



食品雕刻技法与运用

辽宁科学技术出版社



食
品
雕
刻
技
法
与
运
用

大连市人民政府交际处编

《食品雕刻技法与运用》编委会

主 编: 汪孝池

副主编: 戚全生 朱 健

编 委: 陈慈良 邹德卿 王本松 刘志海

作 者: 杨光寿 纪洪义

雕 刻: 杨光寿 纪洪义 等

设 计: 高满意

摄 影: 尚共社

插 图: 李 军 杨光寿 纪洪义

食品雕刻技法与运用

Shipin Diaoke Jifa yu yunyong

大连市人民政府交际处 编

辽宁科学技术出版社出版 (沈阳市南京街6段1里2号)

辽宁省新华书店发行 辽宁美术印刷厂印刷

开本: 787 × 1092 1/16 印张: 2³/₄ 字数: 50,000

插页: 16

1990年11月第1版 1990年11月第1次印刷

责任编辑: 陈慈良

责任校对: 东 戈

封面设计: 吴风旗

印数: 1—7,000

ISBN 7-5381-0917-X/TS·97 定价: 8.00元

● 编者的话

食品雕刻在我国有着源远流长的历史，是中国民族文化艺术百花园中一枝璀璨的奇葩。它是烹饪工作者用以美化宴席、追求“美食”的一种造型艺术。用寓意幽远、形态逼真、刀法精湛的雕刻造型来点缀菜肴、装饰席面，不仅能烘托宴会主题，欢跃宴会气氛，还会使宾主赏心悦目，得到艺术的享受。食品雕刻做为一种艺术和技艺已倍受人们的喜爱和重视。

近年来，广大烹饪工作者，为全面提高自己的厨艺，迫切要求掌握食品雕刻技艺。为此，我们特邀了深受行家赞誉的大连市食品雕刻新秀、大连宾馆杨光寿、纪洪义二位青年厨师结合自己的雕刻实践，从理论上予以系统地总结，精心编写了这本《食品雕刻技法与运用》一书。

本书从食品雕刻基础、技法和运用方面，对各种代表性作品的雕制方法、技巧和运用范例等都做了较为详尽的阐述，并配以示范图解和彩色图片，因此具有较高的参考和实用价值，是一部较好的食品雕刻技术教材。我们殷切希望有志于钻研食品雕刻技术的读者，通过阅读本书，不仅能掌握食品雕刻的基本技法，并能举一反三，有助于提高自己的雕刻技能和水平。

本书的编写和出版得到了辽宁科技出版社、大连职工摄影图片社的支持和帮助，谨此深表谢忱！

编 者

1990年7月10日

● 目 录

第一部分 食品雕刻基础

一、食品雕刻的目的和意义·····	1
1. 什么是食品雕刻·····	1
2. 食品雕刻的意义·····	1
3. 如何学好食品雕刻·····	1
二、食品雕刻的原料及储存·····	1
1. 食品雕刻常用原料·····	1
2. 选用食品雕刻原料的原则·····	2
3. 雕刻原料及成品、半成品的保管·····	2
三、食品雕刻的工具及基本操作方法·····	2
1. 食品雕刻的工具·····	2
2. 食品雕刻的常用刀法·····	6
3. 食品雕刻的手法·····	6
四、食品雕刻的类型及特点·····	7
1. 整雕·····	7
2. 浮雕·····	7
3. 镂空·····	7
4. 模扣·····	8
五、食品雕刻的运用及注意事项·····	8
1. 食品雕刻在菜肴中的运用·····	8
2. 食品雕刻前的注意事项·····	8

第二部分 食品雕刻技艺

一、花卉及水果类的雕刻·····	10
1. 月季花·····	10
2. 荷花·····	10
3. 菊花·····	12
4. 睡莲、玉兰花、令箭荷花·····	13
5. 大丽花·····	13
6. 牡丹花·····	13
7. 水果·····	13

目 录 ●

二、禽鸟的雕刻·····	15
1. 鸟的分部雕刻·····	15
2. 鸟的整体雕刻·····	17
三、鱼虫的雕刻·····	24
1. 蝸蝓·····	24
2. 蝴蝶·····	25
3. 蜻蜓·····	26
4. 金鱼·····	26
5. 鲤鱼·····	27
6. 龙·····	27
四、各种畜类、兽类的雕刻·····	28
1. 奔马·····	28
2. 狮·····	29
3. 鹿·····	29
4. 虎·····	30
5. 羊·····	31
6. 海豹·····	31
五、花盆、花瓶与花篮的雕刻·····	32
1. 花盆·····	32
2. 花瓶·····	33
3. 花篮·····	33
六、人物的雕刻·····	34
七、瓜盅·····	35

第三部分 各种花台的摆设

一、花台在宴会和酒会中的作用·····	37
二、花台的用料·····	37
三、花台摆放制作实例·····	37
1. 松鹤长青·····	37
2. 孔雀戏牡丹·····	38
3. 宝塔琼阁·····	38
4. 花篮·····	38

