

# 食品雕刻

## 与 盘饰集锦

田卫峰 主编  
青岛出版社



- 宴会主题果蔬雕刻 ●
- 创意果蔬盘饰 ●
- 宴会水果拼盘 ●
- 瓜灯雕 ●







# 食品雕刻 Food Carving 与 盘饰集锦

主 编 田卫峰  
副主编 刘东晨  
编 者 刘成佳 陈 明  
刘 强 朱云波

● 青岛出版社

**图书在版编目 (CIP) 数据**

食品雕刻与盘饰集锦 / 田卫峰主编. —青岛：青岛出版社，2006.10

ISBN 7-5436-3529-1

I . 食... II . 田... III . 食品 - 装饰雕塑 IV . TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 099445 号

书 名 食品雕刻与盘饰集锦  
主 编 田卫峰  
副 主 编 刘东晨  
编 者 刘成佳 陈 明 刘 强 朱云波  
摄 影 周学武 侯熙良  
出版发行 青岛出版社  
地 址 青岛市徐州路 77 号 (266071)  
邮购电话 13335059110 0532-85814611-8664  
责任编辑 张化新  
装帧设计 姜尚源  
平面制作 青岛本色广告设计有限公司  
制版印刷 青岛杰明印刷有限责任公司  
出版日期 2006 年 10 月第 1 版 2006 年 10 月第 1 次印刷  
开 本 12 开 (710 × 1000 毫米)  
印 张 12.5  
书 号 ISBN 7-5436-3529-1  
定 价 36.00 元 (版权所有, 违者必究)



# 目录

## Contents



果蔬雕刻基础知识 ..... 7

### 第一篇 宴会主题果蔬雕刻



#### 1. 花卉类

- 睡莲花的雕法 ..... 10
- 牡丹花的雕法 ..... 11
- 月季花的雕法 ..... 12
- 荷花的雕法 ..... 13
- 龙爪菊的雕法 ..... 14



#### 2. 游水鱼类

- 长嘴飞鱼的雕法 ..... 15
- 小丑鱼的雕法 ..... 16
- 深水鲽鱼的雕法 ..... 17
- 神仙鱼的雕法 ..... 18
- 黄斗鱼的雕法 ..... 19
- 长翅飞鱼的雕法 ..... 20



#### 3. 禽鸟类

- 天鹅戏水 ..... 21
- 乘风破浪(鸳鸯的雕法) ..... 22
- 海鸥的雕法 ..... 23

- 鹰的雕法 ..... 24
- 一品当朝(丹顶鹤的雕法) ..... 26
- 白鹭的雕法 ..... 28
- 碧波鸣翠(翠鸟的雕法) ..... 29
- 戴胜的雕法 ..... 30
- 鹦鹉的雕法 ..... 31
- 交嘴的雕法 ..... 32
- 云雀的雕法 ..... 33
- 蜡嘴的雕法 ..... 34
- 燕子的雕法 ..... 35
- 喜上眉头(喜鹊的雕法) ..... 36
- 绶带鸟的雕法 ..... 37
- 相思琴鸟的雕法 ..... 38
- 鸽子的雕法 ..... 39
- 安居乐业(鹌鹑的雕法) ..... 40
- 锦鸡的雕法 ..... 41
- 孔雀迎宾(孔雀的雕法) ..... 42
- 公鸡的雕法 ..... 43



鸵鸟的雕法 ..... 44

#### 4. 吉祥龙凤瑞兽类

凤落宝地的雕法 ..... 45

凤凰戏牡丹的雕法 ..... 46

游龙戏珠的雕法 ..... 48

吐玉书(麒麟的雕法) ..... 50

汗血宝马(马的雕法) ..... 52

再树业绩(牛的雕法) ..... 54

发财之路(鹿的雕法) ..... 55

#### 5. 吉祥人物类

仙女散花的雕法 ..... 56

寿仙送桃(寿星的雕法) ..... 58

渔翁垂钓(渔翁的雕法) ..... 60

金莲哪吒(哪吒的雕法) ..... 61



荷塘月色 ..... 66

紫荷花 ..... 67

#### 2. 圆雕盘饰

金秋硕果 ..... 68

烹饪文化 ..... 69

椰子树 ..... 70

鹦歌 ..... 71

鹭鸶卧莲 ..... 72

卡通八爪鱼 ..... 73

塔 ..... 74

亭 ..... 75

桥 ..... 76

莲夺双金 ..... 77

农家小院 ..... 78

石器时代 ..... 79

窃窃私语 ..... 80

竹筒鸟 ..... 81

## 第二篇 创意果蔬盘饰

#### 1. 平面盘饰

花卉怒放 ..... 63

争春 ..... 64

南国之风 ..... 65



### 第三篇 宴会水果拼盘与瓜灯雕



竹林鸣翠	82
弯弯顺	83
凤舟	84
海罐	85
龙载四方	86
鲤鱼	87
天鹅之恋	88
孔雀盅	89
寿桃	90
子孙万代	91
春梅朵朵	92
莲花	93
金玉满堂	94
五子登科	95
神蛙地动仪	96



