

ประวัติการแกะสลักผักและผลไม้

งานศิลปะดั้งเดิมของไทยนั้นมียุ่่มากมายหลายอย่างหลายแขนง การแกะสลักก็เป็นงานศิลปะอย่างหนึ่งที่ถือเป็นมรดกมีค่าที่สืบทอดกันมาช้านาน เป็นงานฝีมือที่ต้องใช้ความถนัด สมาธิ ความสามารถเฉพาะตัว และความละเอียดอ่อนมาก การแกะสลักผักและผลไม้ เป็นการแสดงออกทางวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ประจำของชาติไทยเลยทีเดียว ซึ่งไม่มีชาติใดสามารถเทียบเทียมได้ แต่สิ่งที่น่าเป็นห่วงที่สุดในปัจจุบันนี้คงจะเป็นเรื่องของ การอนุรักษ์ ศิลปะแขนงนี้ที่มีแนวโน้มจะสูญหายไปและลดน้อยลงไปเรื่อยๆ

การแกะสลักผักและผลไม้เดิมเป็นวิชาที่เรียนชั้นสูงของ กุลสตรีในรั้วในวัง ที่ต้องมีการฝึกฝนและเรียนรู้จนเกิดความชำนาญ บรรพบุรุษของไทยเราได้มีการแกะสลักกัน มานานแล้ว แต่จะเริ่มกันมาตั้งแต่สมัยใดนั้น ไม่มีใครรู้แน่ชัด เนื่องจากไม่มีหลักฐานแน่ชัด จนถึงในสมัยสุโขทัยเป็นราชธานี ในสมัยของสมเด็จพระร่วงเจ้า ได้มีนางสนมคนหนึ่งชื่อ นางนพมาศ หรือท้าวศรีจุฬาลักษณ์ ได้แต่งหนังสือเล่มหนึ่งชื่อว่า ตำรับท้าวศรีจุฬาลักษณ์ขึ้น และในหนังสือเล่มนี้ได้พูดถึงพิธีต่าง ๆ ไว้ และพิธีหนึ่ง เรียกว่า พระราชพิธีจองเปรียงในวันเพ็ญเดือนสิบสอง เป็นพิธีโคมลอย นางนพมาศได้คิดตกแต่งโคมลอยที่งดงามประหลาดกว่าโคมของพระสนมคนอื่นทั้งปวง และได้เลือกดอกไม้สีต่าง ๆ ประดับให้เป็นลวดลายแล้วจึงนำเอาผลไม้ มาแกะสลักเป็นนกและหงส์ให้เกาะเกสรดอกไม้อยู่ตามกลีบดอก เป็นระเบียบสวยงามไปด้วยสีสันสดสวย ชวนน้อมมองยิ่งนัก รวมทั้งเสียรูปเทียน จึงได้มีหลักฐานการแกะสลักมาตั้งแต่สมัยนั้น

ในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงโปรดการประพันธ์ยิ่งนัก พระองค์ทรงพระราชนิพนธ์กาพย์แห่ชมเครื่องคาวหวาน และแห่ชมผลไม้ได้พรรณนา ชมฝีมือการทำอาหาร การปอกควั่นผลไม้ และประติประดอยขนมสวยงาม และอวยพรทั้งหลาย ว่าเป็นฝีมืองามเลิศของสตรีชาววัง สมัยนั้น และทรงพระราชนิพนธ์บทละครเรื่อง สังข์ทอง พระองค์ทรงบรรยายตอนนางจันทร์เทวี แกะสลักขึ้นผักเป็นเรื่องราวของนางกับพระสังข์ นอกจากนั้นยังมีปรากฏในวรรณกรรมไทยแทบ ทุกเรื่อง เมื่อเอ่ยถึงตัวนาง ซึ่งเป็นตัวเอกของเรื่องว่า มีคุณสมบัติของกุลสตรี เปรียบพร้อมด้วยฝีมือการปรุงแต่งประกอบอาหาร ประติประดอยให้สวยงามทั้งมี ฝีมือในการประดิษฐ์งานช่างทั้งปวง ทำให้ทราบว่า กุลสตรีสมัยนั้นได้รับการฝึกฝนให้พิถีพิถันกับการจัดตกแต่งผัก ผลไม้ และการปรุงแต่งอาหารเป็นพิเศษ จากข้อความนี้ น่าจะเป็นที่ยืนยันได้ว่า การแกะสลักผัก ผลไม้ เป็นศิลปะของไทยที่กุลสตรีในสมัยก่อนมีการฝึกหัด เรียนรู้ผู้ใดฝึกหัดจนเกิดความชำนาญ ก็จะได้รับยกย่อง





งานแกะสลักใช้กับของอ่อน สลักออกมาเป็นลวดลายต่างๆ อย่างงดงาม มีสลักผัก สลักผลไม้ สลักหยวกกล้วยถือเป็นงานช่างฝีมือของคนไทยที่มีมาแต่โบราณ งานสลักจึงอยู่ในงานช่าง 10 หมู่ เรียกว่า ช่างสลัก ในช่างสลักแบ่งออกย่อย คือ ช่างฉลุ ช่างกระดาศ ช่างหยวก ช่างเครื่องสด ส่วนช่างอีก 9 หมู่ที่เหลือได้แก่ ช่างแกะ ที่มีทั้งช่างแกะตรา ช่างแกะลาย ช่างแกะพระหรือภาพช่างหุ่น มีช่างไม้ ช่างไม้สูง ช่างปากไม้ ช่างปั้น มีช่างซี่ผึ้ง ช่างปูน เป็นช่างขึ้นรูปปูน มีช่างปั้น ช่างปูนก่อ ช่างปูนลอย ช่างปั้นปูน ช่างรัก มีช่างลงรัก มีปิดทอง ช่างประดับกระจก ช่างมุก ช่างบุ บุปาตรพระเพียงอย่างเดียว ช่างกลึง มีช่างไม้ ช่างหล่อ มีช่างหุ่นดิน ช่างซี่ผึ้ง ช่างผสมโลหะ ช่างเขียน มีช่างเขียน ช่างปิดทอง

การสลักหรือจำหลัก จัดเป็นศิลปกรรมแขนงหนึ่งในจำพวกประติมากรรม เป็นการประดิษฐ์วัตถุเนื้ออ่อนอย่างผัก ผลไม้ ที่ยังไม่เป็นรูปร่าง หรือมีรูปร่างอยู่แล้วสร้างสรรค์ให้สวยงามและพิสดารขึ้น โดยใช้เครื่องมือที่มีความแหลมคม โดยใช้วิธีตัด เกลา ปาด แกะ คว้าน ทำให้เกิดลวดลายตามต้องการ ซึ่งงานสลักนี้เป็นการฝึกทักษะสัมพันธ์ของมือและสมอง เป็นการฝึกจิตให้นิ่ง แน่วแน่ต่องานข้างหน้า อันเป็นการฝึกสมาธิได้อย่างดีเลิศ

การสลักผักผลไม้ นอกจากจะเป็นการฝึกสมาธิแล้วยังเป็นการฝึกฝีมือให้เกิดความชำนาญเป็นพิเศษ และต้องมีความมานะ อดทน ใจเย็น และมีสมาธิเป็นที่ตั้ง รู้จักการตกแต่ง มีความคิดสร้างสรรค์ การทำงานจ้องให้จิตใจทำไปพร้อมกับงานที่กำลังสลักอยู่ จึงได้งานสลักที่สวยงามเพริศแพร้วอย่างเป็นธรรมชาติ ดัดแปลงเป็นลวดลายประติมากรรมต่างๆ ตามใจปรารถนา

