

邓超食雕艺术

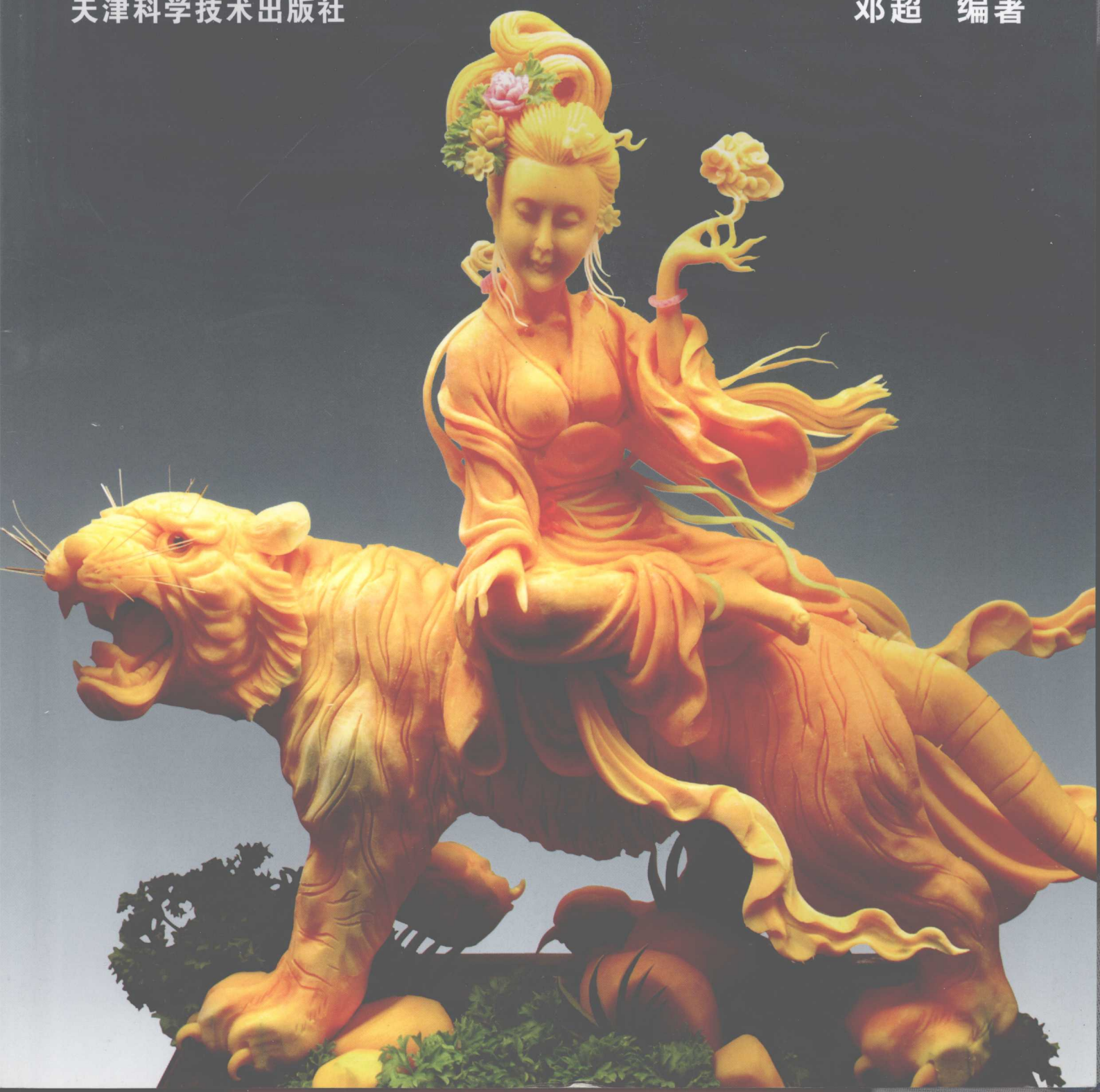
DengChao ShiDiao YiShu

快速食雕拉刻刀技法

kuaiSu ShiDiao LaKeDao JiFa

天津科学技术出版社

邓超 编著



广州刀王超记食雕·雕具发展中心



广州刀王超记食雕·雕具发展中心是由食雕大师邓超创办的，是一个以培训特级食雕师和生产国家专利快速食雕拉刻刀的食艺工作室。本中心采用独创的拉刻刀速成技法教学，以食雕拉刻套刀为工具，改变传统循环教学法，一对一传授，雕好一件作品再雕另一件作品，确保学员百分之百成为食雕高手。本中心先后培训了上千名食雕学员，邓超老师的学生遍及全国各地及港澳地区，广东刀王快速精细的超记技法深受餐饮企业的好评。本中心的目标是，让每个学员学有所成，同时生产、研发业界最好的食雕工具。

特级食雕全能班：传授花鸟虫鱼、龙凤、人物、楼亭阁宇等五星级酒店常用的食雕、微雕、泡沫雕等技能。学费980元/2个月，学会为止（无基础学员也可报名）。赠送《邓超食雕艺术：快速食雕拉刻刀技法》一书及DVD教学光碟一张。

高级食雕函授班：学费450元。赠送刀具一套、教学专用DVD光碟8张（包括花、鸟、虫、鱼、龙、凤、孔雀、麒麟、奔马、寿星、弥勒、渔翁、仕女、泡沫雕上色等教学讲解），并赠送《邓超食雕艺术：快速食雕拉刻刀技法》一书。