第一部分 食品雕刻基础

一、食品雕刻的目的和意义

1. 什么是食品雕刻

什么是食品雕刻呢？食品雕刻就是把各种具备雕刻性能的可食性原料，通过特殊的刀法，加工成形状美观，吉庆大方，栩栩如生，具有观赏价值的“工艺”作品。

食品雕刻花样繁多，取材广泛，无论古今中外，花鸟鱼虫，风景建筑，神话传说，凡是具有吉祥如意，寓意美好象征的，都可以用艺术的形式表现出来。

2. 食品雕刻的意义

食品雕刻是一种美化宴席、陪衬菜肴、烘托气氛、增进友谊的造型艺术，不论是国宴，还是家庭喜庆宴席，都能显示出其艺术的生命力和感染力，使人们在得到物质享受的同时，也能得到艺术享受。一个精美的菜肴如果陪衬着一个贴切菜肴的雕刻作品，会使菜肴更加光彩夺目，使人不忍下箸，如“火龙串烧三鲜”、“凤凰戏牡丹”、“天女散花”、“英（鹰）雄（熊）斗志”、“渔翁钓鱼”等，由于菜肴和雕刻浑然一体，使菜肴和雕刻在寓意与形态上达到协调一致的境界。

3. 如何学好食品雕刻

雕刻技术大多是厨师根据自己的实践经验逐渐摸索积累起来的，不是一朝一夕之功，要想学好这门技艺，一方面要加强雕刻刀法的训练；另一方面，还要具有一定的艺术素养，学习一些构图知识，并且在日常生活中观察和掌握表达形象的能力，不断实践和总结经验，使之精益求精，这样才能真正掌握这门技艺，在工作中发挥其特殊的作用。

二、食品雕刻的原料及储存

1. 食品雕刻常用原料

食品雕刻的常用原料有两大类，一类是质地细密、坚实脆嫩、色泽纯正的根、茎、叶、瓜、果等蔬菜；另一类是既能食用，又能供观赏的熟食制品，如蛋类制品。但最为常用的还是前一类。

现将常用的蔬菜类品种的特性及用途介绍如下：

（1）青萝卜：体形较大，质地脆嫩，适合刻制各种花卉、飞禽走兽、风景建筑等，是比较理想的雕刻原料。秋、冬、春三季均可使用。

（2）胡萝卜、水萝卜、莴笋：这三种蔬菜体形较小，颜色各异，适合刻制各种小型的花、鸟、鱼、虫等。

（3）红菜头：又称血疙瘩，由于色泽鲜红、体形近似圆形，因此适合雕刻各种花卉。

（4）马铃薯、红薯：质地细腻，可以刻制花卉和人物。

(5) 白菜、圆葱：这两个品种的蔬菜，用途较为狭窄，只能刻一些特定的花卉，如菊花、荷花等。

(6) 冬瓜、西瓜、南瓜、茭瓜、玉瓜、黄瓜：因这些瓜其内部是带瓤的，可利用其外表的颜色、形态，刻制各种浮雕图案。如去其内瓤，还可作为盛器使用，如瓜盅或镂空刻制的瓜灯。黄瓜等小型原料可以用来雕刻昆虫，也可以加工后起到装饰、点缀的作用。

(7) 红辣椒、青椒、香菜、芹菜、茄子、红樱桃、葱白、赤小豆：这些品种主要用来作雕刻作品的装饰。

2. 选用食品雕刻原料的原则

在选择食品雕刻的原料时，注意以下几条原则就可以了。

(1) 要根据雕刻作品的主题来进行选择，切不可无的放矢。

(2) 要根据季节来选择原料，因蔬菜原料的季节性很强。

(3) 选择的原料尤其是坚实部分必须是无缝瑕，纤维整齐、细密，份量重，颜色纯正。因为食品雕刻的作品，只有表面光洁，具有“质”感，才能使人们感受它的美。

3. 雕刻原料及成品、半成品的保管

食品雕刻的原料和成品，由于受到自身质地和成分的限制，保管不当极易变质，既浪费原料又浪费时间，实为憾事，为了尽量延长其贮存和使用时间，现介绍几种贮藏方法。

(1) 原料的保存：瓜果类原料由于多出产于气候炎热的夏秋两季，因此，宜将原料存放在空气湿润的阴凉处，这样可保持水分不至于蒸发。萝卜、胡萝卜、马铃薯、红薯等，产于秋季，用于冬天，宜存放于地窖之中，上面覆盖一层0.3米多厚的砂土，以保持其水分，防止冰冻，可存放至春天。

(2) 半成品的保存：它的保存方法是把雕刻的半成品用湿布或塑料布包好，以防止水分蒸发、变色。尤其注意的是雕刻的半成品千万不要放入水中，因为此时放入水中浸泡，使其吸收过量的水分而变脆，不宜下次雕刻。

(3) 成品的保存：它的方法有两种，一种是将雕刻好的作品放入清凉的水中浸泡，或放少许白矾，以保持水的清洁，如发现水质变浑或有气泡，需及时换水；另一种方法是低温保存方法，即将雕刻好的作品放入水中，移入冰箱或冷库，以不结冰为好，使之长时间不褪色，质地不变，延长使用时间。

三、食品雕刻的工具及基本操作方法

1. 食品雕刻的工具

食品雕刻的工具没有统一的规格和式样，它是厨师根据实际操作的经验和对作品的具体要求，自行设计制作的。由于不同地区的厨师雕刻手法的不同，所以在工具设计上也有所不同。这里就我们制作的常见工具介绍如下。

(1) 平口刀：平口刀在雕刻过程中的用途最为普遍，是不可缺少的工具，平口刀有大小两种型号，大号平口刀适用于雕刻有规则的物体，如：刻月季花、剑兰等，刀刃的长度7.5厘米，宽为1.5厘米，刀尖的角度为45°；小号平口刀多适用于雕刻整雕和结构复杂的雕刻作品，其使用灵活，作用广泛，刀刃的长度为7~7.5厘米，宽为1.2厘米，刀尖角度为30°。平口刀一般是用锋钢（锯条）制作的（见图1）。

