

经典
食雕

JINGDIAN SHIDIAO

朱坤鹏 主编

萝卜雕

萝卜质地细腻、纹路清晰，萝卜雕品像玉雕般玲珑剔透。“蝈蝈翠竹”“双鹤起舞”等经典作品教你分步制作，“五龙戏珠”“金果玉枝”等精品赏析令人目不暇接。



上海科学技术文献出版社

图书在版编目(CIP)数据

经典食雕. 萝卜雕 / 朱坤鹏主编. —上海: 上海科学技术文献出版社, 2008. 1

ISBN 978-7-5439-3305-7

I. 经… II. 朱… III. 萝卜-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第111317号

责任编辑: 刘红焰

封面设计: 何永平

经典食雕——萝卜雕

朱坤鹏 主编

*

上海科学技术文献出版社出版发行

(上海市武康路2号 邮政编码 200031)

全国新华书店经销

上海市崇明县裕安印刷厂印刷

*

开本 787×1092 1/16 印张 6

2008年1月第1版 2008年1月第1次印刷

ISBN 978-7-5439-3305-7/T·887

定价: 25.00 元

<http://www.sstlp.com>



经典食雕——

萝卜雕

朱坤鹏 主编



上海科学技术文献出版社

编 委 会

主 编：朱坤鹏

编 委：田 真 王 鹏 薛武权
马志礼 崔维库 魏 平
马红军 陈振明 王 立
王 燕 杜丽华 马海东

作者介绍

主编 朱坤鹏

朱坤鹏，国家高级烹调师，高级食品雕刻师，高级菜肴广告摄影师，中国烹饪协会会员，银川市烹饪协会理事，宁夏鹏飞烹饪艺术培训学校校长。

1996年起从事烹饪工作，一直潜心研究烹饪技术，尤其擅长食品雕刻。刻苦钻研，虚心向高手学习，经不懈努力，成果辉煌。2000年创办了宁夏鹏飞烹饪艺术培训学校，由于其有着丰富的餐饮工作经验和高超的烹饪技艺，曾多次参加国家、省、市的烹饪大赛，获得多枚金、银、铜牌，如今弟子已满天下。

网址：www.chushidk.com



目录

contents



作者介绍	3	20. 鹦鹉登梅	34
前言	6	21. 天鹅	36
Part1 食品雕刻概述	7	22. 双飞燕	39
一、食品雕刻的作用	8	23. 双鹤起舞	40
二、食品雕刻常用的原料	8	24. 锦鸡	42
三、食品雕刻常用的工具	8	25. 雄鹰	44
Part2 经典作品分步制作篇	9	26. 孔雀	47
1. 牡丹花(一)	10	27. 凤舟	48
2. 玉兰花	12	28. 蝈蝈翠竹	50
3. 牵牛花	13	29. 蝴蝶	52
4. 睡莲	14	30. 西关落日	53
5. 百合花	15	31. 小桥	55
6. 龙爪菊	16	32. 鲤鱼	57
7. 月季花	17	33. 海豚	58
8. 椰树	18	34. 神牛	60
9. 山茶花	19	35. 四海奔腾	62
10. 牡丹花(二)	20	36. 大象	64
11. 金刚鹦鹉	21	37. 卧马	66
12. 山雀	23	38. 祥鹿	69
13. 龙化凤降	24	39. 光明之歌	70
14. 鸳鸯贵子	25	40. 千年恋	71
15. 鸡鸣富贵	27	41. 麻姑献寿	72
16. 相思鸟	28	42. 渔童	73
17. 春江水暖	30	43. 弥勒佛	74
18. 喜鹊登梅	31	44. 武松打虎	75
19. 凤凰牡丹	32	45. 渔翁	76
		Part3 经典作品赏析篇	77
		1. 叽叽咕咕	78



2. 玉兔迎春	78	31. 吉庆瓜灯	88
3. 鹭鸶卧莲	78	32. 一见钟情	88
4. 五龙戏珠	79	33. 鹦歌燕舞	88
5. 四海欢腾	79	34. 游龙在天	89
6. 岁寒三友	79	35. 和平	89
7. 和合二仙	80	36. 奔马	89
8. 丰收	80	37. 林间嬉戏	90
9. 桃柳赐燕	80	38. 戴胜	90
10. 巨嘴	81	39. 戴胜春华	90
11. 金果玉枝	81	40. 祥龙劲舞	91
12. 得天独厚	81	41. 力争上游	91
13. 富贵同枝	82	42. 奋进	91
14. 侏罗纪之夏	82	43. 神龙下凡	92
15. 鲤鱼跳龙门	82	44. 雄鸡报晓	92
16. 春锦盆	83	45. 虎虎生威	92
17. 孔雀金菊	83	46. 代代长寿	93
18. 搏击	83	47. 丹凤回首	93
19. 金凤拉车	84	48. 蛟龙闹海	93
20. 哺育	84	49. 平步青云	94
21. 海豚欢歌	84	50. 戏水蛟龙	94
22. 五角瓜灯	85	51. 麒麟望凤	94
23. 梅花灯	85	52. 花开鸟乐	94
24. 鼎盛花篮灯	85	53. 群鹤飞舞	95
25. 金钱五星灯	86	54. 青云直上	95
26. 五福绵长灯	86	55. 自赏	95
27. 仙鹤迎宾灯	86		
28. 幽憩	87		
29. 丽花西瓜灯	87		
30. 关山明月	87		

