

图解新派食品雕刻技艺

主编 孙庆鑫 李恩波



黑龙江科学技术出版社

图解新派食品雕刻技艺

主编 孙庆鑫 李恩波



江苏工业学院图书馆
藏书章

黑龙江科学技术出版社

中国·哈尔滨

图书在版编目 (CIP) 数据

图解新派食品雕刻技艺/孙庆鑫主编. —哈尔滨:
黑龙江科学技术出版社, 2003. 3 (2004. 1 重印)
ISBN 7-5388-4199-7

I. 图... II. 孙... III. 食品-装饰雕塑
IV. TS972. 114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 102796 号

编委会

主 编	孙庆鑫	李恩波					
作品制作	孙庆鑫	付宏宇					
摄 影	刘 博	高绪谦	孙庆鑫				
名誉顾问	杨铭铎	陆智慧	刘笑吟	周德文			
技术顾问	张汝才	高 峰	周兴志				
编 委	顾宝才	满学勤	李长海	陈学智	宋 萍	孙宏滨	
	户百兴	吕运龙	程彦彬	刘振华	李新生	卢雅萍	
	候 林	刘建华	苏桂蓉	朱蕴韬	魏志春		

责任编辑 赵春雁

封面设计 洪 冰

图解新派食品雕刻技艺

TUJIE XINPAI SHIPIN DIAOKE JIYI

主编 孙庆鑫 李恩波

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话 (0451) 53642106 电传 53642143 (发行部)

制 版 黑龙江浩庸彩色制版设计有限公司

印 刷 哈尔滨市龙会科技彩印厂

发 行 全国新华书店

开 本 787×1092 1/16

印 张 3.5

字 数 70 000

版 次 2003 年 3 月第 1 版·2004 年 2 月第 2 次印刷

印 数 3 001—6 000

书 号 ISBN 7-5388-4199-7/TS·316

定 价 23.00 元

前言

食品雕刻艺术是我国灿烂文化长河中一颗璀璨的明珠。它作为大中型宴会的“先行官”给宴席带来了生气，也突出了主题。食雕艺术题材广泛，上至神话传说，下至花鸟鱼虫，只要是人们喜闻乐见的均可列入食雕题材之内。食品雕刻的内容非常多样化：首先，可以作为盘饰点缀美化菜肴，诱人食欲；其次，可以作为高档宴席的看盘，增加宴席档次，突出主题；而且还可以作为饮食文化传播展示的一个重要媒介，代表我国最高的烹饪文化，例如各种大型烹饪赛事、各种美食展示活动上，食品雕刻的大型艺术作品都当仁不让地充当主角。此外，它还可以作为东道主表达情意的“点睛之笔”！

《图解新派食品雕刻技艺》一书力求“新”、“细”两个宗旨。“新”，即是表现的手法新，所用的原料新，视觉感受新。“细”，即是手法细腻，图解文字讲解细。此书中将新颖的“琼脂雕”，大气细腻的“奶油雕”、“巧克力雕”的详细制作过程毫无保留地展现给读者，以便初学者临摹。

在这里，向初学食雕以及爱好者朋友们介绍一下学好食雕技术的经验：

第一，要把这门技艺当作自己生活的一部分，当作兴趣爱好去培养。第二，要刻苦练习基本功，要全面练习各种雕刻技法，熟能生巧。第三，不断提高自身艺术修养，注重艺术的多元化，多从其他艺术门类中汲取营养，有机地结合到食雕作品中，使这门艺术得到长足的发展。另外，要保持乐观健康的心态，只有热爱生活的人才能创造出美好的艺术品。最后，我希望通过这本书给更多的食雕创作爱好者带来帮助，我愿与大家共同发展进步！

本书在创作整理过程中得到了黑龙江商务技术学院领导及许多同行前辈的支持，在这里表示衷心的感谢！由于时间仓促，水平有限，本书中难免有些不足之处，希望同行师友给予批评指正！

作者



孙庆鑫：

1978年12月出生于哈尔滨，1996年毕业于黑龙江商学院旅游烹饪系，1999年调入黑龙江商务技术学院烹饪教研室从事教学工作。主要执教食品雕刻、冷菜拼摆等课。

作者在食品雕刻方面造诣颇深，独树一帜。作品以手法细腻、逼真、实用而受到好评。其作品曾在《四川烹饪》、《东方美食》、《中国烹饪》上发表。并先后多次在黑龙江省内大赛获奖。