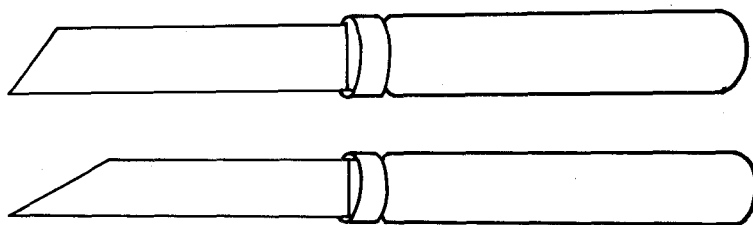


图 1

(2) 尖口刀：尖口刀又称斜口刀，这种刀的刀刃呈斜度，刀口呈尖形，根据其斜度的大小，可分两种类型：一种为小号斜口刀，刀刃长度为3.8 厘米，刀刃高2 厘米；另一种为小号斜口刀，刀刃长度为3.8 厘米，刀刃高1.2 厘米。尖口刀多用于绘制图案、线条之用。尖口刀也是由锋钢（锯条）制成的（见图 2）。

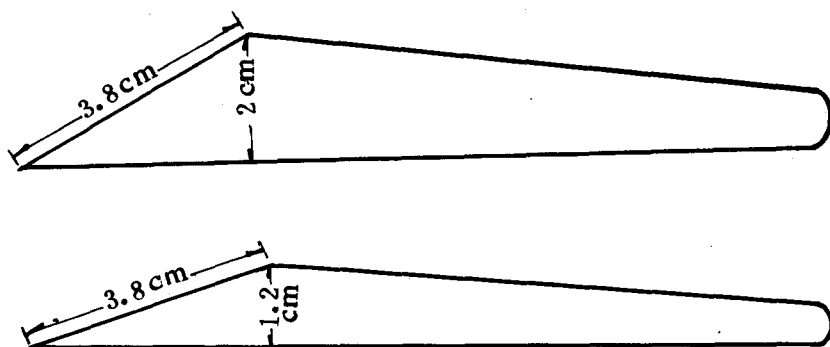
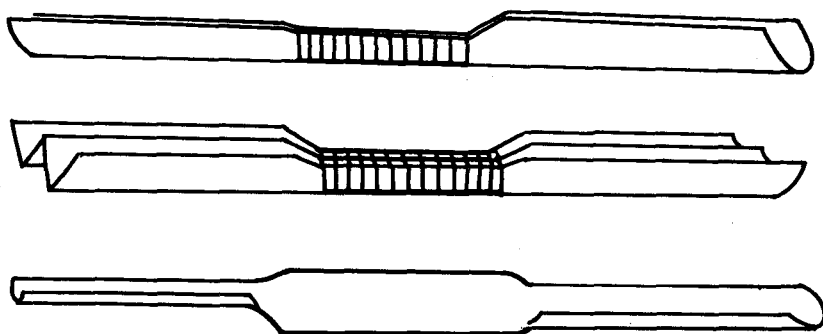
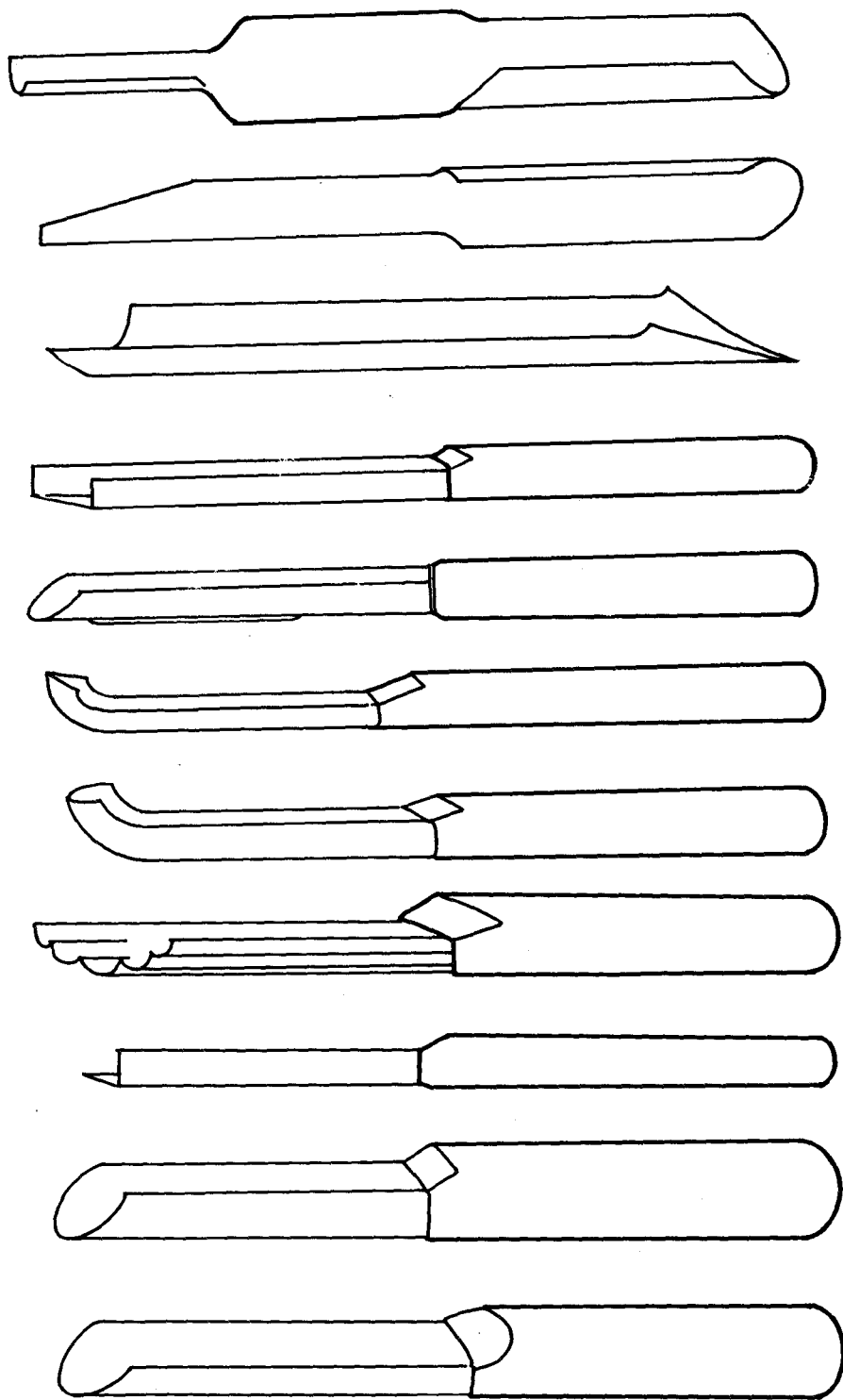


