

张卫新 主编

# 食品雕刻教与学



花卉造型

上海科学技术文献出版社

责任编辑 陈宁宁  
封面设计 郭彪

# 作者简介:

张卫新, 劳动和社会保障部服务局培训中心教学主任, 北京紫禁城皇宫美食(食品雕刻)设计制作工作室主任、国家高级烹饪技师、食品雕刻艺师、摄影技师、中国烹饪大师、中国药膳烹饪名师、中华美食药膳编委、中国摄影家协会会员, 其烹饪作品和论文多次被《东方美食》、《四川烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》、《人民画报》等刊物发表, 2002年8月获“满汉全席”全国烹饪电视擂台赛擂主, 著有:《中国宴会食品雕刻》、《花卉美食》(合著)、《水果美食》(合著)、《满汉全席》(食品雕刻及摄影)等多部书籍。

通讯地址: 北京市通州区云景里甲2号楼161室

邮 编: 101101

电 话: 010-86618666 81531119

传 真: 010-81531119 手 机: 13601312996

E-mail: zhweixin@263.net



张卫新

主 编

ISBN 7-5439-2260-6



9 787543 922600 >

ISBN 7-5439-2260-6/T·746

定价: 25.00 元





# 食品雕刻教与学

## 花卉造型

张卫新 主编



上海科学技术文献出版社

**图书在版编目 (CIP) 数据**

食品雕刻教与学. 花卉造型 / 张卫新主编. ——上海: 上海科学技术文献出版社, 2004.5

ISBN 7-5439-2260-6

I. 食... II. 张... III. 食品——装饰雕塑

IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 003551 号

策划编辑: 百 辛

责任编辑: 陈宁宁

封面设计: 郭 彪

**食品雕刻教与学**

**花 卉 造 型**

张卫新 主 编

---

上海科学技术文献出版社出版发行  
(上海市武康路2号 邮政编码200031)

全国新华书店经销

上海精英彩色印务有限公司印刷

---

开本 787 × 1092 1/16 印张 4.5

2004 年 5 月第 1 版 2004 年 5 月第 1 次印刷

印数: 1-6100

ISBN 7-5439-2260-6/T·746

定价: 25.00 元

主 编：张卫新

特邀顾问：

张小健（劳动和社会保障部副部长）

姜 习（世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会名誉会长）

张世尧（中国烹饪协会会长）

于法鸣（劳动和社会保障部培训就业司司长）

王家根（世界中国烹饪联合会秘书长）

臧春祥（劳动和社会保障部服务局培训学校校长）

侯玉瑞（劳动和社会保障部教培中心技能培训处处长）

李京平（商务部商业改革发展司服务发展处）

阎 宇（中国烹饪协会副会长）

张文彦（中国美食药膳杂志社社长）

张 军（中国饭店协会会长助理）

张桐林（北京工贸技师学院副院长）

罗远琪（北京烹饪协会秘书长）

技术指导：

|     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 王文桥 | 王义均 | 王仁兴 | 马 静 | 冯志伟 | 李玉芬 | 李瑞芬 |
| 杜广贝 | 周 锦 | 崔玉芬 | 刘宗新 | 刘国云 | 吴小雨 | 吴敬华 |
| 郭文彬 | 张文海 | 张志广 | 张铁元 | 张 蓉 | 胡传军 | 董玉昆 |
| 潘洪亮 | 曹广全 | 曹凤英 | 王步洲 |     |     |     |

食品雕刻：北京紫禁城皇宫美食（食品雕刻）设计制作工作室

主任：张卫新

委员：卢 岩 朱 珊 杨 深 杨严科 于庆祥

图片摄影：张卫新

插图绘制：张卫新

# 目 录

## 第一章 花卉雕刻基础知识 1

- 第一节 花卉的造型特征 ..... 1
- 第二节 花卉的雕刻 ..... 2
- 第三节 食雕花卉在筵席中的应用 ..... 3
- 第四节 世界部分国家国花及我国部分市花 ..... 4

