

周毅

周毅食品雕刻系列

ZHOUYI SHIPIN DIAOKE XILIE

周毅食品雕刻

盘头篇

周毅 主编



22种花草 / 11种果实
16种动物 / 12种景物

超值赠送
盘头雕刻
DVD光盘



中国纺织出版社

周毅食品雕刻系列


周毅食品雕刻

盘头篇

周毅 · 主编

副主编：王 涛 徐寅峰 戴 伟 王 黎
顾 问：王 龙
特约编委：李云星 仇献忠 邵泽东 陈 龙
周启伟 马瑞玲 聂 鑫 周美香
周后超 谭荣华 谢少红 鲜 鹏
刘正春 芦济江



 中国纺织出版社

糖王

周毅
老品牌

厨艺培训中心

8年的教学经验

培训班学员遍布各地

为全国输出数千名优秀学员



选择周毅 - 选择成功

1. 糖王写实糖艺专修班 3000元

2. 糖王欧式糖艺专修班 3000元

(学糖艺免费学习糖粉、巧克力雕)

3. 极品面塑私教班 5000元

(学面塑免费学习糖粉和巧克力雕)

4. 大师果蔬雕刻班 3000元

5. 大师人物专修班 3000元

6. 巧克力专修班 2000元

7. 意境盘饰专修班 1500元

8. 大师全能班 12000元

(为全国各区域打造开班人才)

传授您我们成功的经验)

(一期不会下期免费再学, 包教包会零基础)

全国学员可提前预约报名

累计满10人可上门提供服务

(此项服务全国试营业中, 欢迎来电咨询)

(学习内容每期都在不断增加, 具体内容请来电咨询)

更多招生信息、图片、视频下载请登录

我们的官方网站: www.ynspdk.com

招生联系电话: 186 6220 1966

总部地址: 江苏省苏州市胥口





王涛 Wangtao



zhoumeixiang 周美香





目 录

工具使用说明 6

花 草 类

牡丹 7

桃花含笑 10

情人节玫瑰 12

黄玫瑰 14

水仙 16

玉兰 18

花瓶 20

康乃馨 22

沁心兰 24

马蹄莲 26

浓情似火 28

太阳花 30

洋兰 32

红叶 34

紫蓝 36

明媚 38

清新 40

灿烂心情 42

郁金香 44

大丽花 46

蓝色魅惑 48

梅花 50





麒麟吐纳.....	85
望月.....	88
锦鲤跃浪.....	89
嬉水.....	92
一马当先.....	94
张牙舞爪.....	95
麒麟.....	96
扇贝.....	98
悠然.....	100
海螺.....	104

果实类

红苹果.....	51
樱桃.....	52
杨桃.....	54
相依莓.....	56
桃红柳绿.....	58
农园.....	60
西红柿.....	62
青青竹.....	64
潺潺情丝.....	66
丝瓜.....	68
盎然春意.....	70

动物类

神仙鱼.....	72
龙虾.....	74
南瓜松鼠.....	75
好奇.....	76
情意绵绵.....	80
王者气概.....	84

景物类

旋律.....	105
小桥流水.....	106
一叶轻舟.....	108
陋室铭.....	110
锣鼓喧天.....	112
生命.....	114
诗情画意.....	116
丛林一隅.....	118
水底小景.....	120
雪域风情.....	122
童年记忆.....	124



