

新派食品造型技法丛书



S P Z X

Shipin Diaosu

食品雕塑

孙庆鑫 主编



72.114

黑龙江科学技术出版社

新派食品造型技法丛书



S P Z X

Shipin Diaosu

食品雕塑

孙庆鑫 编著



15172114
5269



黑龙江科学技术出版社

中国·哈尔滨

.....
图书在版编目(CIP)数据

食品雕塑/孙庆鑫主编. —哈尔滨:黑龙江科学技术出版社,2005.9

(新派食品造型技法丛书)

ISBN 7-5388-4980-7

I.食... II.孙... III.食品—装饰雕刻
IV.TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 116992 号
.....

《食品雕塑》编委会

名誉顾问:马晓光 任家常 陆智慧

技术顾问:高峰 张汝才

主 编:孙庆鑫

编 委 会:李铁石 杨立冬 苏桂蓉 阎国胜

李长海 宋 丽 宋 萍 杨景辉

张海涛 姚克强 吕运龙 刘训龙

瞿守芳 杜险峰 李雪松 张 涛

作品设计制作、摄影:孙庆鑫等

新派食品造型技法丛书

食品雕塑

孙庆鑫 主编

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 电传 53642143(发行部)

制 版 哈尔滨方达科技发展有限公司

印 刷 哈尔滨市工大节能印刷厂

发 行 全国新华书店

开 本 787×1092 1/16

印 张 3.5

版 次 2006 年 1 月第 1 版·2006 年 1 月第 1 次印刷

印 数 1-4000

书 号 ISBN 7-5388-4980-7/TS·363

定 价 22.00 元



饮食是文明,烹饪是文化。

中山先生说:“中国烹调之妙,亦足表明进化之深也”。饮食进化的程度不但代表人民的生活水平,更代表了一个国家或地区的经济状况。近10年来,我国的烹饪技术发展迅猛,菜品变化越来越快,人们对于饮食文明的需求达到了前所未有的高度。饮食已不仅仅是用来满足口腹之事了,开始向精神层面过渡,应运而生的餐桌艺术受到专家的重视和人民大众的喜爱,古老的食物雕刻艺术焕发出炫目的光彩。

从“瓣少瓢多方脱手”的瓜雕、果蔬雕刻到晶莹剔透琉璃彩的冰雕;从古朴细腻的黄油雕塑到色彩纷呈的琼脂雕刻,现代食品雕刻艺术发展到了一个极其辉煌的时期,出现了一大批食品雕刻艺术工作者和艺术家。进入新世纪,食品雕刻已经不再是原有意义上的雕刻技术,它已经自成体系,独立于烹饪技术之外,而成为一门新兴的雕刻艺术。2004年上海举办了首届食品雕刻艺术大师比赛,第一次将食品雕刻作为独立的一种艺术表现形式,为食品雕刻进行了更广泛的定义。

食品雕刻是我国烹饪文化中的一朵奇葩,它以其独特的艺术特色,跻身于世界艺苑之林,成为世界烹饪文化中的一块瑰宝。食品雕刻与牙雕、玉雕、木雕等雕刻艺术形式一样,都是以表现美为主要目的,但食品雕刻带给人们的是一种特殊的艺术享受。这是一种把饮食享受与艺术享受结合起来的技术,深受国内外广大人民的欢迎和赞赏,为我国与世界各国进行烹饪文化交流赢得了很高的声誉。

广大厨师和厨艺爱好者对食品雕刻艺术的实用技法开始着迷,并倍加推崇。为了将食品雕刻艺术进一步推而广之,使食品雕刻艺术更加生动、更加灿烂,为了更准确地表达出食品雕刻的真谛,孙庆鑫先生运用自身的优越条件,由浅入深介绍果蔬雕、琼脂雕及黄油塑等内容,将书中每个作品的特点和技巧都表现得淋漓尽致。

书中文字表述简洁、准确,使深奥难辨的关键技术变得浅显而明晰;书中图片表达生动,色彩鲜艳,内容丰富,成品绚丽。相信本书会成为一本培训食品雕刻技术人才的标准化教材,成为研究食品雕刻文化的重要文献。

中国烹饪协会副会长 高峰

作者简介

孙庆鑫:中式烹饪技师、烹饪讲师,擅长花色拼摆、食品雕刻及东北菜制作技术,尤其是琼脂雕刻、黄油雕刻、冰雕及大型泡沫雕展台的制作。多次参加哈尔滨市、黑龙江省及全国烹饪大赛并获得金奖,2004年被中国烹饪协会评为中国名厨。曾出版《图解新派食品雕刻技法》一书,其作品多次在《中国烹饪》、《东方美食》、《四川烹饪》、《华夏美食》等刊物上发表。