前 言

中国烹饪源远流长，食品雕刻是中国烹饪中的一朵奇葩，随着烹饪事业的飞速发展，食品雕刻已经成为烹饪技艺中的重要组成部分，在餐饮经营中得到了更广泛的发展，引起了业界的广泛关注。作为食品雕刻工作者，我们有义务继承前人的食雕技艺，有责任把这项传统技术推陈出新，使其发扬光大。

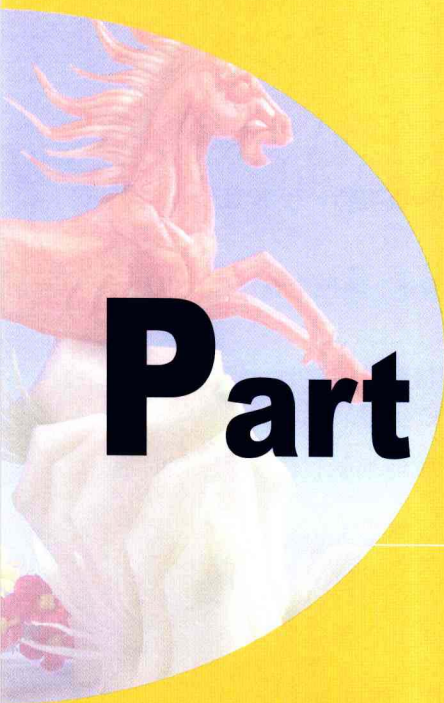
承蒙上海科学技术文献出版社的邀请，我们组织了多位食品雕刻大师，废寝忘食，挑灯夜战，并翻阅了大量的资料，参考各式雕刻技法，结合我们独创的二合一食品雕刻技法，编辑了此书，奉献给广大食品雕刻爱好者和从业人员，希望能给从事烹饪工作的朋友们带来帮助和启迪，希望朋友们能喜欢。

本书共分上下两篇：上篇为精品分步制作篇，作品多为近两年的创新成果。作品构思巧妙、新颖，形态生动、逼真，刀法细腻、流畅，分步图清晰、准确，使读者一看便知，一学就会。下篇为创新精品赏析，作品取材广泛，造型新颖，制作精细。全书图文并茂，通俗易懂，是学习食品雕刻技艺的良师，是提高烹饪水平的益友。

由于时间紧、任务重，书中难免有不足之处，恳请业界的朋友们多提宝贵意见，并给予批评指正。

作 者

2007 年于银川



Part 1

食 品 雕 刻 概 述

一、食品雕刻的作用

食品雕刻在餐饮业中应用广泛，它可以起到美化菜肴、烘托气氛、提高菜肴档次的作用。

食品雕刻最广泛的用途之一就是用来点缀菜肴，将雕好的作品摆放在菜肴的周围或菜肴的中间，起着装饰、美化菜肴的作用。任何菜肴经过食品雕刻作品的装饰烘托后，立刻会焕然一新，大放光彩，身价倍增。在宴席上还可以将一些富有意义的组合雕刻作品作为看盘使用，它可以对整桌的宴席起到美化、烘托艺术氛围的作用。

另外，食品雕刻还可以作为菜肴的盛器，例如，在南瓜、西瓜、木瓜等瓜体上雕出花纹图案，再将顶部切开，除净瓜瓤，既可当作盛装菜肴的容器，又能够使菜肴的味道别具一格。

随着生活水平的提高，人们各种社交活动日益频繁，如婚宴、寿宴、同学聚会、商务洽谈等等，宴会的档次越来越高，这些都需要用食品雕刻作品来装饰，以提高宴会的档次，烘托宴会的喜庆气氛，更增添了生活的乐趣。

二、食品雕刻常用的原料

食品雕刻常用的原料有：萝卜、南瓜、芋头、胡萝卜等。

萝卜：以北方产的较好，质地细腻，较脆。用它雕刻出的作品纹路清晰，经水泡过后效果像玉雕般玲珑剔透。保存时，应泡在凉水中，并加少许白矾。

南瓜：质地细腻，是果蔬雕刻中最好的原料，刻出的作品纹路清晰，颜色金黄，有食欲感。保存时，将作品用保鲜膜包好放入恒温冰箱。

芋头：主要产在南方，其质地细腻，略带斑点，也是雕刻的好材料。保存时，将作品用保鲜膜包好放入恒温冰箱。

胡萝卜：产自全国各地，南方产的胡萝卜较大，更适合雕刻，质地细腻，较硬。保存时泡在冰水中即可。

三、食品雕刻常用的工具

食品雕刻的常用工具主要是刀，主要刀具有：平口刀、刻线刀、槽口刀。

(1) 平口刀，又分为1号平口刀、2号平口刀。

1号平口刀，刀口平直，刀刃较长，也可用西餐刀代替。主要用来削、切、片等。

2号平口刀，刀口平直，刀刃略短，是食品雕刻最常用的刀具。主要用来旋、切、削、刻等。

(2) 槽口刀，又叫凹槽刀，分U形槽口刀和V形槽口刀两种。

U形槽口刀有4个型号，V形槽口刀有3个型号，它们主要用来戳羽毛、鳞片、孔洞、槽线等。

(3) 刻线刀，又叫戳线刀，主要用来戳槽口、刻线等。



Part 2

经典作品分步制作篇

1 牡丹花 (一)

