía 5 cánh dài nhỏ, mỏng xuống sát cuống
4. Tạo khối lăng trụ 5 cạnh
5. Từ các mặt bên tía lớp cánh mỏng 1mm, sửa lại khối lăng trụ cho so le với khối cũ, tía lớp cánh thứ hai. Tiếp tục như vậy tía 4 đến 5 lớp cánh so le nhau. Phân lõi còn lại cắt bỏ.
6. Sửa cánh dài nhọn nhỏ. Cánh hoa sửa tròn hai góc phía trên.
7. Uốn cánh dài cong ra ngoài. Cánh hoa nở uốn hai góc cánh cong ra, cánh hoa nụ uốn cong vào.
Dùng chỉ quần từ lớp trong ra lớp ngoài, ngâm vào nước vôi trong hoặc nước phèn chua trong 30 phút.
8. Cắm vào cành hồng, nhuộm màu theo sở thích.

2. Hoa hồng (kiểu 2):

1. Chọn quả đu đủ to có thịt quả dày 2,5-3cm
2. Cắt lấy một miếng có dạng hình nón cụt ngũ giác, đáy lớn có cạnh 3cm, đáy nhỏ có cạnh 1cm.
(Bước 3,4,5,6 tía giống hoa hồng kiểu 1)
- Uốn cánh xong ngâm vào nước phèn chua
Cắm vào cành hồng còn cánh dài thật. Nhuộm màu theo sở thích.

3. Hoa tulip (Uất kim hương):

1. Chọn quả đu đủ nhỏ, thuôn dài, tươi mới.
2. Cắt ngang quả đu đủ lấy phần đỉnh quả dài 6cm.
3. Tạo khối 6 cạnh đều nhau
4. Tía 1 lớp cánh mỏng từ 6 mặt bên của khối. Lấy các đường nối hạt làm nhụy, phần còn lại bỏ đi.
5. Sửa đầu cánh tròn, uốn cong lòng máng

6. Dùng chỉ quần chặt phía ngoài, ngâm vào nước phèn chua, hoặc nước vôi trong 40 phút.
 7. Cắm vào cành thủy trúc to, hoặc cộng lá dừa cạn, buộc thêm lá có dạng thuôn dài như lá dứa, lá thơm.
- Nhuộm các màu theo sở thích.

4. Hoa cấm chương:

1. Chọn quả đu đủ to có thịt quả dày 2,5-3cm
 2. Cắt một miếng đu đủ dài 4cm, sửa thành khối có 5 cánh, sửa 1/2 khối nhỏ hơn làm cuống.
 3. Phần khối còn lại, từ các mặt bên của khối tĩa 1 lớp cánh mỏng, sửa khối so le tĩa 4 lớp cánh nữa.
 4. Sửa đầu cánh răng cưa nhỏ, ngâm vào nước phèn hoặc nước vôi trong 30 phút.
- Cắm vào cành cấm chương còn dài, nhuộm màu theo sở thích.

5. Hoa súng:

1. Chọn quả đu đủ to vừa (đường kính vết cắt 5-6cm)
 2. Cắt ngang quả đu đủ lấy phần cuống từ 8-9cm.
 3. Tĩa 6 cánh dài bằng vỏ xanh, to bản.
 4. Tạo khối 6 cánh so le với đài, tĩa 1 lớp cánh mỏng, tạo khối mới so le với khối cũ, tĩa lớp cánh thứ hai, tiếp tục như vậy tĩa lớp cánh thứ 3. Cắt bỏ bớt 1/2 khối còn lại, tĩa lớp cánh 4.
 5. Sửa đầu cánh nhọn thuôn, uốn cánh cong lòng máng.
- * Nếu là hoa nụ thì lấy chỉ buộc chặt phía ngoài.
- * Hoa súng nở thì tĩa thêm một miếng hình chóp nón làm nhụy. Ngâm vào nước vôi trong hoặc nước phèn chua 20 phút.
- Cắm nối với cành thủy trúc to, cộng lá đu đủ, dọc khoai, cộng lá dừa cạn.
- Nhuộm màu tím, đỏ cánh sen, hoặc để trắng, cắm cùng lá khoai cảnh, lá vạn niên thanh.