ปัจจุบันวิชาการช่างฝีมือเหล่านี้ ถูกบรรจุอยู่ในหลักสูตร ตั้งแต่ชั้นประถมศึกษา มัธยมศึกษา มาจนถึงอุดมศึกษาเป็นลำดับ ประกอบกับรัฐบาลและภาคเอกชนได้ให้การสนับสนุน จึงมีการอนุรักษ์ศิลปะต่าง ๆ อย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะการแกะสลักผลงานประเภทเครื่องจิ้ม จนกระทั่งงานแกะสลักได้กลายเป็นสิ่งที่ต้องประดิษฐ์ ตกแต่งบนโต๊ะอาหารในการจัดเลี้ยงแขกต่างประเทศ ตามโรงแรมใหญ่ ๆ ภัตตาคาร ตลอดจนร้านอาหาร ก็จะใช้งานศิลปะการแกะสลักเข้าไปผสมผสานเพื่อให้เกิดความสวยงาม หรรษา และประทับใจแก่แขกในงาน หรือสถานที่นั้น ๆ งานแกะสลักผลไม้ จึงมีส่วนช่วยตกแต่งอาหารได้มาก คงเป็นเช่นนี้ตลอดไป



วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้

การเลือกมีดแกะสลัก

1. มีดจะต้องมีความคม ใบมีดที่บางจะสามารถแกะสลักลวดลายได้ละเอียดและไม่มีรอยชำรุดที่เกิดจากรอยมีด
 2. น้ำหนักของด้ามมีดจะต้องมีความเบา เพื่อไม่ให้เกิดการอ่อนล้า
 3. ปลายมีดจะต้องมีความเหยียดตรงไม่มีรอยบิด และควรมีปลอก หรือซองสำหรับเก็บมีดเพื่อป้องกันปลายมีด
 4. ใบมีดควรเลือกที่ไม่เป็นสนิมง่ายเพราะจะดูแลรักษายาก และไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค
- การปอก คว้านและการแกะสลักผลไม้ นั้นนอกจากจะต้องทราบกระบวนการต่างๆ ในการแกะสลักแล้ว หัวใจที่มีความสำคัญต่อการแกะสลัก นั่นก็คือมีดแกะสลักที่มีเพียงเล่มเดียวสามารถแกะสลักลวดลายได้ทุกลวดลาย มีดแกะสลักในปัจจุบันมี 2 ลักษณะ ดังนี้

1. มีดแกะสลักที่มีด้าม

- มีลักษณะใบมีดเรียวแหลมยาวประมาณ 1-2 นิ้ว ใบมีดมักจะเป็นเนื้อสแตนเลสอย่างดีเพื่อมิให้เกิดปฏิกิริยากับผักและผลไม้ มีดด้ามแบนเหมาะสำหรับผู้เริ่มฝึกฝนการแกะสลัก เพราะสามารถควบคุมมีดได้ง่าย



2. มีดแกะสลักที่มีด้ามกลม

- มีลักษณะใบมีดเรียวแหลมยาวประมาณ 1.5 – 2.5 นิ้ว ใบมีดมีทั้งเนื้อสแตนเลส และเนื้อเหล็ก จึงควรเลือกให้เหมาะสมกับการใช้งาน มีดด้ามกลมเหมาะสำหรับผู้ที่จะแกะสลักได้แล้ว เพราะสามารถควบคุมมีดให้ไปตามทิศทางต่างๆ



วิธีการจับมีดแกะสลัก

วิธีการจับมีดแกะสลัก ที่ถูกต้องจะพาคำนำไปปฏิบัติได้อย่างเหมาะสมและการความรวดเร็วในการทำงาน รวมทั้งผลงานที่จะมีความสวยงาม ปลอดภัยจากอุบัติเหตุได้อีกด้วย การจับมีดแกะสลักมีวิธีการจับอยู่ 3 แบบ คือ





1. การจับมิดแกะสลักแบบหันผัก เหมาะสำหรับการแกะสลักวัสดุที่มีขนาดใหญ่ เช่นแตงโม ลักษณะลวดลายการแกะสลักจะเป็นลวดลายที่มีขนาดใหญ่ วิธีการจับมิดแบบหันผัก ลักษณะด้ามมิดจะอยู่ใต้อุ้งมือ มีวิธีการจับดังนี้

- นิ้วหัวแม่มือจะอยู่ด้านข้างมิด ตรงระหว่างด้ามมิดและใบมิด
- นิ้วชี้จับตรงสันมิด ตรงกึ่งกลางของใบมิด
- นิ้วกลาง นิ้วนาง นิ้วก้อยกำด้ามมิด

วิธีการแกะสลักโดยการจับมิดแบบหันผัก

- มือซ้ายจับวัสดุที่จะแกะสลัก
- มือขวาจับมิดแบบหันผัก และต้องให้นิ้วนางสัมผัสวัสดุที่แกะสลักเพื่อช่วยควบคุมน้ำหนักมือและจะทำให้ช่วยลดอุบัติเหตุที่เกิดขึ้น

2. การจับมิดแกะสลักแบบจับปากกา เหมาะสำหรับการแกะสลักลวดลายได้อย่างอิสระ นิยมใช้แกะสลักโดยทั่วไป วิธีการจับมิดแบบจับปากกา ลักษณะด้ามมิดจะอยู่เหนือฝ่ามือมีอิสระในการแกะสลักลวดลาย มีวิธีการจับดังนี้

- นิ้วหัวแม่มือจะอยู่ด้านข้างมิด ตรงระหว่างด้ามมิดและใบมิด
- นิ้วชี้จับตรงสันมิด ตรงกึ่งกลางของใบมิด
- นิ้วกลางจะอยู่ด้านข้างมิด ตรงระหว่างด้ามมิดและใบมิด และตรงข้ามกับนิ้วหัวแม่มือ
- นิ้วนาง นิ้วก้อยไม่สัมผัสมิด วิธีการแกะสลักโดยการจับมิดแบบหันผัก
- มือซ้ายจับวัสดุที่จะแกะสลัก
- มือขวาจับมิดแบบหันผัก และต้องให้นิ้วนางสัมผัสวัสดุที่แกะสลักเพื่อช่วยควบคุมน้ำหนักมือและจะทำให้ช่วยลดอุบัติเหตุที่เกิดขึ้น

3. การจับมิดแกะสลักแบบปอกผลไม้ เหมาะสำหรับการปอก การเกลารูปร่าง รูปทรงต่างๆ วิธีการจับมิดแบบปอกผลไม้ ลักษณะด้ามมิดจะอยู่ใต้อุ้งมือ นิ้วชี้จะเป็นตัวกำหนดทิศทางการเคลื่อนมิด มีวิธีการจับดังนี้

- นิ้วหัวแม่มือจะอยู่ด้านข้างมิด ตรงระหว่างด้ามมิด ใบมิดและสันมิด
- นิ้วชี้จับด้านข้างมิด ตรงระหว่างใบมิดและด้ามมิด
- นิ้วกลาง นิ้วนาง นิ้วก้อยกำด้ามมิด วิธีการแกะสลักโดยการจับมิดแบบปอกผลไม้
- มือซ้ายจับวัสดุที่จะแกะสลัก
- มือขวาจับมิดแบบปอกผลไม้ และให้นิ้วชี้ช่วยควบคุมการเคลื่อนของมิดและช่วยควบคุมน้ำหนักมือ จะทำให้ช่วยลดอุบัติเหตุที่เกิดขึ้น



