

งานแกะสลักผักผลไม้

งานศิลปะดั้งเดิมของไทยนั้นมียุ่มาหลายอย่างหลายแขนง การแกะสลักผัก ผลไม้ นั้นเป็นงานที่มีคุณค่า มีความสำคัญมากมายหลายประการ ซึ่งสามารถพอจะแยกเป็นหัวข้อได้ดังนี้

1. นำมาใช้ได้ในชีวิตประจำวัน

- สามารถตัด แต่งผัก ผลไม้ เป็นชิ้นเป็นคำมีความสวยงามและ เพื่อความสะดวกในการรับประทาน

2. นำมาใช้ในโอกาสพิเศษ ตามงานเลี้ยงต่างๆ

- สามารถแกะสลักผัก ผลไม้ เพื่อนำไปจัดตกแต่งอาหารต่างๆ เช่น แกะสลักผักหรือผลไม้เป็นผอบเพื่อใส่อาหาร และใช้ในการตกแต่งสถานที่ให้ดูสวยงามน่าชมได้อีกด้วยเช่น การแกะสลักแตงโมหรือแคนตาลูปทั้งผลเพื่อตกแต่งสถานที่ในงานให้สวยงาม

3. สร้างสมาธิให้กับผู้ที่แกะสลัก

- การแกะสลักผัก ผลไม้จะต้องมีสมาธิ ไม่เช่นนั้นอาจเกิดอุบัติเหตุจากมีดที่ใช้ในการแกะสลักได้ และชิ้นงานที่ได้จะมีความประณีตสวยงามไม่มีรอยชำตามต้องการ

4. เสริมสร้างความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

- เมื่อผู้แกะสลักเรียนรู้วิธีการแกะสลักอย่างชำนาญแล้ว จะมีความเข้าใจและสามารถสร้างสรรค์ลวดลายใหม่ได้ตามความต้องการ

5. สร้างความภาคภูมิใจแก่ตัวเอง

- การแกะสลักถือเป็นงานที่มีความยากอย่างหนึ่ง แต่หากได้มีการเรียนรู้อย่างมีระบบ มีขั้นตอน และใช้ระยะเวลาในการฝึกฝน จะสามารถทำได้ง่ายดายเป็นเหตุความภาคภูมิใจในตนเอง

6. อนุรักษ์สืบสานศิลปะการแกะสลักของไทย

- ปัจจุบันมีผู้สนใจงานด้านแกะสลักผักและผลไม้จริงจ้งน้อยลง เนื่องจากค่านิยมมีการเปลี่ยนแปลงไป แต่ยังมีผู้สนใจที่จะเรียนรู้การแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อใช้เป็นส่วนหนึ่งของการประกอบอาชีพในต่างประเทศ และการแกะสลักผักและผลไม้เป็นวิชาหนึ่งของการศึกษาในสาขาคหกรรมศาสตร์ จึงเป็นสิ่งที่ยังมีกลุ่มคนที่มีการอนุรักษ์สืบทอดให้คงอยู่ต่อไป

รูปทรงของผักและผลไม้

ผัก และผลไม้ในประเทศไทยมีมากมายหลายชนิดโดยทั่วไปจะมีรูปทรงกลม และรูปทรงกระบอก ซึ่งเป็นรูปทรงพื้นฐานในการแกะสลักได้ทุกลวดลาย ผักและผลไม้สามารถแบ่งออกเป็น ๒ ประเภทคือ

1. ผลไม้ที่มีเนื้อบาง จะสามารถแกะสลักได้ไม่มากนัก และเหมาะกับการปอกคว้าน เพื่อการรับประทาน เช่น ชมพู พุทรา ละมุด มะปราง เงาะ

2. ผลไม้เนื้อหนา จะสามารถปอก คว้าน ตัดแต่งให้เป็นชิ้นที่มีรูปร่างตามต้องการ เพื่อการรับประทาน และแกะสลักได้ตามความต้องการ ของผู้แกะสลัก เช่นแตงโม แคนตาลูป มันแกว มะม่วง มะละกอ

การเลือกซื้อผลไม้เพื่อการแกะสลัก

1. เลือกตามฤดูกาลที่มี จะได้ผลไม้ที่มีความสด และราคาถูก

2. เลือกให้ตรงกับความต้องการหรือวัตถุประสงค์ในการแกะสลัก เช่นเพื่อการปอกคว้าน เพื่อการแกะสลักเป็น

ลักษณะ

3. เลือกให้มีขนาดเหมาะสมกับผลงานที่จะแกะสลัก โดยเฉพาะการแกะสลักภาชนะจะต้องเลือกรูปทรงและขนาดให้เหมาะสมกับการใช้งาน

4. เลือกให้สด สวยตามลักษณะของผลไม้ที่แกะสลัก ทั้งผิวพรรณ และอายุของผลไม้

แครอท

ผักหัว สีส้มสด เนื้อแน่น ฉ่ำน้ำ เลือกหัวตรง ผิวเปลือกไม่เหี่ยว หัวสด ชั่วเขียว เนื้อละเอียด แน่นและเนียน ไม้เป็นเสี้ยน จะทำให้สลักเป็นลวดลายต่างๆได้ง่าย ลวดลายที่สลักมีความคมชัดและสวยงามดังนั้นคนที่สลักต้องมีความชำนาญพอสมควร นอกจากนี้แล้วมีดที่ใช้สลักต้องคม จะทำให้ลวดลายที่ได้คมบางพลี๊ว ได้งานสลักที่มีความงดงาม สามารถเก็บได้นาน เพียงแต่นำงานที่สลักเสร็จแล้วแช่น้ำเย็นสักครู่เก็บใส่กล่องพลาสติก ปิดฝา แช่ตู้เย็นช่องธรรมดาแครอทที่สลักเพื่อใช้รับประทาน และประดับจานอาหารไปในตัวนั้น นิยมจัดในงานสลัดอาหารจานเดียว เช่น จานข้าวผัด ตลอดจนงานอาหารฝรั่งแบบจานหลัก จะเลือกสลักเป็นลวดลายง่ายๆ เช่น สลักเป็นดอกไม้ต่างๆ ใบไม้แบบง่ายๆ เป็นริ้วลายสวยแล้วนำมาจัดเป็นผักหัวจาน จัดคู่กับผักสีเขียวอย่าง แตงกวา แตงร้าน กะหล่ำปลีทั้งสีเขียว สีม่วง เป็นต้นแครอทที่สลักเจตนาใช้ประดับหัวจานให้ดูสวยงามเท่านั้น นิยมสลักเป็นลวดลายดอกไม้ดอกไม้ใหญ่ ลวดลายสลักซับซ้อนสวยงาม มีฐานดอกวางที่หัวจานได้ แต่งด้วยกลีบใบแตงกวา เมื่อใช้เสร็จสามารถล้างน้ำเย็นใส่กล่องเก็บไว้ใช้คราวหน้าได้อีก เก็บได้นาน 2-3 วันในตู้เย็น



