



冰雕藝術

The Art of
Ice Carving

賴龍柱◆著

書中附有百餘幅實作照片，讓你輕鬆進入冰雕世界



The Art of 冰雕藝術
Ice Carving

賴龍柱◆著

Shangri-La's
香格里拉
台北遠東國際大飯店
Far Eastern Plaza Hotel
TAIPEI

Ulf Bremer
General Manager

July 22, 2008

To the readers:

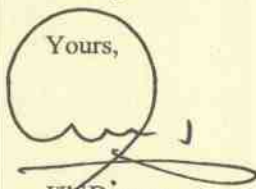
If there is a good hotel, there must be a great artist and craftsman!

Henry has been instrumental in providing the hotel with great displays and artworks for our various restaurants and, most importantly, banquet events over the many years. He surprised us and his guests with his skills, dedication towards details and innovation, which are truly remarkable and trendsetting for others.

I am delighted to see that Henry allowed for this important book to illustrate and educate the many interested young craftsmen to learn more about the techniques and the basics of sculpturing.

We, at Shangri-La's Far Eastern Plaza Hotel, Taipei, are proud to count Henry as our colleague.

Yours,



Ulf Bremer
General Manager

親愛的讀者們：

一間好飯店，必定會有一位優秀的藝術家和工藝師。

多年以來，亨利為我們飯店內的各式餐館提供了出眾的陳列品和藝術品，尤其是在宴會活動上。他精雕細琢的功力以及創新風格著實讓大家驚艷，不僅技藝超群，同時也引領風尚。

我很樂意見到亨利願以此書傳授給眾多年輕藝術家，讓他們學習更多冰雕的技藝與基本工夫。

台北遠東國際大飯店的同仁以亨利為榮。

溥睿名

香格里拉台北遠東國際大飯店

總經理 *Wf Bremer*

2008年7月22日



王 序

賴龍柱先生投入餐飲冰雕藝術已有十二年之久，認識他是在本人擔任景文技術學院董事長的時候，那時候他已是遠東國際大飯店冰雕及蔬果雕的藝術家，但還利用公餘時間到景文進修，令人感佩。2002年曾以豐富的經驗，帶領專技部的學弟妹，參加由中國電視公司所舉辦的美食比賽，獲得優勝。

兩年前龍柱提到他正在編寫一本關於餐飲冰雕藝術的書，希望將餐飲冰雕有系統的介紹出來，與各界分享，減少後進者摸索的時間，並希望透過本書，表現台灣飲食文化色、香、味兼備的境地。如今龍柱如願的出版《冰雕藝術》一書，從書中可以深刻的感受到他對這項藝術的熱愛，對於知識與技術的扎根與傳承更別具一番意義。

法務部

部長 王清峰

(前景文科技大學董事長)



林 序

「冰雕」是一項運用自然食材，並結合台灣美食文化所演變出來的一門專業藝術，筆者透過何文熹先生（台北遠東國際大飯店點心房副主廚）的介紹認識了作者賴龍柱主廚，也有機會接觸到主廚的這一本《冰雕藝術》專書，進而有機會寫序。

賴師傅在冰雕專業領域裡專心、專注的研究，自始至終持續演練更專業的冰雕技術，讓筆者有著深刻的印象，賴主廚也因為對冰雕藝術的認真與熱忱，以台灣國家代表隊身分於2007年法國里昂西點世界盃冰雕比賽中，以其專業素養勇奪第三名的殊榮，不負衆人所望，且從這本《冰雕藝術》著作中不難發現賴主廚對冰雕這門藝術學習歷程與技術的傳達，書裡所展現出來的作品也充分的了解賴師傅毫不藏私的分享精神，相信透過他細心的指導下，能夠讓更多年輕的主廚們喜愛這門技術，一起參與「冰雕世界」裡的神奇奧妙之處，一起為即將踏入烘焙業或正在學習中的學子貢獻一己之力。