การแกะสลักผลไม้ต่างๆ โดยทั่วไปมักจะจับมีดแบบการจับดินสอ หรือปากกา อาจจะกล่าวได้ว่าการแกะสลักนั้นเหมือนกับการเขียนหนังสือ ที่สามารถลากดินสอ หรือปากกาไปในทิศทางต่างๆได้ตามที่ต้องการ

การปอก ควั่นและการแกะสลักผักและผลไม้ มีอุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักสามารถหาได้ไม่ยุ่งยากนัก มีคุณสมบัติ หน้าที่และลักษณะที่เหมาะสมดังนี้

อุปกรณ์ที่ใช้แกะสลักผักและผลไม้

1. มีดตัดและหั่น ใช้สำหรับ ตัด หั่นและเกลาผักและผลไม้

- ควรมีความคม และมีดหั่นควรมีความยาวของใบมีด 5-7 นิ้ว



2. มีดคว้าน ใช้คว้านเมล็ดผลไม้ ออก

- ควรมีความคม ควรเลือกที่ทำจากสแตนเลส



3. มีดปอก ใช้สำหรับปอกเปลือกผักและผลไม้

- ควรเลือกขนาดให้เหมาะสมกับผักและผลไม้ที่จะใช้



4. ที่ตักผลไม้ทรงกลม ใช้สำหรับตักผักหรือผลไม้ให้เป็นทรงกลม

- ซ้อนกลมใช้สำหรับควักไส้ผักและผลไม้ ควรเลือกที่ทำจากสแตนเลส



5. ที่ตัดแบบหยัก ใช้ตักและหั่นผัก ผลไม้ให้เป็นสวดลายสวยงาม

- ควรเลือกให้เหมาะกับผักและผลไม้ มีความคมและควรเลือกที่ทำจากสแตนเลส



6. พิมพ์กดรูปต่างๆ ใช้กดผัก ผลไม้ให้มีรูปแบบตามต้องการ

- ควรเลือกให้มีความคมและควรเลือกที่ทำจากสแตนเลส



7. กรรไกร ใช้ตัดและตกแต่งผักผลไม้ที่สลัก

- ควรเลือกให้เหมาะกับผักและผลไม้ มีความคมและควรเลือกที่ทำจากสแตนเลส



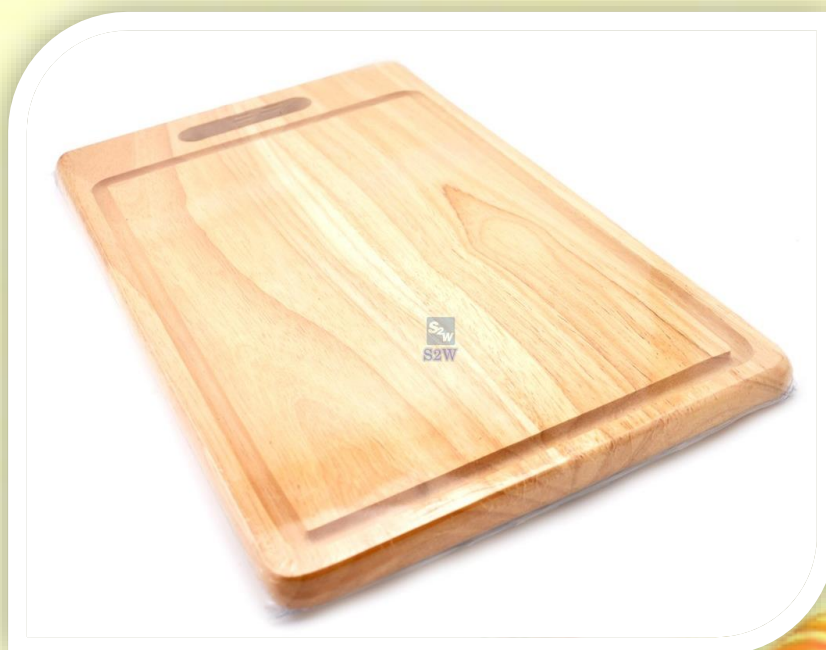
8. หินลับมีดหรือกระดาษทราย ใช้สำหรับลับมีดให้มีความคม

- ควรเลือกเนื้อละเอียดๆ เพื่อจะได้ไม่ทำให้มีดสึกกร่อนเร็ว



9. เขียง ใช้สำหรับรอง เวลาหั่น ตัดผักและผลไม้

- ควรเลือกเขียงไม้หรือเขียงพลาสติก ที่มีขนาดเหมาะสมในการใช้งานและมีน้ำหนักเบา



10. อ่างน้ำ ใช้สำหรับใส่น้ำเพื่อแช่ผักและผลไม้ที่แกะสลักแล้ว ให้สดขึ้น

- ควรเลือกให้เหมาะกับปริมาณผักและผลไม้ที่จะแช่



11. ถาด ใช้สำหรับรองเศษผักและผลไม้เวลาแกะสลัก

- ควรเลือกให้เหมาะกับขนาดของผักหรือผลไม้ที่แกะสลัก



12. ผ้าเช็ดมือ ใช้สำหรับเช็ดมือและอุปกรณ์ต่างๆในการแกะสลัก

- ควรเลือกที่ซับน้ำได้ดี อาจเป็นผ้าขาวบางหรือผ้าขนหนูผืนเล็ก



13. พลาสติกห่ออาหาร ใช้สำหรับห่อผักและผลไม้ เพื่อไม่ให้ผักและผลไม้เหี่ยวเฉาเมื่อแกะสลักเสร็จ

- ควรเลือกขนาดให้เหมาะสมกับผักและผลไม้ที่แกะสลัก



14. ถุงมือยาง ใช้สำหรับสวมมือเพื่อเพิ่มความสะดวกเวลาหยิบจับผักและผลไม้ในการแกะสลัก

- ควรเลือกแบบที่กระชับ แนบเนื้อ



การเลือกผักและผลไม้ที่จะนำมาแกะสลัก

รูปทรงของผักและผลไม้

ผัก และผลไม้ในประเทศไทยมีมากมายหลายชนิดโดยทั่วไปจะมีรูปทรงกลม และรูปทรงกระบอก ซึ่งเป็นรูปทรงพื้นฐานในการแกะสลักได้ทุกหมวดลาย ผักและผลไม้สามารถแบ่งออกเป็น ๒ ประเภทคือ

1. ผลไม้ที่มีเนื้อบาง จะสามารถแกะสลักได้ไม่มากนัก และเหมาะกับการปอกคว้าน เพื่อการรับประทาน เช่น ชมพู พุทรา ละมุด มะปราง เงาะ
2. ผลไม้เนื้อหนา จะสามารถปอก คว้าน ตัดแต่งให้เป็นชิ้นที่มีรูปร่างตามต้องการ เพื่อการรับประทาน และแกะสลักได้ตามความต้องการ ของผู้แกะสลัก เช่น แตงโม แคนตาลูป มันแกว มะม่วง มะละกอ

การเลือกซื้อผลไม้เพื่อการแกะสลัก

1. การเลือกซื้อผักและผลไม้ ควรเลือกชนิดที่มีความสดใหม่ เพื่อจะช่วยให้ผลงานที่แกะสลัก มีอายุการใช้งานได้นานขึ้น
2. ก่อนนำผักและผลไม้ไปแกะสลัก ควรล้างน้ำให้สะอาด
3. การเลือกมีดแกะสลัก ควรเป็นมีดสแตนเลส หรือมีดทองเหลือง ซึ่งมีดต้องคมมาก เพราะจะทำให้ผักและผลไม้ไม่ช้ำและไม่ดำ
4. การเลือกชนิดของผักและผลไม้แกะสลัก ควรเลือกให้เหมาะกับประโยชน์การนำไปใช้
5. การเลือกรูปแบบหรือลวดลายที่จะแกะควรเลือกให้เหมาะกับการนำไปใช้ประโยชน์
6. การเลือกผัก ผลไม้ตกแต่งอาหารควรเลือกชนิดที่มีสีสวยงาม หลากหลาย เพื่อจะทำให้อาหารน่ารับประทานขึ้น
7. การแกะสลักต้องพยายามรักษาคุณค่าอาหาร โดยไม่ควรแช่น้ำนานเกินไป