图 2

(3) 插刀：插刀的种类比较多，达数十种，其中比较常见的有U形刀、V形刀、山形刀、L形刀、O形刀、W形刀及勺形刀等（见图 3）。它是根据不同的雕刻品种来进行选择的。插刀还可以由一种形状按刀刃的大小分为几种大小不同的规格。最大的刀口宽为2.5 厘米，最小的刀口宽度为0.3 厘米。插刀在雕刻中用途最为广泛，主要适用于雕刻花卉的花朵、花瓣、花芯及鸟类的羽毛、翅膀、尾部等。制作插刀的原料最好用不锈钢弹簧钢片，规格为0.5 毫米。





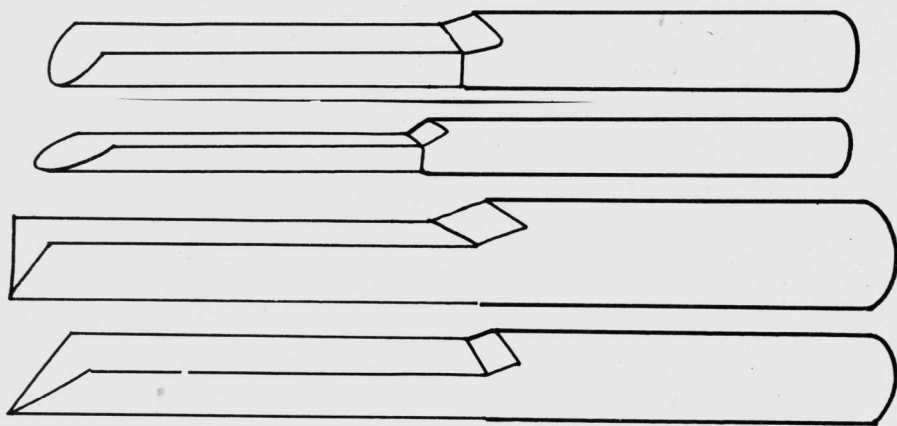


图 3

(4) 模型刀：模型刀是根据各种动植物的形象，用薄铁片或铜片（这里指有一定宽度）制成各种形状的模式，用它按压原料加工成型，然后切片使用，模型刀种类很多，一般有：梅花、桃子、葡萄叶、蝴蝶、鸽子、小鸟、兔、鹿、松鼠、喜字等（见图 4）。

