

策划：四川烹饪高等专科学校烹饪技术系烹饪美学教研室

食品

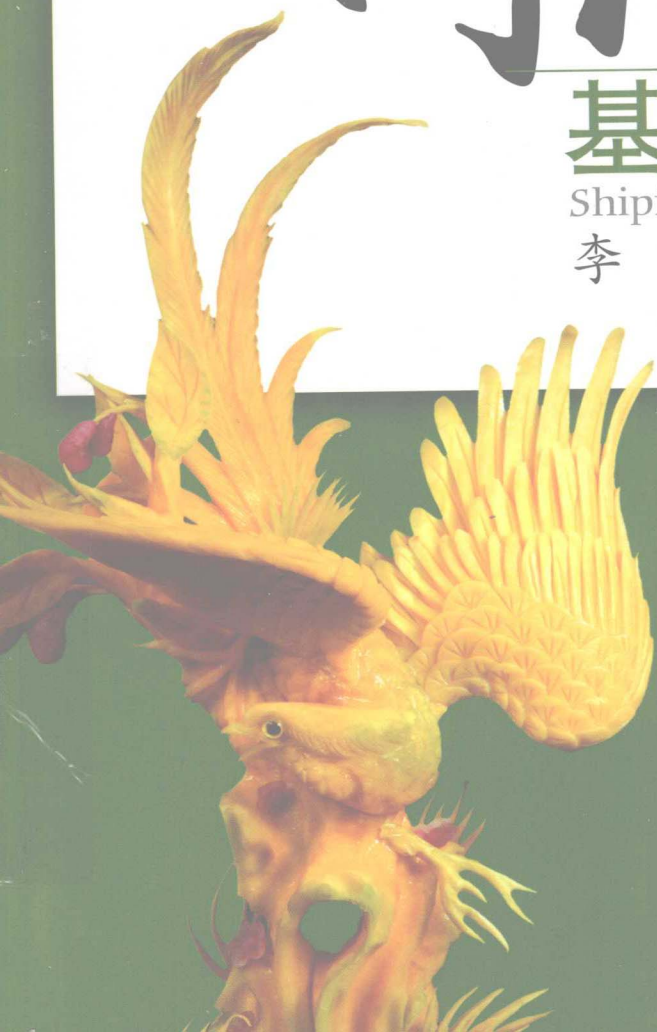
全书用了较大的篇幅介绍花卉雕刻和鸟类雕刻，这也符合当前餐饮企业的需求。同时本书增加了水果拼盘和盘饰两个主题，使得本书的内容更加丰富，使读者一书在手，学得的知识更宽、更广。

雕刻

基础教程

Shipin Diaoke Jichu Jiaocheng

李凯 编著



四川出版集团
四川科学技术出版社

SHIPIN DIAOKE JICHU JIAOCHENG

食品雕刻 基础教程

编 著 李 凯

食雕制作 李凯 冯勇 高原菊

摄影 影人入胜影像工作室(普天红 安琪 唐英明 张

海燕 何燕 陈霞 周培秋 余郭燕 王兴海

陈书伟 彭勇 张芮 卢玉国)

策 划 四川烹饪高等专科学校烹饪技术系烹饪美学教研室

四川出版集团·四川科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻基础教程/李凯编著. - 成都:四川科学技术出版社,2008.8

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6551 - 0

I. 食… II. 李… III. 食品 - 装饰雕塑 - 教材
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 121470 号

食品雕刻基础教程

编 著 者 李 凯
责任编辑 张 蓉
封面设计 吴 强
版面设计 康永光
责任校对 王初阳 翁宜民
责任出版 周红君
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社
成都市三洞桥路 12 号 邮政编码 610031
成品尺寸 260mm × 185mm
印 张 6.25 字数 70 千
印 刷 四川经纬印务有限公司
版 次 2008 年 8 月成都第一版
印 次 2008 年 8 月成都第一次印刷
定 价 29.50 元
ISBN 978 - 7 - 5364 - 6551 - 0

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市三洞桥路 12 号 电话/(028)87734035

邮政编码/610031 网址:www.sckjs.com

出版说明

《食品雕刻基础教程》是一本按照目前国内烹饪大中专院校食品雕刻课程教学大纲编写成的,具有新颖性、典型性、代表性的食品雕刻书籍。本书既是烹饪大专、中专、职业学校、培训班的食品雕刻课程教材,也是食品雕刻爱好者和初学者自学参考及鉴赏的首选。

该书分为十讲,包括食品雕刻基础知识、花卉雕刻、鱼类雕刻、鸟类雕刻、兽类雕刻、建筑雕刻、龙的雕刻、瓜盅与瓜灯、水果拼盘、盘饰等内容。在内容设置上,本书力求由浅入深、由简至繁,以方便自学者根据书中内容进行自学;在雕刻实例的选择上,书中所选雕刻实例均为常用、常见品种,力求具有典型性、代表性。全书用了较大的篇幅介绍花卉雕刻和鸟类雕刻,这也符合当前餐饮企业的需求。同时本书增加了水果拼盘和盘饰两个主题,使得本书的内容更加丰富,使读者一书在手,学得的知识更宽、更广。

读者学完本书的所有内容,大概需用 60 学时至 80 学时,具体学时分配入下表:

