

国家技能型、复合型、实用型人才培养培训工程烹饪专业系列教材



新烹饪系列教材

# 食品雕刻 与盘式设计

庄永全 主编  
朱诚心



中国商业出版社

国家技能型、实用型、复合型人才培训工程烹饪专业系列教材

# 食品雕刻与盘式设计

主 编 庄永全 朱诚心  
副主编 张佑明 郝建琪  
参 编 祝红梅 吕 琦  
谢 欣 何志贵

中国商业出版社

**图书在版编目(CIP)数据**

食品雕刻与盘式设计/庄永全,朱诚心主编. —北京:中国商业出版社, 2006. 8

ISBN 7-5044-5721-3

I. 食… II. ①庄…②朱… III. 食品-装饰雕塑-教材②食品-造型设计-教材 IV. TS972.11

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 102554 号

责任编辑:唐伟荣

封面设计:于凤丽

中国商业出版社出版发行  
(北京广安门内报国寺1号 邮编:100053)  
新华书店总店北京发行所经销  
中铁十八局一处涿州印刷厂印刷

787×1092毫米 开本:1/16 印张:8.5 字数:180千字 彩插18页

2006年9月 第一版 2006年9月第一次印刷

**定价:19.80元**

\* \*

(如有印装质量问题可调换)

## 编写说明

“民以食为天”，中华美食文化源远流长。近年来我国各地餐饮服务市场尤为繁荣，据《中国职业技术教育》杂志报道：目前我国有400多万家餐饮企业，2200万从业人员，收入连续多年以两位数增长，烹饪行业教育市场很大。针对目前烹饪餐饮人才需求特点，全国职业培训教学工作指导委员会商贸专业委员会邀请了全国烹饪餐饮专业教学较突出的职业院校，在江西省井冈山召开了教学研讨会，及时地编写了这套烹饪系列教材。

在本系列教材的编写过程中，喜逢国务院在北京召开全国职业教育工作会议，根据会议精神指示：大力发展中国特色的职业教育，以服务社会主义现代化建设为宗旨，培养数以亿计的高素质劳动者和数以千万计的高技能专业人才，努力实现我国职业教育发展新跨越。为此，我们又对该系列教材加以完善和充实。本着“够教、够学、够用”的原则，以专业基础课和专业实训课为主而编写的。

本系列教材主要具有以下几个特点：(1)严格按照“双纲”制的新模式编写，即教育部职业教育教学大纲及劳动和社会保障部专业职业资格技能考试大纲；(2)学科设置采用专业理论和实训并举，突出烹饪专业人才培养的特点，部分学科理论与实操课程比达到1：2；(3)整套教材是由多年一线教学教师精心编写，并采取“互动式”教学方法的新模式，突出教材活泼性和实用性的特点；(4)引进与创新并重，积极引进新内容和新方法，具有一定的创新和改进，突出教材前瞻性特点。

《食品雕刻与盘式设计》教材结合我国当前对高技能、复合型、紧缺型人才需求的实际状况，以培养中高技能型的烹饪人才为主导，着重介绍食品雕刻与盘式设计的基本知识、食品雕刻技艺、盘式设计技艺、果盘技艺以及冷菜拼摆技艺。遵循继承发展与创新的原则，突出反映烹饪学科领域的新知识、新成果、新应用和新趋势的“四新”内容。做到兼收并蓄，不拘一格，旨在体现烹饪知识的前瞻性、创见性、科学性和实践性及学科间的交叉与渗透。

《食品雕刻与盘式设计》是烹饪系列教材之一，可作为中、高等职业院校烹饪、旅游、餐饮管理等专业教材，也可作为烹饪技师培训和餐饮行业职工培训教材。

本书由西安商贸旅游学院高级讲师、高级技师庄永全，徐州市技师学院高级讲师、高级技师朱诚心任主编；西安商贸旅游学院高级技师、讲师郝建琪，济南技术学院讲师张佑明任副主编；参加编写的有西安商贸旅游学院讲师祝红梅，济南技术学院讲师吕琦，广西桂林烹饪旅游学校讲师谢欣、技师何志贵。第一、二章由庄永全、郝建琪编写，第三章由何志贵编写，第四章第1、2、3、4节由张佑明、吕琦编写，第四章第5、6、7、8、9节由朱诚心编写，第五、七章由祝红梅编写，第六章由谢欣编写。全书由庄永全总纂。