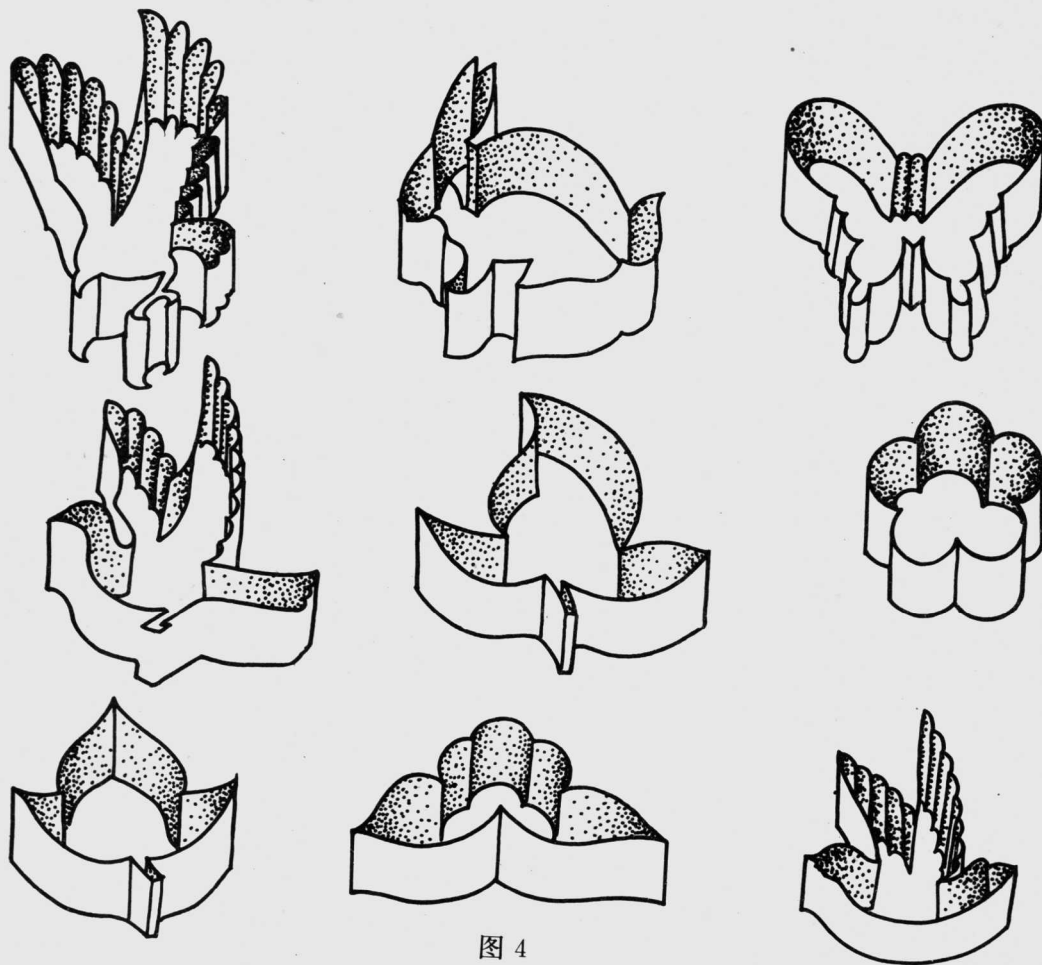


图 4

(5) 镊子、剪子：这两种小工具用途也很广，镊子用来安装和夹起一些点缀物；剪子用来修剪花卉和其它作品（见图 5）。

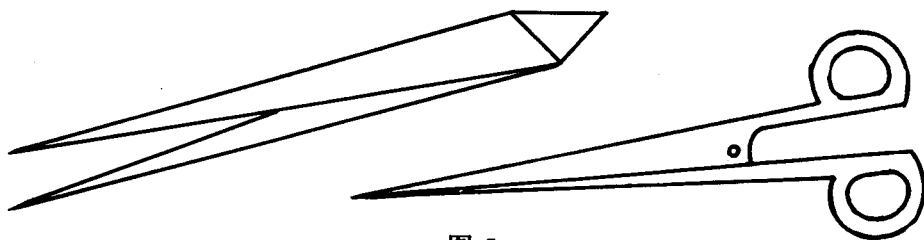


图 5

2. 食品雕刻的常用刀法

食品雕刻的刀法与墩上加工切配菜肴原料时所用的刀法不同，它有着独到之处。现根据前辈厨师在雕刻技法，即对工具的具体使用和我们近十年来，在食品雕刻过程中的具体实践，粗略总结如下几种刀法，仅供同行参考。

(1) 旋：旋的刀法多用于各种花卉的刻制，它能使作品圆滑、规则，同时又分为内旋和外旋两种方法。外旋适合于由外层向里层刻制的花卉，如月季、玫瑰等；内旋适合于由里向外刻制的花卉或两种刀法交替使用的花卉，如马蹄莲、牡丹花等。

(2) 刻：刻的刀法是雕刻中最常用的刀法，它始终贯穿雕刻过程中。

(3) 插：插的刀法多用于花卉和鸟类的羽毛、翅、尾、奇石异景、建筑等作品，它是由特制的刀具所完成的一种刀法。

(4) 划：是指在雕刻的物体上，划出所构思的大体形态、线条，具有一定的深度，然后再刻的一种刀法。

(5) 转：转的刀法是指在特定雕刻的物体上表现的一种刀法，其具有规则的圆、弧形状。

(6) 画：画这一刀法，在对雕刻大型的浮雕作品较为适用，它是在平面上表现出所要雕刻的形象的大体形状、轮廓。如：雕刻西瓜盅时多采用此种刀法，一般使用斜口刀。

(7) 削：是指把雕刻的作品表面“修圆”，即达到表面光滑、整齐的一种刀法。

(8) 抠：抠是指使用各种插刀在雕刻作品的特定位置时，抠除多余的部分而言。

(9) 镂空：是指雕刻作品时达到一定的深度或透空时所使用的一种刀法。

3. 食品雕刻的手法

雕刻手法是指在执刀的时候，手的各种姿势，在食品雕刻过程中，执刀的姿势只有随着作品不同形态的变化而变化，才能表现出预期的效果，符合主题的要求，所以，只有掌握了执刀的方法，才能运用各种刀法雕刻出好的作品。现将几种常用雕刻手法介绍如下（见图 6 所示）。