以上班级均由邓超老师执教，全天上课（午12:00至晚12:00），随到随学，提供住宿，住宿费每月110元，包含水电。学员结业后推荐到珠三角等地工作。

地址：广州市海珠区江怡路新凤凰直街电子厂旁。（由火车站可坐211路公交车到凤凰村站下，回走200米即到。）

手机：13632368901 13424060815 联系人：邓超

网址：www.cjccok.com（中文：刀王超记食雕）

食雕拉刻套刀：128元/套（6厘米长刃主刀及3把拉刻刀）

为食雕工具首选，免邮费，
赠送拉刻刀技法DVD光碟。



此刀可刮毛发，带仿玉龙头刀柄。更多刀具信息、精美图片请登陆www.cjccok.com查询。

★本中心承接酒店、餐饮集团美食节策划、展台设计制作、食雕作品配送、菜肴产品专业摄影，为您推荐优秀食雕专业、兼职人才。

★本中心另销售泡沫雕刻工具及上色原料和动物仿真眼。

拉刻刀：68元/套

免邮费
赠光碟





邓超食雕艺术

DENGCHAO SHIDIAO YISHU

快速食雕拉刻刀技法

Kuaisu Shidiao Lake Dao Jifa

邓超
编著

天津科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

邓超食雕艺术:快速食雕拉刻刀技法/邓超编著. —天津:
天津科学技术出版社, 2008.4
ISBN 978-7-5308-4549-3

I. 邓… II. 邓… III. 食品-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第056215号

责任编辑:赵玲玲

责任印制:王莹

天津科学技术出版社出版

出版人:胡振泰

天津市西康路35号 邮编 300051

电话(022)23332393(发行部) 23332392(市场部) 27217980(邮购部)

网址:www.tjkjcbbs.com.cn

新华书店经销

广州培基印刷镭射分色有限公司印刷

开本 889×1194 1/16 印张 6 字数 50 000

2008年4月第1版第1次印刷

定价:(含光盘) 38.00元

作者介绍



邓超食雕艺术 快速食雕拉刻刀技法

DENGCHAO SHIDIAO YISHU
KUAISU SHIDIAO LAKEDAO JIFA

编 著：邓 超

顾 问：秦永昭

参与本书部分图片制作的人员：

刘春林 赵金生 郭 杰 黄 磊 辛海森

王 涛 王智明 侯幸军 梁建秀 梁晓天

梁锡能 何德军 林永辉 邓慧青

图片摄影：邓 超



邓超(又名邓科标), 广西桂林人, 中国食雕工艺大师、国家级评委、高级烹调技师、快速食雕拉刻刀发明人、国家专利持有人, 被业界人誉为“刀王超记”。

邓超自幼喜欢书法和绘画。1994开始从事烹饪工作, 师从中国烹饪大师秦永昭, 精通粤港菜、鲍参燕翅的烹调, 旁通各大菜系, 并长期从事厨艺事务管理, 曾先后在珠海、广州、南宁、桂林等地的酒店、食府担任行政总厨及餐饮总监等职。工作之余酷爱食品雕刻和冷拼艺术, 经过勤学苦练, 终于形成了自己独特的食雕风格和雕刻技法, 所雕出的作品细腻且无刀痕, 特别是人物雕堪称一绝。其发明并获国家专利的食雕拉刻刀更是开创了食雕刀具的先河, 为食雕的创新注入了新的血液, 被餐饮业食雕界称为“刀王”, 深受食雕工作者的喜爱。邓超于2005年创办了刀王超记食雕·雕具发展中心和拉刻刀厂, 2006年创建了“刀王超记食雕网”(www.cjccok.com), 希望能把拉刻刀技法发扬光大。邓超曾多次在烹饪院校、美食赛事上表演拉刻刀技法, 多家媒体曾争先报道。邓超先后多次参加国内和国际大赛并获大奖, 培育了上千名食雕人才, 深受社会各界的好评。

雕刻美食 雕刻时尚

食品雕刻艺术是中国烹饪艺术的一朵奇葩，有着悠久的历史文化底蕴。食雕工作者们运用了整雕、浮雕、镂空雕、组合雕等不同的雕刻技法，将果蔬、琼脂等食用原料雕刻成花鸟虫鱼、飞禽走兽、楼亭阁宇、吉祥人物等种类繁多、精美绝伦的食雕作品，并巧妙地应用在菜品中，让人们在品尝美食的同时，更丰富了视觉上的审美享受。食品雕刻艺术化腐朽为神奇，从而更深层次地诠释了中国烹饪文化的博大精深。

改革开放以来，中国餐饮行业经济飞速发展，餐饮市场日益繁荣。食雕在餐饮市场上越来越显示出独特的魅力，具有很强的展示性。它不仅在菜肴上起到点缀、装饰的作用，而且在一些美食节、大型宴会、烹饪大赛中更是一展风采。展会中的食雕与周围的精美菜点相互呼应，融成一体，烘托了整个展台的气氛，气势更为宏大，更能张扬美食作品的个性，展现出餐饮企业的品牌形象，对提高餐饮企业知名度、加快其发展具有重要意义。

本人从事烹饪和食雕培训工作十多年，在工作之余对食品雕刻情有独钟。每当自己把一件精美的食雕作品恰当地运用到菜肴当中时就有一种幸福的感觉，以至孜孜不倦地雕琢。我喜欢食品雕刻，更喜欢发明和制作雕刻刀具，玩些小发明、小创意。由于考虑到食雕操作的速度问题，特别是在雕刻羽毛、鳞片、瓜盅的线条细部和文字时很费时间，所以就开始研制、创新食雕刀具。经过几年的探索和研究，终于发明了既可以拉线又可以刻形的食雕拉刻刀，并于2004年成功地获得了国家专利。

自从发明了拉刻刀，让我在学习和研究食雕新技法方面收获很大。我在急用盘式小雕时可以一边炒菜一边雕刻，雕刻速度比以前快了很多，且作品更加细腻、无刀痕，大小自如，特别是在人物方面的运用，恰到好处，于是便有了想把这套独特的拉刻刀技法编辑成书的念头。经过几年的雕琢和整理素材，终于编写成书。

此书介绍了拉刻套刀工具，着重讲解了快速食雕拉刻刀技法和应用。以实用性为基础，有简有繁，配合操作光盘，便于学习。书中精选了本人的一百多幅作品，既有精细小巧的盘饰小雕，又有气势宏大的展示作品。