课程内容	学时
食品雕刻基础知识	4学时
花卉雕刻	16学时
鱼类雕刻	4学时
鸟类雕刻	12学时
兽类雕刻	4学时
建筑雕刻	4学时
龙的雕刻	4学时
瓜盅与瓜灯	4学时
水果拼盘	4学时
盘饰	4学时
合计	60学时

在每一讲中,编著者都列举了较多的实例,以求将内容讲清、讲透,若是大中专院校将其作为教材使用,教师可在实例中挑选具有代表性的内容进行教学,其余内容可让学生自行练习,以提高学生独立思考、独立操作的能力。

由于该书编写较仓促,难免有不尽如人意之处,望读者批评指正。

编著者



目 录

第一讲 食品雕刻基础知识 /1

教学目标 /1

- 一、基本概念 /1
- 二、食品雕刻的由来及发展 /1
- 三、食品雕刻的作用 /2
- 四、食品雕刻的分类 /3
- 五、食品雕刻的表现形式 /4
- 六、食品雕刻的材料 /5
- 七、食品雕刻的专用工具 /6
- 八、食品雕刻的常用手法 /11
- 九、食品雕刻的运用 /12
- 十、食品雕刻作品的贮存 /15

思考与练习 /17

第二讲 花卉的雕刻 /18

教学目标 /18

- 一、花卉的基本结构 /18
- 二、花卉雕刻的要点 /20
- 三、花卉雕刻实例 /20

思考与练习 /33

第三讲 鱼类的雕刻 /34

教学目标 /34

- 一、鱼类的基本结构 /34
- 二、鱼类雕刻实例 /35

思考与练习 /39

第四讲 鸟类的雕刻 /40

教学目标 /40

- 一、鸟类的基本结构 /40
- 二、鸟类雕刻的特性 /57
- 四、鸟类雕刻实例 /57

思考与练习 /65

第五讲 兽类的雕刻 /66

教学目标 /66



思考与练习 /66

第六讲 建筑物的雕刻 /68

教学目标 /68

- 一、中国古建筑的分类 /68
- 二、建筑物的雕刻 /68

思考与练习 /71

第七讲 龙的雕刻 /72

教学目标 /72

思考与练习 /78



第八讲 瓜盅与瓜灯的雕刻 /79

教学目标 /79

- 一、瓜盅 /79
- 二、瓜灯 /80

思考与练习 /82

第九讲 水果拼盘的制作 /83

教学目标 /83

- 一、基本概念 /83
- 二、水果拼盘的特点 /83
- 三、水果简介 /84
- 四、水果拼盘的分类 /86
- 五、水果拼盘制作的手法 /88
- 六、水果拼盘制作的注意事项 /88

思考与练习 /89

第十讲 盘饰 /90

教学目标 /90

- 一、盘饰的作用 /90
- 二、盘饰的基本手法 /91
- 三、盘饰的基本形式 /92
- 四、菜肴装盘、镶边的注意事项 /92

思考与练习 /93

食品雕刻优秀作品欣赏 /94





第一讲 食品雕刻基础知识

教学目标

1. 了解食品雕刻的基本概念、由来及发展。
2. 明确食品雕刻的作用及分类。
3. 掌握食品雕刻的表现形式、食品雕刻的专用工具及其用法、食品雕刻的常用手法、食品雕刻的运用及作品的贮存。

一、基本概念

食品雕刻就是使用特殊的食雕工具,在具有食用性的原材料上,运用切、削、旋、雕、刻、戳、镂、挖等手法,将其制成形态美观、结构准确、造型生动的各种艺术形体,或食用,或观赏,可以烘托筵席气氛,提升菜肴档次,同时也可以表达办宴目的,使就餐者在进餐过程中,能得到艺术的享受。外国朋友称食品雕刻为“东方食品艺术的明珠”,也有人称其为“一把刀的艺术”。

二、食品雕刻的由来及发展

食品雕刻具体起源于何时,现在还无法准确考证。但自从人类脱离了“茹毛饮血”的原始时代,人们就开始在生活中追求美、寻找美,并按照美的规律来改造自然。

饮食是人类最基本的需要,一切社会都离不开物质资料的生产,当然饮食就首当其冲地步入了美的领域。为了盛装食物而制作的各种器皿,如爵、尊、壶、鼎、盆等,其造型、纹样都是美的具体体现。春秋末期的孔子,提出了“食不厌精,脍不厌细”、“割不正不食”、“菜不过寸”等对菜肴、食品的美化要求。而食品雕刻作为饮食美的一个方面,最早出现于先秦时期,当时人们是在蛋的外壳上进行雕刻或染绘,故称之为“雕卵”。到了晋代又有了“镂鸡子”之技。隋炀帝时期,还出现了一种在酥酪上雕刻的“雕酥”,这在《韦巨源食单》中有记录。湘西的雕花蜜饯在唐代就早已有之。唐昭宗时曾为广州司马的刘恂任职期满,寓居南海,著有一本《岭表录异》,书中就有湘西雕花蜜饯的记载:“枸橼子,形如瓜,皮似橙而金色,故人重之,爱其香气。”京华豪贵家订盘筵,怜其远方异果。

