



餐饮行业职业技能培训教程

食品雕刻

卫兴安◎主编



中国轻工业出版社



全国百佳图书出版单位





餐饮行业职业技能培训教程

食品雕刻

卫兴安◎主编



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食品雕刻图解 / 卫兴安主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2014.1

餐饮行业职业技能培训教程

ISBN 978-7-5019-9508-0

I. ①食… II. ①卫… III. ①食品雕刻-技术培训-教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第257059号

责任编辑: 史祖福 万雪霁

策划编辑: 史祖福 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计 责任校对: 晋洁 责任监印: 张可

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: 北京京都六环印刷厂

经销: 各地新华书店

版次: 2014年1月第1版第1次印刷

开本: 889×1194 1/16 印张: 7

字数: 144千字

书号: ISBN 978-7-5019-9508-0 定价: 42.00元 (含DVD光盘)

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

131005J4X101ZBW

食文化古老，食艺亦然

——《食品雕刻图解》作序

孔子在公元前500年前后就提出了“食不厌精，脍不厌细”。又过了200多年，汉高祖的重要谋臣酈食其又有一句经典语录“民以食为天”问世。这些古人的言论给今天的我们在谈及饮食文化的渊源时留下不少话题。

推理一下我们不难发现，其实中国饮食文化的根源远在孔子和酈食其之前。他们只是一种对当时形势下人类等级划分的片面感悟。可以说，在孔子之前就早已出现了“精食”和“细脍”；在酈食其之前“食为天”的前缀应该是“人”，而远不止于“民”。

现实地讲，人类最初的争斗与和平，都是建立在饮食基础上的。饮食应该是人类最古老的文明和文化形成的原动力。

孔子还说过“割不正不食”，与其总结的“食不厌精，脍不厌细”大概可以算得上是我国有文字记载以来，最古老的与美学沾边的对饮食态势的描述了。因为，原始先民在分割狩猎所得时，应该更讲究“割正”或“割准”，只是今天无资料可考。

张大千先生的一句“吃是人生最高艺术”，令很多人折服。吃的活动古老而艺术，在传承和创新的双重作用下，成为了“最高艺术”。当代著名作家陆文夫说过，“饮食是一种文化，而且是一种大文化。所谓大文化是因为饮食和地理、历史、物产、种族、习俗和社会科学、自然科学的各个方面都有关联。我们简直可以从饮食着手来研究人类社会经济与文明的发展。美食是一种艺术，而且是一门综合艺术，它与绘画、雕塑、工艺、文学，甚至和音乐都有关联。”

毋庸置疑，食品造型艺术是饮食文化和饮食艺术中不可或缺的重要组成部分。食品造型艺术的适时出现，在人类的就餐活动中是一种精神食粮，恰到好处时，其妙自生。但不能大搞特搞，喧宾夺主。劳民伤财式地追求艺术，完全等同于糟蹋和浪费，行业不容，社会不容！

我的学生卫兴安，已致力于培养食艺人才多年。早前便有《精品面塑制作技术》一书出版，今又有新作行将付梓，从形式、水准、导向等方面看，均顺达人意，既不失标新立异之摹学之处，又有正本归真之鉴赏之功。余有幸先睹，甚喜，而为之序！

贺峰

2013年8月于大同半坛儿斋

作者 简介

ZUOZHE
JIANJIE



主编卫兴安，生于山西省浮山县，国家中式烹调技师，现为中国烹饪协会会员、山西省烹饪协会会员、山西省工艺美术协会会员、山西省民间工艺美术家协会会员，精于食品雕刻、面塑、糖艺、泡沫雕等食品雕塑艺术，实践经验和教学经验丰富。

早年师从“快刀贺”贺峰先生学习食品雕刻，后又遍访名师，博采众长，潜心钻研各种食品雕塑艺术，现如今作品构图明晰、风格独特。手法简洁明快、实用性强，深受业内好评。

在首届全国饭店业食品雕刻大赛中获“金刻刀”奖。

第三届国际食神争霸赛中获“金奖”、“银奖”各一枚。

第十六届青岛萝卜艺术节中获“金奖”一枚，同时获评“十大雕刻状元”称号。

中国、加拿大、美国国际烹饪大赛中获“国际烹饪金勺”奖。

首届“百厨文化”杯海峡两岸烹饪大赛中获得“中华国际烹饪艺术大师”称号。

近年来，多次为各大酒店、美食节、烹饪大赛设计制作了大型雕塑展台，均获好评。

2006年，创办山西兴安面塑食雕艺术培训中心以来，据守龙城，放眼业内，以授艺方式自娱并育人。

2008年春，创办“山西面塑食雕网”(www.sxmssd.cn)。

2011年3月，出版了《精品面塑制作技术》一书，如今精积多年经验再次出版合集，望能为食品雕塑艺术的发展添光增彩，为众位读者朋友抛砖引玉，同时更希望能得到业内同仁的指正和赐教。