在人生的道路上永远坚信：把握人生中的每个细节，必有收获。

本书的编辑出版，希望能为中国食雕艺术的发展尽自己的微薄之力。由于时间仓促加之水平有限，书中难免有不足之处，敬请业界前辈和爱好食雕的朋友以及广大读者谅解并指正。

邓 超

2008年3月于广州

目录

一、快速食雕拉刻刀简介及用途/7

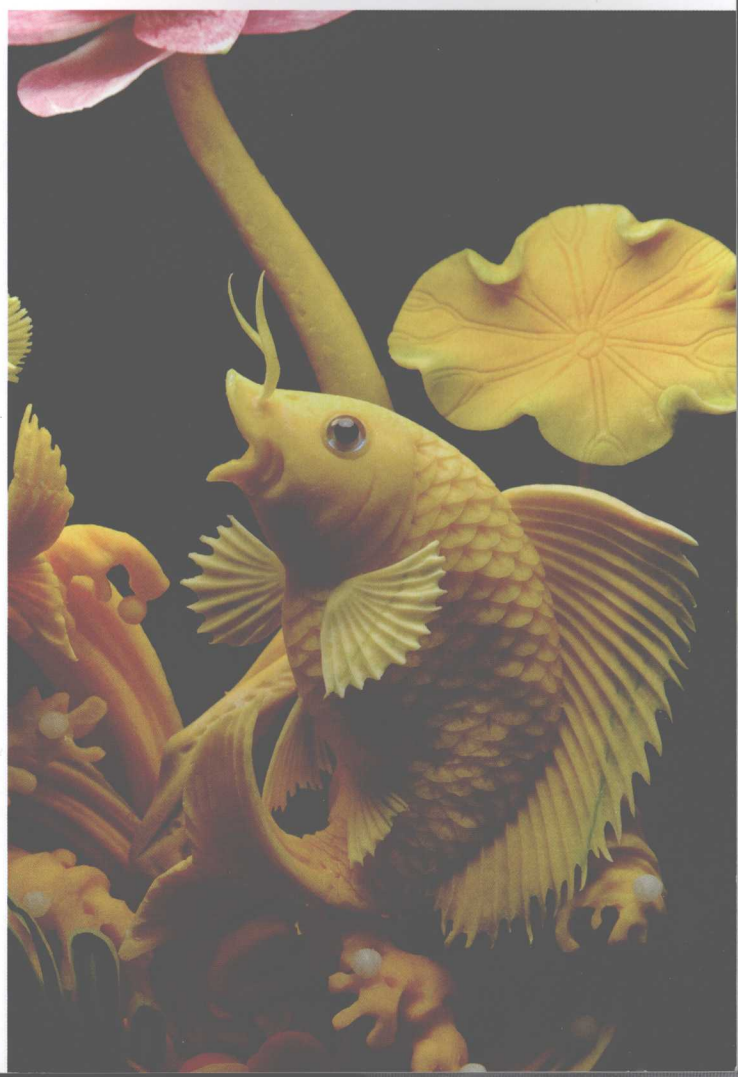
- (一)快速食雕拉刻刀简介/7
- (二)快速食雕拉刻刀用途/8
- (三)常用执刀方式/8

二、食雕制作篇 (拉刻刀技法解析)/9

- 四角花(兰花)/10
- 菊花/10
- 牡丹花/10
- 云彩/11
- 水浪/11
- 小桥/11
- 铜钱/12
- 金元宝/12
- 玲珑球/12
- 铁链/13
- 宝塔/13
- 仕女手/13
- 翅膀/14
- 虾/14
- 鲤鱼/14
- 花开富贵/15
- 龙头/16
- 马头/17
- 寿星头/18
- 仕女头/18
- 关公头/19
- 凤头/19
- 老人头/20
- 弥勒头/21
- 微雕绶带鸟/22

三、精品赏析篇/23

- 敦煌飞花/23
- 嫦娥奔月/24
- 王者风范/26
- 龙凤呈祥(1)/28
- 龙凤呈祥(2)/30
- 金凤牡丹/31
- 金龙迎奥运/32
- 金鸡鸣贵/34
- 五福拱寿/36
- 戏蝶/38
- 吉祥如意/40
- 鸳鸯戏莲/42
- 苍龙教子/44
- 牛气冲天/44
- 五子闹弥勒/45
- 现代青年/45
- 龙马精神(1)/46
- 龙马精神(2)/48
- 南极仙翁/49
- 眉开眼笑/50
- 大展宏图/52

