



基础 雕刻 围边雕刻 第一书 500 例



500种
花鸟虫鱼
雕刻技法

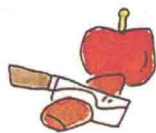
500个
美食装饰技巧



著名医学科学家

胡维勤

审定推荐



1 初学者
基础入门 !



2 专业人士
技能提升 !



3 完整图解
工艺细节 !



4 一学上手
活学活用 !



5 专家指导
易学易做 !



基础

围边雕刻

500 第一书

例

大字图书馆
藏书章



南海出版公司

图书在版编目(CIP)数据

基础围边雕刻第一书500例/深圳市金版文化发展有限公司主编. —海口: 南海出版公司, 2011. 6
(家常美味)

ISBN 978-7-5442-3071-1

I. 基… II. 深… 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 (2005) 第143618号

Jiachang Meiwei(10)——Jichu Weibian Diaoke Diyishu 500 Li

围边雕刻第一书500例

有限公司

(0898) 66568511 (出版) 65350227 (发行)

851号星华大厦五楼 邮编 570206

com.cn

限公司

1/24

印	张	6.5	
版	次	2011年6月第3版	2011年6月第1次印刷
书	号	ISBN 978-7-5442-3071-1	
定	价	198.00元(共10册)	

南海版图书 版权所有 盗版必究

购书电话: (0755) 83476130

<http://www.ch-jinban.com>



Mulu



Part1 新手指南

一、雕刻与围边的基本介绍/006

食品雕刻的应用与意义/006

食品雕刻与围边的特点/008

雕刻与围边制品的保存/009

常用的雕刻与围边原料/010

常用的雕刻与围边工具/012

雕刻与围边前的注意事项/013

怎样自学雕刻与围边/014

基本刀法/016

雕刻的基本手法/017

二、综合刀法/018

长方块/018

正方块/019

条/019

丝/020

丁/020

菱形片/021

月牙片/021

梳子片/022

金钱片/022

连刀片/023

螺旋形/023

兰花形/024

菊花形/024



Part2 简易雕刻与围边

五彩缤纷/026

繁花似锦/027

锦绣年华/028

红梅点点/029

彩蝶翩飞/030

金秋时节/031

天使心/032

秋实融融/033

心花怒放/034

风车之花/035

称心如意/036

满园春色/037

锦绣大包/038

澄心清神/039

粮丰财茂/040

春意正浓/041

景象升平/042

花貌蓬心/043

春花烂漫/044

万众齐欢/045

兰秀菊芳/046

花艳果丰/047

凤鸣朝阳/048

金秋葵花/049

万事如意/050

福至心灵/051

一品当朝/052

富贵吉祥/053

吉祥如意/054





九龙戏珠/055

年年有“鱼”/056

红星闪闪/057

和和美美/058

绝代双“椒”/059

花红叶茂/060

惠风和畅/061

四海皆春/062

金秋硕果/063

福禄双全/064

花团锦簇/065

景星庆云/066

福寿康宁/067

四喜临门/068

如花似锦/069

彩蝶翩翩/070

富贵花园/071

锦上添花/072

五福临门/073

一心一意/074

四季逢春/075

怡然自乐/076

欢乐节奏/077

寿比南山/078



Part3 创意雕刻

六六大顺/080

草长莺飞/081

吉庆有“鱼”/082

浮翠流丹/083

春色宜人/084

五谷丰登/085

锦气祥和/086

天鹅戏水/087

红梅吐艳/088

国色天香/089

一剪梅/090

四方来朝/091



相思牵挂/092

富贵团圆/093

红李满枝/094

花颜月貌/095

丘比特之箭/096

百卉含英/097

欣欣向荣/098

相映成趣/099

福地洞天/100

春日暄和/101

四海归一/102

硕果累累/103

和乐融融/104

日月星辰/105

福衢寿车/106

金鱼戏水/107

花天锦地/108

绿静春深/109

岁喜盈门/110



Mulu



祥和美满/111
夏日单车/112
花辰月夕/113
兰蕙桂馥/114
祥和圆满/115
百福具臻/116
田园意趣/117
一帆风顺/118
花锦世界/119
农家野趣/120
后福无量/121
花前月下/122
恭喜发财/123
烈日雄鹰/124

Part4 花卉雕刻

月季花①/126
月季花②/127
玫瑰花/128
紫菊/129
大丽花/130
金包花/131
紫荆花/132
西番莲/133
睡莲/134
牡丹花/135
蔷薇花/136
花香鸟语/137
人寿年丰/138