副主编张华彬，山西昔阳县人，国家高级烹调师。2006年进入山西省经贸学校烹饪系学习，曾多次代表学校参加全国和省市级职业技能竞赛。

2007年师从卫兴安老师学习食品雕塑艺术，在食雕、面塑、盘饰等方面有独特见解，自参加工作以来专心研习食品雕刻艺术，曾担任多家酒店专职食品雕刻师。在2011年出版的《精品面塑制作技术》一书中担任副主编。

在全国第六届烹饪技能大赛获食雕金奖；山西省第五届烹饪大赛获食雕特金奖；2009年代表山西省参加全国职业院校技能大赛获一等奖；参加首届“百厨文化”杯海峡两岸美食艺术大赛荣获食品雕塑类特金奖。



副主编杨彦文，山西吉县人，国家高级烹调师。2003年入厨学习烹调技术，事厨十余年凭着对烹调技术的热爱和不懈努力，现如今技艺全面、出品过硬，尤其擅长融合凉菜和分子凉菜的研发和创新。

2011年入山西兴安面塑食雕培训中心，师从卫兴安学习食品雕塑艺术。入学以来刻苦用功，潜心学习，多方面入手特别是在面塑方面表现突出，其作品美观大方、风格独特，深受大家好评。



副主编李军，山西陵川县人，国家高级烹调师，山西省烹饪协会会员。从厨十余载精通新派晋菜的制作和研发，在菜品营养搭配方面颇有见解，其刀工精湛，对各种传统晋菜烹调方法掌握熟练。

2009年入山西兴安面塑食雕培训中心，师从卫兴安老师学习食品雕塑艺术，凭着对雕塑的热爱很快掌握了各种雕塑技能，尤其在食品雕刻方面表现尤为突出，其作品简洁传神，以实用见长。

2012年参加太原市第二届烹饪技能大赛中获食品雕刻组特金奖。



副主编谢飞飞，山西乡宁县人，国家中级烹调师，2010年就读于山西省经贸学校烹饪系，在校期间学习成绩优秀，多次代表学校参加省、市级技能大赛，均获好评。

2011年师从卫兴安老师学习食品雕刻艺术，学习期间刻苦用功，进步极快，作品细致大气、生动美观。2012年就业，做专职食品雕刻师，在职期间工作尽心尽力，深受领导和同事的赞赏。

前言

PREFACE

食品造型艺术历史悠久、底蕴深厚，在我国烹饪文化艺术宝库中占有重要的地位。本书内容以食品雕刻为主，在恩师贺峰“四刀定大形”刀法的基础上结合作者多年的实践经验和理念累积，进一步演进提升，形成了更适合业内实际应用的新型雕刻运刀手法，不但操作速度快，且成品比例得当，线条流畅，美观适用。用本手法雕刻一朵花，平常只需半分钟时间，而雕刻一只鸟也能在一分钟内完成。在实际应用中，完成大多数作品的雕刻时间都在五分钟左右。在本书中作者雕刻制作了大批分步精细、造型美观实用的作品，有花鸟类、水族鱼虾类、走兽类、传说神兽类和工艺人物类等几十种。读者一看就懂，一学就会。

为了方便大家学习，作者在本书内容设计上还加入了时下业内流行的糖艺、面塑、盘饰和泡沫雕等作品，并随书附有光盘。光盘收录了几款既实用，又在雕刻速度上有代表性的作品，全程录像不删除重点，重要刀法细心讲解，细致部分进行要点分析，让读者学得更快、更轻松。

最后，希望本书能给您带来更多的帮助，同时希望您在学习好食品雕刻的同时，掌握更多、更好、更全面的专业烹饪技术，为您的烹饪艺术之路增光添彩。在此，作者衷心祝愿读者学有所成，祝愿我们的烹饪艺术之树常青。

编者
2013年8月



目录

CONTENTS

第一部分 食品雕刻基础知识 / 001

- 一 食品雕刻工具与刀法介绍 / 002
- 二 食品雕刻原料知识与保存方法 / 004

第二部分 食品雕刻制作图解 / 006

一 精雕花鸟篇 / 007

- 小鸟怡情制作图解 / 008
- 喜上眉梢制作图解 / 010
- 锦上添花制作图解 / 012
- 白鹅戏浪制作图解 / 014
- 冠上加官制作图解 / 016
- 一品清廉制作图解 / 018
- 大展宏图制作图解 / 020
- 孔雀迎宾制作图解 / 022
- 雄鹰展翅制作图解 / 024

二 鱼虾水族篇 / 026

- 神仙自得制作图解 / 027
- 鲤鱼跳跃制作图解 / 029
- 小虾戏水制作图解 / 031
- 海豚逐浪制作图解 / 033
- 金玉满堂制作图解 / 035



三 吉祥走兽篇 / 037

一马当先制作图解 / 038

牛气冲天制作图解 / 040

福禄双全制作图解 / 042

虎威华夏制作图解 / 044

四 传说神兽篇 / 046

龙腾盛世制作图解 / 047

祥麟献瑞制作图解 / 049

丹凤朝阳制作图解 / 051

五 工艺人物篇 / 054

老人头制作图解 / 055

弥勒佛头制作图解 / 057

寿比南山制作图解 / 059



第三部分 食品雕刻作品展示 / 061

一 食品雕刻作品 / 062

二 盘饰作品 / 074

三 糖艺作品 / 082

四 面塑作品 / 086

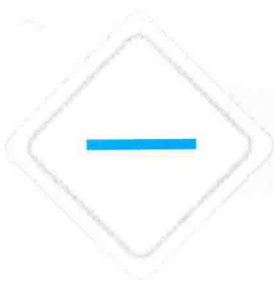
五 泡沫雕作品 / 099

第一部分

食品雕刻基础知识

SHIPIN DIAOKE JICHU ZHISHI





食品雕刻工具与刀法介绍

1. 食品雕刻工具

食品雕刻发展到今天这么繁荣的景象，说到底其实也是雕刻工具的一个发展过程。现如今，食品雕刻刀具的种类和用途在木雕工具、泥塑工具、瓷塑工具等多方面的吸取和借鉴下演变出品种多样、形状各异、功能齐全的几十种工具，从品种上来说可分为雕刻直刀类、戳刀类、拉刻刀类、模具刀类、特殊刀类等多种类型。

从形态上细致地分类，例如雕刻主刀类就可分为尖口直刀（图1-1）、弯刀、三角形刀等；戳刀类也可分为U形刀（图1-2）、V形刀（图1-3）、套环刀（图1-4）和特殊形状的戳刀；拉刻刀的种类（图1-5）和戳刀类的形态其实是一样的，它们两种刀的作用也基本一致，只是用法和刀形不同，一个是向前戳，一个是向下拉，最终雕刻出来的效果是一样的；模具刀类的工具在应用中最为简单，只要取来一块原料用模具刀一压就可出来特有的形态，十分方便，在实际应用中也最为快捷。



▲ 图1-1 尖口直刀



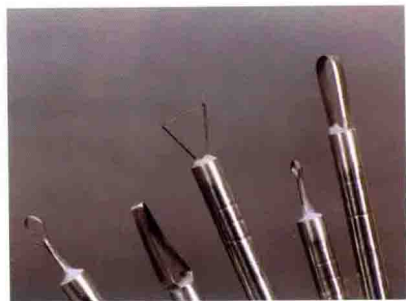
▲ 图1-2 U形刀



▲ 图1-3 V形刀



▲ 图1-4 套环刀



▲ 图1-5 拉刻刀

2. 食品雕刻刀法

从用刀手法上讲，例如主刀类可分横刀法（图1-6）、执笔法（图1-7）等多种，而从运刀的手法中又可分为横刀旋刻法、横刀直刻法、执笔锯刻法、执笔划刻法等多种，在此不一一举例。

戳刀类的工具基本上以执笔法为主，在一些特殊情况下也可以用横刀向前戳刻（例如大料下大形）、戳刀执笔法（图1-8）、戳刀横刀法（图1-9）、套环刀的用法（图1-10）和拉刀类工具的用法（图1-11、图1-12、图1-13）。

在食品雕刻中还有很多辅助类的工具，如圆规、挖球器、画笔、尺子、剪刀等，但是用途不是很广泛，不一一列举。



▲ 图1-6 横刀法



▲ 图1-7 执笔法



▲ 图1-8 戳刀执笔法



▲ 图1-9 戳刀横刀法



▲ 图1-10 套环刀的用法



▲ 图1-11 拉刀类工具的用法（1）



▲ 图1-12 拉刀类工具的用法（2）



▲ 图1-13 拉刀类工具的用法（3）



二

食品雕刻原料知识与保存方法

1. 食品雕刻原料知识

食品雕刻是以食品作为原料，通过精心设计、用心理解、细心刻制而得出的作品，所以原料的好坏直接决定了一件作品的成败。

在食品雕刻的原料中，我们主要以大型的根、茎、块类原料为主，比如萝卜类、瓜果类、根茎类和其他原料类等多种，但是在实际应用中最多的还是萝卜类，如白萝卜、胡萝卜、心里美萝卜、青萝卜、水萝卜等；瓜果类如南瓜、冬瓜、西瓜、哈密瓜等；根茎类如芋头、红薯、土豆等；其他原料如白菜、圆葱、黄瓜、红绿青椒、茄子、生姜等，也可以作为食品雕刻原料，但用途不是很广泛，只能雕刻一些特定的物件，如圆葱最适合雕刻荷花；白菜最适合雕刻菊花；红绿青椒可以雕刻一些小的辅衬物件。

接下来让我们了解一下最常用的几种原料的性质和最适合雕刻的作品。

白萝卜（图1-14），质地脆爽、色泽雪白，在食品雕刻中最适合雕刻花卉、白鹤、天鹅类作品。缺点是水分太大，质地不够细密，不适合雕刻特别细致的作品。

胡萝卜（图1-15），色泽艳丽、质地细密，唯一不好的就是纤维丝太多，做好的作品经水泡过后会变形，适合雕刻一些小型整雕作品、小型花卉和大型作品的辅件。

心里美萝卜（图1-16），色泽红艳、质地结实，它是雕刻各种花卉的最佳原料。不足之处是做好的作品经泡水后会褪色，所以在保存时要短时间泡水，让它充分吸水后马上捞出，用湿布包好冷藏保存。



▲ 图1-14 白萝卜



▲ 图1-15 胡萝卜



▲ 图1-16 心里美萝卜

青萝卜(图1-17),色泽青绿,堪比美玉,质地紧密、形态硕大,雕刻出来的作品十分美观。适合雕刻各种大、中、小型作品,而且雕刻出来的作品不褪色、不变形,实为好料。

南瓜(图1-18),南瓜分为长南瓜、圆南瓜和牛腿南瓜。它色泽金黄、质地细密、形态硕大,是食品雕刻中不可多得的好原料。用南瓜雕刻出来的作品色泽华丽、高雅、富贵,不褪色、不变形。唯一不好的是它不能长时间泡水,最好的保存方法是用湿布包好冷藏。

西瓜(图1-19),体形大、色泽外皮青绿、内皮白嫩、果肉红亮,是浮雕瓜盅、镂空瓜灯和套环雕瓜灯最好的原料,用西瓜刻出的瓜灯内外色彩对比强烈,红绿相间,十分大方,甚是好看。

芋头(图1-20),体形大、质地密、色泽白,唯一的缺点是有小黑点。它适合雕刻各种整雕、组合雕的作品。用芋头刻出的作品会氧化变黑,所以在雕刻过程中和刻好后要用白醋泡一下,防止变色、发黑。

其他原料多种多样,但是在实际运用中不是特别广泛,我们也就不一一列举了。

2. 食品雕刻保存方法

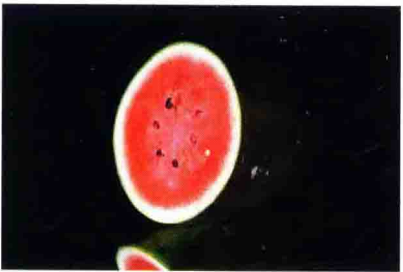
食品雕刻的保存,现在主要还是以泡水法为主,而刻好的作品经长时间泡水后会变得特别脆,一碰就断,在这种情况下可以在水中稍放一点食盐,作品就不易变脆了,但是一定要掌握好食盐用量,否则会变成泡菜。但是有很大一部分原料是不适合长时间泡水的,如长时间泡水胡萝卜会变形;心里美萝卜会褪色;南瓜会腐烂,用这一类原料刻好的作品最好是短时间泡水后用湿布包好冷藏,这样效果最佳,可以保存更长时间。



▲ 图1-17 青萝卜



▲ 图1-18 南瓜



▲ 图1-19 西瓜



▲ 图1-20 芋头

第二部分

食品雕刻制作图解

SHIPIN DIAOKE ZHIZUO TUXIE





精雕花鸟篇

花鸟类题材是食品雕刻中最常用，也是最实用的题材。

花卉类作品题材丰富、品种多样、造型多变，制作手法有易有难，初学容易上手，一学就会，它也是食品雕刻制作中基础练习和基本刀法练习的很好题材，如月季花（旋刀法练习）、牡丹花（直刀法练习）、荷花（组合法练习）。本书中取材多种常用花卉品种，以不同手法制作完成，让初学者尽可能多地学会各种花卉的制作和应用。

禽鸟类题材也是食品雕刻中常用的题材，因鸟类题材寓意吉祥、品种多样，深受广大从艺人员的喜爱，特别是花、鸟造型的组合，更是寓意深刻、造型美观，如喜鹊和梅花组合（喜上眉梢）；锦鸡和牡丹组合（锦上添花）；公鸡和鸡冠花（冠上加官）等作品深受人们的喜爱，在此不一一列举。本书中设计制作了近十种花鸟类组合作品，望能为初学者在学习和实际运用中提供一定的帮助。

