

经典
食雕

JINGDIAN SHIDIAO

宋常宏 赵金堂 主编

芋头雕



芋头质地细腻，略带斑点，。“富贵凤凰”“北灵玄武”等经典作品教你分步制作，“龙麟踏瑞”“螳螂葡萄”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 (C I P) 数据

经典食雕. 芋头雕 / 宋常宏, 赵金堂主编. —上海: 上海科学技术文献出版社, 2008.1

ISBN 978-7-5439-3297-5

I. 经... II. ①宋... ②赵... III. 芋—装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 111318 号

责任编辑: 陶 然

封面设计: 何永平

经典食雕——芋头雕

宋常宏 赵金堂 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

昆山市亭林印刷有限责任公司印刷

*

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 978-7-5439-3297-5/T · 886

定 价: 25.00 元

<http://www.sstlp.com>



经典食雕——

芋头雕

宋常宏 赵金堂 主编



上海科学技术文献出版社

编 委 会

主 编：宋常宏 赵金堂

副 主 编：孟宪震

编 委：

尹更房	周荣飞	谢 飞	高美茹
王令华	黎国华	沈一鼎	李文山
张 阳	孟宪征	徐 雷	

文字撰写：周荣飞

摄 影：赵金堂 孟宪震

作者介绍

主编：宋常宏

1980年出生，江苏省南京市人。高级美工师，食雕及面点讲师，南京小卒子厨艺创始人之一。

1998年入厨，曾在北京等地多家大型酒店、宾馆担任美工师，从事食品雕刻及店内装饰工作，参加过多项国际大赛并获奖，其技艺得到了许多厨艺界前辈与同行的认可与赞赏，在与前辈及同行的交流中，食雕技艺日趋成熟。为了更好的与同行们交流切磋技艺，和朋友们创办了小卒子厨艺工作室。工作室的座右铭是：“生有涯，而艺无止境”。让我们携起手来，为继承和弘扬中华饮食文化而共同努力吧！

网址：www.lengdiao.com



主编：赵金堂

安徽省滁州市人。食品雕刻师，擅长冷荤菜制作，专职食雕，冷菜讲师，南京小卒子厨艺工作室创始人之一。

小卒子厨艺工作室，就是想帮助和我一样的“小卒子”，愿与他们一起切磋，共同交流厨艺。

从厨十余载，精心钻研南北冷菜、西式冷档、明档、自助餐的制作与摆台，喜交天下志同道合的同行朋友，共同切磋，相互学习，取长补短，为此，在网站主页上专门设立了一个冷菜论坛，欢迎大家来一起交流。

网址：www.lengdiao.com



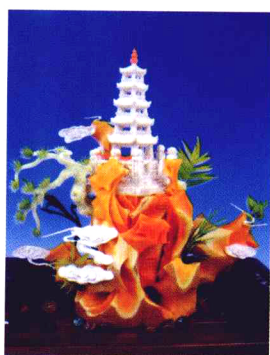
副主编：孟宪震

北京市人。高级面点师，面塑及船点讲师，小卒子厨艺工作室艺术总监，曾在《中国食品》、《中国烹饪》等多家杂志上发表厨艺作品。擅长宫廷点心以及船点、面塑的制作。



目 录

contents



作者介绍	3	4. 深海猎手	27
前言	6	5. 碧海旗鱼	28
Part 1 食品雕刻概述	7	6. 蟹	31
一、食品雕刻的作用	8	五、飞禽	32
二、食品雕刻常用的原料	8	1. 鸳鸯	32
三、食品雕刻常用的工具	8	2. 觅食	33
Part 2 整体制作篇	9	3. 锦鸡	34
一、花卉	10	4. 哺育	35
1. 荷花	10	5. 鹤	36
2. 月季花	11	6. 比翼双飞	37
3. 牡丹花	12	7. 母爱	38
4. 向日葵	13	8. 农家鹅趣	39
5. 花瓶	14	9. 雄风万里	40
二、昆虫	15	10. 白孔雀	41
1. 斗蛐蛐	15	11. 富贵凤凰	42
2. 蝈蝈	16	六、地面动物	44
3. 蝴蝶	18	1. 松树精灵	44
4. 螳螂	19	2. 兔	45
三、建筑	20	3. 多管闲事	46
1. 塔	20	4. 牛	47
2. 园林一景	22	5. 争斗	48
四、鱼蟹	23	6. 力拔山兮	49
1. 鲤鱼	23	7. 豹	50
2. 热带鱼	24	8. 捕食	51
3. 金鱼	26	七、神话传说	52
		1. 快乐米奇	52
		2. 北灵玄武	53
		3. 鹿麟	54



