

创 · 意 · 美 · 食 · 系 · 列

烹饪培训最佳教材

工艺食雕

孟爽 主编
中国林业出版社

京城名校名师力作推荐
历届烹饪大赛艺沁学校获奖作品荟萃



烹饪培训最佳教材



工艺食雕

江苏工业学院图书馆
藏书章

孟爽 主编
中国林业出版社



《工艺食雕》编委会

主编：孟 爽

编委：于梁宏 杜 乐 关一飞 黄冬兵 贾培玉

张宝珍 裴 燕 刘遵义 陈玉平 路天明

陈 杰 向必林 袁德强



图书在版编目(CIP)数据

工艺食雕 / 孟爽主编. —北京：中国林业出版社，2004.1

(创意美食系列)

ISBN 7-5038-3682-2

I.工…

II.孟…

III.食品—装饰雕塑—图集

IV.TS972.114-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 117159 号

出版 中国林业出版社 (100009 北京西城区刘海胡同 7 号)

E-mail cfphz@public.bta.net.cn 电话 66174569

发行 新华书店北京发行所

印刷 北京华联印刷有限公司

版次 2004 年 3 月第 1 版

印次 2004 年 3 月第 1 次

开本 889mm × 1194mm 1/16

印张 5

字数 98 千字

印数 1~5000 册

定价 38.00 元

前 言

中华饮食文化历史悠久、内容丰富。随着人民生活水平的不断提高,餐饮业呈现出空前的繁荣景象。食品雕刻技艺也在不断开拓、发展和完善。

食品雕刻是我国饮食文化的宝贵遗产,是菜肴美化工艺的璀璨的明珠。宴席上用食品雕刻作艺术装饰,不仅能提高菜肴的品位,增添宾主情趣、友谊与食欲,还能活跃气氛,使聚会氛围欢乐融融。

为满足广大食品雕刻爱好者的需求,我们编写了这本《工艺食雕》。编写此书的宗旨是推出新人新作。书中作品是从近年来创作的作品中精选出来的,运用了多种技法和表现形式,融合了南北食雕的特点,充分展现了食品雕刻的魅力。一些作品更接近牙雕、玉雕等工艺美术作品。作品用料精确,操作快速简捷,将更多的工艺手法,艺术创意运用到食雕的实践中,使食品雕刻发扬推新,并推向了更高的审美境界。

全书以彩图为主,示范图解为辅,并在作品的构思、雕刻方法和技巧方面进行了介绍。我们衷心希望广大从事食品雕刻的读者能借助此书举一反三、开拓思路、大胆创新,不断拓宽中国食品雕刻的技艺之路。

本书大多数作品由历届学员制作,未提名处,请见谅。

编 者

2003 年 12 月



作者简介



孟爽



关一飞



黄冬兵

孟爽:1985年从事烹饪工作,曾任友谊宾馆雕刻主管。1991年和胡光旭、林承步合作出版了《食雕食塑》一书,同年底出版《新派果蔬雕》;1992年作为北京代表队成员参加了上海举办的世界烹饪大赛,参与制作展台,荣获金奖;1993年9月获北京市申办奥运会烹饪技术大赛金牌奖,并获“最佳果蔬雕刻师”称号;1994年为友谊宾馆贵宾楼设计和制作大型展台,获北京市第一届烹饪大赛团体金奖;1996年任北京艺沁职业培训学校教务主任;1998年带领本校学员参加世界华人烹饪大赛荣获二金二银;1999年参加北京第三届烹饪大赛获得八金五银;2001年带领学员在北京崇文门新世界广场现场表演,被中央电视台教育频道录制播出;2002年开始编写《工艺食雕》一书。现任艺沁学校副校长。电话:010-68171401 网址:www.YIQIN92.com.