本系列教材在编写过程中，得到编者所在院校的领导及同事的热情帮助和大力支持，以及劳动部全国职业培训教学工作指导委员会商贸专业委员会主任、教育部商业行业教育教学指导委员会副主任康书民同志的指导和帮助，在此一并致谢。本书编写过程中，我们参阅了大量的书籍，在此对原作者深表谢意。

由于编写时间仓促,疏漏之处在所难免。我们企盼在今后的教学实践中,能有所改进和提高,恳请读者不吝赐教,以便进一步修订,使之日臻完善。

烹饪系列教材编委会  
2006年6月

## 编写委员会

---

### 主任委员:

康书民:(劳动和社会保障部全国职业培训工作委员会商贸专业委员会主任)  
(教育部商业行业教育教学指导委员会副主任)

### 副主任委员(以姓氏笔画为序):

王 勇(西安商贸旅游学院院长、中国烹饪教育研究会会长)  
王立国(吉林省烹饪高级技工学校校长)  
许 成(江苏徐州技师学院商贸系主任)  
朱炳元(上海市饮食服务学校校长)  
张再谦(天津市烹饪技术学校副校长)  
李志仁(山东省城市服务学院院长)(烟台)  
罗人桓(湖南省商业职业技术学院副院长)(株州)  
徐小成(广州市第一商业学校校长)  
袁 娅(广西桂林烹饪旅游学校教务主任)  
崔芳琴(济南技术学院商贸系主任)

### 委员(以姓氏笔画为序):

庄永全 朱诚心 任京华 李长茂  
张小玲 张佑明 杨 华 金 波  
岳永政 庞雪华 柳跃华 贺化帛  
钱 锋 聂 波 黄卫民 崔春立 樊建国

### 总体策划:

康书民 蔡凯

# 目 录

第一章 食品雕刻与盘式设计概述 .....	(1)
第一节 食品雕刻与盘式设计的形成与发展 .....	(1)
第二节 食品雕刻与盘式设计的地位与作用 .....	(3)
第二章 食品雕刻的基本知识 .....	(5)
第一节 食品雕刻原料与应用 .....	(5)
第二节 食品雕刻工具的种类与应用 .....	(9)
第三节 食品雕刻的种类 .....	(13)
第四节 食品雕刻的基本方法 .....	(15)
第五节 食品雕刻的原则 .....	(16)
第六节 食品雕刻的保管与应用 .....	(18)
第三章 盘式设计的基本知识 .....	(22)
第一节 冷菜制作的基本方法 .....	(22)
第二节 冷菜拼摆的基本方法 .....	(41)
第三节 盘式设计的基本方法 .....	(44)
第四节 果盘设计的基本方法 .....	(50)
第四章 食品雕刻技艺 .....	(55)
第一节 花卉雕刻 .....	(55)
第二节 禽鸟雕刻 .....	(60)
第三节 畜兽雕刻 .....	(62)
第四节 龙凤雕刻 .....	(64)
第五节 器物与景观雕刻 .....	(65)
第六节 人物雕刻 .....	(67)
第七节 瓜盅、瓜灯雕刻 .....	(70)
第八节 奶油雕、巧克力雕、糖雕、冰雕 .....	(72)
第九节 其他雕: 琼脂雕、泡沫雕、面塑 .....	(77)
第五章 盘式设计技艺 .....	(89)
第一节 简易盘式设计 .....	(89)
第二节 组合盘式设计 .....	(91)

第三节	立体雕刻盘式设计 .....	(94)
第四节	西餐盘式设计 .....	(98)
第五节	面雕盘式设计 .....	(101)
第六节	展台布置设计 .....	(102)
第六章	果盘技艺 .....	(105)
第一节	平面果盘设计 .....	(105)
第二节	立体果盘设计 .....	(107)
第七章	冷菜拼摆技艺 .....	(109)
第一节	单拼、双拼、三拼 .....	(109)
第二节	什锦拼盘 .....	(112)
第三节	花色拼盘 .....	(114)
第四节	大型花色造型拼盘 .....	(121)
参考书目	.....	(124)
附彩插图	.....	(125)