龙纹掏刀



执笔刀：以无名指作为支点，刀与原材料垂直接触



用手向后掏出所需凹槽的深度和长度，根据所需调整下刀的深浅和力度



握刀法：以大拇指为支点向下挤压

注意：在使用划线刀的时候刀和原料之间的夹角是 25°



用手执刀，向后划出线条，注意保持 25° 角运刀才能保证线条的流畅



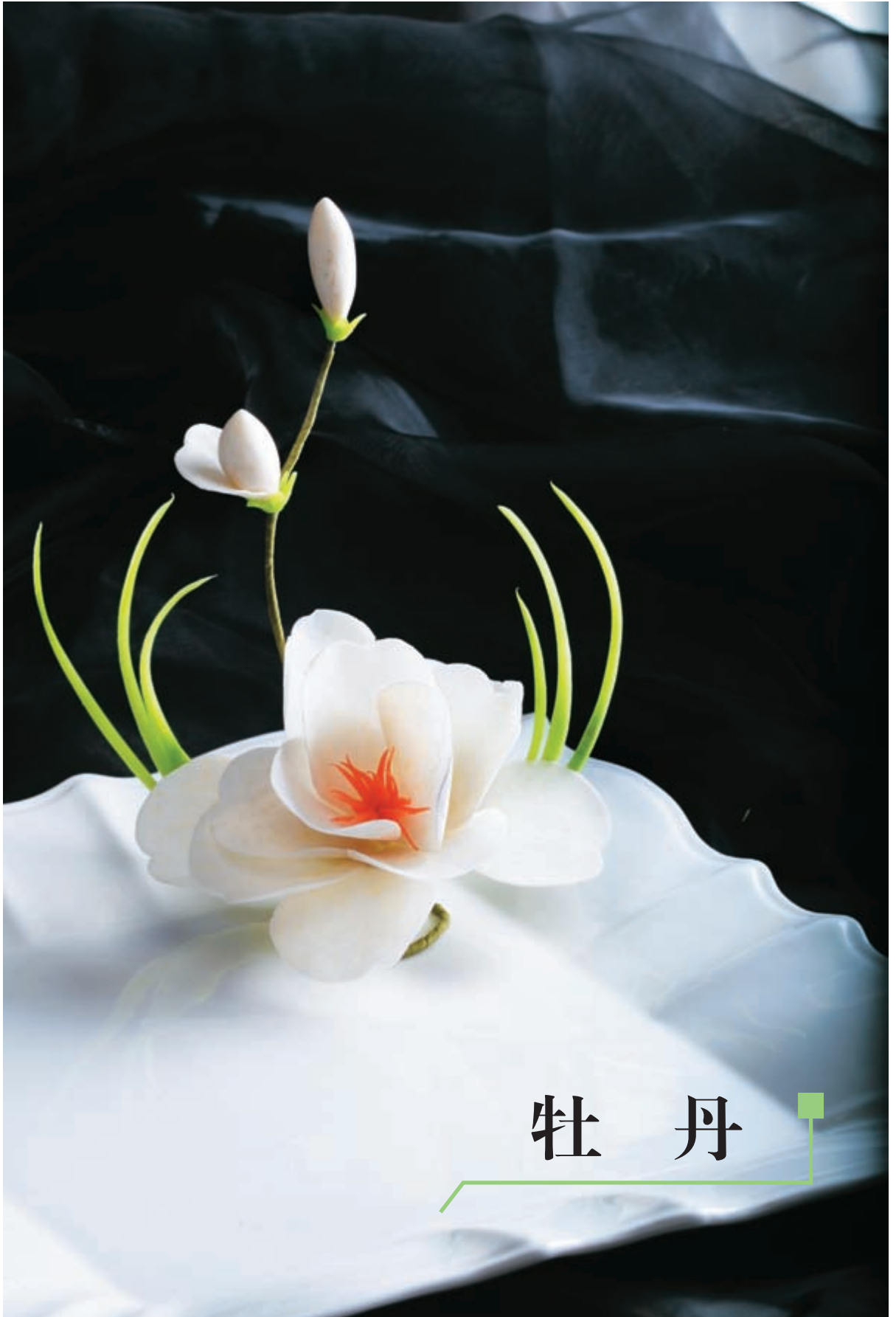
精细作品快捷制作食雕掏刀技法：是一种灵活运用特殊运刀技能并结合特种刀具使用的高级技法，特种掏刀最大的特点在于它运刀方面比传统U、V型刀具更加灵活，快捷，处理过的作品表面光滑无刀痕，可以处理戳刀或主刀无法达到的深度及死角，还可以大大提高制作雕刻作品的速度，一般制作时间可节省一半以上。比如说我们可以用于制作有深度的花卉、鸟类的脸部及身体细节，动物的肌肉骨骼血管，人物的脸部和衣纹，瓜盅的线条等等。它可以广泛适用于各种材料。