于梁宏:中国烹饪名师、国家级评委、北京市劳动模范、五一劳动奖章获得者,现为北京石景山区旅游学会会长。

杜乐:中国烹饪名师、国家级评委。

关一飞:艺沁学校1996年学员。1998年获世界华人烹饪大赛金奖,1999年获北京第三届烹饪大赛金奖,现任北京香格里拉大酒店餐饮部中方厨师长。

黄冬兵:艺沁学校1998年学员。1999年获北京第三届烹饪大赛银奖,2003年获全国烹饪大赛哈尔滨赛区金奖及康寿杯世界烹饪大赛金奖。现任艺沁学校艺术总监。

贾培玉:艺沁学校1997年学员。1998年获世界华人烹饪大赛金奖,同年受聘于北京顺峰酒楼雕刻主管。

张宝珍:艺沁学校1999年学员,现任北京艺沁学校专职雕刻教师。

参与制作人员:裴燕、刘遵义、陈玉平、路天明、陈杰、向必林、袁德强。



写在前面

食品雕刻的发展史

食品雕刻是悠久的中华饮食文化孕育的一颗璀璨明珠，其历史源远流长。早在春秋时期，《管子》一书中就有镂卵的记载，即在蛋上刻画图案。隋唐时期，食品雕刻开始流行，取材范围不断扩大，雕刻的种类也变得多样化，有了蔬菜雕、瓜果雕之分。人们还在酥油、酥酪、脂油上进行雕刻。南宋时期，食品雕刻渐渐与人们的生活连在一起，雕花技艺也已兴起。明清时期食品雕刻已发展到一个更高的层次，人物、禽鸟、花卉、虫鱼等雕刻，特别是瓜雕，出现了“扬州瓜灯”，在当时极为时兴，在宴席上更为突出，不仅可供欣赏，而且成为装饰艺术品。清代《扬州画舫录》中记载着“取西瓜镂刻人物、花卉、鱼虫之戏，谓之西瓜灯”。乾隆年间，以盅灯结合、图环并茂的“御果园”，标志着食品雕刻技艺达到了新的高度，成为中国古代食品雕刻的鼎盛时期。

到了近代，食品雕刻更趋完善，表现的手法更细腻逼真，设计制作更精巧，艺术性更高。特别是改革开放以来，食品雕刻在传统的基础上，经广大食品雕刻专职人员的不断探索与创新，呈现了百花齐放、姹紫嫣红的局面，琳琅满目的雕刻——琼脂雕、冰雕、面塑雕、泡沫雕、黄油雕、巧克力雕等，在宾馆、酒店里争奇斗妍，添光溢彩。

食品雕刻的种类

食品雕刻是烹饪技术和文化艺术的完美结合体，是我国烹饪文化中不可缺少的重要组成部分。它采用常见的食品原料，用特殊的刀具、刀法和精巧细致的技艺，将大自然中常见的花、草、虫、鱼、飞禽、走兽、绿水、青山、亭台、楼榭，以及传说中的吉祥物、龙凤、神仙、仕女等形象生动地雕刻出来。食品雕刻主要用于点缀菜肴，美化宴会，烘托气氛，使人们在品尝美味佳肴的同时，还能得到赏心悦目的艺术享受。

食品雕刻有平面雕刻和立体雕刻两种。

平面雕，即在平面上刻出凹凸起伏的图像，包括浮雕和镂空雕。根据图像起伏的深浅、高底、厚度的不同，又分为浅浮雕和深浮雕。镂空雕是指将底板镂空的浮雕。

立体雕有整雕（又称圆雕）、零雕整装、组合雕（又称群雕）和突环雕。它是一种多维空间、多视角、完全立位的造型。整雕是由一种整体原料刻成的一件完整作品，四面皆可观赏。零雕整装是由一种或几种原料，分成几个部件雕刻，再拼装起来，成为一件立体效果极好的完整作品。其拼装可以用插竹签，

拼棒头，或施以适当的黏合剂来完成。组合雕是由许多件整雕作品或部件组合起来，场面大，气势宏伟，大多是围绕一个主题进行组合的，有百鸟朝凤、十八罗汉、百花争艳、组合瓜灯等。突环雕主要应用于西瓜灯、三突环等，造型别致，玲珑剔透，立体感十分鲜明。