其肉厚,白如萝卜。南中女子竟取其肉雕镂花鸟,浸之蜂蜜,点以胭脂,擅其妙巧,亦不让湘中人镂木瓜也。”现在到湘西怀化市的会同、靖州一带的苗族人家,你还能目睹到盛唐时期流传下来的雕花蜜饯技艺。“花瓜”,是北宋汴梁人的杰作,每到牛郎、织女鹊桥相会的“七夕”,人们就要将瓜果雕刻成各种样式,以纪念牛郎与织女的忠贞爱情。宋代林洪的《山家清供》也记载了用香瓜剖开做酒杯,在香瓜外皮上雕刻出各样花纹的“香瓜雕”。南宋时期,在宫廷内设有“蜜煎局”,专制各色雕花蜜煎以供御用。蜜煎局的厨师,用木瓜雕成“鹊桥仙故事”,或“以菖蒲或通草雕刻天师驭虎象于中,四围以五色染菖蒲悬于左右。又雕刻百虫铺于上,却以葵、榴、艾叶、花朵簇拥”。还有的“以通草罗帛,雕饰为楼仙故事之类,锦以珠翠,极其精巧”。南宋时期,高宗赵构到清河郡王府,张俊款待高宗的宴席中就有“雕花梅球儿、红消花儿、雕花笋、蜜冬瓜鱼、雕花红团花、木瓜大段儿(花)、



雕花金橘、青梅荷叶儿、雕花姜、蜜笋花儿、雕花粽子、木瓜方花儿共十二种,原料有杨梅、冬瓜、木瓜、金橘、鲜姜和嫩笋等;花形有球儿、鱼儿、团花、荷叶儿、方花儿等;味道有甜酸、清甜和甜中微辣等。这在南京周密的《武林旧事》中有记载。而明、清时期扬州的瓜灯,则更体现出了食雕的精湛技艺。在清代李斗的《扬州画舫录》中有“取西瓜镂刻人物、花卉、虫鱼之戏”的记载。

人类社会是在不断发展的,当人们的物质享受得以满足的时候,便开始追求精神享受。而精神享受也不是一成不变的,它随着不同时代人的不同思想意识、审美观念,不同的时代特征而逐渐改变。如:同是龙的形态,各个历史时期的表现方法却不一样,它经历了萌芽、发展和定型三个时期,直到清代才得以完善。食品雕刻作为一门艺术,随着人们对精神享受的追求不断地改变自身的艺术形态,使其不断的得以完善,因而同样会经历萌芽、发展和定型三个时期。今天食品雕

刻正处于发展阶段,有待我们将其广泛运用,不断完善。

现在,餐饮业越来越重视食品雕刻的运用,大至国宴,小到普通酒店、饭馆都用上了食品雕刻的花、鸟、鱼、虫来装饰菜肴、桌面。小型的雕刻,如一朵萝卜雕花摆于菜盘内;大型的,则有用食雕组合的花台、看台,如:《百花争艳》、《百鸟朝凤》、《熊猫乐园》等。现在的新一代厨师,大都能随便雕上几朵花卉或几种鱼虫。为了推广、发扬这一艺术,各地纷纷办起了食品雕刻培训班,食品雕刻得到广泛运用,并不断地与传统菜肴结合,使菜肴的审美特性也得到了升华。

三、食品雕刻的作用

现代食品雕刻技术广泛运用于菜品制作、菜点装饰,以及看台、展台的制作中。其具体作用

如下:

1.美化菜肴,弥补菜肴自身的不足

将食品雕刻摆放在菜盘内,与菜肴组合搭配,以弥补菜肴形状、色彩上的不足,从而达到美化菜肴,提升菜肴品质的目的。如一些档次较高的餐厅,要求厨师对每道菜品都要进行造型、装饰,包括平常的小煎、小炒菜肴,这时食品雕刻就有了用武之地。

在与菜肴组合搭配时,要注意食品雕刻与菜肴不能直接接触,而且食品雕刻只能起锦上添花的作用,而不能喧宾夺主。

2.提高筵席档次,活跃筵席气氛

用食品雕刻的各种艺术形态作品摆放于筵席中,可以丰富席面色彩,使筵席组合形式多样。

同时可以使客人在进餐的同时,能得到美的享受。特别是在进餐前席面中间摆上一组西瓜灯,其灯光透过瓜皮表面的孔洞透射出来,给客人耳目一新、兴趣盎然的感觉。

3.提高厨师造型能力及审美能力

食品雕刻是一门艺术。现代餐饮企业的厨师,很多都能掌握一定的食品雕刻技术。食品雕刻的制作,是一种造型能力(把握形体结构特征的能力)的锻炼,经过长时间的练习,厨师能熟悉物象的形态特征,提高自身的造型能力及审美能力。一些厨师为了展示自己的烹饪技艺,也需要借助食品雕刻的手段来美化菜品,以提高行业竞争力。

4.展示企业技艺,促进企业销售

食品雕刻是树立企业品牌、扩大宣传的一种必备手段。行业里的社会活动、企业间的互相交



流日趋平凡，每一次的比赛及交流活动都成了企业展示技艺、树立品牌的大好时机。雕刻精美的食品雕刻展台，在每一次活动中都成了一大亮点，其独特的造型、鲜艳的色彩，吸引了不少观众的目光。所以好的食品雕刻展示台能扩大企业的知名度，为促进企业销售打下坚实的基础。

