

果蔬雕刻技法

Enjoy the
Best Art
FOOD

食品雕刻 餐桌文化
雕刻技法 名师指点
细致示范 简单易学

广东省出版集团
广东人民出版社

◎ 邓耀荣（编著）

100%
经典厨艺

新派厨艺基础



图书在版编目(CIP)数据

果蔬雕刻技法 / 邓耀荣编著, —广州: 广东经济出版社, 2006. 11
(新派厨艺基础)
ISBN 7-80728-412-9

I. 果… II. 邓… 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115386号

出版发行	广东经济出版社(广州市环市东路水荫路11号11楼)
经销	广东新华发行集团
印刷	广州伟龙印刷制版有限公司
开本	889毫米×1194毫米 1/24
印张	5
版次	2006年11月第1版
印次	2006年11月第1次
印数	1~10 000册
书号	ISBN 7-80728-412-9/TS·110
定价	全套(1~3册)定价: 75.00元

如发现印装质量有问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市合群一马路111号省图批107号

电话: (020)83780718 83790316 邮政编码: 510100

邮购地址: 广州市水荫路11号11楼 邮政编码: 510075

(广东经世图书发行中心)电话: (020)37601950

图书网站: <http://www.gebook.com>

• 版权所有 翻版必究 •



© 邓耀荣 [编著]

TOP
新派厨艺基础
NEW + VOGUE

果蔬雕刻技法

Enjoy the
Best Art
FOOD

广东省出版集团
广东经济出版社

前言

餐饮业的发展,除了烹饪技术是必要因素外,餐桌文化也是重要的、决定成败的原因,不管是中餐还是西餐,都极其重视餐桌文化的营造,食品雕刻、食品造型摆设就是重要的餐桌文化之一。

食品雕刻艺术越来越被餐饮经营者重视,这方面的技术人才需求也越来越大,因此吸引了大批渴望学习食品雕刻的人士。勤奋的学习是离不开好的指导老师和教材的,《新派厨艺基础》正是为有志学习食品雕刻的人士编辑出版的。

本书作者邓耀荣是高级中式烹调师、国家中式烹调技能鉴定考评员,多年来从事烹饪、食品雕刻、餐厅管理等工作,同时也授徒无数,教导出大批技术出众的食品雕刻技术人员。本套丛书收集了邓老师多年的教学经验,以及邓老师最近的创意之作,是初学者极好的学习范本。

《新派厨艺基础》共有三册,分别是《果蔬雕刻技法》、《盘饰围边基础》、《简易水果拼盘》。

《果蔬雕刻技法》介绍了餐桌常用的果蔬雕刻,分为花卉、蔬果、昆虫、水族、禽鸟、龙凤、祥兽、人物、建筑等九个章节,除了具体例子雕刻示范外,每章开篇都以简易的文字说明各种果蔬雕刻的技术要领,让初学者更快掌握。



果蔬雕刻的意义



果蔬雕刻是指以各种可塑性果蔬为原料，借助刀具，通过一定的刀法加工成各种造型和纹饰图案的雕刻工艺。

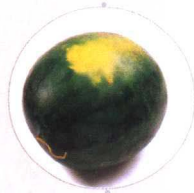
把果蔬雕刻作品运用到菜肴、宴席，使菜肴在食用的同时，也具有艺术观赏性，既美化了菜肴，又烘托了宴会的气氛，实在令人赏心悦目，食欲大开。

果蔬雕刻的应用分为菜肴点缀和独立使用两种。

菜肴点缀是指在菜肴装盘时，把果蔬雕刻作品放在一侧或中央作点缀，使菜肴的造型和色彩更加完美，增加菜肴的艺术观赏性。例如在一些色彩比较单调的菜肴中放一朵心里美萝卜雕刻的牡丹，这样会使菜肴鲜亮明快，增添食欲，又如在一盘白切鸡中摆上一个雕刻的凤凰作陪衬，那么整个菜肴便变得生动而有情趣。

独立使用是指我们常见的席面组合雕和展示台，这种方式多用来烘托宴席或宴会的气氛，提高宴会的档次。如今在一些高档宴席、大型宴会和酒会上，由于普遍都采用了自助分餐制，因此桌子中间往往就会显得很空缺，如果摆上一些具有象征意义的食雕作品，那么就可巧妙地烘托整个就餐气氛。此外，食雕在各式各样的美食节中也充分显示了其独特的魅力，起到了灵魂的作用。