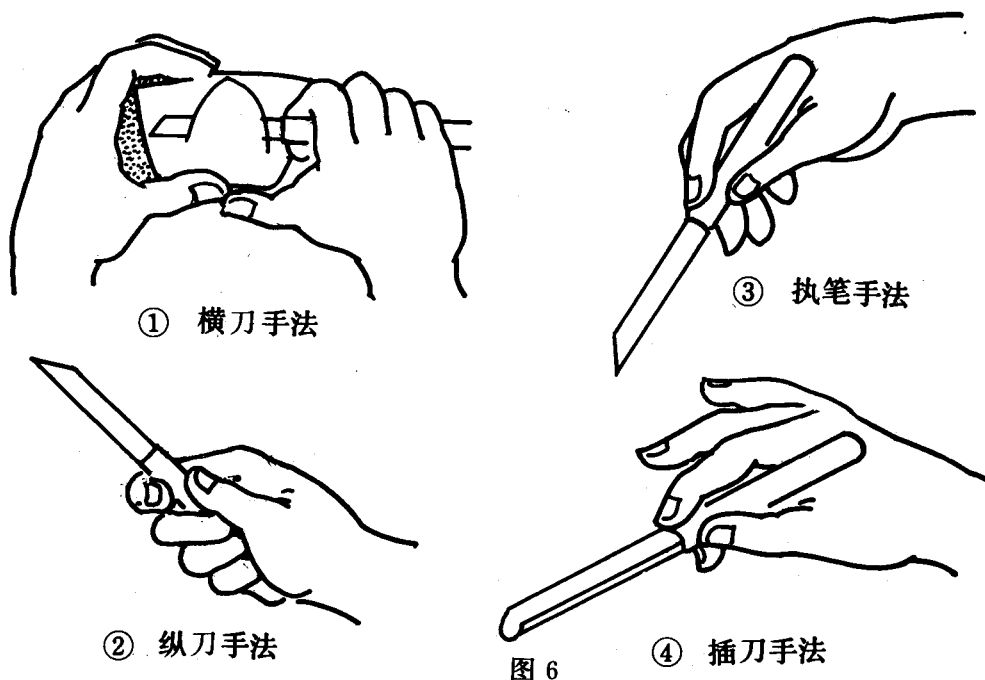
(1) 横刀手法：横刀手法是指右手四指横握刀把，拇指贴于刀刃的内侧，在运刀时，四指上下运动，拇指则按住所要刻的部位。在完成每一刀的操作后，拇指自然回到刀刃的内侧（见图 6 ①）。此手法适用于各种大型整雕及一些花卉的雕刻。

(2) 纵刀手法：纵刀手法是指四指纵握刀把，拇指贴于刀刃内侧。运刀时，腕力从右至左匀力转动（见图 6 ②）。此种手法适用于雕刻表面光洁、形体规则的物体，如

各种花卉的坯形、圆球、圆台等。

(3) 执笔手法：执笔手法是指握刀的姿势形同握笔，即拇指、食指、中指捏稳刀身（见图6③）。此种手法主要适用于雕刻浮雕画面，如西瓜盅等。

(4) 插刀手法：插刀手法与执笔手法大致相同，区别是小指与无名指必须按在原料上，以保证运刀准确，不出偏差（见图6④）



四、食品雕刻的类型及特点

食品雕刻所涉及的内容非常广泛，品种也多种多样，采用的雕刻形式也有所不同，大致可分为如下四种。

1. 整雕

整雕又叫立体雕刻，就是把雕刻原料刻制成立体的艺术形象，在雕刻技法上难度较大，要求也较高，其具有真实感和使用性强等特点。

2. 浮雕

浮雕，顾名思义就是在原料的表面上，表现出画面的雕刻方法。又有阴纹浮雕和阳纹浮雕之分。阴纹浮雕是用“V”形刀，在原料表面插出“V”形的线条图案，此法在操作时较为方便；阳纹浮雕是将画面之外的多余部分刻掉，留有“凸”形，高于表面的图案。这种方法比较费力，但效果很好。另外，阳纹浮雕还可根据画面的设计要求，逐层推进，以达到更高的艺术效果，此法适合于刻制亭台楼阁、人物、风景等。具有半立体、半浮雕的特点，其难度和要求较大。

3. 镂空

镂空，一般是在浮雕（形成）的基础上，将画面之外的多余部分刻透，以便更生动的表现出画面的图案。如：“西瓜灯”等。

4. 模扣

模扣，在这里是指用不锈钢片或铜片弯制成的各种动物、植物等的外部轮廓的食品模型。使用时，可将雕刻原料切成厚片，用模型刀在原料上用力向下按压成型，再将原料一片片切开，或配菜，或点缀于盘边，若是熟制品，如：蛋糕、火腿等等可直接入菜，以供食用。

五、食品雕刻的运用及注意事项

1. 食品雕刻在菜肴中的运用

雕刻作品的使用是多方面的，它不仅是美化宴席，烘托气氛的造型艺术，而且在与菜肴的配合上更能表现出其独到之处。它能使一个精美的菜肴锦上添花，成为一个艺术佳品，又能和一些菜肴在寓意上达到和谐统一，令人赏心悦目，耐人寻味。

菜肴对雕刻作品的使用是有选择的，它是根据菜肴的内容和具体要求，来决定雕刻作品的形态和使用方法。

把食品雕刻用到凉菜上，一般是将雕刻的部分部件配以凉菜的原料，组成一个完整的造型，如“孔雀开屏”，孔雀的头是雕刻的，而身上的其它部位，如羽毛等，则是用黄瓜、火腿肠、酱牛舌、拌鸡丝、鹌鹑蛋、辣白菜等荤素原料搭配而成的。使雕刻作品与菜肴原料浑然一体。

食品雕刻在热菜上运用，则要从菜肴的寓意、谐音、形状等几方面来考虑。如荷花鱼肚这个热菜，配以一对鸳鸯雕刻，则成了具有喜庆吉祥寓意的“鸳鸯戏荷”；再如扒熊掌配上一座老鹰雕刻，借其谐音，则成“英（鹰）雄（熊）斗志”，顿时妙趣横生；从造型上构思，一盘浇汁鱼的盘边，配上一个手持鱼竿的渔童雕刻，即成“渔童垂钓”，使整个菜肴与雕刻作品产生谐调一致的效果。

