



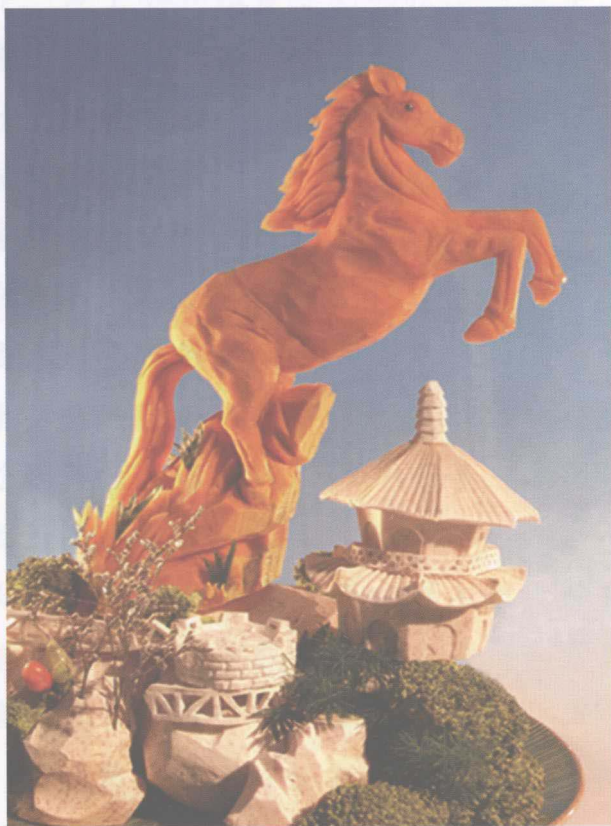
刘天富 主编

食雕与盘饰

福建科学技术出版社

刘天富 主编

食雕与盘饰



福建科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

食雕与盘饰/刘天富主编. —福州: 福建科学技术出版社, 2005.4

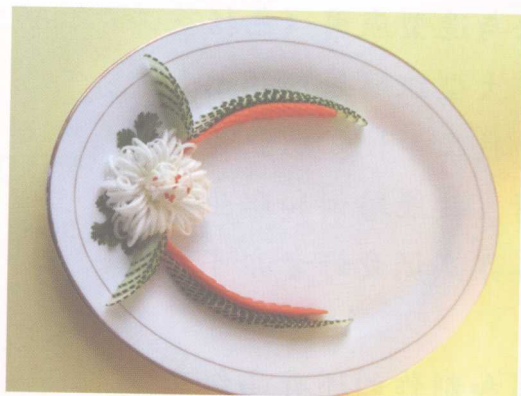
ISBN 7-5335-2509-4

I. 食… II. 刘… III. 食品—装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2005) 第009883号

书 名	食雕与盘饰
主 编	刘天富
摄 影	刘天富
出版发行	福建科学技术出版社 (福州市东水路76号, 邮编350001)
经 销	各地新华书店
排 版	福州怡兰广告有限公司
印 刷	福建彩色印刷有限公司
开 本	889毫米×1194毫米 1/24
印 张	5
图 文	120码
版 次	2005年4月第1版
印 次	2005年4月第1次印刷
印 数	1-5000
书 号	ISBN 7-5335-2509-4/TS·239
定 价	31.50元

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换



食品雕刻基础知识

食品雕刻的特点与用途2

构思2

命名2

选料2

刀具2

保存2

卫生2

精雕细刻谈食雕3

循序渐进学盘饰3

得心应手用刀具3

就地取材选原料5

切雕技法与造型应用

梅香蝶舞7

柿盏玉珠8

前程似锦8

扇形月季9

花头凤尾10

仙桃赴宴11

蜻蜓闹春12

葵花独秀12

年年有余13

玉菊秋香14

红绿相间14

平雕技法与造型应用

蟹肥鱼美16

飞燕迎春17

白鸽恋霞17

龙飞凤舞19

鹰击长空20

春江水暖20

鹭岛晨光21

梅竹喜鹊21

金鱼潜底22

彩蝶恋花23

海鸥戏浪24

玉兔报喜25

立雕技法与造型应用

锦鸡纳福27

腾龙戏珠29





龙闹南海	30
仙鹤寿星	31
凤翔九天	33
益寿延年	34
关公风姿	35
笑佛献宝	36
笑口常开	37
崖前寿带	39
松鼠葡萄	40
葡萄熟了	41
孔雀回眸	42
仙女奏乐	43
仰天长歌	44

