



餐饮行业职业技能培训教程

精品

食雕制作技术

JINGPIN SHIDIAO ZHIZUO JISHU

超越食雕艺术培训中心

阳信权 许君 主编



中国轻工业出版社



餐饮行业职业技能培训教程

精品 食雕制作技术

JINGPIN SHIDIAO ZHIZUO JISHU

主 编 阳信权 许 君

参编人员

周海霞	庞 超	刘忠侠	胡明明
吴晓岚	肖 玲	张 蕾	何 伟
陈同斌	彭泽华	金碧环	唐小强
祁恒恋	蒋汉江		



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

精品食雕制作技术 / 阳信权, 许君主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2010.7

餐饮行业职业技能培训教程

ISBN 978-7-5019-7633-1

I. ①精… II. ①阳…②许… III. ①食品 — 装饰雕塑 — 技术培训 — 教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第082737号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 李亦兵 责任终审: 张乃柬 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计 责任校对: 李 靖 责任监印: 马金路

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: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2010年7月第1版第1次印刷

开 本: 889 × 1194 1/16 印张: 7.75

字 数: 218千字

书 号: ISBN 978-7-5019-7633-1 定价: 38.00元

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

100315J8X101ZBW



前言

为了满足食品雕刻初学者和食品雕刻爱好者学习、借鉴的需要，也为了填补市面上以操作步骤为主的食雕类书籍的空缺，我们精心制作了这本以操作步骤为主的食雕制作书。

本书主要是为了适应酒店发展及食品雕刻爱好者的实际需要，从最基础的刀具用途和食品雕刻的基本刀法入手，由浅入深、从易到难，重点展示了由简单的鱼虾、花鸟到比较复杂的动物、龙凤的雕刻全过程。为了追求完美，我们对作品的细节技巧、制作手法、造型设计及原料搭配等都做了详细介绍。为了让作品有更加逼真的效果，我们对部分原料进行了上色处理。

本书结构清晰，内容丰富实用，可作为各烹饪院校食品雕刻专业的教材，也希望广大读者和食品雕刻爱好者能从中受益。

本书得到了长沙新东方烹饪学院院长王长平先生的大力支持，在此表示衷心的感谢。

由于我们的水平有限，书中不妥与错误之处在所难免，望广大读者及同行批评指正。

技术顾问:

王长平

(长沙新东方烹饪学院院长)



MBA管理顾问、国际餐饮协会理事。在教学管理研究方面有很深的造诣,曾在国家级刊物上发表多篇管理学术论文,对职业教育培训创新和发展,具有独到的见解和举措,其提出的大胆、改革、创新是烹饪专业发展的主题,推动了学院实现跨越式的发展,在湖南职教市场影响深远,被多家烹饪学校借鉴和效仿。

作者介绍:

阳信权



四川富顺人。自幼喜欢美术,先后学习了素描、色彩、图案设计。2001年开始从事厨师行业,并学习食品雕刻,2004年跟随雕刻大师肖强先生专修食品雕刻。2006年获首届搜厨国际烹饪食雕大赛“金奖”。2007年获首届川菜创新大赛食雕“特金奖”。

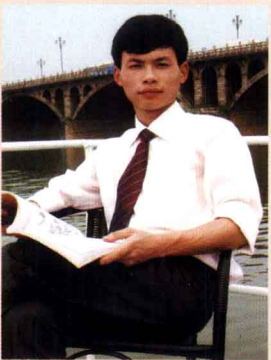
2008年同许君先生在湖南长沙创办了湖南首家食品雕刻培训中心“湖南超越食雕艺术培训中心” www.cyspdk.com。

技术交流热线: 15802528005

QQ: 409944432

作者介绍:

许君



四川绵阳人。高级烹调师,高级食品雕刻讲师。

2002年开始从事厨师行业,逐渐学习食品雕刻。2005年跟随食品雕刻大师肖强先生进修深造。荣获四川烹饪大赛金奖、全国烹饪大赛金奖等荣誉。2008年与阳信权先生在湖南长沙共同创办了湖南首家食品雕刻培训中心“湖南超越食雕艺术培训中心” www.cyspdk.com。

技术交流热线: 13469462653

QQ: 693636727



第一部分 食品雕刻基础知识

食品雕刻的刀具.....	02
食品雕刻中使用的刀法.....	03
食品雕刻常用原料.....	05
食品雕刻的制作工序.....	06
食品雕刻的应用.....	06