6. Hoa thược dược:

1. Chọn quả đu đủ to (đường kính vết cắt 7cm), xanh tươi

2. Cắt ngang quả, lấy phần cuống dài 7cm.
3. Tia 6 cánh đài bằng vỏ xanh ngắn 2cm, tạo khối có 8 cạnh.
4. Tia 1 lớp cánh mỏng, cắt bớt khối 0,3cm tạo khối so le với khối cũ tia lớp cánh thứ hai. Tiếp tục như vậy tia 5 hoặc 6 lớp, đến hết phần thịt quả.
5. Sửa đầu cánh đài và cánh hoa nhọn thuôn, uốn cong lòng máng. Ngâm vào nước phèn hoặc nước vôi trong 20 phút. Cắm vào cành thược dược hoặc cành dâm bụt, nhuộm màu hồng, đỏ, vàng.

7. Hoa cúc đại đoá:

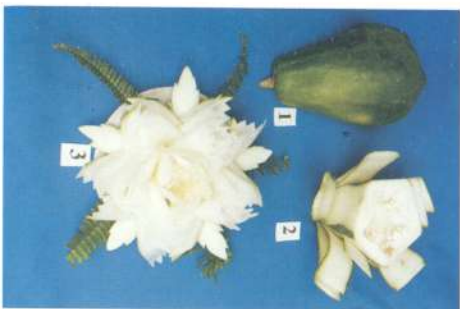
1. Chọn quả đủ đủ xanh tươi, dày thịt quả, to vừa (đường kính vết cắt 5-6cm).
2. Cắt ngang quả đủ đủ lấy phần đầu hoặc cuống dài 6-7cm.
3. Tia 8 cánh đài bằng vỏ xanh ngắn và nhỏ, tạo khối có 10-12 cạnh.
4. Tia 1 lớp cánh mỏng từ các mặt bên của khối, cắt bớt khối đi 0,3cm. Tạo khối mới so le với khối cũ tia lớp cánh thứ hai. Tiếp tục như vậy tia vào hết phần thịt quả.
5. Sửa đầu cánh đài nhọn thuôn, đầu cánh hoa tròn. Uốn cong đầu cánh vào trong, uốn lần lượt từ lớp trong ra lớp ngoài. Ngâm vào nước phèn hoặc nước vôi trong 10 phút. Nhuộm vàng hoặc để trắng. Cắm vào cành cúc hoặc cành dâm bụt.

8. Hoa ngọc lan:

1. Chọn quả đủ đủ có thịt quả dày 1,5-2cm
2. Cắt lấy một miếng dài 6cm, tạo khối 5 cạnh rộng 1cm.
3. Sửa tròn nhỏ 0,5cm 1 đầu làm cuống. Từ 5 mặt bên của khối sửa dần từ trên xuống, tạo thành khối nhọn thuôn, dài 4cm. Tia 1 lớp cánh mỏng, để nguyên lõi. Cắm chum đầu cánh ấn nhẹ xuống, ngâm vào nước phèn 5 phút. Cắm vào cành lan hoặc cành nhài tây.

9. Hoa hoàng lan:

1. Chọn quả đủ đủ có thịt quả dày 2-2,5cm
2. Cắt 1 khối dài 10cm ở phía đầu cong của quả
3. Tách vỏ xanh xuống gần cuống để làm lá. Tạo khối 5 cạnh dài