在具体摆放时，凉菜与雕刻作品可以放得近一些，热菜与雕刻作品则要远一些，如在雕刻作品的周围用鲜黄瓜片、菜花等进行围边，既增加装饰效果，又不相互影响。

总之，食品雕刻应用灵活多变，不论是陪衬菜肴，美化台面，在造型上要求都很严格，这就要求我们厨师既要有美食家的风格，又具有艺术家的风采，使食品雕刻真正成为烹饪技术中不可缺少的一个组成部分。

2. 食品雕刻前的注意事项

为了使雕刻出的作品达到预期的效果，在雕刻之前，应注意以下几点要求：

（1）了解宴会形式。宴会的形式多种多样，简单的可分为“祝寿宴”、“庆功宴”、“聚会宴”、“家宴”，国际交往中的“国宴”，贸易往来的工作宴及大型酒会等等。主要了解了宴会的形式，就可以刻制出与宴会形式相适应的雕刻作品，来烘托宴会气氛，如：“祝寿宴”可以刻制“松鹤长春”、“老寿星”等，“喜庆宴”刻制“龙凤呈祥”、“鸳鸯戏水”、“孔雀牡丹”等，“庆功宴”刻制“雄鹰展翅”、“骏马奔腾”等等。

（2）了解客人的风俗习惯。随着改革开放的深入进行，我国与国际间的交往越来越多，这就需要我们更多的了解不同国家和地区人民的生活习惯，风土人情，宗教信仰，喜好，忌讳等等，以便因客而异，刻制出客人喜爱的作品。

（3）突出主题。为了避免雕刻作品的杂乱无章，在雕刻前应首先确定主题，构思

出所要雕刻的作品的结构、比例（布局）等问题，确保主题突出，同时又要考虑到一些附加作品的陪衬作用，如“百鸟朝凤”作品的“百鸟”，“孔雀牡丹”中的“牡丹花”等等。附加作品不要牵强附会，胡拼硬凑，以免画蛇添足，起不到画龙点睛的作用。

（4）精选原料与因材施艺。选料对雕刻作品的成败是至关重要的，在选料时，不但要选择质优色美的原料，而且还要在原料的形体方面加以考虑，一般讲原料的形状与作品形象大体形态相近似，雕刻起来就比较顺利，另外对一些形状奇特的雕刻原料，应充分发挥作者的想象能力，开阔视野，因材施艺，以便物尽其用，创作出新奇别致的艺术作品。

（5）注意卫生要求。由于食品雕刻与菜肴的配合十分接近，同时，又是宴会上菜前的“先行官”，因此，搞好食品雕刻的卫生措施显得特别重要，这就要求我们首先要保持原料的清洁卫生、质地优良。不要使用变质或腐烂的原料，从而保证宴会的质量和客人的健康。

第二部分 食品雕刻技艺

一、花卉及水果类的雕刻

食品雕刻中的花卉和水果类作品，应用最为广泛，也最受人们的欢迎，同时，它也是学习食品雕刻的基础，初学者大多从雕刻花卉入手，通过雕刻花卉，掌握各种雕刻手法，熟悉食品雕刻的各种技巧。

1. 月季花

月季花的颜色有大红、粉红、白色、黄色、玫瑰色等等。其层次排列比较均匀，花瓣呈半圆形。月季花的选料一般是以大萝卜、牛腿瓜（实心部位）、土豆等为主要原料。其雕刻顺序是：将萝卜切成长约5厘米的圆柱体（如图7①），随后利用旋的刀法将圆柱体的萝卜旋成圆台形状，然后在圆台的外部，分出五等份的花瓣（如图7②虚线部分），由上至下刻出第一层花瓣（如图7③），然后在花瓣的内侧旋去多余的部分（如图7④），再由外层的两片花瓣的叉口处，交替刻出下一层花瓣的底形，刻出第二层花瓣（如图7⑤），按此方法循环进行，再将花芯收好，即成为一朵盛开的月季花（见图7⑥、⑦）。