果蔬雕刻在我国已有悠久的历史，在明清时代，宫廷和地方的高档筵席中，已经常使用瓜雕作品。随着时代的发展，如今果蔬雕刻更是越来越受到人们的青睐。中式烹饪讲究“色、香、味、形”，而果蔬雕刻则正好对其中的“色”和“形”起着非常出色的辅助作用。所以，果蔬雕刻已成为厨师烹饪专业课程之一，也将被列为烹饪中重要的一门学科。



目 录

果蔬雕刻刀具及应用 6

果蔬雕刻的运刀手法 7

果蔬雕刻的原料和运用 8

花卉 9

- 花卉雕刻知识.....10
- 马蹄莲.....11
- 月季花.....12
- 向日葵.....13
- 山茶花.....14
- 菊花.....15
- 白兰花.....16
- 茶花.....17
- 荷花.....18
- 富贵牡丹.....19
- 花篮.....20

蔬果 21

- 葡萄.....22
- 玉米棒.....23
- 双桃贺岁.....24
- 丰收果篮.....25

昆虫 26

- 昆虫雕刻知识.....27
- 金蝴蝶.....28
- 蝶恋花.....29
- 蜻蜓.....30
- 蝈蝈.....31
- 螳螂.....32

水族 33

- 水族雕刻知识.....34
- 金鱼.....35
- 鲤鱼.....36
- 双鱼戏水.....37
- 神仙鱼.....38
- 旗鱼.....39
- 青蛙.....40
- 蟹.....41
- 虾.....42
- 龙虾.....43
- 荷塘小景.....44

禽鸟 45

- 禽鸟雕刻知识.....46
- 头部.....47
- 翅膀.....49
- 尾部.....50
- 天鹅.....51
- 鸭子.....52

GUO SHU DIAO KE JI FA

锦鸡.....	53
燕子.....	54
鸳鸯.....	55
鹦鹉.....	56
白鹭.....	57
仙鹤.....	58
双鹤丰姿.....	60
松鹤长春.....	61
寿带鸟.....	62
花间寿带.....	63
鹰.....	64
觅食.....	65

龙凤 66

龙凤雕刻知识.....	67
龙头 龙身.....	68
龙爪 龙尾.....	69
行龙.....	70
腾龙.....	71
盘龙.....	72
蛟龙闹海.....	73
凤凰.....	74
蜕变.....	76
凤戏牡丹.....	77
龙凤呈祥.....	78

祥兽 80

祥兽雕刻知识.....	81
狼狗.....	82
兔子.....	83
财源广进.....	84
猴子.....	85
神龟.....	86

龟兔赛跑.....	87
鹿.....	88
逐鹿.....	89
虎.....	90
麒麟.....	91
羊.....	92
三羊开泰.....	93
小猪.....	94
大象.....	95
马的雕刻.....	96
马.....	98
骏马奔腾.....	99

人物 100

人物雕刻知识.....	101
人物五官分步图解.....	102
侍女头像.....	104
寿星头像.....	105
孩童.....	106
欢归.....	107
财神.....	108
渔翁.....	109
侍女.....	110
寿星公.....	111
姜太公钓鱼.....	112
珠海渔女.....	113

建筑 114

建筑雕刻知识.....	115
桥.....	116
亭.....	117
塔.....	118
岭上风光.....	119

【果蔬雕刻刀具及应用】

果蔬雕刻的工具可在市场上买整套的，也可根据个人需要自行设计，下面就给大家介绍几种常见的基本刀具：



- ① 一号U型刀
- ② 二号U型刀
- ③ 三号U型刀
- ④ 四号U型刀
- ⑤ 一号V型刀
- ⑥ 二号V型刀
- ⑦ 三号V型刀
- ⑧ 大号套环刀
- ⑨ 小号套环刀
- ⑩ 拉线刀
- ⑪ 挖球器
- ⑫ 主刀
- ⑬ 刨刀

