

海波烹饪艺术系列丛书

# 精品食雕艺术

主编

刘海波  
戴桂宝

杭州出版社



浙江省科技厅“2007 年高技能人才培养和技术创新活动”资助成果  
(项目编号: 2007R30034)

食雕

海波烹饪艺术系列丛书

# 精品食雕艺术

主编

刘海波  
戴桂宝

杭州出版社



主 编：刘海波 戴桂宝  
副主编：周炜彬 吴忠春 余建军  
编 委：金 苗 吴旭刚 朱枝国 裘海威 季玉吉 谢建欢  
周建平 袁和刚 程礼安 崔行银 丁保根 鲍佶杖  
摄 影：刘海波  
文字撰写：戴桂宝 刘海波

#### 图书在版编目 (C I P) 数据

精品食雕艺术 / 刘海波, 戴桂宝主编. — 杭州: 杭州出版社, 2008. 6  
(海波烹饪艺术系列丛书)  
ISBN 978-7-80758-097-3

I. 精... II. ①刘...②戴... III. 食品—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 090017 号

|      |                                                             |
|------|-------------------------------------------------------------|
| 责任编辑 | 蔡 利                                                         |
| 装帧设计 | 陈肖来                                                         |
| 出版发行 | 杭州出版社                                                       |
|      | 杭州曙光路 133 号 邮政编码: 310007                                    |
|      | E-mail: hzcbs@hotmail.com                                   |
|      | 网址: <a href="http://www.hzcbs.com">http://www.hzcbs.com</a> |
| 印 刷  | 杭州星晨印务有限公司                                                  |
| 开 本  | 889mm × 1194mm 1/16                                         |
| 印 张  | 7                                                           |
| 字 数  | 179 千                                                       |
| 版 次  | 2008 年 6 月第 1 版第 1 次印刷                                      |
| 书 号  | ISBN 978-7-80758-097-3                                      |
| 定 价  | 35.00 元                                                     |



主编 刘海波

浙江丽水人，浙江旅游职业学院烹饪专业雕刻教师、全国餐饮业认定师、浙江省餐饮协会理事、浙江省职业技能鉴定考评员、海波食雕艺术培训中心创办人，省级精品课程《食品雕刻》主讲教师。

一直对食品雕刻有着执著追求，谨记“业精于勤，贵在于恒”，虚心学习根雕木雕技法，又将南北各派的食雕风格和根雕技法融为一体，自创了一套海波技法。曾获第五届全国烹饪大赛雕刻金奖、第四届浙江省烹饪大赛金牌，担任第三届全国淡水鱼烹饪大赛评委，搜厨国际烹饪大赛评委，第四、五届浙江省烹饪大赛评委，主编《精编食品雕刻赏欣与技法》。现有“国际食品雕刻大师”、“浙江省烹饪大师”、“全国优秀厨师”等荣誉称号，近年来培养的全中国弟子在各大赛事上共获得176枚金牌、特金牌。业界同仁公认海波是当今中国食雕的领军人物之一。

主编 戴桂宝

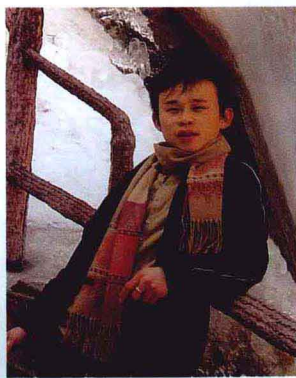
浙江杭州人，浙江旅游职业学院酒店管理学院常务副院长、国家一级评委、浙江省职业技能鉴定高级考评员、浙江省旅游饭店星级检查员。省级精品课程《食品雕刻》主讲教师。

曾获首届世界中国烹饪大赛冷菜金牌、第三届全国烹饪大赛热菜金牌、第三届全国烹饪大赛冷菜金牌、首届中国美食节名菜名点大赛金奖、浙江省首届旅游饭店烹饪大赛全能冠军等。并获“中国烹饪大师”、“浙江烹饪大师”、“杭州烹饪大师”、“浙江旅游行业特级烹饪大师”、“全国优秀厨师”、“浙江省旅游服务十佳”及“浙江旅游系统先进工作者”、“优秀教师”等荣誉称号。先后出访新加坡、韩国、奥地利、法国、西班牙、葡萄牙等国，进行烹饪交流和表演。近年主编《食在浙江》、《现代餐饮管理》、《烹饪学基础》等书籍，主持浙江省科技规划课题与厅级课题3项，发表论文十余篇。



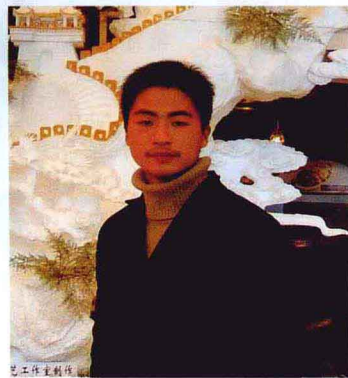
副主编 余建军

浙江衢州人，毕业于浙江旅游职业学院，中式高级烹调师。2004年拜刘海波为师，曾荣获第二届全国淡水鱼大赛雕刻金奖，中韩国际大赛金奖，现任海波厨艺培训中心教师、杭州第一技师学院教师。