แตงกวา แตงร้าน

ผักเนื้ออ่อนมีน้ำมาก เลือกที่เปลือกสด ลายสีเขียวอ่อนสลับขาว ลูกอวบอ้วนจะมีเนื้อหนา ใช้น้อย แตงกวา แตงร้าน ที่จะนำมาสลักให้เลือกซื้อแตงที่ยังสด ชั่วยังเขียวอยู่ ล้างน้ำให้สะอาดซับน้ำให้แห้งแล้วสลักทันที จึงจะได้ชิ้นงานที่สวยงาม กลีบใบแข็งสดฉ่ำน้ำ ถ้ายังไม่สลักให้เก็บแตงในตู้เย็นโดยไม่ต้องล้าง แตงจะยังคงสภาพสดและไม่แก่ เปลือกแตงยังคงเขียวไม่เหลือง เมื่อได้ชิ้นงานแล้วให้เก็บใส่กล่องหรือถุงพลาสติก เก็บไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา เก็บได้นาน 24 ชั่วโมง เกินกว่านั้นชิ้นงานจะเฉาไม่สวย

สลักแตงกวา แตงร้าน เพื่อรับประทานจะสลักลวดลายง่ายๆ เช่น ลายใบไม้แบบต่างๆ อย่งใบไม้แบบหลอดด้านที่เป็นเปลือก หรือสลักแบบให้เส้นลายใบละเอียดด้านที่เป็นเนื้อ นำมาตกแต่งในอาหารจานเดียวรวมกับผักสีแดง



สีเหลือง สีส้ม ที่สลักเป็นดอกไม้ เช่น อาหารจานข้าวผัดต่างๆ หรืออาหารจานกับข้าว แตงกวา แตงร้านสลักสามารถรับประทานได้ นอกจากนี้ยังจัดในงานน้ำพริกชนิดต่างๆ เป็นผักสดรับประทานด้วย

สลักแตงกวาแตงร้านจัดแสดงฝีมือ เน้นความสวยงาม นิยมใช้แตงกวาหรือแตงร้านลูกอวบอ้วน เพราะมีเนื้อมากและลูกใหญ่ สลักเป็นดอกไม้ รูปสัตว์ นำมาตกแต่งแซมในถาดน้ำพริกหรือผักสลักชนิดอื่นๆ ให้เกิดความหลากหลายของลวดลายในถาดผักสลัก

มะเขือเทศ

มีหลายพันธุ์ หลายสี สันหลายขนาด และหลายชนิด นิยมมะเขือเทศลูกใหญ่ ผิวเปลือกสดสีแดงเข้าสม่ำเสมอทั้งลูก เนื้อหนา เมื่อสลักจะได้ชิ้นงานที่มีสีแดงสด มีดที่ใช้ในการสลักต้องคม เพราะเปลือกของมะเขือเทศมีความเหนียว ถ้ามีดไม่คมจะทำให้เนื้อมะเขือเทศช้ำ เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้ว ต้องไม่ให้ถูกน้ำอีกเลย ใส่ในกล่องหรือถุงพลาสติก เก็บไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา ก่อนนำออกมาใช้ ซึ่งจะเก็บได้นานถึง 24 ชั่วโมง สลักมะเขือเทศเพื่อรับประทานนั้น ถ้านำไปเสิร์ฟกับผักสะบัดนิยมสลักเป็นถ้วย โดยสลักปากถ้วยเป็นลายฟันปลา ใส่ น้ำสลัด เสิร์ฟพร้อมกับจานผักสลัด หรือนำมะเขือเทศสีแดงมาสลักเป็นกลีบดอก กรีดแยกออกจากไส้คงรักษาไว้ให้เป็นเกสร ใช้ตกแต่งอาหารจานเดียว เช่น ข้าวผัด มีแตงกวาหรือต้นหอมแซมมาด้วยสลักมะเขือเทศเป็นดอกไม้ ต้องใช้มะเขือเทศห่ามนั่นจึงจะทำได้ นิยมแต่งหัวจานกับข้าวให้ดูสวยงามนำรับประทาน ดอกกุหลาบมะเขือเทศนิยมทำกันมากทำง่าย ๆ เพียงใช้มีดคมกริบค่อย ๆ ปอกเปลือกมะเขือเทศบาง ๆ เป็นวงรอบมะเขือเทศ อย่าให้เปลือกขาด จากนั้นนำเปลือกมะเขือเทศมาขูดเป็นวงซ้อน ๆ กัน จะได้ดอกกุหลาบสีแดงสดสวยทีเดียว เนื้อในมะเขือเทศก็นำไปใช้เป็นเครื่องปรุงอาหารอื่นๆได้



หัวไชเท้า

เป็นผักหัวสีขาว แขนงยาวตรง ปลายรี เนื้อสีขาวใส เนื้อกรอบเพราะฉ่ำน้ำ นำมาสลักได้หลากหลายลวดลาย เลือกหัวไชเท้าที่มีผิวสด ไม่เหี่ยวเปลือกขาวสะอาด ผิวเรียบสม่ำเสมอทั้งหัว รูปทรงกระบอกแนวตรง หัวใหญ่ เนื้อไม่ฟ้ามหรือเหี่ยว จึงสามารถสลักได้ลวดลายแบบและหลายขนาด ชิ้นงานจะออกมาขาวสะอาดสลักหัวไชเท้าไว้รับประทาน นิยมปรุงสุก ที่รับประทานกับอาหารฝรั่ง จะกลายเป็นหัวไชเท้าลูกเล็ก ทำเป็นรูปใบไม้สวยงาม หรือสลักเป็นลวดลายกลมๆ อย่างง่าย ถ้านำไปทำแกงจืดจะตัดเป็นท่อนตามขวางก่อนสลักเป็นดอกไม้เล็กๆ