社團法人台灣蛋糕協會
執行長 林廷邦



張 序

認識龍柱已有十三年的時間，從他剛踏入餐飲業至黃銘波師傅處學習蔬果雕以來，便知他是一位十分認真、努力不懈的中部男孩。龍柱在1996年進入遠東國際大飯店擔任冰雕助手與果雕師，即積極參與國內外廚藝競賽，累積相當多的比賽經驗與人脈，在一次國際賽中，他的「鐵達尼號」果雕作品曾經在比賽會場中讓人驚豔，近十年來已奪得相當多的獎牌與榮耀，但龍柱不僅發揮他擅長的蔬果雕刻，對於冰雕，更是躍躍欲試。

走進龍柱的冰雕世界裏，你所看到的冰雕不再只是生冷的龍鳳造型或是傳統的心心相印。在龍柱巧奪天工的冰雕技術下，他的創意讓冰雕作品注入新的生命，不論是過去嵌入玫瑰花瓣的浪漫冰雕，或是成為客人享用甜品的冰杯造型，現在更有許多新的靈感因他不斷追求新知的態度下，讓消費者有機會體驗冰雕的燦爛世界，如本書所提到的花草溜冰茶與試管雞尾酒。

冰雕是一項藝術，但卻是一項在冰冷的工作室中、靠著冰雕師的巧思與血汗所辛苦成就的餐飲藝術。雖然它無法長期維持、永久持有，但卻是在任何一場宴席中，能夠抓住客人目光並在當下留住最美的一刻的餐飲裝飾藝術。我相信，不只是賴龍柱先生，只要任何一位冰雕工作者願意投入時間、精力於這項工作，相信都能與他一樣，成就每一件作品的完美，注入冰雕豐富的生命意義。這本書的出版是龍柱的第一本書，前前後後花了他將近五年的時間，餐飲界很幸運有他這麼一位執著的餐飲從業人員，相信透過這本書能夠更加了解他本人在冰雕世界的努力，也能藉由龍柱的示範鼓勵讓餐飲業有更多生力軍投入。

財團法人中華飲食文化基金會主任

張云斌



梁 序

高級的中國菜講究的不僅是美味，它還營造氣氛，在大宴中還得擺出氣勢，而往往這些重要的工程就得交到有天份和手巧的廚師手中。

認識龍柱十多年了，在許多美食活動中，他總是默默地參與付出，毫不邀功，永遠謙誠待人。我是一個對師傅的批判毫不留情的人，有時候嘮叨得自己都討厭自己；但龍柱的眼神，永遠都好似期盼每個人都對他多說點……。

龍柱在台北最高級的其中一個飯店裡工作，在那種忙碌和壓力下，他還能把大學的文憑修到手，聘邀到學校去教課，熱心參加各種活動，值得讓人稱許；現在，龍柱要出這本《冰雕藝術》，我為他高興，這本書就像是任何一個廚師的階段性的論文報告。藉此我期盼他一個階段、一個階段地走下去，更期盼看他書的後進，能以其為榜，讓中國菜餚的美學、意境，薪火相傳！

美食製作名主持人

梁 序



黃 序

由於國際市場的開放，帶動了觀光餐旅業的發展，相對的也激起了同業間的競爭。

在「競爭」的環境之下顯露出了包裝的重要性，包裝儼然成為整體活動品質極為重要的課題，尤其是在提供高消費的場所中，布置藝術成為倚賴的要角，而冰雕藝術就是其中的一種。冰雕往往是重要宴席中營造宴會氣氛的要角，及鎂光燈攝影機捕捉的焦點；冰雕瞬間的美麗及其曼妙的溶化過程，始終能跟宴會活動勾勒出協調的畫面。

