

郑更民

食雕与面塑艺术

郑更民 编著



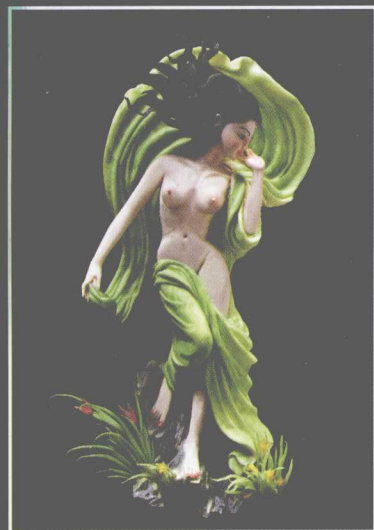
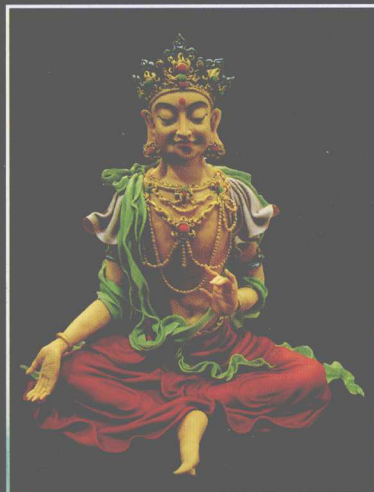
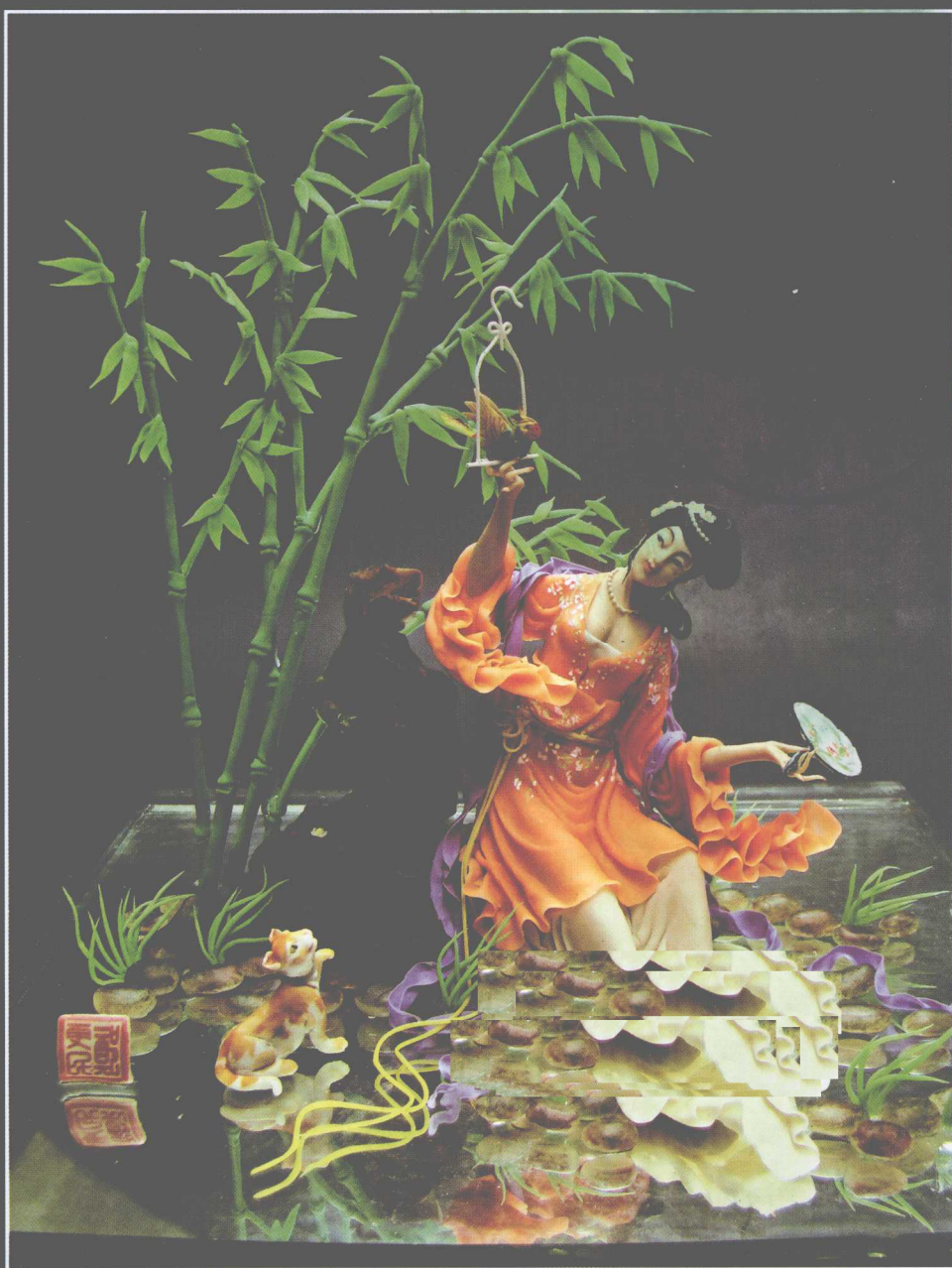
天津科学技术出版社