经

典

食

雕

原 料：心里美萝卜、青萝卜。

工 具：西餐分刀、平口刀。

- 步 骤：**
1. 选一块约4~5厘米高的原料。
 2. 在原料上端斜切一刀，并起刀片出底层第一个花瓣。
 3. 再旋转刻出底层的3个花瓣。
 4. 将第一层花瓣刻出后，在每两个花瓣之间除去废料，并刻出第二层的第一个花瓣。
 5. 在第二层的两个花瓣之间刻出第三层的第一个花瓣。
 6. 用同样的方法刻出第三层的3个花瓣。
 7. 旋转着刻出花心。
 8. 另取萝卜皮刻出花叶。
 9. 将花叶与刻好的牡丹组合在一起。
 10. 另取原料刻出枝干。
 11. 用同样的方法旋刻出另外两朵花与刻好的枝干组合在一起即成。





经

典

作

品

分

步

制

作

篇

2

玉兰花

经

典

食

雕

原料：白萝卜、青萝卜、心里美萝卜。

工具：西餐分刀、平口刀、V形戳刀。

步骤：1. 选一块约5厘米高的白萝卜。

2. 将原料平均分出5个面。

3. 在每个面上分别刻出长桃形的花瓣，并将其片起来。

4. 将花瓣内部原料修平。

5. 刻出第二层的5个花瓣。

6. 将第二层花瓣内侧原料修平。

7. 依次刻出第三层、第四层花瓣。

8. 刻出玉兰花的枝叶。

9. 另取原料刻出枝干。

10. 将刻好的花与枝干组合在一起即可。



①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧



⑨



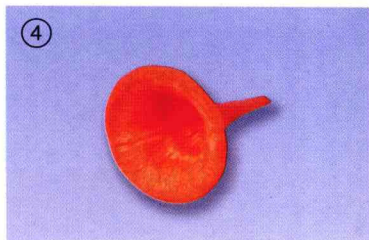
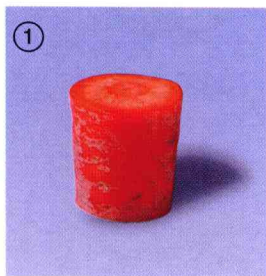
⑩

3 牵牛花

原料：青萝卜、白萝卜、心里美萝卜、胡萝卜。

工具：西餐分刀、平口刀、V形戳刀。

- 步骤：**
1. 选一块5~6厘米高的胡萝卜段。
 2. 将原料一端修细成圆锥形。
 3. 修出牵牛花的大形。
 4. 将牵牛花的内侧废料去掉。
 5. 用青萝卜刻出花心并与刻好的牵牛花组合在一起。
 6. 刻出藤条、花叶等,与刻好的牵牛花组合即可。



4 睡莲

经

典

食

雕

原料：青萝卜、白萝卜、心里美萝卜。

工具：西餐分刀、平口刀、V形戳刀。

步骤：1. 选一块约5厘米高的原料。

2. 将其修成半圆形。

3. 将半圆形的原料上端旋出深约1/2的圆锥形。

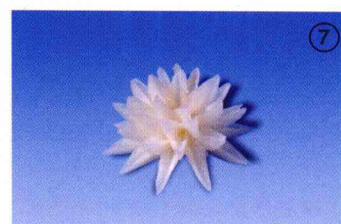
4. 用V形戳刀戳出中心的5个月牙形花瓣，并除去花瓣下面的废料。

5. 在第二层的面上戳出8~9个月牙形花瓣。

6. 用同样的方法刻出第三层花瓣后并除去废料。

7. 刻出第四层花瓣，将余料除净。

8. 刻出荷花、荷叶后组合在一起即可。



5 百合花

原 料：青萝卜、白萝卜、胡萝卜。

工 具：西餐分刀、平口刀、V形戳刀。

- 步 骤：**
1. 选一段约8厘米高的胡萝卜。
 2. 将其一端修细成圆锥形。
 3. 划出第一层花瓣的形状并将其片起。
 4. 将第一层花瓣内侧修光后刻出第二层花瓣。
 5. 将中心余料用V形戳刀戳成细丝做花蕊。
 6. 将花瓣修整后向外翻卷起。
 7. 另取青萝卜皮刻出花叶。
 8. 将刻好的百合花与花叶组合即可。