副主编 吴忠春

浙江龙泉人，海波食雕艺术培训中心创始人之一。2001年拜刘海波为师，擅长食品雕刻和糖艺制作，曾荣获浙江省烹饪大赛食品雕刻金奖。现任海波厨艺培训中心教师。



副主编 周炜彬

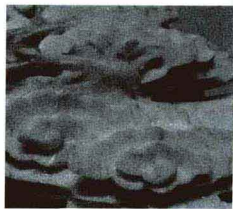
浙江台州人，毕业于浙江旅游职业学院，中式烹饪技师。2003年拜刘海波为师，系统学习食品雕刻技法，曾荣获浙江省烹饪大赛食品雕刻项目冠军，第二届全国饭店业系统技能总决赛金奖。

藝海騰波  
精美絕倫



姜習  
二〇〇五年十一月九日

原国家商务部常务副部长、中国烹饪协会、  
世界烹饪联合会名誉会长姜习题词。



# 前言

中学时代，我第一次在餐桌上看到了用胡萝卜雕成的两只虾，觉得十分惊讶，萝卜也能刻制得这么美丽。在我的印象中好像只有石雕、木雕、根雕，看到胡萝卜虾就觉得特别的好奇，留下了深刻的印象。

1995年初中毕业，尊重家长意愿，加上自己喜欢，就进了丽水技工学校学习烹饪，这时我才真正接触到食品雕刻。因为有先前的印象，所以在烹饪专业课中对雕刻特别感兴趣，像着了迷似的。经过几年的摸索和钻研，又吸取了根雕和木雕的技法，创造出了自己的风格。2002年，来到美丽的天堂杭州，得到了许多同行朋友的帮助和支持，开办了海波厨艺工作室。特别是得到大师戴桂宝先生的提携，担任浙江旅游职业学院食品雕刻教师，在教导学生的同时，技艺又有了跨跃式的提高，并很快得到了行业的认可。不久成立了海波厨艺培训中心，以培训食品雕刻、面塑、糖艺、冷拼人才为主，兼顾设计和策划美食展台、餐厅布置和文艺活动场景布置。几年来，为全国培养了千余名雕刻能手，培训的学生涉及全国20多个省市，频频传来各地学员获奖的消息，使得培训中心在当今中国食品雕刻界有着相当高的知名度。

2006年本人编写的江西科学技术出版社出版的《精编食品雕刻赏析与技法》，其中的作品以独特的雕刻风格，吸引了广大读者，不断收到全国各地的来信，要求我出版新的作品。今天为了满足读者的急切要求，又考虑到时效和创新，我们通过了认真的选题，重新组编了几十款作品，将清晰的步骤到精巧成品，都编进了这本《精品食雕艺术》内。

本书主要有食品雕刻基础篇、步骤篇和欣赏篇。第一篇重点剖析了食品雕刻的选料、刀具、刀法和保管方法。第二篇剖析了食品雕刻和泡沫雕刻的刀工处理、制作步骤及艺术造型。最后再献上有精典食品雕刻、糖塑技艺、花色冷拼作品的欣赏篇以飨读者。

相信本书能吸引您的眼球，勾起您的学习兴趣，您可以根据本书的分解步骤，模仿学习，就能基本掌握食品雕刻和糖塑的技艺，从而陶冶情操，弘扬中华烹饪文化。

感谢何宏教授为本书的编排提供宝贵意见。感谢周波、张勇、汤伟荣等师友多年来对我的支持和帮助。感谢我的学生周炜彬、吴忠春、余建军、金苗、吴旭刚、朱枝国、裘海威、季玉吉、谢建欢、周建平、袁和刚、程礼安和我一起共同为本书制作全部作品，并拍摄制作步骤。