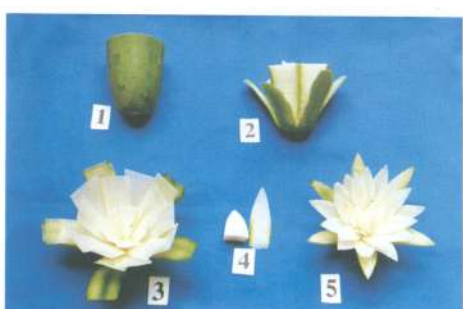
Hoa Phù Dung



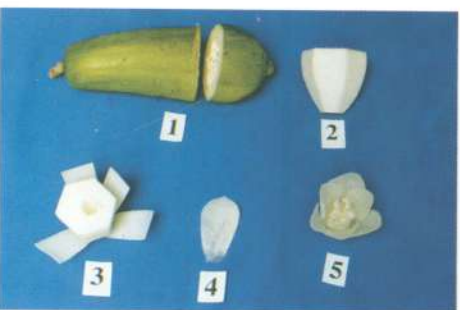
Hoa Phù Dung



Hoa Cẩm Chương



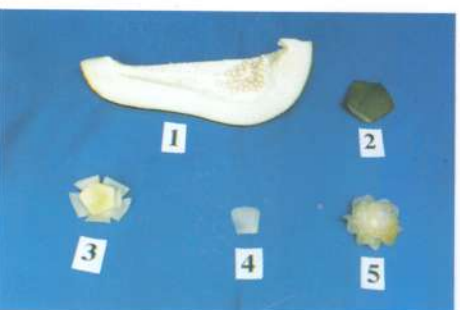
Hoa Sùng



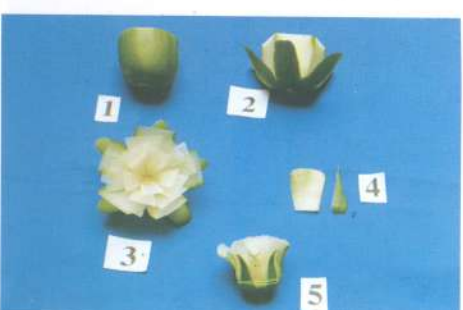
Hoa Tu Lip



Hoa Bưởi và Ngọc Lan



Hoa Hồng Quế



Hoa Hồng Tay



Hoa Đồng tiền



Hoa Tu Lip



HOA SÙNG
Thời gian : 120'
CHÀ HOÀNG HẠP

Hoa Sùng



Hồng Quế

7cm rộng 1,2-1,5cm. Tia 2 lớp cánh so le nhau.

Sửa đầu lá và đầu cánh hoa nhọn thuận. Lá uốn cong ra. Cầm chụm đầu các cánh hoa ấn nhẹ xuống. Ngâm vào nước phèn 5 phút.

Bây đặt vào đĩa, khay.

0. Hoa bưởi:

1. Chọn quả đu đủ nhỏ, tươi mới.
2. Cắt một khối hình hộp chữ nhật dài 5cm, có cạnh rộng 1cm.
3. Tia 1/2 khối ở 1 đầu thành khối tròn nhỏ hơi cong để làm cuống. Tia dài tròn 0,4cm. Tách 1 lớp cánh mỏng. Sửa tròn khối còn lại tạo nhụy.
4. Sửa tròn đầu cánh hoa, uốn cong ra ngoài. ngâm vào nước phèn 5 phút. Cắm thành chùm 3 bông vào cành bưởi hoặc cành cam, chanh.

1. Hoa phù dung:

1. Chọn quả đu đủ to tròn đều, tươi mới
 2. Cắt lấy một đầu dài 15-17cm
 3. Tia 5 cánh dài bằng vỏ xanh to dày, tia sâu xuống sát cuống.
 4. Tia các lớp cánh mỏng 1mm song song với cánh dài (ít nhất là 6 lớp), tia đến hết phần thịt quả.
 5. Sửa đầu cánh dài nhọn thuận, hai bên cạnh cắt răng cưa to. Đầu cánh hoa cắt răng cưa.
 6. Uốn vắn chéo cánh hoa lệch nhau cùng hàng. Ngâm vào nước vôi trong 40 phút.
- Bây vào đĩa sâu lòng, hoặc lẵng, điểm thêm lá mãng.

Bài 7 : CẮT TỈA HÌNH KHỐI

I. TỈA CON GIỐNG HÌNH KHỐI TỪ CỦ QUẢ.

- Tỉa con giống hình khối từ củ quả phức tạp hơn so với các hình con giống phẳng khác.

Thực chất nó được dựa trên các nét cơ bản của tỉa con giống hình phẳng.

Tuy nhiên phải vận dụng sự khéo léo óc thẩm mỹ sáng tạo để tỉa các đường nét mềm mại trông giống như con giống thật.

- Một số loại hình tỉa : Con chim, cá, tôm...

- Nguyên liệu áp dụng để tỉa : Củ cải, cà rốt, su hào...

a. Tỉa hình con chim

Nguyên liệu : Chọn củ cải - cà rốt - bí ngô

- Nên chọn nguyên liệu tươi, không héo, không bị xẹp.