## 第一章 食品雕刻与盘式设计概述

### ● 本章学习重点

通过学习,要求重点掌握食品雕刻与盘式设计的概念;了解食品雕刻与盘式设计的形成与发展的历史;较熟练掌握食品雕刻与盘式设计的地位与作用。

### ● 本章教学目的

通过对本章的学习,初步了解食品雕刻与盘式设计的形成与发展历史;在掌握食品雕刻与盘式设计的概念基础上,重点掌握二者在中国烹饪发展史上的地位和作用。

食品雕刻与盘式设计是中国烹饪文化的重要组成部分,是中国烹饪文化百花园中色彩艳丽的艺术奇葩。食品雕刻与盘式设计技艺被广泛用于餐饮行业,对菜肴质量乃至餐饮企业的经济效益产生了重要影响,已成为厨师和餐饮经营者、餐饮管理者提高菜肴质量或企业效益的重要手段之一。掌握食品雕刻技艺与盘式设计技艺是每个烹饪工作者不可忽视的一项重要技艺。

食品雕刻是指运用各种刀具、刀法,将食品原料雕刻成具有实物形象特征造型作品的一门技艺。食品雕刻的目的是为了装饰、美化菜点,烘托宴席气氛,增进食欲,使人们在品尝美味佳肴的同时得到一种艺术美的享受,即在“饱口福”的同时“饱眼福”。

盘式设计是指对菜肴和点心从装盘技艺方面进行精心设计的盘边装饰技术。盘式设计的目的,主要是提升菜点的造型艺术,增加宴席过程中食趣、情趣、雅趣和乐趣,以起到美化、包装菜点的作用。

### 第一节 食品雕刻与盘式设计的形成与发展

我国食品雕刻与盘式设计技艺,历史悠久,可以追溯至四千多年前。先民信奉天神旨意、祖学魂灵和各种祭祀活动。当时最高统治者运用诸如牛鼎、鹿鼎等祭器(也是饮具和食器)来供奉祭品,祭祀他们的先祖,所以古籍书《礼记·表记》中有:“殷人尊神,率民以事神,先鬼而后礼”的记载。在祭祀之后,所有参加祭祀的人,便围在那些装满食物的祭器房分享祭品。在祭祀神祖时,有一种祭品食物叫“苻”,据先秦《礼记》记载,这种“苻”是指堆叠在器皿的菜蔬果品,一般只供陈列而不食用,它便是最早的花色冷拼和盘式设计。春秋时期的《管子》一书云:“雕卵然取之,所以发积藏,散万物。其中提到的“雕卵”,即在蛋壳上刻上花纹来美化菜品,便是我国最早的食品雕刻。

隋唐时代,食品雕刻技艺和盘式设计有了很大的发展。如隋炀帝杨广南巡江都

时,地方官进献了一款“鲈鱼脍”使隋炀帝食后称赞不已,说此菜是“东南佳味”。“鲈鱼脍”即是精致的冷菜盘式设计,后被移入宫廷,称为“金齑玉脍”。据《大业拾遗记》记载,制作此菜时,选用下霜时节打捞的大条松江鲈鱼,剥皮去骨,取肉切片,调以佐料腌渍,再配香柔花叶或金橙丝拼码而成,因香柔花叶和金橙都是金色的,故有“金齑”之称,又因鲜鱼肉洁白如玉,故称“玉脍”。唐朝韦巨源招待天子的《烧尾宴食单》中,就有用五种肉类拼制设计成的“五生盘”,就是用羊、猪、牛、熊、鹿五种肉制熟拼装的一道名菜;另一道名菜叫“八仙盘”,后面注明“剔鹅作人副”,即用鹅肉拼出图形。等等,均体现了高超的盘式设计技艺。陶谷《清异录·饌馐门》还记载了古代大型风景冷盘“辋川图小样”的制作过程。“比丘尼梵正,庖制精巧,用鱼、霍脍脯,醢酱瓜蔬,黄赤杂色斗成景物。若坐及二十人,则人装一景,合成辋川图小样”,文中的辋川是条溪流,在陕西省蓝田县南部,源出秦岭北麓,景色很美。五代的尼姑梵正,制作的菜肴十分精细巧妙。她用腌鱼、炖肉、肉丝、肉脯、肉茸、酱瓜、菜蔬等不同颜色的食品,组成景物拼盘。如座上有二十位客人,就每人一只风景盘,二十个盘子合起来,就构成了唐代著名诗人王维晚年隐居到这里“辋川别墅”的图景模型画,称“辋川图小样”,菜肴与造型艺术融为一体,图案中有山水、花木、庭院、馆舍。可以说一千年前比丘尼梵正是我国有记载的第一个大型风景式花色冷拼和盘式设计的创造者。可见,那时的冷菜制作,冷菜拼摆和盘式设计已达到一定的水平。