郑更民

郑更民 编著

食雕与面塑艺术



天津科学技术出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

郑更民食雕与面塑艺术 / 郑更民编著. ——天津:

天津科学技术出版社, 2010.1

ISBN 978-7-5308-5492-1

I. ①郑… II. ①郑… III. ①食品-装饰雕塑 ②面塑-
菜谱-装饰雕塑 IV.TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第000576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: 蔡 颢

天津市西康路35号 邮编 300051

电话: (022) 23332393 (发行部) 23332379 (编辑部)

网址: www.tjkjcs.com.cn

新华书店经销

天津环球磁卡股份有限公司印刷

开本 889×1194 1/16 印张 6 字数 50 000

2010年5月第1版第1次印刷

定价: (含光盘) 38.00元

序 言

食品雕刻是中国饮食文化的重要组成部分，是烹饪艺术中一朵色彩艳丽的奇葩，在我国有悠久的历史。近年来随着社会的发展和人们生活水平的不断提高，食品雕刻、面塑以她独有的艺术魅力在现代餐饮活动中越来越受到人们的重视，并得到业内人士的广泛认同。这些五彩缤纷、造型优美的食雕作品，有如无言的诗，立体的画，不仅提高了宴席的档次，美化了餐桌，还能烘托出宴席的气氛，给人以美的艺术享受。

本书作者郑更民同志，经过多年的刻苦钻研和无数次的不懈努力，其食品雕刻、面塑技术独树一帜，各类食雕、面塑堪称一绝，已形成了独特的艺术风格。在陕西省烹饪与餐饮行业协会的大力扶持下，“西安郑更民雕刻艺术中心”发展迅速，为陕西省及全国部分地区培养了大批的雕刻人才，其学生、弟子多次在省、市、全国乃至国际大赛中荣获金奖、金牌，对陕西、西北食品雕刻的发展起到了一定的推动作用。

该同志如今毫无保留地将多年的实践经验奉献给大家，奉献给社会。此书博采众长，精益求精，其中大部分作品是课程教学品种。希望此书能给食品雕刻、面塑爱好者以启发和参考，同时也期盼郑更民同志能继续努力，不断攀登食雕、面塑艺术高峰。

陕西省烹饪与餐饮行业协会会长 李有堂

作者简介



郑更民 1975年出生于陕西省商州，现为中国烹饪协会会员，食品雕刻高级技师。1995年郑更民开始学习烹饪技艺，从此便喜欢上了烹饪，尤其对食品雕刻倍加着迷，但苦于没有老师，只有一边看书一边练习、琢磨。尽管走了不少的弯路，但几年后逐渐形成具有自己独特风格的雕刻技法。曾先后在陕西省两所最大的烹饪学院中任教，经历十几年的教学生涯，培养了一批批食雕精英。