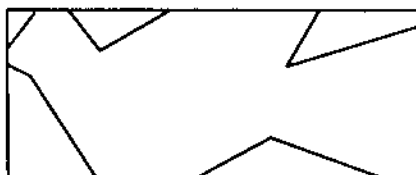
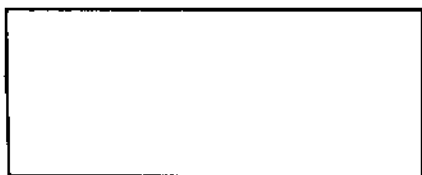
Cách tỉa :

- Cắt 1 khúc nguyên liệu dài 8 - 10 cm, cắt vát bớt các cạnh tròn của nguyên liệu. Chia tỉ lệ đầu đuôi và thân.

- Tạo khối như hình phẳng thành hình con chim.

- Sửa khối và tỉa chi tiết.

- Hoàn thiện.

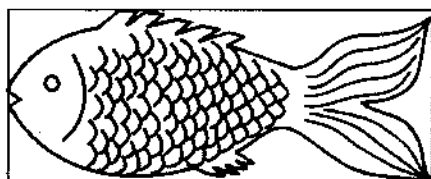


b. Tia con cá.

Nguyên liệu : Chọn cà rốt, bí ngô - tươi không héo.

Cách tia:

- Cắt một khúc nguyên liệu dày 2,0 - 2,5 cm dài 6 - 8 cm rộng 2,5 - 3,5 cm. Chia tỉ lệ đầu thân đuôi.
- Tạo khối như hình phẳng con cá.
- Sửa khối và tia chi tiết.
- Hoàn thiện.



Tương tự có thể áp dụng với một số các con giống khác như con thỏ, tôm...

c. Tia hoa hồng

Nguyên liệu : Củ cải, cà rốt, su hào, củ dền...

Cách tia:

- Chọn nguyên liệu tươi, không héo có đường kính 4 - 5cm dài 3 - 4cm.
- Dùng dao sửa tròn một đầu đường kính 2 - 3 cm và một đầu giữ nguyên. Tia từng cánh hoa từ ngoài vào trong. Tia nhụy.
- Hoàn thiện hoa.

(Hoa tia có thể dùng bầy đĩa trang trí thức ăn cắm giả làm cánh hồng).

II. TIA HOA TỪ ĐU ĐỦ, BÍ NGÔ.

Đối với loại hình tia này có phần chi tiết và tỉ mỉ hơn so với con giống đòi hỏi người thợ ngoài việc biết cách cắt tia phải biết vẽ và có con mắt thẩm mỹ để phác họa và chi tiết loại hình mình định tia. Bố cục để sản phẩm cắt tia được hài hoà đúng với nội dung đặt ra.

Tia hoa từ đu đủ và bí ngô thì có rất nhiều loại có thể tia lăng hoa quả, tia đèn lồng, tia rồng phượng giao duyên... Âu đựng thức ăn - đĩa đựng thức ăn... Mục đích để trang trí và dùng để bày biện hoa quả - sản phẩm ăn uống.

* Chúng ta cùng tiến hành tia 1 chiếc âu đựng thức ăn từ bí ngô và 1 đĩa đựng thức ăn từ đu đủ.

a. Âu có nắp tia từ bí ngô

- Chọn nguyên liệu : chọn bí tươi chín, bánh tẻ, không nổi nhiều mủi - có cuống - quả nặng 3 - 5 kg cao thành.

- Dùng dao nạo vỏ - giữ nguyên cuống quả để làm núm cầm.

- Chia tỉ lệ 1/3 trên làm nắp - 2/3 dưới làm âu.

- Dùng dao nhọn tia hoa trên nắp.

- Phía dưới âu có thể tạo chữ - hoặc vẽ con giống - cảnh hoa - sau đó khắc tia cho đẹp.

- Dùng dao nạo bỏ ruột rửa lại sau đó dùng giấy bạc lót vào lòng quả bí dùng để đựng thức ăn - trang trí hoa quả.

b. Đĩa đựng thức ăn từ đu đủ.