第二部分 食品雕刻制作图解——鱼虾类

水浪.....	08
力争上游.....	10
情趣.....	12
逍遥.....	14
金玉满堂.....	16
连年有余（一）.....	18
连年有余（二）.....	20

第三部分 食品雕刻制作图解——花鸟类

争艳.....	23
季季平安.....	24
一枝独秀.....	26
迎宾花篮.....	28
翅膀.....	30
鸟爪.....	32
喜鹊头部.....	34
绶带头部.....	35
公鸡头部.....	36
锦鸡头部.....	38
孔雀头部.....	40
老鹰头部.....	42
春晓.....	44
代代长寿.....	45
戴胜鸟.....	46
富贵高寿.....	48
口福.....	49
欢喜人生.....	50
还我家园.....	52
自得其乐.....	54
欲飞.....	55



目录

CONTENTS

日日鹦歌.....	56
繁花似锦.....	58
鹬蚌相争.....	60
岁寒之友.....	62
恩恩爱爱.....	64
吉祥如意.....	66
国色天香.....	68
情意绵绵.....	70
大展宏图.....	72

第四部分 食品雕刻制作图解——兽类

鹿头.....	75
马头.....	76
牛头.....	77
虎头.....	78
狮子头.....	79
相依相伴.....	80
怡然自得.....	82
呵护.....	84
洋洋得意.....	86
一马当先.....	87
奔腾四海.....	88
扭转乾坤.....	90
雄风.....	92
威风八面.....	94

第五部分 食品雕刻制作图解——神兽类

解脱.....	97
凤头.....	98
龙头.....	100
凤舞九天.....	102
翩翩起舞.....	104
王者风范.....	106
龙魂.....	108
麒麟玉书.....	110
鳞光普照.....	112
龙马赐福.....	114
心心相印.....	116
苍龙教子.....	118





食雕制作技术

第一部分

食品雕刻基础知识



食品雕刻的刀具

食品雕刻的工具种类繁多，一般是根据雕刻师的手法和一些特殊要求而定。现在的食品雕刻工具在各个派别、各个工作室都有各自的特点，在市场上也有所不同，雕刻师还可以自行设计与制作。以我们常用的工具为例，可大致分为以下几种。

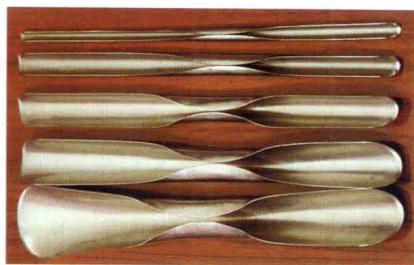
1 主刀

主刀又名手刀，是雕刻工具组里最重要的组成部分，开大形和修饰细节都离不开它。现在雕刻界的手刀款式、型号可以说是琳琅满目，但一般都是根据自己的用刀习惯和爱好来选择。我们一般选择刀长8厘米、柄长12厘米且有极尖刀尖的用刀，这样才能运用灵活。



2 U形戳刀

U形戳刀的长短不一，在每套雕刻工具组里有五把10个型号，并且大小不等。U形戳刀的用处很特别，它有手刀所没有的U形弧线。小号U形刀一般用于处理细节和动物的血管、肌肉及鸟类的翅膀、羽毛等。我们一般利用U形戳刀的U形弧线和宽度来开大形或定一些大作品的线条，这样定出的线条或大形比较标准自然。