#### 1. 宴会水果的花式切法与净果盘

火龙果	99
苹果	100
香蕉	102
猕猴桃	103
香瓜	104
木瓜	106
雪梨	107
葡萄	108
橙子	109
西瓜	110



#### 2. 宴会水果创意拼盘

鸟语花香	112
虾趣	113
年年有余	114
花开富贵	115
孔雀开屏	116
相思牵挂	117
凤凰展翅	118





- 扬帆 ..... 119  
金玉满堂 ..... 120  
乘风破浪 ..... 121  
金福纳财 ..... 122  
欢乐节奏 ..... 123  
欢聚一堂 ..... 124  
富贵吉祥 ..... 125  
比翼双飞 ..... 126  
两小无猜 ..... 127  
步步高升 ..... 128  
兰花争艳 ..... 129
3. 西瓜灯的各种套环图案雕法  
圆形套环图案 ..... 130  
太极图案 ..... 131  
菱形套环图案 ..... 131
4. 西瓜灯的各种瓜口分隔线雕法  
如意瓜口线 ..... 132  
如意回纹 ..... 133  
三角瓜口线 ..... 133
5. 西瓜灯雕刻实例图解  
菱形瓜灯 ..... 134

- 方形瓜灯 ..... 135  
抒情瓜灯（一） ..... 136  
抒情瓜灯（二） ..... 137  
腰鼓瓜灯（一） ..... 138  
腰鼓瓜灯（二） ..... 139  
开窗式瓜灯 ..... 140  
五角星瓜灯 ..... 141  
福寿双全瓜灯 ..... 142  
双花聚顶瓜灯 ..... 143  
太极瓜灯 ..... 144  
三角瓜灯 ..... 145  
八边形半圆形对称瓜灯 ..... 146



# 果蔬雕刻 基础知识

## 常用原料

萝卜类：白萝卜、胡萝卜、青萝卜、红心萝卜等。

瓜类：冬瓜、南瓜、西瓜等。

根茎类：土豆、地瓜、香芋、藕、莴苣等。

水果类：火龙果、香蕉、香瓜、猕猴桃、芒果、雪梨、葡萄、香橙、西瓜等。

## 常用工具及用途

### 主刀

主刀有长主刀及短主刀之分。长主刀主要应用于形体比较大的原料切割雕刻，短主刀主要应用于中小型原料的切割取形雕刻。[图1]

### U形刀

有大号、中号、中小号、小号之分，常用于雕戳龙身的护甲、人物、花卉等。[图2]

### 切片刀，挑环刀，挖球器

切片刀常用于水果盘的切割制作，挖球器常用于水果挖球及镂空，挑环刀用于果蔬雕刻的细部刻划和西瓜灯的挑环、镂空等。[图3]

### V形刀

有大号、中号、小号之分。常用于雕戳禽鸟羽毛、花卉等。[图4]

### 刨皮刀，钩线刀，圆规

刨皮刀用于原料去皮、刨光，钩线刀主要用于瓜灯的雕刻，圆规为钩线刀的辅助刀具。[图5]

### 瓜灯铲，挖勺

常用于瓜灯去余料、镂空。[图6]





## 常用工具的使用手法

**切** 用平口刀向下或向前推拉拖刀。[图 7]

**刨** 前推刀刨光原料去废料。[图 8]

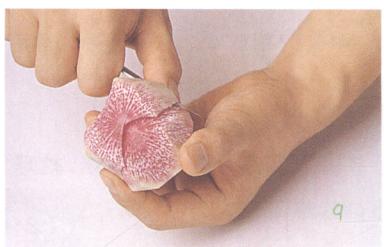
**旋** 主刀的旋刻刀法。[图 9]