四、食品雕刻的分类

1.按所用的原材料分类

按食品雕刻制作时所选用的原料不同，可以分为：蔬菜雕、

水果雕、琼脂雕、豆腐雕、巧克力雕、冰雕、蛋白雕、面雕（见图 1-1）等。

2.按食品雕刻的功能分类

食品雕刻有的是可以食用的，有的仅供观赏。按照食品雕刻的这一特性，可以将其分为食用型和观赏型两类。

（1）食用型 如瓜烹、瓜盒、

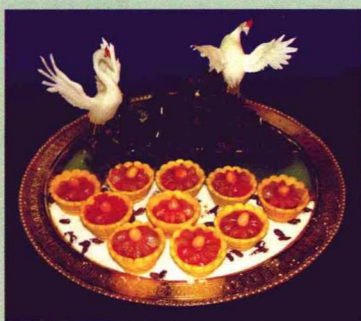


图 1-2

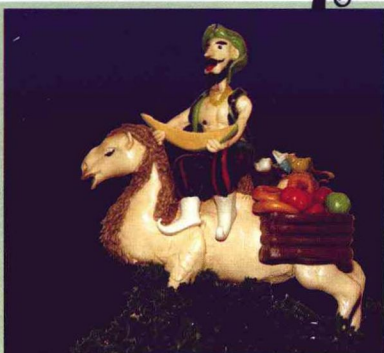


图 1-1



图 1-3

瓜盏、吉庆等（见图 1-2），既能丰富装盘造型，又使进餐者饱口福、饱眼福。

（2）观赏型 指一些食品雕刻的艺术造型，或看台、展台等，其造型美观大方，令人赏心悦目（见图 1-3）。

3.按雕刻的题材分类

近几年食品雕刻技术得到了广泛的运用，而且有了很大的发展，无论在宴会上，还是在烹饪大赛赛场中，皆可见其踪影。有雕龙的，有刻凤的；鸳鸯、孔雀、花、鸟、鱼、虫、龙、凤、人物，应有尽有。按照食品雕刻的创作题材可以将其分为以下几类：

（1）花卉植物类 以花卉、枝叶、果实等作为雕刻题材。如牡丹、菊花、荷花、月季、玉兰、大丽菊、金盏菊、马蹄莲、山茶花、向日葵、荷叶、椰树、松树、竹笋、葡萄等。

（2）禽鸟类 鸟是人们喜闻乐见的动物，在食品雕刻中，以鸟类为题材的雕刻较多。如：仙鹤、天鹅、鸡、鸭、鹦鹉、孔雀、喜鹊、鸽子、燕子、锦鸡等。人们还将一些鸟视为吉祥的象征，如白鹭与芙蓉花组成的图案“一路荣华”，寓意荣华富贵；鸡与吉谐音，鸡立于石上的图案，被称为室上大吉；仙鹤喻义长寿，雕刻的图案有松鹤延年、鹤鹿同春、龟鹤齐龄；喜鹊可以构成图案喜上眉梢、喜上眼前、喜报平安等。

（3）畜兽类 选取与人较为熟悉、较为亲近的畜、兽作为雕刻题材。如：猪、牛、马、鹿、兔、象、虎、狮、熊猫等。一些传说中的吉祥神兽也常作为雕刻题材，如：龙、麒麟、天禄等。

（4）水族类 以金鱼、鲤鱼、神仙鱼、蝴蝶鱼、虾、蟹、龟、蛙、螺、贝等为雕刻题材。

（5）昆虫类 全世界的昆虫有 150 多万种。我们用于食品雕刻的主要是天牛、蝴蝶、螳螂、蝈



蝻、蜜蜂、蜻蜓、蜗牛、蝎子等。

(6)建筑类 以宫殿园林、塔桥寺观、亭台楼阁等作为雕刻题材。

(7)器物类 以一些常用的或具有一定喻义的物器、礼物、日常用品作为雕刻题材。如：扇子、花篮、灯笼、如意、鼎、花瓶、茶具、盏、碗、碟、杯等。

(8)人物类 人物题材是较为常用,也较难掌握的雕刻题材。多以传说中的神话人物或英雄人物作雕刻题材,如:麻姑、寿星、八仙、罗汉(见图 1-4)、关羽、孙悟空、猪八戒、哪吒、嫦娥、女娲、观音等。

4.按制作工艺分类

(1)整雕 就是用一个原料,不经过拼、接,直接雕刻出一件完整的、独立的作品(见图 1-5)。

(2)零雕整装 一件雕刻作品由多种原料或由多个雕刻好的零部件,经粘接、组装而成(见图 1-6)。

(3)组合雕 是较大型的看台、展台的制作方法,由多件独立的雕刻作品组合成一个主题,如:百鸟朝凤、九龙腾跃等。



图 1-4



图 1-5



图 1-6

五、食品雕刻的表现形式

食品雕刻的表现形式一般分为圆雕、浮雕、透雕(即镂空雕)和浅雕四种。

1.圆雕

圆雕是指具有长、宽、高三度空间,可供多角度欣赏,具有相应对象本身体积结构形式的立体造型。无论所雕造型尺寸大于或小于所雕对象,都要求把对象的完整形体按照其的长、宽、高比例及立体形态全面的表现出来。所以我们在雕刻时,应环顾四周,感受其空间位置、结构关系,以便如实地表现出所雕物像的各个面。如:鱼龙变化(见图 1-7)、布袋和尚(见图 1-4)、寿星(见图 1-5)等。