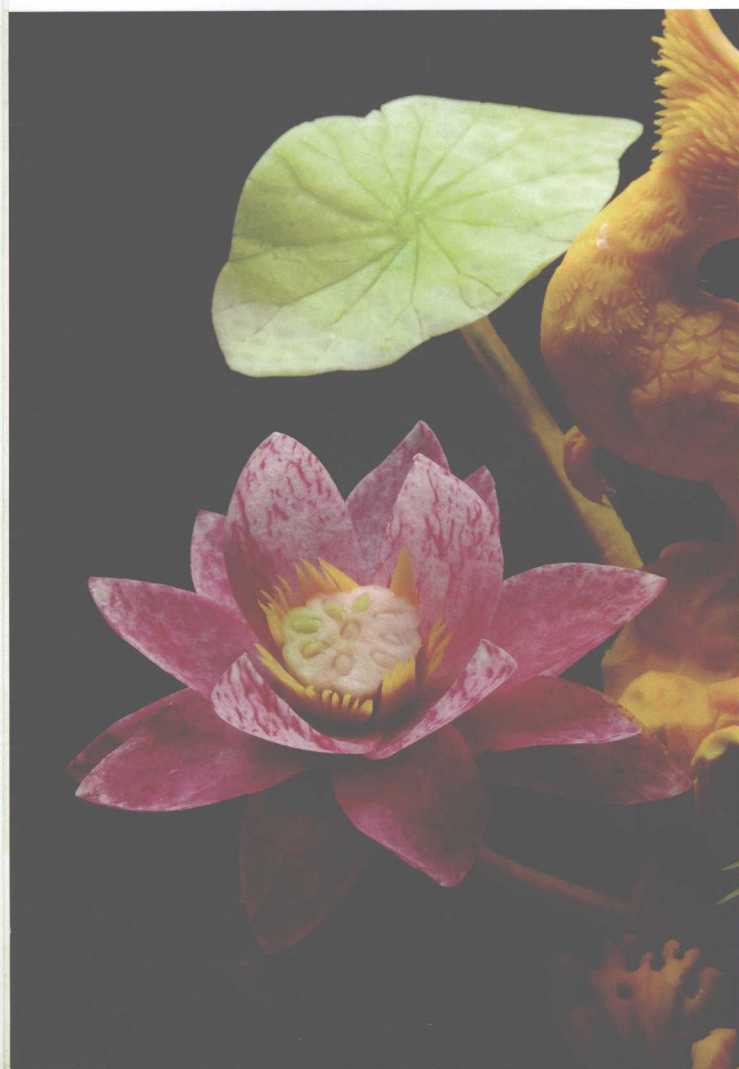
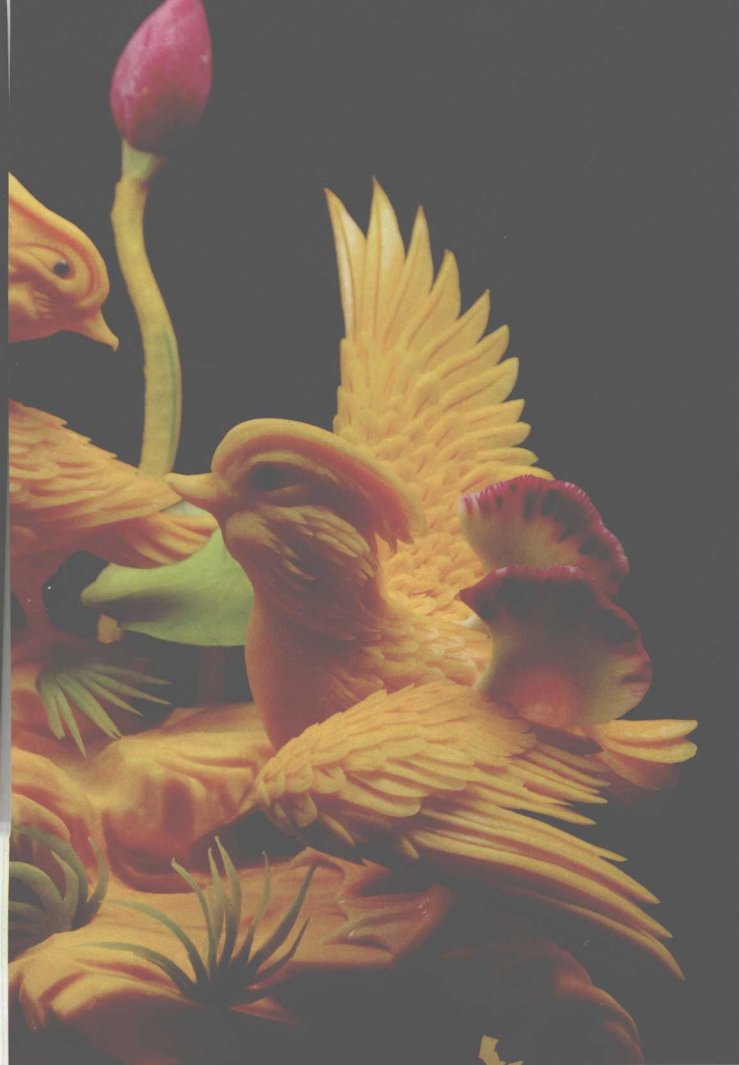


目 录

采仙草/54
满堂吉庆/55
独占鳌头/56
降龙罗汉/57
金驹踏浪/58
脚踏乾坤/59
关帝神武/60
垂 钓/61
渔翁得利(1)/62
渔翁得利(2)/63
麻姑献寿/64
金童献寿/65
听 潮/66
美人鱼/67
横刀立马/68
连生贵子/69
旗开得胜/69
双锤定乾坤/70
坐龙扬威/71
连年有余/72
金玉满堂/73
双龙戏珠/74
鹦鹉花枝/75
祥麟献瑞/76
花好月圆/77
幽山虎啸/78
闲庭信步/79
玉兔百合/80
鸟语花香/81
财源滚滚/82
皆大欢喜/82
孔雀开屏/83
三星拱照/84
锦上添花/85
前程似锦/86
寿带兰花/87
富贵鸳鸯盅/88
鲤鱼跳龙门/90

四、经典盘饰小雕/91

虾石图/91
白菜花/92
鹦鹉花生/92
兰 花/92
神仙鱼/92
麒麟玉书/93
凤戏牡丹/93
马到功成/93
孔雀牡丹/93
相 知/94
闲 趣/94
相 伴/94
辛勤劳作/94
荷塘蛙鸣/95
椰 风/95
争 艳/95
竹 趣/95



一、快速食雕拉刻刀简介及用途

(一)快速食雕拉刻刀简介

食雕拉刻刀，顾名思义，既可拉线，又能刻形。其特点是改变传统刀的戳为拉，且一刀多用，刀头、刀身均可雕刻，雕刻速度远比传统刀具快很多，而雕出的人物、动物表面光滑，无刀痕，拉刻毛鳞翅羽既快又好，特别是中号和大号拉刻刀在“开大型”（指做基础）时配合完成，无需主刀，完全无刀痕，成为当今食雕刀具的新宠。双线和多线拉刻刀更是拉刻刀的一大亮点，可同时拉出两条线或多条线，这在食雕质量和速度上是刀具的一大飞越。

不同形号的刀具其主要用途如下。



1.主刀：刀刃长6~8cm，宽0.8cm，厚1.2cm，由白钢打造，刀身以窄而尖为好，是雕刻必备刀具，故称万用刀。用途广泛，既适合大型雕刻，又可微雕。运刀锋利流畅及易转弯是特点。



2.小号拉刻刀(V形)：可拉刻细线、毛鳞翅羽、衣服褶皱、瓜盅线条、文字等，一切细线图形均可拉刻，用途极广。



3.中号拉刻刀(U形)：可拉刻中线、凹槽、文字、定大型（指做基础）、去废料、衣服褶皱、翅膀、瓜盅线条等一切中线图形，用途极广。常是人物、动物、脸部雕刻的必备工具。



4.大号拉刻刀(U形)：可拉大线条、鸟类翅膀、定大型、骨骼、衣服摆度，还可去皮、拉刻花、书写大号文字及一切大型线条，用途极广。



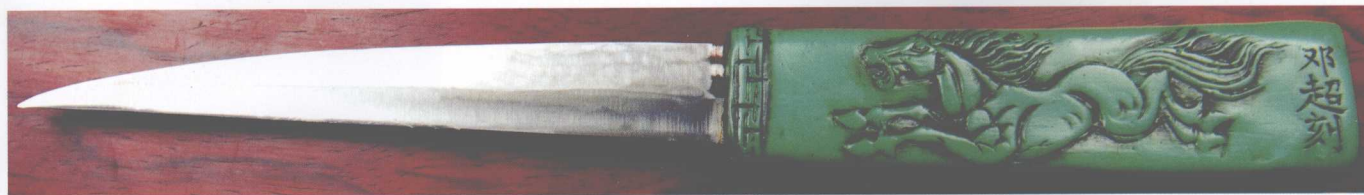
5.多边形拉刻刀(分O形、P型、矩形、平三角形、斜三角形)：此刀为辅助拉刻刀，可“走”（指拉刻）相应线条及文字、水珠等。