宋代以后,冷菜的制作工艺更为精湛,而且在民间盛行。《齐民要术》、《吴氏中馈录》等古籍记载了很多有关冷菜的烹调方法。宋代的食品雕刻,成为当时宴席上的时兴之作,形成一种风尚和时尚。据《东京梦华录卷八·七夕》记载,北宋汴京当时每年一到“七夕”,即相传牛郎和织女鹊桥相会的日子,人们就要将“瓜”雕刻成花样,谓之花瓜。又以油面糖蜜造为笑靥儿,谓之果食。花样奇巧百端。南宋大臣张俊在绍兴二十二年十一月孝敬宋高宗的筵席中也有大量的雕刻食品,据《武林旧事》所载的食单中有雕花蜜一行:“计有十二味,雕花梅球儿、红消花、雕花笋、蜜冬瓜鱼儿、雕花红团儿、木瓜大段儿、雕花金橘、青梅荷叶儿、雕花姜、蜜笋花儿、雕花枕头、木瓜花儿。”这份食单表明,当时雕刻的食品原料已扩展到了水果蜜饯,雕刻图案也多种多样,为现代食品雕刻的发展奠定了较为坚实的基础。

据《山家清供》记载:宋时谢益斋将雕花的香缘,剖成两只杯子温御酒饕客,雅趣横生,清香四溢。这又是当时食品雕刻的新发展,不仅可以供观赏,为宴席增色,而且创造出一种全新的餐具,成为“冬瓜盅”、“西瓜盅”、“南瓜盅”的先导,对后世“瓜果盅类”菜肴的设计产生了深远影响。

明清时代,食品雕刻和盘式设计技艺日臻完善,并不断有新的发展。其代表作品“满汉全席”代表了当时烹饪的最高水平,其技艺已达到非常高超的水平。这一时期,很多工艺手法已成为专门制作冷菜、冷拼、食品雕刻、盘式设计的技术而独立出现。如酱法、卤法、糟法、醉法、拌法、腌法等,并且用于制作冷菜、冷拼的原料和盘式设计有了很大的扩展。所有原料包括各种动、植物及山珍海味等原料,均可制作冷菜,用于盘式设计。《扬州画舫录》中关于“西瓜灯”的记载,表明食品雕刻已采用凹凸雕、镂空雕等多种刀法,将萝卜、土豆等多种果蔬雕刻出各种人物、花鸟、山水、鱼虫等形态。康熙雍正年间的著名文人黄之隽的《西瓜灯十八韵》曰“瓣少瓢多方脱手,绿深翠浅但存

皮。纤锋刻出玲珑雪，薄质雕成宛转丝”。这充分说明了在明清时期，食品雕刻和盘式设计技术已达到了非常高超的水平。

随着历史发展，我国冷菜、冷拼、食品雕刻与盘式设计技艺也在不断提高和发展。改革开放以后，我国餐饮业和烹饪技术得到迅猛发展。尤其是近年来，快速发展的食品雕刻和盘式设计技艺，成为展示中国精湛烹饪技艺的一颗耀眼明珠，不断推进中国烹饪技术发展；使之展现出空前繁荣的景象。烹饪工作者在继承、发扬我国传统烹饪工艺的基础上推陈出新，创造出更为精湛的技艺，使盘式设计艺术更加绚丽夺目。

## 第二节 食品雕刻与盘式设计的地位与作用

食品雕刻与盘式设计不仅在菜肴制作和筵席中有独特作用，而且在中国烹饪发展史上占有重要地位。它在中国烹饪艺术中，越来越显示出独特的地位和作用。

### 一、食品雕刻与盘式设计的地位

#### (一) 食品雕刻与盘式设计是我国烹饪技艺中重要的组成部分

食品雕刻选料越来越多，种类越来越广。已由过去的果蔬雕，发展到冰雕、黄油雕、巧克力雕、糖雕等，其成品被广泛用于冷菜、冷拼与热菜制作，并且单独地形成一个烹饪艺术门类，独具特点。而盘式设计近年发展很快，它需要综合冷菜、冷拼、食品雕刻及热菜、面点技艺。作为一门新兴的技术，越来越被业内人士看好。食品雕刻与盘式设计技艺已成为中国烹饪技艺的重要组成部分。

#### (二) 食品雕刻与盘式设计是我国菜点制作与筵席制作的重要组成部分

中国菜点流派众多，代表性品种繁杂，烹调方法各异，调味方味不同，形成各自的鲜明特点，与菜点相配套的冷菜、冷拼、食品雕刻、盘式设计也自成体系，成为菜点制作与宴席制作的重要组成部分。一个菜点有了合理的装饰和美化，能起到锦上添花的作用；一桌筵席，有了合理的食品雕刻的点缀和科学的盘式设计，更能达到意想不到的烹饪效果，给人们带来物质和精神的极大享受。食品雕刻与盘式设计已成为菜点制作与筵席制作不可或缺的重要组成部分。