- Nguyên liệu : Chọn đu đủ xanh tươi to mịn thuôn đều nặng khoảng 1 kg - 1,5 kg 1 quả.

Dùng dao châm nhẹ vào khắp quả để nhựa chảy sau đó rửa lại và lau khô.

- Dùng bút phác họa hình con chim và cánh hoa hai bên cạnh quả nằm ngang.

- Tia theo các nét phác họa và dùng dao nhọn tách bỏ nửa trên ra để làm đế đĩa.

- Nạo bỏ ruột cho mịn đều - Tia chi tiết hoàn thiện sản phẩm - Dùng giấy bạc lót vào lòng quả tạo thành đĩa - Dùng để bày hoa quả hoặc thức ăn ví dụ như nộm.

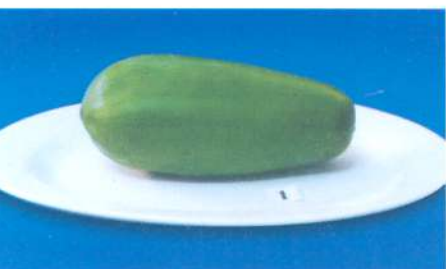
III. TIA HOA TỪ DƯA HẤU

a. Hoa tia nguyên quả :

1. Chọn quả dưa hấu tròn, đều quả, vỏ tươi không thối cuống.

2. Dùng dao mũi nhọn khắc vào vỏ quả dưa thành hình giống cánh hoa sen. Các cánh hoa này dài khoảng 1/4 - 1/3 chiều cao quả dưa, ngọn lá hướng về phía đỉnh (đối với quả tròn) và phân bố đều 2 bên