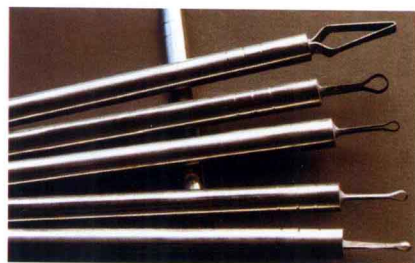
3 V形戳刀

V形戳刀共有三把6个型号，一般在工具组里用得较少，主要用于禽鸟的尾羽、小羽和一些假山石的制作。



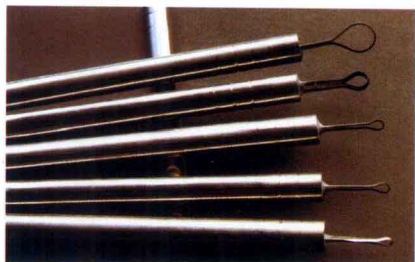
4 拉刻刀1~5号

拉刻刀的前身本是泥塑工具，随着时间的推移和雕刻技术的进步，现在已演变成了雕刻人物衣服与雕刻动物的主要工具，其中一把V形的拉刀主要用于制作禽鸟的绒毛和毛发细线。



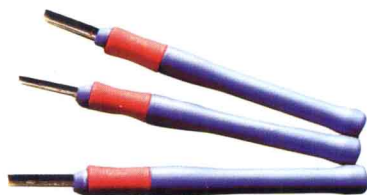
5 拉刻刀6~10号

拉刻刀的用途与戳刀大致相同，但它能处理戳刀处理不到的地方。



6 木刻刀

木刻刀共有3把，由一把V形刀和两把大小不同的U形刀组成。U形刀是处理人物、动物、禽鸟等面部细节的好工具，V形刀用来推制细线条，比如禽鸟羽毛上的翎筋等。



7 其他工具

其他工具如砂纸、挖球器、瓜灯套环刀等。需要说明的是，砂纸也是处理细节必不可少的辅助工具，在做动物的时候，可以用它来打磨肌肉和人物面部等，用它打磨出的动物肌肉可达到皮包肉的艺术效果。



食品雕刻中使用的刀法

食品雕刻的刀法和手法都属于一整套的连贯性动作。要达到连贯、自如、流畅，那就要先了解握刀的方法和手法，这也只是一方面，主要的还是要初学者多揣摩和勤加练习。握刀的方法主要有以下两大类。

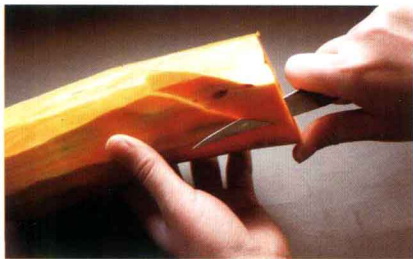
1 直刀



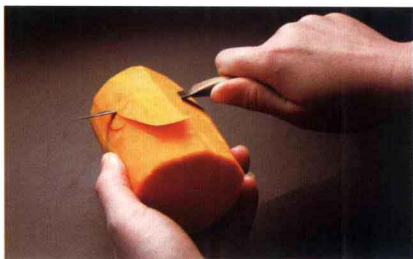
直刀法是初学者最先掌握的握刀法，这种握刀法一般用于直刀、滚刀、推刀等。

方法如下：

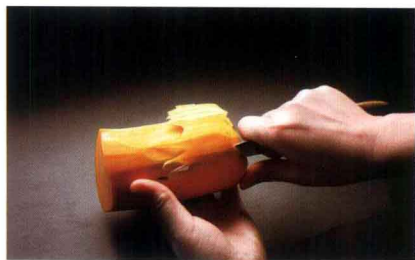
(1)直刀削 直刀削一般是用来开大形料的，要求五指握住刀柄，当刀刃接触到原料的时候，用大拇指作为支点，这时大拇指应自然跷起来顶在原料上，以防划伤。



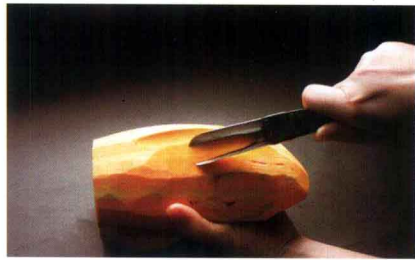
(2)反刀削 反刀削和直刀削是相反的，其反削去除废料方便快捷，不需要费多少力气。它要求五指牢牢抓住刀柄，但用刀时要注意前面是否有人，以避免不必要的伤害。