หลักการดูแลรักษาผักและผลไม้ ก่อนหลังการแกะสลัก

ผักและผลไม้ที่ใช้ในงานแกะสลักมีคุณสมบัติแตกต่างกันไป จึงควรได้รับการดูแลรักษาอย่างดี ตั้งแต่ขั้นตอนก่อนแกะสลัก ในระหว่างการแกะสลักและหลังการแกะสลัก เพื่อให้มีสภาพที่น่ารับประทาน ตลอดจนสงวนคุณค่าทางโภชนาการไว้ได้

แครอท



ผักหัว สีส้มสด เนื้อแน่น ฉ่ำน้ำ เลือกวหัวตรง ผิวเปลือก
ไม่เหี่ยว หัวสด ขั้วเขียว เนื้อละเอียด แน่นและ
เนียน ไม่เป็นเส้น จะทำให้สลักเป็นลวดลายต่างๆ
ได้ง่าย ลวดลายที่สลักมีความคมชัดและสวยงาม
ดังนั้นคนที่จะสลักต้องมีความชำนาญพอสมควร
นอกจากนี้แล้วมีดที่ใช้สลักต้องคม จะทำให้
ลวดลายที่ได้คมบางพลี ใช้งานสลักที่มีความ
งดงาม สามารถเก็บได้นาน เพียงแต่นำงานที่สลัก
เสร็จแล้วแช่น้ำเย็นสักครู่เก็บใส่กล่องพลาสติก ปิด
ฝาแช่ตู้เย็นช่องธรรมดา

แครอทที่สลักเพื่อใช้รับประทาน และ
ประดับจานอาหารไปในตัวนั้น นิยมจัดในจานสลัด

อาหารจานเดียว เช่น จานข้าวผัด ตลอดจนจานอาหาร

ฝรั่งแบบจานหลัก จะเลือกสลักเป็นลวดลายง่ายๆ เช่น สลักเป็นดอกไม้ต่างๆ ใบไม้แบบง่ายๆ เป็นริ้วลายสวย
แล้วนำมาจัดเป็นผักหัวจาน จัดคู่กับผักสีเขียวอย่างแตงกวา แตงร้าน กะหล่ำปลีทั้งสีเขียว สีม่วง เป็นต้น

แครอทที่สลักเจตนาใช้ประดับหัวจานให้ดูสวยงามเท่านั้น นิยมสลักเป็นลวดลายดอกไม้ดอกใหญ่
ลวดลายสลักซับซ้อนสวยงาม มีฐานดอกวางที่หัวจานได้ แต่งด้วยกลีบใบแตงกวา เมื่อใช้เสร็จสามารถล้างน้ำ
เย็นใส่กล่องเก็บไว้ใช้คราวหน้าได้อีก เก็บได้นาน 2-3 วันในตู้เย็น



แตงกวา แตงร้าน



ผักเนื้ออ่อนมีน้ำมาก เลือกที่เปลือกสด ลายสีเขียวอ่อนสลับขาว ลูกอวบ อ้วนจะมีเนื้อหนา ใสน้อย แตงกวา แตงร้าน ที่จะนำมาสลักให้เลือก ซื่อแตงที่ยังสด ขั้วยังเขียวอยู่ ล้างน้ำให้สะอาดซับน้ำให้แห้งแล้วสลักทันที จึงจะได้ชิ้นงานที่สวยงาม กลีบใบแข็งสดฉ่ำน้ำ ถ้ายังไม่สลักให้เก็บ แตงในตู้เย็นโดยไม่ต้องล้าง แตงจะยังคงสภาพสดและไม่แก่ เปลือก แตงยังคงเขียวไม่เหลือง เมื่อได้ชิ้นงานแล้วให้เก็บใส่กล่องหรือ ถูพลาสติก เก็บไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา เก็บได้นาน 24 ชั่วโมง เกินกว่านั้นชิ้นงานจะเฉาไม่สวย

สลักแตงกวา แตงร้าน เพื่อรับประทานจะสลักลวดลายง่ายๆ เช่น ลายใบไม้แบบต่างๆ อย่างใบไม้แบบ กล้วยตานีที่เป็นเปลือก หรือสลักแบบให้เส้นลายใบละเอียดด้านที่เป็นเนื้อ นำมาตกแต่งในอาหารจานเดียวรวม กับผักสีแดง สีเหลือง สีส้ม ที่สลักเป็นดอกไม้ เช่น อาหารจานข้าวผัดต่างๆ หรืออาหารจานกับข้าว แตงกวา แตงร้านสลักสามารถรับประทานได้ นอกจากนี้ยังจัดในงานน้ำพริกชนิดต่างๆ เป็นผักสดรับประทานด้วย

สลักแตงกวาแตงร้านจัดแสดงฝีมือ เน้นความสวยงาม นิยมใช้แตงกวาหรือแตงร้านลูกอวบอ้วน เพราะมีเนื้อมากและลูกใหญ่ สลักเป็นดอกบัว รูปสัตว์ นำมาตกแต่งแซมในถาดน้ำพริกหรือผักสลัดชนิดอื่นๆ ให้เกิดความหลากหลายของลวดลายในถาดผักสลัด

มะเขือเทศ



มีหลายพันธุ์ หลายสีส้มหลายขนาด และหลายชนิด นิยมมะเขือเทศลูก ใหญ่ ผิวเปลือกสดสีแดงเข้าสม่ำเสมอทั้งลูก เนื้อหนา เมื่อสลักจะได้ ชิ้นงานที่มีสีแดงสด มีดที่ใช้ในการสลักต้องคม เพราะเปลือกของมะเขือเทศมีความเหนียว ถ้ามีดไม่คมจะทำให้เนื้อมะเขือเทศฉ่ำ เมื่อสลักได้ ชิ้นงานแล้ว ต้องไม่ให้ถูกน้ำอึกเลย ใส่ในกล่องหรือถูพลาสติก เก็บไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา ก่อนนำออกมาใช้ ซึ่งจะเก็บได้นานถึง 24 ชั่วโมง

สลักมะเขือเทศเพื่อรับประทานนั้น ถ้านำไปเสิร์ฟกับผักสะบัด นิยมสลักเป็นถ้วย โดยสลักปากถ้วยเป็นลายฟันปลา ใส่ น้ำสลัด เสิร์ฟ พร้อมกับจานผักสลัด หรือนำมะเขือเทศสีตามาสลักเป็นกลีบดอก กรีด แยกออกจากไส้คงรักษาไว้ให้เป็นเกสร ใช้ตกแต่งอาหารจานเดียว เช่น ข้าวผัด มีแตงกวาหรือต้นหอมแซมมา ด้วย

