

新 果蔬雕

食雕一点通

最佳厨师培训教材



附赠光盘

速成 >

朱坤鹏/主编

详细的雕刻步骤

精美的图解实例

大师的绝技奉献

学艺的最佳教材



辽宁科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食雕一点通: 新果蔬雕速成 / 朱坤鹏主编. — 沈阳:
辽宁科学技术出版社, 2007.1
ISBN 978-7-5381-4879-4

I. 新… II. 朱… III. ①水果 - 装饰雕塑 ②蔬菜 -
装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 120624 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳天择彩色广告印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 210mm × 195mm

印 张: 4.5

字 数: 170千字

印 数: 1~5000

出版时间: 2007年1月第1版

印刷时间: 2007年1月第1次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 杜 江

版式设计: 于 浪

责任校对: 李 雪

定 价: 29.00 元 (附赠光盘)

联系电话: 024-23284360

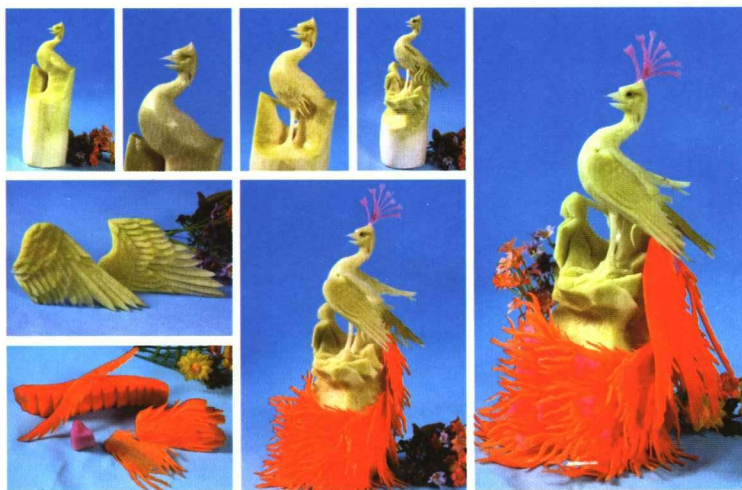
邮购热线: 024-23284502

E-mail: lkzzb@mail.lnpgc.com.cn

http: //www.lnkj.com.cn

食雕一点通

新果蔬雕速成



朱坤鹏 主编

辽宁科学技术出版社

沈 阳

主编简介



朱坤鹏，宁夏石嘴山人，汉族，国家高级中式烹调师，高级食品雕刻技师，高级菜肴广告摄影师，银川市烹饪协会理事，宁夏鹏飞烹饪艺术学校创始人。

1996年，从厨后一直潜心研究、学习烹饪技能与食雕艺术；

1998年，在山东济南饮食服务公司烹饪专业毕业，先后工作在多家大型酒店；

2002年，创办宁夏鹏飞烹饪艺术学校；

2003年4月，获东方美食大赛食雕金奖、冷拼银奖；

2004年5月，兼任宁夏毛强清真餐饮有限公司、老毛手抓美食楼菜肴美工设计师；

2005年3月，获首届“中华名厨特色菜交流比赛”金爵奖，同年7月，获“2005宁夏(银川)地方名小吃美食文化宣传月”优秀展台奖。

2006年，创办武汉鹏飞食雕工作室；

朱坤鹏先生有着丰富的实践经验与教学经验，并在不断的学习研究中总结出了二合一速成食品雕刻法，其作品曾在《四川烹饪》、《东方美食》上发表，如今经他培养的许多学生已卓有成绩，成为厨艺界的后起之秀。

网址: www.chushidk.com

电话: 13007976580 (宁夏校区)

13720283399 (武汉校区)