近年来，开始从事专业食雕、面塑教学工作，将精湛的技艺毫无保留地传授给雕刻爱好者，其学生、弟子多次在国际烹饪大赛中荣获金奖、金牌，对西部食品雕刻、面塑的发展起到了一定的推动作用。

作者名单

顾问：萧占行

编委：陈淑红

郑俊

瞿燕涛

陈满朝

崔波

赵智月

牛必虎

李波

编著：郑更民

摄影：郑更民

获奖及出版的作品

2004年成立了“西安郑更民雕刻艺术中心”

1999年荣获第四届陕西省烹饪大赛冷拼、食雕两枚金牌

1999年12月荣获第四届全国烹饪大赛团体金奖、金牌

2000年荣获陕西省“财贸杯”雕刻大赛冠军

2001年4月荣获第一届东方美食国际烹饪大赛金牌

2002年11月出版了自己第一本书《食品雕刻艺术》

2003年荣获西安市银桥杯烹饪大赛食雕第一名

2007年出版了《食雕综合技法》

书中作品多次在《东方美食》《四川烹饪》等杂志上发表

目录

一、分步制作

(一) 十二生肖篇

子鼠 / 1
丑牛 / 3
寅虎 / 4
卯兔 / 6
辰龙 / 7
巳蛇 / 8
午马 / 9
未羊 / 10
申猴 / 11
酉鸡 / 12
戌狗 / 13
亥猪 / 14

(二) 动物篇

凤凰 / 15
孔雀 / 16
鲨鱼 / 17
大象 / 18
天马行空 / 19
异足麒麟 / 20
猛虎下山 / 21
雄鹰 / 22
豹 / 24
雄狮 / 26

(三) 人物篇

渔翁 / 27
随风舞动 / 28
布袋和尚 / 30
达摩 / 31
达摩过江 / 32
独占鳌头 / 33
济公 / 34
貂蝉拜月 / 35
仕女 / 36
开心佛 / 38
寿比南山 / 39

笑弥勒 / 40

韵 / 42

钟馗 / 44

寿星 / 46

二、精品赏析

(一) 食雕篇

蝴蝶兰 / 47
三头狼 / 48
上山虎 / 48
雄鸡 / 49
搏浪 / 49
龙头 / 49
鹦鹉 / 50
鱼趣 / 50
鹰头 / 50
龙凤呈祥 / 51
驰 / 51
下山虎 / 52
奔鹿 / 52
猫 / 52
神龙探爪 / 53
喜上眉梢 / 53
洋洋得意 / 54
觅 / 54
麒麟献瑞 / 54
鹦鹉展翅 / 54
罗汉头 / 55
关公头 / 55
科学家 / 55
寿星头 / 55
赏花仕女 / 56
畅游 / 57
狼人 / 57
寿比南山 / 58
金刚1 / 59
金刚2 / 59
观音 / 60



郑更民

食雕与面塑艺术



晨妆 / 60
随风舞动 / 60
悠然自得 / 61
梦境 / 61
弥勒佛 / 61
花仙子 / 62
雄鹰 / 63
牡丹图 / 64
鹦鹉攀枝 / 64
奔马 / 65
龙啸九天 / 66
金龙望月 / 67
飞天 / 67
铁塔 / 67
圣诞老人 / 68
鳌 / 68
麒麟 / 68
卡通鼠 / 69
奥运鼠 / 69
鹰 / 69
富贵牡丹 / 70
招财进宝 / 70
猪宝宝 / 70

(二) 面塑(糖艺)篇

降麟罗汉 / 71
八仙过海 / 72
达摩 / 72
齐天大圣 / 72
金陵十二钗 / 73
繁花似锦 / 73
宝钗扑蝶 / 74
探春 / 74
王熙凤 / 74
黛玉葬花 / 74
史湘云 / 75
弥勒佛 / 75
菩萨 / 75