浮雕技法与造型应用

大丽花开	46
鸟语情歌	47
仙鸟献寿	48
鹊桥相会	48
花开并蒂	49
情投意合	50
荷塘私语	50
一帆风顺	51

双喜临门	52
鹊恋国色	52
母子相依	53

镂空雕技法与造型应用

凤戏牡丹	55
金钱玉瓶	55
龙凤呈祥	56
簋口余生	57
梅竹孔雀	58
民居瑰宝	59
凤凰和鸣	60
渔翁之乐	61
荷池翠鸟	62
猴嬉松间	63
鸟语花香	64

组雕技法与造型应用

花卉雕刻	66
月季花	66
木棉花	67
山茶花	68
山菊花	69
芍药花	70





睡莲	72
夏荷	73
水仙花	74
卷竹菊	75
牡丹花	76
白玉兰	78
动植物部件雕刻	79
凤凰头、背翼、凤爪	79
龙头、龙尾、龙爪	80
一般鸟爪	82
孔雀头、顶冠、雀爪	83
绿叶、树枝、藤叶	84
海浪、岩石、云雾	87
小型组雕	88
海豚戏浪	88
虾逐清波	89
神仙踏浪	90
龙泉宝塔	91
武夷玉女	92
太姥风光	92
东山奇石	93
中型组雕	94

晃岩晨曦	94
耕余小憩	95
锦上添花	97
骏马飞腾	99
双鲤戏水	100
凌波仙子	101
玉兰挺秀	101
雄姿英发	103
争妍斗艳	104
大型组雕	105
百花竞放	105
锦园秋色	105
彩蝶戏花	106
茶道和静	107
鸟鸣春色	108
松鹤延年	109
金鱼戏莲	110
海底世界	111
八角宝塔	112
孔雀开屏	113
麒麟玉书	114



食品雕刻基础知识



食品雕刻的特点与用途

食品雕刻是造型艺术与烹饪技术的结合,也是烹饪技术的重要组成部分。从广义上讲,食品雕刻就是采用烹饪原料(包括生料和熟料),使用特殊的刀具和刀法雕刻出平面或立体的山水人物、花鸟鱼虫等各种实物形象的一种技艺。食雕也属于艺术雕刻范畴,它与木刻、竹雕、泥雕、石雕等有着共同的美学特征,是一门餐桌上的艺术,不但可以美化、装饰菜肴,诱人食欲,还可以烘托宴席气氛,使宾客得到从物质到精神上的享受。这也是我国饮食文化的新进展,体现了人类对饮食文化更高的需求与重视。改革开放以来,社会经济快速发展,生活质量也不断提高,从饮食方面人们不但要求吃得饱,而且有了“饱而好、好而少、少而精、精而美”的新理念。

中国菜肴之所以驰名中外,享有“烹饪王国”之美称,除了它的色、香、味、形、质、皿有着显著的特色之外,其精细雕琢、形象别致、意蕴丰富的食雕艺术的烘托效果也起了很大的作用。食雕技艺主要是从构思、命名、选料、刀法、刀功、保存、卫生等方面来把握和体现的。

● 构思

食雕构思的形象要适应地方的民情习俗,要塑造富有生活情趣的艺术形象,从正面去表现,给人以色彩丰富、赏心悦目的愉快感觉,从而达到增强宾客食欲、美化菜肴、烘托宴席气氛的目的。

● 命名

食雕的命名要根据办宴主人对对象、目的、场合等要求来确定作品的合适名称。按民族风俗、气节时令、宴客身份、兴趣爱好等因素,来思考题意新颖、雅致得体,富有象征意义的命名,避免牵强附会和滥用词藻。

● 选料

食雕的选料大多是选一些含水量较多,自然色彩绚丽,

质感较脆的瓜果和蔬菜类。要求大料大用,小料小用,物尽其用;从颜色上,要求作品中实物的色彩必须相似或接近自然,使其绚丽多彩、形象逼真。选料大体上可分为生料与熟料两大类:凡质地细密、坚实、实心、水分适中、色泽鲜艳的瓜果和根茎类蔬菜,以及结构细腻、无骨无刺的固态熟食,都可以作为食雕的材料。