หลายๆ แบบอย่างง่าย ๆ สลักหัวไชเท้าดิบ นิยมสลักเพื่อนำมาประดับหรือตกแต่งหัวจานให้ดูสวยงามเท่านั้น สลักเป็นรูปดอกไม้แบบต่างๆ นำไปย้อมสีผสมอาหารให้ได้สีสันหลากหลายตามต้องการ ลวดลายที่สลัก เช่น ลายดอกกุหลาบ ลายดอกดาวเรือง ลายดอกกลั่นทม สลักหัวไชเท้าดิบเพื่อนำไปแต่งเครื่องสดก็เช่นเดียวกัน นิยมสลักเป็นดอกไม้ลวดลายสวยงามละเอียด สลักเป็นนก รูปผีเสื้อ และสัตว์เล็กสัตว์น้อย พร้อมกับแต่งแต้มสีสันเลียนแบบธรรมชาติ ทำให้ดอกหัวไชเท้าดูเหมือนดอกไม้จริงยิ่งขึ้น

พริก

มีหลายสายพันธุ์ ที่นิยมนำมาสลักคือ พริกชี้ฟ้า พริกหวาน เพราะมีเนื้อมาก สีสดสวย มีทั้งสีแดง สีเขียว สีเหลือง ส่วนพริกชี้หนูนี้นิยมนำมาตกแต่งทั้งเม็ด โดยเฉพาะพริกชี้หนุสวน ถ้าเม็ดใหญ่ขึ้นมาน้อยจะสลักเป็นดอกไม้ดอกเล็กสำหรับตกแต่งถ้วยน้ำพริกเล็กๆ พริกที่สลักต้องเลือกผิวเปลือกที่สด ไม่เหี่ยว ขั้วมีสีเขียวสด ไม้เน่า และดำคล้ำ ถ้าเป็นพริกชี้ฟ้าความยาวประมาณ 2 นิ้วสลักพริกเพื่อรับประทาน พริกชิ้นชื่อว่าเผ็ด ถ้าสลักพริกเป็นดอกเป็นดวงจะไม่นิยมนำไปรับประทาน จึงหันเป็นชิ้นเฉียงบ้าน แฉลบข้าง ใส่เป็นส่วนประกอบในอาหาร หรือซอยเป็นเส้นๆ เท่านั้นสลักพริกเพื่อนำไปตกแต่ง จะนิยมตกแต่งในอาหารไทยจำพวกแกง ผัด และทอด นิยมใช้พริกชี้ฟ้าทั้งสีแดง และสีเขียว นำมาสลักเป็นดอกเป็นดวง เช่นดอกพริกที่สลักมีตั้งแต่ 4 กลีบไปจนถึง 8 กลีบ แช่น้ำให้ดอกบาน ตกแต่งหัวจานกับต้นหอม ผักกาดหอม

มะเขือต่างๆ

ที่นำมารับประทานกับน้ำพริกก็มีมากมายหลายพันธุ์ ที่นิยมและรู้จักกันแพร่หลายได้แก่ มะเขือเหลือง มะเขือไข่เต่า มะเขือเสวย มะเขือม่วง มะเขือเปราะ ซึ่งแต่ละพันธุ์ก็มีสีสันทันที่แตกต่างกันไปเมื่อนำมาจัดรวมกันก็จะได้สีที่มีความหลากหลายในถาดน้ำพริก ต้องเลือกมะเขือที่แก่จัด ขั้วสีเขียวสด ผิวเปลือกไม่เหี่ยว ไม่มีรอยขีดหรือแมลงกัด มะเขือเมื่อถูกอากาศจะทำให้ดำ จึงต้องนำมะเขือที่สลักเสร็จแล้วแช่น้ำที่ผสมน้ำมะนาวสักครู่ เอาขึ้นจากน้ำ ใส่กล่องจัดเก็บในตู้เย็นช่องธรรมดา เนื้อมะเขือจะยังขาวและน่ารับประทานสลักมะเขือเพื่อรับประทาน นิยมสลักจัดในถาดน้ำพริกนานาชนิด เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะขาม น้ำพริกอ่อน หลน เป็นต้น หรือหันเป็นชิ้นสลักด้วยลายง่ายๆ สลักด้านข้างให้เหมือนใบไม้ ใส่ในแกงต่างๆ หรือผัด เพื่อเพิ่มความสวยงาม การสลักมะเขือทั้งลูกเป็นดอกไม้ต่างๆ เช่น ดอกดาวกระจาย ให้ใช้มะเขือเสวยมาสลัก ดอกประติษฐ์สีเหลืองใช้มะเขือเหลืองมาสลัก และเพื่อสะดวกในการรับประทาน ยังนำมะเขือเหลืองมาสลักเป็นใบไม้ลายฉลุ ตกแต่งในจานน้ำพริกด้วยสลักมะเขือเพื่อตกแต่ง และให้รับประทานได้ด้วยจะสลักเป็นใบไม้ง่ายๆ แบบต่างๆ ทั้งลายฉลุ ลายใบไม้ละเอียดนัก ถ้าจัดหัวจานเพียงอย่างเดียว เช่นอาหารจานเดียวและกับข้าว จะเลือกใช้มะเขือม่วง และมะเขือเหลือง เพราะมีขนาดใหญ่กว่ามะเขือชนิดอื่น



แรดดิช

เป็นรากสะสมอาหารอยู่ที่ดินเรียกว่าหัว หัวมีขนาดเล็ก มีลักษณะกลม รูปไข่ หรือยาวเรียวเนื้อในขาว กรอบชุ่มน้ำ สลักเป็นดอกไม้แต่งจานอาหารให้เล็กรากกลม ขนาดตามต้องการ ผิวสีสดสม่ำเสมอไม่มีรอยขีด ขั้วสดเนื้อแน่น เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้ว ให้แช่น้ำในกล่องนำเข้าตู้เย็นก่อนนำออกมาใช้งาน แต่ถ้าต้องแช่นานให้เอาขึ้นจากน้ำห่อกระดาษทิชชูสีขาวเก็บใส่กล่องไว้ในตู้เย็น จะทำให้กลีบดอกแข็งสดและอึดตัว

เผือก

เป็นผักหัวที่มีเนื้อแน่นและละเอียด เนื้อมีลักษณะคล้ายหินอ่อน เมื่อนำมาแกะสลักจะได้ลวดลายเฉพาะของเนื้อเผือก และลวดลายที่ประดิษฐ์ขึ้นด้วย มีทั้งหัวใหญ่และหัวเล็ก เลือกหัวที่มีน้ำหนัก ส่วนที่เป็นลำต้นมีสีเขียวและสั้น สลักได้ทั้งดอกไม้ และใบไม้แบบง่ายๆ สลักเป็นภาชนะใส่อาหาร เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้วให้นำชิ้นงานไปแช่น้ำนาน เพราะจะทำให้แข็งที่อยู่ในเนื้อเผือกออกมามาก ทำให้ลวดลายที่สลักไม่สดสวย ให้จุ่มน้ำเย็น เก็บใส่กล่องพลาสติก ปิดฝาหรือใส่ถุงพลาสติกเก็บในตู้เย็นได้นาน 2 วัน