### 二、食品雕刻与盘式设计的作用

#### (一) 全面展示菜肴美、筵席美

筵席在设计制作中，每一道菜肴都应该进行精心设计和制作，尤其是在盘式设计中更应该重点推敲。若筵席菜肴盘式设计科学合理，辅之以精美的食品雕刻作品，则更能彰显筵席美、菜肴美。色、香、味、形、质、器俱佳的菜肴作品，一旦展示在餐桌上，就能发挥“特色品牌”的作用，活跃整个筵席气氛，使人心旷神怡，兴趣盎然，食欲大增，对展示菜肴美、筵席美会起到重要作用。

#### (二) 繁荣餐饮市场，提高企业知名度

餐饮市场各地风味流派纷呈，特色鲜明。食品雕刻与盘式设计在日益竞争激烈的餐饮市场越来越显示其独特的魅力，具有很强的技艺展示性。不仅成品可以在橱窗陈

列展示,而且在餐饮企业的“明档”、“亮灶”也可大展厨艺,以展示企业的招牌菜、特色菜和厨师的看家菜、拿手菜。还可以在促销活动和美食节中制作主题展示,展示企业的品牌形象,突出企业的经营面貌,对提高企业的知名度,招徕顾客,加快企业的发展具有重要意义。

### (三)弘扬祖国传统文化,增进中外艺术交流

食品雕刻和盘式设计技艺是我国烹饪文化的一部分。不论从它的历史发展还是现代实际情况看,一直受到中外人士的青睐。食品雕刻技艺是祖国烹饪艺术的一朵奇葩,对食品雕刻技艺的尊崇不知征服了多少中外友人,精妙绝伦的作品可以和真正的石雕、木雕、根雕作品相媲美,这是炉火纯青精湛烹饪技艺的真谛。加强食品雕刻的研究与开发,对弘扬祖国烹饪文化,增进中外烹饪艺术交流会起到积极作用。

### (四)繁荣经济,促进烹饪的全面发展

食品雕刻、盘式设计已成为烹饪工艺的一个重要门类,受到顾客喜欢。每每遇到鲜活的雕刻作品,顾客更是爱不释手,使食品雕刻艺术显示出更大的发展空间。随着经济的发展,餐饮业亦向更高层次发展,顾客也在不断要求越来越好的菜肴和作品出现。毋庸置疑,食品雕刻、盘式设计技艺将在繁荣经济,促进顾客消费方面发挥更大的作用,也必将推动烹饪的全面发展。

## 案例分析

烹饪专业学生往往在学习中,重视热菜制作,而忽视食品雕刻的学习,这是一种偏颇,这种思想是错误的。一名好的厨师或是一名合格的学生,在学习中应该认真对待每一门课程的学习。喜欢学习热菜制作,固然重要,但作为一名合格的厨师不仅应该懂理论,具备娴熟的烹饪专业技能,而且还应该熟练掌握食品雕刻技能。只会热菜操作而不会食品雕刻,或只会食品雕刻而不会热菜制作,肯定不能适应现代的餐饮和厨房工作。只有练好烹饪基本功,全面掌握各项技能才能成为一名合格的学生和一名好的厨师。

## ◆ 复习思考题

1. 什么叫食品雕刻和盘式设计?
2. 简述食品雕刻和盘式设计的形成和发展历史。
3. 食品雕刻与盘式设计的地位是什么?
4. 食品雕刻与盘式设计的作用是什么?
5. 为什么说食品雕刻对繁荣餐饮市场,提高企业知名度方面具有重要意义?
6. 怎样展示菜肴美和筵席美?