糖王

周毅

工具使用说明





牡丹



1
用果树雕刻专用画笔在芋头上画出牡丹花瓣的形状。



2
钢制大号V刀戳出花瓣边缘凹处。



3
钢制大号U刀戳出花瓣根部。



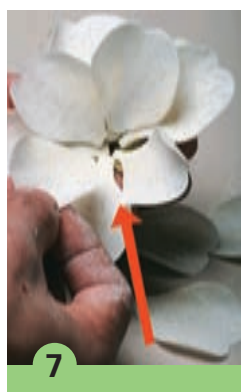
4
主刀取出花瓣，注意边缘薄根部稍厚。



5
主刀于青萝卜上定出花托大形并取出。



6
依次粘接花瓣于花托上。



7
粘接第二层花瓣于第一层花瓣之上。



8
依次粘接第三层花瓣，注意花瓣是越来越小且越来越直立。



9
木刻V刀在锥形胡萝卜上戳出花蕊。



10
主刀去废料。



11
想让花蕊更加饱满，可以两两粘接。



12
主刀于芋头刻出花苞花心的大形。



16



15



14



13



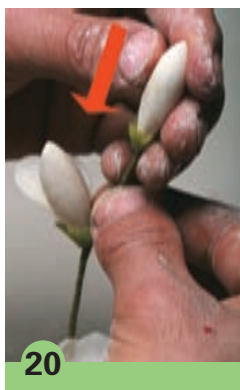
17



18



19



20

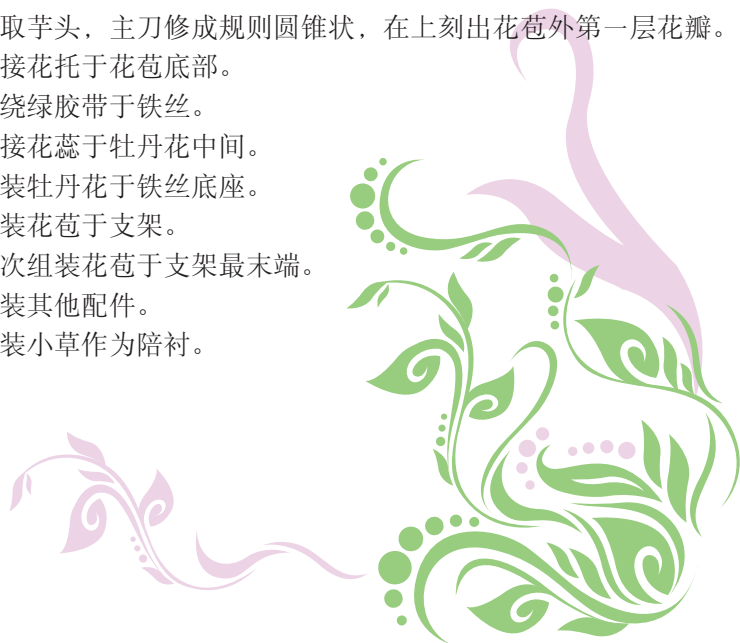


21



22

13. 打磨花苞心。
14. 另取芋头，主刀修成规则圆锥状，在上刻出花苞外第一层花瓣。
15. 衔接花托于花苞底部。
16. 缠绕绿胶带于铁丝。
17. 粘接花蕊于牡丹花中间。
18. 组装牡丹花于铁丝底座。
19. 组装花苞于支架。
20. 依次组装花苞于支架最末端。
21. 组装其他配件。
22. 组装小草作为陪衬。