สลักเผือกเพื่อรับประทาน ไม่นิยมรับประทานดิบเพราะมียางจะทำให้คัน จึงนิยมทำให้สุกก่อนรับประทานโดยใส่เป็นส่วนประกอบในอาหาร ทั้งอาหารคาว เช่น แกงเลียงเผือก และอาหารหวาน เช่น นำไปเชื่อม และสลักเป็นภาชนะใส่สังขยาเป็นสังขยาเผือก เลือกลายสลักแบบง่ายๆ ไม่สลับซับซ้อน หรือละเอียดจนเกินไป เพราะเผือกเมื่อสุกเนื้อจะมีลักษณะฟู

สลักเผือกเพื่อตกแต่งหัวงานเพียงอย่างเดียวนิยมใช้เผือกดิบมาสลักเป็นดอกไม้ ทั้งลายดอกกุหลาบลายดอกรักเร่ เป็นต้น สลักทั้งดอกไม้ ดอกใหญ่ นำมาตกแต่งหัวงานอาหารกับแตงกวาสลักเป็นใบไม้

ฟักทอง

มีหลายหลายพันธุ์ หลายสี แต่ที่นิยมนำมาสลักเป็นฟักทองเนื้อสีเหลืองและสีเหลืองออกส้มเพราะหาได้ง่าย เนื้อละเอียด แน่นและหนา ผลใหญ่ เนื้อเยื่อ เมล็ดน้อย สลักฟักทองเพื่อนำมาใช้รับประทาน นิยมสลักลวดลายเรียบง่าย เพื่อรักษาเนื้อฟักทองให้เป็นชิ้นเป็นอัน เช่น สลักฟักทองเพื่อเป็นผักจิ้มน้ำพริก นิยมสลักลายลงข้างฟักทองบ้าง ต้องเป็นลายง่ายๆ ไม่กินเนื้อลึกเมื่อนึ่งสุกแล้วลวดลายจึงจะยังคงอยู่สลักฟักทองเพื่อใช้เป็นผอบ นิยมสลักทั้งลูกโดยปอกเปลือกออกให้หมด เกลาฟักทองให้เป็นรูปโถ คว้านเมล็ดให้เรียบร้อย แล้วจึงลงมือสลักให้เป็นดอกเป็นดวงที่งดงามวิจิตร เช่น ลายดอกขำ ลายดอกกุหลาบ ลายดอกรักเร่แปลง ฯลฯ จากนั้นก็นำไปใช้เป็นภาชนะใส่น้ำพริกหรือหลน เป็นต้น สลักฟักทองเพื่อนำไปเชื่อม นิยมสลักเป็นรูปดอกไม้แบบต่างๆ หลากๆ รูปแบบ ลายต้องไม่ละเอียดหรือพลิ้วจนเกินไป จะทำให้กลีบดอกหัก เมื่อเชื่อมเสร็จจะได้ชิ้นงานสวยเป็นงานงามงานฟักทองที่แกะสลักแล้ว ให้จุ่มน้ำเท่านั้น ไม่ควรแช่น้ำ เพราะทำให้กลีบซ้ำได้

ชิง

เป็นพืชที่มีหัวอยู่ใต้ดิน เรียกว่า “เหง้า” มีรูปร่างต่างๆสวยงาม นิยมใช้ชิงอ่อนมาสลักเพราะเนื้อละเอียด สีเหลืองนวล สลักได้ทั้งแง่ใหญ่และแง่เล็ก สังเกตตรงลำต้นที่ติดกับแง่ชิงมีสีชมพู ผิวเปลือกสดไม่มีรอยขีดเลือกชิงที่สด ผิวเปลือกยังใสเป็นสีชมพูนำมาล้างให้สะอาด ทั้งให้สะอาดดีน้ำก่อนนำมาสลัก เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้วให้คลุมด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำ ทายอยทำนำไปเก็บไว้ในตู้เย็นก่อน มิฉะนั้นเนื้อชิงจะเปลี่ยนเป็นสีคล้ำไม่สวยงามสลักชิงนั้นนิยมสลักเพื่อไว้ต้อนรับประทานเป็นส่วนใหญ่ ลวดลายที่เลือกนำมาสลักมีทั้งเป็นลูก สับปะรดเล็กๆ เป็นรูปดอกขำกลีบซ้อน สลักเป็นชิงยึดหยุ่นได้สลักเป็นลายดอกไม้และใบไม้ตามแง่ชิงได้สวยงามสลักเป็นสัตว์ตัวเล็กตัวน้อยแล้วจึงนำไปดองในขวดโหลแจกเป็นของขวัญที่รับประทานได้สวยงาม ให้ด้วยฝีมือและทำมาจากใจสลักชิงกินเป็นผักแถมแถมกับอาหารต่างๆ เช่น น้ำพริก ขนมจีนขาวน้ำ หั่นเป็นแผ่นบาง สลักลายเล็กน้อยให้ดูสวยงามชาวสะอาดชวนรับประทานมีทั้งลวดลายใบไม้ ดอกประดิษฐ์ เป็นต้น สลักชิงเป็นดอกไม้ตกแต่งหัวงาน นิยมสลักเป็นดอกเป็นดวง ดอกเล็กๆจัดในงานอาหารที่มีชิงเป็นเครื่องปรุง เช่น ต้มส้มปลาทุ ไก่ผัดชิง ยำชิงอ่อน เมี่ยงต่างๆ เป็นต้น

เลมอน (หาวดมะนาว)

มีผลใหญ่ทรงกลมรีสีเหลือง มีจุดสองด้าน ผิวสีเหลือง เปลือกหนา คล้ายเปลือกส้มชั้นควิก นำมาหั่นแต่งงานอาหาร เลือกผิงตั้งไม่มัน แปลว่าผลยังสด ถ้าผิวมันคือผลเริ่มเก่าแล้ว ล้างให้สะอาดก่อนนำมาสลัก ชิ้นงานสลักเก็บเข้ากล่องปิดฝาแช่ตู้เย็นช่องธรรมดา

ต่อนกระเทียม

ลำต้นขาวยาวใบแบนและโอบซ้อนๆกัน ต้นกระเทียมจีนมีขนาดเล็กและผอม เนื้อละเอียด มีรสและกลิ่นแรงกว่าพันธุ์ฝรั่ง เลือกหัวแน่นช่วงโคนยาว เลือกหัวเท่าๆกัน เมื่อสลักได้ชิ้นงาน ให้แช่ในน้ำเย็นจัดสักครู่ก่อนนำขึ้นมา เก็บใส่กล่องปิดฝาแช่ตู้เย็นช่องธรรมดา

