



果蔬雕

殷守忠 曹玉广 主编

972.114-

■天津科学技术出版社



75 972.114-64
1

殷守忠 曹玉广 于润谭 刘微 苑胜德 编著

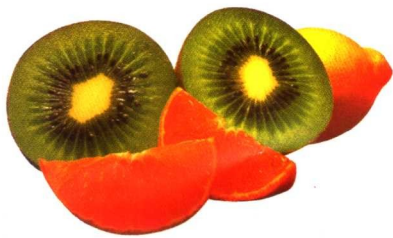
GUO SHU DIAO

果

蔬

江苏工业学院图书馆
藏书章

雕



北京服装学院图书馆



00205672



天津科学技术出版社



图书在版编目(CIP)数据

果蔬雕/殷守忠等主编. —天津:天津科学技术出版社, 2003. 1

ISBN 7-5308-3403-7

I. 果... II. 殷... III. ①水果—装饰雕塑
②蔬菜—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 089938 号

责任编辑:刘 锐

责任印制:白彦生

天津科学技术出版社出版

出版人:王树泽

天津市张自忠路 189 号 邮编 300020 电话(022)27306314

天津人民印刷厂印刷

新华书店天津发行所发行

*

开本 889 × 1194 1/24 印张 2.5

2003 年 1 月第 1 版

2003 年 1 月第 1 次印刷

定价:15.00 元

目录



果蔬雕技法	1
玉兰花	3
西番莲	5
月季	7
菊花	9
马蹄莲	11
哪吒斗蛟龙	13
二龙戏珠	15
海趣	17
寿星伴龙	19
争先恐后	21
满载而归	23
西瓜盅	25
盘龙柱	27



目录



金鱼戏莲	29
蛟龙绕梁	31
长寿仙境	33
玉 龙	35
奔 马	37
火龙吐珠	39
丰 收	41
守 护	43
秋 实	45
菩提飘香	47
形影相随	49
天鹅育雏	51
归 巢	53
金孔雀	55

果蔬雕是一种独特的技术，具有一定的工艺美术实用价值和欣赏性。用于菜肴造型，成品点缀，以及台面装饰方面。果蔬雕的主要内容包括瓜雕（花、鸟、鱼、虫、人物、景物）、黄油雕、琼脂雕及大型宴会上所展示的冰雕。

果蔬雕有以下几种方法

立体雕刻

立体雕刻是将整体的原料，用不同的手法和刀法雕刻出完整不同的立体形象。这种方法难度大，要有一定的美学基础知识，熟练的刀工技法才能雕刻出完美的作品。

平面雕刻

平面雕刻是将各种不同的原料切成薄片，再构思完美的图案，用刀刻出平面图形，摆放在容器中装饰点缀菜肴。

浮 雕

浮雕是用各种瓜果原料，根据表皮与肉质色彩不同的特点，在原料表皮上雕刻出不同的线条、纹样和图案，组合成画面和完美图形。

镂 空

镂空又叫透雕，是用瓜果等原料在瓜果的表皮面上画上需要表现的平面图形和纹路，用镂空的方法雕刻出完美的形态的作品，如著名的扬州西瓜灯，就是用此方法雕刻的。

玉兰花

原 料 胡萝卜。

工 具 平口刀。

- 制作方法**
1. 制坯。将以上原料用平口刀削成椭圆形。
 2. 刻制。玉兰花系采用大瓣花的雕刻手法，其顺序是由外向内刻。选用平口刀，先将原料五等分，刻出第1层花瓣，再用平口刀去掉多余的料。再重复第1层花瓣的刻制方法，刻出第2层、第3层，最后刻出花芯即可。



小 知 识

果蔬雕也叫食品雕刻，按其雕刻形式分为浮雕，即在原料表面雕刻出凹下或凸出的图形轮廓如“西瓜盅”。立体雕，即可雕刻的图形轮廓为立体型，雕刻成的作品是用一整型原料一次完成称为整雕，用几种原料或几块原料分别雕刻出图形的各个局部再进行组装成一个完整的作品叫组装雕，如凤凰。

玉兰花



YU LAN HUA 玉兰花

YU LAN HUA

西番莲

原 料 心里美、胡萝卜、紫菜头、白萝卜均可。

工 具 平口刀、U（或V）型戳刀。

- 制作方法**
1. 制坯。将以上原料用平口刀削成椭圆形。
 2. 刻制。西番莲系采用小瓣花的雕刻手法，雕刻顺序由内向外，选用U（或V）型戳刀，先用5号戳刀戳出第1层花瓣，再用4号、3号、2号、1号戳刀分别刻出第2层、第3层、第4层、第5层直至刻完即可。



主料

小 知 识

西番莲在花卉雕刻中属小瓣花，其雕刻顺序为由内向外，用U型刀从花芯部刻制，每两层花瓣换一次刀，花瓣由内向外逐渐增大，每层花瓣须交错分布，花瓣密集排列平行整齐，层间距要一致，花瓣薄厚均匀，戳刀插进深度要一致。

西番莲



XI FAN LIAN 西番莲

XI FAN LIAN

月季

原 料 心里美、胡萝卜、紫菜头、白萝卜均可。

工 具 平口刀。

- 制作方法**
1. 制坯。将以上原料用平口刀削成半圆形。
 2. 刻制。月季花系采用大瓣花的雕刻手法，其顺序是由外向内刻。选用平口刀，先刻出第1层花瓣，再用平口刀去掉多余的料；再重复第1层花瓣的刻制方法，刻出第2层、第3层，最后刻出花芯即可。



主料

小 知 识

月季在花卉雕刻中属大瓣花，月季常年均可开花，因每月都能见到月季花开，故称月季。月季为每层三瓣，一般大瓣为三层，花芯为三层，雕刻时由外向内雕刻，采用直刀法和旋刀法结合的雕刻手法。

月季



YUE JI

YUE JI 月季

菊花

原 料 心里美、胡萝卜、紫菜头、白萝卜均可。

工 具 平口刀、U型戳刀。

- 制作方法**
1. 制坯。将以上原料用平口刀削成椭圆形。
 2. 刻制。菊花系采用长瓣花的雕刻手法，其顺序是由外向内刻。选用U型戳刀，先刻出第1层花瓣，再用平口刀去掉多余的料。再重复第1层花瓣的刻制方法，刻出第2层、第3层，再用戳刀戳出花芯即可。



主料

小 知 识

菊花在花卉雕刻中属长瓣花，品种有大丽菊、龙爪菊、野菊花等，菊花是由外向内逐层雕刻，一般使用U型刀，菊花雕刻的关键是花瓣雕刻要均匀，去料恰当不掉瓣，花瓣均匀排列整齐。

菊花



JU HUA

JU HUA 菊花

马蹄莲

原 料 胡萝卜、白萝卜。

工 具 平口刀、U（或V）型戳刀。

- 制作方法**
1. 制坯。将白萝卜用平口刀削成马蹄形。
 2. 刻制。马蹄莲系采用单瓣花的雕刻手法，选用U型戳刀，先刻出花瓣边缘的卷曲部分，再用平口刀去掉外面多余的料，再用戳刀戳出花芯，用胡萝卜刻出花蕊即可。



主料

小 知 识

果蔬雕原料丰富，有瓜类如冬瓜、南瓜、西瓜、哈密瓜、甜瓜等。水果类，如菠萝、柠檬、甜橙、苹果、樱桃、葡萄等。蔬菜类如黄瓜、番茄、青萝卜、白萝卜、胡萝卜、心里美、红菜头、土豆、青菜笋、茭白、芋头、青红椒、大白菜、芹菜、荷兰豆、葱、姜、蒜等。

马蹄莲



M A T I L I A N

MA TILIAN

马蹄莲

哪吒斗蛟龙

原 料 白萝卜、胡萝卜。

工 具 平口刀、V型戳刀。

- 制作方法**
1. 将白萝卜用平口刀、V型戳刀刻出两只蛟龙。
 2. 将胡萝卜用平口刀刻出哪吒。
 3. 用白萝卜刻出云彩，并组装如图即成。



主料

小 知 识

雕刻整龙造型还须组合龙身、龙爪、龙尾（组合方法可以用牙签插接，也可以用502胶粘接。一般雕刻作品不可食用）。龙身布满鳞片，用大号U型刀刻出。龙爪同鹰爪雕刻，原料修成三角形，先刻出3个前爪指，再刻出一个后爪指，爪尖向内钩，龙尾如金鱼尾。龙身要根据整体形态确定其弯曲走向，要刻出动感。