

食品装饰技巧

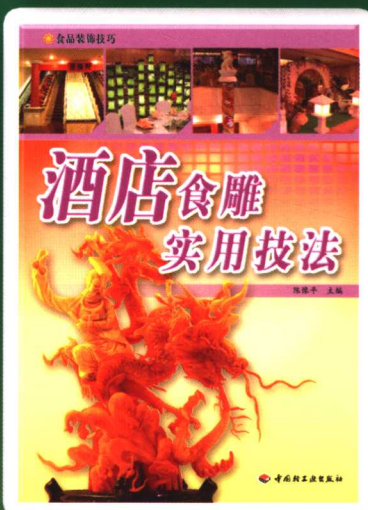
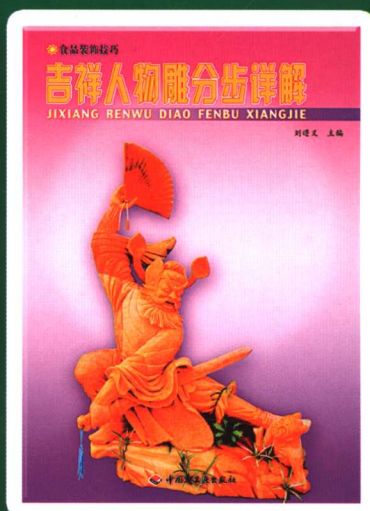
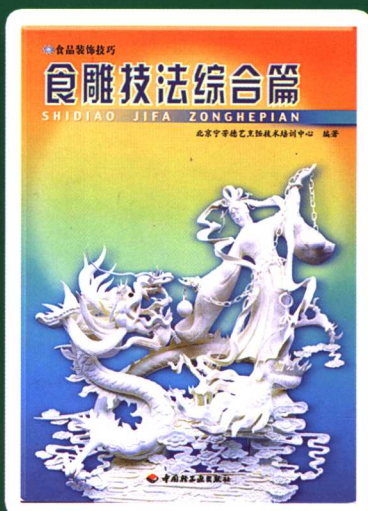


# 食雕综合技法

郑更民 编著



中国轻工业出版社



ISBN 7-5019-5554-9



9 787501 955541 >

上架建议：食品雕刻

ISBN 7-5019-5554-9/TS·3223

定价：35.00 元

## 图书在版编目(CIP)数据

食雕综合技法 / 郑更民编著. —北京: 中国轻工业出版社, 2007.1

(食品装饰技巧)

ISBN 7-5019-5554-9

I. 食... II. 郑... III. 食品—装饰雕塑  
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 091956 号



责任编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强  
责任校对: 燕杰 责任监印: 胡兵 张可  
装帧设计: 迪彩·设计 王超男 张硕 单春丽

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京国彩印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2007年1月第1版第1次印刷

开本: 787 × 1092 1/16 印张: 5.5

字数: 120千字

书号: ISBN 7-5019-5554-9/TS · 3223 定价: 35.00元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

50874S1X101ZBW

# 西安郑更民雕刻艺术培训中心

“西安郑更民雕刻艺术培训中心”是经陕西省烹饪餐饮行业协会授权、在陕西省相当有影响的食品雕刻专业学校。学校师资力量雄厚，教学严谨，由多次在省、全国、国际大赛中荣获金奖，并有多年的雕刻教学经验的郑更民先生亲自任教。本校以让学员真正学到东西为目的，包教包会，时间不限，学会为止。



本校开有以下雕刻班：

1. **中级食品雕刻班：**学习花卉、禽鸟、动物、龙凤、人物、建筑等 40 余种。
2. **高级食品雕刻班：**学习虫鸟、动物、人物、龙凤、泡沫雕、泡沫上色技巧等 40 余种。
3. **人物专修班：**学习小孩、仕女、渔翁、寿星、关公、罗汉、武将等几十个品种。
4. **双休日雕刻班：**学习中级、高级食品雕刻班品种，周六、周日上课，周一至周五自己练习。