หอมใหญ่

เป็นผักหัวที่มีหลายขนาด เนื้อเป็นวงซ้อนกันเป็นชั้นๆ ในการเลือกหอมใหญ่มาสลักนั้น ให้เลือกหัวแน่น มีน้ำหนัก เมื่อบีบดูจะไม่ยุบ หัวมีลักษณะแห้ง สลักลวดลายได้ง่ายๆ อย่างสวยงาม

การสลักหอมใหญ่นั้น สลักได้ทั้งหัว และสลักได้เป็นกลีบดอกไม้ต่างๆ โดยลอกเนื้อหอมออกเป็นชั้นๆ เสียก่อน จากนั้นก็สลักลวดลายกลีบตามที่ต้องการ เมื่อได้กลีบดอกไม้แล้วเก็บใส่ถุงพลาสติก ปิดฝาเข้าตู้เย็นเมื่อจะใช้นำมาประกอบเป็นดอกไม้

สลักหอมใหญ่เพื่อนำมารับประทาน เช่น ใส่ในแกงมัสมั่น นิยมสลักหอมใหญ่เป็นรูปฟันปลาซึ่งจะเลือกใช้หอมใหญ่หัวขนาดเล็ก ถ้านำมาใส่กับผักสลัดนิยมลอกเนื้อออกมาเป็นชั้นๆ แล้วสลักเป็นรูปใบไม้แบบง่ายๆ ถ้านำไปผัดก็จะหั่นออกมาเป็นชิ้น จักริมรอบกลีบหอมใหญ่ เป็นต้น

สลักหอมใหญ่เพื่อนำไปตกแต่งหัวจาน ทั้งอาหารจานเดียวและกับข้าวนิยมสลักหอมใหญ่เป็นกลีบดอกไม้ เช่น กลีบดอกปลายแหลม กลีบดอกปลายมน จัดให้เป็นรูปดอกไม้ที่หัวจาน แต่งให้ดอกไม้หอมใหญ่สวยด้วยผักสีเขียวอย่างใบไม้เตงกวา และต้นหอม

ผักกาด

มีลักษณะปลียาวรี กาบสีขาว ใบสีเขียวอ่อนหรือสีเขียวอ่อนหยักงอซ้อนกันเป็นกอแน่นใบ และกาบใบกรอบมีน้ำมาก เลือกต้นยาวไม่สูง ให้มีส่วนของก้านใบมาก สดแข็งกรอบไม่เหี่ยว โคนต้นทาปูนไว้ก่อน ต้นก็จะไม่เน่า ผิวขาวสม่ำเสมอ ไม่มีอื่นแซม เมื่อสลักได้ผลงานแล้วให้จุ่มน้ำ แล้วนำขึ้นห่อผ้าขาวบางหรือกระดาษทิชชูจุ่มน้ำห่อไว้ ใส่กล่องแช่ตู้เย็นช่องธรรมดา

กระหล่ำปลี

ทั้งสีเขียวและสีม่วงในเกาะกันแน่นหุ้มซ้อนกันหลายชั้น ใบหนาและกรอบกรุบ ผิวใบหยิกเป็นคลื่น เลือกหัวไม่แน่น เพื่อจะได้แยกออกเป็นใบๆได้ง่ายโดยไม่ฉีกขาด และไม่โค้งงอ เลือกหัวสดดูที่ก้านและสีผิวตั้ง ถ้าไม่สดให้แก้ด้วยการแช่ในน้ำเย็นจัดทั้งหัวสักครู่ก็จะช่วยให้กะหล่ำปลีสดขึ้น เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้วให้แช่ในน้ำใส่กล่องปิดฝาเข้าตู้เย็นช่องธรรมดา เก็บไว้ได้ 1 วัน ถ้าเกินกว่านี้ต้องเอาขึ้นจากน้ำมาห่อกระดาษทิชชูไว้ เก็บเข้ากล่องแช่ตู้เย็นช่องธรรมดา จะเก็บไว้ได้หลายวัน

บิทรูท

มีรูปร่างค่อนข้างกลม ผิวสีม่วงแดง เนื้อสีแดงเข้ม ชุ่มน้ำ ก้านใบสีแดง นำมาสลักเป็นรูปดอกไม้เพื่อประดับจานอาหาร เลือกหัวกลมๆ ขนาดเท่าๆกัน เนื้อแน่นแข็ง ไม่ฟ้าม ผิวตั้งเรียบสม่ำเสมอ สีม่วงสด มีน้ำหนัก ล้างให้สะอาดก่อนนำไปสลักงานให้เก็บชิ้นงานด้วยการนำไปห่อด้วยกระดาษทิชชูชุบน้ำใส่กล่องปิดฝาแช่ตู้เย็นเพื่อช่วยถนอมผลงาน จะเก็บชิ้นงานได้หลายวัน เมื่อจะใช้ให้ฉีบน้ำให้ชุ่ม เพื่อให้สดใสนั่น

แอปเปิ้ล

มีหลายพันธุ์ ทั้งสีแดง สีเขียว และสีเหลือง นอกจากนี้ยังมีทั้งลูกเล็กและลูกใหญ่ เปลือกสีแดงอมเหลืองสามารถนำมาสลักได้ทั้งนั้น เลือกที่ผิวเปลือกสด ไม่เหี่ยวได้รูปทรง ถ้าเป็นแอปเปิ้ลพันธุ์สีแดง สีเขียวและสีเหลือง สีต้องสม่ำเสมอทั้งผล แอปเปิ้ลแต่ละพันธุ์แต่ละสีที่นำมาสลักจะมีเนื้อไม่เหมือนกัน เมื่อสลักเสร็จแล้วต้องแช่ในน้ำผสมน้ำมะนาวทันที เพราะเมื่อเนื้อถูกกับอากาศจะดำ

ถ้าใช้แอปเปิ้ลสีเขียวก็เพียงแต่ชุบน้ำเย็นสักครู่ เพราะเนื้อมีรสเปรี้ยวทำให้ชิ้นงานไม่ดำ

