

主 编 杜文利

状元 360

新编精品

食品雕刻 技法与应用



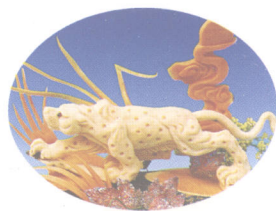
黑龙江科学技术出版社

新编精品食雕

XIN BIAN JING PIN SHI DIAOJI FA YU YING YONG

技法与应用

主 编 杜文利



黑龙江科学技术出版社
中国·哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

新编精品食雕技法与应用/杜文利主编. —哈尔滨:
黑龙江科学技术出版社, 2006. 10
ISBN 978-7-5388-5210-3

I. 新... II. 杜... III. 食品-装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 121724 号

责任编辑 梁祥崇
封面设计 晴天工作室
版式设计 张 颖

新编精品食雕技法与应用

XINBIAN JINGPIN SHIDIAO JIFA YU YINGYONG

主编 杜文利

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话 (0451)53642106 电传 53642143(发行部)

印 刷 哈尔滨市工大节能印刷厂

发 行 全国新华书店

开 本 787×1092 1/16

印 张 3.5

字 数 70 000

版 次 2007 年 3 月第 1 版·2007 年 3 月第 1 次印刷

印 数 1-3 000

书 号 ISBN 978-7-5388-5210-3/TS·380

定 价 20.00 元



杜文利及“杜氏刀法”刀法简介

杜文利,汉族,1974年生于黑龙江省大庆市。1990年在哈尔滨皇上皇大酒店担任冷拼食雕主管。1996年在大同市红旗大饭店担任冷拼厨师长,兼厨房艺术总顾问。2000年被大同宾馆聘请为冷拼食雕厨师长,兼厨房艺术总顾问至今。

杜文利的食雕作品多次刊登在《中国烹饪》《餐饮世界》《四川烹饪》《华夏美食》《中国食品》等权威杂志上,在香港《华夏美食》杂志举办的烹饪大赛中,其食品雕刻作品《仙鹤祝寿》荣获金奖。

2003年,在《四川烹饪》杂志举办的食雕插台赛上获得一等奖。2004年,获“五粮春”杯食品大赛冷拼金奖,获山西省第四届烹饪大赛食雕金奖。

2004年,出版了《新编瓜雕分步图解》及《新编花鸟兽技法与应用》。2005年,出版了《特色味汁制作》《新编油雕巧克力雕技法与应用》和《新编动物雕技法与应用》。

2006年中央电视台状元360专家评委;首届龙王杯厨艺大奖赛专家评委。

杜文利对烹饪工作非常痴迷,尤其酷爱冷拼雕刻技艺。他刀法细腻、作品构思独特,自创“杜氏刀法”。

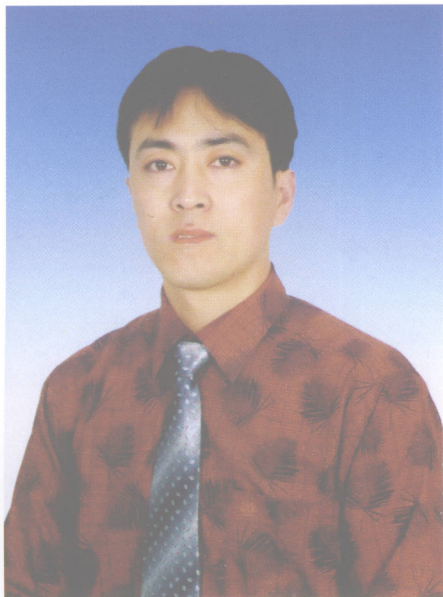
“杜氏刀法”有着深厚的底蕴,快速、旋转、传神,达到人刀合一的境界。例如:一分钟刻一个鸟、鹿……三分钟刻一个钟馗头、仕女头……

“杜氏刀法”的核心是:

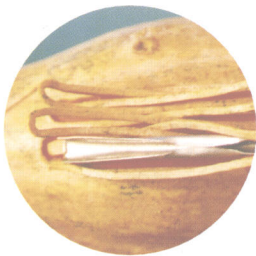
一、刀定型法:达到心手合一之境界。用尖口刀从动物的嘴部下刀,一刀定出动物的大体轮廓。这样既减轻初学雕刻的复杂性和难度,也能够一目了然。

三、刀定位法:达到心想事成之境界。用尖口刀从动物的嘴部下刀。第一刀刻出嘴、头盖骨、后背和尾部。第二刀刻出动物的下唇部、前后腿。第三刀细刻出动物的脸部肌肉(如眼睛、张嘴动感)、腿部肌肉、爪子和尾巴。

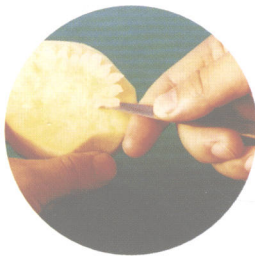
五、刀定五官:第一刀刻出人物的眉骨。第二刀刻出上额骨和鼻骨。第三刀刻出眼睛和耳朵。第四刀刻出头发、头盖骨。第五刀刻出嘴和胡须。



技法 - 尖口刀浮雕示范



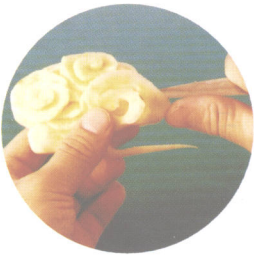
技法 - 戳线钩刀戳刻回纹示范



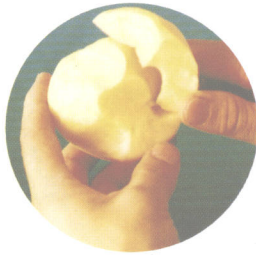
技法 - 尖口刀抖刻



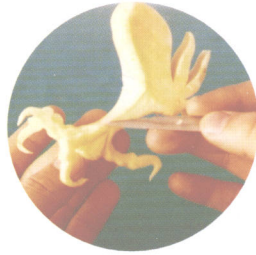
技法 - V形刀戳



技法 - 尖口刀立式刻法



技法 - 尖口刀旋刻



技法 - 尖口刀执笔刻

内 容 介 绍

本书的内容包括:食品雕刻基础知识、食品雕刻分步图解、食品雕刻精品赏析。

本书详细阐述了花卉、动物、人物雕刻的技法步骤,展示了近 60 套精品食雕分步图解,另有 48 幅赏析作品。

本书作品形态逼真、栩栩如生,令人陶醉;隐藏在精美作品之中的深刻寓意给人祝福、使人兴奋;精湛的技艺、细腻刀法,更是让人叹服。本书既有教科书之功能,又融实用性、观赏性、艺术性于一体,具有一定的收藏价值。

新编精品食雕技法与应用编委会

主编 杜文利

编委 郑国庆

赵俊廷

任德芳

安跃峰

丁晓红

高 伟

王 军

贺生忠

杨 富

连 虎

贺日尚

薛 雁

摄影 杜文利



目录

一、食品雕刻的基础知识 1

二、花鸟鱼雕刻分步图解 3

鹤舞 3

牡丹花 4

开放瓜灯 4

月季花 5

群芳争艳 5

鱼跃新潮 6

双鲤图 6

翻江倒海 7

远望 7

巨嘴 8

锦上添花 8

白鹭 9

孔雀牡丹 9

鸟语花香 10

琴鸟 11

双鹤冬瓜盅 11

富贵有鱼 12

蝶月春色 12

年年有余 13

戴胜高歌 13

金凤伴牡丹 14

花枝鹦鹉 14

金鸡一叫天下白 15

金凤迎春 15

三、兽类雕刻分步图解 16

福到眼前 16

东方雄狮 16

鹤鹿同春 17

金猴献寿 17

龙舞华夏 18

卡通兔 18

神龙在天 19

马到成功 19

神蝠金塔 20

麒麟吐天书 20

松鼠 21

威震山林 21

老虎扬威 22

鹰虎搏 22

旋律 23

鹰蛇斗 23

猴年大吉 24

羊年好运 24

四、人物雕刻分步图解 25

渔乐 25

东方朔偷桃 26

降龙罗汉 26

布袋和尚 27

飞天 27

八戒斩妖 28

齐天大圣 28

仙姑弹琴 29

女娲造人 29

金锤李元霸 30

目录

刘海戏金蟾	30
钟馗头像	31
踏雪寻梅	31
跨虎归山	32
麒麟仕女	32
五、精品赏析	33
钟馗神威	33
嬉戏	33
戏佛	33
渔猎	34
龙腾马跃	34
童趣	34
鹰飞龙舞	35
嫦娥奔月	35
牛气冲天	35
仕女	36
雄鹰展翅	36
鸡女	36
母子情深	37
牛	37
雄狮怒吼	37
金凤飞舞	38
鹤鹿迎春	38
花香引雀	38
龙争虎斗	39
玉兔迎春	39
蛟龙戏凤	39
龙凤狂舞	40
天鹅戏水	40
狮子滚绣球	40

花枝凤凰	41
喜上眉梢	41
捷豹	41
龙凤呈祥	42
母爱	42
雄鸡	42
神鹰搏龙	43
洪福齐天	43
降麟太子	43
收获	44
麟凤呈祥	44
福禄齐天	44
玉熊送财	45
龙凤之约	45
合家欢乐	45
孔雀戏牡丹	46
凤凰仕女	46
苍龙教子	46
龙马精神	47
鲤鱼跃龙门	47
振翅欲飞	47
观音	48
寿星	48
福寿安康	48
福寿万年	49
福寿仙缘	49
麻姑献寿	49
王者之风	50
雄霸天下	50
英雄扬威	50



一、食品雕刻的基础知识

食品雕刻是烹饪技术中不可缺少的一门技术,它是美化菜肴的重要组成部分。掌握食品雕刻技术,可以提高厨师的素质和艺术修养,对宣传推广中华烹饪有着重要的作用。在各种喜庆宴席和大型宴会中恰当使用艺术食雕,不仅能烘托气氛,而且还能提高菜肴档次,让人们在享受美味食品的同时,获得超值的艺术欣赏。

(一)食品雕刻的基本方法

- (1) 削。削去原料多余部分,使其成为毛坯的刀法。
- (2) 切。用模具刀压好后,切成所需的片。
- (3) 旋。刻花最常用的方法,包括由里向外或由外向里的旋刻。
- (4) 戳。刀具进入原料向前推进的一种刀法,常用来刻鸟的羽毛、菊花纹路线条等。
- (5) 刻。在原料表面刻出较直刀纹的一种刀法。
- (6) 转。刀具进入原料后用转动的方法取出材料的刀法。
- (7) 挖。用刀具在原料上挖出部分原料的刀法。
- (8) 铲。用刀具在原料表面铲去部分原料的刀法。
- (9) 划。用刀具在原料表面划出浅线条的一种刀法。
- (10) 模压。在厚片原料上用模具直接压成型,再加工成片的方法,一般常与切相结合。

(二)食品雕刻的步骤

食品雕刻制作复杂,创作时要按计划分步进行,否则极易浪费原料。一般程序是:审题—构思—选料—布局—雕刻—装饰等。

- (1) 审题。即需要弄清宴会的性质及其所使用的茶点以及确定雕刻的题目和内容。
- (2) 构思。根据审题的题目及内容,构思出初稿,经过推敲来确定图稿与雕刻方案。
- (3) 选料。根据构思好的图稿及方案,对原料大小、质地、色泽进行挑选。
- (4) 布局。要针对雕刻作品的大小、高低和结构等进行合理的布局(在脑海里应有一幅图)。例如:雕刻“百鸟朝凤”,应该把凤凰的大小、小鸟的数目和以及各个细节的地方都要考虑得周到细致,方可动手雕刻。

(5) 雕刻。所有环节中最重要的一环,技术性较强,要求制作者采用各种刀法刻出所需的形状,所有前阶段的准备都在此得以实现。

- (6) 装饰。用一些小的花、草、云等将成品装饰起来,使雕刻作品更具美感。

(三)食品雕刻的表现形式

食品雕刻的表现形式主要有:浮雕、立体雕和镂空雕等。

- (1) 浮雕。具体可分为两种:一种是阳文雕,另一种是阴文雕。所谓阳文雕就是将所需表现的图案凸起,背景凹下的一种方法;而阴文雕刻是将所需的图案凹下,背景凸出的一种方法。浮雕常使用表皮色彩较重的西瓜、冬瓜等材料上。

(2) 立体雕。又叫“立雕”，是将原料直接刻成或组装成立体形状的一种方法。一般分为“整雕”和“零雕组装”。整雕是用一整块原料直接雕刻成具有完整形体的实物图形，它的特点是难度大、独立性强、有立体感；而“零雕组装”则是根据需要刻出不同成品组装而成，好处是可以摆脱原料的局限性，成品形象逼真，在实际操作中被广泛使用。

(3) 镂空雕。将原料用镂空的方法穿透的一种雕刻方法，具有空、透感，对比鲜明，适合制作瓜灯及南瓜盅等。

(四) 食品雕刻作品的保存

因为雕品大多数以食品为主要原料，一般含水较多，容易挥发，给我们保存雕品带来一定困难。为了使食雕作品保存时间更长，在保存过程中应注意以下几个方面：

(1) 半成品的储存。要先用湿布盖好，再用保鲜膜包裹，防止水分散发（半成品是未雕成的作品，还需进一步雕刻，不适宜用水浸泡，如果浸泡会使雕刻好的部分弯曲、变形）。

(2) 小件雕品的储存。一般先在 1% ~ 3% 的矾水或清水中浸泡，然后再移到冷藏柜中，绝不可冷冻。

(3) 中型雕品的储存。可用湿布盖住，定时往上面洒点水以保持湿度。

(4) 大型展台的储存。用喷壶定时喷水，防止雕品失去水分而无光、枯萎。

(5) 黄油类成品的储存。黄油水分不易蒸发，易染灰尘，所以要用保鲜纸裹严，要在灰尘少而且通风的地方存放。

(6) 琼脂类雕品的储存。只要用保鲜膜包好放入冷柜中冷藏即可。

(7) 泡沫类雕品的储存。此雕品易保存，只要避免灰尘即可，每隔一段时间用气筒吹掉灰尘。

总而言之，雕品保存是一件细致的工作，如若做不好将会影响整体效果。在实际工作中，可根据雕品的具体情况选择合适的方法保存。

(五) 食品雕刻与文化的结合

食雕的重要性已经被越来越多的餐饮界人士认识，但如果食雕作品的寓意与宴会的气氛不协调，不仅起不到应有的正面促进效果，还会引起负面影响。所以在实际工作中应特别注意以下几点：

(1) 色彩。颜色是最具审美的特征，它能给人一种欣赏效果。因各地区风俗不同，色彩的滥用会让人厌恶整桌菜肴，甚至这个地区。

(2) 形体。一般在没有客人的特别要求下，要雕一些形体优美、内容健康向上的作品，一般的猛兽和兽类动物及一些影响不好的人物不适宜。

要想更好地应用这门技艺，就要符合不同地区和国家风俗习惯，必须了解这些风俗习惯才能恰当地应用，不论是国宴，还是一般的宴席都应重视客人的文化习俗，绝不能马虎。这样才能增进中国和世界各国人民的友谊，架起友谊的桥梁。

总之，食雕要精心构思，紧扣主题，设计出高雅的图案，并与宴会主题达到和谐统一，才能锦上添花，突出自然美、艺术美。只有不断地实践和积累宝贵的经验，雕刻技艺才能更上一层楼，达到技艺与文化融合的境界。



二、花鸟鱼雕刻分步图解

鹤舞

寓意：鹤是长寿的象征，有吉祥之意。

原料：南瓜。

工具：尖口刀、V形刀。

步骤：

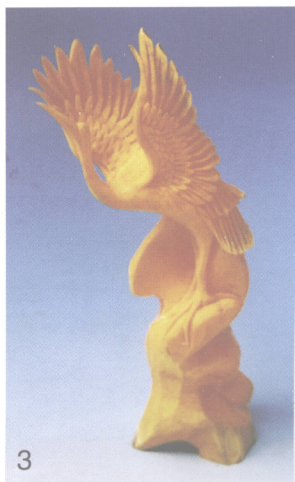
- (1) 用尖口刀刻出仙鹤的头颈和翅膀的大型，去掉翅膀上的一些废料刻出腿和尾巴的大型。
- (2) 修出嘴和爪，用尖口刀、V型刀刻出翅膀上的大小羽毛和尾巴。
- (3) 刻出仙鹤的嘴线和另一条腿，刻出松树。
- (4) 细修仙鹤，刻出浪花和祥云，组装即成。



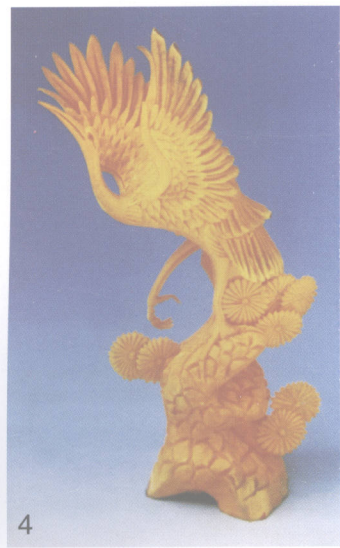
1



2



3

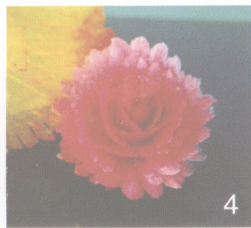
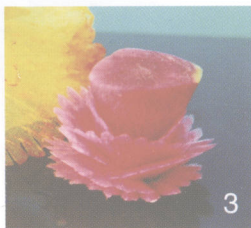
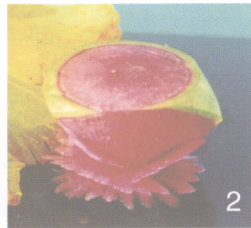


4



牡丹花

寓意:牡丹被称作“花中之王”,国色天香,象征荣华富贵。



原料:红心萝卜。

工具:尖口刀、平口刀。

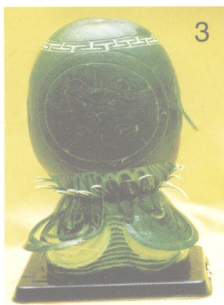
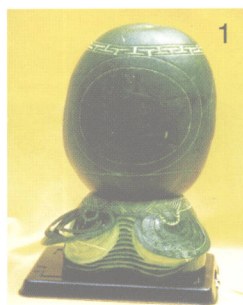
步骤:

(1) 先取 5~6 厘米高的一块红心萝卜,用二号平口刀在原料的切面旋出一片梅花状的花瓣,再在第一瓣的下端一侧起刀旋去一片废料。

(2) 刀向内倾斜 45° 旋去一块废料,在斜面上旋出一片花瓣,第二层共 4 片花瓣,手法相同。垂直去掉一块废料,在垂直的表面上刻出一片花瓣,第三层共 3 片花瓣。

(3) 刀向内倾斜去掉一块废料,刻出一片花瓣,第四层即花芯部分,共 3 片花瓣,刻好的牡丹花组装即成。

开放瓜灯



原料:西瓜(2个)。

工具:尖口刀、V形刀、U形刀、线刀。

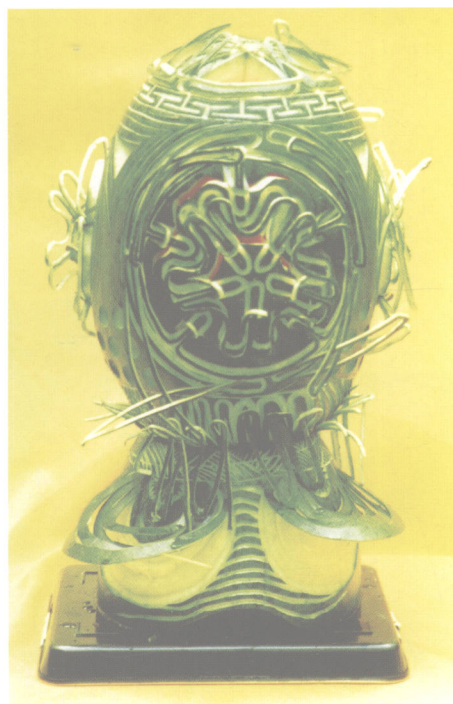
步骤:

(1) 用圆规在瓜体上刻出 3 个等距的圆圈,用线刀沿周边刻出一个大圈,留 5 个柱脚与瓜体相连,再用线刀刻出 U 形环,根部与瓜体相连。

(2) 用同样的手法刻出第二层环、第三层环,将瓜柱与 U 形环全部断开。

(3) 用镂空方法套出环从底部挖出瓜肉,推出悬环即成。

提示:此作品采用镂空手法制作而成,适合宴会使用。





月季花

寓意:四季平安。



原料:心里美萝卜。

工具:尖口刀。

步骤:

- (1) 选心里美萝卜1个,均匀地切出1个面。
- (2) 对称修出尖形花瓣,并刻出第一层花瓣。雕花瓣时,尽量上薄下厚。修出花瓣形,并用旋刀刻出第二层第一瓣。
- (3) 去第三层余料时,只去整个高度的2/3就可以了,深刀旋出第三层花瓣(第三层的花瓣为圆形,越往里刻,去料越浅,大约只去1/5)。

提示:在月季雕刻过程中有两点需要注意:首先,在去废料时刀身要以一定的曲线进行,这样可以使花瓣成型后体现出自然卷曲状;其次,在旋刻花瓣之前需要去去掉废料后的弧形平面修刻成桃形。



群芳争艳

寓意:生机勃勃,幸福美好。



原料:心里美萝卜。

工具:尖口刀。

步骤:

- (1) 横握尖口刀,用旋刻手法在心里美萝卜的刀切平面上刻出一片花瓣,然后刻去一块废料,给下片花瓣的刻制打好基础。
- (2) 在去掉废料后的料面上旋刻出第二片花瓣,并如图1方法去废料。
- (3) 依照前边刻花瓣与去废料的旋刻规律,一直刻至花朵成型。

提示:为了保证花朵成型后收芯自然,在去废料时刀身要与花朵的底平面逐渐加大夹角度数。





鱼跃新潮

寓意：飞黄腾达，前途远大。



原料：泡沫、色料。

工具：泡沫刀、砂纸、泡沫胶。

步骤：

(1) 用泡沫刀刻出金枪鱼大体轮廓。

(2) 用泡沫刀刻出鱼嘴和背鳍。

(3) 用砂纸打光、上色料，组装即成。

双鲤图

寓意：生活美好，年年有余。

原料：冬瓜、红萝卜。

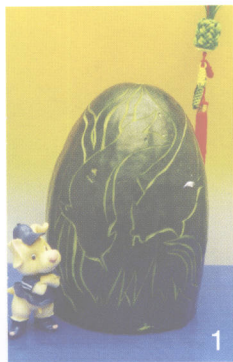
工具：尖口刀、线刀、V形刀、U形刀。

步骤：

(1) 用线刀刻出图案。

(2) 用尖口刀去掉外皮。

(3) 用尖口刀、V形刀、U形刀刻出水草和鲤鱼。





翻江倒海

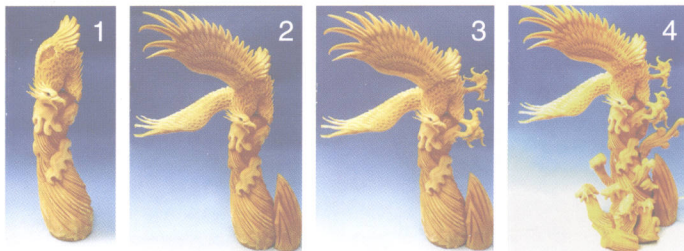
寓意:神通广大,事业有成。

原料:南瓜。

工具:尖口刀、V形刀、U形刀。

步骤:

- (1) 用尖口刀、V形刀、U形刀刻出鹰的大体轮廓。
- (2) 用尖口刀、V形刀、U形刀刻出鹰的翅膀,用尖口刀、V形刀刻出鹰爪。
- (3) 用尖口刀、V形刀刻出浪花。
- (4) 组装好即成。



远望

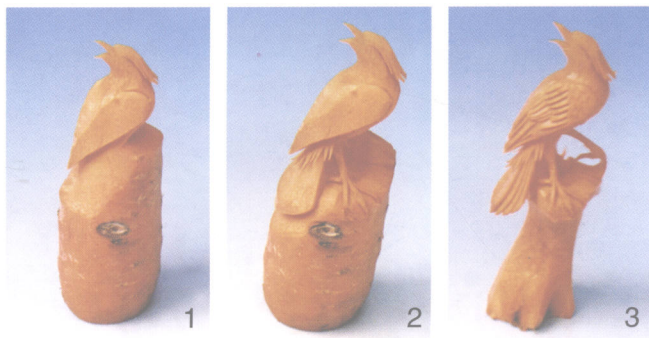
寓意:春光无限好,延寿保平安。

原料:胡萝卜。

工具:尖口刀。

步骤:

- (1) 用尖口刀在胡萝卜上刻出鸟头、身子的大型。
- (2) 刻出鸟腿和尾巴的大型。
- (3) 刻出翅膀和尾巴的羽毛后刻出树桩,细致地刻出爪子和木桩,搭配饰品即可。





巨

嘴

寓意:巨嘴鸟是吉祥鸟,代表平安吉祥。



提示: 适合生日、宴会使用。雕巨嘴鸟时,注意鸟嘴要粗长有力,胸丰满、充满活力。

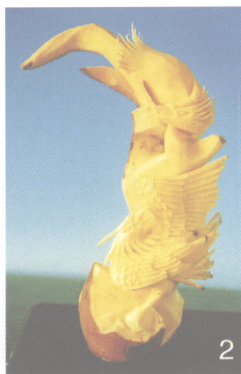
原料: 红薯、水萝卜。
工具: V形刀、尖口刀。

步骤:

- (1) 取长红薯1个,在其底部切平找准重心。在红薯上方的左右两侧各去一大块废料。体现出大致回首状。去掉上下废料,将头与颈表现出来。然后用尖口刀逐步雕出翅羽。
- (2) 用尖口刀刻出枝干,用V形刀刻出小羽毛,尖口刀刻出尾羽和鸟爪,用尖口刀、V形刀刻出枝叶,用水萝卜刻出牡丹花。
- (3) 将鸟体下刻出的枝干上固定好牡丹花,用相思豆做眼即成。

锦上添花

寓意:寿带鸟是象征长寿的吉祥物,为代代相传、代代长寿、平安富贵。



原料: 红薯。
工具: 尖口刀、V形刀、U形刀。

步骤:

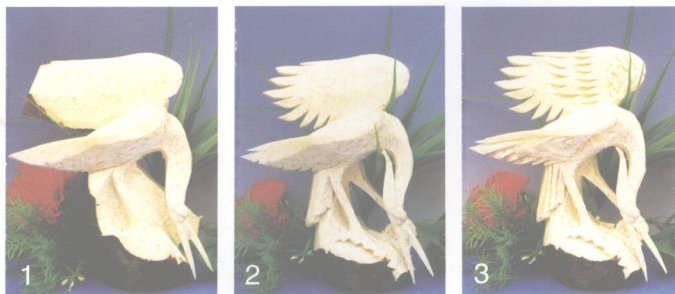
- (1) 取长红薯1个,在其底部切平找准重心,在红薯上方的左右两侧各去一大块废料,体现出大致回首状,下面是昂首状。用尖口刀刻出鸟嘴和冠羽毛,再用U形刀刻出鸟眼睛。
- (2) 用尖口刀、V形刀刻出头部的长羽毛,并留出翅膀的位置。用尖口刀、V形刀刻出翅膀的片羽和长羽毛。
- (3) 用尖口刀、V形刀刻出鸟爪、尾部短羽毛,用红萝卜刻出长尾羽毛并粘上。用尖口刀、V形刀刻出枝叶,再用尖口刀刻出牡丹花、月季花黏结住,并用相思豆做眼即成。

提示: 刻寿带鸟注意头部灵活,尾长漂亮。



白 鹭

寓意:白鹭又称鹭丝、鹭鸟,漂亮的吉祥水鸟,“鹭”谐“路”音,一路连科是对应试的祝福。



原料:芋头。

工具:尖口刀、V形刀。

步骤:

- (1) 取芋头 1 个,在底部切平找准重心,在芋头的头部左右两侧各去一块废料,留出翅膀部。
- (2) 用尖口刀刻出白鹭的长脖子和白鹭的长嘴。用尖口刀、V形刀刻出白鹭的头部羽毛。用尖口刀、V形刀刻出白鹭翅膀的片羽毛和长羽毛。
- (3) 用尖口、V形刀刻出白鹭爪和尾部羽毛,用相思豆做眼睛即可。



孔 雀 牡 丹

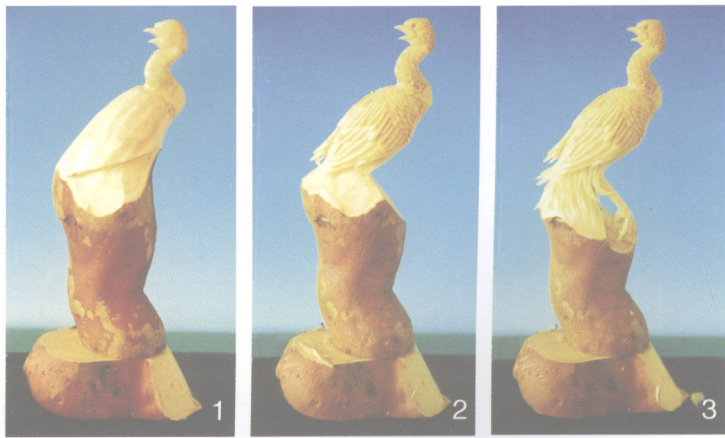
寓意:孔雀为吉祥的象征。孔雀为百鸟之王,牡丹国色天香,此作品象征着富贵、美丽、吉祥。

原料:红薯。

工具:尖口刀、V形刀。

步骤:

- (1) 取长红薯 1 个,在其底部切平找准重心,在红薯上的左右两侧各去一大块废料,体现出大致回首状。用尖口刀刻出孔雀头部的转弯处(注意角度要优美)。
- (2) 用尖口刀、V形刀刻出孔雀头部的小羽毛,留出翅膀处,用尖口刀、V形刀刻出孔雀翅膀羽毛和长羽毛。
- (3) 用尖口刀、V形刀刻出孔雀爪和尾部的小羽毛,再刻出大羽毛。用尖口刀刻出牡丹花和枝叶,粘好,用相思豆做眼睛即成。



鸟语花香

寓意：牡丹花被中国人称之为富贵花，白头翁鸟取其白头到老之意，象征幸福富贵，白头到老。



原料：红薯。

工具：尖口刀、V形刀、U形刀。

步骤：

- (1) 取长红薯1个，在其底部切平找准重心，在红薯上方的左右两侧各去一大块废料，体现出回首状。用尖口刀、V形刀刻出鸟嘴，用U形刀刻出鸟的眼睛。
- (2) 用尖口刀、V形刀刻出头部羽毛，留出翅膀的位置，用尖口刀、V形刀刻出翅膀的片羽毛和长羽毛，用尖口刀刻出鸟爪。
- (3) 用尖口刀、V形刀刻出鸟的尾羽毛，再用尖口刀、V形刀刻出另外两只小鸟组装好，用相思豆做眼睛，再放上鲜花即成。