学员结业经考试合格后，颁发雕刻证书。

学校地址：陕西省西安市青松路 60 号

(城南客运站十字路口向西 100 米路北)

电话：029-85258775      13991225902

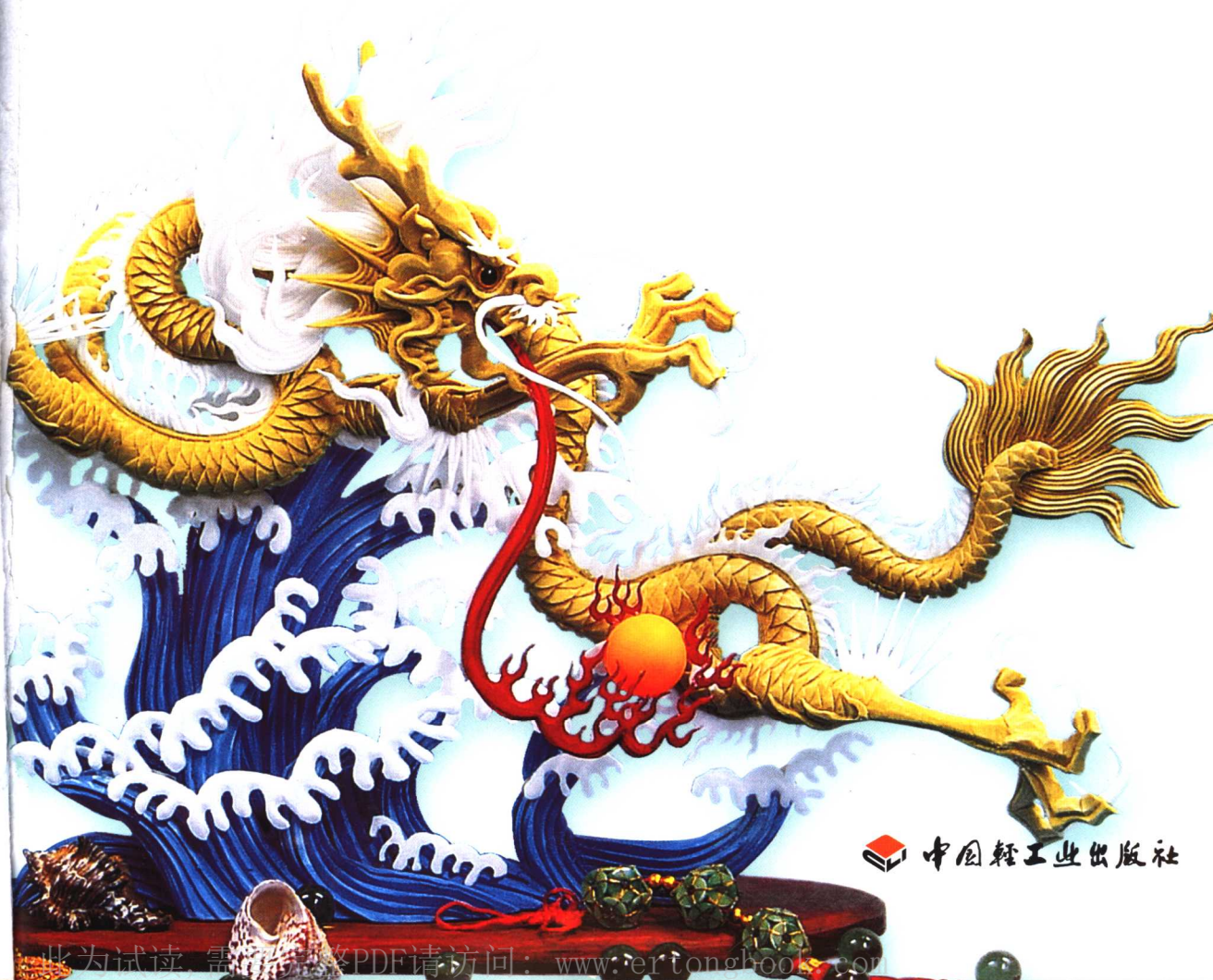
网址：[www.cnshidiao.com](http://www.cnshidiao.com)



食品装饰技巧

# 食雕综合技法

郑更民 编著



中国轻工业出版社

此为试读，需完整PDF请访问：[www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)

# 前言

食品雕刻是中国饮食文化的重要组成部分,是烹饪艺术中的一朵奇葩,在我国有悠久的历史。近年来,随着社会的发展和人们生活水平的不断提高,食品雕刻以其独有的艺术魅力在现代餐饮活动中越来越受到人们的重视,并得到业内人士的广泛认同。这些五彩缤纷、造型优美的食雕作品,有如无言的诗、立体的画,不仅可以提高宴席档次、美化餐桌,还能烘托宴席气氛,给人以美的艺术享受。

本书作者郑更民同志,经过多年的刻苦钻研和无数次的不懈努力,其食品雕刻技术独树一帜,各类食雕作品堪称一绝,并已形成了独特的艺术风格。在陕西省烹饪餐饮行业协会的大力扶持下,“西安郑更民雕刻艺术培训中心”发展迅速,为陕西省及全国部分地区培养了大批的雕刻人才,其学生、弟子多次在市、省、全国乃至国际大赛中荣获金奖、金牌,为陕西以及西北食品雕刻的发展起到了一定的推动作用。

如今,郑更民同志毫无保留地将多年的实践经验奉献给大家,奉献给社会。此书博采众长、精益求精,其中大部分作品都是课程教学品种。愿此书能给食品雕刻爱好者带来一些有益的启发和参考,同时希望郑更民同志能继续努力,不断攀登食雕艺术高峰。

陕西省烹饪餐饮行业协会会长

李有堂



## 作者简介



郑更民 1975年出生于陕西商州，中国烹饪协会会员。1995年开始学习烹饪技艺，从此便喜欢上了烹饪，尤其对食品雕刻特别着迷，但苦于没有老师，只能一边看书一边练习、琢磨，走了太多的弯路，几年后逐渐形成具有自己独特风格的雕刻技法。其先后在陕西两所最大的烹饪学院中任教，在近10年的教学活动中培养出一大批烹饪、食雕人才。

近年来，在陕西省烹饪餐饮行业协会的大力支持下，郑更民开始从事专业食雕教学工作。他将自己的技艺毫无保留地传授给食品雕刻爱好者，其弟子、学生多次在国内以及国际烹饪大赛中荣获金奖、金牌，为西部食品雕刻的发展起到了一定的推动作用。

1999年荣获第四届陕西省烹饪大赛冷拼、食雕两枚金牌。

1999年荣获第四届全国烹饪大赛团体金奖、金牌。

2000年荣获陕西省“财贸杯”雕刻大赛冠军。

2001年荣获第一届东方美食国际烹饪大赛金牌。

2002年出版了《食品雕刻艺术》专业食雕书。

2003年荣获西安市“银桥杯”烹饪大赛食雕第一名。

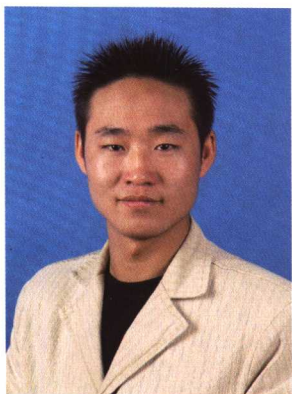
2004年成立“西安郑更民雕刻艺术培训中心”。

其作品多次在《东方美食》、《四川烹饪》等专业烹饪杂志上发表。

为了更好地帮助食雕爱好者学习相关技能，若有需要可直接与主编联系。

网址：[www.cnshidiao.com](http://www.cnshidiao.com)

电话：029-85258775 13991225902



晋世超 1982年出生于青海西宁，中国烹饪协会会员。2002年毕业于陕西西安桃李旅游烹饪学院，同年拜郑更民为师。2003年荣获西安市“银桥杯”烹饪大赛食品雕刻金牌；2005年荣获第三届东方美食国际烹饪大赛食品雕刻金牌，并参加了本书的筹备及部分作品的制作。

# 目 录

## 分步制作篇

|      |    |
|------|----|
| 金鱼   | 6  |
| 美满幸福 | 7  |
| 恋    | 8  |
| 力争上游 | 9  |
| 寿带攀枝 | 10 |
| 凤凰   | 11 |
| 绿孔雀  | 12 |
| 凤凰展翅 | 13 |
| 马头   | 14 |
| 豹    | 15 |
| 松鼠   | 16 |
| 畅游   | 17 |
| 鹰龙争霸 | 18 |
| 龙虾   | 20 |
| 神龙出海 | 21 |
| 蛟龙戏珠 | 22 |
| 飞天麒麟 | 23 |
| 双龙扬威 | 24 |
| 仕女头像 | 25 |
| 孙悟空  | 26 |
| 猪八戒  | 27 |
| 唐僧   | 28 |
| 沙和尚  | 29 |

## 精品赏析篇

|      |    |
|------|----|
| 争艳   | 30 |
| 菊花   | 30 |
| 月季   | 31 |
| 富贵牡丹 | 31 |
| 雄鹰   | 32 |

|        |    |
|--------|----|
| 搏      | 33 |
| 葵花鹦鹉   | 33 |
| 田园卫士   | 33 |
| 雄鹰展翅   | 34 |
| 争雄 1   | 34 |
| 鹦鹉攀枝   | 35 |
| 丹凤朝阳   | 35 |
| 雄鸡报晓   | 35 |
| 锦上添花   | 36 |
| 白鹭     | 37 |
| 斗志昂扬   | 37 |
| 凤戏牡丹   | 37 |
| 鸵鸟     | 37 |
| 鹰击长空 1 | 38 |
| 锦鸡展翅   | 38 |
| 金凤回首   | 38 |
| 寿带葡萄   | 39 |
| 鱼趣 1   | 39 |
| 金鱼戏莲   | 39 |
| 鲤鱼     | 40 |
| 戏浪     | 40 |
| 秋趣     | 40 |
| 虾趣     | 40 |
| 海底世界   | 41 |
| 龙头 1   | 41 |
| 狮子头    | 41 |
| 麒麟献宝   | 42 |
| 虎头     | 42 |
| 金钱豹    | 42 |
| 虎虎生威   | 43 |

|        |    |
|--------|----|
| 麒麟献瑞   | 43 |
| 猛虎下山   | 43 |
| 天马行空   | 44 |
| 神鳌献宝   | 44 |
| 雄狮     | 44 |
| 喜鹊     | 44 |
| 骏马 1   | 45 |
| 狗      | 45 |
| 双龙戏珠   | 45 |
| 异足麒麟   | 46 |
| 金蟾     | 46 |
| 牛气冲天 1 | 46 |
| 鳌      | 47 |
| 牛      | 47 |
| 龙头 2   | 47 |
| 牦牛     | 48 |
| 骏马 2   | 48 |
| 羚羊     | 48 |
| 玉兔     | 49 |
| 齐天大圣   | 49 |
| 狗年大吉   | 49 |
| 鹿      | 49 |
| 罗汉头像 1 | 50 |
| 罗汉头像 2 | 50 |
| 罗汉头像 3 | 50 |
| 罗汉头像 4 | 50 |
| 花样年华   | 51 |
| 渔翁头像   | 51 |
| 寿星头像   | 51 |
| 少女头像   | 51 |

|        |    |        |    |        |    |
|--------|----|--------|----|--------|----|
| 老人头像   | 52 | 福寿齐天   | 63 | 半坡人像   | 73 |
| 女子头像   | 52 | 寿星 1   | 63 | 龙啸九天   | 74 |
| 小孩头像   | 52 | 寿星 2   | 63 | 龙头 3   | 74 |
| 弥勒佛 1  | 53 | 达摩     | 64 | 苍龙教子   | 74 |
| 布袋和尚 1 | 53 | 布袋和尚 2 | 64 | 拓荒牛    | 75 |
| 笑口常开 1 | 53 | 招财进宝 2 | 64 | 牛气冲天 2 | 75 |
| 八仙过海   | 54 | 弥勒佛 2  | 65 | 西天路上   | 75 |
| 汉钟离    | 54 | 布袋和尚 3 | 65 | 金凤展翅   | 76 |
| 李铁拐    | 55 | 济公     | 65 | 神龙闹海   | 76 |
| 何仙姑    | 55 | 美人鱼    | 66 | 鹰击长空 2 | 77 |
| 韩湘子    | 56 | 贵妃醉酒   | 66 | 双鹰争雄   | 77 |
| 蓝采和    | 56 | 大龙虾    | 66 | 嫦娥奔月 2 | 78 |
| 吕洞宾    | 57 | 西瓜灯 1  | 67 | 仕女     | 78 |
| 张果老    | 57 | 西瓜灯 2  | 67 | 仙女     | 78 |
| 曹国舅    | 57 | 玉白菜 1  | 67 | 翻江倒海   | 79 |
| 弥勒献宝   | 58 | 玉白菜 2  | 67 | 九龙壁    | 79 |
| 伏虎罗汉   | 58 | 骏马奔腾   | 68 | 大展宏图 1 | 80 |
| 笑口常开 2 | 59 | 骏马 3   | 68 | 大展宏图 2 | 80 |
| 招财进宝 1 | 59 | 骏马 4   | 68 | 欲行千里   | 81 |
| 攒钱罗汉   | 59 | 大吉大利   | 69 | 争雄 2   | 81 |
| 小天使    | 60 | 金鸡独立   | 69 | 关公 1   | 82 |
| 嫦娥奔月 1 | 60 | 金鸡报晓   | 69 | 关公 2   | 82 |
| 牡丹仙子   | 60 | 海底世界   | 70 | 唐仕女    | 83 |
| 钟馗捉鬼   | 61 | 鱼趣 2   | 70 | 高山流水   | 84 |
| 渔翁     | 61 | 麒麟吐玉书  | 70 | 太白醉酒   | 84 |
| 钟馗头像   | 61 | 豹子     | 71 | 秦皇雄风   | 85 |
| 多闻天王   | 62 | 虎啸山河   | 71 | 鼎      | 85 |
| 广目天王   | 62 | 腾龙     | 72 | 龙舟     | 86 |
| 增长天王   | 62 | 踏雪寻梅   | 73 | 丝绸之路   | 86 |
| 持国天王   | 62 | 麻姑献寿   | 73 |        |    |

