

烹饪、饭店服务与管理专业系列创新教材

食品雕刻与盘饰

SHI PIN DIAO KE YU PAN SHI

主审 孙录国

主编 王亮 王杰 丛军

山东人民出版社

国家一级出版社 全国百佳图书出版单位

烹饪、饭店服务与管理专业系列创新教材

食品雕刻与盘饰

SHI PIN DIAO KE YU PAN SHI

主审 孙录国

主编 王亮 王杰 丛军

山东人民出版社

国家一级出版社 全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

食品雕刻与盘饰/王亮,王杰,丛军主编.-- 济南:山东人民出版社, 2016.3

ISBN 978-7-209-09452-8

I. ①食… II. ①王… ②王… ③丛… III. ①食品雕刻 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第031323号

食品雕刻与盘饰

王亮 王杰 丛军 主编

主管部门 山东出版传媒股份有限公司
出版发行 山东人民出版社
社 址 济南市胜利大街39号
邮 编 250001
电 话 总编室 (0531) 82098914
市场部 (0531) 82098027
网 址 <http://www.sd-book.com.cn>
印 装 青岛国彩印刷有限公司
经 销 新华书店

规 格 16开 (184mm×260mm)

印 张 6.25

字 数 30千字

版 次 2016年3月第1版

印 次 2016年3月第1次

ISBN 978-7-209-09452-8

定 价 20.00元

如有印装质量问题,请与出版社总编室联系调换。

《食品雕刻与盘饰》编委会

主 审 孙录国

主 编 王 亮 王 杰 丛 军

副主编 李 伟 沈玉宝 姜大伟

编 委 刘明彦 吕守奎 郝庆良 刘 杰

中国烹饪文化在具有东方特色定性思维模式和一种特殊的直觉敏感性的“土壤”里，经过数千年的积淀，博大而精深。由面观点，每一种文化都具有“通神明之德，类万物之情”的超时空复合力，其妙不可言；由点而观面，中国烹饪文化整体则呈现出一种雍容宽缓的气度和五色斑斓的风采，美不胜收。

随着社会的进步与人类文明程度的提高，烹饪文化的内涵日益扩大，饮食活动也日益进步，其首要的表现便是将自然状态的食物原料，采用适当的烹饪制作工艺技术与方法，来适应人类的生理需要和心理需求，即原料经过烹饪制作后的食品必须合乎人们的卫生与安全方面的需要，并且具备丰富的有益于健康长寿的营养物质，还要在色、香、味、形、意等诸方面给人以美感享受，达到人性化食物——“美食”的标准。当然，要使食物在安全、营养、美感三方面达到高度统一而成为“美食”，真正成为舌尖上的美味，这需要对烹饪整个过程进行科学性与合理化地控制。这种控制首先表现在视觉上，因为视觉是人类最直接的感觉，以至于我们把所有的精神活动都与视觉联系在一起。“秀色可餐”“赏心悦目”就是对视觉从根本上影响我们的认识、思维和味觉的形象概括。

王亮、王杰、丛军等同志编著的《食品雕刻与盘饰》就是一部教授烹饪造型中食品雕刻技艺及盘面装饰技艺的教材，从中可见精湛的中国烹饪艺术之一斑。中国烹饪自古以来就注重内在美与外在美的和谐统一，始终将美味与色、形的美观生动相结合，讲究运用造型变化规则和烹饪工艺造型技法，使烹饪造型形象生动、朴实自然，富有民族特色和时代气息，这在食品雕刻技艺及盘面装饰技艺中显现得尤为具体与明显。

《食品雕刻与盘饰》将工艺美术规律与烹饪中的食品雕刻技艺及盘面装饰技艺规律有机结合，在充分发挥烹饪原料形状美、色彩美和质感美的前提下，灵活调动了食品雕刻技艺和盘面装饰技艺的美，达到了一种区别于一般工艺美术的独特的烹饪造型艺术美。该书中的每一图案，都可以让学生或厨师们感到确实可行，甚至举重若轻，及至举一反三

三。无论是架构体系上的精心考量，还是内容上的合理安排，直至顺序上的统筹布局，均符合由易至难、由简到繁、由浅入深的循序渐进的教与学的规律，图文并茂，独具一格。作为烹饪专业的学生或厨房生产的从业人员从事食品雕刻艺术及盘面装饰技艺创作之参考，使之迅速达到食品雕刻艺术美的规范化水平，提高识别美丑的能力，确立正确的食品雕刻造型艺术审美趣味和审美标准，本书已具有拓展性价值和实用价值，确乎算得上是一部不可多得的好书。