Xin xi tai

信

息

台

尊敬的各位读者：

本书是《新派食品造型技法丛书》之一，我们将陆续出版《热菜围配》、《人物造型》及《料头花》三本书，如您对这三本书的内容有好的创意或好的作品，不妨也动手做一做。将成品图与过程图都刻成光盘或拍成照片，并配上简单文字，将资料寄给我们。作品一旦入选，我们会编辑出版。来稿截止日期
2006年10月30日。

地 址：黑龙江科学技术出版社

（哈尔滨市南岗区建设街41号）

联系人：赵春雁

邮 码：150001

目

录

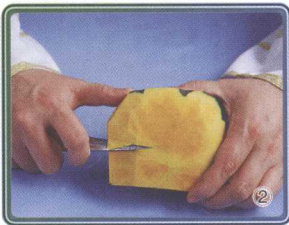
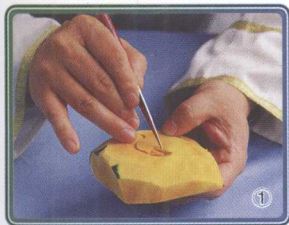
1	基础知识	丰收玉米	26
1	片雕白鹭	冠上加官	27
1	片雕蝴蝶	点化	28
2	碧波跃鲤	虾盘	29
3	孔雀	牦牛藏女	30
4	凤	白菜蝓蝓	31
6	龙头	前程似锦	32
7	虾	秋风英姿	33
8	牡丹花	人间仙境	34
9	寿带鸟	神仙鸟	35
10	仙鹤	凤凰戏牡丹	36
11	月季花	金玉满堂	37
12	琼脂雕	惊涛海鸥	38
15	花梗	葡萄熟了	39
15	凤尾	黄油塑	40
16	草莓	海豚戏浪	42
16	芦苇草	袋鼠	43
17	鸟翅膀	追踪	44
18	龙身	猫咪	45
19	芭蕉情	牛气十足	46
20	翠鸟残荷	哺育	47
21	荷花跃鲤瓶	追猎	48
22	搏浪	卡通鼠	49
23	玉龙戏珠	双熊斗	50
24	银龙鱼	丘比特	51
25	鳞吐玉书	福禄寿	52



基础知识

介绍一下标准的执刀手法：

- ①横握法：适用于去大块料，出大型。
- ②执笔法：适用于刻各种细节，如人物五官、鸟的羽毛等。
- ③纵刀法：适用于去大料和不方便拿着雕刻的作品。
- ④戳刀执法：适用于圆口刀和尖口刀的使用，可雕出鱼鳞、羽毛等。



片雕白鸞

使用原料：白萝卜
使用工具：平口刻刀
工艺流程：

将白萝卜洗净，切成厚片，用主刻刀刀尖划刻成白鸞图形；刻出云朵形底座，将白鸞组装成形即可。



使用原料：心里美萝卜
使用工具：平口刻刀
工艺流程：

将原料洗净切连刀片；用主刻刀刀尖划刻出蝴蝶的形状；将刻好的蝴蝶折叠成形即可。

片雕蝴蝶

1

仙境



鸚鵡葡萄





碧波跃鲤

原料:琼脂 10 袋,食用色素少许
工具:琼脂雕刻刀,仿真眼,502 胶水
工艺流程:

①将琼脂用冷水泡 15 分钟,沥净水备用;将琼脂加 2000 克清水放入盆中,封上保鲜膜,上屉蒸 60 分钟左右,视琼脂化为液态,取出;用食用色素调成所需的颜色后,倒入方形器皿中冷却凝固形成琼脂雕坯子;用划线刀在琼脂坯子上画出鲤鱼的大体轮廓,线条要求准确。

②用主刀把轮廓线以外的废料去掉,形成坯。



③用环形刀及主刀把鱼体修薄并用圆环刀把浪花修刻出形。

④用圆口刀转刻出鲤鱼眼睛,并将鱼头及尾部修薄。

⑤继续修刻鱼头,详细刻出眼、嘴、鳃等细节,并将鱼身、鱼尾精细雕琢。

⑥用划线刀刻出鱼的鳞片,并用“V”形戳刀戳刻出鱼尾纹路,用主刀将划好的鳞片表面修平,形成立体效果;用波浪纹刀刻出波浪下的线条;用小块琼脂刻出鲤鱼背鳍、胸鳍、腹鳍、鱼须备用;将三种鳍用 502 胶水各粘在鱼体上,粘上鱼须即成。