**挖** 长主刀取料、挖料刀法。[图 10]

**勾戳** 用勾线刀勾戳刀法刻子母套环。[图 11]

**挑戳** 用U形刀挑戳刀法。[图12]

**旋戳** 使用V形刀旋戳刀法。[图 13]



## 雕刻作品的保存方法

1. 用湿的洁布包裹或浸在冰水中，使用时拿出。

2. 将1份明矾加100份水对成矾水浸泡，勤换水，防止水浑产生异味。

3. 用保鲜膜密封，放进冰箱贮存，将温度控制在1~3℃。



## 果蔬雕刻在餐饮中的应用

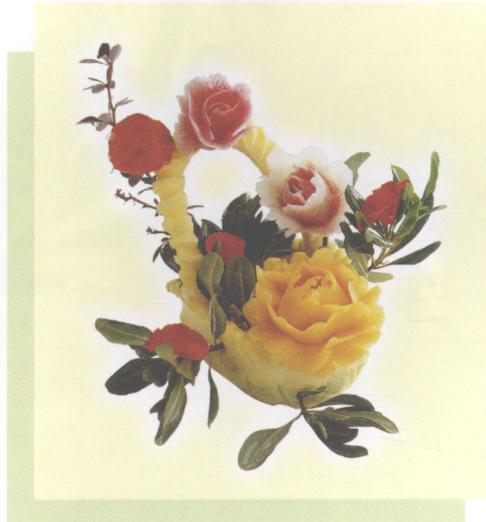
1. 用作盛装菜品的器皿或盘饰。

2. 用作宴会主题雕刻。

3. 用于大型菜品的展台展示。

食品雕刻与  
Shipin Diaoke 与 盘饰集锦  
Pan Shi Ji Jin

第一篇 宴会主题  
果蔬雕刻



# 1. 花卉类

## 睡莲花的雕法

原 料 红心萝卜

工 具 主刀, V形刀

- 制作步骤**
- 1 把原料雕成半球体, 用主刀旋刻出深2/3的圆锥形余料。
  - 2 用V形刀截出第一层花瓣。
  - 3 取下余料。
  - 4 截出第二层花瓣, 取出余料。
  - 5 依次截出所有花瓣, 去掉余料即成形。



# 牡丹花的雕法



原 料 南瓜

工 具 主刀

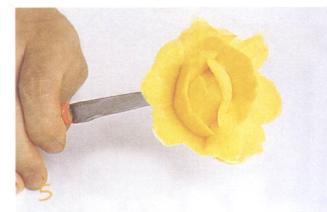
制作步骤 1 取外形。

2 由下至上刻第一层花瓣，原料夹角为15度。

3 刻第二层花瓣。

4 刻第三层花瓣和向里包的花瓣。

5 取出余料，成形。



# 月季花的雕法



原 料 红心萝卜

工 具 主刀

制作步骤 | 取出第一瓣的余料。

2 刻出第一瓣的花瓣轮廓。

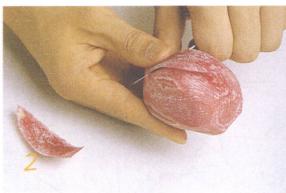
3 取出第二瓣的余料。

4 取出第三瓣的余料。

5 依次雕出各层花瓣，取出花瓣心的余料，成形。



# 荷花的雕法



原 料 红心萝卜，青萝卜皮

工 具 主刀，U形刀

## 制作步骤

- 1 取出荷花粗坯。
- 2 雕出第一片花瓣。
- 3 依次雕出第一层的其他花瓣。
- 4 取出余料。
- 5 依次刻出第二层花瓣。
- 6 取出莲蓬心的余料。
- 7 用 U 形刀雕出莲蓬心的形状。
- 8 在青萝卜上戳出莲子形料填入莲蓬心中即可。



# 龙爪菊的雕法

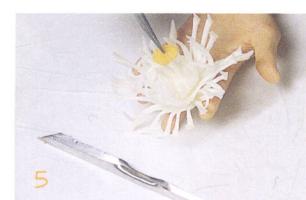


**原 料** 白萝卜，胡萝卜

**工 具** 主刀, V形刀

## 制作步骤

- 1 原料雕成半球体, V形刀由上至下依次刻出第一层花瓣。
- 2 去除夹层余料。
- 3 刻出第二层花瓣, 去余料。
- 4 依次刻出第三层花瓣, 去除余料。
- 5 用胡萝卜刻出花蕊, 嵌入菊花里面即可。



## 2. 游水鱼类

### 长嘴飞鱼的雕法

原 料 南瓜

工 具 主刀, V形刀, U形刀, 三秒胶

制作步骤 1 取出鱼的外轮廓。

2 刻出鱼的嘴和头部, 用V形刀戳出鱼的胸鳍。

3 雕出身子的轮廓和背鳍。

4 粘贴好胸鳍, 成形。