我衷心感谢王亮、王杰、丛军、李伟、沈玉宝、姜大伟等烹饪教育工作者历时数年用心血和汗水奉献给大家的这份“美味佳肴”，我欣赏这种“同行是缘家”的合作精神和对烹饪教育事业的敬业精神。我相信广大烹饪工作者都会和我一样真诚地祝贺与期待这本书的问世，并以十分欣喜的心情希望能人手一册，并爱不释手。这些是我“先睹为快”后的真实感受。

是为序。

朱云龙

2016年初春于扬州

前 言

食品雕刻是烹饪技术与雕刻艺术的结合，是运用特种刀具、刀法将烹饪原料雕刻成平面或者立体的图案如花卉、禽鸟、山水、鱼虫等各种造型精巧细致的艺术品，是用来美化和点缀菜肴、装饰席面的一种特殊技艺。食品雕刻已经成为我国烹饪技术中不可或缺的一个重要组成部分。

食品雕刻是我国烹饪技术中一项宝贵遗产。它是历代劳动人民在长期实践中创造出来的一门技术。据文献记载，食品雕刻最迟在春秋时已经出现，到了隋唐时期已经相当流行，且技术上有了进一步发展。据说“镂金龙凤蟹”是隋炀帝专用菜肴，食品雕刻历史可谓源远流长。

烹饪是一门技术同时也是一门艺术，随着人们物质生活水平的日益提高，大众的艺术欣赏水平也与日俱增。所以我们的烹饪事业也同样要与时俱进满足不同人群的需求。作为烹饪技术的分支，食品雕刻技术的作用就显得尤为重要；大型的酒会、展台、宴会都离不开它的装饰美化，如果说烹饪是一朵花，那么食品雕刻就是绿叶。

正是因为它的不可替代性，食品雕刻才流传至今，其独特的戳刀法、旋刀法、直刀法；镂空法、抖刀法等实用性极强，但又简单易学，使初学者能更快更好的掌握和运用。

烹饪职业教育从发展到成熟经过了近二十年的时间，随着人们生活水平的逐步提高，食雕作品逐渐被人们接受与青睐。此食品雕刻教材内容的宗旨是：让每位学生都能学会基础的食雕作品，让有一定天赋的学生能在“质”和“量”上进一步提高。现如今食品雕刻技术日新月异，百家争鸣。希望此书能帮助到更多的食品雕刻爱好者，共同追寻探究，为弘扬中华烹饪技艺添枝加叶。

编 者

1	序
1	前 言
1	第一章 食品雕刻的基础知识
1	第一节 食品雕刻的意义与特点
3	第二节 刀 法
6	第三节 食品雕刻的原料、步骤及应用
9	第二章 花卉雕刻
9	第一节 简易花卉雕刻
13	第二节 戳刀花卉雕刻
19	第三节 刻刀花卉雕刻
25	第四节 旋刀花卉雕刻
32	第三章 禽鸟类雕刻
32	第一节 小型鸟类雕刻
36	第二节 大型禽鸟雕刻
42	第四章 鱼虾、虫、兽雕刻
42	第一节 鱼虾类雕刻
46	第二节 昆虫类雕刻
50	第三节 兽类雕刻



- 54 第五章 人物雕刻
- 54 第一节 人体比例
- 54 第二节 寿星雕刻

- 57 第六章 瓜 雕
- 58 第一节 荷花瓜盅雕刻
- 59 第二节 吉祥西瓜灯雕刻
- 61 第三节 花开富贵（西瓜雕）
- 63 第四节 团花锦簇（西瓜雕）

- 65 第七章 盘饰实例及运用
- 65 第一节 盘饰概述
- 65 第二节 盘饰的分类
- 67 第三节 菜肴盘饰的特点、作用和基本原则
- 68 第四节 盘饰常用的原料和工具
- 70 第五节 盘饰制作

- 79 第八章 食品雕刻与盘饰作品赏析
- 79 第一节 食品雕刻作品赏析
- 82 第二节 盘饰作品赏析

- 89 参考书目



第一章 食品雕刻的基础知识

第一节 食品雕刻的意义与特点

食品雕刻，简称食雕，是指运用特殊的刀具、刀法，将烹饪原料雕刻成花、鸟、鱼、虫、兽等具象的技术。

食雕在餐饮行业中发挥着越来越重要的作用。它不但能够装饰菜肴，诱人食欲，丰富宴席的内容，而且能够活跃宴席的气氛，给人们以高雅、优美的艺术享受。这门技艺在我国得到广泛应用，深受人们的欢迎，已发展成为我国的烹饪技艺中不可或缺的重要部分。

随着物质文化生活水平的不断提高，人们对于饮食不再仅仅满足于吃饱、吃好、吃得有营养，也开始讲究菜肴的外观、造型。例如，越高档的宴席越少不了食雕点缀，有关烹饪的电视节目和比赛里菜肴大都有食雕的装饰，掌握食雕技艺的厨师为人们奉上了一道道颇具视觉冲击力和美的享受的艺术大餐。

一、食品雕刻的由来与发展

雕刻最早是一种对实用品的制作，应用到食品上则完全变成一种艺术创作了。最早的食品雕刻可以追溯到春秋时代，《管子》一书中曾提到“雕卵”，即在蛋上进行雕画，可能是世界上最早的食品雕刻作品。至隋唐时，又在酥酪、鸡蛋、脂油上进行雕镂，装饰在饭的上面。宋代，席上雕刻食品成为风尚，所雕为果品、姜、笋制成的蜜饯，造型为千姿百态的鸟兽虫鱼与亭台楼阁。南朝梁宗懔《荆楚岁时记》记有“寒食……镂鸡子”的习俗，

隋杜公瞻注云：“古之豪家，食称画卵。今代犹染蓝茜杂色，仍加雕镂，递相餽遗，或置之盘俎。”《管子》曰：“雕卵熟斩之。”斩，意为刻、削。宋林洪《山家清供·香圆杯》有“谢益斋不嗜酒……一日，书余琴罢，命左右剖香圆作二杯，刻以花，温上所赐酒以劝客，清芬霭然，使人觉金尊玉斝皆埃溢之矣”的记载，香圆，也作香椽。这些，都体现了中国古代厨师高超的技艺与巧思。清李斗《扬州画舫录》记有“取西瓜，皮镂刻人物、花卉、虫、鱼之戏，谓之西瓜灯”，将西瓜的内瓢去掉，在其表面进行镂空、托环、刻画，在内部放入蜡烛，绿的皮、白的瓢、红色的内胆，煞是好看，此时，食品雕刻技术得到了广泛的应用。

随着我国经济的不断增长，人们文化修养不断提高，对菜肴的要求不仅限于味道可口，菜品的美观、造型、寓意也相当重要，因此食雕对宴席的档次与价位有着较大的影响。

二、食品雕刻的种类

根据不同的划分方法，食品雕刻有不同的分类。一般根据所用食材，可分为瓜雕、果蔬雕刻、琼脂雕刻等；根据表现形式，可分为整雕、零雕整装、浮雕（凸雕、凹雕）、镂空雕等种类。

1. 整雕

整雕即用一个独立的原料雕刻出一个完整的作品，如宝塔、鲫鱼等。其特点为：根据实物，独立地表现出完整的形态，不拼接，不需要其他部件陪衬而自成其形。整雕的难度较大，需要一定的基础，作者在雕刻前需要在脑海里对作品有清晰的认识。

2. 零雕整装

零雕整装是分别用几块较小的原料雕刻成某一成品的不同部位，然后集中组装成一个完整的雕刻作品。其特点为：操作简单，色彩鲜艳，不受原料大小的限制，节省时间。大型雕刻作品如龙舟、孔雀开屏、凤凰等，都是通过零雕整装的方法制作完成的。再如仙鹤，身体和翅膀用白萝卜雕刻，鹤顶用红萝卜雕成，尾部用深色的茄皮制作，最后组装在一起，则使仙鹤色彩艳丽、形态逼真。

3. 浮雕

浮雕是指在原料的表面雕刻出向外凸出或向里凹进的花纹图案。根据表现形式可以将浮雕分为凸雕和凹雕两类，常以瓜果的表皮为原料。凡是将要表现的花纹图案向外突出地刻在原料表面的雕刻形式，称为凸雕（又称阳纹雕）。凡是将要表现的花纹图案向里凹陷地刻在原料表面的雕刻形式，称为凹雕（又称阴纹雕）。

4. 镂空雕

镂空雕是指用镂空雕刻的方法，把需要的图案花纹刻留在原料表面的做法。如西瓜灯、鱼篓主要是采用这种方法制作的。

三、食品雕刻的意义

中国的烹饪技艺博大精深，中国的菜肴之所以驰名中外，除了由于色、香、味有显著特点外，食品雕刻的精巧生动也是一个重要的原因。食品雕刻的重要意义主要是：食品雕刻作品能使菜品的色、形更加完美，能够反映出我国烹饪技术的高超，可使人得到艺术修养和享受，是我国烹饪技术中一项宝贵遗产。

食品雕刻是一门特殊的技艺，是衡量厨师技能的标准之一。在全国的各类烹饪大赛中都设有食品雕刻的比赛项目，比赛中选手们相互切磋，共同学习，使得烹饪技术向更高的方向发展。因此，食品雕刻是烹饪技术中必不可少的重要组成部分。

第二节 刀 法

一、食品雕刻的工具

食品雕刻刀具没有特定的规格样式，因从业者的经验和对作品的理解不同，大都由厨师自己设计制作。当前市场常见的食雕工具经过改良，比较适合初学者使用。

目前实用的食品雕刻刀具主要有平口刀、直刀、槽刀、异型刀和模型刀等，如图1-2-1所示。



图 1-2-1 各种刀具

1. 平口刀

处理胚料时常用的刀具。刀长为 30 ~ 40 厘米。

2. 直刀

也是主刀，使用灵活，作用广泛。顶部稍尖，刀身长在 10 厘米左右。

3. 斜口刀

又称尖口刀，其顶部有一定的斜度，主要是用于刻画图案、线条。

4. 槽刀

根据刀口的不同，又可以分为 U 口槽刀、三角槽刀（V 口槽刀）两种。

（1）U 口槽刀：用于雕刻鳞片、图案、槽痕、菊花瓣等。

（2）三角槽刀（V 口槽刀）：用于雕刻鳞片、图案、花瓣、槽痕等。

二、常见的握刀手法

握刀手法是指在雕刻时执刀的各种姿态。在雕刻过程中，执刀的姿势需随着作品形态的变化而变化，从而使作品达到理想的效果。现简介常用的四种握刀手法。

1. 横刀手法

右手四指横握刀柄，拇指贴于刀刃的内侧，在运刀时四指头上下运动，拇指则按住所要刻的部位，在完成每一刀的操作后，拇指自然回到刀刃的内侧。此手法适用于各种大型整雕及一些花卉雕刻，如图 1-2-2 所示。