## 分步制作篇



### 金鱼

类型：组装雕。  
原料：琼脂，青萝卜。  
刀具：主刀，U形刀，专用刀。

#### 制作：



①将琼脂雕刻成金鱼的大形。



②雕刻出金鱼的嘴巴和鳃。



③用U形刀逐层次刻出鱼鳞。



④用专用刀划出金鱼尾巴上的细纹。



⑤装上鱼鳍和眼睛。



⑥用同样方法雕刻出各种不同的金鱼，组装在用青萝卜刻好的浪花上即可。

## 美满幸福

类型：镂空雕。

原料：南瓜。

刀具：主刀，刻线刀，U形刀。

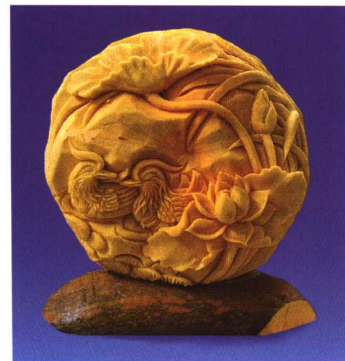
制作：



①先确定荷花和鸳鸯的位置，并刻出下部荷叶和荷花的大形。



②接着刻出南瓜上半部的荷叶和水草的形状。



③然后在南瓜左下侧刻出两只鸳鸯。



④用主刀配合刻线刀仔细刻出荷叶和水草上的细纹，并装上眼睛，刻出底座。



⑤最后将空间处镂空即可。





## 恋

类型：组装雕。

原料：南瓜。

刀具：主刀，刻线刀，U形刀。

### 制作：



①南瓜去皮后，在空心部位斜切一刀分成两块，小块做底座，大块刻成荷叶的大形，并用胶水粘在主底座上。



②将荷叶的边缘修薄，并刻出叶脉，用主刀配合U形刀刻出小荷叶和荷花茎。



③另取一段南瓜刻成荷叶和荷花，并用胶水粘在大荷叶的上面。



④雕刻两只鸳鸯放在盘中，并用琼脂打个淡绿色的底。



⑤最后将荷花与鸳鸯组装在一起即可。

## 力争上游

类型：组装雕。

原料：白萝卜，胡萝卜，南瓜。

刀具：主刀，刻线刀，U形刀。



### 制作：



①先将白萝卜刻成公鸡的大形。



②用胡萝卜刻成鸡冠和鸡嘴的形状，用胶水粘在鸡头上，并用主刀刻出颈部的羽毛。



③用U形刀逐层刻出背部的羽毛。



④另取一块白萝卜刻成弯形的尾羽，用胶水粘好。



⑤用白萝卜刻一对翅膀，用胡萝卜刻出鸡爪，粘在鸡身上。



⑥用同样的方法雕刻出另一只公鸡（注意翅膀的变化），组装、修饰即可。



## 寿带攀枝

类型：组装雕。

原料：南瓜。

刀具：主刀，刻线刀，U形刀。

制作：



①选一个弯形南瓜，刻出大形。



②刻出头部、鸟嘴和羽毛。



⑤另取南瓜刻一对翅膀，组装在鸟背上即可。



④将南瓜下半部分刻成树枝，并粘上刻好的梅花。



③用主刀刻出尾羽，并用刻线刀刻出细纹，然后刻两只爪子用胶水粘上。

## 凤凰

类型：组装雕。

原料：南瓜。

刀具：主刀，刻线刀，U形刀。

制作：



①选一弯形南瓜，切平底部，在两侧各斜切一刀。



②刻出凤嘴、头、羽毛，并粘上风冠。



③用主刀修出凤身大形，用U形刀戳出毛，然后用主刀刻出凤尾部的短羽毛和凤爪大形。



④刻出凤爪和山石，然后另刻三条凤尾粘上。



⑤最后刻一对翅膀粘好，并装上眼睛即成。



## 绿孔雀

类型：组装雕。

原料：青萝卜，胡萝卜，南瓜。

刀具：主刀，刻线刀，U形刀。

制作：



①取一块青萝卜雕刻成孔雀的头部大形，并粘在另一个青萝卜前端做成孔雀大形。



②用主刀刻出孔雀嘴，并用刻线刀和U形刀刻出颈部的小羽毛。



③用主刀刻出翅膀大形，并细刻羽毛层次。



④用白萝卜切成大片，粘出孔雀尾巴大形，并用青萝卜刻出爪子粘好。



⑤最后用青萝卜刻成尾羽，逐层粘好，并用胡萝卜片和南瓜片点缀即成。

## 凤凰展翅

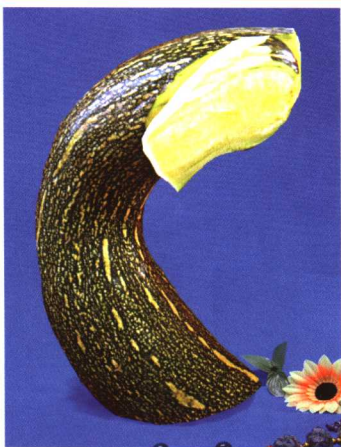
类型：组装雕。

原料：南瓜。

刀具：主刀，刻线刀，U形刀。



制作：



①选一弯形南瓜，斜切一刀后粘出头大形。



②用主刀刻出凤头和颈部的小羽毛。



③修出凤身大形，然后用U形刀戳出背部小羽毛，接着用主刀刻出尾部羽毛和凤爪。



④用主刀和刻线刀刻出尾巴。



⑤用同样的方法刻出另外4根凤尾，然后刻出凤爪和云彩；最后刻两只翅膀粘在凤背上即成。