## 第二章 食品雕刻的基本知识

### ● 本章学习重点

通过学习,要求了解食品雕刻原料的种类,熟悉各种原料的用途;掌握食品雕刻的常用刀具和用法;在理解食品雕刻基本方法概念的基础上,能够熟练运用这些方法进行雕刻;并对食品雕刻作品进行较好的保存,熟练地将食品雕刻的作品用于凉菜、热菜的装饰。

### ● 本章教学目的

通过对本章的学习,理解食品雕刻工具对食品雕刻作品质量的重要性,把握食品雕刻的用料和食品雕刻的基本方法,并对食品雕刻的种类有初步认识,重点掌握食品雕刻的保管方法和应用,为后面的学习准备好基本理论知识。

### 第一节 食品雕刻的原料与应用

原料是食品雕刻的基础,可用于食品雕刻的原料很多。植物性原料有根菜类、茎菜类、瓜果类、叶菜类等;动物性原料有蛋类、肉类、禽类、黄油类等。这些原料,由于质地、色泽、产地、上市季节、品种等方面的不同,在雕刻时可因时、因地、因需制宜,适当选择原料。

食品雕刻原料分为:生原料、熟原料和其他原料。

#### 一、生原料

##### (一)根菜类原料

##### 1. 白萝卜

白萝卜又分普通白萝卜和象牙白萝卜等品种。普通白萝卜呈长圆筒形,表皮光滑,个体较大;象牙白萝卜呈长圆形,质地嫩而细密,颜色洁白。可雕刻花卉、花瓶,以及整雕的鸟、兽、虫、草、人物、亭阁等。

##### 2. 红萝卜

红萝卜即红皮萝卜、红皮白肉萝卜,水分较少,易糠心,为球形或长圆形,个体大肉原。质地洁白紧密,所以用于食品雕刻效果较好,既可以像白萝卜一样用于雕刻作品之主体部分,还因其有一层鲜红的薄皮,能刻出美丽的红白相衬的花卉、图案等形

象。

### 3. 心里美萝卜

心里美萝卜呈长圆形，皮细，上部浅绿色，下部白色，肉质呈粉红、玫瑰红或紫红色，内心紫红。心里美萝卜具有艳丽的天然色彩，恰与某些花卉相似，所以雕刻出的花卉逼真，如紫玫瑰，紫月季、牡丹、菊花等，是雕刻花卉的理想材料。

### 4. 青萝卜

青萝卜又称卫青萝卜、青皮脆。体呈椭圆或长圆形。其特点是皮和肉均为翠绿色，常用来雕刻绿色的菊花、牡丹、孔雀、螳螂、蝈蝈及羽毛为绿色的小鸟等。

### 5. 胡萝卜

胡萝卜俗称红萝卜、丁香萝卜。胡萝卜肉质细密，呈圆锥形，皮色有红、黄、白等，以红、黄色为多。是雕刻菊花、月季花、牵牛花、喇叭花、梅花、金鱼、绣球等理想的原料。也常被用来刻制各种花卉的蕊，以及多种飞禽的喙、爪以及各种点缀性图案等，是一种用途广泛的刻花原料。

### 6. 红菜头

红菜头也叫甜菜，通称糖萝卜。红菜头皮和肉质均呈玫瑰红、深红色或紫红色，色彩浓艳润泽，间或有美观的纹路，是雕刻牡丹、菊花、蝴蝶花等花卉的理想原料。

## (二) 茎菜类

### 1. 马铃薯

马铃薯又称土豆、洋芋、洋山芋，有的地方也叫山药蛋等。马铃薯种类很多，我国现栽培品种，外形有球形、椭圆形、扁平形、细长形；表皮有黄、白、红色；块茎肉质有白、黄两色，以白色为常见。马铃薯没有筋络，肉质细腻，以肉色洁白者用途较普遍。适用于雕刻花卉、动物和人物等作品。

### 2. 甘薯

甘薯又名白薯、红薯、山芋、番薯等。甘薯皮薄，呈粉红色或浅红色，肉质颜色有白、淡黄、黄、杏黄、桔红等，质地细韧致密。适用于雕刻中小型花卉，如月季花等，也可以制作动物、人物。

### 3. 生姜

生姜简称姜。生姜块肉质淡黄，纤维细致，肉质细嫩、细腻。可做各种小型花卉和动物图案，亦可切细，做荷花的花蕊等。

### 4. 圆葱

圆葱又称洋葱、葱头。圆葱鳞茎肉质结构，有白色、浅紫色和微黄色，形状有扁圆形、球形、纺锤形。圆葱质地柔软，略脆嫩，有自然层次。可用以雕刻荷花、睡莲、玉兰花等花卉。

### 5. 茼蒿

茼蒿又名茼笋、青笋、茼菜。茼笋茎粗壮肥硬，外有绿、紫两种。肉质细嫩且润泽如玉，多翠绿，亦有白色泛淡绿的。可以用来雕刻各种花卉、动物、人物等。

## (三) 瓜果类

### 1. 黄瓜

黄瓜又名胡瓜，也称青瓜。常见的有青皮带刺黄瓜、白皮大个黄瓜、青白皮黄瓜、

白皮短小黄瓜等品种。黄瓜质地脆嫩，形细长，肉质翠绿，皮色鲜艳。适用于带皮雕刻成各种小型花草、昆虫，如梅花、喇叭花等。黄瓜皮可以单独制作为雕刻、拼摆的平面图案，也可以根据需要与其他原料配合使用。

