

温州金鼎美食培训学校

主 编 李初华

新编

食品雕刻 技法

XINBIAN SHIPIN
DIAOKE JIFA



江西科学技术出版社

江苏工业学院图书馆

新编

藏品雕刻技法

主 编 李初华

顾 问 陈世俊

雕 刻 李初华 林 敏 陈晓云



图书在版编目(CIP)数据

新编食品雕刻技法/李初华主编. —南昌:江西科学技术出版社, 2003.7

ISBN 7-5390-2268-X

I. 新… II. 李… III. 食品—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 045027 号

国际互联网(Internet) 地址:

[HTTP://WWW.NCU.EDU.CN;800/](http://WWW.NCU.EDU.CN;800/)

新编食品雕刻技法

李初华主编

出版 发行	江西科学技术出版社
社址	南昌市新魏路 17 号
	邮编:330002 电话:(0791)8513294 8513098
印刷	深圳彩帝印刷实业有限公司
经销	各地新华书店
开本	850mm×1168mm 1/32
印张	3.75
印数	6001-9000 册
版次	2003 年 7 月第 1 版 2004 年 5 月第 3 次印刷
书号	ISBN 7-5390-2268-X/TS · 111
定价	24.00 元

(赣科版图书凡属印装错误,可向出版社发行部或承印厂调换)



XINBIAN SHIPIN DIAOKE JIFA

前 言

《新编食品雕刻技法》一书以图文并茂的形式向广大读者传授食品雕刻的技法。为了让读者更快的掌握食品雕刻技法,我们根据学习雕刻同学的特点把作品从易到难进行了排列、结合并对每种作品的用料、工具、刀法、技巧、时间、步骤和用途都做了详细介绍。

本书作者李初华先生毕业并从教于温州市金鼎美食培训学校,本书是作者多年的教学实践与该校多年在国内外厨艺大赛中获奖经验的总结。

本书经“金鼎”学校校长周雄的审定,在此,表示衷心的感谢。

本书特别适用于“食雕”爱好者与厨师培训班。

编 者

2003年8月



目 录

第一章 食雕概述

一、食品雕刻及意义	2
二、食品雕刻的特点	3
三、食品雕刻的表现形式	4
四、食品雕刻的主要用途	5
五、食品雕刻的步骤	6
六、食品雕刻的原料及保存	7
七、食品雕刻的工具	9

第二章 精品雕选介

一、民族英雄	10
二、龙凤呈祥	12
三、八骏图	13
四、日月同辉	14
五、双马	15
六、布袋佛	16
七、鲨鱼戏浪	17
八、祥龙回首	18
九、天鹅	19
十、南极仙翁	20

十一、双龙戏珠	21
十二、降龙太子	22
十三、鱼翁	23
十四、吹箫引凤	24
十五、神龙献寿	25

第三章 花卉雕

一、块雕花	26
二、大丽花	28
三、月季花	30
四、牡丹花	32
五、荷花	34
六、令箭花	36
七、旋风菊	38
八、睡莲	40
九、白菜菊	42
十、花篮	44

第四章 飞禽雕

一、天鹅	46
------------	----

二、丹顶鹤	48
三、喜鹊	50
四、孔雀	52
五、凤	54
六、鹰	56
七、锦上添花	58
八、寻	60
九、叽叽喳喳	62
十、猫头鹰	65

第五章 走兽雕

一、骏马	66
二、龙	68
三、龙头	71
四、神龟载宝	74
五、牛	76
六、象	78
七、虎	80
八、憨态逗人	82
九、羊	84

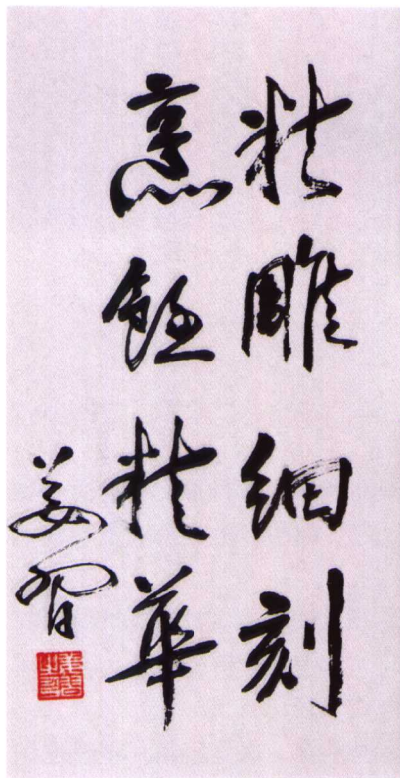
十、我也是大厨	86
十一、米老鼠	88

第六章 吉祥人物雕

一、老寿星	89
二、布袋佛	93
三、土地公公	96
四、仕女	98
五、骑虎罗汉	100

第七章 综合雕

一、椰子树	102
二、宝塔	104
三、神仙鱼	106
四、鱼跃	108
五、吉祥瓜灯	110



原商业部副部长，中国世界烹饪联合会，中国烹饪协会名誉会长姜羽同志题词。



作者和学员一起



主编李初华

第一章 食雕概述

一、食品雕刻及意义

食品雕刻就是把各种具备雕刻性能的可食性原料，通过特殊的刀法，加工成形状美观、吉庆大方、栩栩如生具有观赏价值的艺术作品。

食品雕刻花样繁多、取材广泛，无论是古今中外的神话传说，还是花、鸟、鱼、虫、风景、建筑，凡是具有吉祥如意、寓意美好象征的，都可以用食雕艺术的形式表现出来。

食品雕刻是一种美化宴席、陪衬菜肴、烘托气氛、增进友谊的造型艺术，不论是国宴还是家庭喜庆宴席，都能显示出其艺术的生命力和感染力，使人们在得到物质享受的同时，也能得到艺术享受。一种精美的菜肴如果陪衬上适合菜肴的艺术，会让菜肴更加光彩夺目。

食品雕刻艺术是厨师根据自己的实践经验逐渐摸索积累起来的，不是一朝一夕之功，要学好这门艺术，一方面，要加强雕刻刀法训练，另一方面还要具有一定的艺术修养，学习一些构图知识，并且在日常生活中观察和掌握形象表达能力，不断实践和总

总结经验、使之精益求精。

二、食品雕刻的特点

食品雕刻近似于美术雕刻，但又不同于美术雕刻，它有着自身的特点和要求，在菜肴中显示其特有的魅力，其特点有以下几个方面：

1. 配有食品雕刻的菜肴，其表现形式要紧密配合菜肴的主题，这对辅佐菜肴起着“锦上添花”的作用，不能“喧宾夺主”，并且只能在装饰和美化菜肴的原则基础上进行艺术构思和创作，雕刻的形式一般多为给人以美感的花鸟和动物等。

2. 由于食品雕刻所用的原料大多都是食物，且这些原料中含水量大，所以难于保存，又易于变质和干瘪，只能随菜肴的制作及时雕制，作为短时的观赏之用。

3. 食品雕刻有两种用途：一是专供欣赏不作食用；二是既供欣赏又作食用。可供食用品的本身就是食品，不作食用的也直接接触菜品。因此，都要求同食品一样讲究卫生，严禁使用化学色素，必须严格遵照卫生标准。

4. 食品雕刻的原料多属脆嫩性的菜类和瓜果，而雕刻的成品大多有细小的枝条、花瓣等，稍一疏忽就会被碰坏。因此在雕刻中要精神集中、仔细认真，手法要熟练轻巧。

5. 雕刻作品成千上万，千姿百态，凡乎自然界任何东西都能模仿雕刻。但是，实际运用中考虑到食品雕刻自身的特点、反应的对象，一般限制在花、鸟、鱼、虫及具有吉祥意义或民间喜闻乐见的一些动物等。而一些凶兽，一般不作为表现对象。根据我

国的风俗习惯,一般,老年人的寿宴常雕“松鹤延年”、“老寿星”等;结婚宴上常雕“鸳鸯戏水”、“喜上眉梢”等;招待亲友常雕“幸福花”;一年四季中常雕“飞燕迎春”、“金鱼戏水”、“花果满园”、“冬梅傲雪”等。在一些国际宴会中常雕反映我国民族特色的如“凤凰展翅”、“龙飞凤舞”等。根据不同宴席,食品雕刻能使参宴者情趣盎然、心旷神怡。

三、食品雕刻的表现形式

食品雕刻一般可分为平面雕和立体雕两种类型。

1. 平面雕:可分为浮雕和镂空雕

(1) 浮雕。常和绘画相结合,先将画绘在原料表面再将画面多余部分去掉(成粗形),精修后(成凹形),像浮在原料的表面。

(2) 镂空雕。将原料剝空成为各种空花纹的雕刻方法,如“西瓜灯”、“蟹篓”等。

2. 立体雕:可分为整雕、零雕整装、组合雕

(1) 整雕。指用一个原料雕刻成一个完整的独立的立体形象,如:花、仙鹤、老寿星等。它的特点是依照实物独立表现完整的形态,不需要辅助支持,而单独摆设造型的每个角度均可供观赏,具有较高的表现力,生动的形象令人赏心悦目。

(2) 零雕整装。由几种原料或几个局部件,组成一件完整的作品,其特点是色彩鲜艳,形象逼真,不受原料大小限制,如:“孔雀开屏”、“凤凰展翅”等。

(3) 组合雕。又称群雕,较大型,可由多件作品组合而成,体

现的是一个主题，一般用于制作展台，如“百鸟朝凤”、“八仙过海”等。

四、食品雕刻的主要用途

食品雕刻不同于木雕、玉雕、石雕等其他雕刻，它不是单纯工艺品，也不是孤立地供人观赏。而是与菜肴结合起来，让人们在观赏的同时食用。具体的用法可归纳成以下几点：

1. 点缀作用：我们常可以看到画家在画完主题后，总喜欢在其旁画些花草、树木或题字，目的在于使画更有生气不呆板，起到烘托作用，食品雕刻的作用也与其相同。例如一盘炒鸡块或一只烧鹅盛装在盘中总不免有些单调呆板和暗淡，如放上一朵萝卜花，会变得更有生气、鲜亮明快、诱人喜爱。有些菜肴不美观，如果放上食雕点缀，便能把它们统一起来，使其形色兼备。食雕在点缀方面的作用是很大的，可以说大食雕都是为点缀菜肴而制作。

2. 补充作用：有些花式冷盘和花式热菜如“龙凤呈祥”、“双龙对珠”、“孔雀开屏”等如不借助食品雕刻，而用简单的刀法处理原料，那就很难做出“龙头”、“凤头”等，整个菜肴的形象就会失去完整性。因此，食雕在菜肴中的补充作用是不可忽视的，合理使用能使菜肴形象更加生动，色彩更加艳丽。

3. 做看菜：“看菜”是专供观赏的，要求作品造型生动、刀法细腻、主题突出，一般用于高档的宴席。在雕刻“看菜”前必须了解宴席性质及宾客的风俗习惯，例如：结婚宴要雕“龙凤呈祥”、“鸳鸯戏水”等。

4. 展示：作展示用的食品雕刻一般为大型的雕刻作品，如“黄

油雕”、“冰雕”、“瓜雕”等，作品一般充当展台的背景或放在中心，大多以主题的形式出现。

五、食品雕刻的步骤

1. 命题：就是确定雕刻作品的题目，通常是根据宴席主题，选择作品的素材精心设计造型。一般应注意以下三点：

(1) 雕刻作品要尊重民族风俗习惯，以及宾客的喜好厌恶。如在我国结婚宴上常用“龙凤呈祥”、“鸳鸯戏水”、“双喜临门”等造型；寿宴常用“松鹤延年”、“鹤鹿同春”、“老寿星”等作品为雕刻题材等。日本人喜用荷花；美国人较喜爱山茶花；泰国人较喜爱睡莲等。对伊斯兰教应忌用猪类或类似猪的动物造型。

(2) 雕刻作品要具有积极向上的意义并体现出艺术性。例如：我国国宴招待外宾选用“迎宾花篮”、“友谊常春”为主题较适宜，这样能体现出热烈欢迎和友谊长存的含义。

(3) 雕刻题目要有季节性。例如：雕刻花卉四季品种不同，一般要求应对时令，也可根据需要打破常规，冬天雕刻的花就会令人感到春意盎然。

2. 选料：选料就是根据题目和雕刻作品类型选择适宜的原料。哪些原料适宜雕哪些作品，必须心中有数做到因材选用，使雕刻作品的色彩和质量都合用，如“百花齐放”的花瓶可用南瓜、花用胡萝卜、白萝卜、心里美萝卜、白菜等原料雕刻出各色各样的花朵。两项组合得以达到形象逼真的效果。

3. 布局：布局就是根据作品的主题思想，原料的形态和大小来安排作品的内容。首先应安排主要部分，在雕刻“熊猫戏竹”

时就要考虑到每只熊猫的姿态大小及竹的设置,使整个画面协调完美。

4. 定型: 定型就是根据作品的主题思想和使用场合决定作品类别, 采用整雕或组合雕等形式。

5. 以上步骤完成后即准备下刀雕刻, 这一步骤是雕刻成品的关键, 根据设计的方案, 面对原料下刀要大胆细心, 该大刀阔斧的地方要毫不犹豫地去料, 该精雕细刻的地方不得有半点马虎。一般雕刻的顺序是: 先在原料上画好底稿刻出轮廓, 再进行精雕细刻。这里值得一提的是食品雕刻时, 耐心很重要, 但也不要太拘谨, 长时间精雕细挖, 会导致作品脱水干瘪, 影响作品造型也不卫生, 故雕刻时间不能太长。

作品没有雕刻感, 就不会给人以美的享受。作品应当探索恰当的形式来充分体现雕刻感, 如表现力量可利用线和面, 表现优美抒情的可多利用大的、斜的, 斜线和明显的大小体块对比。作为一件雕品, 应是立体感、空间感和运动感统一和谐的整体, 从美学的观点来讲和谐就是美, 当然还应有所侧重有风格特点, 一件雕品应力求做到散整相间、疏密相济、曲直相破、粗细相同、光暗相补。

六、食品雕刻的原料及保存

食品雕刻一般都使用具有脆嫩性的瓜果, 也常用熟的韧性的其他原料。在选料时必须注意脆性原料要脆, 嫩而不软, 皮牛无筋, 形态端正, 肉实不突, 色泽鲜艳而无破损; 韧性原料要有韧劲, 不松散, 便于雕刻。由于原料种类很多, 在色泽、质地、形