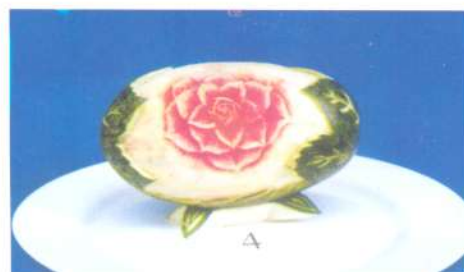
CÁC BƯỚC TẠO QUẢ ĐU ĐỦ XANH

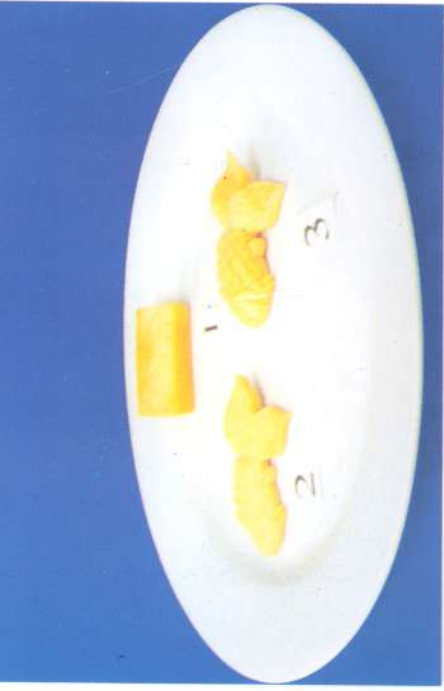


CÁC BƯỚC TẠO QUẢ BÍ NGŨ

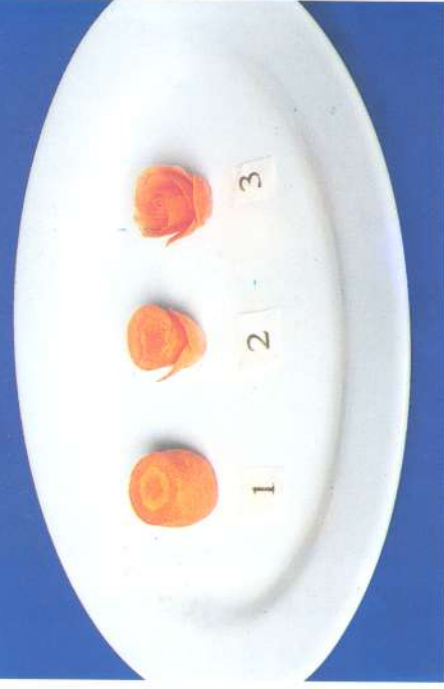


CÁC BƯỚC TỈA QUẢ DUA HẤU

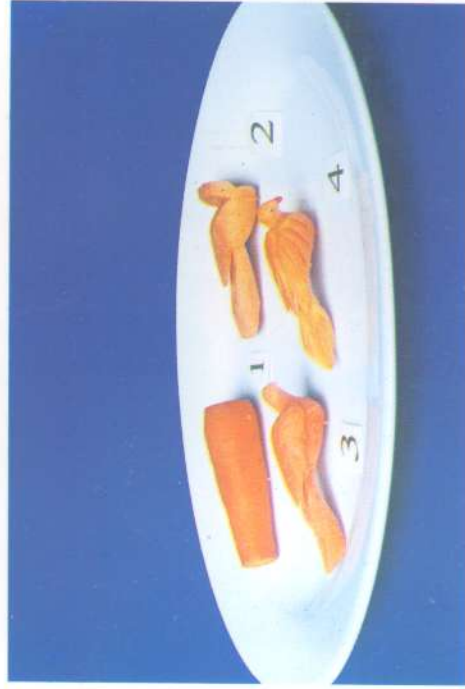




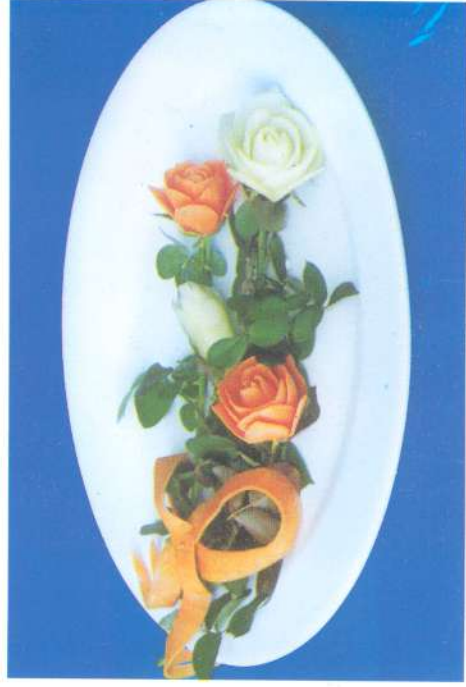
Các bước tĩa hoa hồng



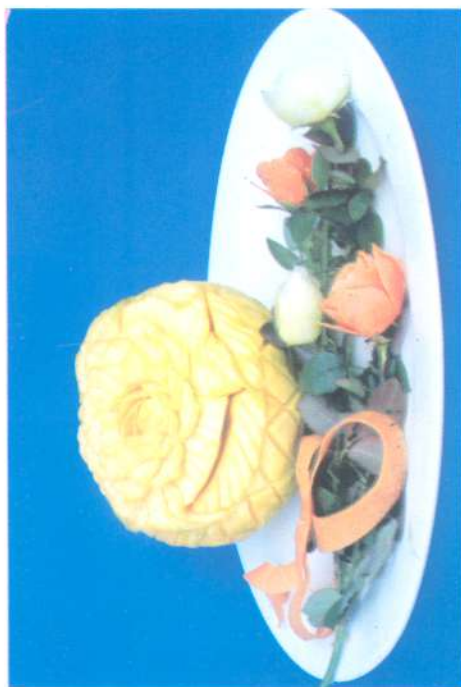
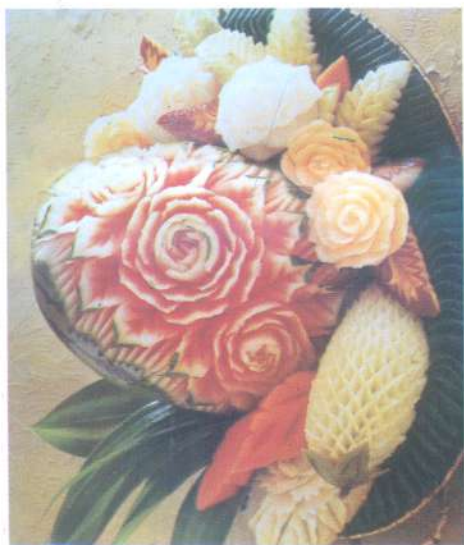
Các bước tĩa hoa hồng



Các bước tĩa con chim



Hoa hồng tĩa bằng cà rốt và đu đủ



đầu và đuôi quả dưa (đối với quả dưa dài hình bầu dục).