6.双线拉刻刀：能同时拉出两条线条，可提高速度，且线条及线距均匀。此刀又分窄双线、宽双线等多种刀型，特别是用来雕刻瓜盅走阴阳线，更加快速。



7.多线拉刀：可同时拉出三条以上线条，适合毛发快速出线等操作，线条均匀。



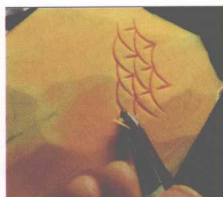
8.切刀(又称分刀)：形似水果刀，刀头较尖，长度为12~20cm，以锋钢为宜，白钢更好。刀身宜薄，主要用于开大料、切平接口，可雕泡沫，也是常用刀具之一。

(二) 快速食雕拉刻刀用途

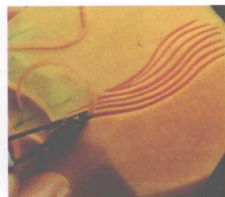
1. 小号拉刻刀。



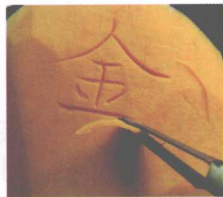
拉羽毛



拉鳞片



拉胡须



拉细小文字(中号、大号拉刻刀同用)

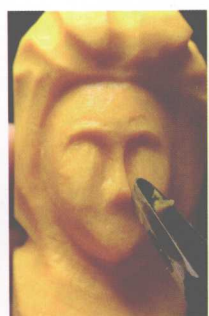


拉线形图案



拉瓜盅图案

2. 中号拉刻刀。



拉刻脸形



拉衣服褶皱



拉细节



拉耳朵



拉刻回纹



拉小型翅膀

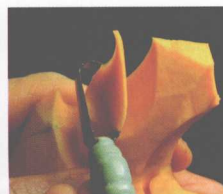
拉血管

开人物大型

3. 大号拉刻刀。



开脸部大型



拉除余料



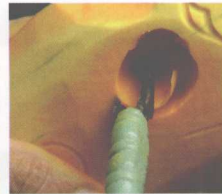
拉翅膀的飞羽



拉刻动物筋骨、皮褶

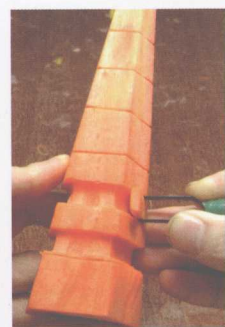


拉刻衣服上大的褶皱

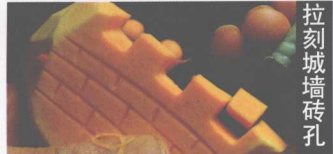


挖深洞

4. 矩形拉刻刀。



拉刻宝塔等方形凹槽

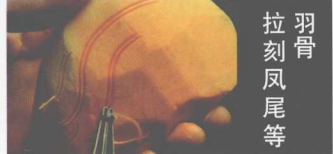


拉刻城墙砖孔

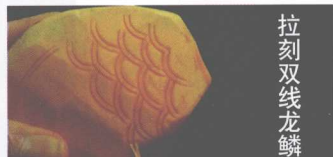


拉刻台阶等

5. 双线拉刻刀



拉刻凤尾等羽骨



拉刻双线龙鳞等

6. 三线拉刻刀



拉刻三条以上线条

(三) 常用执刀方式



1. 笔式两指握刀法。即食指跟拇指握住刀身，其余三指作为支撑点，比传统三指执刀法更灵活。为常用执刀法。



2. 横掌握刀法。是去除大块余料时采用的握刀方法。

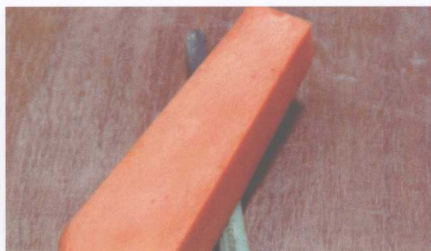


3. 拉刻刀采用两指握刀法(特殊情况也可换用横掌握刀法)，可顺力往回拉刻。

二、食雕制作篇(拉刻刀技法解析)



四角花(兰花)



1. 将原料切成长条。



2. 用中号拉刻刀在每一个边角长拉一刀。

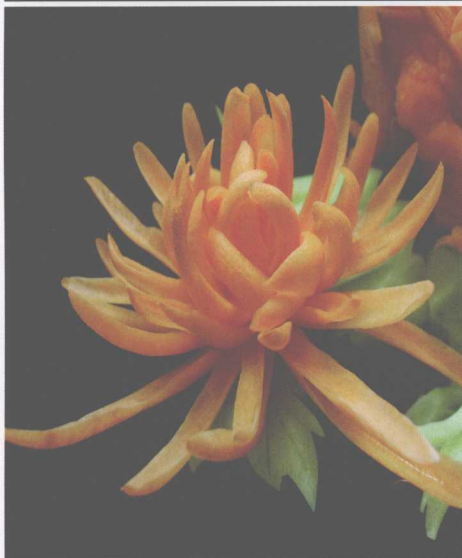


3. 用横手执刀法, 在每一角斜修一刀, 修成方锥形后刻出四瓣花瓣, 刀尖要慢慢收短。

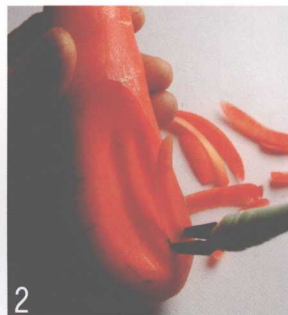


4. 可将两朵花作为碟头装饰, 也可将其组装, 更显得完整。

菊花



1



2



3



4



5

1. 用大号拉刻刀先拉出一片料。
2. 在余料处再拉出一刀, 然后拉出菊花瓣, 依次加长长度。
3. 切平根部, 便于粘接。
4. 另取一块小萝卜条, 在头部依次粘上花瓣。
5. 进一步粘接完整, 要错落有致。