食品雕刻的应用

自我国加入WTO和北京申奥成功，中外交流日渐频繁。在接待外国元首、政府官员等贵宾的宴席上，精美的食品雕刻，经常让国外友人赞叹不已，被称为东方餐桌上的神奇艺术。

国内一般的婚庆、聚会宴会上，若有表现主题的食品雕刻，会使人叹为观止，也会使宴会主题得以充分的展现。

我国的烹饪水平之所以饮誉世界，是菜肴色、香、味的直观美，加上其形、器、饰的艺术感染力，两者匠心独运的和谐统一，才使食趣倍增，口福、眼福兼得。

菜肴艺术装饰的表现形式有冷热菜的一般美化装饰，形象艺术造型，平面雕或立体雕陪衬装饰，以及若干大型立体雕组成的展览花坛。其中要数大型立体雕的艺术品位最高，效果最佳。

冷热菜肴的艺术装饰是有一定规格的。中档菜肴仅作一般的美工装饰，如菜肴围边。高档宴会应根据不同性质和不同主题，采用不同的、与之相适应的、主题式小型立体雕作艺术装饰。盛大而隆重的酒会、宴会或冷餐会，往往需要以若干大型立体雕组成宏伟壮观的艺术花坛。如立体雕装饰、创意展台、谢师宴、寿庆宴、新婚宴、满月宴、多喜临门宴、新居落成宴、圣诞酒会、中秋团聚宴、洗尘宴、春节团拜宴以及开业宴、送别宴、贸易冷餐会或国宴等。

采用什么样的艺术装饰、规格、造型均要有的放矢，不能与前提条件相背离，或牵强附会。



目录

前言

写在前面

龙

龙盘石 /2

龙出水 /2

金粉雕九龙屏风 /2

睚眦(龙生九子之一)/3

狻猊(龙生九子之一)/3

龙舟 /3

瑞气照吉祥 /4

龙辇香车 /4

泡沫雕坐龙 /5

瑶池赴宴 /5

龙龟(龙生九子之一,

又名霸下)/6

步骤 (1~4)/6

基本龙头 /7

步骤 (1~3)/7

木龙头 /8

步骤 (1~5)/8

降龙 /9

卷须龙 /9

创意龙头(特写)/9

行龙 /10

泡沫雕云龙 /10

动物

松鹤长青 /12

仙鹤姿势 1

步骤 (1~4)/12

仙鹤姿势 2

步骤 (1~4)/13

仙鹤姿势 3

步骤 (1~4)/13

凤辇香车 /14

绣眼山茶 /14

步骤 (1~4)/14

雄鹰啸天 /15

步骤 (1~4)/15

泡沫雕鹰击长空 /16

比翼双飞 /16

飞燕穿柳 /16

糖粉金枪鱼 /16

农家乐 /17

步骤 (1~4)/17

媲美孔雀 /18

步骤 (1~5)/18

丹凤朝阳 /19

步骤 (1~4)/19

天堂的幻想 /20

群鱼追月 /21

龙鲤朝阳 /22

步骤 (1~5)/22

蟹篓 /23

步骤 (1~4)/23

游虾 /24

步骤 (1~8)/24

畅游 /25

奔鹿 /26

步骤 (1~5)/27

泡沫雕群鹿 /26

八骏马 /28

步骤 (1~5)/28

奔向奥运 /29

靚牛 /30

步骤 (1~6)/31

乡情 /30

五子登科 /32

步骤 (1~4)/32

幽谷象鸣 /33

步骤 (1~4)/33

肥猪拱门 /34

步骤 (1~4)/34

鱼尾狮 /35

喜气洋洋 /36





肥猪引财 /36
泡沫雕南狮 /37
群狮戏绣球 /38

步骤 (1~5)/38

绣球狮 /39
巧克力雕羊 /40
巧克力雕猪 /40
龙虎斗 /41
虎头(特写)/41
马头(特写)/41
鸳鸯戏水 /42
海底世界 /42
翠鸟芙蓉 /42