(3)滚刀 此法一般用于做一些圆球、圆柱，握刀方法和直刀削相同。



(4)推刀 推刀是用戳刀来推制线条或用来开制大坯。



(5)平刀片 一般用来片出薄片，如孔雀的尾巴等。



2 执笔刀



执笔刀是一种比较难掌握的刀法，作品的线条流畅与否就在于对执笔刀法的掌握。这种刀法一般用于拉刀、划刀、套刀、戳刀。

方法如下：

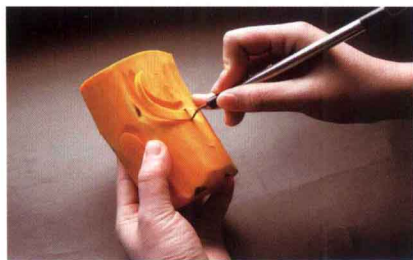
(1) 执笔刀 执笔刀是以握笔的方式执刀，但需用小指作为支点，一般用于划出鱼的鳞片、鸟类的羽毛、动物的毛发。



(2) 片刀 一般情况下片刀和执笔刀属于一个动作，前者是划，后者是片。



(3) 拉刀 拉刀是用拉刻刀在原料上就像用笔一样拉出自己想要的线条。



(4) 划刀 这种刀法用得最多，图中就是以拉刻刀的V形端拉出细线，比如禽鸟的绒毛。



(5) 曲线划刀 此刀法是用手刀划出S形线条，在做一些毛发的时候也会用此刀法。



(6) 戳刀 用的是戳刀加执笔刀的手法，制作禽鸟翅膀、小羽毛和动物肌肉等都是用此刀法。



(7) 套刀 即用套环刀在西瓜或冬瓜的表皮上推出环环相扣图案的特殊刀法。





食品雕刻常用原料

食品雕刻的原料一般都选用可以食用并且无毒无害的根茎瓜果。选用原料时要注意：根茎类原料不能太硬，也不能过于松软，颜色应纯净，瓜果类以内实不空心，颜色鲜艳者为佳。能用来雕刻的原料很多，由于各地的原料都有差别，雕刻时应根据当地实际情况进行市场选料。常用大致可分为以下几种。

1 南瓜

南瓜是葫芦科南瓜属植物，因产地不同，叫法各异。又名麦瓜、番瓜、倭瓜、金冬瓜，原产于北美洲。南瓜在我国各地都有栽种，是夏秋季节的瓜菜之一，未成熟之前瓜肉呈绿色，熟透之后则呈金黄色。

南瓜是食品雕刻的首选原料，因为它的实心部分比较多，肉质厚实，其种类繁多，有弯的、长的、圆的等，颜色纯净，是雕刻禽鸟、人物的上佳材料。

2 芋头

多年生块茎植物，常作一年生作物栽培。叶片盾形，叶柄长而肥大，呈绿色或紫红色；植株基部形成短缩茎，逐渐累积养分成肥大肉质球茎，称为芋头或母芋，有球形、卵形、椭圆形或块状等。

芋头能用来雕刻的种类有很多，比如四川和云南产的人头芋、广西的荔浦芋头、湖南的槟榔芋，其中最好的还是四川和云南产的人头芋，因为个头比较大，其颜色呈乳白色，极为纯净，用它做的动物、人物线条清晰。

3 萝卜

萝卜又名莱菔。根肉质，有长圆形、球形或圆锥形，根皮为红色、绿色、白色、粉红色或紫色。原产我国，各地均有栽培，品种极多，常见的有红萝卜、青萝卜、白萝卜、水萝卜和心里美等。

萝卜是我们最常用的原料之一。它的颜色丰富，心里美萝卜肉质呈紫红色，而且比较有韧性，是雕花的绝好材料。红萝卜用来雕花颜色较好，也适合雕一些小鸟或小东西，用来做盘饰。青萝卜可以选择做水浪、云彩、树叶，单独制作作品也是很不错的。白萝卜也可以拿来做一些假山石，做仙鹤更是不错。

4 红薯

红薯又名番薯、甘薯、山芋、地瓜、红苕、线苕、白薯、金薯、甜薯、朱薯、枕薯等。皮色发白或发红，肉大多为黄白色，但也有紫色。

红薯一般在雕刻上用得较少，因为肉质太脆，而且比较容易变色。一般用来做底座。

5 莴笋

莴笋为菊科，属一年生或两年生草本植物，原产地中海沿岸，约在七世纪初经西亚传入我国，各地普遍栽培。莴笋分茎用和叶用两种，前者各地都有栽培，后者南方栽培较多，是春季及秋、冬季重要的蔬菜之一。