劉海波

2008年3月于杭州

# 目录

1

## 食雕基础篇 / 001

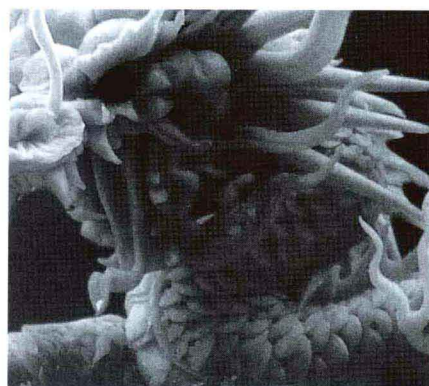
食品雕刻的分类

雕刻的基本程序

雕刻成品的保存方法

雕刻的应用范围与作用

雕刻常用的刀具



## 食雕步骤篇 / 007

龙凤呈祥 大野雄风 三羊开泰

华表 以和为贵 双狮戏绣球

飞龙玉玺 老子出关 采荷仕女

龙麒吉祥 海底世界 双驹嬉戏

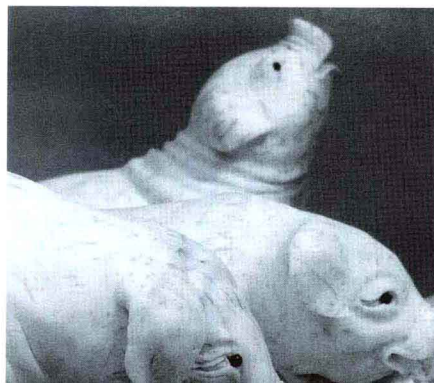
月亮湾 如意人生 弥勒献寿

农家情趣 爱神 弥勒开怀

群鹤同乐 鲤鱼化龙 凤凰头

龙头 浪花 祥云 群芳争艳

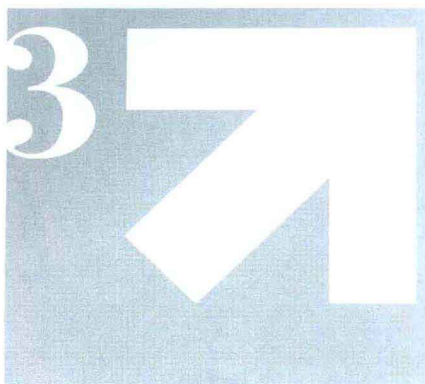
2





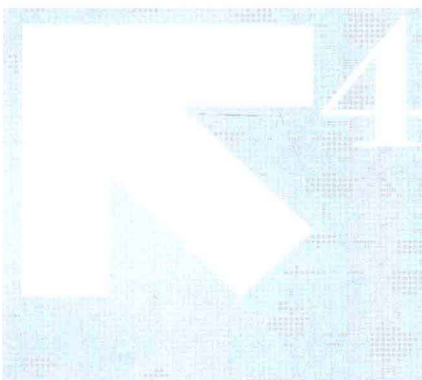
## 食雕鉴赏篇 / 059

天女散花 行善 双龙戏珠  
 诗画江南 大吉大利 支乐飞天  
 如鱼得水 雄风 咆哮 千里走单骑  
 女娲补天 闭月羞花 五福临门  
 独月当空舞 书香门第 戏金蟾  
 富贵长春 九鲤欢跃 奥运神龙  
 歌舞升平 一帆风顺 勇立潮头  
 渔归 百年好合 游龙戏凤 海底风情  
 民族魂 渔翁 神童戏鱼 龙飞凤舞



## 花色冷拼鉴赏篇 / 085

秋趣 起舞 蝶恋花 锦绣前程  
 鸳鸯戏水 寻觅 锦上添花  
 芦苇仙子 福禄大吉  
 雨后 孕育



## 现代糖艺鉴赏篇 / 093

蒸蒸日上 百合牡丹 心心相印  
 春意 琥珀龙虾 交融  
 万紫千红 硕果累累



# 食雕基础篇



食品雕刻是我国饮食文化的组成部分,也是中国烹饪技艺中一颗璀璨的明珠。雕刻工艺是指运用雕刻技术将食品原料制成各种艺术形象,用来美化菜肴、装饰宴席的一种工艺。食品雕刻中丰富多彩的造型、精巧别致的图案和精湛娴熟的制作技艺,形成了其独特的艺术风格,成为世界烹坛百花丛中的一枝独秀。

## 一、食品雕刻的分类

食品雕刻根据雕刻所使用的原材料不同,可分为果蔬雕、黄油雕、糖雕、冰雕及琼脂雕等种类。食品雕刻根据雕刻的工艺又可分为整雕、组雕、浮雕、镂空雕(突环雕)等。食品雕刻根据品种的造型可分为花卉类、鸟雀类、鱼虫类、兽畜类、瓜雕类、吉祥物品类等等。由于目前雕刻工艺的需求量日益增大,雕刻的工艺品质也越来越好,所以雕刻又成为一种热门技术。目前已有专门的公司从事冰雕、泡沫雕、黄油雕、蔬菜雕等对外加工业务,为宾馆酒店、婚庆礼仪(摄影)公司、电视台演播厅等精心制作各种雕刻作品,给人们带来高档次、高情趣的艺术享受。

### (一) 根据雕刻原材料分类

① 果蔬雕: 是选用成本低、颜色鲜艳的蔬菜瓜果作

为原料,通过各种刀法,来完成预先构思的人物、花鸟、禽兽和瓜盅、瓜灯类作品。这类雕刻原料取材容易、成本低,在行业中广泛使用于主题点缀和菜肴装饰,因此,本书重点介绍果蔬雕刻实例。