สลักแอปเปิลเพื่อรับประทานจะสลักเป็นแบบง่ายๆ เช่นสลักเป็นรูปใบไม้ จัดในถาดผลไม้สำหรับเสิร์ฟหรือหันเป็นชิ้นสามเหลี่ยมซ้อนกัน เรียกช่างแอปเปิลสำหรับตกแต่งหัวจาน และสามารถรับประทานได้ด้วย โดยเฉพาะอาหารแบบฝรั่งโดยทั่วไปสลักแอปเปิลเพื่อตกแต่งและจัดแสดงนิยมสลักทั้งผล ปอกเปลือกแล้วสลัก กับสลักทั้งเปลือก การสลักทั้งเปลือกช่วยให้สีของเปลือกสลับกับเนื้อสีเหลืองนวลของแอปเปิลได้อย่างสวยงาม โดยเฉพาะแอปเปิลสีแดงนำมาจัดในถาดผลไม้ และสลักแอปเปิลสีเขียวเป็นลายใบไม้นำมาแซมให้สวยงาม และยังสามารถรับประทานได้ด้วย



มะละกอ

มีหลายพันธุ์ ให้เนื้อหลายสี สามารถนำมาสลักได้ทั้งผล แต่พันธุ์ที่นิยมเป็นพันธุ์แขกดำ เพราะเนื้อมีสีส้มสด เนื้อหนา รูปทรงสวย เปลือกสีเขียวสลักลวดลายได้สวยงาม มะละกอ เป็นผลไม้ที่มียาง เมื่อปอกเปลือกหรือตัดเป็นชิ้นแล้วต้องล้างน้ำเอายางออกก่อนจึงลงมือสลัก เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้วไม่ควรล้างน้ำโดยเฉพาะมะละกอสุก เพราะจะละ ถ้าสลักทั้งผลเพื่อตกแต่งหรือจัดแสดงให้ฉีกน้ำแล้วคลุมด้วยผ้าขาวบาง สลักมะละกอเพื่อรับประทาน ต้องเลือกมะละกอเนื้อสุก เปลือกเริ่มมีสีส้ม สลักเป็นลวดลายแบบง่ายๆโดยหันมะละกอเป็นชิ้นขนาดพอคำ ตกแต่งชิ้นมะละกอให้มีลักษณะเหมือนใบไม้ แล้วสลักลานเส้น หรือสลักเป็นดอกไม้ดอกเล็กขนาดพอคำ นำมาจัดในถาดผลไม้รวมเสิร์ฟแบบบุฟเฟ่ต์สลักมะละกอเพื่ออวดฝีมือ ต้องเป็นมะละกอห้ามเปลือกมีสีส้มตรงแก้มมะละกอ เนื้อจะแข็ง สลักได้ง่ายจะได้ลวดลายที่สวยงาม มะละกอสามารถสลักได้ทั้งเปลือก และสลักเฉพาะเนื้อมะละกอล้วนๆ นอกจากนี้ยังนิยมสลักมะละกอเป็นภาชนะใส่อาหารอีกด้วย ทำเป็นลวดลายที่สวยงามสลับซับซ้อน



ฝรั่ง

เป็นผลไม้เปลือกบาง ผลทรงกลมป้อม มีหลายพันธุ์ เลือกใช้ฝรั่งพันธุ์สาลี หรือฝรั่งลูกใหญ่ทรงกลมป้อม เลือกเปลือกสีเขียวอ่อน ผิวเปลือกเรียบ สด ไม่เหี่ยวไม่มีรอยขีด ตรงหัวไม่มีสันเนื้อนุ่มขึ้นมา สลักได้ทั้งผลและหั่นชั้น ออกมาสลัก เนื้อฝรั่งมีลักษณะเป็นเหมือนเม็ดทราย มีดที่ใช้สลักต้องคม ลวดลายจะคมชัด เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้วชุบน้ำเย็นสักครู่ เก็บใส่กล่องพลาสติกหรือใส่ถุงพลาสติกปิดให้สนิท แช่ตู้เย็นช่องธรรมดาจนกว่าจะใช้งาน สลักฝรั่งเพื่อรับประทาน เลือกใช้ฝรั่งสุก สลักลวดลายแบบง่ายๆ เช่น หันเป็นชั้น ตกแต่งให้มีลักษณะเหมือนใบไม้ สลักลายเส้นเป็นลานฉลุ หรือหั่นชั้นขนาดพอคำ สลักเป็นดอกไม้ดอกเล็กๆ เช่น ดอกกุหลาบ ดอกพุดตาน จัดกับถาดผลไม้รวมเสิร์ฟพร้อมพริกกับเกลือสลักฝรั่งเพื่อตกแต่งหรือจัดแสดง เลือกใช้ฝรั่งห่าม เนื้อจะแน่นและแข็ง สลักด้วยลวดลายที่สลับซับซ้อนทั้งผล เช่น ลายดอกกรักร์แปลง หรือสลักเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหารเป็นผอบสำหรับใส่พริกกับเกลือจัดแสดงพร้อมกับชิ้นฝรั่งที่สลักพร้อมรับประทาน จัดในถาดผลไม้รวมชนิดอื่นๆ



สับปะรด

มีหลายพันธุ์ เลือกใช้สับปะรดพันธุ์ปัตตาเวีย หรือที่เรียกว่าสับปะรดเมืองชลบุรี เพราะเปลือกบาง ตาไม่ลึก เนื้อสีเหลือง เลือกสับปะรดแก่จัดตาใหญ่ เปลือกสีเขียวอมเหลือง เนื้อไม่ฉ่ำมาก เมื่อสลักได้ชิ้นงานจะเห็นลวดลายชัดเจน มีดที่ใช้ในการสลักต้องคมมาก เพราะเนื้อสับปะรดเป็นเส้นใย เมื่อสลักเนื้อจะไม่เป็นเส้นและฉ่ำ น้ำในสับปะรดไม่ไหลออกมามาก สลักสับปะรดเพื่อรับประทาน นิยมสลักลวดลายแบบง่ายๆ เช่น สลักเป็นผีเสื้อแล้วหั่นเป็นชิ้น หรือทำเป็นสับปะรดลูกจิว หรือหั่นเป็นชิ้นก่อนแล้วสลักให้เป็นรูปพัด จัดในถาดผลไม้รวมสำหรับเสิร์ฟแบบบุฟเฟ่ต์หรือจัดมาในจานอาหาร เป็นการตกแต่งหัวจาน และยังรับประทานได้ด้วย สลักสับปะรดเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหารอย่างน้ำสลัด เครื่องดื่ม หรือใส่อาหารนำไปอบ เช่น ข้าวอบสับปะรด ต้องเลือกผลขนาดเล็กเปลือกสีเขียว สลักลวดลายเฉพาะตรงปากของภาชนะเป็นพื้นผลา หรือสลักให้เป็นร่องกลีบมนเหมือนดอกไม้