莲生贵子 / 76
钟馗拔剑 / 76
伏虎罗汉 / 76
梅花仕女 / 77
出浴 / 77
梦乡 / 77
天王 1 / 78
天王 2 / 79
天王 3 / 80
天王 4 / 81
戏 / 82
近代仕女 / 82
嫦娥 / 82
横刀立马 / 83
牛气冲天 / 83
玉白菜 / 83
关公 / 83
牛头人 / 84
贵妃醉酒 / 84
西游记 / 84
战神 / 85
钟馗 / 85
吉庆有余 / 85
人物肖像 1 / 86
人物肖像 2 / 86
人物肖像 3 / 86
人物肖像 4 / 86
人物肖像 5 / 87
人物肖像 6 / 87
人物肖像 7 / 87
婴儿 / 87
大义凛然 / 88
糖艺 1 / 89
糖艺 2 / 89
糖艺 3 / 89

一、分步制作

(一) 十二生肖篇

子鼠





详解

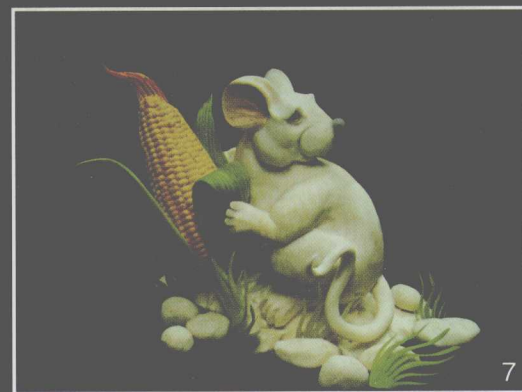
类型：组装雕

原料：红薯

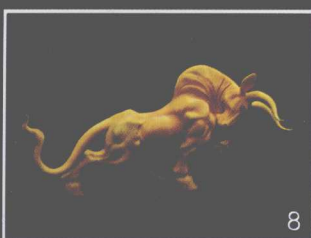
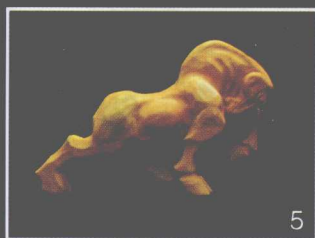
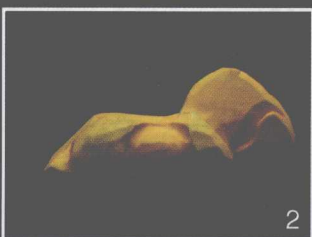
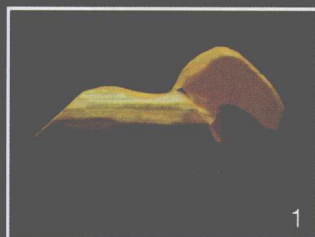
刀具：主刀、刻线刀、U形刀

雕刻步骤：

1. 选一个圆形红薯切平两头，再用一小块红薯刻成鼠头的大型，并用胶水粘在上面。
2. 用主刀配合U形刀刻出鼠头和鼠前爪大型。
3. 雕刻出后爪的形状，并取一块红薯刻成老鼠尾巴，并用胶水粘在下面。
4. 然后雕刻出眼睛和耳朵。
5. 用主刀雕刻出鼠爪的细节。
6. 另取一个红薯雕刻成一个玉米形状，并和老鼠粘在一起。
7. 刻出玉米叶子和石头、小草并组装在一起，最后上色即可。