### 2. 番茄

番茄又称西红柿、洋柿子、番柿。番茄为浆果，颜色有大红、粉红、橙红和黄色。形状有圆形、扁圆形、椭圆形、卵圆等。番茄色泽鲜艳光亮，成熟时，皮、肉颜色一致。因其果肉较嫩多汁，无法刻制出复杂的形象，只能利用其皮和外层肉进行简单造型花卉，如荷花、单片状花朵等。除此以外，还可以作拼摆图案的拉花材料及用作小盅器皿等。

### 3. 冬瓜

冬瓜又名白冬瓜。冬瓜按果实形状可分为扁圆形、短圆柱形和长圆柱形。冬瓜形体硕大，内空，皮呈暗绿色，肉质白净。冬瓜通常主要用来雕刻大型作品，如瓜盅、花蓝、龙舟等，亦可雕刻花卉。冬瓜还常被用于制作热菜的“菜壳”，里面可酿入动物性原料。

### 4. 茄子

茄子亦称落苏、昆仑紫瓜等。其形状有圆形、卵形和长圆形三种，颜色有黑紫色、紫色、浅紫色、白色和浅绿色，茄肉为白色。茄子肉质软而有弹性，可单独用来雕刻花卉等，亦可用茄皮色彩做为其他造型物的装点色。

### 5. 西瓜

西瓜为大型浆果，呈圆形、长圆形、椭圆形、四方形。西瓜品种很多，按其外表颜色可分为绿色皮瓜、黑皮（皮为深绿色）瓜和花皮瓜，由于其果肉水分过多，故一般是掏空瓜瓤，利用瓜皮雕刻西瓜灯或西瓜盅。西瓜瓤亦可用于雕刻动物作品。由于西瓜皮外表和肉质的颜色一般有深浅差别，故常取整个瓜在其表皮上进行刻画制作，镂空的西瓜灯更具有较高的艺术欣赏价值。

### 6. 南瓜

南瓜又名倭瓜、番瓜、北瓜。按形状可分为扁圆形、梨形和长形，长形南瓜有牛腿瓜或象腿瓜之称。南瓜嫩时为绿色，成熟后按品种外皮可分为棕黄色、黄绿色或赤褐色等。瓜肉呈中黄色。南瓜肉质硕大肥厚，可以用来雕刻大型食雕作品。牛腿瓜的上端为实心不是中空含瓤的，所以是极好的雕刻材料。可用作雕刻各种黄颜色的花卉，如菊花、玫瑰、月季、牡丹及立体凤、立体孔雀等等。此外，南瓜也是雕刻龙、牛、马、狮、虎等大型动物，以及人物、篓、编织类造型和亭台楼阁及车辆的好材料。

### 7. 笋瓜

笋瓜又称白瓜。笋瓜形长圆，表面光滑，肉质细密，外皮与肉质颜色一致，有纯白色、黄白色和青白色。可用以雕刻花卉、人物、动物、亭台楼阁，亦可用来做其他造型物的基座。

### 8. 辣椒

辣椒又名辣子、海椒、辣角、番椒等。辣椒有长角、圆锥、圆形等形状。未成熟时浓绿，熟后则有红、黄、紫等色泽，以红为多见。个头小，辣味足，主要用作调料，亦可雕刻成小型花朵。甜椒又称柿子椒、青椒，个头较大，果实翠绿，成熟时呈大红色，色彩

鲜艳饱满，外表富光泽，但因其肉质不丰厚，且内空，故不能用作造型复杂的雕刻原料，可用以小型整雕青蛙或雕刻单层瓣（最多双层瓣）的花卉。由于其色泽优美，常用来作拼摆和平面雕刻的材料，也是装点其他造型物的材料。