2.浮雕

浮雕是指在平面上雕刻出物像浮凸的一种雕刻形式,与浅雕相反,雕刻技法上属于阳刻。浮雕同样也具长、宽、高三度空间,但它不能像圆雕那样 360 度观赏,而只能在 60~80 度一个面内作有效观赏。因浮雕不是按对象形体本身实际体积比例关系,而是经过不同程度纵向体积压缩所形成的压缩于一平面的雕刻品。浮雕依照表面凸出厚度的不同,可分为高浮雕和浅浮雕两种。高浮雕趋

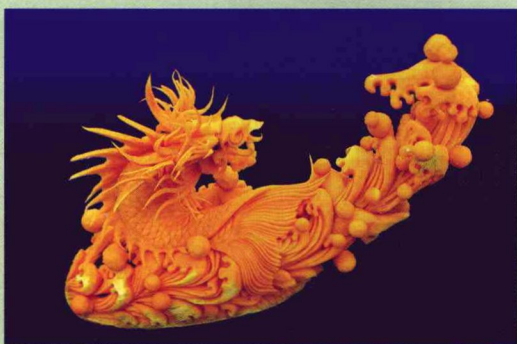


图 1-7



向圆雕,其起伏与圆雕接近,压缩处理较少,既可作为食雕的装饰,又可作为纯观赏性的食雕艺术品;浅浮雕偏向于绘画,其压缩幅度较大,是一种平面性的图案装饰,以雕纹样为主。浮雕对象有花卉、飞禽、人物、动物等(图4-32⑫)。

3. 透雕

透雕也叫镂空雕,一般指将雕刻原料底板镂空的“浮雕”。它可以透过正面镂空的空间看到其背面或里面的景物或食品(见图1-8)。镂空雕刻具有玲珑剔透、视线不受障碍等艺术特色。

4. 浅雕

浅雕是在雕刻原料上刻出或戳出较浅的、简洁明快的线条图案,在雕刻技艺上属于阴刻,具有典雅、古朴的艺术效果。浅雕有所需工具少、操作简便、快速的特点。一般多用于西瓜盅的雕刻。

圆雕、浮雕、透雕与浅雕常结合使用,如图1-9的南瓜盅,其主体就是运用浅雕的手法,底座运用透雕的形式。



图 1-8



图 1-9

六、食品雕刻的材料

我国地大物博,用于烹饪的原料品种繁多,这给食品雕刻打下了坚实的物质基础。雕刻时可根据所要雕刻的内容来选择不同质地、不同形态、不同色泽的原料;也可根据不同的原料,施以不同的刀法,制作出不同形态的艺术形象来。

烹饪的原料可以分为动物性原料和植物性原料两类。一般食品雕刻较常用的是质地脆嫩,坚实不空,有一定韧性,少汁的植物性原料(一些叶菜也可用于雕刻,如:紫甘蓝、西生菜等)。动物性原料中,一些质地坚实,水分较少的原料也可用于雕刻。现将其分列于下。

1. 植物性原料

- (1) 叶菜 大白菜、紫甘蓝、西生菜、瓢儿白、葱、蒜苗等。
- (2) 茎菜 莴笋、苤蓝、土豆、芋头、藕、姜、蒜、洋葱、荸荠、慈姑、芹菜、竹笋、篙笋等。
- (3) 根菜 白萝卜、青萝卜、胡萝卜、心里美萝卜、地瓜等。
- (4) 果菜 番茄、茄子、辣椒、黄瓜、冬瓜、南瓜(倭瓜、牛腿瓜)、瓠瓜、土耳其瓜等。
- (5) 花菜 西兰花、花菜等。
- (6) 果品 苹果、梨、橘子、橙、菠萝、西瓜、香瓜、黄河蜜等。

2. 动物性原料

- (1) 蛋及蛋制品 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸽蛋、皮蛋、盐蛋、蛋黄糕、蛋白糕等。
- (2) 肉制品 红肠、火腿肠、肉糕、鸡糕、虾糕等。



(3)油脂类 牛油、黄油、羊油等。

3.其他类

另外巧克力、冰、豆腐、琼脂、冰淇淋等也可用于雕刻。

七、食品雕刻的专用工具

食品雕刻有其专用工具。由于食品雕刻工艺较为精细、复杂,所以食品雕刻的工具应符合小巧、易用、灵活、方便的原则。其刀具大致可分为切刀、雕刀、戳刀这几类。

1.切刀

即平常用的切菜、切肉的刀具,西餐刀具也可(见图 1-10)。

(1)持刀的方法 中指、无名指、小指自然并列弯曲,用手掌握住刀柄,食指向前伸,自然弯曲,用第二骨节抵住刀身,第一指节微微扣住刀柄,大拇指向前伸直,捏住刀身同刀柄的连接处(见图 1-11)。

切刀主要用于整形原料切块、切段、切条,以及一些大型作品坯料的成形等。如大丽菊就是将圆形萝卜用切刀切成 2 厘米厚的片进行制作。而一般的龙爪菊、牡丹花、马蹄莲、荷花、玫瑰花则可以用切刀将原料切成段,制成坯。同样鸟、兽的雕刻也可以用切刀先切



图 1-10

出大坯,这样可以减少雕刻时间,提高雕刻的速度。

(2) 切刀的磨制 切刀的磨刀工具是磨刀石。磨刀石有油石和青石两种(见图 1-12,上:青石;下:油石)。油石分两面,一面略粗,一面略细;而青石则比较光滑、细腻。