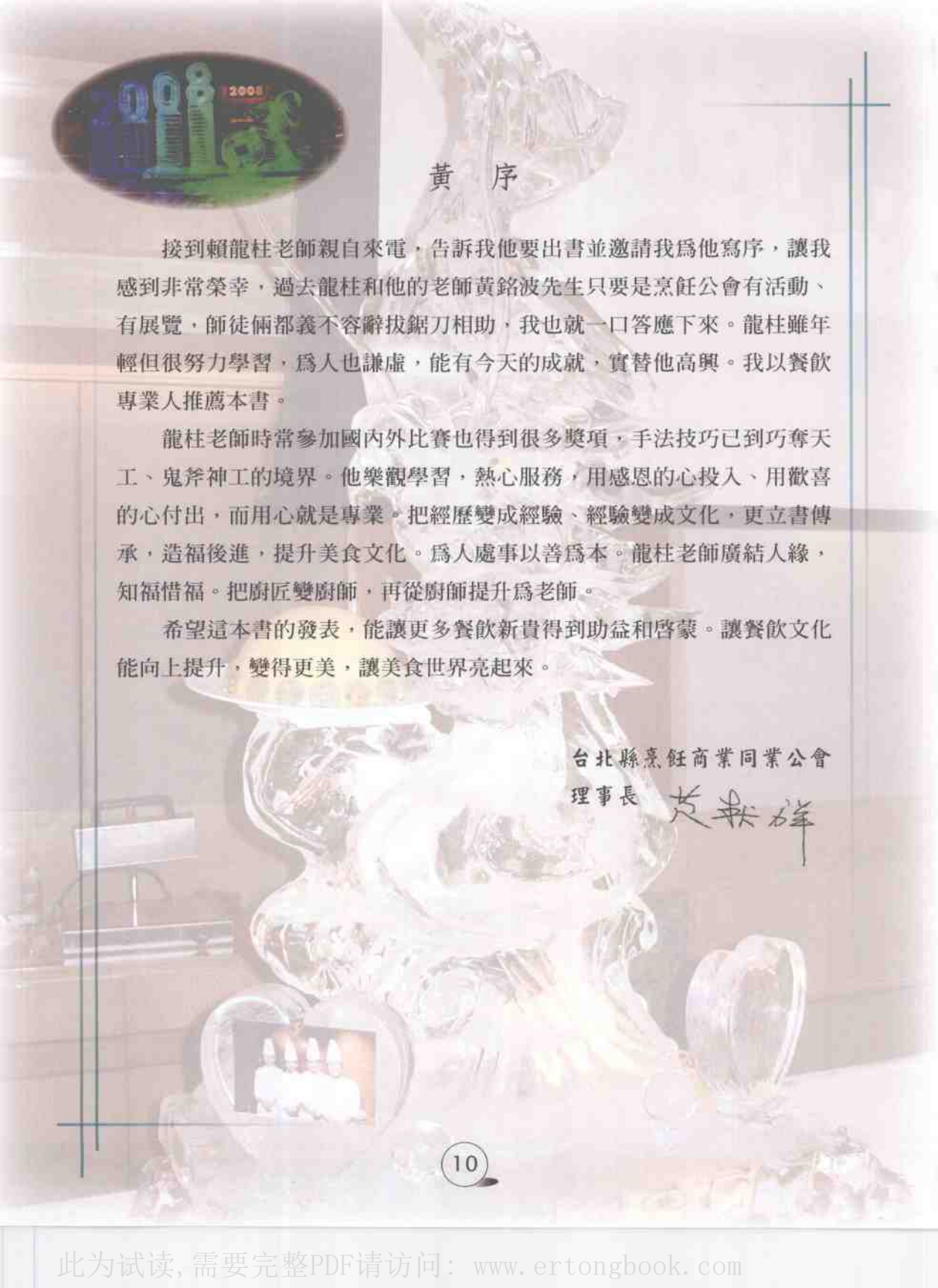
冰雕藝術屬於餐旅布置藝術當中食材造型藝術的一部分，冰雕藝術在國內外的美食比賽中，常會被列入重要比賽項目；不過，由於冰雕在台灣的發展受限於地域天候因素和硬體設備空間限制，以致人才培育發展困難，綜觀上述因素許多餐旅業者主要基於成本的考量大都採用外包的方式，因而專業冰雕師傅大都是建置在較具規模的五星級飯店當中，故冰雕工作在台灣可說屬於一種冷門行業，相較上，與我們鄰近的日本因為天候的因素、先天地利條件的優勢而得天獨厚，國內的承習者當付出更多的心血才是，而龍柱便是少數能夠堅持投其所好專研者。