1-4 U型刀：又名圆口刀，有多种型号。它的刀口呈半圆形，长15~20厘米，两头都可使用，是戳刻鸟羽、鱼鳞、龙甲、服饰线条等的专门工具。

5-7 V型刀：又名尖口刀，与U型刀一样，有多种型号，主要用于雕刻花瓣、鸟羽、装饰纹、线条等。

8-9 套环刀：主要用于挑瓜灯的套环及刻划线条。

10 拉线刀：主要用于雕刻凹纹字和琼脂。

11 挖球器：作用是挖球和挖去原料的瓤。

12 主刀：又名尖刀，是使用率最高的刀具。有着像剑一样的单边刃口，是切削毛坯、片刻花瓣、去除余料、镂空造型、雕琢细节等工艺必不可少的刀具。

13 刨刀：是用作去皮的工具。

【果蔬雕刻的运刀手法】

雕刻的运刀手法是指雕刻时持刀的姿势，虽然雕刻工具繁多，但在实际雕刻中，我们常以横握、直握、笔握三种手法，再借助削、片、旋、戳、刻、挖、划等各种刀法，就可以雕刻出形形色色的作品。

1. 横握手法



图 A1

右手四指横握刀柄，拇指贴于刀刃内侧，雕刻时手拿原料，右手拇指按在原料上，四指上下运动，主要用于雕刻一些花卉和物体大形(见图 A)。

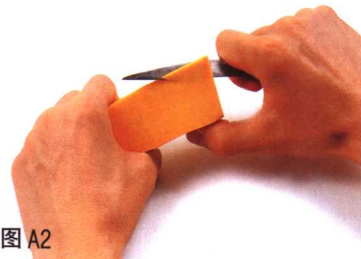


图 A2

2. 直握手法



图 B1

四指直握刀柄，拇指紧贴刀刃后侧，运刀时刀具左右移动，一般用于雕刻物体的初胚和大形(见图 B)。



图 B2

3. 笔握手法



图 C1

握刀姿势如握笔，运刀时上下左右移动，主要用来雕刻物体的细部及各种纹路(见图 C)。

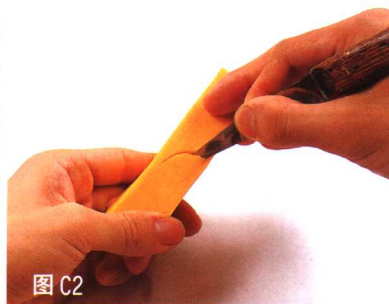


图 C2

果蔬雕刻的原料和运用

果蔬雕刻的原料品种繁多,凡质地细密、皮薄无筋、色泽鲜艳的瓜果蔬菜均可用作雕刻,下面选择了几种最为主要的雕刻原料,并对其特征加以说明。

1 南瓜



1. 南瓜,又名倭瓜,有牛腿瓜、象腿瓜和黄金瓜之分。南瓜肉质硕大肥厚,适用于各类雕刻作品,其缺陷是难以长时间保存。

2 冬瓜



2. 冬瓜,形状多为长圆柱形,表皮多为青色,中空。主要用于雕刻冬瓜盅,可内盛汤菜。表皮可浮雕各色花纹图案,还可雕一些小的造型和底座。

3 西瓜



3. 西瓜,以圆形、椭圆形居多,表皮有青绿色、浅绿或带花纹等,可雕刻各式西瓜灯及西瓜盅。

4 心里美萝卜



4. 心里美萝卜,形体较小且圆,皮青绿,内呈紫红色,最适合雕刻花卉,其成品色泽自然、生动逼真。

5 青萝卜



5. 青萝卜,肉质脆嫩,皮呈深青色,肉呈浅青色,多用于雕刻花鸟,成品看上去都有玉雕般的质地。

6 白萝卜



6. 白萝卜,肉质洁白如雪,质地细密、脆嫩,其应用十分广泛,可雕刻花鸟、鱼虫等。雕刻时,一般多搭配其他色泽鲜艳的原料以作点缀。

7 胡萝卜



7. 胡萝卜,色泽多为橘红、淡黄色,适用于雕刻各类精细的作品。胡萝卜雕刻的作品,如果方法得当,可长时间保存。

8 番薯



8. 番薯,肉质脆硬,肉呈黄色,比较适合于雕刻动物,因肉脆易断,雕刻时要求刀工到位。