图 1-11



图 1-12

切刀磨制前,先用清水湿润刀身及油石,然后将刀身平放于油石较粗的一面,将刀背略微向上抬起(见图 1-13),向前用刀推出,待推到头时,将刀收回,再次向前推,如此反复,将刀口面全部磨出,翻面再磨另外一面。待两面刀口都磨好后,改用较细的一面,继续磨出刀锋。最后再用青石将两面刀口、刀身磨光、磨细,将刀刃磨锋利即可。



图 1-13

(3)磨切刀时的注意事项

①不可将刀置于砂轮上打磨,以免使刀失去



钢火。

②刀平放于磨刀石上时,刀背要略微向上抬起,但不要抬得过高,否则磨好的刀切不了几下就钝了。

③磨制时采用向前推的方法,前推用力,收刀时不用力。

④磨刀时用力要均匀,要将刀口各部位都磨到。

⑤刀身两面磨的次数要基本相等。

⑥新刀第一次磨费时较多,以后只需在细油石或青石上稍微磨一下便好。

检验切刀是否磨快的方法是用大拇指横向摸刀口(垂直刀口方向),若刮手的感觉较强烈即好。另外,也可将刀口向上,面向较光亮的地方,用眼睛看刀锋,若看不到白色的线条即好,如果

能看到白线,则将白线处再磨一遍,直至看不到为止。

2. 雕刀

也叫刻刀(见图 1-14)。雕刀用途极广,可以切、削、刻,亦可代替戳刀使用,它体积小,轻便,灵活,容易携带。选择雕刀时,以手握住刀柄,大拇指伸直后与刀刃同长为好。

(1)雕刀的持刀方法 雕刀持刀方法有两种。

第一种:食指、中指、无名指、小指靠拢弯曲握住刀把,刀刃从食指第二指节处伸出。在运刀时,大拇指



图 1-14

靠于原料上,起稳定的作用(见图 1-15)。主要用于雕、切、削。

第二种:食指、中指、无名指、小指微微并拢,内弯,将刀柄置于虎口,刀身平放于中指第一指节,食指抵住刀背,拇指轻压住刀身与刀柄连接处(见图 1-16)。在雕刻时,一般用小指靠住原料,以使运刀平稳。

(2)雕刀的磨制方法 雕刀磨制的方法基本同切刀一样。先用清水将油石及刀身淋湿。将刀身平放于磨刀石上,刀背略微向上抬起。用力将刀由后向前推。



图 1-15

先磨刀刃前端,边磨边向后移,反复数次直至将刀刃磨完,翻面用同样的方法将刀刃磨好。然后改用青石,将刀刃磨锋利即可。

雕刀是否磨锋利的检验方法同切刀。

3. 戳刀

戳刀是食品雕刻刀具中的一种刀,其品种较多,用途较广。其特点是比用雕刀速度快,戳出的线条、块面均匀、光滑、清晰。根据戳刀刀口的形状不同可分为圆口戳刀和尖口戳刀两种。



图 1-16



(1)圆口戳刀(见图 1-17) 圆口戳刀因其刀口面呈圆弧状而得名,其戳出的线条呈圆弧形。刀体长约 15 厘米,中部略宽,以便执握,两端均有圆弧形刀口,且一边大,一边小。圆口戳刀有几种规格:最小的刀口有 0.6 厘米宽,最大的刀口有 3 厘米宽。

圆口戳刀主要用来制作鸟类的雏羽、飞羽和尾巴。这种刀可使戳出的羽毛前端呈圆弧形,与鸟的羽毛形态相似。圆口戳刀还可以制作一些花卉的花瓣、花心,如西番莲的花心、花瓣,单层梅花的花瓣也可戳

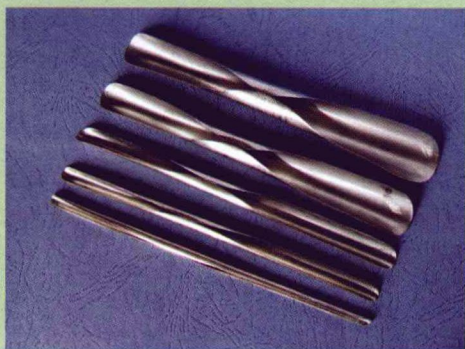


图 1-17

出,各种鱼类的鳞片、西瓜盅的花纹等也可用戳刀制作。另外,还可以戳圆形孔洞。

(2)尖口戳刀(见图 1-18) 因其刀口面呈“V”字形而得名。其戳出的线条比圆口戳刀戳出的线条更有立体感,更清晰。尖口戳刀的长短、形状与圆口戳刀基本相似,只是其刃口为“V”形,夹角为 70 度左右。尖口戳刀也有大小之分,大的刀宽约 3 厘米,小的刀口宽约 0.6 厘米。



图 1-18

尖口戳刀主要用于瓜盅、瓜灯的花纹、线条的刻

制。也可用于鸟类羽毛的制作,如:各种鸟颈部、胸部、腹部的雏羽,凤凰尾巴上的装饰羽。还可直接用于龙爪菊、小菊花、大丽菊等花卉的雕刻。

(3)戳刀的持刀方法 右手的食指、拇指微微向内弯曲捏住刀柄的前端,中指、无名指、小指并拢靠住刀柄,刀柄后端放于虎口间。其雕刻过程是由五指与手腕相互配合来完成的(见图 1-19)。