2

太极炼丹图



孔雀



使用原料：白萝卜、胡萝卜
使用工具：平口刀、切刀、胶水
工艺流程：

- ①将两块白萝卜粘好，画出孔雀身体锥形。
- ②用平口刀去料，修出雀身锥形。
- ③刻出雀尾大坯，戳好翅膀、冠羽。
- ④将刻好部件如图组合即可。



红 鲤



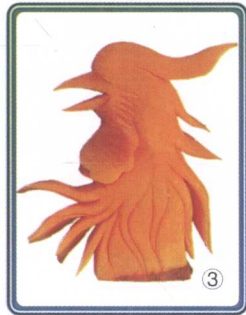
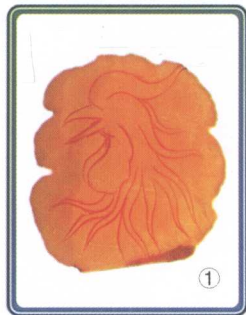
金 鸡



凤



凤头



使用原料:牛腿瓜

工艺流程:

- ①将牛腿瓜切成厚片,用划线刀划出凤凰头部轮廓。
- ②用主刀沿纹线去掉部分原料,刻出凤头坯形。
- ③用主刀刻出凤嘴、头冠、肉垂、翎羽等部位的坯形。
- ④刻出凤眼及各部位的细节,并刻出灵芝肉安装在嘴的上方即成。



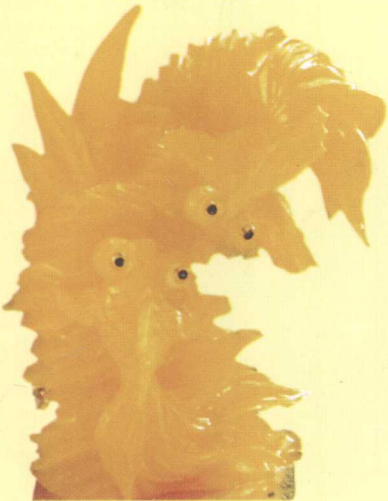
凤尾

使用原料:胡萝卜

工艺流程:

- ①将胡萝卜切厚片,用划线刀划出尾翎中心线条及翎边缘形状。
- ②用主刀刀尖沿纹线去掉原料,刻出尾翎边缘的轮廓。
- ③用主刀雕刻,突出尾羽,并刻出尾羽细毛。

金鱼戏水



葡萄架



凤翅

使用原料:牛腿瓜

使用工具:平口刻刀,角口戳刀,圆口戳刀,弯形刀

工艺流程:

①用平口刻刀刻出飞翔状态翅膀的大致轮廓,用平口刀刻出鱼鳞状的小复羽,并用斜刀法去料,使其具有立体效果。

②用平口刀将小复羽后的废料去净,使其平整。

③用角口刀戳出羽线,再用圆口刀戳出二级飞羽。

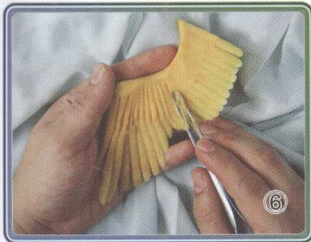
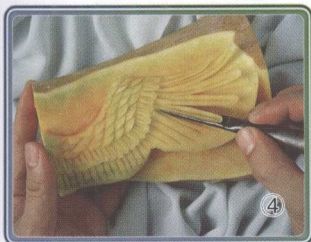
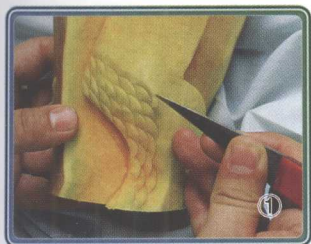
④去净二级飞羽下的废料,再戳出羽线,最后戳出大飞羽,取下翅膀。

⑤用弯形刀挖去翅膀内侧的废料,使之具有弧度。

⑥用角口刀戳出两道羽毛之间的间隙。

⑦细致处理。

⑧将凤头、凤身、凤尾、翅膀及云朵按比例进行组装,拼接。



小鸟葡萄



降龙罗汉



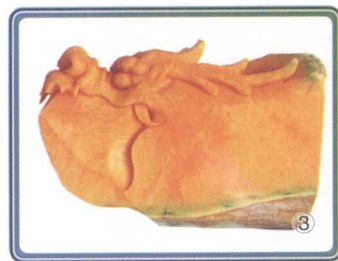
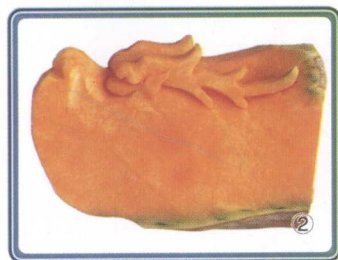
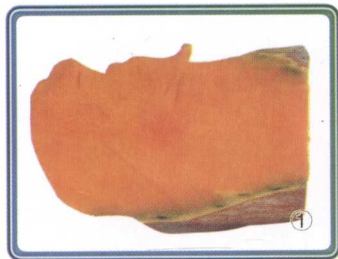
龙头