แคนตาลูป

มีหลากหลายพันธุ์และหลากหลายขนาด มีทั้งผลกลมรีและกลมป้อม พันธุ์ของไทยเปลือกจะมีสีเหลืองอ่อน เนื้อสีเหลืองทอง แคนตาลูปญี่ปุ่นเปลือกเป็นริ้ว ลูกกลม เนื้อสีเขียว แคนตาลูปที่จะนำมาสลักต้องเลือกแคนตาลูปที่ไม่สุกมาก ผิวเปลือกสด เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้ว อย่านำไปแช่น้ำ เพราะแคนตาลูปจะเสียเร็ว

สลักแคนตาลูปเพื่อรับประทาน เลือกแคนตาลูปสุกสลักลาย จะมีกลิ่นหอม รสหวาน นิยมสลักลวดลายแบบง่ายๆ เพราะแคนตาลูปให้มีลักษณะเหมือนใบไม้แล้วสลักลายเส้น หรือสลักเป็นดอกเล็กขนาดพอคำอย่างดอกแพงพวย ดอกกุหลาบสลักแคนตาลูปเพื่อตกแต่ง นิยมสลักทั้งผลเพื่อจัดแสดงในถาดผลไม้รวมชนิดอื่น ต้องเลือกแคนตาลูปที่ยังไม่สุก เนื้อแคนตาลูปยังแข็งอยู่ นำมาสลักเป็นลวดลายที่สลักซับซ้อน เช่นกลีบดอกกรักร์แปลง กลีบดอกกุหลาบซ้อนกัน



แตงโม

ผลไม้ที่มีน้ำหนักมาก มีหลายพันธุ์ หลายขนาด หลายสีผิว ทั้งทรงกลมและทรงรี เลือกผิวเปลือกสด สีสวยทั้งลูก เนื้อแตงโมมีน้ำมาก และแน่น มีดที่ใช้สลักต้องคม ลวดลายที่สลักจะคมชัดสวยงาม แตงโมที่สลักเสร็จแล้วทั้งผล ต้องฉีบน้ำแล้วคลุมด้วยผ้าขาวบางหรือคลุมด้วยถุงพลาสติก แช่ตู้เย็นช่องธรรมดาจนกว่าจะใช้งาน และถ้าหั่นเป็นชิ้นเอาแต่เนื้อสีแดงมาสลัก ให้เก็บใส่กล่องปิดฝาให้สนิท แช่ตู้เย็นช่องธรรมดาเช่นกันสลักแตงโมเพื่อรับประทาน ให้เลือกแตงโมลูกใหญ่ ได้เนื้อมาก ใสไม่ลึม สุกกำลังดี เนื้อจะฉ่ำ หั่นเป็นชิ้นยาว สลักลวดลายที่เนื้อแตงโมเล็กน้อย เช่น ทำลวดลายหยักด้านข้างของชิ้นแตงโม แล้วหั่นเป็นชิ้นหนาพอประมาณ หรือสลักเป็นลายดอกกุหลาบเล็กๆ ขนาดพอคำก็ได้ จัดในถาดผลไม้รวมสำหรับเสิร์ฟแบบบุฟเฟ่ต์สลักแตงโมเพื่อตกแต่งหรือจัดแสดง เลือกใช้แตงโมให้มีขนาดพอเหมาะกับภาชนะที่จะใช้จัด นอยมสลักทั้งผลด้วยลวดลายที่สลักซับซ้อนสวยงาม จัดเป็นหัวถาดในถาดอาหารประเภทอาหารว่าง อาหารเรียกน้ำย่อย จัดในถาดผลไม้รวมพร้อมรับประทาน หรือหั่นชิ้นสลักเป็นดอกไม้สีแดงจัดรวมกันในถาดผลไม้ชนิดอื่นก็ได้

มันแกว

มีหลายขนาด ทั้งหัวขนาดใหญ่และหัวขนาดเล็ก การสลักมันแกวให้เลือกหัวขนาดเล็กเท่ากำมือ เนื้อมันแกวจะละเอียดใส ไม่ขุ่น เนื้อไม่เป็นเส้นทำให้สลักได้ง่ายและลวดลายคมชัด ก่อนนำมันแกวมารสติกต้องล้างเปลือกให้สะอาด ปอกเปลือกออกให้หมด เนื้อมันแกวจะขาวใส เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้ว ต้องชุบน้ำเย็นสักครู่ อย่าแช่นาน จะทำให้เนื้อมันแกวเปลี่ยนเป็นสีเหลืองได้สลักมันแกวเพื่อรับประทาน ให้เลือกหัวขนาดใหญ่ เพราะมีเนื้อมาก หั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น ดอกกรักร์ตุ้ม ดอกพกากาญจน์ ดอกบัว ตกแต่งเกสรด้วยดอกเข็มสีแดง จัดรวมกับผลไม้อื่นๆ เสิร์ฟพร้อมพริกกับเกลือสลักมันแกวเพื่อตกแต่งหรือจัดแสดง อย่างอาหารจานบุฟเฟ่ต์จานใหญ่ต้องให้มันแกวหัวขนาดใหญ่สลักเป็นดอกไม้ เช่นดอกไม้ลายดอกกุหลาบจัดหัวจานพร้อมกับผักสีเขียว หรือนำมันแกวไปย้อมสีตามต้องการหรือสลักทั้งหัวให้มีลวดลายที่สลักซับซ้อนนำไปจัดรวมกับผลไม้ชนิดอื่นที่มีสีอื่นต่างๆ ก็ช่วยให้ผลไม้ชิ้นดูสวยงามน่ารับประทาน นอกจากนี้ยังนิยมนำสีผสมอาหารมาย้อมให้ลวดลายสีขาวใสของมันแกวเปลี่ยนเป็นสีอื่นต่างๆ เช่น สลักเป็นสัตว์ตัวน้อย แต่งแต้มสีให้สวยงามน่ารักได้