● 刀具

食雕的刀具比较特殊,与木刻的刀具相仿,却与一般冷菜、热菜的切配工具和方法有明显的区别。这些刀具一般都有轻薄锋利、小巧灵便的特点,有些刀具还须根据需要由厨师自行设计打制。从雕刻技法来讲,这些刀具可以满足直刻、旋刻、抖刻、波浪刻、镂刻、戳刻等雕刻技法的需要。

● 保存

食雕原料大多含水量较大,还有些不稳定元素,与泥雕、竹雕、石雕等有明显的不同,如果保管不当,很容易变形、变色,甚至腐败变质。一件艺术性较高的食雕作品要耗费较长时间才能完成,所以必须加以妥善保管,有的需要浸在清水中,有的还需要保存在冰柜里,使之延长使用时间。

● 卫生

食雕作品既是食品,又是观赏物,它与菜肴直接接触,不再加热就拼摆上席,所以在制作过程中必须有较严格的卫生要求:食雕师除了必须掌握基本的美学知识、熟练雕刻技法外,还必须有良好的卫生习惯和保洁知识。

食品雕刻花样繁多、用途广泛。在一般冷盘中,食雕主要是用来点缀和衬托冷菜,为其增色加彩,起到盘饰的作用;在花色冷盘中,食雕能起到增强艺术感染力,提高欣赏价值的作用;在创新热菜中,食雕除了能充盈和弥补工艺菜因精细量少所留出的空间外,还能起到画龙点睛的作用;在传统菜和大菜中,食雕可以一改传统

菜品的粗糙形态,化腐朽为神奇,起到为菜品造型美化的效果;在干炸或无汤汁菜肴中,食雕主要用来映衬、包裹主菜,使菜品高雅,以其逼真的形象起到引发联想的目的;在宴席上,食雕主要用来体现办宴意义、目的或象征意味;在大型宴会、招待酒会、自助餐、冷餐会等场合的展台,食雕可用来突出宴会主题思想、民族习俗,营造喜庆气氛。

精雕细刻谈食雕

食品雕刻是我国烹饪技术中一项宝贵的食文化遗产。它是在石雕、木雕等雕刻基础上逐步形成和发展起来的,也是劳动人民在长期实践中创造出来的一门餐桌上的艺术。最初的食物雕刻仅仅用于敬神、祭祖等场合,用一些果蔬略为加工,仿造某些物体形象以表心愿。进入新时代,随着人民生活的日益富足,这门技术得到了空前的重视和迅速的发展,青年厨师在传承传统技法的基础上,不断追求新技术,锐意创新,创作出许多题材广泛、立意深远、风格迥异、形象生动的优秀作品。在国际交往中,中国的食品雕刻艺术在国际上已享有很高的声誉,使很多外国友人赞叹不已。

要学会食品雕刻技术,首先要练好基本功,要掌握一定的美学知识,懂得构图和色彩的基本应用原理,还需具备有一定的空间想像力和艺术表现能力。这就需要经常到自然界中去留意观察、体验生活、积累素材,才能提高表达形象的能力。同时,还要不断学习绘画技法,以刀代笔,反复训练,在实践中才能迅速提高技艺。

食雕在实际制作中,根据作品创作形式可分为切雕、平雕、立雕、浮雕、镂空雕和组雕几种。平面图案雕刻主要表现了平面图案的形象,较单薄纤弱,但较易制作,用料广泛,常作为配菜、盘饰之用。例如:“滑炒鸡片”就是用冬笋、胡萝卜原料雕刻成鸡形象的图案来配菜,以达到形质合一、雅俗共赏的目的。又如:“腰果兔丁”就是采用白萝卜原料雕刻出形象活泼灵动的小白兔形态,

用胡萝卜点上红眼睛,以提升菜肴的品位。花卉雕刻多用于冷菜或形粗色冷菜肴的点缀,如回味无穷的熏卤菜肴,从色彩上看必显单一暗淡,若把几种卤料拼成一盘,再用一些红花绿叶衬托点缀,便可满盘生色。立雕和浮雕的艺术感染力就比较强,但制作难度大,多用于高档宴席。例如,在一般冷盘上运用立雕,雕出一只锦鸡和几朵小花,便有“锦上添花”之美意;又如“冬蓉蟹肉羹”,可采用浮雕的瓜盅盛装上席,以表现菜品的名实相符;再如“湖中胜景”、“孔雀开屏”、“龙凤呈祥”、“鸟语花香”、“荷塘情侣”等组雕和镂空雕作品就更能鲜明地表达出宴席主题,使整个宴席场面富丽堂皇、意蕴丰富。

