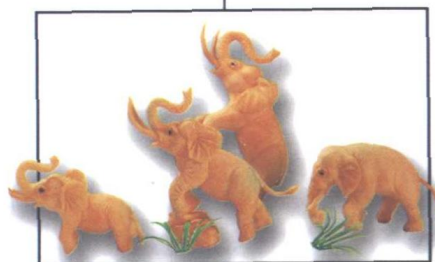


张卫新 主编

食品雕刻教与学



动物造型
哺乳

上海科学技术文献出版社



食品雕刻教与学

哺乳动物造型

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. 哺乳动物造型 / 张卫新主编. ——上海: 上海科学技术文献出版社, 2004.5

ISBN 7-5439-2261-4

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 003550 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

哺乳动物造型

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

上海书刊印刷有限公司印刷

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 7-5439-2261-4/T·747

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

研習食雕技藝云

弘揚中華美食

姜習



二〇〇九年二月

姜习 世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会名誉会长

食品雕刻藝術
中華烹飪瑰寶

張世堯



二〇〇九年二月

序

食品雕刻是以蔬菜瓜果等硬性原料和面、糖、黄油等软性食品原料为对象，借助食品刻刀、面塑刀、油塑刀、冰雕刀等雕刻工具，运用切、削、旋、挖、镂等雕刻和揉、搓、贴、压、捏等塑造技法，对食品原料自身进行一定艺术造型的一种烹饪活动。它把烹饪和艺术有机地结合起来，使烹饪作品在具有食用性的同时，又具有艺术观赏性，是我国雕塑艺苑的一朵奇葩。

《食品雕刻教与学》丛书——《花卉造型》、《禽鸟造型》、《哺乳动物造型》、《人物造型》、《龙凤造型》、《面塑造型》出版了，这是我单位青年烹饪教师张卫新同志继《中国宴会食品雕刻》一书后的又一力作。多年来他刻苦钻研、积极进取、不断创新，在中式烹饪尤其是食品雕刻领域取得了可喜的成就，在全国及省市级比赛中多次获奖，出版了多本烹饪书籍，其作品被多家报刊杂志发表，并接受中央电视台专访。授课之余还常被邀请到长城饭店、北京全聚德烤鸭店等多家宾馆饭店设计制作大型宴会展台，获得一致好评。

《食品雕刻教与学》丛书主要具有以下特点：

一、意识超前、思想领先。丛书体现了作者对食品雕刻的新认知、新感触，相信它会把读者领入食品雕刻艺术的新境界。作者对烹饪、民俗、工艺美术、食品原料、历史地理、建筑设计等方面的知识进行了不懈地钻研和探索，并不断地开拓和创新，其刀法精炼，技法娴熟，雕刻作品构思巧妙、造型生动、富有灵气和创意，常有与众不同处。

二、形式新颖，内容详尽。丛书在内容和形式上独具匠心，另辟蹊径，它将花卉、禽鸟、人物、哺乳动物、龙凤、面塑等众多题材分列开来，独自成册，进行了较为详尽的阐述。作者不辞辛苦，历时五年，用料三万余斤，亲自雕刻并拍摄近千件食雕作品，对主要作品的制作过程还做了图示讲解，直观形象，简便易学。另外，丛书对食雕原有题材进行了大胆创新，融进并增加了大量极富时代气息的新题材，如纤夫的爱、喜迎奥运、世界杯畅想、相聚 2008 等。

三、技法独特，造型巧妙。书中除了讲述戳刀法、旋刀法、直刀法、揉搓法、挤压法等常规刀法外，还着重讲述了划刻法、镂雕法、抖刀法、包裹法、填充法等新技法，这些技法简单易学、实用性强、便于操作，能使读者更快更好地掌握和运用食品雕刻技艺。书中既有按刀具技法的雕刻作品，又有依原料自身形态雕刻的作品，做到了零雕整装、立体整雕的灵活运用，造型极富变化，并对采用不同原料和技法而出现的不同雕刻效果进行了比较说明。