丑牛



详解

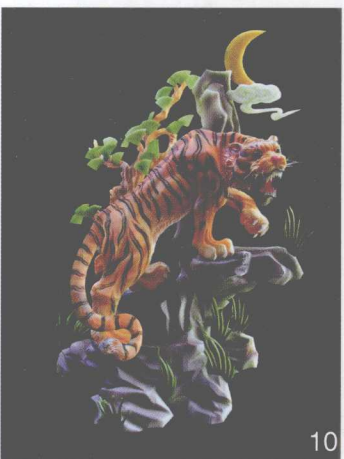
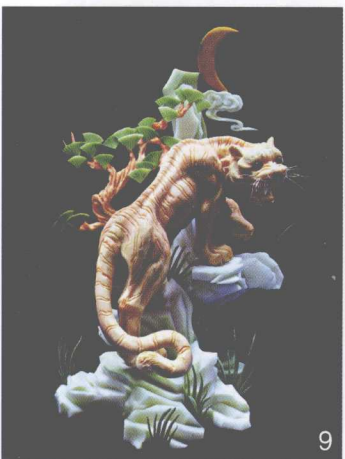
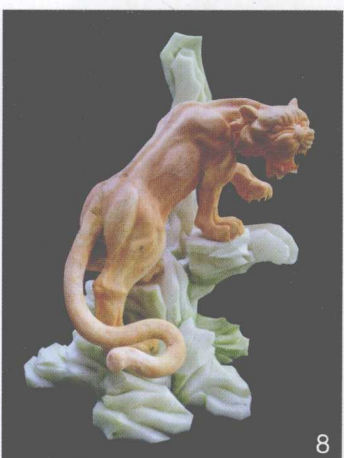
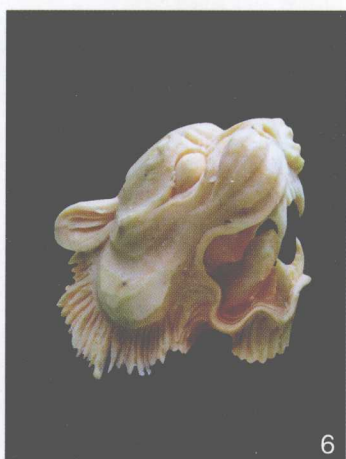
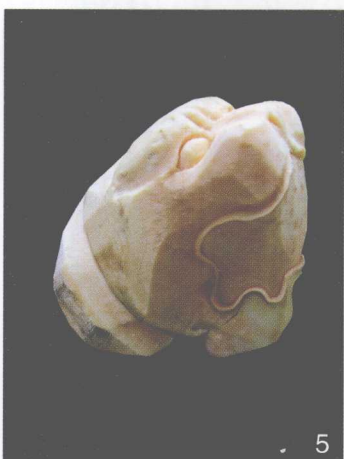
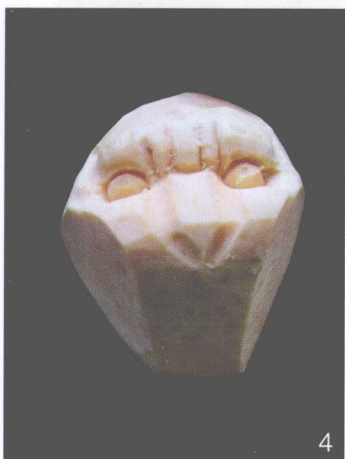
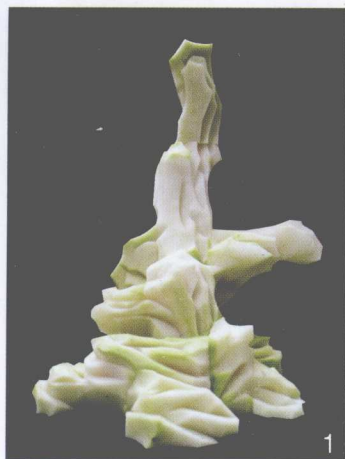
类型：组装雕 **原料：**南瓜 **刀具：**主刀、刻线刀、U形刀

雕刻步骤：

1. 选一个大块南瓜刻出牛的大型。
2. 用主刀确定出牛头的位置，并用U形刀刻出牛肚子。
3. 用主刀配合U形刀刻出牛的眼睛、鼻子、嘴等细节。
4. 另取南瓜雕刻成牛的两个前腿并用胶水粘上。
5. 雕刻两个后腿，并粘在身体后边。
6. 用U形刀雕刻出牛脖子、前腿、后腿的肌肉。
7. 将牛的身体、肌肉打磨光滑。
8. 刻出牛角、牛尾，粘上即可。