สลักมะเขือเทศเป็นดอกไม้ ต้องใช้มะเขือเทศห่ามเท่านั้นจึงจะทำได้ นิยมแต่งหัวจานกับข้าวให้ดู สวยงามนำรับประทาน ดอกกุหลาบมะเขือเทศนิยมทำกันมากจริงๆ เพียงใช้มีดคมกริบค่อยๆ ปอกเปลือก มะเขือเทศบางๆ เป็นวงรอบมะเขือเทศ อย่าให้เปลือกขาด จากนั้นนำเปลือกมะเขือเทศมาขูดเป็นวงซ้อนๆ กัน จะได้ดอกกุหลาบสีแดงสดสวยทีเดียว เนื้อในมะเขือเทศก็นำไปใช้เป็นเครื่องปรุงอาหารอื่นๆ ได้

มะเขือต่างๆ



ที่นำมารับประทานกับน้ำพริกก็มีมากมายหลายพันธุ์ ที่นิยมและรู้จักกันแพร่หลายได้แก่ มะเขือเหลือง มะเขือไข่เต่า มะเขือเสวย มะเขือม่วง มะเขือเปราะ ซึ่งแต่ละพันธุ์ก็มีสีสันทันที่แตกต่างกันไป เมื่อนำมาจัดรวมกันก็จะได้สีที่มีความหลากหลายในภาคน้ำพริก ต้องเลือกมะเขือที่แก่

จัด ข้าวสีเขียวยอด ผัก

เปลือกไม่เหี่ยว ไม่มี

รอยชำหรือแมลงกัด

มะเขือเมื่อถูกอากาศจะทำให้ดำ จึงต้องนำมะเขือที่สลักเสร็จแล้ว แช่น้ำที่ผสมน้ำมะนาวสักครู่ เอาขึ้นจากน้ำ ใส่กล่องจัดเก็บใน ตู้เย็นช่องธรรมดา เนื้อมะเขือจะยังขาวและน่ารับประทาน

สลักมะเขือเพื่อรับประทาน นิยมสลักจัดในภาคน้ำพริกนานาชนิด เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะขาม น้ำพริกอ่อน หลน เป็นต้น หรือหั่นเป็นชิ้นสลักด้วยลายง่ายๆ สลักด้านข้างให้เหมือนใบไม้ ใส่ในแกงต่างๆ หรือ ผัด เพื่อเพิ่มความสวยงาม การสลักมะเขือทั้งลูกเป็นดอกไม้ต่างๆ เช่น ดอกดาวกระจาย ให้ใช้มะเขือเสวยมา สลัก ดอกประดิษฐ์สีเหลืองใช้มะเขือเหลืองมาสลัก และเพื่อสะดวกในการรับประทาน ยังนำมะเขือเหลืองมา สลักเป็นใบไม้ลายฉลุ ตกแต่งในงานน้ำพริกด้วย

สลักมะเขือเพื่อตกแต่ง และให้รับประทานได้ด้วยจะสลักเป็นใบไม้ต่างๆ แบบต่างๆ ทั้งลายฉลุ ลายใบ ไม่ละเอียดนัก ถ้าจัดหัวจานเพียงอย่างเดียว เช่นอาหารจานเดียวและกับข้าว จะเลือกใช้มะเขือม่วง และมะเขือ เหลือง เพราะมีขนาดใหญ่กว่ามะเขือชนิดอื่น

แรดิช



เป็นรากสะสมอาหารอยู่ใต้ดินเรียกว่าหัว หัวมีขนาดเล็ก มี ลักษณะกลม รูปไข่ หรือยาวเรียวยาวเนื้อในขาว กรอบชุ่ม น้ำ สลักเป็นดอกไม้แต่งจานอาหารให้เลือกหัวกลม ขนาดตามต้องการ ผีเสื้อสดสม่ำเสมอไม่มีรอยชำ ข้าวสด เนื้อแน่น เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้ว ให้แช่น้ำในกล่อง นำเข้าตู้เย็นก่อนนำออกมาใช้งาน แต่ถ้าต้องแช่นานให้ เอาขึ้นจากน้ำห่อกระดาษทิชชูสีขาวเก็บใส่กล่องไว้ใน ตู้เย็น จะทำให้กลับดอกแข็งสดและอิมตัว

ขิง



เป็นพืชที่มีหัวอยู่ใต้ดิน เรียกว่า “เหง้า” มีรูปร่างต่างๆสวยงาม นิยมใช้ขิงอ่อนมาสลักเพราะเนื้อละเอียด สีเหลืองนวล สลักได้ทั้งแง่ใหญ่และแง่เล็ก สังเกตตรงลำต้นที่ติดกับแงขิงมีสีชมพู ผิวเปลือกสดไม่มีรอยชำ เลือกขิงที่สด ผิวเปลือกยังใสเป็นสีชมพู นำมาล้างให้สะอาด ทิ้งให้สะเด็ดน้ำก่อนนำมาสลัก เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้วให้คลุมด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำ ทอยทำนำไปเก็บไว้ในตู้เย็นก่อน มิฉะนั้นเนื้อขิงจะเปลี่ยนเป็นสีคล้ำไม่สวยงาม

สลักขิงนั้นนิยมสลักเพื่อไว้ต้อนรับประทานเป็นส่วนใหญ่ ลวดลายที่

เลือกนำมาสลักมีทั้งเป็นลูกสับปะรดเล็กๆ เป็นรูปดอกชากลิบซ้อน สลักเป็นขิงยัดหยุนได้สลักเป็นลายดอกไม้และใบไม้ตามแงขิงได้สวยงามสลักเป็นสัตว์ตัวเล็กตัวน้อยแล้วจึงนำไปดองในขวดโหลแจกเป็นของขวัญที่รับประทานได้สวยงาม ให้อด้วยฝีมือและทำมาจากใจ

สลักขิงกินเป็นผักแนมแถมกับอาหารต่างๆ เช่น น้ำพริก ขนมจีนซาวน้ำ หันเป็นแผ่นบาง สลักลายเล็กน้อยให้ดูสวยงามชาวสะอาดชวนรับประทานมีทั้งลวดลายใบไม้ ดอกประติษฐ์ เป็นต้น

สลักขิงเป็นดอกไม้ตกแต่งหัวจาน นิยมสลักเป็นดอกเป็นดวง ดอกเล็กๆจัดในงานอาหารที่มีขิงเป็นเครื่องปรุง เช่น ต้มส้มปลาทุ กุ้งผัดขิง ยำขิงอ่อน เมี่ยงต่างๆ เป็นต้น

หอมใหญ่



เป็นผักหัวที่มีหลายขนาด เนื้อเป็นวงซ้อนกันเป็นชั้นๆ ในการเลือกหอมใหญ่มาสลักนั้น ให้เลือกหัวแน่น มีน้ำหนักเมื่อบีบดูจะไม่ยุบ หัวมีลักษณะแห้ง สลักลวดลายได้ง่ายๆ อย่างสวยงาม

การสลักหอมใหญ่นั้น สลักได้ทั้งหัว และสลักได้เป็นกลีบดอกไม้ต่างๆ โดยลอกเนื้อหอมออกเป็นชั้นๆ เสียก่อน จากนั้นก็สลักลวดลายกลีบตามที่ต้องการ เมื่อได้

กลีบดอกไม้แล้วเก็บใส่ถุงพลาสติก ปิดฝาเข้าตู้เย็นเมื่อจะใช้ก็นำมาประกอบเป็นดอกไม้

สลักหอมใหญ่เพื่อนำมาต้อนรับประทาน เช่น ใส่ในแกงมัสมั่น นิยมสลักหอมใหญ่เป็นรูปฟันปลาซึ่งจะเลือกใช้หอมใหญ่หัวขนาดเล็ก ถ้านำมาใส่กับผักสลัดนิยมลอกเนื้อออกมาเป็นชั้นๆ แล้วสลักเป็นรูปใบไม้แบบง่ายๆ ถ้านำไปผัดก็จะหันออกมาเป็นชั้น จักรมรอบกลีบหอมใหญ่ เป็นต้น