3. Phần vỏ xanh còn lại tiến hành gọt sạch, chỉ để lại phần cùi trắng sau lớp vỏ xanh.

4. Dùng dao nhọn khoanh một hình tròn có f2-3 cm sâu 1 - 1,5 cm ngay chính giữa phần dưa đã gọt vỏ. Lấy mũi dao cắt vào hình tròn vừa tạo được những đường hình vòng cung nối tiếp nhau tạo thành nhụy của bông hoa.

5. Tiếp tục tia các cánh hoa đều đặn xung quanh nhụy hoa vừa tia được. Sau đó có thể tia thêm lá, nụ hoa để làm cho trái dưa hấu tia hoa càng đẹp thêm.

Hoa dưa hấu tia nguyên quả có thể được bày trên các bàn tiệc đứng, tiệc cocktails, tiệc trà cùng với nhiều loại hoa tia từ các nguyên liệu khác.

b. Lãng dụng các loại quả :

1. Chọn quả dưa vỏ xanh đều, quả dài, tròn đều cân cuống.

2. Dùng dao bài cắt bỏ 2 góc phía trên để tạo quai lãng.

3. Dùng dao mũi nhọn sửa lại quai, thành lãng sao cho đẹp, mềm mại.

4. Phần vỏ dưa làm thân lãng dùng dao mũi nhọn hoặc dụng cụ tia xúc tia thành những họa tiết, hoa văn sao cho giống lãng thật.

5. Dùng thìa hoặc dao vét, vét hết phần ruột của dưa, đem rửa sạch. Lãng có thể dùng đựng các loại quả tươi hoặc các loại hoa quả dầm đường.

c. Khắc trang trí các họa tiết trên vỏ quả dưaấu :

- Trên thực tế, khi tiến hành tia 1 quả dưa để bày trong các bữa tiệc quan trọng ngoài việc tia nguyên quả, tia lãng, tia âu..., ta còn có thể khắc trang trí trên quả dưa hấu để làm nổi bật nội dung, mục đích của bữa tiệc như khắc các dòng chữ, các biểu tượng, hoa văn...

1. Chọn các quả dưa có thể có kích thước lớn, nặng 7 -> 10kg vỏ tươi, xanh đều, không bầm dập.

2. Vẽ lên vỏ quả dưa những đường nét muốn tia sau đó dùng dao mũi nhọn khắc lên theo đường đã vẽ.

3. Gọt bỏ phần vỏ mà ta không khắc đến để làm nổi rõ họa tiết ta vừa tia.

4. Trang trí khung, viền cho họa tiết chúng ta vừa tia bằng cách tia ra phía bên ngoài họa tiết những cánh sen hay các đường khắc vỏ thích hợp.

MỤC LỤC

	Trang
<i>Lời nói đầu</i>	3
<i>Giới thiệu về kỹ thuật cắt tỉa</i>	4
Bài 1 : Khái niệm về kỹ thuật tỉa hoa	5
Bài 2 : A. Hình cơ bản	11
B. Hình tượng phẳng	17
Bài 3 : Tỉa hoa văn	19
Bài 4 : Hoa phẳng và con giống	27
Bài 5 : Tỉa hoa bằng rau củ quả	50
Bài 6 : Tỉa hoa từ đu đủ xanh	60
Bài 7 : Cắt tỉa hình khối	64

Chịu trách nhiệm xuất bản:

NGUYỄN KHẮC OÁNH

Chịu trách nhiệm nội dung:

ĐỖ NINH

Biên soạn:

TRƯỜNG KỸ THUẬT ĂN UỐNG PHỤC VỤ HÀ NỘI

In 1000 cuốn, khổ 16x24 cm tại Xí nghiệp in 15-Bộ Công Nghiệp

Giấy chứng nhận ĐKKHXB 110KH/1569 CXB cấp ngày 31/12/2002

In xong và nộp lưu chiểu tháng 10 năm 2003