目 录

前言

食品雕刻的原料 (1)

食品雕刻的工具 (2)

花卉雕刻技法 (3)



野菊花 (3)

马蹄莲 (4)

插花月季 (5)

玫瑰 (6)

向日葵 (7)

菊花 (9)

长瓣菊花 (10)

荷花 (11)

睡莲 (12)

国色天香 (13)

群芳揽胜 (14)

禽鸟雕刻技法 (15)



蜂鸟百合 (19)

花架蓝鹊 (20)

瓜灯之韵 (21)

春燕 (22)

文鸟鸣菊 (23)

玉羽雄姿 (24)

和平富贵鸽 (25)

玉鸟鸣春 (27)

群鸡报春 (29)

前程似锦 (30)

荷塘丽影 (31)

凤竹牡丹图 (32)

兽类雕刻技法 (33)



公牛 (33)

八骏图 (34)

天马行空 (35)

双龙争雄 (37)

建筑雕刻技法 (38)



玉山琼塔 (38)

碧玉龙舟 (39)

和平之光 (40)

人物雕刻技法 (42)



渔盆献宝 (43)

乘龙跨凤 (45)

鱼虫等饰品雕刻技法 (46)



秋韵 (47)

碧波跃鲤 (49)

金玉满堂 (51)

卡通小猪 (52)

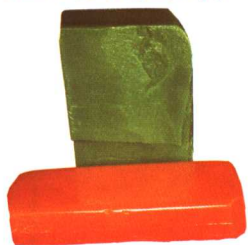
食品雕刻的原料

果蔬类

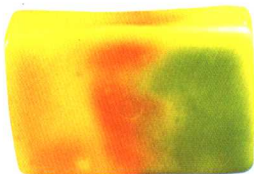


此类原料分布广泛，价格低廉，具有浓艳的绚丽色彩，质地脆嫩，其艺术魅力独特，是食品雕刻当中最常见的原料。常用的有根茎类，如各类萝卜；瓜类，如南瓜、冬瓜、西瓜；还有块茎类，如红薯、土豆等。这类原料具有色泽艳丽、食品质感浓郁的优点，但也是一种“瞬间艺术”，不易保存。

人工合成原料



单色琼脂冻



套色琼脂冻

这类原料大多是熟制品，传统的有蛋黄糕、盐水肝、熟牛肉、方火腿之类。近些年来，一种新兴的人工合成原料“凝胶冻”正受到食雕同行的关注，也就是“琼脂冻”。琼脂雕所用原料非常简单。将袋装琼脂经水泡发后，去除多余水分，放入容器中，用保鲜膜密封，经蒸融化，或用微波炉加热后倒入模具或形状规则的容器中。加入天然色素，调匀，冷却后即成琼脂雕初坯。此原料透明度好，色泽可随意调节，并且在雕刻后再度加热融解，可二次、甚至三次利用，成为食雕艺师们的新宠。“琼脂冻”具有调色方式多样化的特性。可以单一调色，也可像书中“碧波跃鲤”的坯料，熬成双色，即加入隔板，或者一层层泼制，形成多色多层彩虹状原料。在雕刻琼脂冻时，更多借鉴玉雕、石雕手法，多采用镂空、薄意技法，以便最大限度发挥琼脂莹润如玉的特性，取得较好的艺术效果。

其它雕刻原料



以上的两大类原料存在不能长期保存、艺术生命较短暂的缺陷。近年来西方的黄油雕、巧克力雕等技法传入我国，使不能长期保存、反复利用的食雕作品的遗憾予以弥补。由于黄油、巧克力、糖粉等西方雕塑原料成本较高，采用泡沫（密度为20公斤/立方米）作底坯，涂抹黄油、巧克力、糖浆的雕塑方法由此诞生了。黄油的涂抹可用隔水加热的方法，用排笔、毛刷涂匀。一般可刷二至三遍，即可出现奶油的质感。巧克力的涂抹略为讲究：将巧克力切碎，放入干净铝锅中，隔水加热至37℃左右离火搅拌至34℃左右，再加热至36.5℃左右，即可用刷子涂抹，切忌沾水，而且室温要高一些。此外麦芽糖、可可粉混合在微波炉中加热成液态，也可涂抹泡沫雕品。