图 1-19

(4)戳刀的磨制 戳刀的磨刀工作是圆柱形锉、三棱形锉、砂条及砂纸等(见图 1-20)。磨制时圆口戳

刀用圆柱形锉,V形戳刀用三棱形锉,先用清水将锉及戳刀淋湿,将锉置于戳刀口,由内向外拉(见图 1-21),将戳刀内沿锉成斜口。待刀口内沿锉好后,将刀



图 1-20



图 1-21



口外沿置于磨刀石上像磨雕刀一样磨好。待内外沿均磨好后,再用砂条或砂纸将刀口磨快即可。

检验戳刀是否磨锋利,可利用手摸、眼看的方法。另外,也可以在实际的原料上试戳,如在萝卜、土豆、南瓜上戳线条,若戳时感觉不费力,并且戳出的线条边沿光滑无毛刺,则说明戳刀已经磨好。若戳出的线条边沿不光滑,较粗糙,即需再磨。

4.刻线刀

分起环刻线刀和拉线刀两种。

(1)起环刻线刀(见图 1-22) 这种刀有两种。一种是用有机玻璃制作刀柄,呈长 15 厘米的圆柱形,前端带有一 U 形不锈钢刀片;另一种是用不锈钢制作成圆柱形刀柄,前端弯折成 U 形刀片。

起环刻线刀主要用于制作西瓜盅的凸环(见图 1-23)。制作时先将起环刻线刀 U 形的尖端反扣于原料表面,慢慢将刀尖插入表皮,待刀尖将皮刺穿后,转动刀柄,使刀尖端旋转 180 度,由原料内勾出,这时 U 形刀口已经穿于原料表面,再将刀向前推(或向后拉),即可推(拉)出两端皆与原料相连的线条(见图 1-24)。

起环刻线刀的持刀方法及磨制方法均与戳刀相同。

(2)拉线刀(见图 1-25) 拉线刀刀身为长条状,在刀身的两端或一端安装有不锈钢刀片,其刀片呈菱形或圆形。主要用于雕刻戳刀不便于操作的凹面或狭小空间线条,也可用于一些较密集线条的雕刻,如动物的毛发、老人的胡须等。

拉线刀的持刀方法如同握笔姿势(见图 1-26)。磨刀的方法如同戳刀。

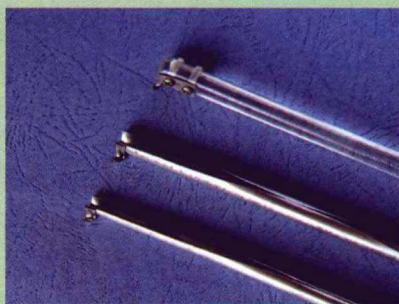


图 1-22



图 1-24



图 1-23



图 1-25



图 1-26



5. 挖球器

挖球器为中间一手柄,两端配有一大一小两个半圆球形的不锈钢金属勺,每个勺底部有一小圆孔(见图 1-27)。主要用于挖圆球或挖槽、挖孔洞(见图 1-28)。

持挖球器的方法:大拇指、食指、中指、无名指、小指弯曲握住挖球器柄。

6. 模具

模具是用不锈钢条按照某些动物或物体的轮廓形状弯折而成的空心模型,其边沿有刀口(见图 1-29)。

操作时将模具放置于原料上,用力压下,即可得到一块成形的原料,再按需求切成不同厚度的片状即可。多用于装盘、围边。

7. 打皮刀

打皮刀根据打皮方式的不同,分为横刮式(见图 1-30)及推拉式(见图 1-31)两种。横刮式打皮刀的刀身为不锈钢制作,与较大的 U 形戳刀相似,也呈圆弧

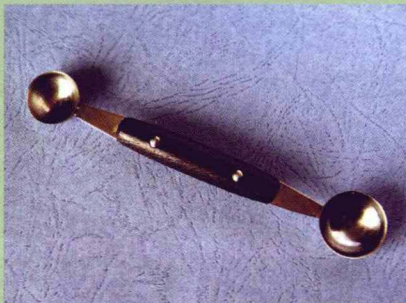


图 1-27

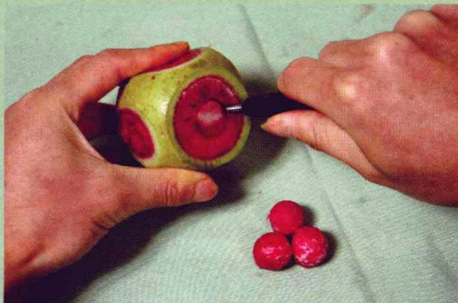


图 1-28



图 1-29



图 1-30



图 1-31

状,其刀身边沿有两排齿(用于刮鱼鳞),刀身底部开有两个口,中间向下凹陷,刀口也就在这两个口的位置。横刮式打皮刀顾名思义就是用来刮去原料表面粗皮的。其持刀方法同挖球器。推拉式打皮刀刀身呈 Y 字形,配有塑料刀柄,刀片安装于“Y”字形刀身顶部,两面起刃。使用时大拇指、中指、无名指、小指自然弯曲,握住刀柄,食指扣住“Y”字形刀身的分叉处,向前推或向后拉,打去原料外皮。