主 编 朱坤鹏

副主编 王 鹏 田 真 薛武权

编 委 崔维库 马志礼 魏 平 马红军

陈振明 王 力 唐开飞 杜丽华

马海东

目录

CONTENTS



花卉篇

富贵共鸣	005
蒸蒸日上	006
花好月圆	007
一品清莲	008
傲霜	009
千线菊	010

禽鸟篇

春风得意	011
和和美美	013
惊涛骇浪	014
觅食	016
禄禄荣华	017
湖畔天姿	018
鹤寿万年	019
凤戏牡丹	020
玉兰鹦鹉	022
喜报多福	024
锦鸡竹石	025
绶带桃花	026
蜜月春情	028
巨嘴鸟	029
戴胜鸟	030
金雀鸣秋	031

鱼虾篇

海底争霸	032
------	-----

桃花鳜鱼	033
海底情趣	034
燕鱼雅趣	036
窃窃私语	037
荷池鲤跃	038
弄潮	040
池塘虾乐	041

建筑篇

塞上金秋	042
万里长城	044
古塔风云	045

祥兽篇

梅花鹿	046
喜气洋洋	048
王者风云	050
虎啸山河	052
椰林象趣	054
斗牛	056
沙漠之舟	057
神骥腾飞	058
骏马奔腾	060
等待	061
发财鼠	062
两情相依	063
金蟾	064

祥龙篇

龙吐天浆·····	066
鳌鱼戏浪·····	068
驮龙吐珠·····	069
麒麟踏竹·····	070

人物篇

寿星老·····	072
观音·····	074
降龙童子·····	076
反弹琵琶·····	078
弥勒佛·····	079
育花翁·····	080
牡丹仙子·····	081

赏析篇

海马送财·····	082
虎虎生威·····	082
鲤跃荷塘·····	083
姹紫嫣红·····	083
九鲤朝阳·····	084
海底幽会·····	084
鹤鸣九皋·····	085
力争上游·····	086
南极仙翁·····	086
喜报三元·····	087
旗开得胜·····	087
秋翁遇仙·····	088
降龙罗汉·····	089
双飞燕·····	089
蛟龙出海·····	090
麒麟踏宝·····	090
田园雅趣·····	091
旭日东升·····	091

中华魂·····	092
龙啸九天·····	092
金鱼戏荷·····	093
故园情思·····	093
福鹿祥云·····	094
仙鹤青桃·····	094
子孙万代·····	095
双凰比翼·····	095
天女散花·····	096
一品当朝·····	096
锦上添花·····	097
北雁南飞·····	097
齐眉祝寿·····	098
荷塘情趣·····	098
六臂观音·····	099
夜夜平安·····	099
蝈蝈白菜·····	100
代代长寿·····	100
金鸡报晓·····	101
花开富贵·····	101
真假美猴王·····	102
凤牵吉祥·····	102
天官赐福·····	103
替天行道·····	103
双龙戏珠·····	104
四海欢腾·····	104
翩翩起舞·····	105
燕啼春晓·····	105
硕果累累·····	106
爱的哀诉·····	106
雄关万里·····	107
巫山神女·····	107

富贵共鸣

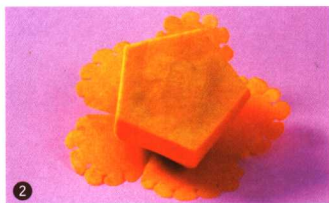
原料: 实心南瓜、心里美萝卜、白萝卜、青萝卜。

工具: 西餐分刀、平口刀、V形戳刀。

- 步骤:**
1. 选一块实心南瓜，将其修成半圆形。
 2. 将半圆形原料平均分成5个面，共刻出第一层花瓣，并将每两个花瓣之间的废料去净后刻出第二层花瓣。
 3. 用同样的方法刻出第三层花瓣，并将中心余料修成圆柱

形，在圆柱周围戳出花丝后将中心切平。

4. 另取心里美萝卜刻出花蕊后装在中心，白萝卜用同样方法刻出牡丹花。
5. 用青萝卜外皮刻出花叶、枝干等备用。
6. 组合花叶枝干，再另取原料刻出两只相思鸟与牡丹花组合即可。