② **黄油雕**:是选用硬度大、可塑性强的人造黄油为原料,运用雕塑工具,通过雕与塑完成的作品。小件的黄油雕作品造型,可以直接用手捏出来用于盘中装饰,大型作品,则要先根据形态用竹片、木头做一个支架,然后再塑上黄油来造型。与果蔬雕不同的是,果蔬雕是由表到里去掉多余的部分,是一个减料的过程,而黄油雕也可以是一个加料的过程。

③ **糖雕**:又称糖塑,分别选用糖粉、白糖和饴糖作为原料,分为糖粉工艺、脆糖工艺和拉糖工艺,其造型优美,色彩洁白或艳丽华贵。糖粉工艺是用糖粉与蛋清、柠檬汁制成的糖粉膏,通过使用不同的裱花嘴,挤出不同的花朵、叶子、人物及动物造型等,而且还能用于大型蛋糕的挂边、挤面、拉线装饰;另有用糖粉与蛋清、鱼胶、葡萄糖、色素、柠檬汁制成的糖粉面坯制品,是各种高级宴会甜点装饰、各种大型结婚蛋糕、立体装饰物常用的装饰品。脆糖工艺是由白砂糖、葡萄糖和柠檬酸上火熬至特定的浓度,加入各种颜色的色素,成为一种独特的装饰原料——脆糖。用脆糖可制成花朵、树木、叶子等,制品形象逼真、玲珑剔透、色彩斑斓、立体感强,在室温下可保持较长时间,制品不易因受潮、受热而变质。拉糖工艺是将珍珠糖煮到 $170^{\circ}\text{C}$ 高温时,倒在矽胶布上使之凝固和冷却后,运用拉、吹、捏、注和浇等技艺,制作花卉、动物等,作品晶莹透彻、色彩斑斓、能充分表现主题意境。本书介绍的糖塑作品主要运用拉糖工艺中的拉、吹、捏手法。

④ **冰雕**:是选用冰块作为原料,结合各种工具,运用不同手法琢刻成的大型作品。一般运用圆雕和浮雕手法,有时根据冰块的特点也制作二面雕,强调体面结合,力求轮廓鲜明。是大型宴会、鸡尾酒会、冷餐会中的常用装饰品,并借助不同颜色的投射灯光来照射,以衬托其美感,增加玲珑剔透的效果。

⑤ **琼脂雕**:是采用琼脂为原料,将其浸泡蒸熔后调入果蔬汁或食用色素等,冷却成坯后,再用不同刀法将其制作成不同风格题材的雕刻作品。琼脂雕的原料不受地域性、季节性限制,成品如美玉、似翡翠,晶莹剔透,给人以强烈的视觉美感。由于成品和废料可溶化后,调入合适的天然果蔬汁和食用色素再行凝固,又可雕刻成新的作品反复使用,能有效地降低成本。

近十多年来在各种宴会场合、各类美食展台上和大型烹饪活动中,频频出现泡沫雕,它体积大,立体感强,造型气势磅礴,有些统一涂以黄油,有些喷上相应的颜色,也有些保持泡沫本色。它的出现丰富活动的氛围,推进了烹饪雕刻艺术的发展,但泡沫毕竟不属于食品,不能列入食品雕刻行列,它只是烹饪雕刻艺术长流中一个异样的亮点。

## (二) 根据雕刻工艺分类

食品雕刻花样繁多,雕品无论是花木虫鱼、风景建筑,还是人物盆景、飞禽走兽,无不栩栩如生。它融精神、物质、艺术为一体,可烘托宴席上的热烈气氛,使人在物质享受的同时获得精神享受。按雕刻工艺成型来分,有以下五种:

① **整体雕刻**:又称整雕、圆雕,选用形体较大的一整块原料雕刻成一个独立完整

的立体成品，形象逼真，具有完整性和独立性，不需要其他雕刻制品的参与和衬托，不论从哪个角度来看，立体感都较强，具有较高的欣赏价值。这种雕刻难度系数最大，需要具有一定的美学基础和立体雕刻技艺。

② **组装雕刻**：又称组合雕，因果蔬原料体积不大，雕刻作品的体积受到了限制。故组合造型能延伸空间，造就空间。常用多块的原料分别雕刻成作品的各个部件，然后再组装成完整的物体的形象。具有色彩丰富、雕刻方便、成品立体感强、形象逼真的特点，是一种比较理想的雕刻形式，特别适合一些组件和形体较大的物体。

③ **浮雕**：即浮于表皮的平面雕，利用原料表皮与肉质颜色的差异，在原料的表平面上雕刻出凸起或凹下的各种图形花纹，其装饰性强，图案简洁，常用于西瓜盅、冬瓜盅、花瓶等的制作。浮雕花纹向外凸出的称为凸雕或阳文雕，与凸雕相反的称为凹雕或阴文雕，即花纹向内凹进，背景凸出的雕刻方法，凹雕雕刻速度较快，难度较小。

④ **镂空雕**：是将西瓜、冬瓜等瓜果去籽去瓤，在瓜皮表面刻画图案，把不需要部分的瓜皮挖去，刻成具有空透特色的雕刻方式。有些在作品中间点上蜡烛，从空透的作品中透出烛光，别有一番情趣。