循序渐进学盘饰

盘饰是对菜肴进行点缀衬托、充盈增色、弥补缺陷,以体现菜肴的色形美的一种技法。它运用切雕技术,根据菜肴的色、形、皿等情况,设计采用围边、点缀、布盘等方式来突出菜肴出品的整体效果,使宾客在宴席上能欣赏到菜品的艺术形态美,感受到菜肴的色、形魅力。

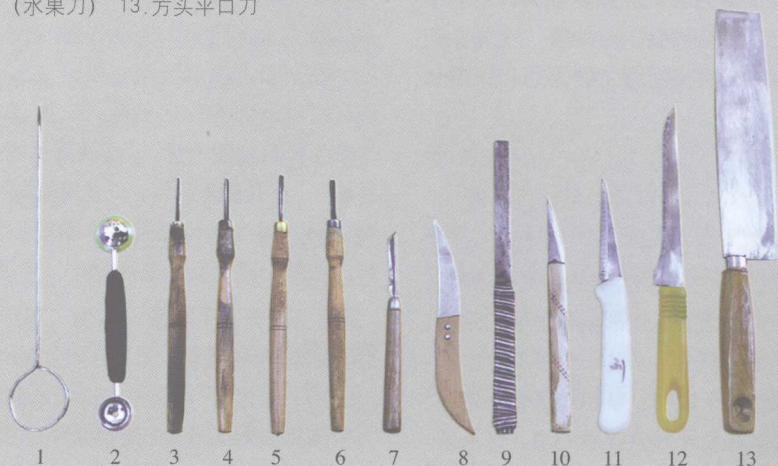
要学好盘饰,首先必须要有较高的审美能力和熟练的刀工技术,还要具备一定的雕刻基础,懂得运用图案结构、花纹造型、色彩调配等综合形式来完善菜品,追求大方得体、形态逼真、主题突出的效果,切勿喧宾夺主或掩盖主料,或忽视色彩的对比度,从而造成饰品与菜品相混,事与愿违的结果。

得心应手用刀具

“工欲善其事,必先利其器”。食品雕刻使用的刀具是根据雕刻作品的需要而定的。一般有斜口刀、半圆口刀、角口刀、槽口刀、圆柱刀、波浪刀、折形刀、模具刀等,以及配合使用的平口刀、刨刀、挖球刀、水果刀、剪刀、夹子等刀具。

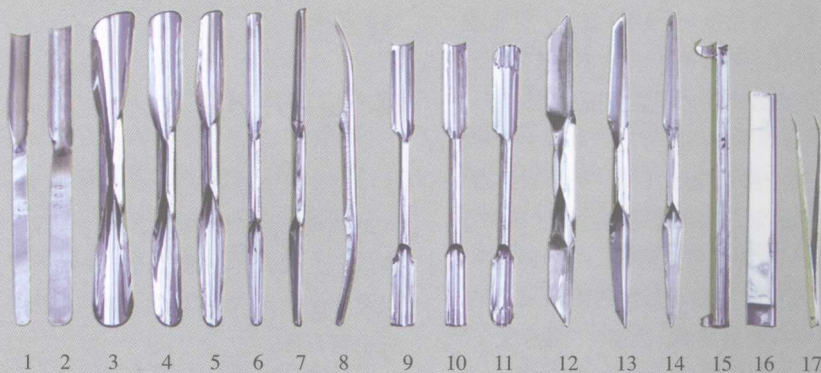
食雕刀具图一

1. 尖钻刀具 2. 挖球刀 3~4. 小半圆口刀 (“U”形刀) 5~6. 小角口刀 (“V”形刀)
7. 内角口刀(大“V”形刀) 8. 弯头平口刀 9. 小平口刀 10~11. 斜口刀 12. 圆头平口刀
(水果刀) 13. 方头平口刀



食雕刀具图二

- 1~2. 单头平口“U”形刀 3~7. 双头弧口“U”形刀 8. 双头内弧“U”形刀 9~10. 双
头平口“U”形刀 11. 双头“U”形特制花纹刀 12~14. 双头“V”形刀 15. 双头平刃槽口刀
16. 双头角口折形刀 17. 弯头尖嘴夹