#### 9. 西葫芦

西葫芦呈长圆形，表面光滑，外皮为深绿色，间或黄褐色，肉呈青白色或淡黄色，肉质较南瓜、笋瓜稍嫩。可用以雕刻花卉和动物、人物、山水风景等。

#### 10. 樱桃

樱桃又名莺桃、中国樱桃。小圆果，皮肉均呈鲜红色。樱桃可刻制小花，尤其是拼摆梅花或用作装点的好材料。

另外，甜瓜、菜瓜、苹果、柑桔、火龙果、菠萝、猕猴桃等都可视情况作为食品雕刻的原料。

#### （四）叶菜类

叶菜类原料主要是白菜，又称大白菜，有的地方称黄芽芽、黄秧白。一般使用时去外帮，去上半截叶子，留下半截靠根部的菜梗使用。梗虽脆嫩多汁，但由于纵向纤维较多，故施刀时其组织不易脱落。颜色有青白、黄白两种，色泽清爽淡雅，有自然层次。常用来作为雕刻菊花等花卉的原料，也可用作花卉、花盆及人物造型衣裙的填衬物。

另外叶菜类原材，如葱、香菜，芹菜、小白菜、空心菜、茴香、韭菜、菠菜等也常用于点缀和装饰雕刻成品。

### 二、熟原料

#### （一）蛋类

蛋类有鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、松花蛋、鹌鹑蛋、鸽蛋等，这些原料通过加热成熟后能雕刻花篮、荷花、小鸡、小鸭、金鱼、玉兔、白鹅、小猪等。

#### （二）鸡蛋糕

用鸡蛋制成蛋糕有黄、白、黄、红和绿色。要选用一定面积和厚度，质地均匀细腻着色一致的原料。可用于刻龙头、凤头、亭阁等物，以及简单的花卉。

#### （三）肉糕

肉糕有午餐肉、鱼泥肉糕等。这类的原料雕刻要求粗线条，主要显示轮廓，如宝塔、桥等，还可做辅助性原料，如翅羽、长羽及羽毛等。

#### （四）豆腐

豆腐富含蛋白质，营养价值极高。豆腐放入水中雕刻成龙凤呈祥、雄鹰展翅、金鱼戏莲等豆腐雕作品极具欣赏价值。

#### （五）琼脂

琼脂，是近年来才使用的一种新型食品雕刻原料。将琼脂加水浸泡透后，捞起放入锅内加极少量的水熬至溶化（或放入盆内加盖蒸至溶化），倒入备好的容器中，凉透后即可用于雕刻（亦可根据需要加入适量色素）。琼脂雕刻方法与瓜果雕刻相同，可用于雕刻大型的人物、动物等。其作品色泽鲜艳，如美玉一样，晶莹透明。琼脂材料还可以反复使用。



### 三、其他原料

在雕刻原料中还常使用一些奶油、冰块、白糖、巧克力、葡萄糖、柠檬等，这些原料经改刀或模具挤压，常用于点缀、衬托。

## 第二节 食品雕刻工具的种类与应用

### 一、食品雕刻工具的种类

“工欲善其事，必先利其器”，要学好或做好食品雕刻，应事先准备好一些必需的雕刻工具，主要是各种刀具。由于各地区的不同，雕刻风格及手法不同，雕刻的工具种类也不一样，故食品雕刻的刀具目前尚不统一。用于食品雕刻的刀具以锋利、灵便为原则，宜轻薄而不宜沉重、厚笨。制作雕刻工具的材料多为不锈钢、铜皮及其他金属材料制成。常用刀具大致分为刻刀类和模型刀具两大类。

#### (一) 刻刀类

刻刀类主要有直头平面刻刀、直头弧面刻刀、弯头刻刀等。

1. 直头平面刻刀。直头平面刻刀为长形斜口尖刃(见图2-1)，刀口长为7~8厘米，后部柄宽为1.5厘米。直头刻刀是蔬菜雕刻最主要的工具，多种花卉的花冠、鸟兽、人物造型等均需用直头刻刀雕刻。

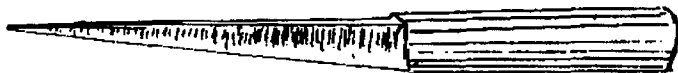


图2-1

2. 直头弧面刻刀。长宽与直头平面刻刀同，只是其刃面的横断面略呈弧形(见图2-2)。其用途主要是用来旋剝、镂刻圆形及弧形孔或雕刻呈圆形或弧形的部位。



图2-2

3. 弯头刻刀。短形斜口尖刃，刃面与刀把成一钝角，约为 $150^\circ$ 为宜(见图2-3)。

4. 斜口刻刀。长约15厘米，刀口与刀背夹角为 $45^\circ$ 左右，两端刀刃宽度不一，主要用于浮雕中的各类瓜盅和瓜灯(见图2-4)。



图2-3