⑤ **突环雕**：在西瓜等瓜果表面雕刻出各种环状的、表皮与母体脱而不离、各环相互连接的图案。即将需分离部分的表皮铲起，并留部分与母体相连，再在其中分割出一定形状，使其能凸出瓜体并因环的连接而不脱离瓜体。

### （三）根据品种的造型分类

① **花卉类**：如菊花、玫瑰、月季、牡丹、大丽菊、马蹄莲、荷花、牵牛花、梅花等。这类雕刻作品一般选用的原料颜色鲜艳，厨师会根据花卉的特征，运用不同刀法，分别在色泽、形状大小、花瓣宽窄、疏密、弯直等方面加以变化。用作组雕的配件和菜肴点缀。

② **鸟雀类**：如孔雀、凤凰、猛禽、雄鸡、仙鹤、天鹅、鸳鸯等。这类雕刻作品一般选用体型较大或形体相宜的原料，采用整雕或组装雕形式。适用于宴会主雕和美食展示台。

③ **鱼虫类**：如金鱼、鲤鱼、虾、蟹、螳螂、蝉、蝴蝶等。这类雕刻作品一般选用颜色鲜艳的原料，成品较小，或多只成群，或作组雕中的配件。多适用于宴会主雕和菜肴点缀。

④ **兽畜类**：如龙、马、牛、羊、猪、兔、麒麟等。这类雕刻一般选用体型较大、水分较少的原料。多采用整雕、组雕和浮雕等表现形式，适用于宴会主雕和美食展示台。

⑤ **吉祥品类**：如花瓶、绣球、福寿等。这类雕刻一般选用茎块类和瓜类原料，采用整雕、分雕组装、镂雕、浮雕等技法。适用于宴会主雕和菜肴的点缀。

⑥ **瓜雕类**：如瓜雕、瓜盅、瓜灯三种。

瓜雕，选用形状合适、表皮完整、无疤痕的西瓜北瓜等，采用浮雕或镂空雕手法进行雕刻而成，主要用于宴会装饰；

瓜盅一般作盛器使用，由盅盖、盅体和底座（有些底座用瓷盘）三部分组成，采用浮雕手法雕制而成，主要用于盛装甜品和菜肴；

瓜灯是采用镂空雕和突环雕技术，在瓜表皮上雕刻出各种精美的透孔花纹图案及各

种各样的突环和连扣,如内置烛光,则呈现玲珑剔透、流光溢彩的效果。适用于宴会和展示台主题装饰。

## 二、食品雕刻的制作程序

食品雕刻与其他美术作品一样,都有从命题构思到选料制作,这一个复杂的创作过程,每一步都相互依赖,相互牵制。

### (一) 命题

命题就是确定作品的主题。命题要根据即将进行的美食活动的背景来确定作品主题,如对美食活动的主题、场地大小、展台规格;对宴会的主题、性质、规格、要求;对筵席的菜肴品种、盆子大小都要有所了解。然后根据情况的不同来确立雕刻作品的主题。如举办海鲜美食节,则确立海洋生物为主题,如鲨鱼、龙虾、珊瑚等。如举办婚礼则确立美满喜庆的吉祥物为主题,如龙凤、鸳鸯等。

### (二) 设计

命题确立后,要根据确立的主题和实际使用的要求设计表现形式。再根据确立的主题来设计名称,如龙凤叫龙吟凤舞,鸳鸯称忠贞不渝。设计出的作品在名称上、规格上、造型上要反复推敲、修改。力求于与菜肴或美食活动贴切,以达到美化菜点,调节宴席气氛,使与宴者心情舒畅的目的。特别是作品要与主题贴切,寓意深刻,如骏马奔腾不能设计五匹,牛气冲天就只能是一头勇往直前的牛。

### (三) 选料

作品设计稿定型后,就要根据所设计的作品的内容、形态进行选料。选料包括颜色、大小、形状、质地都要符合作品的特点,以及选用相应的陪衬原料。但小型的雕件有时根据原料的本身形态、色泽突发奇想的构思设计,雕刻成巧妙的作品。

### (四) 雕刻

雕制就是根据主题设计的要求,根据拟定作品的形状特征,根据原料的性能,运用不同的刀法,施展艺术才华。先表现大致轮廓,再细致雕琢成型。最后打磨或加上小雕件对作品进行装饰。

## 三、雕刻成品的保存方法

食品雕刻作品根据欣赏时间和保存期而言,它是一件费工费时的奢侈艺术观赏品。加上雕刻原料大都含有较多的水分和某些不稳定的元素,如果作品保管不当,很容易变形、变色而损坏。(利用熟料雕刻的成品一般即时食用,故不存在保存问题)因此,必须加以珍惜,妥善保管,以延长它的艺术生命。