4. 持珠菩萨 55
5. 苍龙在野 56

Part 3 局部制作篇 57

1. 鸡头 58
2. 鹅头 60
3. 鹰头 61
4. 孔雀头 63
5. 凤凰头 64
6. 合翅 65
7. 大型鸟翅 66
8. 中型鸟翅 67
9. 小型鸟翅 68
10. 飞禽爪 69
11. 猛禽爪 70
12. 马头 71
13. 虎头 72
14. 狮头 73
15. 龙头(1) 鱼龙 74
16. 龙头(2) 苍龙 76
17. 苍龙爪(枯枝爪): 探爪 79
18. 小孩头 80
19. 老妇头 81
20. 将军引弓图 82

Part 4 精品赏析篇 83

1. 龙凤和鸣 84
2. 双龙戏珠 84
3. 求佛 84
4. 孔雀鸽 85
5. 海之神 85

6. 水底世界 85
7. 凤求凰 86
8. 龙麟踏瑞 86
9. 知秋 86
10. 双麟献瑞 87
11. 小龙虾 87
12. 乘风破浪 87
13. 闯 88
14. 瀛洲塔影 88
15. 公鸡 88
16. 马 89
17. 孔雀牡丹 89
18. 苍龙入海 89
19. 秋菊蝓蝓 90
20. 喜上梅梢 90
21. 苍鹰 90
22. 斗牛 91
23. 蝶恋花 91
24. 螳螂葡萄 91
25. 鹤飞寿 92
26. 鸳鸯 92
27. 发现 92
28. 天使 93
29. 祥龙吐瑞 93
30. 采蘑菇 93
31. 蝓蝓与鲜桃 94
32. 油画家 94
33. 牛气冲天 94
34. 踏月 95
35. 仙中寿 95
36. 百鸟朝凤 95

前言

中国是世界四大文明古国之一，中国的饮食文化源远流长，博大精深。而食品雕刻又是中国烹饪艺术的重要组成部分。

随着经济的发展，人们生活水平不断提高。食品雕刻在我国的烹饪艺术中也备受青睐。

近年来，随着食品雕刻艺术的不断发展。食雕的书籍层出不穷，风格技法多种多样。在食雕界已经出现了百家争鸣的繁荣景象。但大多数的书籍多以鉴赏为主，制作步骤甚少，对于食雕学习者，尤其是初学者来说实为一大遗憾。因此，我们几位志同道合的朋友共同创作完成了此书，以补初学者之憾。

本书以芋头为原料，辅以面塑、糖艺、琼脂雕、巧克力雕等技法，力求给广大食雕爱好者以耳目一新的感觉。

回顾以前学习的艰苦历程，出版一本制作详细，初学者可以通过分步图解模仿学习的食雕技艺类书籍，一直是我们最大的心愿。在编写本书的过程中，我们曾经得到很多餐饮界朋友的大力支持。其中有北京新闻大厦酒店紫辰餐厅厨师长马跃进先生、北京艺海城餐饮中心厨师长王令华先生，以及厨师网站制作专家“厨师家园”对我们网络制作的支持。在此表示衷心的感谢。

由于本书篇幅有限，一些面塑、巧克力雕、泡沫雕等技法展示，请登录网站进行查询。

时间仓促，能力有限，书中难免有所疏漏和不足，敬请广大读者朋友们谅解，并真诚希望提出宝贵意见。

小卒子厨艺工作室

2007年·于南京



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。

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。保管时,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

整体制作篇

花卉

1 荷花

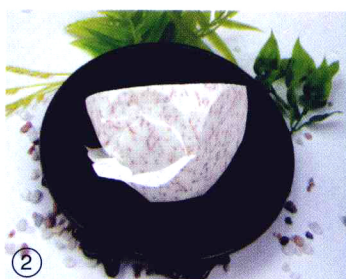
原料：芋头、胡萝卜、青萝卜。

工具：西餐分刀、手刀、圆口戳刀。

制作步骤：

1. 把芋头削成半圆形，分出相等的五面。
2. 在每一面上画出荷花花瓣的形状，并去除多余废料。
3. 用直刀削出5个花瓣。
4. 在第一层花瓣之间去除多余的废料。
5. 用同样的方法刻出第二层花瓣。
6. 最后刻出第三层花瓣，在中心留出莲蓬的位置。
7. 用青萝卜刻出莲蓬与莲子，胡萝卜刻出花蕊，组合安装即成。