食雕刀具图三



在食品雕刻中，斜口刀又称为“万能刀”，是食雕中最常用的一种刀具，它可单独完成许多雕品，如：山茶花、木棉花、睡莲、水仙花等花卉雕刻，又能配合完成一些立雕、浮雕、镂空雕等技法作品；半圆口刀又称“圆口刀”或称“U形刀”，它是雕刻鱼鳞、羽毛、龙鳞和一些半圆形花纹的主要刀具，也能单独雕刻完成卷竹菊、山菊花等雕品；角口刀又称“V形刀”，它主要用来雕刻一些花纹、羽毛、鱼鳍线条等图案的主要刀具，也能单独雕刻完成鸡爪菊、野菊花等花卉雕刻；槽口刀又称“马槽刀”，它主要是用来雕刻瓜盅以及平衡花纹的槽形刀具；圆柱刀用于雕刻图形对称的塔亭、桥梁等建筑物，以及作为配合珠形、球形、镂空等雕刻技法的刀具；波浪刀、折形刀主要用于切雕海浪、水波、云雾等；模具刀是字模、图模刀具的统称，采用挤压成形，以代替平面图案雕刻，是食品雕刻中最简单的一种刀具。以上刀具还可根据作品的大小，选用不同编码的大小刀具。总之，雕刻过程要得心应手地运用各种刀具，反复琢磨，才能达到熟能生巧的境地。

就地取材选原料

食雕作品的选料首先要根据构思、命名、定型的要求来考虑，同时还要考虑作品的大小形态是否符合总体布局，色彩是否与实物特征相适应，质地是否适合精雕细琢等条件来确定。其次，要尽可能地就地取材，因材制宜。选用生料时，要以质地脆嫩而不软，水分适中、色泽光洁、皮薄无筋、可塑性强、肉质细密、实心的为佳。例如：红、黄、紫或橘红色的材料有红辣椒、西红柿、樱桃、胡萝卜、红薯、芒果、木瓜、香瓜、南瓜、老姜、茄子、紫茎蓝、紫心萝卜等；黑、白、绿色的材料有香菇、木耳、白萝卜、大白菜、芋头、山药、土豆、大蒜、洋葱、黄瓜、冬瓜、西瓜、地瓜、莴笋、青椒、芥菜等。选用熟料时，要选择比较结实细腻、有韧性不易破碎、无骨无刺的固态熟食为材料。例如：咸蛋、皮蛋、卤蛋、茶叶蛋、鸽蛋、鹅蛋、果冻、黄白蛋糕、冻糕、鱼糕、虾糕、火腿、香肠、午餐肉等食品。



切雕技法与造型应用

切雕技法是运用各种刀法和刀具，将各类烹饪原材料切雕出有助于装饰和美化菜肴的形状，经过拼摆，组合出盘饰图案的一种技法。切雕要求有熟练的刀工技术和一定的审美素质，同时还要了解被装饰的菜肴特性，在某些菜肴中起形色相映、质观互补的作用。