人 物

鹤寿延年 /44
步骤 (1~6)/44
渔翁 /45
风火神 /45
招财进宝 /46

步骤 (1~6)/47

送经罗汉 /48
步骤 (1~6)/49

金刚 /48
齐天大圣 /50
步骤 (1~11)/50

哪吒 /52
哪吒(特写)/53
天官赐福 /53
温酒斩华雄 /54

步骤 (1~8)/55

泡沫雕千里走单骑 /54
钟馗捉鬼 /56
钟馗嫁妹 /56
钟馗嫁妹三面像

(一)/57

(二)/57

(三)/57

达摩祖师 /58

泡沫雕汉钟离 /59
齐天大圣闹龙宫 /60
秦琼 /61
财神 /61
李逵 /61
唐僧 /62
关羽 /62
赵公明 /62
金粉雕达摩 /63
济公醉酒 /63
麻姑献寿 /64

步骤 (1~3)/65

铁扇公主 /65
隐凤仕女 /66
滴水观音 /67
合仙引寿 /67
敦煌飞天 /68
敦煌飞天(局部特写)/68
宝莲灯 /69
黛玉葬花 /70
宋代仕女 /70
提壶仕女 /71

步骤 (1~3)/71

天女散花 /72



FOOD

龙

龙在食品雕刻中有着举足轻重的地位,不但造型多变,用途广泛,而且还是婚宴中不可缺少的作品之一。当造型用在黄油雕、巧克力雕上时,可以装饰酒店的店堂和酒会、自助餐台,还可用作大型烹饪比赛技术表演的主题雕塑。我们的龙雕吸收了木雕、牙雕、石雕、玉雕、漆雕、根雕等多种技法,在原料体积的选择上有了较大的突破。小至盘饰中的龙头拐,大至三米以上的大型雕塑。雕刻纵深从平面一两层至镂空的十五层都有着具体的表现,并且分门别类逐一表现在每个作品上。学员学习时可以由浅入深,逐一练习。愿我们的作品可以让更多的烹饪爱好者学习和借鉴。





龙盘石



龙出水

金粉雕九龙屏风





睚眦（龙生九子之一）



狻猊（龙生九子之一）

龙舟





瑞气照吉祥

本件作品获 1992 年全国烹饪大赛金奖, 作者本人获得“最佳食品雕刻师”称号



龙辇香车



泡沫雕
坐龙

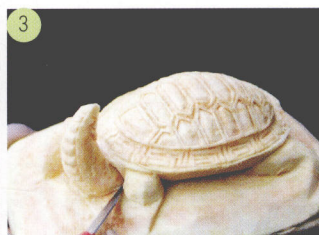
瑶池赴宴



本件作品获1997年世界华人烹饪大赛金奖



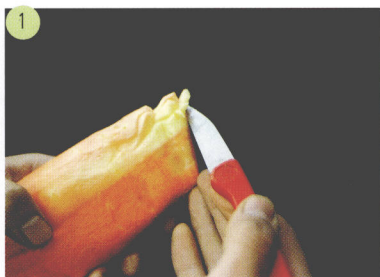
龙 龟(龙生九子之一,又名霸下)



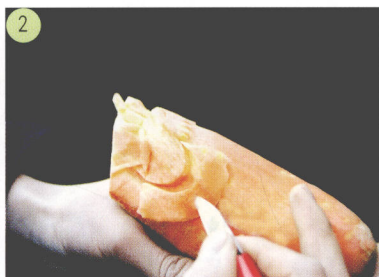
- (1) 取红薯横用原料,切成前梯后葫芦的雏形,用手刀在顶部划出鼻头与脑门,用小三角戳刀沿鼻头成扇形戳出龙鼻毛。
 - (2) 用手刀将脑门分成三份并降料,划出眉眼分界线,并用小戳刀戳出龙眉,用手刀划出一条前八后V的龙唇线,用手刀沿唇线从根部出獠牙。
 - (3) 用手刀将獠牙四周的原料降掉一层,同时刻出门牙与槽牙。
 - (4) 用手刀沿外嘴角线划出一层花瓣状的小腮毛,用大圆戳刀戳出大腮毛和披毛,注意披毛位置不要太高,以免影响角的位置,用圆口戳刀在腮毛顶部戳出龙角。
- (1) 另取八根红薯将其拼成横看是长方形、纵看是正方形的原料,用手刀将原料修成馒头状,用圆戳刀戳出龟盖的圆边。
 - (2) 用三角戳刀戳出龟盖的花纹,用手刀将花纹四周的原料降掉一层使花纹突出。
- (1) 用手刀将龟盖以下的原料划出龟腿的雏形。
 - (2) 用三角戳刀沿龟盖圆边处戳出寿纹花边。另取一段红薯,将其修成扁圆。
 - (3) 扁圆的一端修出龙腹鳞。
- (1) 用手刀将四脚分别划出鳞甲和脚趾,再将龟脚下的原料修成金钱山。
 - (2) 用手刀将金钱山镂空。另取一块原料用手刀划出一个S形。
 - (3) 用三角戳刀戳出龟尾,最后将头、颈、身、尾组装成形。
 - (4) 用手刀将胡须修理细致,装上胡须即可。