在此，我愿向广大读者推荐《食品雕刻教与学》丛书，希望它能成为读者的良师益友，同时也希望能在更多的烹饪培训院校中得到推广应用。

劳动和社会保障部培训就业司司长

于洁鸣

食 雕 刀 具

如图所示：1、2、3、为大、中、小三种直刀，其1为大号直刀，又称西餐分刀，主要用于对原料的切削和打圆；2为中号直刀，又称制坯刀，主要用于原料大坯的切削制作；3为小号直刀，因其用途广泛，刀不离手，所以又称为手刀，可用于切、削、划、刻、旋、剔、镂等各种技法。

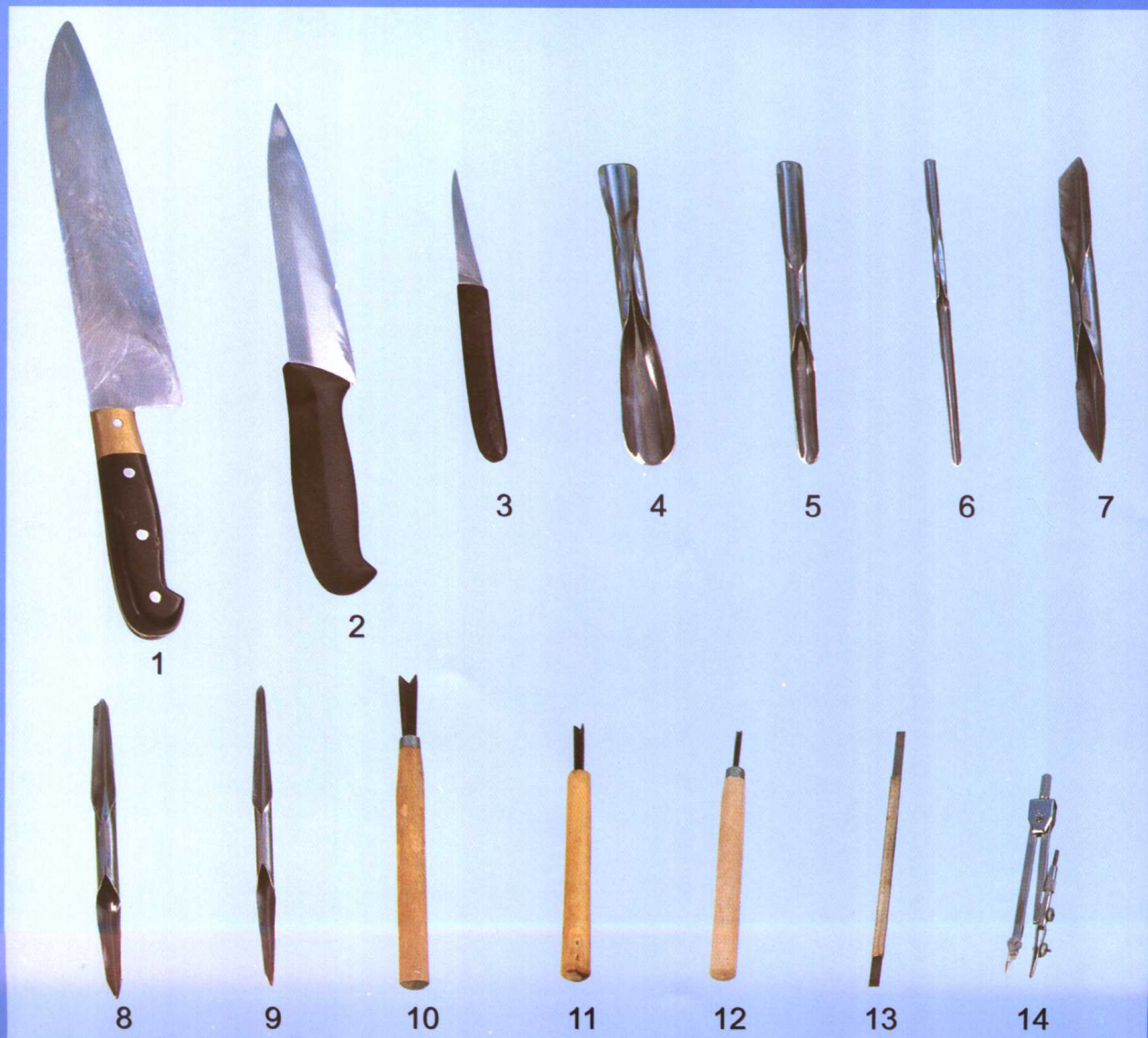
4、5、6为大、中、小号U形戳刀，主要用于戳刀法，用于对花卉、禽鸟羽毛及假山石的雕刻。