寅虎





详解

类型：组装雕

原料：红薯、白萝卜

刀具：主刀、刻线刀、U形刀

雕刻步骤：

1. 先用白萝卜粘出山的大型，并雕刻出山石的纹路。
2. 用红薯刻出老虎的身体大型。
3. 另取红薯雕刻出尾巴和头的大型并粘好。
4. 取下虎头原料用主刀雕刻出老虎的眼睛。
5. 雕刻出老虎的嘴形。
6. 仔细雕刻出老虎的牙齿、舌头和耳朵。
7. 将刻好的虎头粘上。
8. 刻出虎爪并将老虎打磨光滑。
9. 接着雕刻出老虎身上的花纹和松树。
10. 最后给老虎上色即可。

卯兔



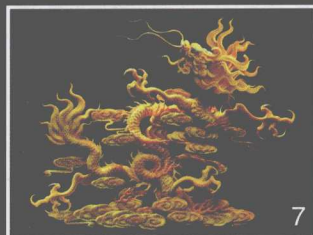
详解

类型：组装雕 **原料：**白萝卜、红薯 **刀具：**主刀、刻线刀、U形刀

雕刻步骤：

1. 先将红薯刻成兔子的大型。
2. 用主刀雕刻出兔子的眼睛和嘴巴。
3. 另取红薯雕刻成兔子的耳朵并粘好。
4. 雕刻出兔子的前腿。
5. 雕刻出兔子的后腿。
6. 用刻线刀划出兔子的毛发（注意方向的变化）。
7. 用同样的方法雕刻出另一只兔子，然后与用白萝卜雕刻好的蘑菇、小草组装在一起即可。

辰龙



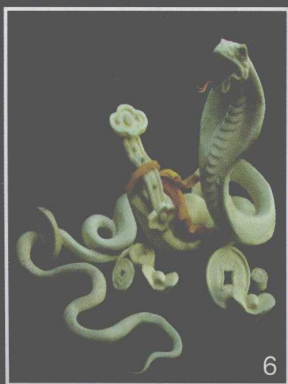
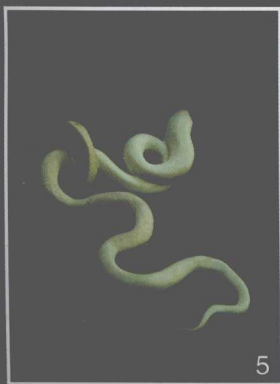
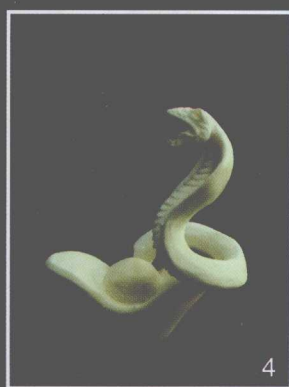
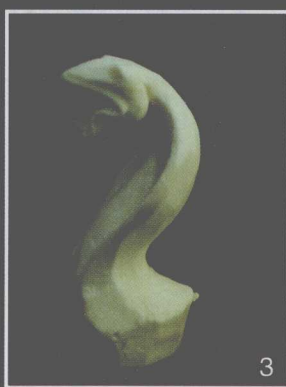
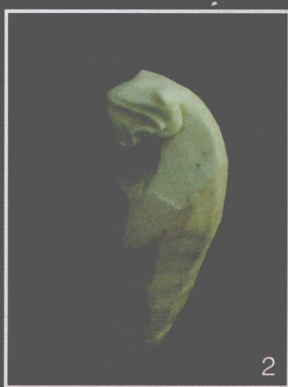
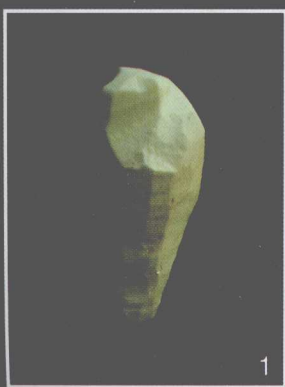
详解