龍柱出身於台灣農村家庭，退伍後即投入餐飲技職領域學習廚藝，樸實典型的耕耘者性格造就了他今日的專業技藝，在習藝過程中始於中餐烹調進而接觸果雕，而後進入冰雕領域，在資源豐沛的飯店環境加上不斷的自我的投資與付出，終於在今日累積了屬於他及所屬飯店共同的結晶，更為台灣餐旅廚藝發展寫下精采的一頁，在此喜見《冰雕藝術》一書的出版，本書題材內容涵蓋器皿、主題雕刻、結合花藝、果雕及獨特的創意飲品，作品風格跳脫傳統思維，涵蓋面甚廣，從基礎技法到以實際相關宴會

主題設計，所有激盪過程的創作思路都慷慨的與讀者分享，是一本專業與藝術性兼備而極富參考價值的餐旅裝置藝術寶典。

台北喜來登大飯店
食材造形藝術中心主廚

黃銘波



黃 序

接到賴龍柱老師親自來電，告訴我他要出書並邀請我爲他寫序，讓我感到非常榮幸，過去龍柱和他的老師黃銘波先生只要是烹飪公會有活動、有展覽，師徒倆都義不容辭拔鋸刀相助，我也就一口答應下來。龍柱雖年輕但很努力學習，爲人也謙虛，能有今天的成就，實替他高興。我以餐飲專業人推薦本書。

龍柱老師時常參加國內外比賽也得到很多獎項，手法技巧已到巧奪天工、鬼斧神工的境界。他樂觀學習，熱心服務，用感恩的心投入、用歡喜的心付出，而用心就是專業。把經歷變成經驗、經驗變成文化，更立書傳承，造福後進，提升美食文化。爲人處事以善爲本。龍柱老師廣結人緣，知福惜福。把廚匠變廚師，再從廚師提升爲老師。

希望這本書的發表，能讓更多餐飲新貴得到助益和啓蒙。讓餐飲文化能向上提升，變得更美，讓美食世界亮起來。

台北縣烹飪商業同業公會
理事長

黃新祥



鄭 序

一項精湛技藝呈現的背後總是累積無數辛勞與血汗的付出，才有了檯面上的榮耀，在這多元成就價值日漸被大家肯定的社會中，作者一路走來的經驗，及其踏入社會後的自我要求之終身學習成長精神，著實是你我一個極佳的學習典範。

拜讀本書後，原本看似平淡無奇的冰塊，卻賦予無限創意的構思，高潮迭起展現出無數件令人驚艷讚歎的傑作，甚或每件亮麗的作品均是融入細膩刀工技法，及獨具匠心的巧思匯聚而成。然而，這些技藝與智慧都是作者多年來憑著興趣及努力不懈的認真態度，由工作中、或從技專校院求學及多次參加國內外比賽得獎所累積而來的，重要的是，這份堅持的態度就是一個人成功與否最關鍵的因素。

作者近三年來在本校擔任果雕教師，除傳授專業技能獲得師生肯定外，其學經歷、參賽成就及工作態度亦是學生學習的標竿。蓋多數職校學生的學習過程總是缺乏目標及自信心，也惟有作者這番親身經驗，才能刺激學生學習意願及動力。

欣喜作者將其冰雕技藝有關之理論及作品彙整出書，讓一般大眾更了解冰雕的多元面貌，亦為同業及有興趣愛好者，提供一本實用豐富的參考書籍。

穀保家商

校長

鄭學忠





作者序

筆者原本從事電機電腦製圖行業，於退伍之後轉行，經軍中同袍伙房主廚朱鴻富先生介紹，進入中餐川菜館學習料理，在那時候和自己一起工作的夥伴，年紀都很輕，跟我同齡的夥伴也都當上了領班，我必須更加努力，要求自己多下點功夫、時間。在餐廳空班休息時間，一有空就會跑去書店看食譜或在餐廳練習蔬果雕刻，也因此自然而然對果雕產生了興趣。