มะม่วง

มีมากมายพันธุ์ นำมาสลักได้ทั้งนั้น เลือกที่ผิวเปลือกสด สีเขียว ไม่มีรอยช้ำ ได้รูปทรง ถ้ายังมีขั้วต้องเลือกที่มีสีเขียวสด ไม่เหี่ยวและดำคล้ำ ชิ้นงานที่สลักจากมะม่วงพันธุ์ที่ไม่ใช่น้ำดอกไม้ต้องปอกเปลือกออกให้หมด แขนในน้ำผสมน้ำมะนาวสักครึ่งถ้วยนำมาสลักตามต้องการ เมื่อสลักเสร็จแล้วก็แช่น้ำผสมน้ำมะนาวอีกครั้ง ชิ้นงานสลักนั้นก็อย่าดำ ถ้าใช้มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้มาสลัก ให้ล้างด้วยน้ำเย็นเก็บใส่ตู้เย็นไว้จนกว่าจะใช้งาน เนื่องจากมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้มีรสเปรี้ยวในเนื้อมาก เมื่อถูกอากาศจึงไม่ดำสลักมะม่วงเพื่อรับประทาน เลือกใช้มะม่วงพันธุ์ไหนก็ได้ แต่ต้องปอกเปลือกเขียวออกให้หมดจนเห็นแต่เนื้อขาว แล้วแช่น้ำผสมน้ำมะนาวสักครึ่ง ถ้วยเป็นชิ้นขนาดพอคำ สลักเป็นลวดลายไปไม้แบบต่างๆ เช่น ใบไม้ฉลุ หรือสลักเป็นดอกไม้เล็กๆ เช่น ดอกบุหลัน นำมาจัดเสิร์ฟพร้อมกับเกลือ หรือน้ำปลาหวานสลักมะม่วงเพื่อตกแต่งหรือจัดแสดง ใช้มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ เพราะจะอยู่ได้นานไม่ดำ เลือกที่ขั้วสด สีเขียว นิยมสลักทั้งผล โดยสลักทั้งเปลือก และปอกเปลือกแล้วสลักทรงเนื้อสีขาว ด้วยลวดลายวิจิตรสวยงามนำมาจัดในภาชนะผลไม้รวมชนิดอื่น ประดับบนโต๊ะอาหาร



ชมพู่

มีหลายพันธุ์ เป็นผลไม้เปลือกบาง มีเนื้อเป็นฟองน้ำ ผิวเปลือกสด มันเรียบ ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยช้ำถ้ายังมีขั้วติดอยู่ เลือกที่สด สีเขียว เมื่อสลักได้ชิ้นงานแล้วอย่านำไปแช่น้ำ เพราะเนื้อที่เป็นฟองน้ำจะทำให้ชมพูอบน้ำมากขึ้น และทำให้เสียเร็วสลักชมพู่เพื่อรับประทาน จะสลักเป็นชิ้นลวดลายไปไม้แบบต่างๆ หรือหั่นเป็นชิ้นแล้วตกแต่งชิ้นชมพูให้มีลักษณะเหมือนรูปหัวใจ ใช้ได้ทั้งชมพูสีเขียว ชมพูสีแดง เพื่อให้เกิดสีสันหลากหลาย เมื่อจัดเสิร์ฟพร้อมกับผลไม้ชนิดอื่นจะดูน่ารับประทานสลักชมพูเพื่อตกแต่ง นิยมสลักทั้งผล เพื่ออวดงานฝีมือ หรือประดับในภาชนะผลไม้ชนิดต่างๆให้ดึงดูดตาไปประดับโต๊ะอาหาร ลวดลายที่สลัก เช่น ดอกประดิษฐ์ถ้าสลักทั้งผลเลือกใช้ชมพูมาเหมียวเพราะมีเนื้อหนาเลือกที่แก่จัดแต่ยังไม่สุกดี เนื้อจะแน่น แข็ง มีรสเปรี้ยว

ละมุด

มีผลลักษณะกลม รูปไข่หรือยาวรี ขนาดเล็กหรือใหญ่แล้วแต่พันธุ์ เปลือกบาง ผิวกว้างสีน้ำตาล ผิวเรียบ เนื้อนิ่ม เนื้อละมุดมีสีน้ำตาลอมแดง น้ำตาลอมเหลือง ใสกึ่งกลางผลเป็นสีขาวนวล เมล็ดสีดำเป็นมันแบนเรียวยาว 2-5 เมล็ดอยู่กึ่งกลางผล ให้เลือกผลที่ขั้วยังติดอยู่ เนื้อแน่น ไม่มีรอยช้ำ ล้างก่อนนำไปสลัก เมื่อสลักแล้วเก็บผลงานใส่กล่อง แช่ตู้เย็นช่องธรรมดาทันที

พุทรา

มีมากมายหลายพันธุ์ ทั้งพุทราไทยลูกกลมเล็ก พุทราแอปเปิลลูกกลมใหญ่ และพุทราลูกรีปลายแหลม นิยมนำพุทราแอปเปิลและพุทราลูกยาวริมาสลัก เลือกลูกใหญ่ ผิวเปลือกสด ไม่มีรอยช้ำหรือแมลงกัดแทะ แก่กำลังดี เนื้อจะไม่แข็ง สลักได้ง่าย ชิ้นงานที่สลักเสร็จแล้วไม่ควรแช่น้ำ เพราะในเนื้อของพุทราเมื่อถูกน้ำแล้ว จะทำให้เกิดเมือกมากขึ้นและเสียเร็ว

สลักพุทราเพื่อรับประทาน เลือกพุทราที่แก่จัดแต่ไม่ถึงกับสุก ผิวเปลือกสดไม่ดำ นิยมสลักวางดรายไปไม้ เช่น ไม้ลายฉลุ ไม้สลักกริม จัดใส่ถาดบุฟู่ต์ร่วมกับผลไม้อื่นๆ เสิร์ฟพร้อมพริกเกลือในงานเลี้ยงหรือในงานที่จัดเสิร์ฟสลักพุทราเพื่อตกแต่งหรือจัดแสดง เลือกผลขนาดเท่าๆกัน หรือจะคละผลเล็กผลใหญ่ก็ได้ พุทราต้องแก่จัด นิยมสลักทั้งผลสลักด้วยลายกลีบดอกกรักเร่ลายคชกริชขวาง หรือสลักเป็นดอกบัว จัดใส่ถาดผลไม้รวมที่มีผลไม้ชนิดอื่น เพื่อประดับบนโต๊ะอาหาร พุทราลูกเล็ก งานที่สลักทั้งผลก็สามารถนำมารับประทานได้สะดวกเช่นกัน

แก้วมังกร

ผลรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส แตกสีเหลืองยังเป็นสีเขียวอยู่ คล้ายเปลวไฟของมังกร เมื่อผ่าผลจะเห็นเปลือกสีชมพูสดหนา ราวๆ 2-3 มิลลิเมตร ถัดจากเปลือกเข้าไปเป็นเนื้อสีขาว มีเมล็ดคล้ายเมล็ดแมงลักฝังตัวอยู่ในเนื้อเป็นจำนวนมาก ดังนั้นจึงนำมาสลักได้งานชิ้นสวย สีสวยงามตา ให้เลือกผลแก้วมังกรขนาดเหมาะสมมือ ผิวสดใส ขั้วยังเขียวอยู่ เนื้อแน่น ผิวไม่มีรอยขีด ล้างให้สะอาดก่อนนำไปสลักนำชิ้นงานใส่กล่อง เก็บไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา

