

尚锦文化

# 尚 锦 图 书

伴你健康每一天

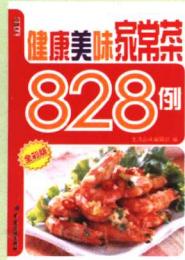
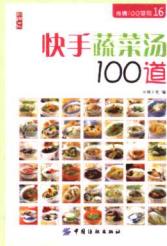
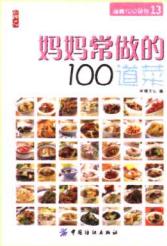
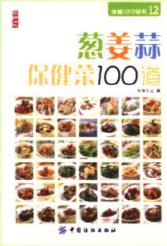
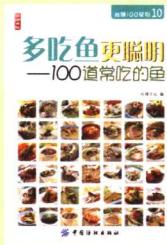
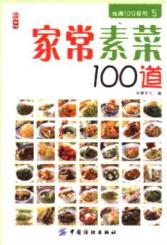
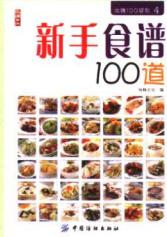
# 尚锦图书



尚锦文化

尚锦100系列

伴你健康每一天



16开全彩

联系电话：81811588 64160816

尚锦食雕系列 3



# 实用花卉雕刻技法

Shiyong Huahui Diaoche Jifa

杜乐著



中国纺织出版社

## **图书在版编目(CIP)数据**

实用花卉雕刻技法/杜乐著. —北京: 中国纺织出版社,

2007.1

(尚锦食雕系列)

ISBN 978-7-5064-4116-2

I . 实… 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129512号

---

策    划：尚锦文化    责任编辑：范琳娜

装帧设计：王    欣    责任监印：初全贵

---

中国纺织出版社出版发行

地址：北京东直门南大街6号    邮政编码：100027

邮购电话：010-64168110    传真：010-64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail:faxing@c-textilep.com

北京华联印刷有限公司印刷    各地新华书店经销

2007年1月第1版第1次印刷

开本：710×1000    1/16    印张：6

字数：53千字    定价：25.00元

ISBN 978-7-5064-4116-2/TS · 2285

---

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社市场营销部调换



## 作者简介

杜乐，多年来致力于食雕活动和研究，多次于国内外的各类烹饪大赛中获奖，并屡次受邀在多个烹饪及食雕大赛中担任评委。获国家职业技能竞赛裁判员、高级烹饪技师、国家级评委及中国烹饪名师称号。

曾任中华人民共和国国家商务部外派厨师考评员、北京市劳动局国家职业技能高级考评员、中国药膳研究会理事、北京民族大学烹饪系教授、北京古城旅游学校专家顾问等职。

现任中国智慧工程研究会副秘书长、美国食品设计家协会秘书长、北京西餐业协会星级餐厅评定评委。

作品有《新派果蔬雕》、《食雕食塑》、《鸭鹅美味30例》、《京华面塑》、《工艺食雕》、《美味豆制品菜》、《鲜美水产品菜》等。

摄影 徐保云  
雕刻助理 吕迦南



# 目录 Contents

## 刀具介绍 ..... 6

### 花卉

1 野菊花	8
2 四角花	9
3 四角菊	10
4 一串红	11
5 太月菊	12
6 盘菊	14
7 白芍药	16
8 花瓣山茶	18
9 凤梨	20
10 非洲菊	22
11 食蝇花	24



12 直瓣月季	26
13 塔菊	28
14 盖菊	30
15 牵牛花	32
16 米瓣菊	34
17 花边牡丹	36
18 马蹄莲	38
19 螺旋菊	40
20 泰莲	42
21 方瓣菊	44

## 盘 饰

22 矢车菊.....	46
23 金珠菊.....	48
24 尖瓣月季.....	50
25 玉蔷薇.....	52
26 绣球菊.....	54
27 朱丽球.....	56
28 火鹤.....	58
29 鸡冠花.....	60
30 莲花掌.....	62
31 月季.....	64
32 反瓣菊.....	66
33 翡翠莲花.....	68
34 方瓣牡丹.....	70
35 金钩菊.....	72
36 仙人掌花.....	74
37 龙爪菊.....	76
38 千葵菊.....	78
39 雷花.....	80
40 令箭荷花.....	82
41 抖刀牡丹.....	84
42 山葵.....	86
43 荷花.....	88

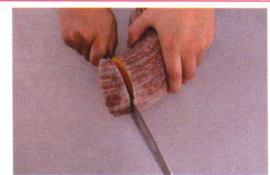
1 花好月圆.....	90
2 蝶恋花.....	90
3 锦上添花.....	91
4 篱笆墙下.....	92
5 心花怒放.....	93
6 花开如意.....	94
7 花篮里的花儿香.....	95
8 花团锦簇.....	96



## 刀具介绍

### 8寸不锈钢分刀

主要用来切割原料、打圆时使用，刀身较短，比较适合手小的人使用。



### 12寸圆头不锈钢西瓜刀

刀身较长，适合用来切西瓜和哈密瓜等，可以轻易将原料一刀切断。



### 不锈钢异型头戳刀

用来雕刻常规刀具所创作不出来的效果，为在原料表面上营造出肌理效果。



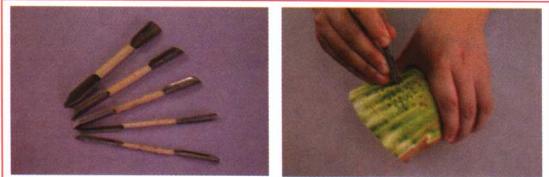
### 打孔套管（圆孔刀）

可以用不锈钢天线进行改制，从而得到口径大小不同的套管，用来在原料上打上大小不同的孔洞。



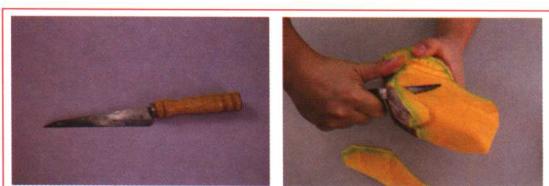
### 台湾产戳刀（V型刀）

用来雕刻花卉、人物、动物，材质较厚，硬度高。



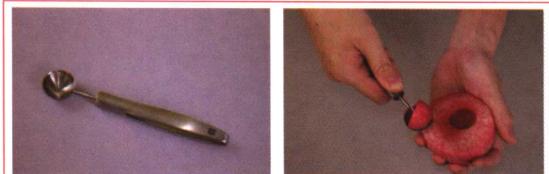
### 台湾立刃手刀（平口刀）

用白钢制作而成，适合刻小动物及人物。



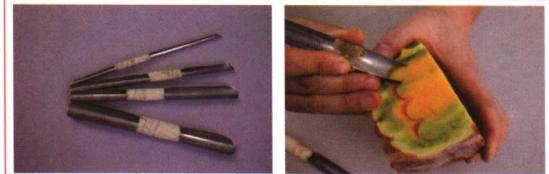
### 挖球器

用来挖制半圆型的小球及将原料内部挖空。



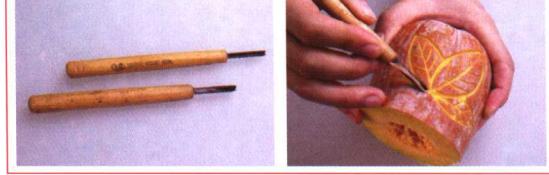
### 圆口戳刀（圆口刀）

用来刻画弧形的槽或用来戳刻花瓣。



### 木刻刀

用以在西瓜表面刻出阴槽，常用于刻西瓜皮表面的阴文图案，也可以用来刻花瓣较细的菊花花瓣。



# 1、野菊花

**刀 具：**平口刀、V型木刻刀

**刀 法：**戳刀法

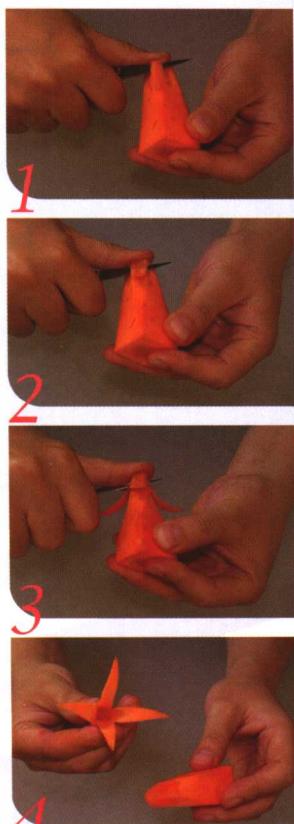
**雕刻方法：**用平口刀将萝卜的一头打成半圆形，再用V型木刻刀戳刻至花心，然后将花朵取下即可。

## \*要 求\*

花形自然，无断条。



方法①



## 2、四角花

**刀 具：**分刀、平口刀

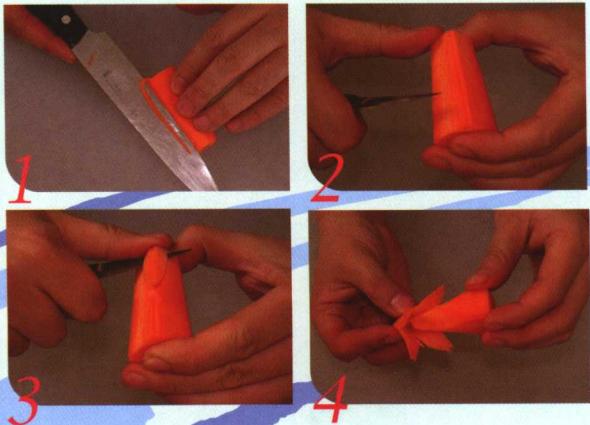
**刀 法：**直刀法

**雕刻方法：**用分刀将原料切成四方形，一头大，一头小，再用平口刀用直刀法刻出4个平面，随后刻出花瓣，最后顺时针旋转将花瓣取下即可。

\*要 求\*

厚薄均匀。

方法②



### 3、四角菊

\*要 求\*

花瓣薄厚均匀。

**刀 具：**分刀、平口刀

**刀 法：**直刀法

**雕刻方法：**用分刀将原料切成三角形，在三角形的两侧打上花刀，再用分刀切成均匀的薄片，另取蒜苗用平口刀将其中心切开分成4瓣，用牙签穿过蒜苗的底部，再用另一根牙签与其交叉，在牙签两端分别穿上花瓣即可。



1



2



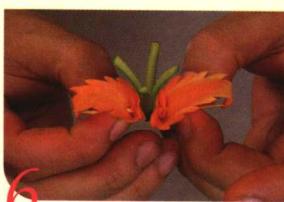
3



4



5

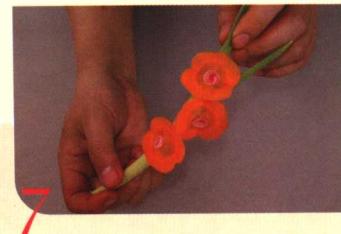
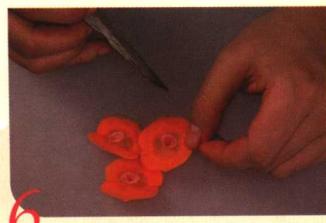
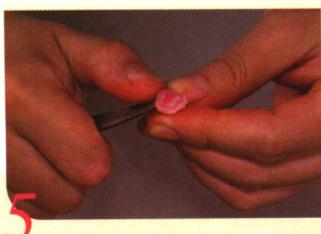
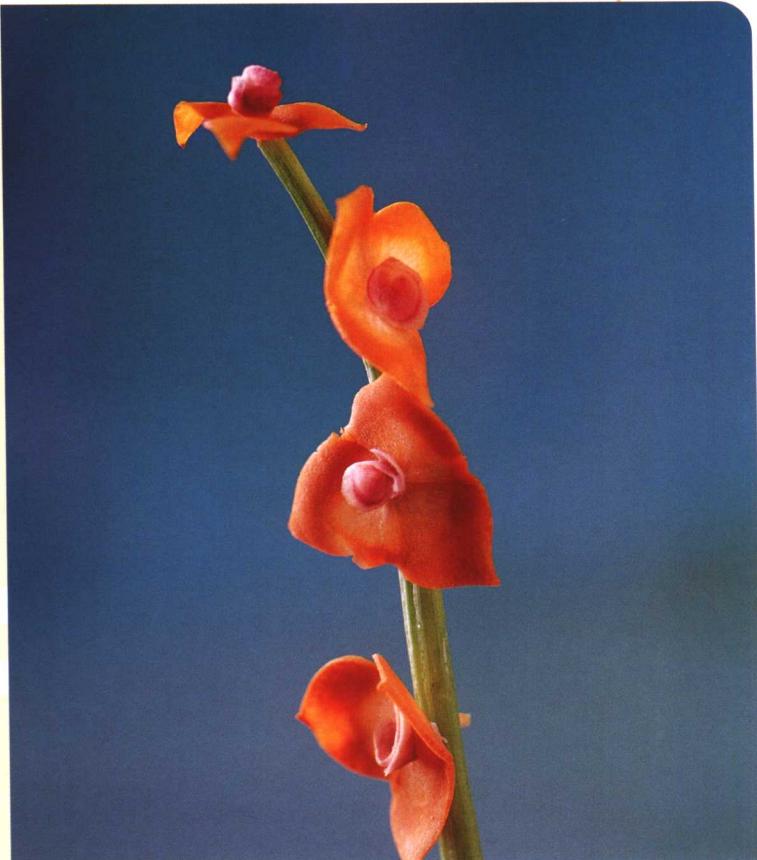
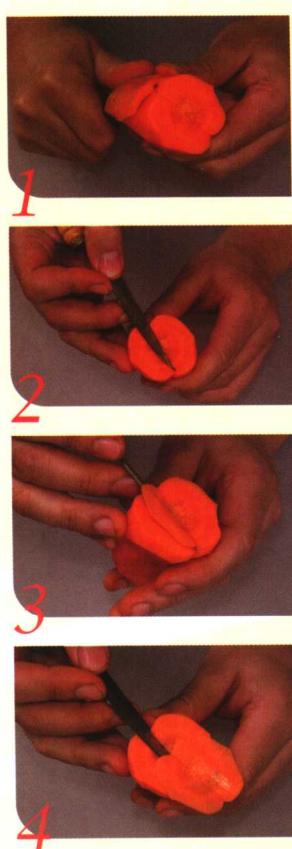