สลักหอมใหญ่เพื่อนำไปตกแต่งหัวจาน ทั้งอาหารจานเดียวและกับข้าว นิยมสลักหอมใหญ่เป็นกลีบดอกไม้ เช่น กลีบดอกปลายแหลม กลีบดอกปลายมน จัดให้เป็นรูปดอกไม้ที่หัวจาน แต่งให้ดอกไม้หอมใหญ่สวยด้วยผักสีเขียวอย่างใบไม้เตงกวา และต้นหอม

มะละกอ



มีหลายพันธุ์ ให้น้ำหลายสี สามารถนำมาสลักได้ทั้งผล แต่พันธุ์ที่นิยมเป็นพันธุ์แขกดำ เพราะเนื้อสีส้มแสด เนื้อหนา รูปทรงสวย เปลือกสีเขียวสลักลวดลายได้สวยงาม มะละกอเป็นผลไม้ที่มียาง เมื่อปอกเปลือกหรือตัดเป็นชิ้นแล้วต้องล้างน้ำเอายางออกก่อนจึงลงมือสลักเมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้วไม่ควรล้างน้ำ โดยเฉพาะมะละกอสุก เพราะจะละลาย ถ้าสลักทั้งผลเพื่อตกแต่งหรือจัดแสดงให้ฉีกน้ำแล้วคลุมด้วยผ้าขาวบาง

สลักมะละกอเพื่อรับประทาน ต้อง

เลือกมะละกอเนื้อสุก เปลือกเริ่มมีสีส้ม สลักเป็นลวดลายแบบง่ายๆโดยหั่นมะละกอเป็นชิ้นขนาดพอคำ ตกแต่งชิ้นมะละกอให้มีลักษณะเหมือนใบไม้ แล้วสลักกลีบเส้น หรือสลักเป็นดอกไม้ดอกเล็กขนาดพอคำ นำมาจัดในถาดผลไม้รวมเสิร์ฟแบบบุฟเฟต์

สลักมะละกอเพื่ออวดฝีมือ ต้องเป็นมะละกอห้ามเปลือกมีสีส้มตรงแก้มมะละกอ เนื้อจะแข็ง สลักได้ง่ายจะได้ลวดลายที่สวยงาม มะละกอสามารถสลักได้ทั้งเปลือก และสลักเฉพาะเนื้อมะละกอล้วนๆ นอกจากนี้ยังนิยมสลักมะละกอเป็นภาชนะใส่อาหารอีกด้วย ทำเป็นลวดลายที่สวยงามสลักซับซ้อน

กระหล่ำปลี



ทั้งสีเขียวและสีม่วงในเกาะกันแน่นหุ้มซ้อนกันหลายชั้น ใบหนาและกรอบกรุบ ผิวใบหยิกเป็นคลื่น เลือกหัวไม่แน่น เพื่อจะได้แยกออกเป็นใบๆได้ง่ายโดยไม่ฉีกขาด และไม่คั่งงอ เลือกหัวสดดูที่ก้านและสีผิวดี ถ้าไม่สดให้แก้ด้วยการแช่น้ำเย็นจัดทั้งหัวสักครู่ก็จะช่วยให้กะหล่ำปลีสดขึ้น เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้วให้แช่น้ำใส่กล่องปิดฝาเข้าตู้เย็นช่องธรรมดา เก็บไว้ได้ 1 วัน ถ้าเกินกว่านี้ต้องเอาชิ้นจากน้ำมาห่อกระดาษทิชชูไว้ เก็บเข้ากล่องแช่ตู้เย็นช่องธรรมดา จะเก็บไว้ได้หลายวัน



บีทรูท



มีรูปร่างค่อนข้างกลม ผิวสีม่วงแดง เนื้อสีแดงเข้ม ชุ่มน้ำ ก้านใบสีแดง นำมาสลักเป็นรูปดอกไม้เพื่อประดับจานอาหาร เลือกหัวกลมๆ ขนาดเท่าๆกัน เนื้อแน่นแข็ง ไม่ฟ้าม ผิวตึงเรียบสม่ำเสมอ สีม่วงสด มีน้ำหนัก ล้างให้สะอาดก่อนนำไปสลักงานให้เก็บชิ้นงานด้วยการนำไปห่อด้วยกระดาษทิชชูชุบน้ำใส่กล่องปิดฝาแช่ตู้เย็นเพื่อช่วยถนอมผลงาน จะเก็บชิ้นงานได้หลายวัน เมื่อจะใช้ให้ฉีกน้ำให้ชุ่ม เพื่อให้สดใสนั่น

แอปเปิ้ล



มีหลายพันธุ์ ทั้งสีแดง สีเขียว และสีเหลือง นอกจากนี้ยังมีทั้งลูกเล็กและลูกใหญ่ เปลือกสีแดงอมเหลือง สามารถนำมาสลักได้ทั้งนั้น เลือกที่ผิวเปลือกสด ไม่เหี่ยวได้รูปทรง ถ้าเป็นแอปเปิ้ลพันธุ์สีแดง สีเขียวและสีเหลือง สีต้องสม่ำเสมอทั้งผล แอปเปิ้ลแต่ละพันธุ์แต่ละสีที่นำมาสลักจะมีเนื้อไม่เหมือนกัน เมื่อสลักเสร็จแล้วต้องแช่ในน้ำผสมน้ำมะนาวทันที เพราะเมื่อเนื้อถูกกับอากาศจะดำ ถ้าใช้แอปเปิ้ลสีเขียวก็เพียงแค่ชุบน้ำเย็นสักครู่ เพราะเนื้อมีรส

เปรี้ยวทำให้ชิ้นงานไม่ดำ

สลักแอปเปิ้ลเพื่อรับประทานจะสลักเป็นแบบง่ายๆ เช่นสลักเป็นรูปใบไม้ จัดในถาดผลไม้สำหรับเสิร์ฟ หรือหั่นเป็นชิ้นสามเหลี่ยมซ้อนกัน เรียกช่างแอปเปิ้ลสำหรับตกแต่งหัวจาน และสามารถรับประทานได้ด้วย โดยเฉพาะอาหารแบบฝรั่งโดยทั่วไป

สลักแอปเปิ้ลเพื่อตกแต่งและจัดแสดงนิยมสลักทั้งผล ปอกเปลือกแล้วสลัก กับสลักทั้งเปลือก การสลักทั้งเปลือกช่วยให้สีของเปลือกสลับกับเนื้อสีเหลืองนวลของแอปเปิ้ลได้อย่างสวยงาม โดยเฉพาะแอปเปิ้ลสีแดงนำมาจัดในถาดผลไม้ และสลักแอปเปิ้ลสีเขียวเป็นลายใบไม้นำมาแซมให้สวยงาม และยังสามารถรับประทานได้ด้วย



ฝรั่ง



เป็นผลไม้เปลือกบาง ผลทรงกลมป้อม มีหลายพันธุ์ เลือกใช้ฝรั่งพันธุ์สาลี หรือฝรั่งลูกใหญ่ทรงกลมป้อม เลือกเปลือกสีเขียวอ่อน ผิวเปลือกเรียบ สด ไม่เหี่ยวไม่มีรอยชำตรงขาวไม่มีสันเนื้อมันขึ้นมา สลักได้ทั้งผลและหั่นชิ้น ออกมาสลัก เนื้อฝรั่งมีลักษณะเป็นเหมือนเม็ดทราย มิดที่ใช้สลักต้องคม ลวดลายจะคมชัด เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้ว ชุบน้ำเย็นสักครู่ เก็บใส่กล่องพลาสติกหรือใส่ถุงพลาสติก ปิดให้สนิท แช่ตู้เย็นช่องธรรมดาจนกว่าจะใช้งาน