在朋友介紹下，進入了圓山大飯店聯誼會中餐廳工作，對學習餐飲料理有更高一層的鑽研與體驗，在餐飲領域裡要學習的技能非常廣泛與多元，當初自己心裡想，在餐飲藝術領域裡，冰雕技能不知哪裡可學，要學習冰雕也要趁年輕時學習，因為這是一項需要體力與耐心、創意與思考的工作，此時巧遇遠東國際大飯店正在應徵冰雕助手，經朋友李友順師傅介紹下進入台北遠東國際大飯店任職，心裡萬分喜悅。

我在因緣際會之下從事專職的冰雕果雕師，但在這領域過程中，也讓我參加了許多國內外大小餐飲比賽，獲益良多。初期學習冰雕，完全是手工鋸切割冰塊，手工雕刻相當費時費力，以往想買冰雕書籍或參考冰雕資料，卻發現此類資料非常有限，在遠東大飯店經歷了十二年冰雕工作，歷經了摸索、模仿、觀察研究，體驗了身為冰雕師傅的工作與責任，也將自己所學到的技能及經驗編輯成書，與讀者分享我的經驗。

學習冰雕的過程中，很多造型技巧的變化，都引用大量蔬果雕刻所學的雕刻原理：尺寸、角度、規格化，掌握住冰塊的特性，引用更多材料元素，移花接木手法，可以使冰雕有更大的創作空間。

2007年，我在台灣蛋糕學會的推薦下，以台灣國家代表隊的身分，參加法國里昂西點世界盃比賽，在冰雕、巧克力雕、拉糖工藝作品團體成績

榮獲第三名，這是一次非常難得的機會，在會中可以與二十個國家的參賽選手互相切磋交流，非常令我興奮，讓我見識更廣，更希望能將自己所學到的經驗與讀者們分享，願有更多新血加入。

「學問需要延綿，技能更需要傳承」，本書所呈現的內容由淺入深，由實做到創意欣賞，提供初學者練習、欣賞者體驗與感受，希望藉由冰雕的創意，啟發讀者對餐飲藝術有更深一層的了解與幫助，期許有更多餐飲科系學生與餐飲界朋友，對飲食藝術文化的努力，能不斷地提昇與發揚光大。讀者若對冰雕或果雕有更進一步的興趣，可上筆者的網頁，歡迎讀者們投信討論，網址是：<http://www.wretch.cc/mypage/henrylai1971>。

台北遠東國際大飯店

冰雕蔬果切雕藝術師 賴龍柱

Henry



目錄 CONTENTS

溥 序 / 香格里拉台北遠東國際大飯店總經理 溥睿名	2
王 序 / 法務部長 王清峰	4
林 序 / 台灣蛋糕協會執行長 林廷隆	5
張 序 / 中華飲食文化基金會主任 張玉欣	6
梁 序 / 美食製作名主持人 梁幼祥	7
黃 序 / 喜來登大飯店食材造形藝術中心主廚 黃銘波	8
黃 序 / 台北縣烹飪商業同業公會理事長 黃獻祥	10
鄭 序 / 穀保家商校長 鄭學忠	11
作者序	12

PART I

冰雕的世界 16

概論 17

✧概論 18

✧冰塊的選擇與應用 24

✧冰雕的擺設位置 26

✧冰雕的工具介紹 29

✧冰雕的工具應用 34

✧冰雕常用技巧介紹 42



PART II

冰雕的實作藝術 46

冰雕實作入門 47

✧冰球 48

✧杯盤容器 56

✧半平面雕刻 76

實物參考製作 111

✧數字 112

✧Logo 127

✧結婚囍宴 136

✧PARTY 169

綜合應用 206

✧插花 208

✧果雕 218

✧飲料 224

後記 234

致謝 235

材料工具廠商名錄 236

參考書目 237



A photograph of a person's hands and face, partially visible, as they use a chisel to carve a piece of ice. The background is a solid dark red color. The text "PART I" is overlaid on the image.

PART I

冰雕的世界