## 第二章 花卉造型制作图解 6

- 第一节 木本类花卉 ..... 6
- 第二节 草本类花卉 ..... 19

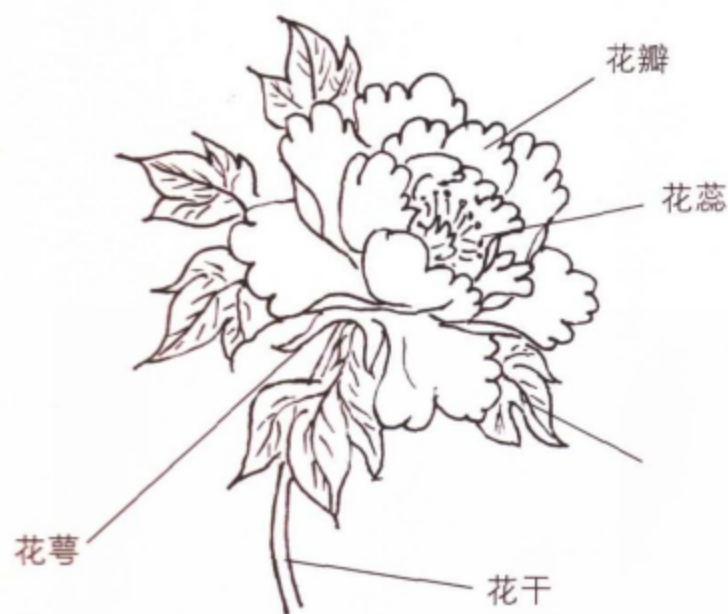
## 第三章 花卉造型作品精选 30

- 月季花 ..... 30
- 玫瑰花 ..... 37
- 牡丹花 ..... 39
- 山茶花 ..... 41
- 大丽花 ..... 44
- 菊花 ..... 46
- 荷花 ..... 54
- 插花小品 ..... 58

# 第一章 花卉雕刻基础知识

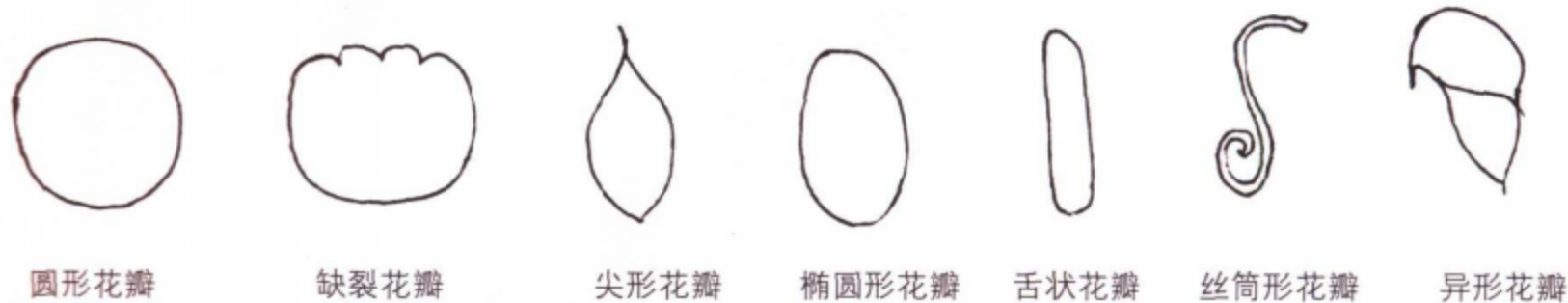
## 第一节 花卉的造型特征

### 一、花卉的基本结构（如下图所示）



花卉包括花头、叶子、枝干，食品雕刻主要是对花头进行艺术造型，花头由花瓣（花冠）、花蕊、花萼（花托）等组成，花头的形状有球形（大丽花）、碟形（梅）、筒形（喇叭花）及不规则形等。