2. 纵刀手法

右手四指纵握刀柄，拇指贴于刀刃内侧，运刀时，腕力从左至右匀力转动。此手法适用于雕刻表面光洁、形体规则的物体，如各种花卉的胚形、圆形等，如图 1-2-3 所示。

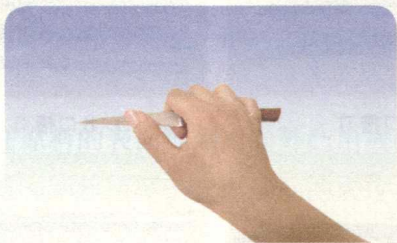


图 1-2-2 横刀手法



图 1-2-3 纵刀手法

3. 执笔手法

握刀的姿势如同握笔，即拇指、食指、中指捏稳刀身。此手法主要适用于雕刻浮雕画面、内旋花卉等等，如图 1-2-4 所示。

4. 插刀手法

与执笔手法大致相同，区别是小拇指与无名指须按在原料上，以保证运刀准确。此手法适用于雕刻较规则的图形，如鱼的鳞片、禽鸟的羽毛等，如图 1-2-5 所示。

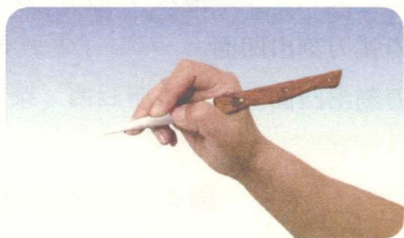


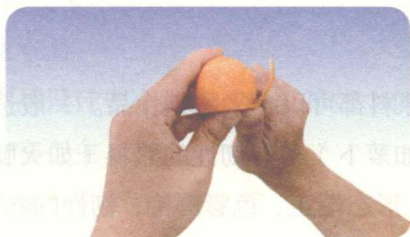
图 1-2-4 执笔手法



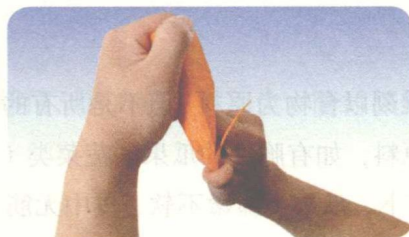
图 1-2-5 插刀手法

三、常见的行刀技法

使用刀具不同，行刀技法也不尽相同，如图 1-2-6 所示。



打圆



直刀刻



内旋



外旋



叠片刻



细条刻

图 1-2-6 常见的行刀技法

1. 直刀刀法

(1) 打圆：由原料顶部弧刀刻到底部。

(2) 直刻：由上至下平刀刻下不间断，雕刻断面应平滑。

2. 旋刀法

(1) 内旋：由内部下刀，采用执笔法握刀弧刀刻出凹面。

(2) 外旋：由外部下刀，采用横握法弧刀刻出凸面。

3. 槽刀刀法

(1) 叠片法（代表花卉：大丽花）

(2) 细条法（菊花花瓣、鸟的羽毛等）

刀具的种类很多，所使用的刀法也不尽相同。在介绍具体雕刻作品时详细讲解。

第三节 食品雕刻的原料、步骤及应用

食品雕刻以食物为原料，但不是所有的原料都可以拿来雕刻作品。一般选用具有良好的固体原料，如有脆性的瓜果、蔬菜类（如萝卜），有韧性的熟料（如火腿、黄白蛋糕）等。萝卜、瓜果类脆嫩不软、皮中无筋、形态端正、色彩鲜艳，韧性的熟料有韧劲、不易松散。

因食品雕刻的原料种类很多，色泽、质地、形态等各不相同，应根据作品的要求适当选料，方能制作出上佳的作品。

一、常见食雕原料及用途

1. 萝卜类

(1) 白萝卜：肉质细嫩，色白，网纹细密。可雕刻各种花卉、人物、动物、大型禽鸟、假山等。

(2) 青萝卜：肉质细嫩，皮色青，肉呈淡绿色，网纹较细。可雕刻各种花卉、人物、动物、大型禽鸟、假山石。

(3) 胡萝卜：皮肉呈橙红色，长柱形。可雕刻各种小型花卉、禽鸟等。

2. 薯类

其淀粉含量较高，去皮后在空气中易被氧化变色，所以常用来雕刻假山、树干等。常用的有芋头、地瓜、土豆等。

3. 瓜类

冬瓜、西瓜、哈密瓜、南瓜等，其空心体积比较大，常常用来雕刻瓜盅、挂灯等。

4. 熟料

蛋糕（黄、白）、火腿等。

5. 其他

苹果、梨、西红柿、大白菜心、生姜等。

二、食品雕刻的步骤

设计一个完整的食雕作品要有主题思想，赋予其深刻的寓意，所以必须构思具体的步骤，才能雕刻出赏心悦目的作品。通常分下列几个步骤：

1. 作品命名

通常是指给作品起一个好听的名字，要做到名与物相符，根据作品的用途确定富有意义的题目。

2. 合理布局

整个作品设计要全面，首先安排好主体部位，其次是陪衬部位。陪衬部分应烘托主体，不能喧宾夺主。

3. 精心选料

要选用适合作品色泽的原料，并且大小要适中。

4. 初定大型

根据设计好的作品雕刻出主体部位、衬托部位。这是确定食雕作品所表现主题思想的关键。

5. 按步骤雕刻

根据设计步骤确定雕刻顺序，不同的部位可由里往外雕刻或由上往下雕刻，需根据具体情况具体分析。

三、食雕作品的应用与保管

（一）食雕作品的应用

食品雕刻作品是烹饪中的艺术品，其应用应符合宴席、菜品、展台的主题，各种雕品的应用也要不拘一格。

1. 点缀

一般情况下适用在菜肴中，比如简单的围边等（详见第七章）。

2. 独立使用

一般采用大型的雕刻作品来烘托展台的主题，档次较高的宴席也会采用。比如婚宴，雕刻一组以龙凤为主题的作品。

(二) 食雕作品的保管

由于食雕作品采用天然食材，不易储存，所以在保存上有特殊的要求。大都采用水泡法，用1%的白矾水浸泡，可以持久地保持作品的质地和颜色，保存过程中若白矾水浑浊要及时更换。另一种方法是低温保存，就是将作品放入冷水中浸泡，然后放入冰箱冷藏室（3℃左右），可以保存较长时间。第三种是包裹法，将作品在凉水中浸泡一定时间后捞出，然后用保鲜膜或者保鲜袋包裹严实，放入冰箱冷藏室里，也可保存较长时间。上述保存方法不可有油脂，否则会降低作品的使用寿命。