Part5 作品欣赏

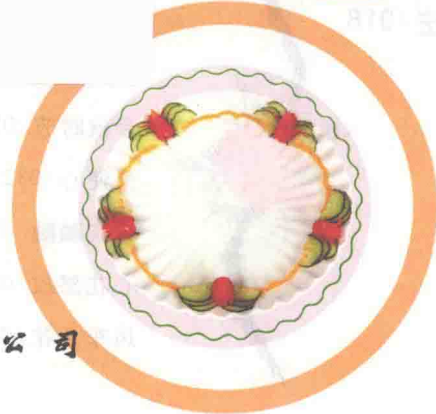
田园蛙趣/140
双凤朝喜/141
南国之风/142
上“扇”若水/143
海天一色/144
“扇”有“扇”报/145
母子情深/146
饮水思源/147
空谷幽兰/148
和“蟹”有“鱼”/149
荷塘一隅/150
竹声涛涛/151
衣丰食足/152
出水芙蓉/153
松鹤延年/154
股市狂牛/155
独占鳌头/156



基础

围边雕刻

500 例 第一书



南海出版公司



Mulu



Part1 新手指南

一、雕刻与围边的基本介绍/006

食品雕刻的应用与意义/006

食品雕刻与围边的特点/008

雕刻与围边制品的保存/009

常用的雕刻与围边原料/010

常用的雕刻与围边工具/012

雕刻与围边前的注意事项/013

怎样自学雕刻与围边/014

基本刀法/016

雕刻的基本手法/017

二、综合刀法/018

长方块/018

正方块/019

条/019

丝/020

丁/020

菱形片/021

月牙片/021

梳子片/022

金钱片/022

连刀片/023

螺旋形/023

兰花形/024

菊花形/024



Part2 简易雕刻与围边

五彩缤纷/026

繁花似锦/027

锦绣年华/028

红梅点点/029

彩蝶翩飞/030

金秋时节/031

天使心/032

秋实融融/033

心花怒放/034

风车之花/035

称心如意/036

满园春色/037

锦绣大包/038

澄心清神/039

粮丰财茂/040

春意正浓/041

景象升平/042

花貌蓬心/043

春花烂漫/044

万众齐欢/045

兰秀菊芳/046

花艳果丰/047

凤鸣朝阳/048

金秋葵花/049

万事如意/050

福至心灵/051

一品当朝/052

富贵吉祥/053

吉祥如意/054





九龙戏珠/055

年年有“鱼”/056

红星闪闪/057

和和美美/058

绝代双“椒”/059

花红叶茂/060

惠风和畅/061

四海皆春/062

金秋硕果/063

福禄双全/064

花团锦簇/065

景星庆云/066

福寿康宁/067

四喜临门/068

如花似锦/069

彩蝶翩翩/070

富贵花园/071

锦上添花/072

五福临门/073

一心一意/074

四季逢春/075

怡然自乐/076

欢乐节奏/077

寿比南山/078



Part3 创意雕刻

六六大顺/080

草长莺飞/081

吉庆有“鱼”/082

浮翠流丹/083

春色宜人/084

五谷丰登/085

锦气祥和/086

天鹅戏水/087

红梅吐艳/088

国色天香/089

一剪梅/090

四方来朝/091



相思牵挂/092

富贵团圆/093

红李满枝/094

花颜月貌/095

丘比特之箭/096

百卉含英/097

欣欣向荣/098

相映成趣/099

福地洞天/100

春日暄和/101

四海归一/102

硕果累累/103

和乐融融/104

日月星辰/105

福衢寿车/106

金鱼戏水/107

花天锦地/108

绿静春深/109

岁喜盈门/110



Mulu