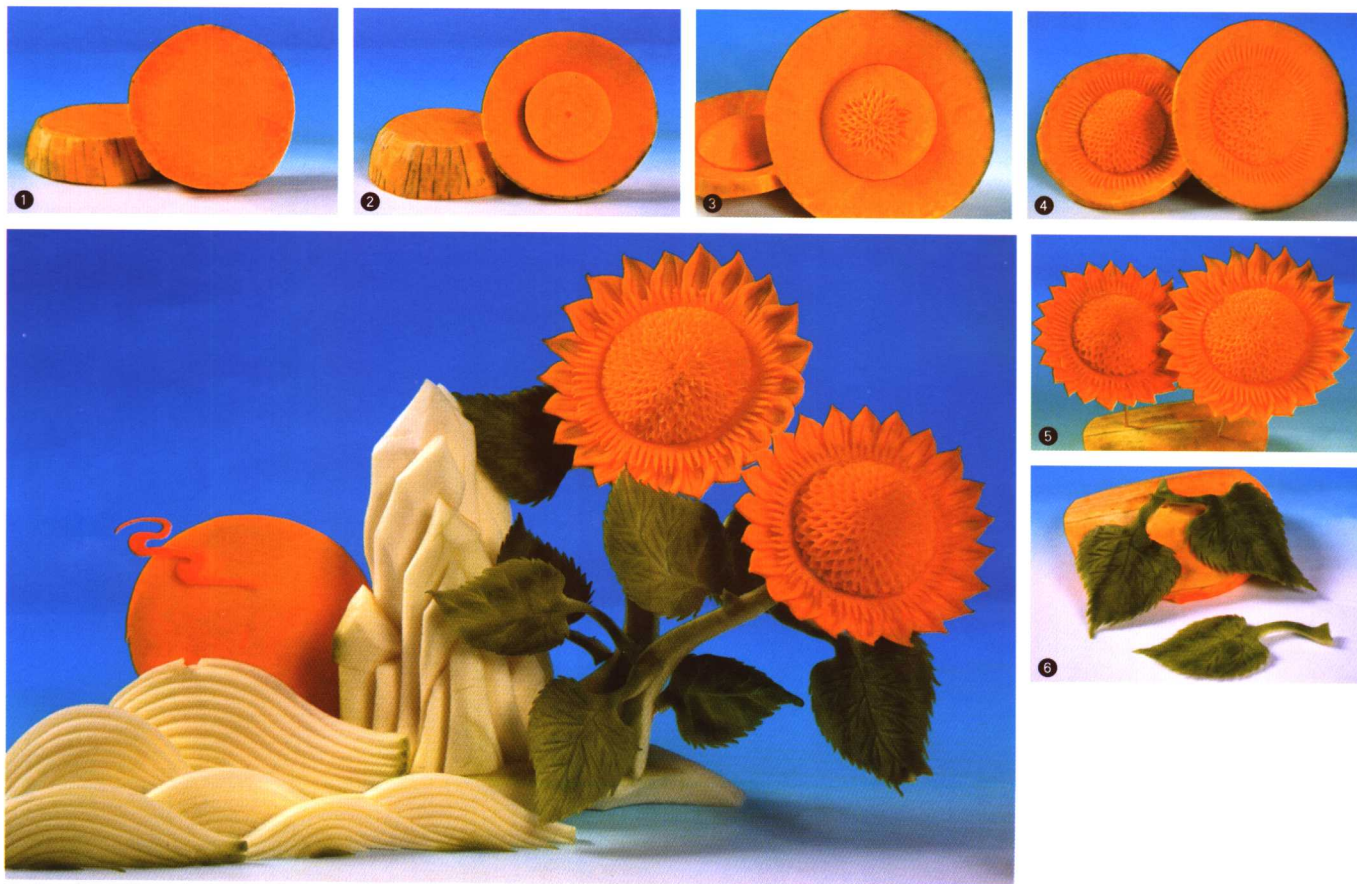
蒸蒸日上

原料：实心南瓜、白萝卜、青萝卜。

工具：西餐分刀、平口刀、V形戳刀。

- 步骤：**
1. 将实心南瓜切成约2cm的圆形厚片状。
 2. 在圆形厚片中心刻出一个圆心花盘，边缘留出约1cm的宽度。

3. 刻出向日葵的花盘。
4. 花盘刻好后在边缘用V形戳刀戳出花丝。
5. 花丝戳好后在其下面去掉废料，再刻出花瓣。
6. 另取青萝卜、白萝卜刻出向日葵的叶子、枝干、山石、水浪、太阳等组合即可。



花好月圆

原料：心里美萝卜、芋头、南瓜、青萝卜。

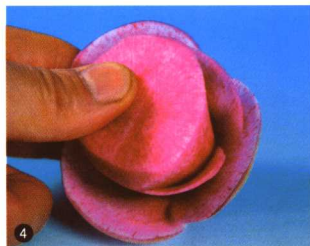
工具：西餐分刀、平口刀。

步骤：1. 取一块高度为4~5cm的心里美萝卜。