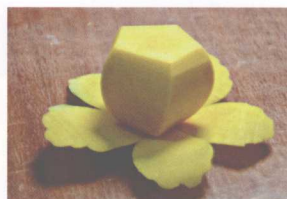
牡丹花



1. 将原料打成五瓣杯状大型, 并修出花边。



2. 用主刀雕刻出第一层花瓣。



3. 第一层花瓣完成后, 再刻出第二层花瓣, 注意交错来刻。



4. 第二层花瓣完成图。



5. 刻出第三层花瓣, 并开始收花蕊。



6. 用旋刀法收花蕊, 形成交错包裹的形状, 刻好即成。



1. 用主刀将南瓜刻成不规则的椭圆形。



2. 用主刀绕中间雕刻出小云团。

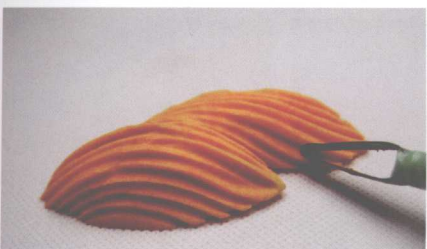


3. 进一步细化，转刀要自然。



4. 尽量在边缘多加层次，突出主体，组合即成。

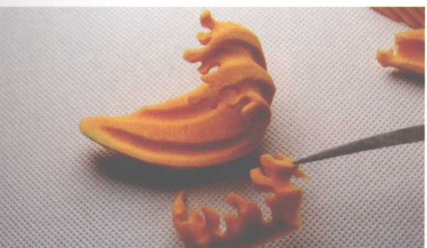
云彩



1. 将南瓜刻成半圆形，用中号拉刻刀拉出水纹。



2. 另取南瓜，用主刀刻成弧度较大的厚片。



3. 用主刀刻出浪滴，并用大号拉刻刀拉出水纹大型。



4. 进一步将余下的料刻好，大小和形状不要太统一，组合即成。

水浪



1. 将南瓜刻成桥形大坯，中间刻出桥洞的形状。



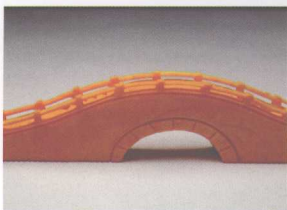
2. 用小号拉刻刀拉出分开线。



3. 用中号拉刻刀在桥面拉两刀，便于去掉桥面的废料。



4. 用主刀刻出桥梯，注意距离要均匀。

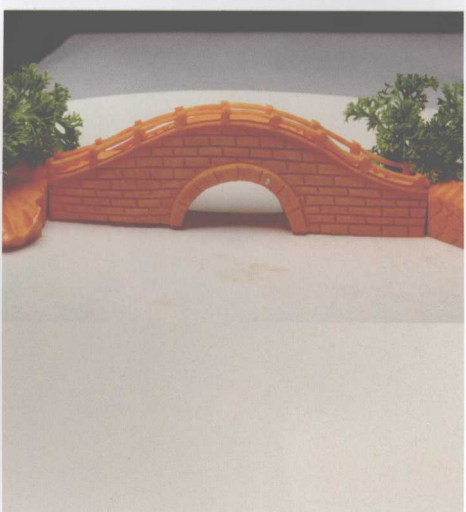


5. 用主刀刻出桥两边的栏杆，用拉刻刀拉出拱形石块。

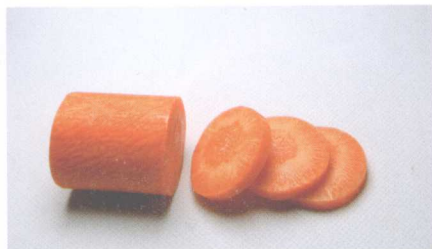
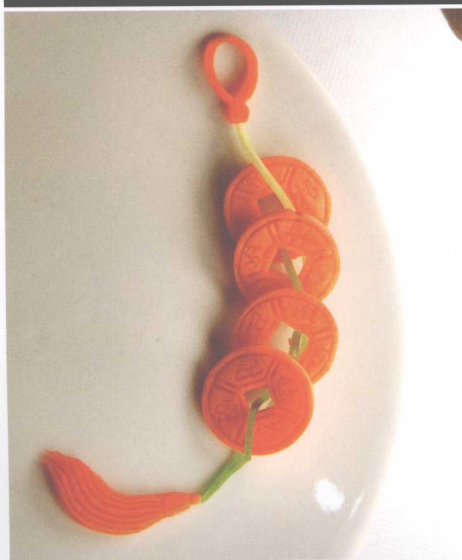


6. 用小号拉刻刀拉出拱形砖，修整即成。

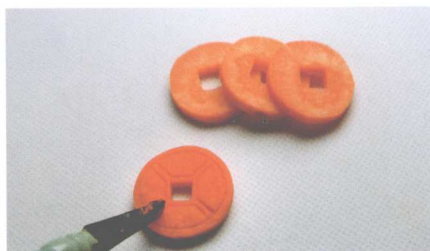
小桥



铜钱



1. 将胡萝卜修成圆形，切成厚的圆状。



2. 在圆心处刻出一个小方形孔，并用细拉刻刀拉出对应线条。

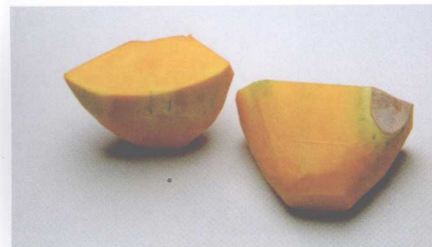
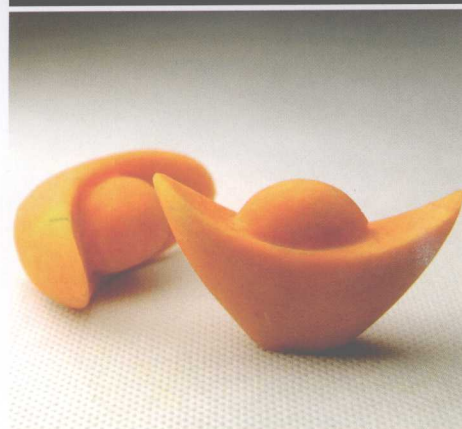