雕刻品的保存主要是对蔬果雕刻而言,其保存方法通常有以下四种:

### (一) 低温水浸保鲜法

把雕品放入清水浸泡,以淹没雕品为宜,然后放入内部温度为 $1\sim 2^{\circ}\text{C}$ 的冰箱内,这样相对可以延长保存时间。是一种常用的简易方法,适用保管点缀用的小件和正在进行雕刻中的半成品。心里美萝卜不宜用水浸保鲜法,因其原料容易退色。

### (二) 明矾水浸保鲜法

把雕刻品放入浓度为1%的明矾水溶液中浸泡,以防止干瘪、延长寿命,若在浸泡过程中出现白矾水浑浊现象,应及时更换同样浓度的白矾水继续浸泡。另外在存放雕刻品的冷水中加入几片维生素C片,也可使雕刻品较长久地存放。明矾水浸保鲜法可以和冷藏法结合采用。

### (三) 隔绝空气保鲜法

用保鲜膜把原料包裹起来,使雕刻品与空气隔绝,防止水分流失,然后放入内部温度为1~2℃的冰箱内,这样能较久地保持作品的新鲜质地和鲜艳色彩,是目前最佳的保存方法。另外在雕刻品表面喷上一层明胶溶液,冷凝后可使雕品与空气隔绝,也可较长时间存放。适用于大型展台上的雕刻品。

### (四) 湿润保鲜法

用水壶经常往雕刻品上喷水,保持雕刻品的湿润,从而起到保鲜作用。这一方法最快捷便利,是目前最常用的方法之一。有时对正在雕制的半成品也用可用湿布覆盖,保持原料湿润。

### (五) 固色保鲜法

用柠檬酸(或白醋)与水按1:50的比例调配,将雕刻作品浸泡其中,使一些含淀粉高的作品不易变色。这种方法适用于香芋、番薯类原料。

## 四、雕刻的作用

食品雕刻在烹饪中起到不可估量的作用,是当今烹饪技术中不可缺少的一个组成部分。它不仅美化了宴席和菜肴,也使宴会(菜肴)突出了主题、烘托了氛围,使菜肴和雕刻在寓意与形态上达到和谐一致的境界,令人赏心悦目,回味无穷。具体承担了点缀作用、补充作用、盛装作用、主导作用。

### (一) 点缀装饰作用

食品雕刻常常运用于菜肴的装饰,在菜肴中加以雕件做配料,使其形色兼备;在菜盆边上放上与菜肴相适应的雕件,使其生气盎然;在展示台中配以雕刻作品,使其添光加彩。

### (二) 点睛补充作用

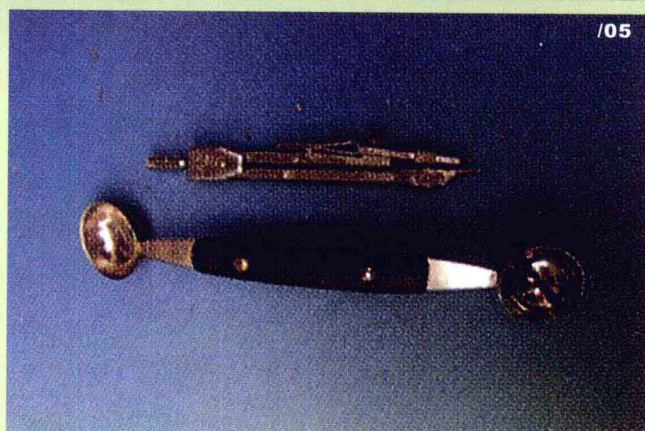
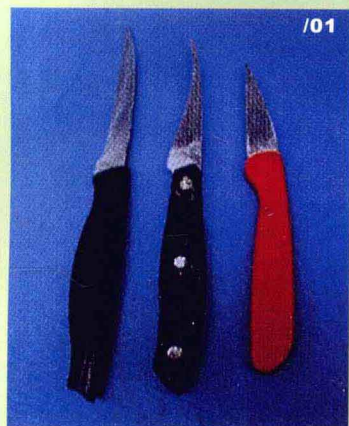
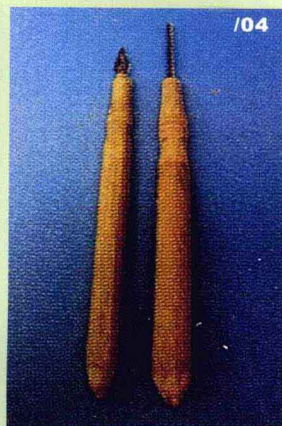
食品雕刻有时雕只龙头、刻个凤冠,是为了补充一些花式冷盘和花式热菜,如“龙凤呈祥”、“孔雀鳜鱼”等,放上龙头、凤冠使整个菜肴的形象完整,使菜肴形象更加生动,色彩更加艳丽。