莴笋的颜色比较绿且有剔透感，一般用来做树叶、小草或云彩。

6 西瓜

西瓜属葫芦科，原产于非洲。果实外皮光滑，呈绿色或黄色，有花纹，果瓤多汁，为红色或黄色。

一般选用黑美人西瓜（青黑色的皮）来做瓜灯，即在西瓜的表皮做上花纹和环环相扣的套环，并把瓜瓤掏空，在掏空的前提下留下少许红色瓜瓤，在里面点上蜡烛，烛光透过红色的瓜瓤形成红色的光，非常漂亮。



食品雕刻的制作工序

工序即做工的先后顺序。通常在动手之前,都会先想到雕刻什么东西、雕刻出什么造型,用于哪种场合,或根据场合确定作品。比如在接待国外友人时,我们可以考虑做一组展翅的金色孔雀迎宾,这就是所谓的命题。当这些都考虑到了的时候,就该选料了,当然,选料要根据命题来进行,我们的命题是一组展翅的金色孔雀迎宾,金色可以利用南瓜的金黄色,而且孔雀的尾巴比较长,就得选用大一些的南瓜,这就是选料。把料选好了,还得根据该料来确定我们是雕回头的、直头的还是腾飞的,这就是定

型了。这时我们的题目有了,材料有了,型也定了,最后就得把所想的、所设计的都刻画到南瓜上,要在南瓜上把它表现出来,这就是最后一道工序了。但在下刀之前,我们要考虑孔雀的头在哪个位置,以及腿、臀、尾巴、翅膀等各个部位的位置,实在不够的地方切莫将就,更不要受原料的局限,可以用502胶水来进行原料拼接。

当每个位置考虑到了之后,就可以下刀了,雕刻是最后一个步骤,也是最关键的一步,要敢下刀,并且要胆大心细,该去掉的地方要毫不犹豫地去掉,该处理细节

的时候也不要大刀阔斧。食品雕刻很注重耐心,千万不要浮躁,不然的话就有可能前功尽弃。需要说明的是,一定要注意比例,不要久雕不看,如果作品大的话,要随时起身从远处观看,要看比例是否协调。雕刻应给人美的享受,整体协调很关键,在表现线条的时候该粗就粗,该细就细,比如雕禽鸟腿的时候,要知道孔雀的腿比较长并且较细,在雕爪的时候要向外才有劲等,这样我们就可以做出一只栩栩如生的孔雀。



食品雕刻的应用

食品雕刻的种类繁多,比如前些年的泡沫雕,现在的糖艺、糖粉雕、海绵雕等。每种都有不同的习性、用途,应用的场合和雕法也没有固定的格式,但一般可分为两大类。

1. 在菜肴中的应用

食品雕刻在菜肴中用得最多,也最广泛,在菜品中可起到画龙点睛的作用,但应合理恰当,合理运用可使菜肴变得不再单调,但也不能喧宾夺主。比如在做一份糖醋鲤鱼的时候,我们做一个小的渔翁,菜肴可马上变得生动,而且也比单独的一条鱼有档次。不过在运用的时候也要灵活,一定要根据宴会的性质、级别以及宾客的风俗习惯等选择合适的雕刻作品,而且要注意整体的搭配和艺术效果。总的概括有三点,一是点缀;二是补充;三是作为盛器。

2. 在展台中的应用

食品雕刻可单独作为展台使用,应用也比较广泛,可用于接待、国宴、冷餐会、酒会、婚宴等,主要起到引导、美化环境、增添气氛的作用。如在婚宴场合摆一组大型龙凤呈祥组合雕,可使客人感到尊贵,同时也起到了引导的作用,引导客人明确宴会主题。还要注意宴会的场合,选择合适的题材。



第二部分

食品雕刻制作图解



鱼虾类



水浪

ShuiLang





雕刻图解



1. 用稍弯的南瓜拼接出向下冲的水浪大型



2. 做出浪头，要随意自然



3. 用中号拉刀拉出水线要做出翻卷的线条



4. 不要受原料限制，可以在浪头粘一些浪花



5. 做浪花时要注意它的层次



6. 做一些反方向的浪头作衔接



7. 把周围的原料做完即可



技术要点

在做水浪层次的时候我们改变了以前的做法，我们采用的是先做一朵浪花。再粘接一块原料，再做出下一朵浪花，以此类推，并且浪头一定要碎，我们粘接的原因也是为了更有层次和协调性。



力争上游
LiZhengShangYou