祥和美满/111

夏日单车/112

花辰月夕/113

兰蕙桂馥/114

祥和圆满/115

百福具臻/116

田园意趣/117

一帆风顺/118

花锦世界/119

农家野趣/120

后福无量/121

花前月下/122

恭喜发财/123

烈日雄鹰/124

Part4 花卉雕刻

月季花①/126

月季花②/127

玫瑰花/128

紫菊/129

大丽花/130

金包花/131

紫荆花/132

西番莲/133

睡莲/134

牡丹花/135

蔷薇花/136

花香鸟语/137

人寿年丰/138

Part5 作品欣赏

田园蛙趣/140

双凤朝喜/141

南国之风/142

上“扇”若水/143

海天一色/144

“扇”有“扇”报/145

母子情深/146

饮水思源/147

空谷幽兰/148

和“蟹”有“鱼”/149

荷塘一隅/150

竹声涛涛/151

衣丰食足/152

出水芙蓉/153

松鹤延年/154

股市狂牛/155

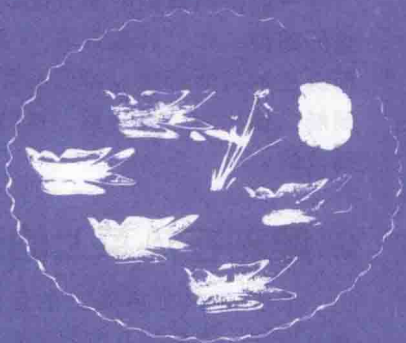
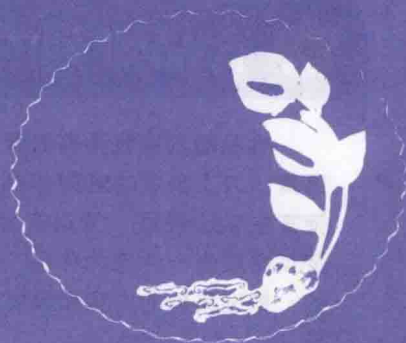
独占鳌头/156



Part 1

新手 指南

雕刻就是把各种具备雕刻性能的可食性原料，通过特殊的方法，加工成形状美观、栩栩如生，且具有观赏价值的“工艺”作品。本章节分为两大部分，第一部分从雕刻的材料、雕刻的工具以及雕刻的注意事项等方面来简单概述说明雕刻，引导读者轻松入门；第二部分深入浅出地介绍了雕刻刀工的基本技法，介绍了基本形状的制作，浅显易懂，力求读者能够在第一时间内读懂、学会。



一、雕刻与围边的基本介绍

食品雕刻的应用与意义

食品雕刻在我国有着源远流长的历史，是中华文化百花园中的一枝奇葩。用寓意深远、形态逼真、刀工精湛的雕刻作品来点缀菜肴、装饰席面，不仅能烘托宴会主题、活跃宴会气氛，还能使宾主赏心悦目，得到艺术的享受。同时，雕刻作品也可以与菜肴相互配合，它能够锦上添花，使菜肴成为一件艺术作品，能和菜肴在寓意上达到和谐统一。另外，雕刻作品的使用也是有选择的，根据菜肴的内容和具体要求，雕刻作品的形态和使用方法也有所不同。

1. 雕刻在凉菜上的运用

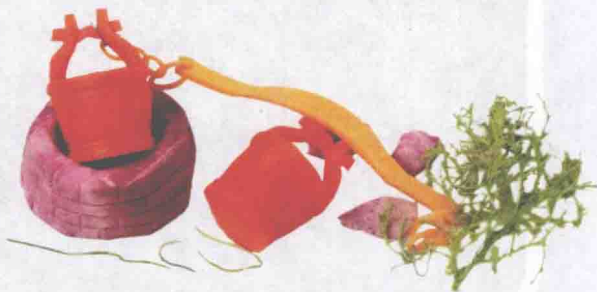
一般是将雕刻的部分配以凉菜，组成一个完整的造型。如“孔雀开屏”，孔雀的头是雕刻的，而身上的其他部位，如羽毛等，则是用黄瓜、火腿肠、酱牛舌、拌鸡丝、辣白菜等荤素原料搭配而成的。

2. 雕刻在热菜上的运用

食品雕刻在热菜上的运用则要从菜肴的寓意、谐音、形状等几方面来考虑。如“荷花鱼肚”这个热菜，配以一对鸳鸯雕刻，则成了具有吉祥喜庆寓意的“鸳鸯戏荷”；再如“扒熊掌”配上一只老鹰雕刻，借其谐音，则成“英（鹰）雄斗志”，妙趣横生；从造型上构思，一盘浇汁鱼的盘边，配上一个手持鱼竿的渔童雕刻，即成“渔童垂钓”，使整个菜肴与雕刻作品产生协调一致的效果。

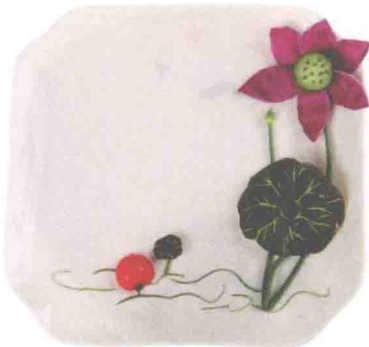
3. 雕刻在大型宴会或酒会上的运用

除了可以在拼盘和热菜中摆放食雕作品作装饰和点缀外，还可另外雕些大型作品，置于主席和其他席面上。这样不仅可以烘托宴会的气氛，而且还可以使整个宴会获得一种特殊的意趣，令人赏心悦目、兴致倍增。



4. 食品雕刻的意义

食品雕刻与其他诸如玉雕、石雕、沙雕、木雕、冰雕等的艺术手法一样,不仅要求艺术家有超高的艺术灵感,还要有不断创新的积极心态,都说“爱美之心人皆有之”,就是因为有了一批批杰出的艺术家在无私地奉献着,才使得我们的生活空间沉浸在美的海洋之中。但除了这些精神上的享受外,更重要的就是物质上的追求,人赖以生存的前提是“日求三餐,夜求一宿”。在源远流长的中华饮食文



化之中,由于雕刻师傅长期对专业的热衷及对美的向往,创造出了一种用可食性食物以原有的色彩甚至不加任何对人体有害的色素,辅助一些简单的雕刻工具,在很短的时间内完成的艺术作品,把它用在菜品中或摆放在瓷盘的周边,形成了享誉中外的“可食艺术”。

食雕作品应用灵活多变,不论是陪衬菜肴,还是美化台面,在造型上的要求都很严格,这就要求我们厨师既要有美食家的风格,又要具有艺术家的风采,使食雕作品真正成为烹饪中不可缺少的一个组成部分。食雕作品品种繁多,应用范围也很广泛。无论是在富有情致的家庭餐饮上,还是在气氛热烈的社交盛宴中,无论是拼盘还是热菜,只要应用得当,它都能一展风采,使人在饱享口福的同时,更



对它留下深刻的印象。

总之,食雕作品其实是用普通的原料融合雕刻技术,制作出的一种物体形象。放于瓷盘及菜肴周边等,可以起到点缀、美化菜品,增添食欲与情趣的作用,同时也能体现中华饮食文化的博大精深。

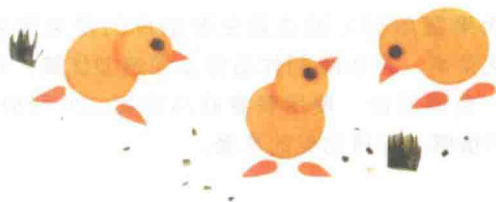
5. 选用雕刻原料的原则

在选择食品雕刻的原料时,注意以下几条原则就可以了:

(1)要根据雕刻作品的主题来进行选择,切不可无的放矢。

(2)要根据季节来选择原料,因为蔬菜原料的季节性很强。

(3)选择的原料尤其是坚实部分,必须要无缝瑕、纤维整齐、细密、份量重、颜色纯正。因为食雕作品只有表面光洁,具有质感,才能使人们感受到它的美。





食品雕刻与围边的特点

食品雕刻与围边是通过各种工具把原料雕刻成平面或立体的物象的方法。因雕刻手法多样，并与艺术创作相结合，所以食品雕刻与围边作品造型丰富多样。同时也可根据宴席的性质，灵活制作与宴席相关的雕刻作品，从而衬托宴席氛围，并起到画龙点睛的作用，有事半功倍之妙。



1. 雕刻与围边所用的原料必须是能够食用的烹饪原料

常用的有大萝卜、心里美萝卜、黄瓜、冬瓜、牛腿瓜、土豆、芋头、莴笋，还有西瓜、哈密瓜、苹果、橙子等。

2. 展示时间短

只能一次性使用，不能重复利用和长期保存，必须现用现雕。所以有人说，果蔬雕刻是短暂的艺术或瞬间的艺术。

3. 技术性强

由于原料水分大，质地脆嫩，所以要求雕刻者要刀法娴熟，技艺精湛，操作迅速快捷。

4. 艺术性强

因为果蔬雕刻与围边最主要的目的是装饰席面、美化菜肴，所以雕刻作品应该要造型优美，形象生动，色调明快。使用餐者在品尝美味的同时，在视觉和情感上都得到美的享受。



5. 在题材的选择上，多表现吉祥、美好的内容

应与宴会的主题（或者与菜肴的主题）相符，或能建立某种联系，从而使宴会的气氛和谐、融洽。

6. 某些雕刻作品不仅可供欣赏，而且还可以食用

如用西红柿、青椒、熟鸡蛋等刻成的花篮、小罐、小盒，装上肉馅、鱼茸、虾仁等，加工成熟后，既是漂亮美观的艺术品，又是一道不可多得的美食。



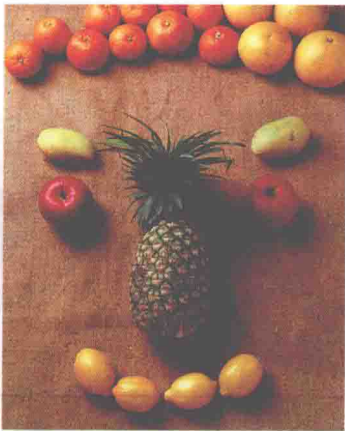
雕刻与围边制品的保存

雕刻与围边的原料和成品，由于受到自身质地和水分的限制，如果保管不当的话极易变质，既浪费原料又浪费时间，实为憾事。为了尽量延长其贮存和使用时间，下面介绍几种保存方法。



1. 原料的保存

瓜果类原料多产于气候炎热的夏秋两季，因此，宜将原料存放在空气湿润的阴凉处，这样可防止水分被蒸发。萝卜、生姜等产于秋季，用于冬天，宜存放在地窖中，上面覆盖一层0.3米厚的砂土，以保持其水分，防止冰冻，可存放至春天。



3. 成品的保存

方法有三种：第一种是用水泡的方法保存，将雕刻与围边作品放入清凉的水中浸泡，或放少许白矾，以保持水的清洁，如发现水质变浑或有气泡，则需及时换水；第二种方法是用低温保存，即将雕刻好的作品放入水中，或移入冰箱，以不结冰为好，并铺上干净的湿毛巾，以保证作品的表面有充足的水分；第三种方法是用湿布包裹保存，制作一些大型的雕刻品时，因工序繁琐，步骤较多，需长时间加工，必须分几次才能完成，这时可用干净的湿布包裹住雕刻成品或半成品，置于凉爽处或冰箱内保鲜，以便下次使用及加工。

2. 半成品的保存

保存方法是把雕刻与围边的半成品用湿布或塑料布包好，以防止水分蒸发。尤其要注意的是，雕刻的半成品千万不要放入水中，如果放入水中浸泡，使其吸收过量水分而变脆，则不宜再次雕刻。





常用的雕刻与围边原料

雕刻与围边常用原料有两大类，一类是质地细密、坚实脆嫩、色泽纯正的鲜蔬菜原料，此类原料通常用来点缀装饰器皿，如蔬菜的根、茎、叶等；另一类是营养丰富、色泽靓丽的熟食品，这部分原料在制法上要求更严格，不仅要注重卫生，还要讲究精湛的刀法，因为这完全属于可食艺术品，如卤制品、酱制品等。雕刻中最为常用的还是前一类原料，现将常用的蔬菜的特性及用途介绍如下。

青萝卜

体形较大，质地脆嫩，适合刻制各种花卉、飞禽走兽和风景建筑等，是比较理想的雕刻原料。春、秋、冬三季均可使用。



红菜头

又称血疙瘩，由于色泽鲜红，体形近似圆形，因此适合雕刻各种花卉。



胡萝卜、水萝卜、茼蒿笋

这三种蔬菜体形较小，颜色各异，适合刻制各种小型的花、鸟、鱼、虫等。



土豆、红薯

质地细腻，可以刻制花卉和人物。



白菜、紫洋葱

这两种蔬菜用途较为狭窄，只能刻一些特定的花卉，如菊花、荷花等。



心里美萝卜

形体较小，呈圆形，外皮青绿，内心紫红，适合雕刻各种花卉等。



冬瓜、西瓜、南瓜、黄瓜

这些蔬菜内部都是带瓢的，可利用其外表的颜色和形态刻制各种浮雕图案。黄瓜等小型原料可以用来雕刻昆虫，雕刻好后放在碟器周边，起到点缀及美化菜肴的作用。



芋头

呈椭圆形且体形较大，可用来制作人物、景物等。



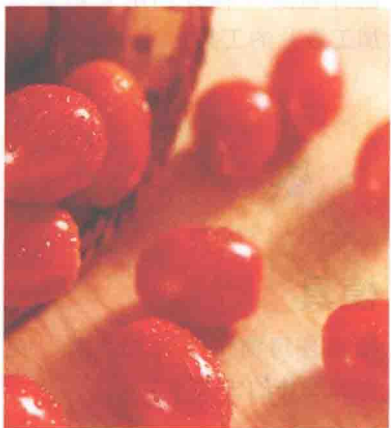
辣椒

其形体各异，并且具有多种亮丽色彩，适合制作一些小型雕刻作品。



圣女果、西红柿

呈椭圆形或近似圆形，其色泽红润，适合制作一些灯笼、金鱼等。



生姜

其造型独特，适合雕刻一些假山、猴子等。



大蒜

其色泽洁白，适合制作一些莲藕、小花等。