สลักฝรั่งเพื่อรับประทาน เลือกใช้ฝรั่งสุก สลักลวดลายแบบง่ายๆ เช่น หั่นเป็นชิ้น ตกแต่งให้มีลักษณะเหมือนใบไม้ สลักลายเส้นเป็นลานฉลุ หรือหั่นชิ้นขนาดพอคำ สลักเป็นดอกไม้ดอกเล็กๆ เช่น ดอกกุหลาบ ดอกพุดตาน จัดกับถาดผลไม้รวมเสิร์ฟพร้อมพริกกับเกลือ

สลักฝรั่งเพื่อตกแต่งหรือจัดแสดง เลือกใช้ฝรั่งห่าม เนื้อจะแน่นและแข็ง สลักด้วยลวดลายที่สลับซับซ้อนทั้งผล เช่น ลายดอกกรักร์แปลง หรือสลักเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหารเป็นผอบสำหรับใส่พริกกับเกลือจัดแสดงพร้อมกับชิ้นฝรั่งที่สลักพร้อมรับประทาน จัดในถาดผลไม้รวมชนิดอื่นๆ

สับปะรด



มีหลายพันธุ์ เลือกใช้สับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย หรือที่เรียกว่า สับปะรดเมืองชลบุรี เพราะเปลือกบาง ตาไม่ลึก เนื้อสีเหลือง เลือกสับปะรดแก่จัดตาใหญ่ เปลือกสีเขียวอมเหลือง เนื้อไม่ฉ่ำมาก เมื่อสลักได้ชิ้นงานจะเห็นลวดลายชัดเจน มิดที่ใช้ในการสลักต้องคมมาก เพราะเนื้อสับปะรดเป็นเส้นใย เมื่อสลักเนื้อจะไม่เป็นเส้นใยและฉ่ำ น้ำในสับปะรดไม่ไหลออกมา

สลักสับปะรดเพื่อรับประทาน นิยมสลักลวดลายแบบง่ายๆ เช่น สลักเป็นผีเสื้อแล้วหั่นเป็นชิ้น หรือทำเป็น สับปะรดลูกจี่ว หรือหั่นเป็นชิ้นก่อนแล้วสลักให้เป็นรูปพัด จัด

ในถาดผลไม้รวมสำหรับเสิร์ฟแบบบุฟเฟ่ต์หรือจัดมาในงานอาหาร เป็นการตกแต่งหัวจาน และยังรับประทานได้ด้วย

สลักสับปะรดเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหารอย่างน้ำสลัด เครื่องดื่ม หรือใส่อาหารนำไปอบ เช่น ข้าวอบ สับปะรด ต้องเลือกผลขนาดเล็กเปลือกสีเขียว สลักลวดลายเฉพาะตรงปากของภาชนะเป็นฟันปลา หรือสลักให้เป็นร่องกลีบบนเหมือนดอกไม้



แคนตาลูป



มีหลากหลายพันธุ์และหลากหลายขนาด มีทั้งผลกลมรี และกลมป้อม พันธุ์ของไทยเปลือกจะมีสีเหลืองอ่อน เนื้อสีเหลืองทอง แคนตาลูปญี่ปุ่นเปลือกเป็นริ้ว ลูกกลม เนื้อสีเขียว แคนตาลูปที่จะนำมาสลักต้องเลือกแคนตาลูปที่ไม่สุกมาก ผิวเปลือกสด เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้ว อย่านำไปแช่น้ำ เพราะแคนตาลูปจะเสียเร็ว สลักแคนตาลูปเพื่อรับประทาน เลือกแคนตาลูปสุกสลักง่าย ๆ เพราะแคนตาลูปให้มีลักษณะเหมือนใบไม้แล้วสลัก

ลายเส้น หรือสลักเป็นดอกเล็กขนาดพอคำอย่างดอกแพงพวย ดอกกุหลาบ

สลักแคนตาลูปเพื่อตกแต่ง นิยมสลักทั้งผลเพื่อจัดแสดงในภาตผลไม้รวมชนิดอื่น ต้องเลือกแคนตาลูปที่ยังไม่สุก เนื้อแคนตาลูปยังแข็งอยู่ นำมาสลักเป็นลวดลายที่สลับซับซ้อน เช่นกลีบดอกกรักเร่แปลง กลีบดอกกุหลาบซ้อนกัน

แตงโม



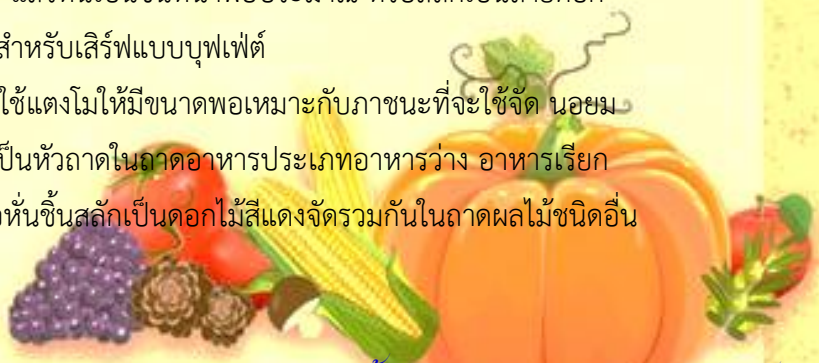
ผลไม้ที่มีน้ำหนักมาก มีหลายพันธุ์ หลายขนาด หลายสีผิว ทั้งทรงกลมและทรงรี เลือกผิวเปลือกสด สีสวยทั้งลูก เนื้อแตงโมมีน้ำมาก และแน่น มีดที่ใช้สลักต้องคม ลวดลายที่สลักจะคมชัด สวยงาม แตงโมที่สลักเสร็จแล้วทั้งผล ต้องฉีบน้ำแล้วคลุมด้วยผ้าขาวบางหรือคลุมด้วยถุงพลาสติก แช่ตู้เย็นช่องธรรมดา จนกว่าจะใช้งาน และถ้าหั่นเป็นชิ้นเอาแต่เนื้อสีแดงมาสลัก ให้เก็บใส่กล่องปิดฝาให้สนิท แช่ตู้เย็นช่องธรรมดาเช่นกัน

สลักแตงโมเพื่อรับประทาน ให้เลือกแตงโมลูกใหญ่ ได้น้ำเนื้อมาก ใสไม่ล้น สุกกำลังดี เนื้อจะฉ่ำ หั่นเป็นชิ้นยาว สลักลวดลายที่เนื้อแตงโมเล็กน้อย เช่น ทำลวดลายหยักด้านข้างของ

ชิ้นแตงโม แล้วหั่นเป็นชิ้นหนาพอประมาณ หรือสลักเป็นลายดอก

กุหลาบเล็กๆ ขนาดพอคำก็ได้ จัดในภาตผลไม้รวมสำหรับเสิร์ฟแบบบุฟเฟต์

สลักแตงโมเพื่อตกแต่งหรือจัดแสดง เลือกใช้แตงโมให้มีขนาดพอเหมาะกับภาชนะที่จะใช้จัด นอยมสลักทั้งผลด้วยลวดลายที่สลับซับซ้อนสวยงาม จัดเป็นหัวภาตในภาตอาหารประเภทอาหารว่าง อาหารเรียกน้ำย่อย จัดในภาตผลไม้รวมพร้อมรับประทาน หรือหั่นชิ้นสลักเป็นดอกไม้สีแดงจัดรวมกันในภาตผลไม้ชนิดอื่นก็ได้



A photograph of four onions on a white rectangular plate. One onion is whole and unpeeled, showing its light brown skin. Another onion is partially peeled, with the outer skin removed from the top half. In the foreground, two onion halves are shown, completely peeled to reveal their white, layered interiors. The background is a plain, light-colored surface.