食品雕刻的工具

一、传统刀具

平口刀



平口刻刀。此类刻刀是所有雕刻作品制作过程的基本必备工具。主要有四种型号，用途大致相仿，

材质最好选择钢质脆硬的钢材，如锋钢、白钢。刀刃长度从12厘米到4厘米不等。刀身薄而锋利，是各种类型雕刻的首要工具，应经常磨砺。

圆口刀



圆口刀又称“U”型戳刀，用途广泛，可用挖洞、刻鱼鳞、羽毛、花瓣等。按其型号可分为5种。

尖口刀



尖口刀又称“V”型戳刀，可以用来刻线条、鸟毛。按型号可分为6种。

圆口刀和尖口刀可以用不锈钢片制作，也可以用木刻刀代替。可根据自己的习惯选用刀具。

辅助工具



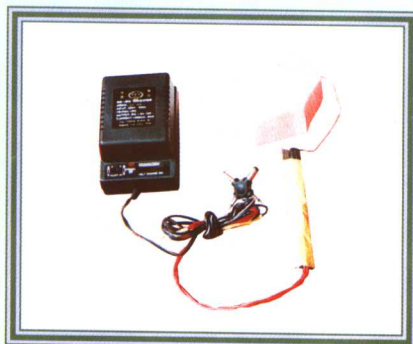
其它辅助工具有：去皮器用于削皮；镊子用于粘接花瓣，夹取细小的部分；锥子用于钻孔；挖球器用于刻山石、制作球体；弯形刀用于刻弧形花瓣，翅膀内侧的弯度。

二、制作泡沫制品工具

手锯用于切割板材。壁纸刀用于雕刻粗坯。乳白胶用于粘接泡沫。砂纸用于抛光。



电热切割刀是自行设计的一种利用电能转化为热能的工具，使用变压器、电阻线与切刀相联结，用它切割泡沫板，是大型雕刻的理想工具。



花卉雕刻技法

花卉雕刻特点是形象非常逼真，不受原料大小限制，用小料做大花，如粘接菊花、向日葵。花卉雕刻要注意形象，多观察自然界里的鲜花，高度概括，适当夸张，制成人们所喜闻乐见的艺术作品。

野菊花

原料：南瓜（也可用倭瓜或心里美萝卜）

工具：刻刀



(1) 将南瓜取一块，修成扁圆形（刻多层花瓣的厚些，刻单层的可薄些）。



(2) 在中央部位刻出一个圆形的轮廓（花蕊的位置），直径为圆形花坯直径的三分之一。



(3) 将花蕊用刻刀划出纵横相交的纹路，同时刻出第一层花瓣。



(4) 交错刻出第二层花瓣即为双层野菊花。也可刻出多层野菊花。



马蹄莲

原料：象牙白萝卜，南瓜

工具：平口刻刀



(1)取象牙白萝卜顶部，倾斜切下。



(2)将象牙白萝卜洗净去皮，修刻成马蹄莲花初坯。



(3)进一步按要求刻出马蹄莲轮廓。



(4)用刀将花内部挖空，并将花瓣修薄。



(5)用南瓜刻出长尖形的马蹄莲花蕊，安插在花瓣中间。



(6)用食盐搓一下花瓣边缘，然后整理出马蹄莲花瓣边缘外卷之形态即可。



(1)将萝卜修成五瓣月季花坯。



(2)修出花瓣的形状。



(3)先刻出第一层花瓣



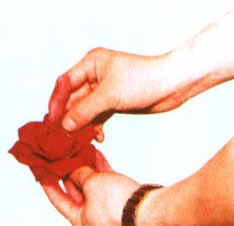
(4)在第一层每两片花瓣之间刻出第二层的花瓣。



(5)用同样的方法刻出第三层花瓣。



(6)从第四层开始收花蕊(花瓣由五片改为三片),要层次分明。



(7)用手将花瓣弄成自然卷曲的形状即可。



插花月季

原料：根用甜菜
工具：刻刀

玫瑰

原料：根用甜菜(紫菜头)

工具：刻刀



(1)将原料修成上细下粗的形状。



(2)将原料初坯进一步细致修整，使表面光滑。



(3)在粗端分出三等份，确定花瓣大体位置。



(4)先刻出一片花瓣，刻第二瓣时，要与第一瓣交错开，即有压瓣。刻出第二瓣，依次进行下去。



(5)刻出三层左右，同时注意花蕊要刻细，不断瓣。用手简单抚弄使花瓣呈现出一定自然形状。



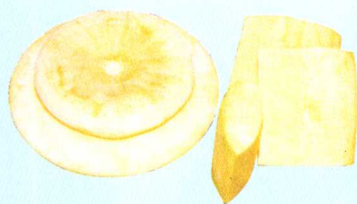
向日葵

原料：南瓜

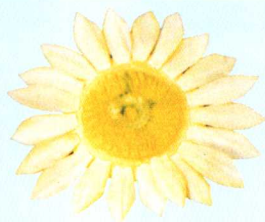
工具：戳刀，平口刀，胶水



(1)将南瓜去皮洗净、擦干，取其顶部。



(2)确定花蕊部位及叶盘。根据葵花叶形状，修成椭圆柱状，使用平口刀采用抖刀法片出带有自然纹路的叶片。



(3)花蕊用V型戳刀戳成蜂窝状(自内向外戳)。花叶的叶片自外向内粘上第一层叶片，要注意粘接时花瓣要互相交叉。



(4)利用同样方法，第一层两片之间，粘出下一层叶片。要注意叶片与花盘的接口一定不能有痕迹。



(5)如图就粘成一朵普通品种的向日葵。



(6)如将花盘比例变小，花瓣层数变多，即雕刻成为成品图上方的观赏形向阳花。



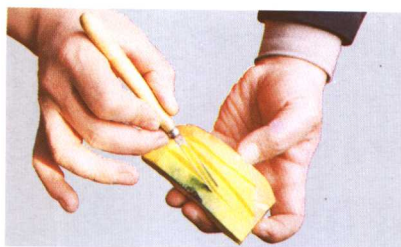
菊花

原料：南瓜(倭瓜)

工具：V型戳刀，U型戳刀，胶水



(1)选新鲜、质地成实、色泽金黄、表面无伤痕的小南瓜一个。洗净去老皮，修理出平面，便于戳出花瓣。



(2)在去皮的原料上先用V型戳刀戳出一刀印痕，再戳出花瓣。根据花朵的大小、花的层数、花瓣的长短，可戳出两种或三种长短、粗细不同的花瓣备用。



(3)根据花朵的大小，刻出一个“馒头片”形的为粘花的底盘。再刻出一个橄榄形的花蕊核，同时戳出若干根较细的丝状原料以备粘花蕊用。



(4)将戳好的花瓣及花蕊等原料放入淡矾水浸泡，约1小时左右，使花瓣自然卷曲变形，增加逼真感。



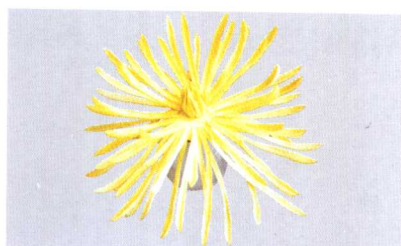
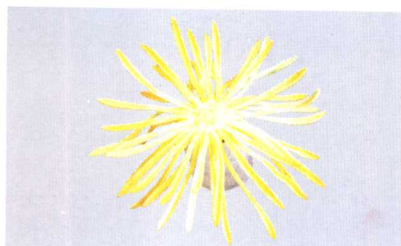
(5)用三秒胶将较细的丝状花蕊粘在橄榄形的花蕊核表面上。形成含苞状的花蕊备用。



(6)把浸泡过的花瓣取出，用平口刀将花瓣的靠根部部位修理成有坡度的平面，以便于涂胶与粘合，同时选出每层的花瓣。



(7)用萝卜修理成一个圆柱，将“馒头片”形的花底盘托放在其上，然后将花瓣根部的坡面涂三秒胶，对称地粘合在底盘托上，成为第一层大花瓣。



(8)在第一层花瓣的两瓣之间分别粘上第二层花瓣，使花瓣交错开。

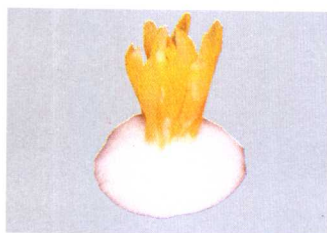
(9)按照粘第二层花瓣的方法粘上第三层花瓣后，将前面粘好的花蕊底部切平后，粘在花中心处，为第四层、第五层花瓣奠定基础。

(10)按照花瓣逐层变短，并与前一层相交错的规律粘上第四、第五层花瓣，形成一朵逼真的花朵。

长瓣菊花



(1)取一小块儿象牙白萝卜刻成底座(粘花蕊、花瓣用)。将南瓜刻成小的花蕊,同时将白萝卜刻成短、中、长的花瓣备用。



(2)将黄色的花蕊先粘在底座的中央。



(3)将长花瓣粘在底座上,呈自然下垂状为第一层。



(4)将中花瓣粘在花长瓣里层,注意层次感。



(5)将短花瓣粘在花蕊周围。

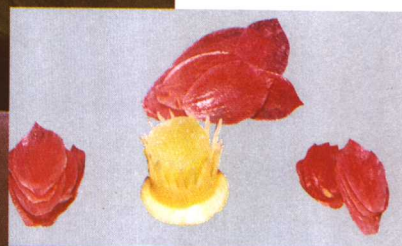


(6)再用几根短花瓣将花蕊与外层花瓣之间的空隙填上。

原料: 一小块南瓜, 象牙白萝卜
工具: 戳刀(小型、中型)



原料：心里美萝卜
工具：弯形刻刀



(1) 刻出莲蓬、花瓣、底座。花瓣用弯形刀刻出，弧度逼真。



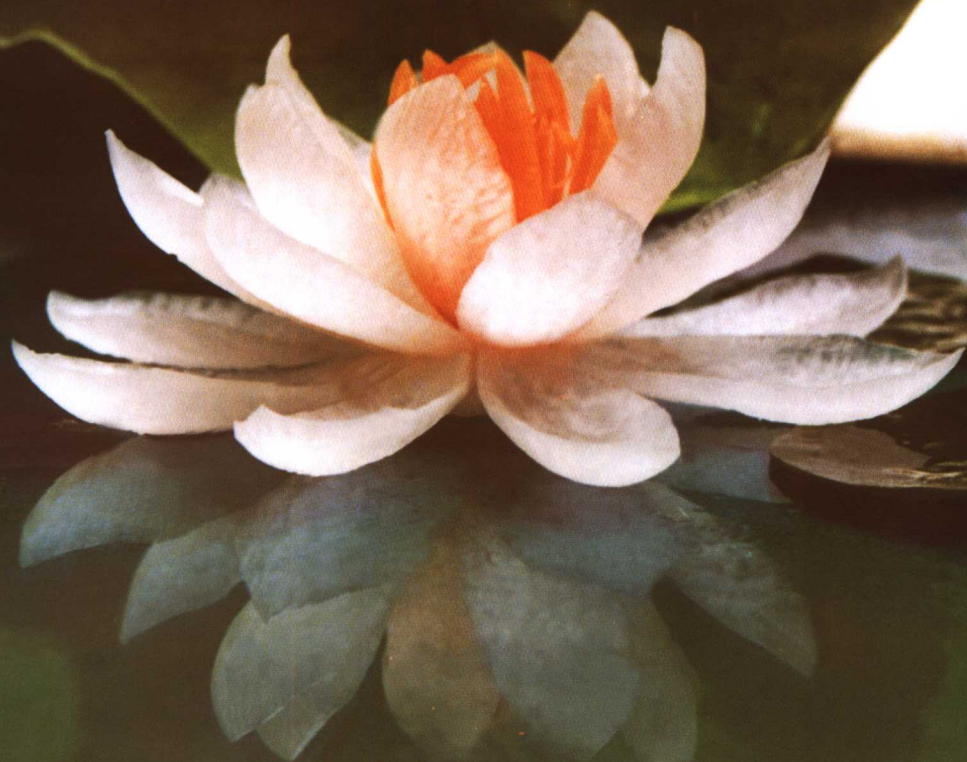
(4) 粘上第三层花瓣。适当点缀即可。



(3) 交错粘上第二层花瓣。



(2) 将莲蓬粘在底座上，粘出第一层花瓣。



睡莲

原料：倭瓜，象牙白萝卜

工具：小型U形戳刀，大型U形戳刀



(1)将象牙白萝卜取一小块儿，修成小的圆形底座(具体尺寸可根据花朵的大小)。用小型戳刀戳出花蕊(倭瓜)，用大型戳刀戳出花瓣。



(2)用三秒胶水先将花蕊粘在底座中央的位置。



(3)在花蕊的周围粘上第一层花瓣，间隙要均匀。



(4)粘第二层花瓣时，与第一层要交错开，由外层向内层粘起。



(5)将最大的花瓣粘在最外层。