9 芋头



9. 芋头,肉质较硬,色泽白里带褐色斑纹,可制作动物、人物造型。



FLOWER

花 卉

基本要点

掌握好深度和厚度。

深度是指去废料或刻花瓣时下刀的深浅，它直接影响到花瓣的长短及花蕊的大小。

厚度是指花瓣的厚薄，如果花瓣刻得太厚了，显得笨重不美观，太薄了又太软不成形。

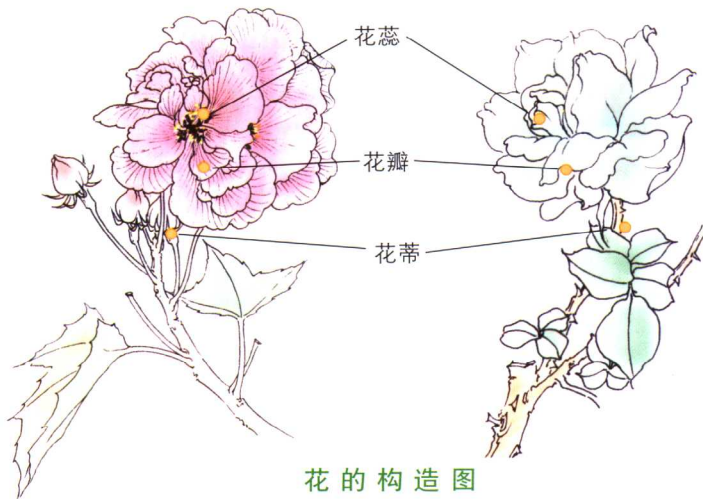
花卉雕刻知识

花卉雕刻在烹饪实践中应用很广，一盘色彩单调的菜肴，只要在其周围摆上一朵萝卜雕刻的牡丹花，再衬上少许番茜，立刻会增色不少（尽管这只是花卉雕刻最简单的应用）。花卉雕刻是学习果蔬雕刻的入门基础造型。学习花卉雕刻，可以逐渐掌握刀法的运用和握刀要领，了解雕刻的窍门，对食雕爱好者锻炼基本功大有裨益。

花由花蕊、花瓣、花蒂组成（见下图），在果蔬雕刻中，因花蒂是看不见的部分，我们可以省去不雕，所以，雕刻不同的花主要表现在花蕊和花瓣部分，而花瓣更是重中之重。根据花瓣的形状，大致可分为圆形花瓣（如月季、玫瑰），尖形花瓣（如荷花、百合），舌状花瓣（如金盏菊、大丽花），丝筒状花瓣（如长丝菊、旋风菊），异形花瓣（如马蹄莲、牵牛花）等等，其雕刻手法也因各种花卉的形状不同而不同。雕刻花卉的基本要点是掌握好深度和厚度，所谓深度，是指去废料或刻花瓣时下刀的深浅，它直接影响到花瓣的长短及花蕊的大小；而厚度，是指花瓣的厚薄，如果花瓣刻得太厚了，显得笨重不美观，太薄了又太软不成形。

对于雕刻花卉来说，最重要的是熟练，初学者应该在掌握了花卉外形特征和雕刻步骤的基础上，反复练习，使刀法纯熟流畅。

雕刻花卉的原料宜选用色彩鲜艳、富含水分、质地脆嫩的瓜蔬，而一般情况下，应以原料本来的颜色出现，尽量避免使用人工色素。



花的构造图

马蹄莲

马蹄莲属独瓣花，花叶较长，颜色通常为白色和米黄色，整个花叶是裹起的，并向外自然翻卷，形如马蹄，故名马蹄莲。要刻好马蹄莲，有以下几点要领：

1. 花瓣边缘要稍厚，并略呈翻卷状，中间部分要稍微薄一些。
2. 花瓣边缘的弧形，最好采用U型刀作初步加工。



原料：胡萝卜、白萝卜。

制作步骤 ZHIZUOBUZHOU



① 取白萝卜，切成斜面体。



② 将其中间掏空成漏斗的形状。



③ 用U型刀戳出翻卷的花瓣锥形，接着用主刀把它修薄、修光滑。



④ 用胡萝卜刻成长弯形的花蕊，然后插入花心即可。

月季花

月季花又名月月红、长春花，寓意和平、友谊、青春永驻。月季花的颜色有大红、粉红、白、黄等颜色，其层次排列比较均匀，花瓣呈半圆形，有三瓣式或五瓣式两种。



原料：胡萝卜。

制作步骤 ZHI ZUO BU ZHOU



- ① 将胡萝卜削成碗形大坯，在上面旋刻出第一枚花瓣。
- ② 在第一枚花瓣的中间起刀，刻出第二、第三枚花瓣。
- ③ 将第一层花瓣之间的废料剔除，刻出第二层的首枚花瓣。
- ④ 刻出第二层的其余花瓣，接着把余料修光滑。
- ⑤ 用主刀刀尖旋刻出向内包含的花蕊即可。