7、8、9为大、中、小号三角戳刀，主要用法与U形戳刀类似。

10、11、12为大、中、小号V形木刻刀，主要用于戳刀法，用于雕刻龙爪菊、旋风菊等各种菊花、禽鸟颈羽、尾上覆羽、人物须发、服饰等。

13为挑线刀，主要用于挑拉技法，用于瓜灯（盅）各种环、扣、线的挑拉。

14为圆规，主要用于绘制瓜灯（盅）图案。



目 录

第一章 哺乳动物雕刻基础知识

1

第一节 哺乳动物造型特征 1

第二节 哺乳动物的雕刻 3

第二章 哺乳动物造型制作图解

5

第一节 食肉性哺乳动物 5

第二节 食草性哺乳动物 13

第三节 杂食性哺乳动物 21

第三章 哺乳动物造型作品精选

26

狮 26

虎 30

海豚 32

马 34

牛 37

鹿 38

猪 40

象 44

骆驼 49

猴 50

鼠 51

熊 54

兔 56

熊猫 58

恐龙 59

蝙蝠 61

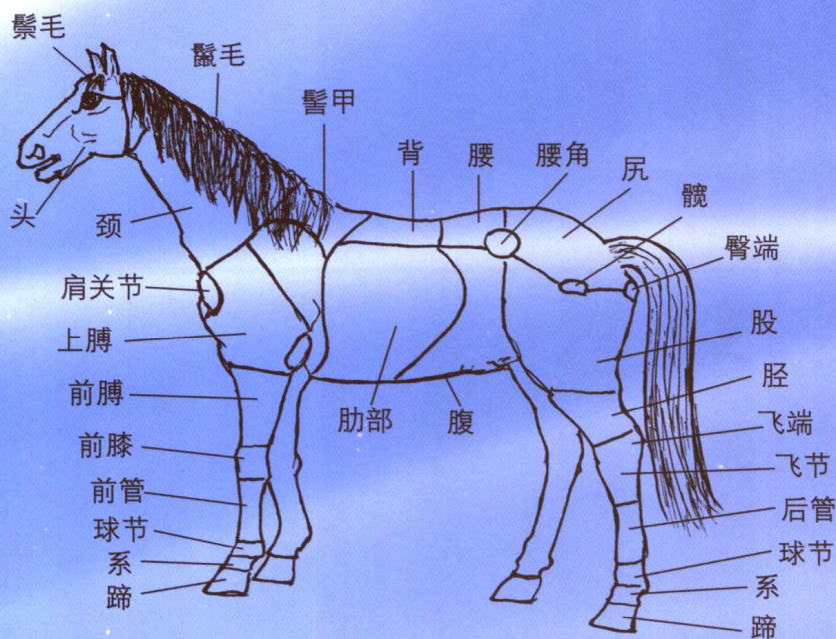
第一章 哺乳动物雕刻基础知识

“子鼠、丑牛、寅虎、卯兔、辰龙、巳蛇、午马、未羊、申猴、酉鸡、戌狗、亥猪”，民俗十二生肖之中哺乳动物就有九个，这说明哺乳动物与我们的生活有着密切的关系。每个人从一诞生就与动物有了不解之缘，被赋予相应的“属相”。不仅如此，人们日常祝福用语也有许多和哺乳动物有关，比如恭贺事业有成常用“马到成功”，恭贺财运旺盛用“马上发财”，恭贺官运亨通用“辈辈封侯（猴）”、“封侯挂印”，恭贺吉祥用“三阳开泰”、“太平有象”，恭贺富有朝气用“生龙活虎”等等。哺乳动物在所有脊椎动物中属最高级动物，大多体温恒定，生有皮毛，以乳汁哺育幼儿。哺乳动物可分为食肉、食草和杂食三大类别，我们在食品雕刻中主要对家畜和猛兽进行艺术造型。