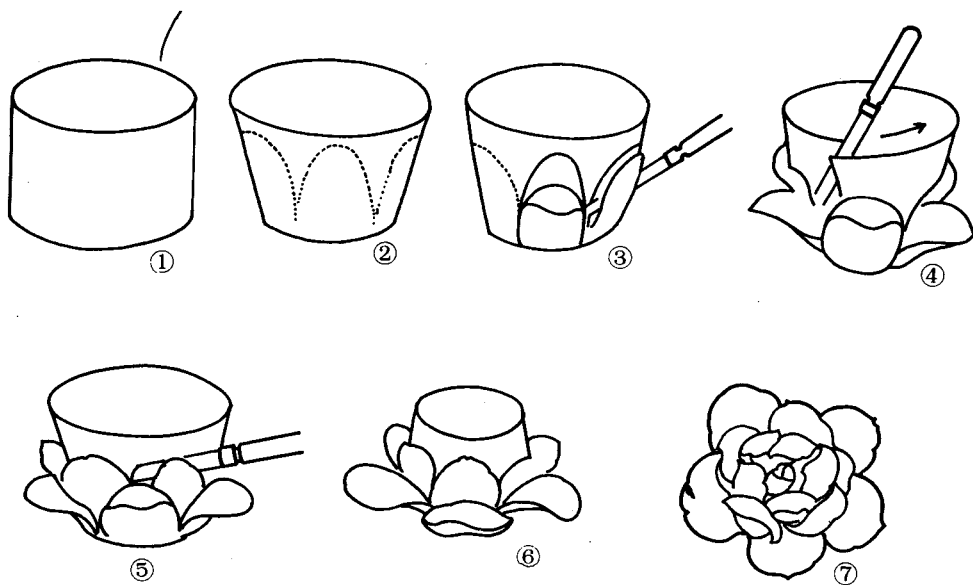


图7

用这种雕刻方法，稍微加以修整，还可以刻出牡丹、芍药、玫瑰等其它花卉。

2. 荷花

荷花的颜色有洁白色的、粉红色的。其花叶宽大、叶薄，选料一般有大萝卜、血疙瘩、元葱等。以大萝卜为原料的雕刻方法有两种：

一种是选用直径粗大的萝卜，切成6厘米长的圆柱体，用旋的刀法将圆柱体旋成圆

台形状（如图8①），然后再将圆台分成6个相等的花瓣底形（如图8②虚线部分），刻出外层的第一层大花瓣，然后，将花瓣的上部修成尖形（如图8③），再旋去花瓣内侧多余部分（如图8④），再刻出第二层花瓣（如图8⑤），然后，把花芯部位刻去一截（如图8⑥阴影部分），将花芯的面修圆，在花芯的面上用圆口刀转出若干圆孔，在圆孔中加入胡萝卜或蒜台，这样一朵荷花就刻好了（如图8⑦）。

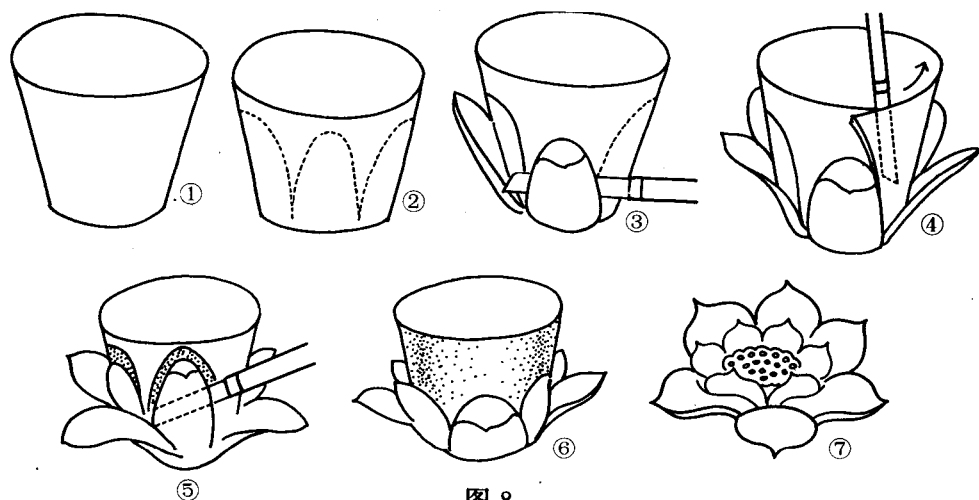


图8

另一种方法是用大号半圆形刀，在原料截面的中间，转刻出花芯部分（如图9①），深度为2厘米左右，用刀刻去成凹心状（如图9②），再用勺形刀在凹心的外壁，斜插刻去一层，成为花瓣的底形（如图9③），然后插刻出内层花瓣（如图9④），用直刀旋去外层多余部分（如图9⑤），再加上所述插刻出第二层花瓣，直接刻完。然后，修好底型和花芯即可（如图9⑥）。在雕刻时应注意花瓣的层数不宜过多，否则不美，用这种方法刻出的荷花形象逼真，具有质感。

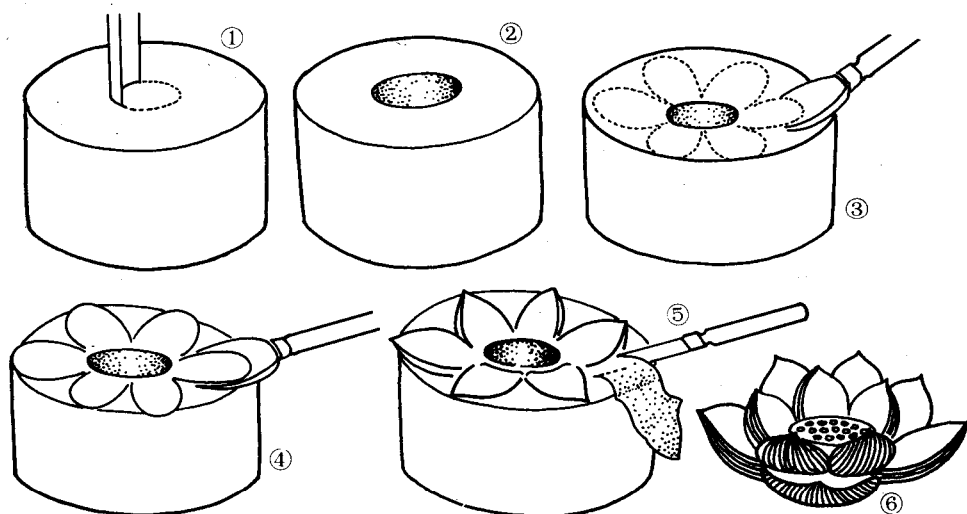


图9