打皮刀的磨制 先将横刮式或推拉式打皮刀刀口及油石用清水淋湿,将刀口平放油石上,用力向前推,直至将刀口磨出,然后换用青石将刀口磨锋利即可。



8.分规

分规(见图 1-32),类似平常用的圆规,与圆规不同的是分规两只脚均为金属尖。分规可以用于雕刻瓜盅、瓜灯时的定位、画圆,同时也可以用于确定雕刻物象的比例。

9.502 胶

一种强力胶水(见图 1-33),用于食雕原料的粘接。

使用时先将原料表面切平,擦干水汽,将 502 胶水涂于原料的一个表面,然后立即将两块料的粘接位置靠紧,紧压 5~10 秒钟即可。

在使用 502 胶时要注意不要将胶溅入眼睛或口腔中,同时尽量避免胶与皮肤粘接。



图 1-32



图 1-33

八、食品雕刻的常用手法

1.切

切在食品雕刻中是最初的加工手段,一般用菜刀或雕刀将原料切出大形,以利于下一步的

精加工。切大形时要注意下刀要准,尽量将不要的原料去掉,以加快雕刻速度,同时应避免将需要的部分去掉。

切有时也与粘相配合。如先将加工成形的原料切成片,再粘接在一起,完成造型。

2.削

削根据所使用的工具不同,而略有区别。用菜刀或打皮刀削,主要是将原料的表皮或粗皮去净。而食品雕刻中所使用的削,主要是指用雕刀在原料上从自上下去料或成形的一种手法,通常也称为直刻。如多数花瓣的成形就是运用削这种手法。其持刀姿势参见食品雕刻工具一节中,雕刀持刀方法第一种。在削的过程中,应注意持刀手的大拇指应抵住原料,使运刀更稳,下刀更准。

3.戳

戳在食品雕刻中也是较常用的雕刻手法之一。戳需有专用的工具——戳刀。戳刀的形状有圆口(U型)、尖口(V型)和其他不规则的多种形状(参见食品雕刻工具一节——戳刀)。戳是将戳刀斜插入原料表面,持刀的手将刀匀速向前推动,制作出沟、槽、丝、条等形状的加工手法。如戳菊花、戳鸟羽毛等。其持刀方法参见食品雕刻工具一节中戳刀持刀方法。戳这种方法易于初学者掌握,戳出的线条也较为美观,使用戳刀时应注意持刀不要过紧,向前推进时,速度要均匀,不可时快时慢,以免戳出的线条粗细不均。

4.旋

旋这种手法主要使用工具为雕刀,其持刀方法同削。只是旋是在原料上直上直下,运刀线路



为直线,削出的面也是一个平面。而旋,其运刀线路为弧线,削出的面也是带圆弧形的面,方法如同削苹果皮。一般在制作含苞待放或半开的月季花、玫瑰花、牡丹花、山茶花时会运用到这种方法。另外,在制作其他立体雕件时,也可以用旋这种手法来处理圆弧形的面,或旋出孔、洞等。旋这种手法掌握起来较难,初学者要加强练习,以熟练掌握该手法。使用旋时应注意持刀要稳,下刀要准,确保旋出的面光滑、平整。

5. 刻

刻在食品雕刻中属于精加工,是指对雕刻作品局部较细形态的加工手法。刻常使用雕刀来进行,其持刀姿势参见食品雕刻工具一节中雕刀持刀方法第二种。刻在雕刻过程中主要是通过手指和手腕的活动,来达到去料的目的,其运刀范围较小。雕刻时要注意小心去料,避免出现错误。

6. 粘

粘也是现代食品雕刻常用手法之一。粘是用 502 胶水将加工成型的原料粘接在一起。粘可以将形态较小的原料粘接成大幅的原料,以制作出较大的作品。粘也可以直接成形,如一些小型花卉的制作,就是将原料制成需要的形态后,切成片,粘接成形。粘也用于组合雕的拼接、组装。通过粘接的原料,有牢固耐用、接口较小的特点。若没有 502 胶水,用牙签、竹签也可将两个原料连接在一起。在使用 502 胶水时须注意,胶水有毒性,必须与菜肴分隔开。

九、食品雕刻的运用

在现代餐饮企业中,食品雕刻由于美观实用、成本低廉、制作简单,所以运用较为广泛。在菜

肴的点缀装饰中可见其身影;作为盛器盛装菜肴,也能体现它的实际价值;食品雕刻还常用来制作大型看台、展台,以美化环境,渲染气氛。

1. 在菜肴装饰中的运用

一些较小型的食品雕刻作品可以摆放于盘边或盘中,作为装饰品来装点菜肴,起到辅助、陪衬菜品,弥补菜肴自身不足,增加菜肴美感的作用。如各种食雕花卉、鸟类等(见图 1-34)。

食品雕刻用于菜肴的装饰、点缀时,还要注意菜品与雕刻作品的有机结合,如“宫保鸡丁”配雕刻的公鸡、“清蒸鲩鱼”配雕刻的渔翁、“白灼虾”配荷花,这样的搭配可以使菜肴协调合理、妙趣横生。

食品雕刻运用于菜肴装饰的注意事项:

①避免雕件形体过大,以免喧宾夺主。

②上桌以后的食品雕刻作品,由于摆放时间较长,表面失水,会影响其形、色,再次利用的价值不会太高,所以用于菜肴装饰的雕件制工不要太复杂,以简单、快速的雕刻作品为好。

③需注意雕刻作品的卫生,不能将腐败变质,或有异味的雕件用于菜肴的装饰,以免降低菜肴的品质。

④避免雕件与食用的原料直接接触,若是热菜,则属于“生熟不分”。



图 1-34