桃花含笑



1 用果蔬雕刻专用画笔画出花瓣的大形。



2 用戳刀取出花瓣的形状。



3 手刀细修花瓣的边缘。



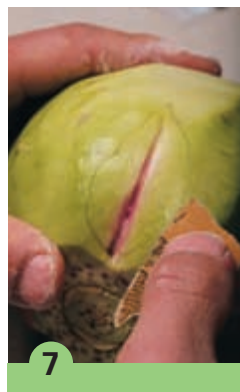
4 用手刀切片，注意花瓣的根部要厚。



5 用V刀戳出叶脉。



6 手刀取出叶片的边缘。



7 打磨。



8 用划线刀划出主叶脉旁边的小叶脉。



9
用手刀在叶片的边缘去一圈废料。



10
将花瓣粘接在花托上面。



11
粘上所有的花瓣。



12
切几个长方体的芋头块。



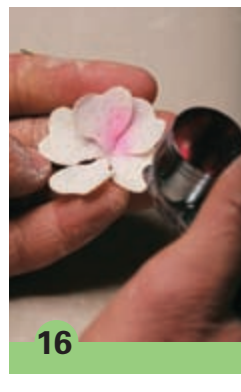
13
将两端切平并与底板粘接。



14
粘接成架子。



15
粘接更多的层次。



16
用小型上色机给花瓣上色。



17
用小型上色机给花苞上色。



18
将做好的花和叶子粘接在支架上。



19
粘接花枝。



20
将花苞粘接在花枝上。

情人节 玫瑰



1

取芋头切成圆柱形，片出花瓣，注意上薄下厚。



2

取下花瓣。



3

将花瓣的边缘卷曲。



4

用小型上色机给花瓣表面上色。



5

将所有的花瓣上一遍。



6

做一个花心。



7

包花心。



8

粘接第二层花瓣。



9

粘接第三层花瓣。



10

继续粘花瓣。



11 同上。



12 同上。



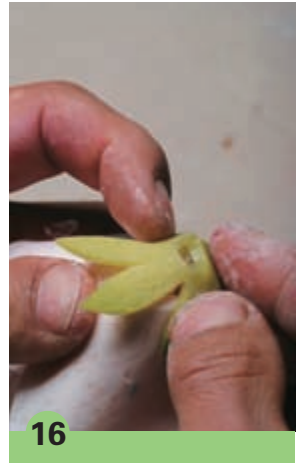
13 同上。



14 取青萝卜皮做出花托。



15 做好的花托。



16 将花托和花朵结合。



17 取一张芋头片，雕刻成桃心形状。



18 将桃心做成空心状。



19 组装。



黄玫瑰



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

粘接青萝卜做的花托。

粘接叶片。

1. 将铁丝拧在一起。
2. 缠上绿胶带。
3. 用手刀在青萝卜上定出叶片的形状。
4. 用划线刀划出叶脉。
5. 用手刀将叶片取下。
6. 用果蔬雕刻专用画笔画出玫瑰花瓣的大形，手刀切片，注意上厚下薄。
7. 同上。
8. 喷上黄色素，将薄片卷曲。
9. 包上第二层。
10. 依次粘接花瓣。
11. 同上。
12. 同上。



水仙



1

用钢制大号U刀在整块芋头上戳出凹槽。



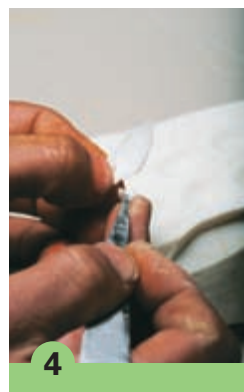
2

依次戳出凹槽并用主刀定出花瓣形状。



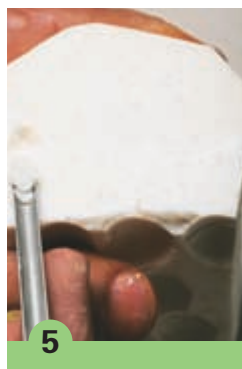
3

用钢制大号U刀取出花瓣。



4

主刀修出花瓣并去废料。



5

用钢制小号U刀在芋头平面上戳出4枚花心。



6

钢制小号U刀取出花心。



7

注意U刀在下刀时平一点，不能太直了否则取不出来。



8

小喷枪装上黄色素，喷洒于花心上。