### (三) 盛装美化作用

食品雕刻中的各类瓜盅,在实际使用中取代了菜肴的盛器,起到了盛装的作用。又因为瓜盅雕刻精致,在盛装的同时美化了菜肴,突出了整体形象,增加了艺术性。

### (四) 借物寓意作用

食品雕刻作品常用出现在盛大的宴会,以及中、小型宴席宴会台面上,不仅起到了装饰点缀作用、起到了盛装美化作用,更起着烘云托月、锦上添花的艺术效果,特别是它代表着活动的主题,反映宴会的活动内容,寓意着宴会主题和人们期盼的内涵,起着积极奋进,和谐美满的主导作用。



## 五、食品雕刻的常用工具

食品雕刻的工具没有统一的规格和式样，制作有繁有简，少的一套十余件，多的有数十件，有些是厨师根据实际操作的经验和对作品的具体要求，自行设计制作的。由于不同地区的厨师雕刻手法的不同，所以在工具设计上也有所不同。这里就介绍常见工具如下。

### （一）主刀（图1）

主刀又称手刀，使用灵活，作用广泛，是雕刻中最常用的刀具。主要用它来完成切、刻、旋、削，刻制作品的主件及细微部分。

### （二）戳刀（图2、图3）

戳刀的种类比较多，达数十种，其中比较常见的有U型刀、V型刀、L型刀、W型刀、方口刀等。主要用它来完成戳羽毛、刻鳞片等。

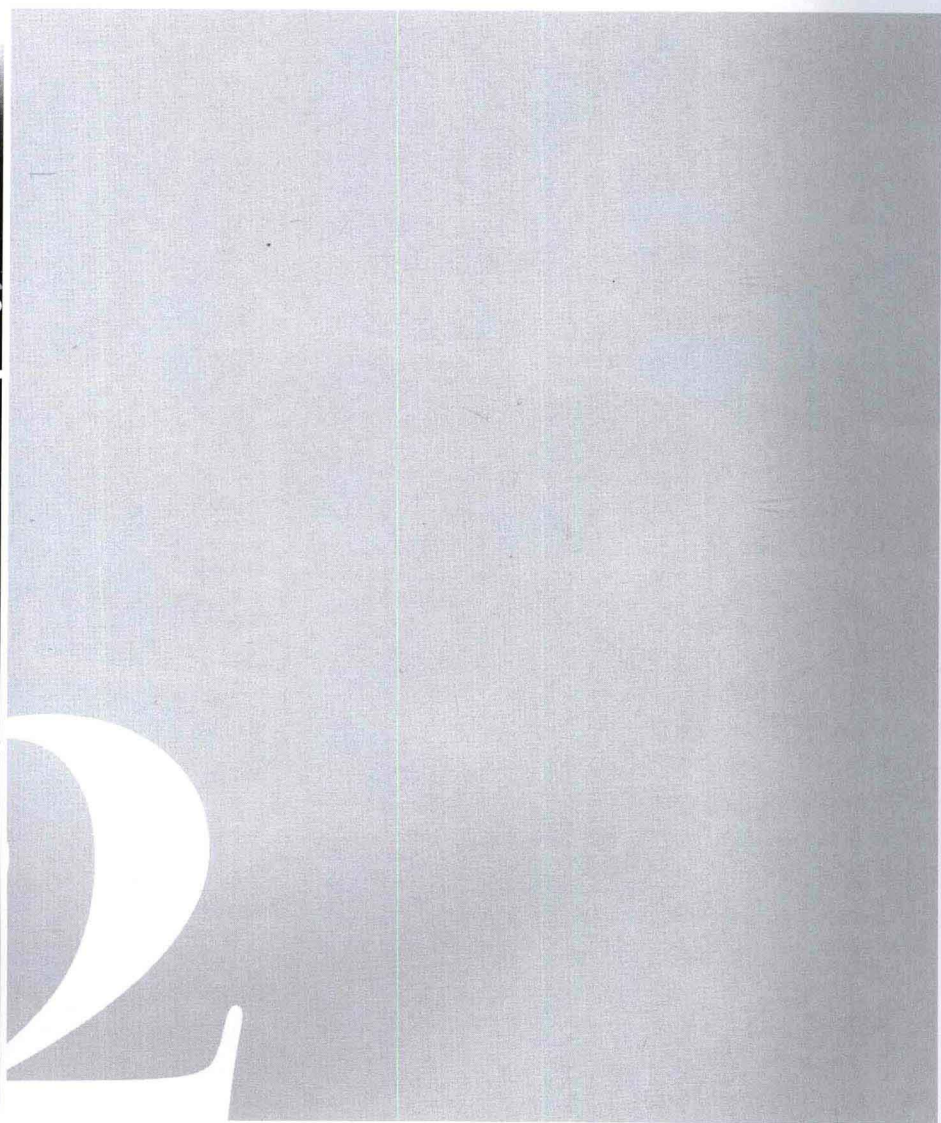
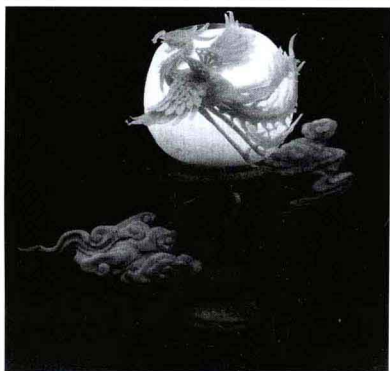
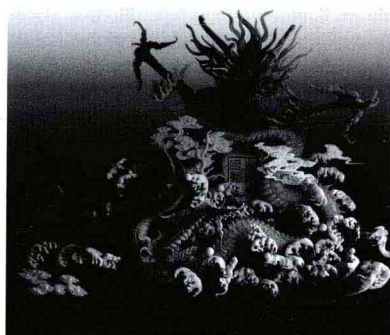
### （三）刻线刀（图4）