类型：组装雕 **原料：**南瓜 **刀具：**主刀、刻线刀、U形刀

雕刻步骤：

1. 先选一个弯形南瓜，将底部切平竖立放置，另取南瓜雕出龙身大型并粘在弯形南瓜上端。
2. 用主刀在弯形南瓜上刻出龙的后半段身子，接着雕刻出龙尾并粘在弯南瓜上。
3. 用主刀雕刻出龙的鳞片。
4. 另取南瓜雕刻出龙鳍并粘在龙身上，然后在弯形南瓜上雕刻出云纹。
5. 用南瓜块雕刻出龙头并装上眼睛。
6. 将刻好的龙头组装在龙脖子上。
7. 最后组装刻好的龙爪和云彩即可。

巳蛇



详解

类型：组装雕

原料：芋头

刀具：主刀、刻线刀、U形刀

雕刻步骤：

1. 选一个芋头竖立放置，然后用主刀定出蛇头的位置。
2. 用刻线刀刻出蛇嘴的轮廓。
3. 仔细雕刻出蛇牙并修出蛇身大型。
4. 另取芋头雕刻成元宝，然后将蛇身粘在元宝上。
5. 用小芋头雕刻成蛇的后半段身子和尾巴。
6. 用芋头块雕刻成铜钱和元宝最后组装在一起即可。

