

中华食品雕刻精华丛书

食雕花卉

刘 锐 著

黑龙江科学技术出版社



中华食品雕刻精华丛书

食雕花卉

刘锐著



黑龙江科学技术出版社
中国·哈尔滨

图书在版编目(CIP)数据

食雕花卉 / 刘锐著. — 哈尔滨: 黑龙江科学技术出版社, 2003. 12

(中华食品雕刻精华丛书)

ISBN 7-5388-4501-1

I. 食... II. 刘... III. 食品-食雕花卉-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 113885 号

责任编辑 盛晓光

封面设计 洪 冰

中华食品雕刻精华丛书

食雕花卉

SHIDIAOHUAHUI

刘 锐 著

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 传真 53642143(发行部)

印 刷 黑龙江新华印刷厂

发 行 全国新华书店

开 本 787×1092 1/16

印 张 4

版 次 2004 年 6 月第 1 版·2004 年 6 月第 1 次印刷

印 数 1-3 000

书 号 ISBN 7-5388-4501-1/TS·334

定 价 24.00 元

作者简介



作者：刘锐

“朝阳鸣凤”（琼脂雕刻）受到来自全国各地的烹饪专家的好评，并得到食雕大师齐欣的高度赞誉。许多作品在《中国食品》《四川烹饪》《中国烹饪》《大众生活报》《新晚报》等报刊上刊登，并接受黑龙江省电视台、哈尔滨电视台（新闻夜航、生活美食）等新闻媒体的采访与报道。《读者新报》做了以“设计人生”为主题的人物专访。被《中国食文化丛书》编委会聘为编委，并被评为“中厨之星”。发明设计的琼脂雕刻专用工具已申报国家专利。

刘锐，1968年生于甘肃省宁县。1993年毕业于黑龙江商学院旅游烹饪系（现哈尔滨商业大学旅游烹饪学院）。中国烹饪名师、黑龙江省技术能手、高级技师、健康食雕文化艺术倡导发起人。师从烹饪大师刘东来门下，并深得王慧珍老师等烹饪前辈的悉心栽培。精通烹饪、食雕，擅长管理、摄影等技艺，尤其在琼脂雕刻领域有独到造诣。

2002年获第四届黑龙江省烹饪技术大赛果蔬雕刻金牌、冷拼铜牌。获奇山杯食品雕刻擂台赛金杯奖。2003年获第五届全国烹饪技术大赛食品雕刻金牌，哈尔滨赛区总分第一名。参赛作品



获奖证书、奖杯



编撰指导：王慧珍

王慧珍，1947年生于哈尔滨。中式烹调技师、中国烹饪大师。现为黑龙江省厨师技能考评委员会考评员、黑龙江省烹饪协会会员、黑龙江省餐饮烹饪行业协会名厨专业委员会委员。

在哈尔滨商业大学旅游烹饪系任教期间任烹饪教研室主任。具有实际操作及教学经验。曾参加《一日三餐食谱》《东北风味炆拌菜》《中国食品雕刻技艺》等图书的编写工作。

目 录



作者简介



花卉装饰

郁金香	1
山茶花	2
马蹄莲	3
含笑迎春	4
非洲堇	5
君子兰	6
富贵菊	7
金鸡菊	8
玫瑰花	9
花开富贵	10
山素英	11
玉堂春	12
木棉花	13
番红花	14
倒挂金钟	15
桃花吐蕊	16
金合欢	17
白牡丹	18
水仙	19
玉兰花	20
吊兰	21
彩色海芋	22
黄睡莲	23
百年好合	24
因荷得藕	25
火鹤花	26
步步高	27
洋绣球	28
扶桑	29
萱草	30
夜合花	31
报岁兰	32

白睡莲	33
白菊花	34
清廉居士	35
龙爪菊	36
龙胆	37
葱兰	38
独傲寒枝	39
大理花	40
月季	41
绿石莲	42
安居乐业	43



祥瑞图

仿玉牡丹	百事如意	44
春光长寿	官居一品	45
白头富贵	长春白头	46
金针菊	瀑布菊	47
冰山雪莲	百花争艳	48
蒜瓣玉兰	令箭荷花	49
百合贴花	国色天香	50