2. 从底部用旋刀法刻出第一层花瓣。
3. 在第一层每两个花瓣之间交错刻出第二层花瓣。

4. 用同样的方法刻出第三层花瓣。

5. 第三层花瓣刻好后旋出花蕊，花蕊的瓣要向内侧倾斜收起。

6. 刻出山石、枝叶、玉兔拜月的形状，与刻好的花组合即成。



一品清莲

原料：实心南瓜、白萝卜、青萝卜。

工具：西餐分刀、平口刀、U形戳刀。

步骤：1. 将实心南瓜分别修出荷花与荷叶的雏形。
2. 刻出第一层荷花瓣后，在每两个花瓣之间刻出第二层花瓣的雏形。

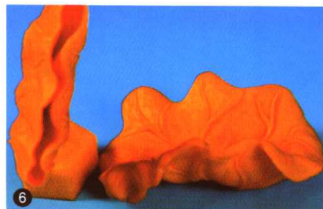
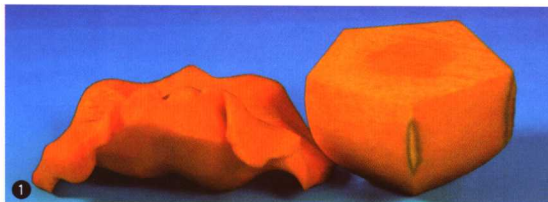
3. 刻出第二层花瓣后用同样的方法修出第三层花瓣。