6



7





## 4、一串红

\*要 求\*

形态自然，花瓣薄厚均匀。

**刀 具：**平口刀

**刀 法：**直刻法、旋刻法

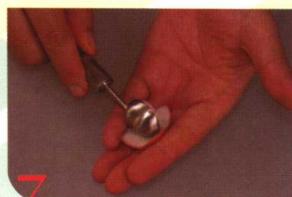
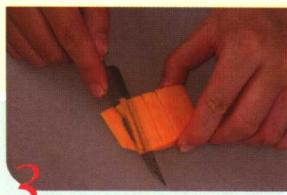
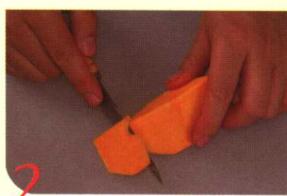
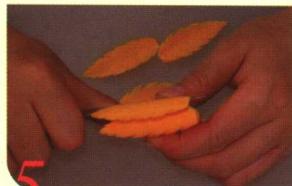
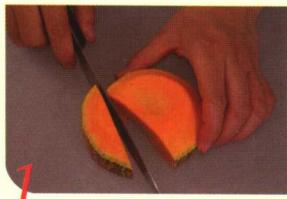
**雕刻方法：**用平口刀将原料切成花瓣形状，用直刻法将花瓣一层层刻下，用平口刀旋刻出花心，再将花朵、花心固定在葱杆上即可。

## 5、太月菊

**刀 具：**平口刀

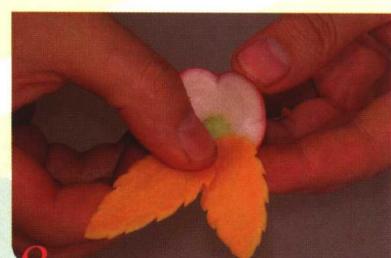
**刀 法：**直刻法

**雕刻方法：**用平口刀将原料削刻成柳叶形状，在原料的两侧打上花刀，表面旋刻出弧形，用直刻法刻出花瓣，另取一块原料刻成花托，用胶水将花瓣依次粘在花托上，可粘两层，再粘上花心即可。



\*要 求\*

层次分明。



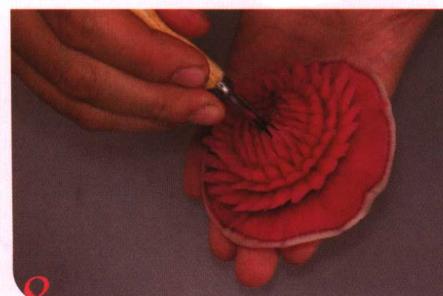
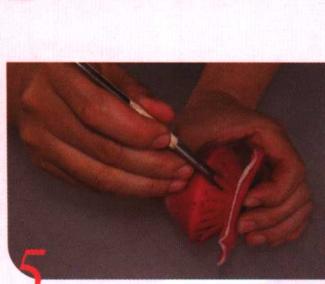
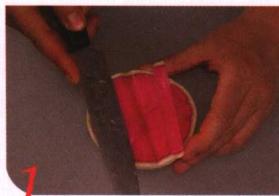


## 6、盘菊

**刀 具：**分刀、平口刀、中号圆口刀、小号V型刀

**刀 法：**旋刀法、戳刀法

**雕刻方法：**选取带皮的水萝卜，将其一分为二，用分刀在原料底部刻出十字形的槽，再用平口刀旋刻出第一层花瓣，将余料用平口刀旋刻出一斜面，用中号圆口刀沿斜面戳出第二层花瓣，用平口刀旋刻去掉多余的料，用小号V型刀在花瓣上戳刻出V形花纹，同法刻出第三、四、五、六、七、八层花瓣，直至花蕊即可。



**\*要 求\***

层次分明，花形饱满，不断条。