### 二、花瓣的形状（如下图所示）



圆形花瓣：月季、玫瑰、茶花

缺裂花瓣：牡丹、芍药

尖形花瓣：荷花、百合、昙花

椭圆形花瓣：玉兰、郁金香

舌状花瓣：金盏菊、大丽花

丝筒形花瓣：各类菊花

异形花瓣：马蹄莲、牵牛花

### 三、花蕊的形状（如下图所示）



## 第二节 花卉的雕刻

### 一、适于花卉雕刻的食品原料

- 1.胡萝卜：适于雕刻四角花、百合花、郁金香、三瓣月季、梅花、野菊花等一些形体较小的花卉。
- 2.心里美：适于雕刻月季、牡丹、荷花、大丽花、龙爪菊等各种花卉，应用广泛。
- 3.紫菜头：外表褐色，肉质脆嫩，色泽红润，有白色纹理，非常适于雕刻月季和黑色玫瑰。
- 4.白萝卜（卞萝卜）：适于雕刻马蹄莲、菊花、玉兰、月季、牡丹等花卉。
- 5.实心南瓜：适于雕刻玫瑰、月季、山茶花、郁金香、大丽花等花卉。
- 6.洋葱：适于雕刻莲花。
- 7.土豆：适于雕刻月季、牡丹，成品类似玉雕。
- 8.青尖椒、红尖椒、葱白、黄瓜等：适于雕刻围边点缀的椒花、葱花、瓜花等小型花卉。

### 二、食雕花卉常用刀具、刀法

- 1.分刀，全称西餐分刀，又叫大号直刀（刀长20~30厘米，刀宽5~8厘米，柄长10厘米），主要是在制作花冠大坯时用于对原料的切、削、片、打圆等技法。
- 2.直刀，俗称手刀，又叫小号直刀（刀长8~10厘米，刀宽0.5~2厘米，柄长8厘米），在雕刻过程中对原料旋以划、刻、削、旋、剔、镂、挖等技法。
- 3.U形戳刀，俗称圆口戳刀，又叫弧形戳刀（直径0.3~3厘米，长16~18厘米），由不锈钢或电视天线制成，一般有大、中、小三种型号。适用于戳刀法成型的花卉，如大丽花、菊花等。
- 4.V形木刻刀，俗称三角木刻刀（刀长2~5厘米，直径0.2~1厘米，木柄长10厘米左右），一般有大、中、小三种型号，主要用于雕刻菊花和各种花蕊。

### 三、花卉雕刻的一般步骤及方法

确定主题 → 选择原料 → 雕刻制作 → 浸泡成形 → 组装应用

外刻法：外层花瓣 → 中层花瓣 → 花蕊

内刻法：花蕊 → 中层花瓣 → 外层花瓣

### 四、食雕花卉制作关键

1.合理用料。雕刻花卉时应尽量选用质地脆嫩、水份较大，与花卉自身色泽最为接近的原料，尽量避免使用人工色素。例如：黄色玫瑰选用实心南瓜；玉兰花、马蹄莲选用白萝卜；山茶花、梅花选用胡萝卜；月季、牡丹、大丽花选用心里美、红菜头等。

2.正确施刀。雕刻花卉主要运用分刀打圆，直刀划、刻、旋、削、剔，圆口刀、木刻刀戳等技法，要熟练掌握各种刀法，做到花瓣整齐划一，剔料，干净利落，造型自然逼真。

### 第三节 食雕花卉在筵席中的应用

#### 一、适于婚礼筵席的花卉

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| [红玫瑰]——狂热的爱               | [红郁金香]——爱之宣言   |
| [紫罗兰]——忠诚、永恒之爱            | [白百合]——完美、百年好合 |
| [红掌]——天长地久                | [合欢]——夫妻相爱     |
| [菩提树]——忠诚、白头偕老            | [薄荷]——感情热烈     |
| [牵牛花、石竹]——爱情永结            | [春番红花]——青春     |
| [山茶]——真爱                  | [勿忘我]——永恒的爱    |
| [五爪龙、长春藤、麦藁]——同心结爱情、两人共一生 |                |

#### 二、适用于生日、祝寿筵席的花卉

|             |             |            |
|-------------|-------------|------------|
| [松树]——智慧、长寿 | [竹]——高风亮节   | [梅]——傲雪凌霜  |
| [福寿花]——多福多寿 | [黄水仙]——尊敬   | [兰花]——品行高洁 |
| [万年青]——永葆青春 | [千日莲]——快乐永恒 | [附子]——敬意   |

#### 三、适用于友人聚会筵席的花卉

##### 1. 赠友进取

|            |          |           |
|------------|----------|-----------|
| [美人蕉]——坚实  | [海芋]——热情 | [黄杨]——坚定  |
| [冷杉树]——崇高  | [茴香]——力量 | [红丁香]——勤勉 |
| [桂枝]——学识渊博 | [棕榈]——胜利 | [菟丝子]——拼搏 |

##### 2. 品性高尚

|                         |  |
|-------------------------|--|
| [中国水仙]——赞女士清秀脱俗，赞男士品格高尚 |  |
| [仙人掌]——意志坚强             |  |
| [君子兰]——高雅、尊贵、雄壮、秀丽      |  |

#### 四、适用于庆功筵席的花卉

|              |          |          |
|--------------|----------|----------|
| [红棉花]——英雄之花  | [罌麦]——勇敢 | [月桂]——光荣 |
| [月桂树环]——有功之臣 | [棕榈]——胜利 |          |

#### 五、适用于开业庆典筵席的花卉

|              |             |             |
|--------------|-------------|-------------|
| [万年青]——四季常青  | [月季]——兴旺发达  | [太阳菊]——欣欣向荣 |
| [桃花]——好运将至   | [火百合]——喜气洋洋 | [牡丹]——富贵兴盛  |
| [向日葵]——尊敬、显赫 | [大丽花]——大吉大利 |             |

#### 六、适用于节庆筵席的花卉

##### 1. 春节

|               |               |
|---------------|---------------|
| [松、竹、梅]——岁寒三友 | [黄百合]——快乐、喜庆  |
| [山毛榉树]——昌盛、兴隆 | [淡红美女樱]——家庭和睦 |
| [蝴蝶兰]——高洁     | [水仙]——清纯、自爱   |

##### 2. 情人节（二月十四日）

##### ① 为女友

|             |           |           |
|-------------|-----------|-----------|
| [红玫瑰]——真诚的爱 | [满天星]——想念 | [蝴蝶兰]——初恋 |
|-------------|-----------|-----------|

[风铃草]——温柔的爱      [红郁金香]——爱的誓言      [粉牵牛花]——柔情  
 [红山茶]——天生丽质      [白丁香]——青春、欢笑      [凤梨]——完美无缺  
 [黄郁金香]——渴望之爱      [勿忘我]——永恒的爱

## ②为男友

[扶郎花]——扶助郎君      [长春花]——愉快的回忆      [红掌]——天长地久  
 [月见草]——默默的爱      [柠檬树花、忍冬]——忠诚的爱

## 3.母亲节（五月的第二个星期天）

[康乃馨]——母亲之花，母亲节的主花

①红色康乃馨：表达祝愿母亲健康之情。

②黄色康乃馨：代表对母亲的感激之情。

③粉色康乃馨：祈祝母亲永远年轻美丽。

[勿忘我]——永恒的爱      [茉莉]——和蔼可亲

## 4.父亲节（六月的第三个星期天）

[石斛兰]——父亲之花，坚毅、勇敢      [黄杨]——坚定、冷静

[橘树]——宽容大度      [款冬]——正义      [柳树]——直率

[葡萄]——宽容、博爱      [茴香]——力量

## 5.中秋节（农历八月十五）

[桂枝]——学识渊博      [月桂枝]——荣誉

[芒草]——秋意      [桔梗]——纯洁

## 6.教师节（九月十日）

[木兰花]——品德高尚      [蔷薇枝]——严肃、朴素      [蔷薇花冠]——美德

[悬铃木]——才华横溢      [月桂树花]——功劳、荣誉

## 7.圣诞节（十二月二十五日）

通常以一品红作为圣诞花，花色有红、粉、白色，状似星星，如下凡的天使，含有祝福之意。

# 第四节 世界部分国家国花及我国部分市花

## 一、世界部分国家国花

中国——牡丹

新加坡——胡姬花

叙利亚——玫瑰

意大利——雏菊

法国——鸢尾

斯里兰卡——兰花

圣马利诺——仙客来

阿根廷——赛波花

英国——红玫瑰

菲律宾——茉莉花

坦桑尼亚——丁香

朝鲜——金达莱（迎红杜鹃）

委内瑞拉——五月兰

肯尼亚——肯山兰

荷兰——郁金香

巴基斯坦——素馨花

泰国——睡莲

沙特阿拉伯——乌丹玫瑰

瑞士——火绒草

梵蒂冈——白百合

罗马尼亚——白玫瑰

牙买加——生命之木

芬兰——铃兰

|            |          |              |
|------------|----------|--------------|
| 古巴——蝴蝶百合花  | 韩国——桔梗   | 刚果——芙蓉       |
| 爱尔兰——白花酢浆草 | 瑞典——铃兰   | 尼加拉瓜——黄百合    |
| 埃塞俄比亚——马蹄莲 | 丹麦——冬青   | 伊朗——玫瑰花      |
| 汶莱——杜鹃     | 土耳其——郁金香 | 西班牙——石榴花     |
| 挪威——欧石南    | 日本——樱花   | 缅甸——东南兰      |
| 马来西亚——扶桑   | 印度——荷花   | 尼泊尔——红杜鹃花    |
| 突尼斯——荷花    | 俄罗斯——葵花  | 保加利亚——玫瑰     |
| 西班牙——石榴花   | 苏格兰——蓟花  | 墨西哥——仙人掌、大丽花 |
| 秘鲁——向日葵、石竹 | 埃及——荷花   | 葡萄牙——薰衣草、雁来红 |
| 加拿大——糖枫    | 希腊——油橄榄  | 智利——“可比伟”野百合 |
| 巴西——卡特兰    | 波兰——三色堇  | 卢森堡——红玫瑰     |
| 巴拿马——鸽子兰花  | 乌拉圭——山楂花 | 印尼——朱鼎兰、茉莉   |
| 新西兰——银蕨    | 裴济——木槿   | 德国——矢车菊      |
| 巴林——刺杜鹃    | 奥地利——火绒草 | 匈牙利——郁金香     |
| 利比亚——龙葵    | 美国——玫瑰   | 孟加拉——睡莲      |
| 哥伦比亚——热带兰  | 比利时——虞美人 |              |

## 二、我国花卉

### 1. 中国十大名花

|             |           |          |
|-------------|-----------|----------|
| 花中君子——菊花、梅花 | 花中仙子——荷花  | 花中之王——牡丹 |
| 天下第一香——兰花   | 九里飘香——桂花  | 花中西施——杜鹃 |
| 花中皇后——月季    | 花中珍品——山茶花 | 凌波仙子——水仙 |

### 2. 中国民间花历

|          |        |          |         |
|----------|--------|----------|---------|
| 一月——梅花   | 二月——杏花 | 三月——桃花   | 四月——牡丹花 |
| 五月——石榴花  | 六月——荷花 | 七月——玉簪花  | 八月——桂花  |
| 九月——菊花   | 十月——兰花 | 十一月——水仙花 |         |
| 十二月——腊梅花 |        |          |         |

### 3. 中国部分市花

|           |        |         |
|-----------|--------|---------|
| 北京——月季，菊花 | 天津——月季 | 上海——白玉兰 |
| 南京——梅花    | 杭州——桂花 | 福州——茉莉  |
| 广州——木棉    | 济南——荷花 | 武汉——梅花  |
| 长沙——杜鹃    | 南宁——朱槿 | 昆明——山茶  |
| 成都——木芙蓉   | 太原——菊花 | 沈阳——玫瑰花 |
| 长春——君子兰   |        |         |

## 第二章 花卉造型制作图解

### 第一节 木本类花卉

木本类花卉是茎内木质发达，茎干比较坚硬的花卉的总称。一般生命周期较长，逐年生长，根据其主干及植株形体高、矮的不同，可分为乔木花卉和灌木花卉。木本花卉虽然品种繁多，但在食品雕刻中主要月季、牡丹、山茶、海棠、玉兰、桃花、迎春、佛手、紫荆花等较少品种进行造型组合。



原料：胡萝卜  
类型：整雕  
刀具：直刀  
刀法：削、旋、剔  
步骤：（如图）



1. 将胡萝卜削成半球形大坯。



2. 旋刻出内凹弧形、相互叠压的首层三枚花瓣。  
2a. 侧面图示



2b. 顶部图示



3. 将第一、二、三枚花瓣中间废料剔除，刻出第二层首枚花瓣。



4. 同样刀法刻完第二、三层，再刻出内含的花心。



五

瓣

月

季

原料：心里美

类型：整雕

刀具：直刀、分刀

刀法：平刀法、旋、划、  
刻、打圆

步骤：（如图）



1. 分刀打圆制成半球形大坯。



2. 切削出与水平面成 $30^\circ$ 夹角、大小均等的五个梯形面。



3. 在五个梯形面上采用先划刻后平刻的刀法，刻出半圆形的花瓣。



4. 相邻两个花瓣中间剔除废料，又得五个面，重复步骤3，刻出第二层花瓣。



5. 同样方法刻出第三、四层花瓣，把中间余料旋为圆柱形大坯。



6. 用直刀刀尖，旋刻出向内包含的花心即可。

风  
雪  
丽  
人



原料：心里美

类型：整雕

刀具：直刀、分刀

刀法：划、刻、旋、打圆

步骤：(如图)



1. 用分刀将心里美制成大坯，用直刀划出花瓣大形。



2. 直刀紧贴原料，沿弧形旋转运刀，刻出薄如蝉翼、透明的花瓣（此刀法称为蝉翼刀法），并将其向下翻卷。

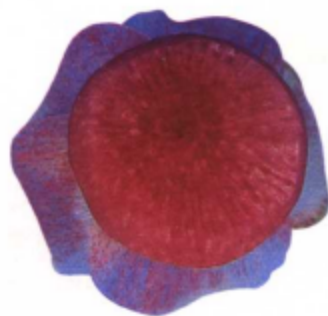
3. 旋刻出相互叠压的第二、三、四、五个花瓣。



3a. 侧面图示



3b. 底部图示



3c. 顶部图示



4. 直刀垂直紧贴原料，旋转运刀刻出第六瓣。



5. 同法刻出第七、八、九、十瓣。



6. 直刀内倾，旋刻出内层花瓣。

## 活学活用

1. 月季又名月月红、长春花、胜春、斗雪红，蔓生，干、叶有刺，花聚生或单生枝顶，花色有红、黄、白、绿、蓝及复色多种，有芳香，四季开花。

2. 月季的四种造型三瓣月季、五瓣月季、心心相印、风雪丽人刀法相互变换、技法逐渐繁杂，造型越加逼真，在索图雕刻时要认真比较，细心领会，做到举一反三、融会贯通。

3. 月季寓意和平友谊、美满幸福、青春永驻，食品雕刻中常与花瓶、鸽子、锦鸡、鹦鹉等组合成四季平安、和平共处、锦上添花、鸟语花香等作品，可广泛应用于国宴、家宴、友人聚庆宴中。



心  
心  
相  
印

原料：心里美  
类型：整雕  
刀具：直刀、分刀  
刀法：直刀法、旋、划、  
刻、打圆  
步骤：（如图）



1. 用分刀打圆制成半球形大坯。



2. 在大坯球形面上，切削出大小均等的五个梯形面。



3. 刻出第一、二、三层花瓣，将中间余料修圆。



5. 将花心大坯分为对等的两份。



5. 用旋刻法，刻出花心。

玉

蝴

蝶



原料：卞萝卜、南瓜  
类型：零雕整装  
刀具：分刀、直刀、小号  
V形木刻刀  
刀法：旋、戳、打圆  
步骤：（如图）



1. 用分刀将卞萝卜制成半球形大坯，用直刀在大坯中心刻出一圆形凹槽。



2. 用直刀沿凹槽外沿旋刻出带有缺损的花瓣。



3. 交叠下刻。



4. 从内到外花瓣角度由垂直向平行过渡，花瓣逐渐增大。



5. 将半球形南瓜戳成花蕊，镶入中间即可。