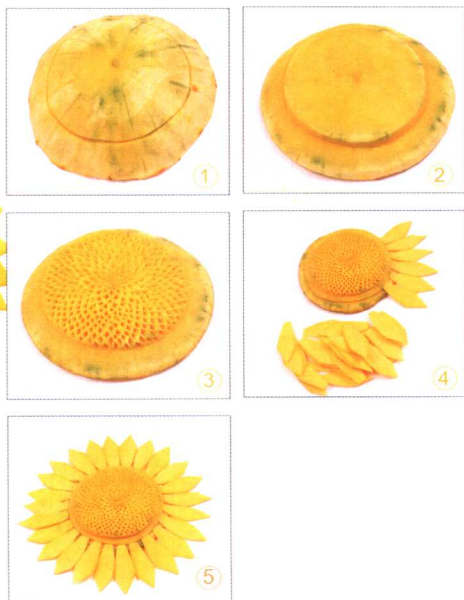
向日葵

在花卉中，向日葵是十分特别的品种，它的花形很大，所以雕刻向日葵最好以南瓜作材料，以粘接的手法雕刻。



原料：南瓜。

制作步骤 ZHI ZUO BU ZHOU



- ①取一块圆形南瓜，用圆规在中间划出花蕊部位。
- ②修出花盘。
- ③用V型刀插出花蕊。
- ④另取南瓜修出花瓣，用502胶一片挨一片地粘在花盘上。
- ⑤如图粘满一圈花瓣，接着以同样方式粘第二层花瓣，比第一层要略短。

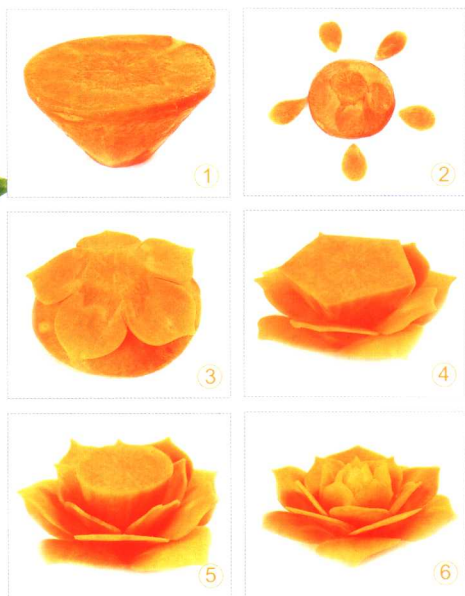
山茶花

山茶花有多个品种，颜色也各有不同，其花瓣亦有圆形和尖形两种，本例所雕刻的属于尖形五瓣山茶花。



原料：胡萝卜。

制作步骤 ZHI ZUO BU ZHOU



- ① 将胡萝卜如图削成陀螺形。
- ② 用主刀在斜面上切去五片。
- ③ 刻出第一层花瓣。
- ④ 除去花瓣之间的余料。
- ⑤ 用同样方法刻出第二、三层花瓣。
- ⑥ 最后用主刀刻出花蕊。

菊花

菊花寓意优雅清丽，高贵脱俗，人们常用菊花傲霜绽放的劲骨象征中华民族不屈不挠的品格，还以菊花寓意人的高尚品德。菊花的品种繁多，造型特征也各不相同，而本例所示范的雕刻手法，是最为常用的菊花刻法。



原料：心里美萝卜。

制作步骤 ZHIZUOBUZHOU



- ① 将心里美萝卜如图修成碗形。
- ② 用中号U形刀顺着表层戳出一圈花瓣。
- ③ 修滑中间的材料，然后以同样方法刻出另外两圈花瓣。
- ④ 用小号U形刀戳出花蕊。