① 胡萝卜去皮,切刻成蝴蝶状,批出头须;从头须处横切一刀,折夹成形。



② 用大小U形刀从南瓜段中戳刻出梅花。



③ 摘选落葵菜叶和梗作为点缀物。



④ 菠萝肉剖半,直刀切成扇形薄片。



⑤ 西红柿剖小半,直刀切薄片。



⑥ 冬瓜刻成梅花座,将落葵菜叶及梗、梅花、蝴蝶用牙签插接成图案,西红柿和菠萝薄片围边。

梅香蝶舞

原料 西红柿、菠萝、胡萝卜、落葵菜、南瓜、冬瓜。

刀具 平口切刀、U形刀、V形刀。

技巧 蝴蝶切刻的厚薄、大小要一致,梅花大小要错落有致,西红柿片、菠萝片拼摆要齐整。

应用 适用于颜色较暗菜肴的美化,如“蝴蝶海参”、“蝶片肚尖”、“蝶影草菇”等菜肴的盘饰。



柿羞玉珠

原料 西红柿、黄瓜、绿樱桃、芫荽叶。

刀具 不锈钢平口切刀。

技巧 正反斜批时厚薄要一致，由大到小均匀推开。

应用 适用于颜色浅淡的热炒类菜肴的装饰，如“爆炒香螺片”、“芙蓉滑鸡片”、“沙姜鸭片”等菜肴的盘饰。



① 胡萝卜批成长形薄片，拉切成条，两端刻出燕尾，卷叠成S形彩带。



② 胡萝卜切成圆状厚片，中央用斜口刀刻出铜钱图案，去余料。



③ 青蒜叶用斜口刀划成丝带。



④ 用青蒜丝带串起12枚铜钱，两端系上彩带拼摆成形，缀上芫荽叶。



① 将黄瓜正反各斜批六刀，往前均匀地推开，呈箭形图案。



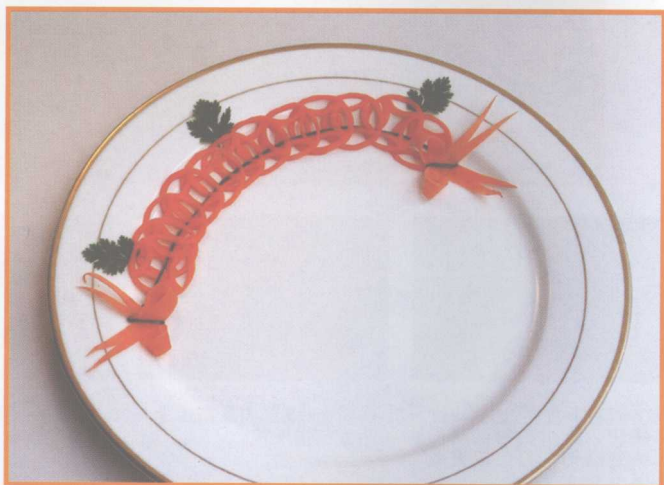
② 将西红柿正反各斜批五刀，往前略推，对半切断。



③ 向两侧平整地推开，中心点缀绿樱桃和芫荽叶。



④ 两组黄瓜片与西红柿片拼成图案，摆于长方形瓷盘一端。



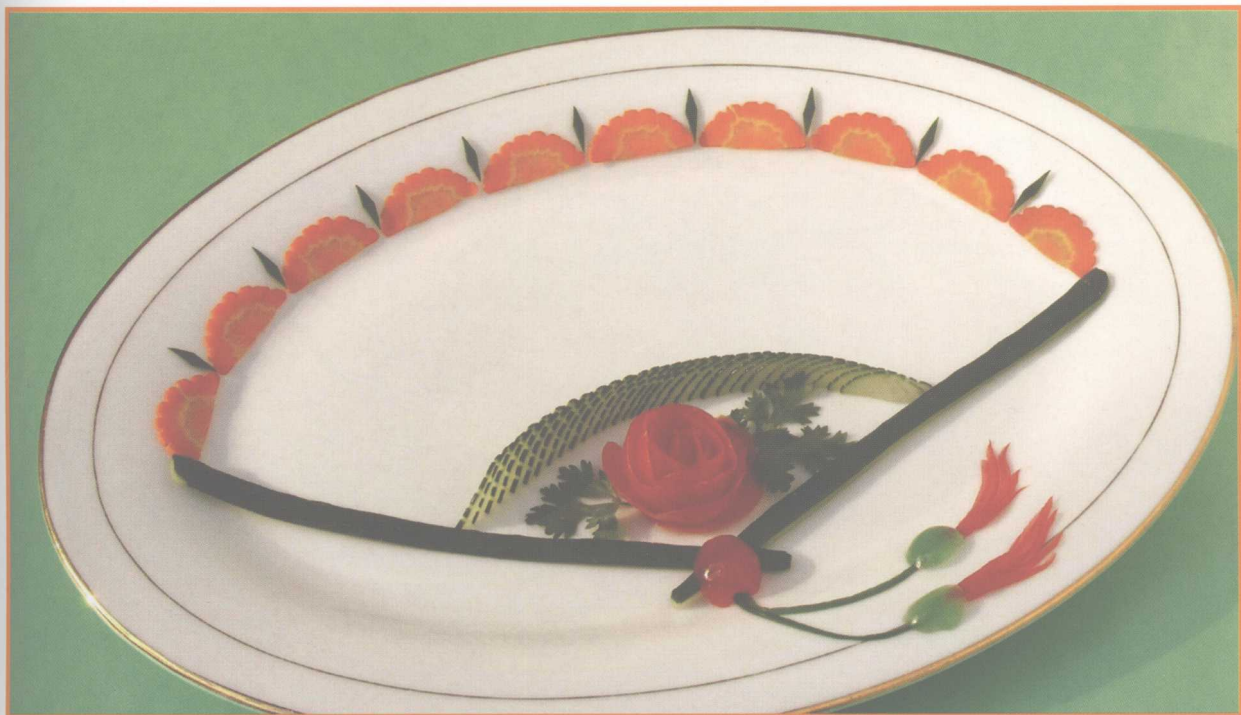
前程似锦

原料 芫荽叶、胡萝卜、青蒜叶。

刀具 平口切刀、斜口刀。

技巧 切雕的铜钱厚薄大小要一致，串摆均匀有序。

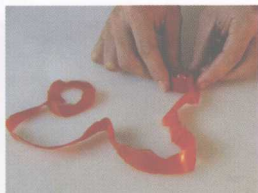
应用 适用于颜色较暗菜肴的装饰，如“海苔金钱鸽”、“三鲜金钱酥”等菜肴的盘饰。