3. 用细线拉刻刀进一步细刻出文字。

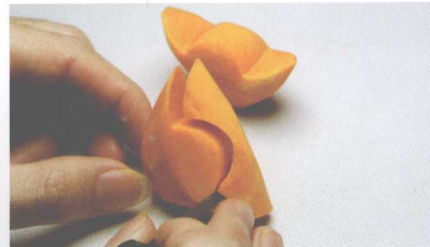


4. 另取青萝卜刻出一条绳子，将铜钱穿好便可。

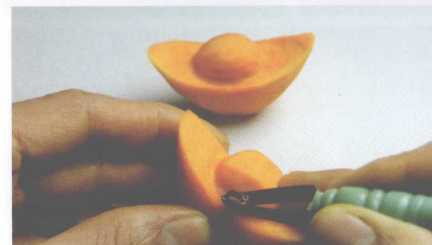
金元宝



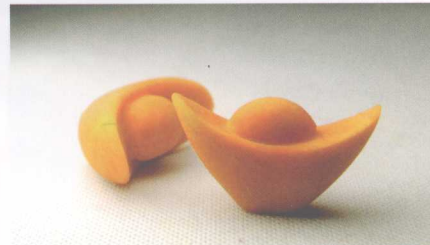
1. 将南瓜旋刻成椭圆形。



2. 用主刀刻出元宝大型。

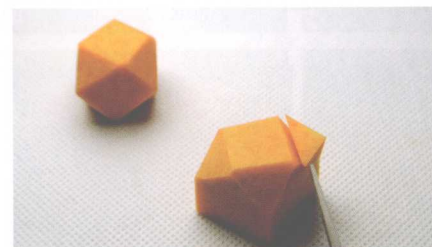


3. 用中号拉刻刀拉圆元宝心，修整即可。

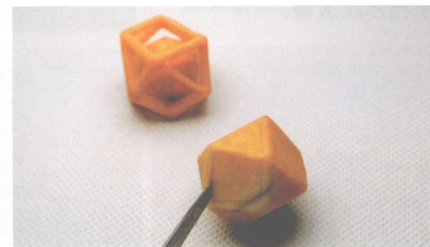


4. 也可用砂纸打磨，使之更加光滑。

玲珑球



1. 将原料切成四方体，在每一个角上切去一刀。



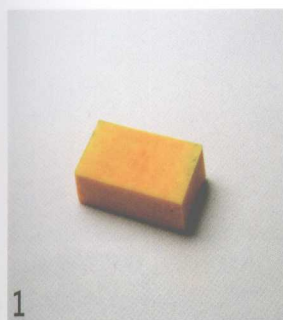
2. 在每一面上刻出线框。



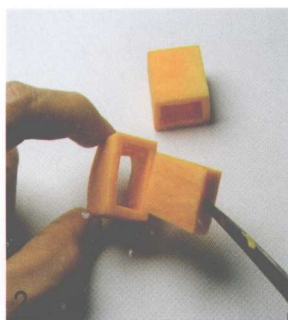
3. 从线框旁边进刀刻出废料，并将内部修圆成珠状。



4. 用砂纸打光表面即可。



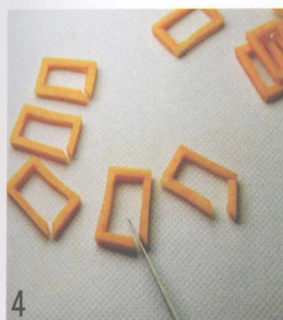
1



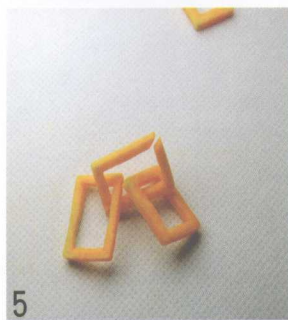
2



3



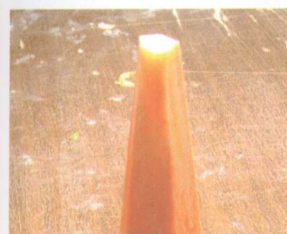
4



5

1. 取一原料，切成长方形的块。
2. 用主刀刻出内框，注意厚度要均匀。
3. 进一步横切成数个小方框。
4. 取一些方框开一刀，留一部分方框不切开。
5. 将完整方框套进开口方框中，用502胶水粘好即成。此方法既快又省料。

铁链



1. 将原料切成五边形长条，注意要自然收小。



2. 用细拉刻刀拉出宝塔层数。



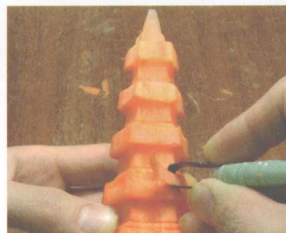
3. 用矩形拉刻刀沿线条拉一周，分出塔的大型。



4. 宝塔拉刻完后的大型图，方法简略。

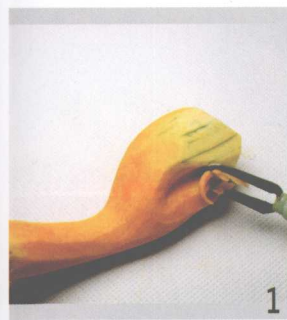
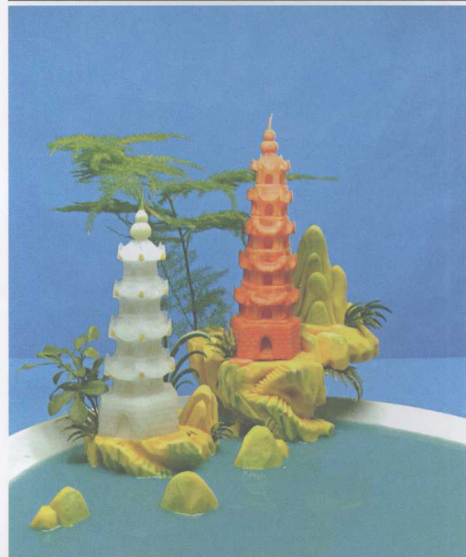