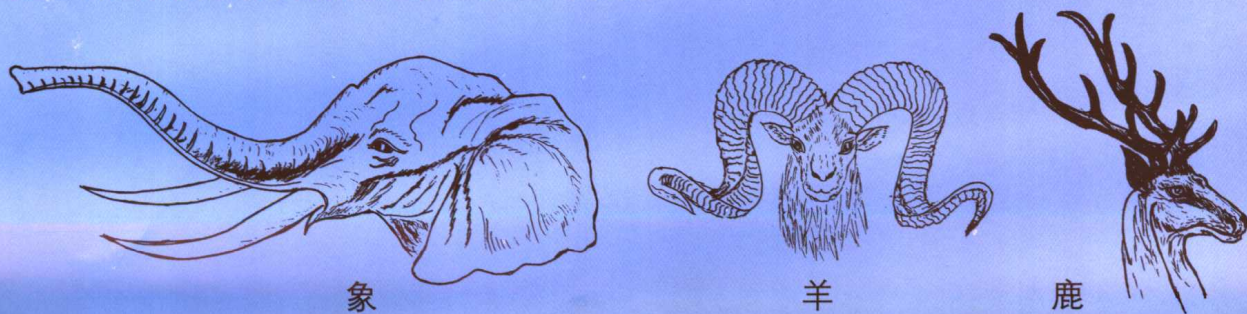
第一节 哺乳动物造型特征

一、哺乳动物的基本结构（如下图所示，以马为例）

哺乳动物的身体可分头、颈、躯干、四肢、尾五大部分，每一部分又由若干单元构成。



二、常用哺乳动物头部造型图（如下图所示）





马



骆驼



猴



牛



犬



熊



虎

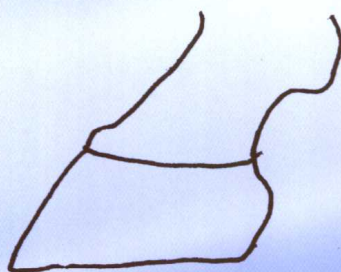


狮

三、常见哺乳动物足和爪的比较（如下图所示）



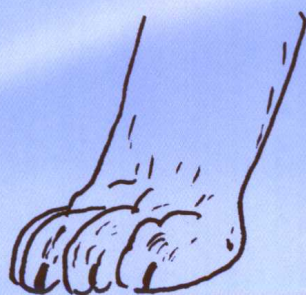
骆驼



马



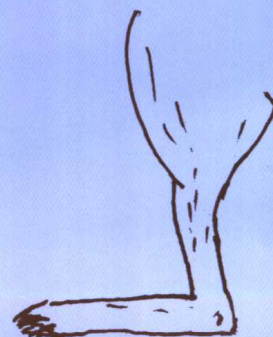
犀牛



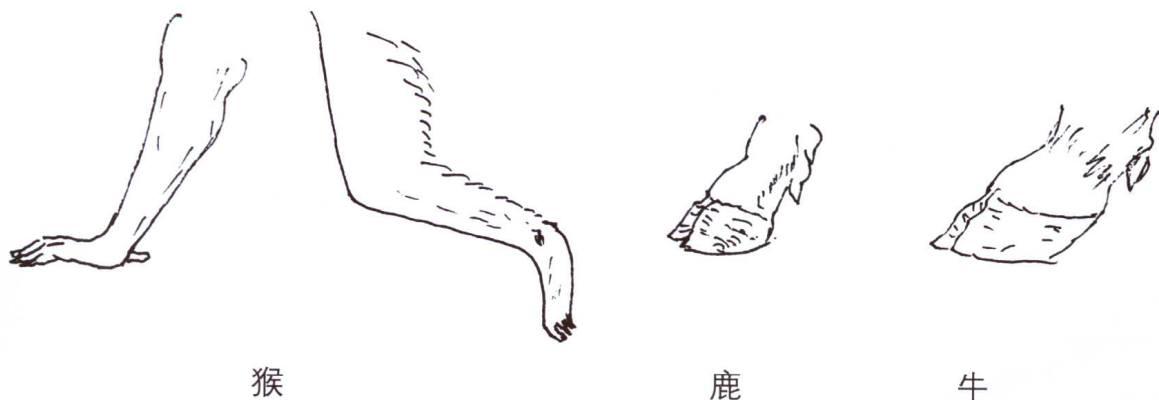
狮子



象



袋鼠



第二节 哺乳动物的雕刻

一、适用于哺乳动物雕刻的食品原料

胡萝卜、芋头、红薯、实心南瓜、白萝卜、琼脂、冰等形体较大、质地紧密脆嫩的原料。

二、哺乳动物雕刻常用刀具刀法

1. 分刀，常用切、削刀法，用于将原料加工成块面状初坯大形。
2. 直刀，常用划、刻、剔等刀法，用于对初坯进行细工雕刻。
3. U形戳刀，常用戳刀法，用于对岩石等陪衬物品进行雕刻。

三、哺乳动物雕刻的步骤

确定主题→选择原料⇌设计造型→初坯制作→细工雕刻→整体修饰→组合运用。

首先根据宴会性质、菜品造型、顾客身份、展台内容的各自特点，选择、确定所要雕刻的对象；然后选择质地紧密、脆嫩、形体较好的原料，对其进行形态和神态的设计（也可先设计造型再依造型选择原料）；其次将雕刻对象进行几何分解，削切成块面状大坯初形，再对其进行由方到圆、由线到点、由整体到局部的细工雕刻；最后对其造型、动态、神情、色泽、陪衬等进行修整和补充，达到需求后再组合装盘。

四、哺乳动物雕刻要点

1. 进行哺乳动物的雕刻创作时不仅要把动物本身外在的体表特征表现出来，还应注意在动态下不同动物的骨骼结构、肌肉组织的变化规律，做到该露则露、该藏则藏，力争做到气韵生动、形神兼备。

2. 作大坯时应按头→颈→躯干→四肢→尾的顺序进行切块和分面，并尽量将头和四肢留有足够的加工空间。

3. 细工雕刻过程中要掌握“从方到圆、从面到线、从线到点”的原则逐次深入。

4. 雕刻头部时要注意耳、鼻、眼三点始终处于同一直线，两侧“耳、角、眼”各自构成三角形这个共同特征。

五、食雕哺乳动物作品的应用

1. 食雕哺乳动物小品可以用于冷菜、热菜、面点的盘饰装点,能够弥补菜点在色彩搭配、三维构图、菜肴创意等方面的不足,但应注意合理、巧妙地运用,切不可喧宾夺主、生熟不分。

2. 食雕哺乳动物作品组合可以用于各种主题宴会之中,能够起到明示宴会内容、活跃宴会气氛、提高宴会档次的作用。在生日、祝寿宴中经常应用十二生肖中的鼠、牛、虎、兔、马、羊、猴、狗、猪的艺术造型和代表长寿吉祥的蝙蝠组合的五福捧寿,友人聚庆宴中应用的有雄鹰和熊组合的英雄荟萃,八匹马组合的八骏图,虎与鹰组合的虎胆英雄,虎与龙组合的卧虎藏龙等,福禄宴中应用的有马与元宝、金钱组合的马上发财,马与猴子组合的马上封侯,蝙蝠与金钱组合的福在眼前,蝙蝠与梅花鹿组合的福禄有余,一大一小两只狮子组合的太师少师,雄鸡、鸡冠花与梅花鹿组合的加官受禄,国宴中应用花瓶与象组合的太平有象,三只山羊与太阳组合的三阳开泰,象与如意组合的吉祥如意等。

3. 食雕哺乳动物大型作品可以用于制作各类大型展台,常应用于各种大型团拜会冷餐宴会、鸡尾酒会或比赛中,用以烘托会场气氛。

第二章 哺乳动物造型制作图解

第一节 食肉性哺乳动物

扑

食



哺乳动物造型制作图解

5

类型：整雕

原料：实心南瓜

刀具：分刀、直刀

刀法：切、削、划、刻

步骤：(如图)



1. 将实心南瓜切成梯形大坯。



2. 用直刀刻出虎鼻、眼。



3. 将整个头部刻出。



4. 初步确定身体、四肢、尾的位置和动态。



5. 细刻出身体、四肢和尾。



6. 用直刀划刻出身体部位纹斑, 另刻一只兔子与其组合。

活学活用

1. 雕刻过程中要紧紧抓住虎的特征：头圆颜短、爪利牙锋、眼似铜铃、身体强健、肌肉发达、面目凶狠（咬肌、口轮匝肌、鼻骨发达）、善于跳跃、皮毛美丽、富有纹斑。

2. 虎与福谐音，寓意吉祥、幸福，食品雕刻中应用的造型组合主要有藏龙卧虎（与龙组合）、龙虎斗、英雄虎胆（与雄鹰组合）、福寿延年（与松鹤组合）。

虎

非

洲

狮



原料：实心南瓜
类型：整雕
刀具：分刀、直刀
刀法：切、划、刻
步骤：(如图)



1. 将实心南瓜切成长方体大坯后削去狮背部废料。



2. 用直刀切削出块面状狮初坯。



3. 雕刻出鼻、眼、耳、唇、齿、毛发、身体、四肢和尾。

王者之尊



原料：实心南瓜
类型：整雕
刀具：分刀、直刀
刀法：切、削、划、刻、
旋、剔
步骤：（如图）



1. 将实心南瓜切成长方体大坯。



2. 削去头颈上部废料。



3. 依次细雕出狮鼻、眼、耳、唇、齿。



4. 修出身体和四肢大形。



5. 划刻出头部、背部鬃毛，再细刻出四肢和底座即可。

师
生
情
意

哺乳动物造型制作图解

8



原料：实心南瓜

类型：整雕

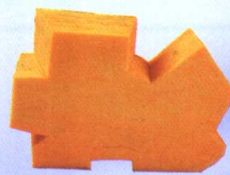
刀具：分刀、直刀

刀法：切、削、划、刻、
旋、剔

步骤：(如图)



1.将实心南瓜切成
正方体大坯。



2.将大坯切削成块
面状狮初坯。



3.细工雕出头部造型。



4.修出身体、四肢和
尾部大形。



5.细刻出背部
鬃毛和尾部。



6.细刻出四肢及爪，另刻出小
狮、笙、如意组合即可。

活学活用

1.非洲狮大部分生活在非洲草原地带，雌雄形体差异明显，雄狮身体较大，颈部和肩部生有长鬃毛；雌狮身体较小，没有鬃毛。狮和虎同属猫科，形态特征极其相似，雕刻时应注意仔细区别，除毛发长短及纹理不同外，狮形体稍大，头形、耳朵较圆，上眼睑较厚大，鼻头略大，鼻根略窄。

2.中国传统狮与非洲狮形体特征明显不同，头大口方，眼圆耳尖，腿粗爪锋，尾短而翘。

3.狮与师谐音，常指太师、师者，是吉祥、喜庆、正义、勇敢的象征，常用的造型组合有太师少师、狮子戏绣球、狮王争霸等。