①胡萝卜去皮,竖向剖半,顺条状均匀批刻出齿轮状,顶刀切成薄片。



②黄瓜竖向剖半,用V形刀均匀地戳刻出齿轮状,斜切成薄片与小菱形片。



③用水果刀将西红柿皮肉旋批出月季花瓣。



④将月季花瓣卷曲成月季花,缀以芫荽叶。



⑤黄瓜切成长条状,批成薄片,用斜口刀刻出扇柄。



⑥西红柿批去肉和瓢,直刀拉切成丝;如图拼摆成形。

扇形月季

原料 西红柿、黄瓜、红绿樱桃、胡萝卜、芫荽叶。

刀具 平口切刀、斜口刀、水果刀。

技巧 要排列整齐,形似扇子;月季花要点缀逼真,相互映衬。

应用 适用于小型炆菜和头大尾小干炸菜肴的装饰,如“沙司鱿鱼串”、“香酥牛蛙腿”、“香辣羊肉串”等菜肴的盘饰。



花头凤尾

原料 西芹菜、黄瓜、红樱桃。

刀具 平口切刀。

技巧 黄瓜片卷曲后要泡水，拼摆时才能立稳，形象逼真。

应用 适用于热炒菜的装饰，如“滑炒凤尾虾”、“龙身凤尾虾”、“蟹黄凤尾菇”等菜肴的盘饰。



①用正斜刀法批出西芹薄片。



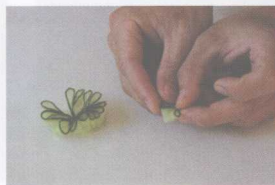
②用切刀平批红樱桃，批开第一片，改直刀对半切两片。



③黄瓜切段剖半，顶刀切梳花刀，卷曲成凤尾状。



④将黄瓜薄片反转插成U状菊花瓣。



⑤两瓣拼合，卷曲成圆形花朵。



⑥将上述材料如图拼摆成凤尾与菊花图案。



仙桃赴宴



①西芹按45°斜角直刀切成薄片。



②菠萝肉剖半，直刀切成扇形薄片。



③胡萝卜去皮，竖向剖半，顺条均匀批刻出齿轮状，顶刀切成薄片。



④黄瓜竖向剖半，顺条用V形刀均匀地戳刻出齿轮状，斜切成薄片。



⑤紫心萝卜与冬瓜皮分别用斜口刀、V形刀戳刻成牡丹花（参见组雕花卉雕刻）和花叶；将黄瓜片、菠萝片、胡萝卜片如图拼摆，两侧用西芹片围成两个仙桃图案，点缀牡丹花与叶。

原料 胡萝卜、黄瓜、菠萝、冬瓜皮、紫心萝卜、西芹。

刀具 平口切刀、斜口刀、V形刀。

技巧 利用各种鲜艳果蔬片围拼成图案，突出仙桃形状，来盛装烘托菜品。

应用 适用于色彩浅淡、多味菜肴的分隔、充量、美化，如“双味鲈鱼”、“桃园三结义”、“三仙献寿”等菜肴的围边。