类型：组装雕

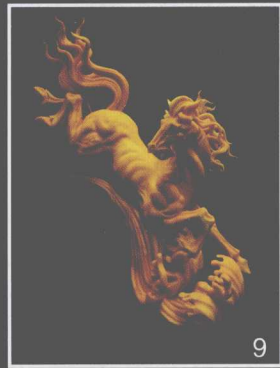
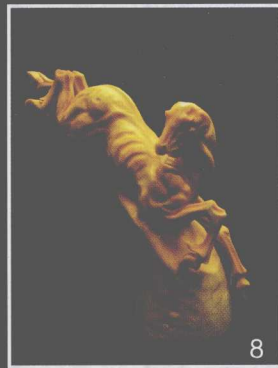
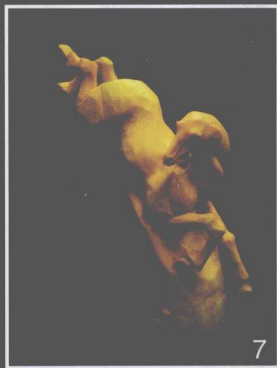
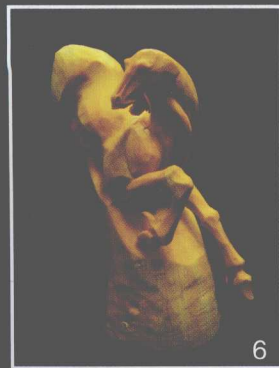
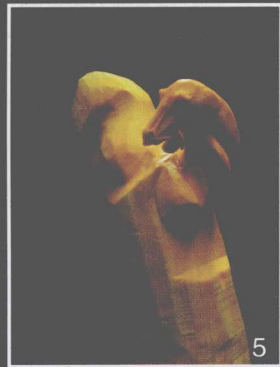
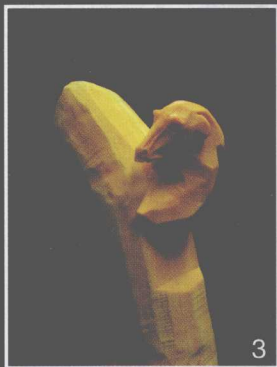
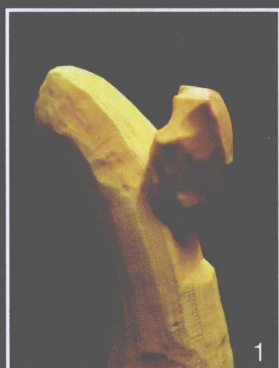
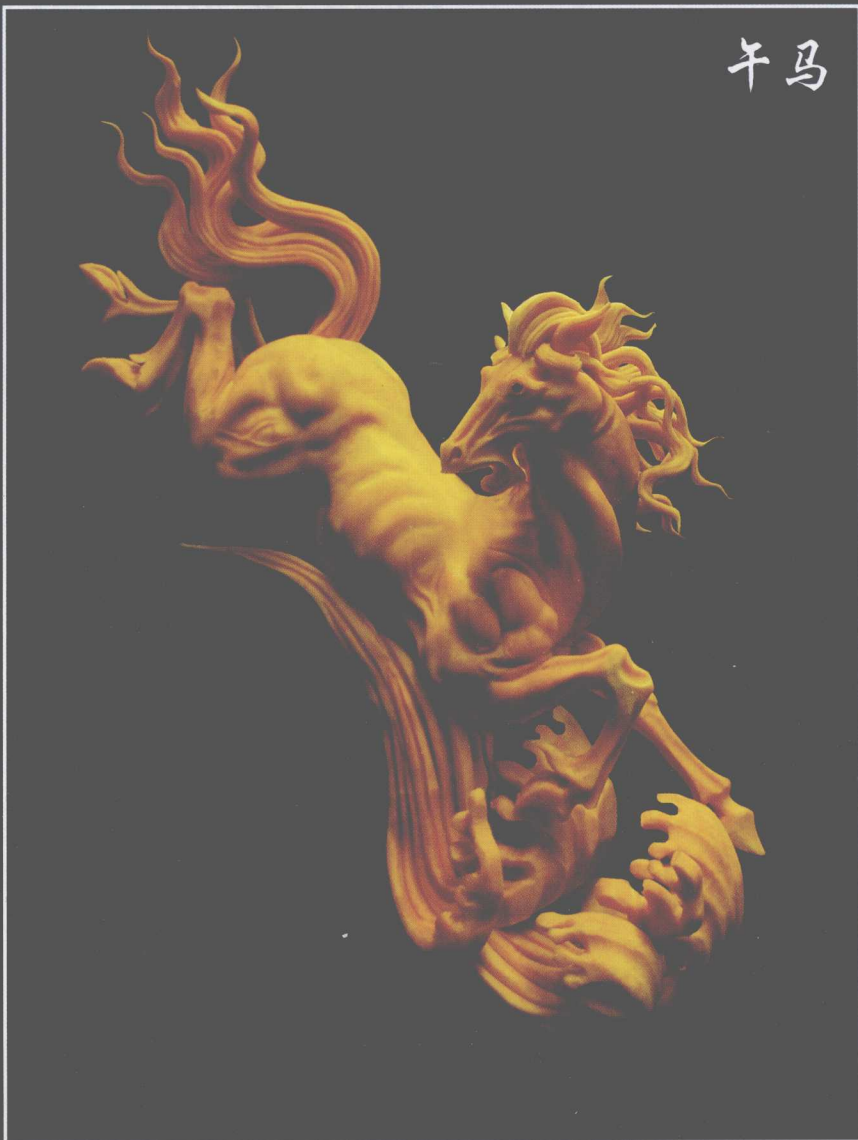
原料：南瓜

刀具：主刀、U形刀、刻线刀

雕刻步骤：

1. 取一块南瓜雕刻成马头的大型，然后粘在另一个弯形南瓜上。
2. 雕刻出马的眼睛和鼻子。
3. 刻出马脸和马嘴。
4. 雕刻出脖子。
5. 修出身体大型。
6. 粘上前腿。
7. 粘上后腿。
8. 用U型刀推出马的肌肉。
9. 将下半部分雕刻成浪花，组装上马鬃和尾巴即可。

千马



未羊

详解

类型：组装雕

原料：芋头

刀具：主刀、刻线刀、U形刀

雕刻步骤：

1. 先用芋头粘出羊的大型，然后定出头的位置。
2. 用主刀配刻线刀雕刻出羊头。
3. 接着用主刀刻出羊的脖子，注意要有弧度。
4. 然后雕刻出羊的身子大型。
5. 用主刀雕刻出羊腿的位置。
6. 接着雕刻出羊腿并粘上抬起的右前腿。
7. 用U形刀推出羊的肌肉。
8. 最后粘上刻好的角和耳朵、尾巴，并将底部原料雕刻成石头和小草即可。

