



食品雕刻艺术

名师王春生食雕技法

中国文联出版社

(京)新登字 172 号

食品雕刻艺术

名师王春生食雕技法

王春生著

中国文联出版公司出版、发行

(北京农展馆南里 10 号)

北京印刷学院印刷厂印刷

新华书店总店北京发行所经销

★

850×1168 毫米 32 开 2.5 印张

1995 年 3 月第 1 版 1996 年 3 月北京第 2 次印刷

印数: 1—8000 册

★

ISBN7-5090-0185-0/J·59 定价 22.8 元



王春生简历

1965 年生于北京。

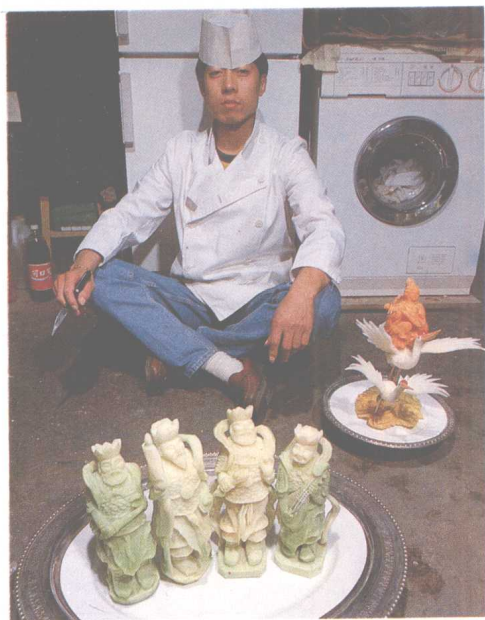
1982 年开始烹饪工作。

1986 年师从仿膳饭庄特级技师徐得政学习冷荤和食品雕刻技术。

1988 年师从香港大厨，学习潮粤菜系。并擅长川菜、鲁菜、宫廷菜。

1993 年 8 月获北京申办 2000 年奥运会烹饪大赛金牌及最佳水果蔬菜雕刻师。

1993 年 10 月获全国烹饪大赛雕刻银牌。



作者的话

食品雕刻，顾名思义就是用萝卜南瓜等瓜果蔬菜作原料，雕刻出各种人物、动物和花鸟。可以想象，在一桌宴席中能配上几件食品雕刻、整个席面就会显得异常高雅，给宴席增加艺术和喜庆的气氛。

我在这本书中奉献给朋友们的 70 余件作品，主要是以南瓜，青萝卜、红萝卜、白萝卜等雕刻而成，工具就是我手中的那把平面小刀。我愿借此与朋友和同行切磋交流。由于我的水平有限，故书中错误，作品败笔之处难免，恳请同行、师友和读者指正。

王春生

一九九四年十月三十日



《财神》 原料：南瓜



《麻姑献寿》 原料：南瓜



《四大天王》 原料：青萝卜



《蚌仙》 原料：南瓜



《如意观音》 原料：青萝卜



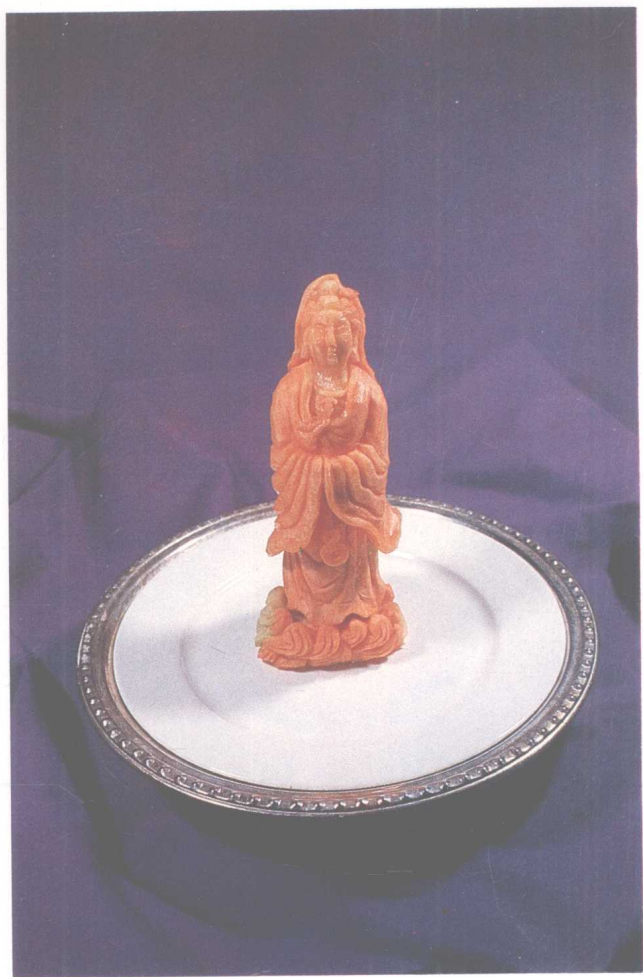
《福祿壽》 原料：胡萝卜



《董勇与七仙女》 原料:白萝卜 青萝卜



《老少同乐》 原料：青萝卜



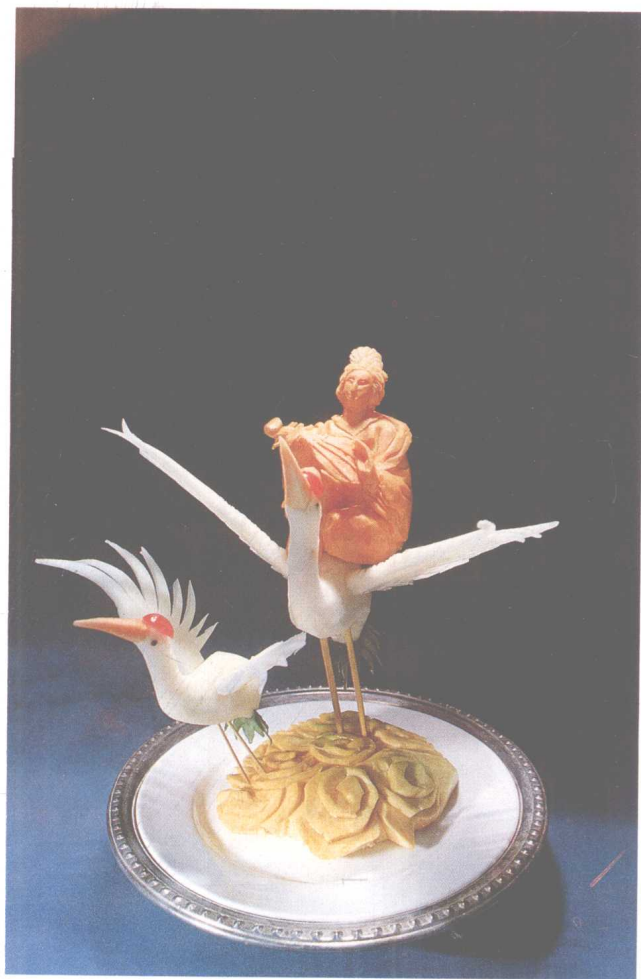
《渡海观音》 原料：胡萝卜



《寿星》 原料:南瓜



《漁翁》 原料：南瓜



《飞鹤仕女》 原料：胡萝卜 白萝卜



《姜太公钓鱼》 原料:南瓜