5. 用大号拉刻刀压出宝塔大门。



6. 进一步细化并用大号拉刻刀拉出塔的翘角，刻好即成。

宝塔



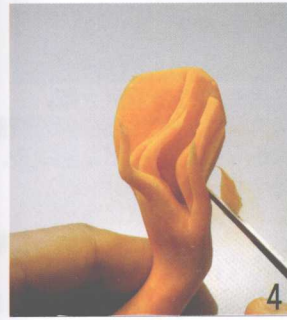
1



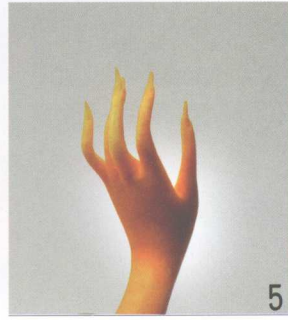
2



3



4



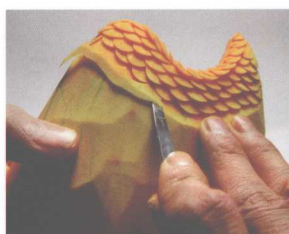
5

1. 将原料开出手背大型，用大号拉刻刀拉出虎口线。
2. 用主刀刻出拇指，以此为标准。
3. 以拇指第二关节横对处开出四指分叉点，并分出四个手指。
4. 根据手指姿势依次刻出，注意手指的长短比例。
5. 完成图。刻仕女手时关节不宜太明显，手形多半成兰花指状。

仕女手



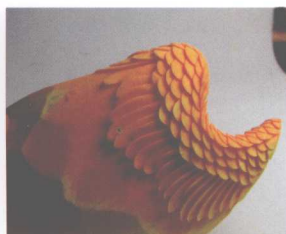
翅膀



1. 先将刻好形的翅膀用主刀雕出小复羽。



2. 再由翅膀根部往外雕出中复羽。



3. 小复羽和中复羽完成图。



4. 用大号拉刻刀拉出飞羽。

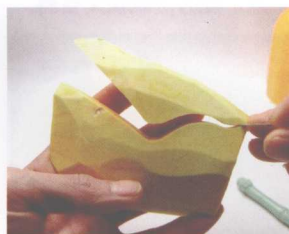


5. 去掉余料, 注意初级飞羽和次级飞羽的区别。

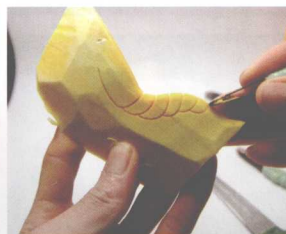


6. 用小号拉刻刀拉出羽骨即成。

虾



1. 取一小块南瓜, 用主刀开出背部。



2. 用小号拉刻刀拉出虾节。



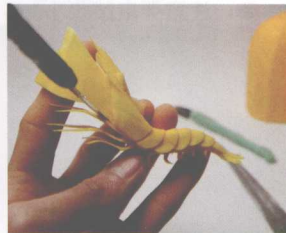
3. 用中号拉刻刀拉出虾的划水。



4. 进一步细化图。

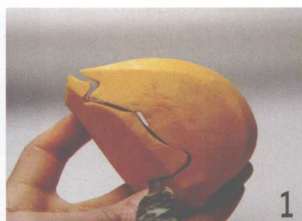


5. 用中号拉刻刀拉出虾脚



6. 刻出虾脚, 注意前后各五间距, 装上眼睛即成。

鲤鱼



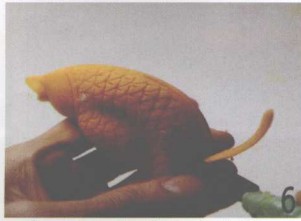
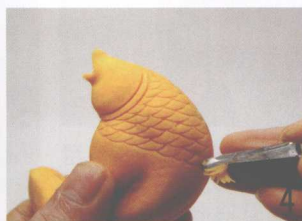
1



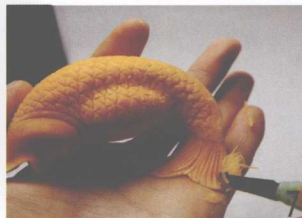
2



3

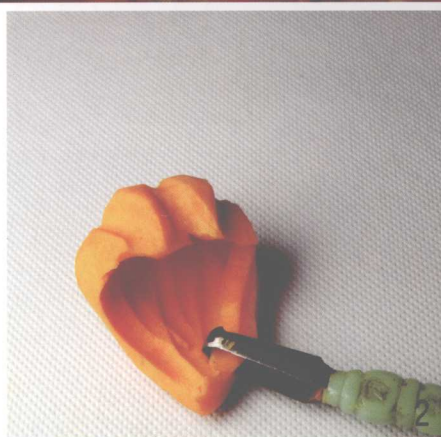
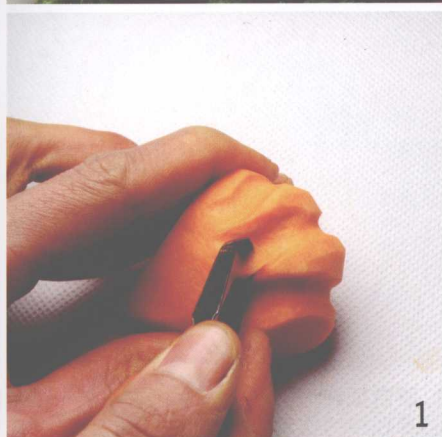


6



1. 先用主刀打出鱼身大型。
2. 用大号拉刻刀拉出腮部及腹部。
3. 用小号拉刻刀拉出鱼鳃线条。
4. 进一步细化, 拉刻出鱼鳞。
5. 用小号拉刻刀细化鱼鳞。
6. 用中号拉刻刀在背部拉一凹槽。
7. 用小号拉刻刀细化鱼尾。
8. 将刻好的背鳍粘在凹槽中, 组装上鱼鳍即成。

花开富贵



1. 用大号拉刻刀拉出花瓣轮廓。
2. 再拉刻出花瓣内侧纹路。
3. 用主刀刻出锯齿状的花边，不能太规则。
4. 另外刻出一朵小花蕾，便于组装。
5. 由内到外依次用502胶水粘接好花瓣即可。