提示：花瓣大小要一致，花瓣薄厚要均匀，层次要分明。



2 月季花

原 料：心里美萝卜、胡萝卜。

工 具：西餐分刀、手刀、V形戳刀。

制作步骤：

1. 把心里美萝卜去皮，削成半圆形。
2. 分出相应的五面。
3. 在面上刻出5片花瓣形状，并用直刀削出花瓣。
4. 在两瓣之间除去废料，除去料的面应光滑。
5. 用同样的方法刻出第二层、第三层花瓣。
6. 用胡萝卜刻出花蕊，并组装而成。

提 示：花瓣刻好后要用手指整理一下花瓣的形状，这样看起来才自然漂亮。



整

体

制

作

篇



3 牡丹花

原 料：芋头。

工 具：西餐分刀、手刀。

制作步骤：

1. 雕刻方法同月季花一样，先削出基本大形。
2. 再仔细刻出牡丹花的第一层花瓣。
3. 去掉花瓣间多余的废料。
4. 依次刻出第二层、第三层花瓣。
5. 然后用旋刀法刻出花心。

提 示：刻法与月季、荷花相似，注意花瓣厚薄要均匀以及刻花心的手法。



4 向日葵

原 料：芋头、南瓜、胡萝卜。

工 具：西餐分刀、手刀。

制作步骤：

1. 先把芋头削成一个扁的圆柱体。
2. 把边缘削薄。
3. 先在中间刻出一个五角星的形状。
4. 从五角星开始向外辐射状刻出。
5. 直至边缘，仔细刻出整个向日葵的花盘。
6. 用南瓜刻出向日葵的花瓣，并粘接在花盘上。
7. 用胡萝卜刻出栅栏，用面捏出藤条，与不同原料刻出的向日葵一起组装出一幅田园景色。

提 示：向日葵的花盘可以用手刀刻出，也可以用三角戳刀戳出来。边缘花瓣最好用淡色南瓜雕刻。



整

体

制

作

篇

5

花瓶

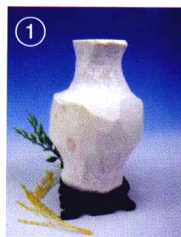
原 料：芋头、南瓜。

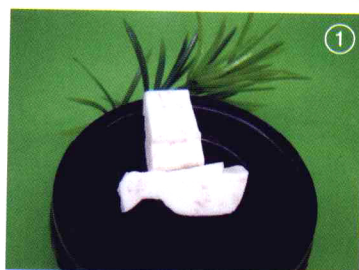
工 具：西餐分刀、手刀、圆口戳刀。

制作步骤：

1. 先削出花瓶的大形。
2. 把表面修饰光滑。
3. 仔细刻出瓶口的花边。
4. 刻出瓶口和底部的装饰花纹。
5. 刻出瓶身的福字图案及瓶耳。
6. 与事先刻好的花朵组装在一起。

提 示：瓶身表面一定要用手刀修饰光滑、圆润，不能有毛茬。花枝可以用真的材料或用面团制作均可。





二、昆虫

1 斗蚰蚰

原 料：芋头、南瓜、心里美萝卜、青萝卜。

工 具：西餐分刀、手刀、木刻刀。

制作步骤：

1. 削出蚰蚰的大形。
2. 用手刀雕出蚰蚰的头、胸、腹的大体形状。
3. 仔细把头、胸及腹部修饰光滑，雕出蚰蚰的翅膀。
4. 刻出腹部纹路，并细致地雕好尾巴。
5. 雕出蚰蚰的背、胸部的纹路，并雕出牙齿。
6. 雕出蚰蚰的腿和触角，并安装在身体上。
7. 用南瓜刻成蚰蚰罐，用心里美萝卜刻成鲜花，青萝卜刻成松树，最后组装即成。

提 示：注意蚰蚰身体各部位的比例关系和整体的颜色，搭配要协调。