盘 饰

黄槿花 牡丹花 金合欢	51
蕃红花 水花 井字花边	52
金合欢 玉堂春 五瓣梅花	53
大理花 大理花 金蝴蝶	54
马奶葡萄 草莓瓣 草莓瓣	55
橙花 火鹤花	56
喜庆宫灯 三瓣梅花 丽花	57
金鸡菊 玉堂春 葱兰	58
蝴蝶兰 山野菊 玉兰花	59
朝阳鸣凤	60





郁金香

原料：心里美萝卜、南瓜
刀具：直刀、V型刀、U型刀、C型刀



1. 取心里美萝卜去皮，修成底为正六边形的坯，待用。



2. 用V型刀修出花瓣纹线，线条不宜太深。



3. 用直刀刻出薄薄的花瓣，每层3个瓣，瓣与瓣相间开，层瓣之间也相间开。



4. 取南瓜修圆，用U型刀刻出花芯，去掉余料，粘在花瓣上即可。



5. 用3秒胶粘花芯成形。

花
语

理想之恋 可爱
完善之魅力



1. 取心里美萝卜去皮，修坯，使底面成正五边形。



2. 用刀尖修出花瓣形，并用直刀刻花瓣。



3. 修第二层花形，刻花瓣，小心不可伤及第一层瓣。



4. 在两个花瓣之间用直刀去余料，共刻三层。



5. 做花芯。取南瓜用U型刀刻后粘在花中间。

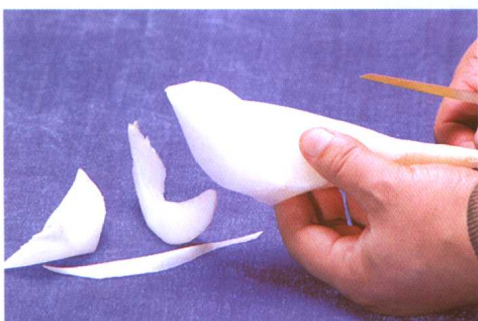
山茶花

原料：心里美萝卜、南瓜
刀具：直刀、U型刀



花语

黄色 志同道合
 橙色 有意思
 白色 内蕴清秀



1. 把白萝卜尾部斜切成马蹄形状，用直刀修出花外形。



2. 用弯刀旋刻，去掉花芯部分余料。



3. 刻花瓣边缘，修去余料，粘花芯，即成。



4. 完成。

马蹄莲

原料：南瓜、胡萝卜、白萝卜
 刀具：直刀、弯刀



花
语

含蓄
矜持
自重



1. 选用南瓜修成所需要的形状。



2. 用刀尖划出花瓣纹路，并刻出花瓣。



3. 在两花瓣之间去余料，修内层花瓣形状。



4. 刻花芯。



5. 含笑花成品。



含笑迎春

原料：南瓜
刀具：直刀

花语

永恒之美
关怀我吧
微妙的爱



1. 取心里美萝卜去皮、修坯，使底成正五边形。



2. 用尖刀修花瓣形状。



3. 刻出花瓣。

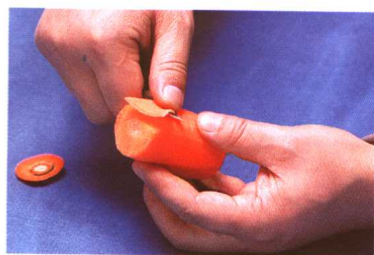


4. 把南瓜花芯，粘在花瓣上即成。

非洲堇

原料：心里美萝卜、南瓜
刀具：直刀、小型刀





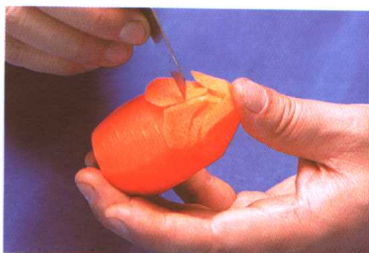
1. 选质地硬、水分充足的胡萝卜，修花形。



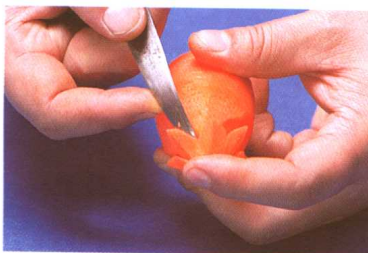
2. 使底部成正六边形，去完余料。



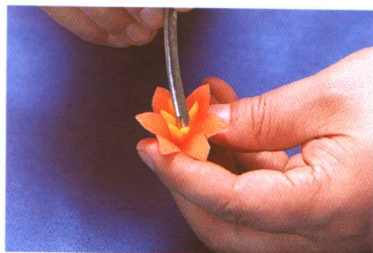
3. 用弯刀在第一层有棱部分间隔刻出三瓣花叶。



4. 在两花瓣之间去余料，修第二层瓣外形。



5. 在第一层瓣中间位置，用弯刀刻出第二层花瓣。



6. 用V型刀将南瓜刻成花蕊粘在花瓣上即可。



花语 高贵 宝贵
君子之风

君子兰

原料：胡萝卜、南瓜
刀具：直刀、弯刀、V型刀





1. 取心里美萝卜切长为4厘米的段，用尖刀旋刻法去余料。



2. 依图示，用U型刀去掉部分余料。



3. 用U型刀戳出花瓣。



4. 依次戳完并使之与萝卜分离。



5. 选南瓜刻出圆体，并用直刀刻出十字纹，粘接在花瓣中间即可。

富贵菊

原料：心里美萝卜、南瓜
刀具：直刀、中号C型刀





金鸡菊

原料：南瓜、心里美萝卜
刀具：直刀、V型刀



1. 将南瓜修成标准圆柱形，心里美萝卜也修成细圆柱形，待用。



2. 用V型刀均匀地戳出凹形槽，棱角用直刀修圆。



3. 用尖直刀斜伸到圆柱面中心部位，用旋、抖刀法结合去掉余料。



4. 刻断并拿下余料。



5. 再用同样刀法刻出薄而均匀的花瓣。



6. 取心里美萝卜柱体，用V型刀戳出纹路，再切薄片。



7. 粘花芯即可。

花语

爱情 爱和美
你是我全部的爱



1. 选心里美萝卜去皮、修形。



2. 修形成坯。



3. 用U型中号刀，三等分划出花瓣的纹路。



4. 用双面自制弯刀刻花瓣。



5. 按此法以此类推刻完第一层、第二层、第三层花瓣即成。



玫瑰花

原料：心里美萝卜
刀具：直刀、U型中号刀、自制弯刀





1. 取心里美萝卜，用圆筒形刀去掉心。



2. 用小型U型刀刻第二层花瓣。



3. 修花瓣。



4. 依次按规律去料，修瓣、刻瓣。



5. 将外层花瓣余料去掉。



6. 用旋刀取下，即成牡丹花。



花开富贵

原料：心里美萝卜
刀具：C型刀系列、直刀、圆筒刀





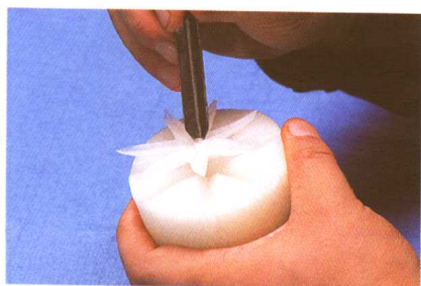
1. 选质地细密、水分充足的白萝卜，切光剖面，用V型刀戳掉部分废料。



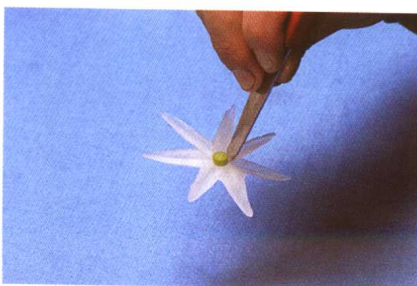
2. 依次转圈均等地去掉废料。



3. 用V型刀，沿凹槽戳花瓣。



4. 用V型刀，沿凹的槽边缘戳出所有花瓣，心部相连，不可断开。



5. 取蒜薹切片粘在花芯上，即可。

山素英

原料：白萝卜、蒜薹
刀具：V型槽刀、直刀



1. 选5厘米长的胡萝卜段，并用直刀修成柳叶片形状柱体。

2. 花瓣要短些，修整齐。

3. 用U型戳刀，在一端尖部去少许余料，使柱体出现凹槽。

4. 用直刀片成薄厚均匀的花瓣。

5. 南瓜条用刀旋刻成小圆柱体，并刻上十字刀纹。

6. 凹面粘在花芯上，依次粘完即可。



玉堂春

原料：胡萝卜、南瓜
刀具：直刀、U型刀