4. 接着刻出第三层花瓣后将中心修成圆柱形状。

5. 戳出花丝，刻出荷花的莲蓬。

6. 用U形戳刀戳出荷叶并刻出叶脉。

7. 用白萝卜、青萝卜刻出藕组上即成。



傲霜

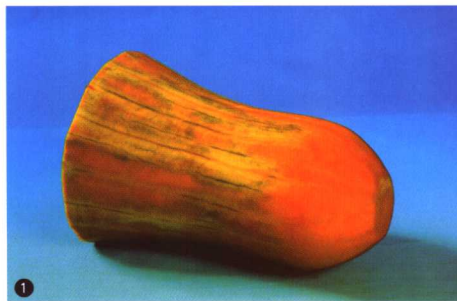
原料：实心南瓜、青萝卜。

工具：西餐分刀、平口刀、U形戳刀。

- 步骤：**
1. 选一块较粗的实心南瓜。
 2. 用小号U形戳刀戳出第一层花瓣后将原料修整光滑。
 3. 接着刻出第二层、第三层花瓣，刻时要逐渐地将中心原

料剪短。

4. 外层花瓣刻好后将中心修圆。
5. 在中心刻出短花瓣。
6. 用同样的方法直至戳完整个花蕊，再另取青萝卜刻山石、枝叶等，组合即成。



千线菊

原料: 心里美萝卜、白萝卜、青萝卜皮、胡萝卜。

工具: 西餐分刀、平口刀、中号 U 形戳刀。

步骤: 1. 取心里美萝卜一块，将其修成半球形。

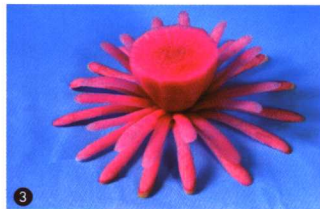
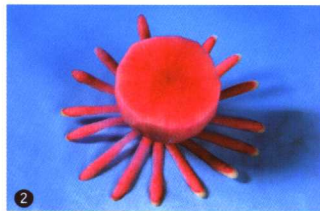
2. 用中号 U 形戳刀戳出第一层花瓣，并去废料。

3. 接着戳出第二层花瓣，第二层要比第一层稍短些。

4. 用青萝卜皮刻出千线菊的叶子。

5. 用白萝卜刻出花梗后与绿叶组成。

6. 另取胡萝卜等刻出花蕊后与枝叶组合即成。



春风得意

原料：实心南瓜、白萝卜、心里美萝卜。

工具：西餐分刀、平口刀、V形戳刀。

- 步骤：**
1. 选一块稍长的实心南瓜，将底部斜切一刀，放平后再刻出背部轮廓。
 2. 定出大公鸡的前胸及腹部大形，并将尾根处和背部修整滑。
 3. 刻出背部小羽毛，将脖子、腹部修光修刻时要注意脖子的动态。

4. 从脖子处起刀刻出身体上的鱼鳞状羽毛。
5. 刻完羽毛后，再刻出腿爪。
6. 另取白萝卜刻出头部大形，用黄色原料做嘴。
7. 细致刻出公鸡的嘴、头和脖子上的羽毛。
8. 用心里美萝卜刻出大公鸡的冠子、肉坠，组合在头部。
9. 将刻好的大公鸡的头部与身体组合在一起。
10. 刻出两个圆翅。
11. 将翅膀安装在身体上。
12. 再刻出尾巴装在大公鸡的身体上。
13. 再刻出另一只大公鸡与山石、梅花枝干和小草等组合即成。





和和美美

原料：实心南瓜、心里美萝卜、白萝卜、青萝卜。

工具：西餐分刀、平口刀、U形戳刀。

步骤：1. 将南瓜切成上窄下宽上薄下厚的梯形。

2. 定出鸳鸯背部与前胸的大形。

3. 细致刻出头部。

4. 头部刻好后，确定翅膀大形。

5. 刻出翅膀羽毛与尾部羽毛后把腹部修窄、修圆。

6. 另取心里美萝卜、白萝卜、青萝卜，刻荷花、荷叶和山石等，与鸳鸯组合即成。



惊涛骇浪

原料：实心南瓜、白萝卜、胡萝卜。

工具：西餐分刀、平口刀。

- 步骤：**
1. 选一块实心南瓜，定出云托大形，并从中心起刀刻出云片。
 2. 逐层刻出云卷。
 3. 云卷刻好后在下端刻出云线。
 4. 将云线刻好后再刻整个云托。
 5. 用白萝卜刻出水浪，与云托组合。
 6. 再刻出水浪、山石组合在一起。
 7. 用胡萝卜刻出一条小鱼和大阳。

8. 另取白萝卜，刻出鹰的头部大形，用胡萝卜粘出嘴。
9. 细致刻出头部。
10. 进一步刻出鹰头。
11. 在南瓜上定出鹰的身体大形。
12. 将鹰的身体大形修整光滑。
13. 细致刻出鹰的羽毛及腿部。
14. 再刻出尾巴羽毛。
15. 安上刻好的鹰头。
16. 用胡萝卜刻出鹰爪。
17. 定出翅膀形状，再刻出翅膀羽毛组合即成。