สลักมันแกวเพื่อรับประทาน ให้เลือกหัวขนาดใหญ่
เพราะมีเนื้อมาก หั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น ดอกรักเร่ตูม ดอกพกา

สลักมันแกวเพื่อตกแต่งหรือจัดแสดง อย่างอาหารจานบุฟเฟ่ต์จานใหญ่ต้องให้มันแกวหัวขนาดใหญ่ สลักเป็นดอกไม้ เช่นดอกไม้ลายดอกกุหลาบจัดหัวจานพร้อมกับผักสีเขียว หรือนำมันแกวไปย้อมสีตามต้องการ หรือสลักทั้งหัวให้มีลวดลายที่สลับซับซ้อนนำไปจัดรวมกับผลไม้ชนิดอื่นที่มีสีสันท่างๆ ก็ช่วยให้ผลไม้ดูสวยงามน่ารับประทาน นอกจากนี้ยังนิยมนำสีผสมอาหารมาย้อมให้ลวดลายสีขาวใสของมันแกวเปลี่ยนเป็นสีสันท่างๆ เช่น สลักเป็นสัตว์ตัวน้อย แต่งแต้มสีให้สวยงามน่ารักได้

สลักมะม่วงเพื่อตกแต่งหรือจัดแสดง ใช้มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ เพราะจะอยู่ได้นานไม่ดำ เลือกที่เขียว สีสีเขียว นิยมสลักทั้งผล โดยสลักทั้งเปลือก และปอกเปลือกแล้วสลักตรงเนื้อสีขาว ด้วยลวดลายวิจิตรสวยงาม นำมาจัดในถาดผลไม้รวมชนิดอื่น ประดับบนโต๊ะอาหาร

ชมพู



มีหลายพันธุ์ เป็นผลไม้เปลือกบาง มีเนื้อเป็น
ฟองน้ำ ผิวเปลือกสด มันเรียบ ไม่เหนียว ไม่มี
รอยขีดข่วนยังมีชีวิตติดอยู่ เลือกที่สด สีเขียว
เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้วนำไปแช่น้ำ
เพราะเนื้อที่เป็นฟองน้ำจะทำให้ชมพูพองน้ำ
มากขึ้น และทำให้เสียเร็ว

สลักชมพูเพื่อรับประทาน จะสลักเป็นชิ้น

ลวดลายไปไม้แบบต่างๆ หรือหั่นเป็นชิ้นแล้วตกแต่งขึ้นชมพูให้มีลักษณะเหมือนรูปหัวใจ ใช้ได้ทั้งชมพูสีเขียว
ชมพูสีแดง เพื่อให้เกิดสีสันหลากหลาย เมื่อจัดเสิร์ฟพร้อมกับผลไม้ชนิดอื่นจะดูน่ารับประทาน

สลักชมพูเพื่อตกแต่ง นิยมสลักทั้งผล เพื่ออวดงานฝีมือ หรือประดับในภาชนะผลไม้ชนิดต่างๆ ให้งดงาม
นำไปประดับโต๊ะอาหาร ลวดลายที่สลัก เช่น ดอกประดิดขลุ่ย ถ้าสลักทั้งผลเลือกใช้ชมพูมาเขียวเพราะมีเนื้อหนา
เลือกที่แก่จัดแต่ยังไม่สุกดี เนื้อจะแน่น แข็ง มีรสเปรี้ยว

ละมุด



มีผลลักษณะกลม รูปไข่หรือยาวรี ขนาดเล็กหรือ
ใหญ่แล้วแต่พันธุ์ เปลือกบาง ผิวเปลือกสีน้ำตาล
ผิวเรียบ เนื้อนุ่ม เนื้อละมุดมีสีน้ำตาลอมแดง
น้ำตาลอมเหลือง ใต้กลางผลเป็นสีขาวนวล
เมล็ดสีดำเป็นมันแบนเรียว 2-5 เมล็ดอยู่กลาง
ผล ให้เลือกผลที่ชัวยังติดอยู่ เนื้อแน่น ไม่มีรอย
ขีด ข้างก่อนนำไปสลัก เมื่อสลักแล้วเก็บผลงาน
ใส่กล่อง แช่ตู้เย็นช่องธรรมดาทันที



พุทรา



มีมากมายหลายพันธุ์ ทั้งพุทราไทยลูกกลมเล็ก พุทราแอปเปิลลูกกลมใหญ่ และพุทราลูกรีปลายแหลม นิยมนำพุทราแอปเปิลและพุทราลูกยาวรีมาสลัก เลือกลูกใหญ่ ผิวเปลือกสด ไม่มีรอยชำหรือแมลงกัดแทะ แก่กำลังดี เนื้อจะไม่แข็ง สลักได้ง่าย ขึ้นงานที่สลักเสร็จแล้วไม่ควรแช่น้ำ เพราะในเนื้อของพุทรามีเมือกอยู่แล้ว จะทำให้เกิดเมือกมากขึ้นและเสียเร็ว

สลักพุทราเพื่อรับประทาน เลือกพุทราที่แก่จัดแต่ไม่ถึงกับสุก ผิวเปลือกสดไม่ดำ นิยมสลักวาดลายใบไม้ เช่น ใบไม้ลายฉลุ ใบไม้สลักริม จัดใส่ถาดบุฟู่พร้อมทั้งผลไม้อื่นๆ เสิร์ฟพร้อมพริกเกลือในงานเลี้ยงหรือในงานที่จัดเสิร์ฟ

สลักพุทราเพื่อตกแต่งหรือจัดแสดง เลือกผลขนาดเท่าๆกัน หรือจะคละผลเล็กผลใหญ่ก็ได้ พุทราต้องแก่จัด นิยมสลักทั้งผลสลักด้วยลายกลีบดอกกรักเร่ลายคชกริชขาว หรือสลักเป็นดอกบัว จัดใส่ถาดผลไม้รวมที่มีผลไม้ชนิดอื่น เพื่อประดับบนโต๊ะอาหาร พุทราลูกเล็ก งานที่สลักทั้งผลก็สามารถนำมารับประทานได้สะดวกเช่นกัน

แก้วมังกร



ผลรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส แตกสีเปลือกยังเป็นสีเขียวอยู่ คล้ายเปลวไฟของมังกร เมื่อผ่าผลจะเห็นเปลือกสีชมพูสดหนาๆ 2-3 มิลลิเมตร ถัดจากเปลือกเข้าไปเป็นเนื้อสีขาว มีเมล็ดคล้ายเมล็ดแมงลักฝังตัวอยู่ในเนื้อเป็นจำนวนมากดังนั้นจึงนำมาสลักได้งานขึ้นสวย สีสันงามตา ให้เลือกผลแก้วมังกรขนาดเหมาะสมมือ ผิวสดใส ขั้วยังเขียวอยู่เนื้อแน่น ผิวไม่มีรอยชำ ล้างให้สะอาดก่อนนำไปสลักนำขึ้นงานใส่กล่อง เก็บไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา

