

Hy vọng với bí quyết mà chúng tôi chia sẻ dưới đây sẽ giúp bạn có thêm nhiều ý tưởng và thực hiện việc tía hoa quả Trung thu để tạo hình thành các con vật đáng yêu và ngộ nghĩnh. Đảm bảo giúp bạn có mâm cỗ Trung thu ấn tượng với các em thiếu nhi.



Tạo hình trang trí mâm cỗ bằng trái thanh long

Tham khảo ngay cách tía hoa quả Trung thu bằng trái thanh long được chúng tôi hướng dẫn chi tiết dưới đây:

Tạo hình con cá bằng trái thanh long

Chọn 1 trái thanh long ruột trắng để tạo hình con cá, vỏ bưởi dùng để tía vây cá, cùng với 2 hạt nhãn để làm mắt cá.

Dùng tăm để cố định các nguyên liệu là hoàn thành!



Tạo hình con thiên nga bằng trái thanh long

Thay vì dùng vỏ bưởi và hạt nhãn, thì với cách 2 này bạn có thể tạo hình con cá nhanh chóng hơn bằng cách sử dụng giấy thủ công để làm vây và mắt cá (như trong hình) sau đó dùng keo dính dán chúng lại là xong.



Hay bạn cũng có thể tạo hình hoa hồng cực đơn giản lại độc đáo để bày mâm cỗ Trung Thu thêm phần bắt mắt nhé!



Trang trí mâm cỗ Trung thu bằng quả bưởi

Sau đây là những cách tỉa hoa quả bày mâm cỗ Trung thu mà bạn có thể áp dụng. Thử ngay!

Cắt tỉa con chuột từ quả bưởi

Để tạo hình chú chuột bằng quả bưởi không quá khó khăn. Bạn chỉ cần chuẩn bị 1 quả bưởi to vừa rồi vẽ hình chú chuột lên vỏ quả, sau đó cắt tỉa theo hình đã vẽ. Chuẩn bị thêm 3 hạt nhãn để trang trí mắt và mũi, 6 cái tăm để làm râu của chú chuột.



Cách tạo hình chú thỏ từ quả bưởi

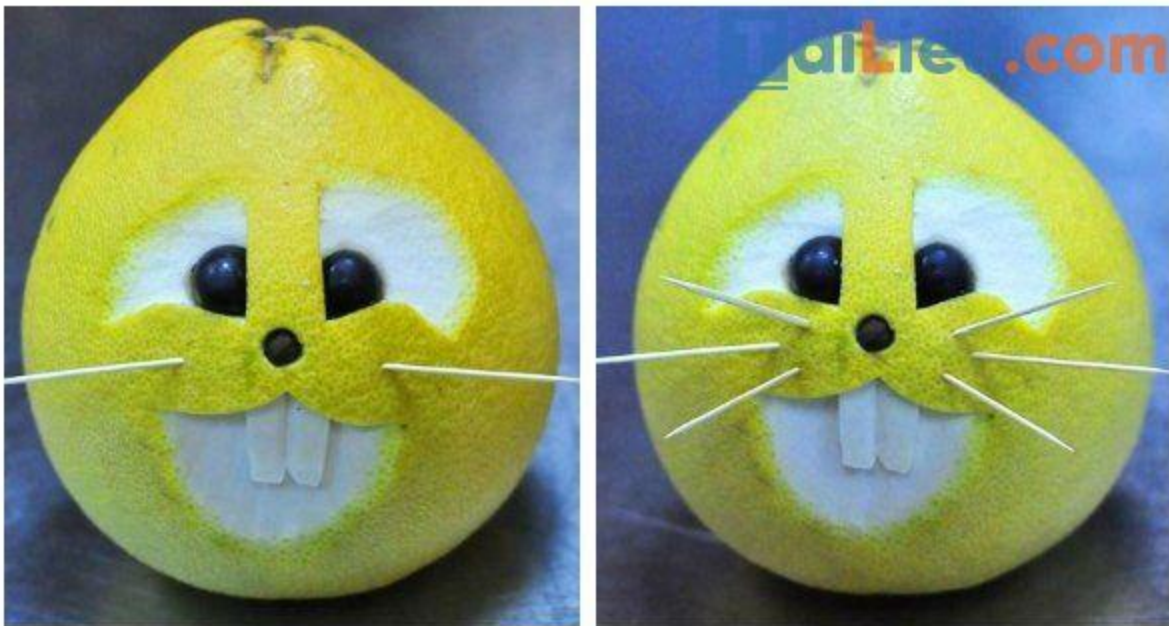
Nguyên liệu tạo hình chú thỏ từ bưởi gồm:

- 1 quả bưởi
- 6 chiếc tăm nhọn
- 2 hạt nhãn
- Bút vẽ, dao tỉa

Cách tạo hình chú thỏ từ quả bưởi hết sức đơn giản. Bạn chỉ cần vẽ hình mắt và miệng của chú thỏ lên vỏ bưởi. Sau đó dùng dao tỉa theo hình mà bạn đã vẽ. Tỉa bỏ lớp vỏ xanh hoặc vàng bên ngoài quả bưởi để lộ ra lớp cùi trắng là được.



Ở phần miệng của chú thỏ, bạn tỉa một hình chữ nhật nổi lên trên rồi khoét một đường ở giữa tạo thành hai chiếc răng cửa đáng yêu của chú thỏ.



Dùng phần vỏ bưởi vừa cắt ra để làm tai thỏ. Gắn hai hạt nhãn vào mắt vào 6 chiếc tăm nhọn làm râu thỏ. Như vậy là bạn đã hoàn thành chú thỏ đáng yêu từ vỏ bưởi trang trí mâm ngũ quả Trung thu rồi.



* **Tham khảo thêm** cách tạo hình chú cún bằng quả bưởi được chúng tôi chia sẻ tại đây:

[Cách làm con chó bằng bưởi đẹp và sinh động như thật](#)

Cách tủa hoa quả Trung thu từ quả táo

Chỉ với vài quả táo bạn đã có thể tạo hình rất nhiều con vật dễ thương cho mâm cỗ rằm tháng 8 này rồi. Xem ngay cách làm dưới đây:

Tạo hình con cua bằng quả táo

Chỉ với một quả táo xanh và hay hạt đỗ đen nhỏ bạn đã có thể tạo ra một chú cua xinh xắn.

Đầu tiên bạn cắt quả táo thành hai nửa nhưng chừa một khoảng giữa, không cắt vào phần ruột, một nửa để nguyên, nửa còn lại bạn cắt thành những lát mỏng. Phần ruột bạn cắt hai đầu có thịt táo để tạo hình càng cua. Sau đó bạn sắp xếp các bộ phận lại với nhau hình thành nên chú cua bằng táo xanh.



Tạo hình con cú bằng quả táo

Bạn cần chuẩn bị 2 quả táo xanh, 2 hạt nho khô hoặc hạt đậu đen để làm mắt cú, 1 lát nhỏ cà rốt để làm miệng cú và tăm để cố định vị trí.

Một quả dùng để làm đầu, quả còn lại dùng làm thân cú. Phần đầu cú bạn cắt hai lát nhỏ sao cho phần thịt trắng của táo lộ ra có hình trái tim, giao nhau tạo thành đường nhô lên.

Tiếp đến bạn khoét hai lỗ nhỏ giữa mặt cắt, gắn nho khô hoặc đỗ đen vào làm mắt, cắt một lát nhỏ cà rốt thành hình tam giác gắn cách giữa hai mắt 1 cm. Phần lát táo được cắt ra bạn cắt thành hình tam giác gắn vào phía trên đầu cú làm tai.

Quả táo còn lại bạn cắt hai lát vừa đối diện nhau, dùng tăm cố định hai lát táo vừa cắt sang hai bên làm cánh. Dùng một tăm ghim vào phần giữa rồi cố định thêm phần đầu táo và hoàn thành con cú được cắt tỉa bằng quả táo.



Tham khảo thêm:

- [Các trò chơi tết trung thu cho trẻ em 2022 mới nhất](#)
- [Những bài hát tết trung thu, nhạc thiếu thi trung thu ý nghĩa nhất](#)
- [Gợi ý quà tặng trung thu năm 2022 dành cho những người thân yêu](#)

Tạo hình con rùa bằng quả táo

Bạn cần chuẩn bị 1 quả táo đỏ dáng hơi dài và dao có đầu nhỏ chuyên cắt tỉa hoa quả.

Bạn bỏ đôi quả táo làm hai nửa, một nửa dùng làm phần mai rùa thì bạn cắt tỉa lên những đường vân dạng lục giác. Nửa còn lại bạn dùng làm thân rùa, cắt tỉa đầu,

thêm 4 chân và đuôi. Dùng tăm cố định hai phần táo lại với nhau là đã hoàn thành con rùa bằng quả táo đỏ.



Cách tĩa hoa quả trang trí Trung thu từ quả cam

Còn chần chừ gì mà không thử ngay cách cắt tĩa hoa quả Trung thu từ quả cam với gợi ý dưới đây của chúng tôi nhé:

Tạo hình chú gấu từ quả cam

Bạn chuẩn bị 1 quả cam vàng, cắt phần đầu cam một lát nhỏ để khoét ruột cam ra bên ngoài, cẩn thận để không làm dập nát phần ruột. Vỏ cam bạn cắt tĩa tạo hình thành một chú gấu, sau đó cắt phần ruột thành những miếng nhỏ để vào trong lòng vỏ cam đã được cắt tĩa.



Tạo hình con bướm từ quả cam

Với tạo hình này bạn cần chuẩn bị 3 - 6 quả nho và 1 quả cam vàng. Cam vàng bạn cắt lát rồi tĩa lại thành những lát hình tam giác. 3 quả nho bạn cố định lại với nhau thành hàng dọc bằng tăm. Mỗi 3 quả nho bạn gắn thêm hai lát cam hình tam giác vào giữa quả thứ hai để làm đôi cánh.



Tạo hình chú chim trang trí từ quả thơm

Bạn cần chuẩn bị một quả thơm to, có cuống còn xanh tươi. Thơm bạn cắt một phần tư quả bao gồm cả cuống, tia bỏ phân nửa lá, chỉ chừa nửa lá phần ngọn, phần thịt dứa gắn liền với cuống bạn tia thành hình đầu chim.

Phần thân thơm bạn cắt phần thịt ra ngoài, để nguyên phần vỏ rỗng ruột. Phần thịt được tách ra khỏi dứa bạn cắt thành những miếng nhỏ vừa ăn rồi đặt lại vào phần ruột rỗng.

Dùng tăm cố định phần đầu chim làm từ cuống thơm lên thân thơm là đã hoàn thiện thành phẩm.

**Tham khảo thêm:**

- [Trung thu là gì? Nguồn gốc, ý nghĩa, sự tích Tết Trung Thu hay nhất](#)
- [5 cách làm đèn trung thu đơn giản mà đẹp cho bé tại nhà](#)
- [Những bài thơ trung thu - thơ rước đèn tháng Tám](#)

Tạo hình con công bằng hoa quả**Chuẩn bị:**

- 1 quả dưa chín, chưa gọt.
- 1 quả bí ngòi dài, thon.
- 8 quả ớt dài Đà Lạt.
- 10 quả ớt chín loại nhỏ.
- Cây xốp thường dùng dùng để cắm hoa.
- Hai hạt nhãn.
- 1 miếng cà rốt.

Cách làm:

Bước 1: Cắt quả bí ngòi để lấy phần ngọn, phần thon nhất rồi gắn chặt với phần dưới của quả dưa chín. Bạn có thể dùng tăm nhọn hai đầu để gắn cho chặt.

Bước 2: Tiếp tục dùng tăm nhọn gắn các quả ớt đỏ loại to vào hai bên thân công, các quả ớt nhỏ thì gắn ở phần dưới cổ để tạo cảm giác đầy đặn, rục rịch cho cổ công.

Bước 3: Gọt miếng cà rốt nhọn để gắn làm miệng công, hai hạt nhãn để làm mắt.

Bước 4: Cuối cùng uốn cong cây xóp thành các nhánh nhỏ để gắn làm mào cho công.



Tham khảo thêm:

- [Quà tặng trung thu năm 2022 đầy ý nghĩa nhất](#)

- [Thư chúc tết trung thu - Lời chúc trung thu hay nhất](#)

Cách làm chú nhím bằng quả lê và nho

Chuẩn bị:

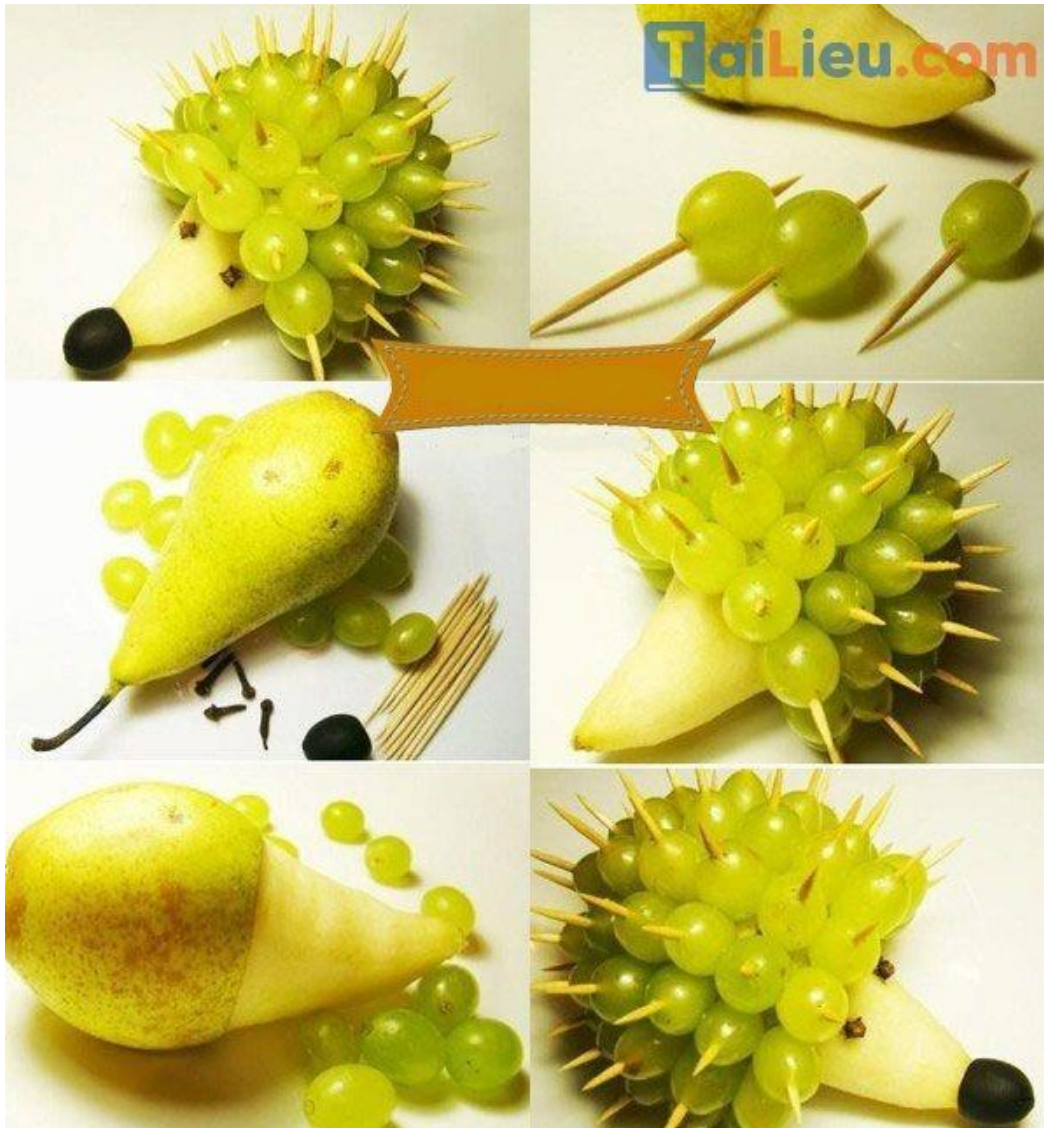
- 1 trái lê xanh.
- 1 chùm nho xanh.
- 1 quả nho đen.
- Que tăm.
- Dao.

Cách làm:

Bước 1: Chia quả lê thành 2 phần, phần bầu tròn và phần đầu nhọn. Dùng dao gọt nhẹ lớp vỏ của phần đầu nhọn quả lê để làm đầu con nhím.

Bước 2: Lấy tăm xuyên qua quả nho xanh.

Bước 3: Lấy những cây tăm đã xuyên quả nho xanh, ghim kín phần bầu tròn của quả lê làm lông nhím. Cuối cùng gắn mũi và ghim thêm đôi mắt, có thể dùng hạt đậu đen làm đôi mắt.



Tạo hình đàn ếch xanh từ trái su su

Mời bạn tham khảo cách làm đàn ếch mắt tròn xoe ngộ nghĩnh bằng trái su su được chúng tôi hướng dẫn dưới đây:

[Cách làm con ếch bằng quả su su đơn giản tại nhà](#)



Cách tủa dưa hấu kiểu cá chép

Chuẩn bị:

- 1 quả dưa hấu tròn, già dưa.
- 1 dao nhọn.
- 1 vài que tăm nhọn.
- 1 thìa múc dưa.
- 1 bát đựng dưa.

Cách làm:

Bước 1: Đặt dưa nằm ngang, dùng tăm vẽ nhẹ một hình bầu dục ở phía trên dưa, vẽ rộng bằng miệng bát tô cho dễ múc dưa.

Bước 2: Dùng chính thìa múc dưa để tạo hình. Chỉ dùng một nửa đường tròn của thìa múc dưa, cắm sâu vào vỏ dưa cho sắc nét, các nửa tròn này liên tiếp nhau viền theo hình bầu dục bạn vừa vẽ.

Bước 3: Sau khi tạo được một hình bầu dục có viền lượn sóng, dùng dao nhọn khoét dưa theo đường biên trong của đường lượn sóng đó, rồi nhấc riêng phần đó ra, dưa hầu rất dễ tách, nhất là khi bạn chọn quả già, những phần dưa thừa sát đường viền lượn sóng được nhấc ra bỏ đi.

Bước 4: Dùng thìa múc hai quả dưa nhỏ tại vị trí mắt cá, mỗi quả dưa nhỏ sẽ có một phần vỏ là phần chính mắt cá. Dùng dao gọt tỉa bớt một đường viền bao hốc mắt vừa tạo. Đặt mắt cá lại đúng vị trí, gắn bằng tăm nhọn. Mắt cá bằng vỏ dưa xanh sẽ nổi bật trên nền cùi trắng của dưa nhờ việc bạn vừa tỉa hốc mắt.

Bước 5: Dùng thìa múc những viên dưa hầu tròn sang bát đựng dưa. Múc cả dưa ở phần chữ nhật vừa tách rời và phần còn lại trong quả dưa. Cách múc dưa như sau:

- Úp thìa xuống mặt dưa, ấn sâu cho ngập thìa, làm từ từ giúp dưa từa nước để dàng qua lỗ thoát nước ở đáy thìa đang úp ngược.
- Nghiêng thìa sang phải và xoay cán thìa một vòng tròn đều giúp cho thìa đang úp xuống thành ngửa lên, bên trong thìa là một viên dưa tròn nhỏ.
- Nhấc thìa và dưa trong lòng thìa ra khỏi quả, đổ vào tô đựng dưa. Làm lần lượt cho hết phần dưa cần múc.

Để thêm sinh động, bạn có thể dùng thìa múc dưa để múc thêm các loại quả ruột mềm khác như thanh long, dưa vàng, đu đủ...



Bước 6: Dùng dao cắt chéo 45° từ vị trí gần cuống dưa vào sâu quả dưa tầm 7 - 9 cm. Khi nhấc dao ra, vỏ dưa già sẽ tách khẽ tự nhiên như miệng cá.

Bước 7: Tạo vây lưng cá chép bằng cách dùng dao múc dưa khoét liên tiếp để được một đường lượn sóng quanh hình bầu dục đẹp trên vỏ miếng dưa bỏ ra lúc đầu, rồi dùng dao cắt theo hình lượn sóng. Phần vỏ dưa còn lại dùng dao tỉa hình đuôi cá giống chiếc nơ hình hai chiếc lá châu đầu lại. Dùng tăm nhọn để cắm nổi vây lưng và đuôi vào cá chép.

Bước 8: Để tạo vây bên mình cá chép, bạn chỉ cần dùng thìa múc dưa khoét 3 nửa tròn liên tiếp tạo đường lượn sóng ngắn, không cần khoét quá sâu như trên lưng cá, chỉ ngập thìa chừng 1cm rồi dùng dao rạch chéo hai đường kéo dài từ điểm cuối của hai đầu đường lượn sóng ngắn. Dùng dao tỉa tách nhẹ miếng vây bên vừa tạo cho chúng nổi bật ra khỏi mình cá.

Bước 9: Trộn salad hoa quả từ trong bát hoặc đơn giản là đổ các viên dưa cùng những loại hoa quả khác vào trong mình cá chép đã tủa.

Ngoài ra, với lớp vỏ ngoài dày, cứng cáp, bạn có thể dễ dàng tạo hình các con vật đáng yêu, ngộ nghĩnh để bày mâm cỗ cho các bé như: chim thiên nga, con chim, con con rùa, con cá,...





Hy vọng những thông tin chúng tôi tổng hợp trên đã giúp bạn tham khảo những cách tía hoa quả Trung thu đẹp nhất cho mùa Trung thu năm nay. Trân trọng.

Tham khảo thêm:

- [Cách làm bánh nướng, bánh dẻo trung thu truyền thống - hiện đại](#)
- [Hình ảnh tết trung thu – phong nền trung thu 2022 đẹp nhất](#)