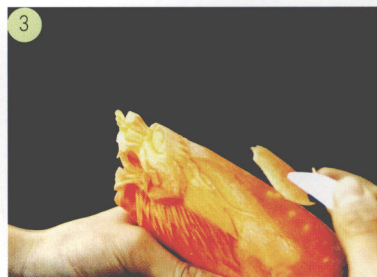
基本龙头



- (1) 选两根胡萝卜横用料拼成长方形料坯，用手刀将原料切成前梯形后葫芦形的雏形，用手刀在原料顶部划两个弧，划弧时注意前轻后重，前小后大。
- (2) 用手刀将两弧之间的原料切成一个梯形面。下料时注意前轻后重。



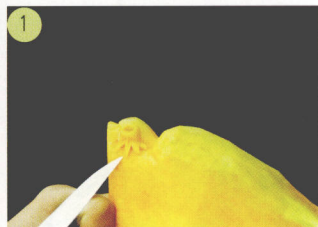
- (1) 用手刀将大圆弧分成三份，手刀划出龙眉并刻出眼睛的轮廓线。
- (2) 用三角戳刀戳出龙鼻毛，用手刀将鼻毛以下的原料去掉。
- (3) 手刀从鼻毛下呈八字状切开，划出龙嘴唇。沿嘴唇划至眼角处形成V字形夹角，并划出槽牙，用手刀沿眉梢至槽牙，划一条圆弧，形成咬合肌。
- (4) 用手刀将多余的料降下，使咬合肌突出。



- (1) 用手刀沿咬合肌与眉梢夹角处划出龙耳朵。
- (2) 用手刀划出龙下颌的胡须，将龙嘴中的原料镂空刻出舌头。



木龙头



- (1) 取一个南瓜横用原料, 切成长方形后修成前梯形后葫芦形的雏形。用手刀在顶面划两个较深的弧。注意前轻后重。
- (2) 用手刀将两弧之间的原料刻成梯形, 下料时注意前轻后重。
- (3) 用手刀划出鼻头, 在鼻头周围划出一圈放射状的鼻毛。



- (1) 用手刀沿鼻头下方刻出龙的V形嘴线, 将嘴线以内的原料去掉一层。
- (2) 用手刀在额头划出一个扇形的眉毛, 再用三角戳刀戳出花纹。
- (1) 用大号圆戳刀在眉梢垂线戳出三个圆形的球状咬合肌。用手刀沿唇线划出一圈小水腮。
- (2) 用中号圆戳刀戳出龙下颌卷毛。
- (1) 用手刀将眉毛后部的原料修成额头, 在额头后部分出龙角。注意龙角前高后低。用手刀沿咬合肌后部划出小披毛。
- (2) 用手刀沿唇线内侧划出门牙和槽牙, 将嘴部的原料镂空刻出龙舌头。
- (1) 用手刀沿咬合肌划出披毛, 注意划披毛时要注意主次分明, 每划一根都要向下降一层原料。
- (2) 用手刀将鼻头两侧的原料去掉, 并划出鼻两侧褶皱。