刻线刀有二类，一类是倒V字型，V底处于最短，用于刻线；另一种与U型刀相像，在U型刀边又多了一各小钩，U型部分不作刀刃，而小钩才是锋利的刀刃，用于雕刻瓜盅、瓜灯的立体线条。

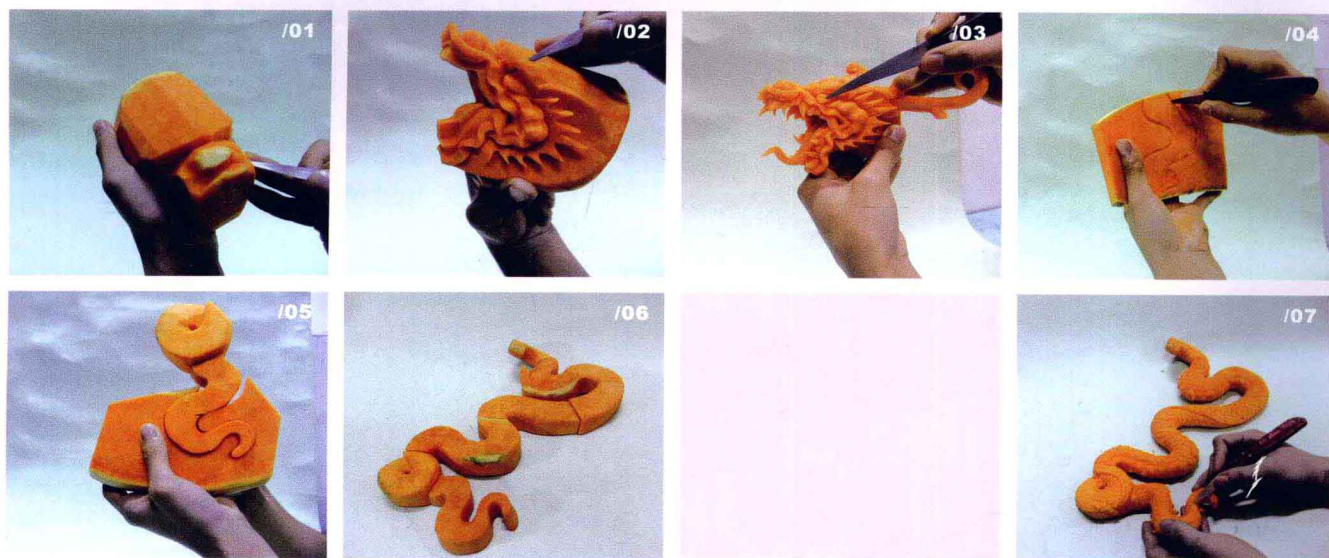
### （四）其他工具（图5）

模型刀、削皮刀、挖球刀、圆规、镊子、剪刀也是雕刻中常使用的工具。如模具刀能简洁快捷地刻压出各种造型，使规格统一，批量制作提高工作效率，雕刻孔雀尾羽就常使用它。

# 食雕步骤篇







原料：南瓜

工具：主刀 胶水

#### 步骤：

- ① 先取一段南瓜用主刀刻出龙的鼻子。
- ② 再刻出龙的眼睛和嘴。
- ③ 再装上龙的舌头和牙齿及龙角。
- ④ 取一块南瓜用主刀刻出龙胸。
- ⑤ 随后刻出龙身，并接上龙的尾巴。
- ⑥ 把雕好的部位粘接起来，并用主刀修顺。
- ⑦ 刻出大小均匀的鳞片。
- ⑧ 另取一块原料刻出龙爪。
- ⑨ 再另取一段南瓜刻出凤凰。
- ⑩ 南瓜表皮钩画出凤凰的尾巴。
- ⑪ 再用主刀刻出尾巴。
- ⑫ 取数块南瓜用胶水粘在一起做底座和支架。
- ⑬ 在底座上饰以云彩。
- ⑭ 把雕好的龙身和凤凰进行组装并装上龙的背鳍。
- ⑮ 装上龙爪、龙须。
- ⑯ 装上凤尾、凤冠。