使用原料:牛腿瓜

工艺流程:

①将牛腿瓜实心部位切成斧形(即一头厚一头薄),并用主刀刻出侧面轮廓。

②用平口刀刻出龙鼻,耳朵及角。



③详细修刻鼻子的细节,并刻出水须,划刻出嘴的轮廓线及獠牙。

④用主刀刻出龙的全部牙齿,鳃、蹼及鬃毛的轮廓。

⑤刻出龙舌,并刻出鬃毛上的细纹;刻出两根龙须,用 502 胶水粘在鼻翼根部,最后刻出下颚的细节。



龙凤玉鼎



降龙仕女



虾



使用原料: 胡萝卜

使用工具: 平口刀, 尖口戳刀

工艺流程:

①将原料洗净, 用平口刀切成厚片, 画出虾的大致轮廓。

②用平口刀按线去料, 刻出大坯。



③用平口刀刻出虾头、虾身、环节与尾部。

④用三角戳刀戳出虾腿, 安上眼、须即可。

农家乐



福禄寿





牡丹花

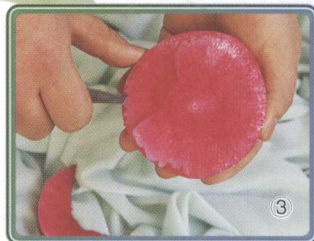
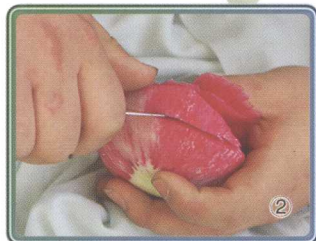
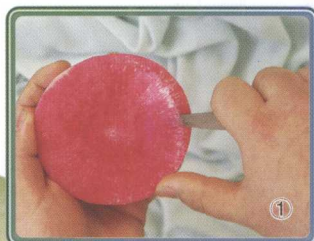


使用原料:心里美萝卜,青萝卜等
工艺流程:

①将心里美萝卜切开,取一半,修成馒头型。

②在底面用平口刀运用抖刀旋刻法,刻出外层第一片花瓣,花瓣呈半圆形,边缘呈现不规则的锯齿状。

③从第一片花瓣的中间位置开始,修刻去月牙形废料,再用抖刀旋刻法,刻出外层第二片花瓣,花瓣呈半圆形,边缘呈现不规则的锯齿状,以此类推刻出第一层



花瓣。

④从第一层花瓣的第一片花瓣的中间位置开始,修刻去月牙形废料,再用抖刀旋刻法,刻出第二层第一片花瓣,花瓣呈半圆形,边缘呈现不规则的锯齿状。

⑤以此类推刻出四层花瓣。

⑥用执笔旋刻法,刻出花心,花心花瓣呈花苞状;花心要适当去料,不宜太紧,使花瓣清晰可辨,并用心里美皮刻成花叶进行点缀。



八戒



何仙姑



寿带鸟



使用原料：青萝卜
使用工具：平口刀（主刻刀），角口刀，圆口刀，划线刀

工艺流程：

①在萝卜两面去料，用划线刀划出寿带鸟的轮廓。

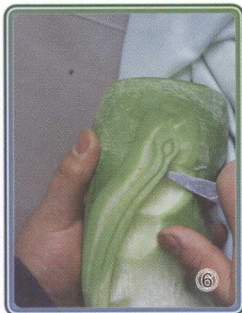
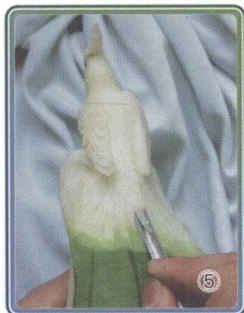
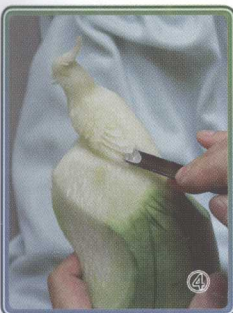
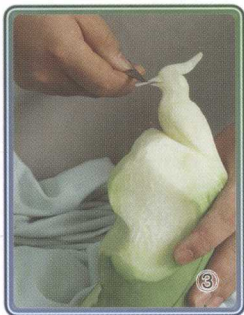
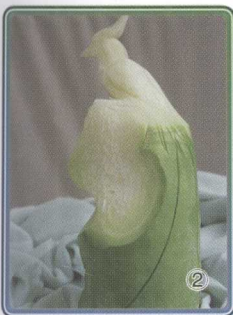
②用平口刀沿轮廓线刻出寿带鸟的冠、头、胸及翅膀。

③雕刻鸟的嘴部，用平口刀将鸟嘴分开。

④雕刻鸟的眼部，用小圆口刀挖出圆孔，再用平口刀刻出眼部，装上眼睛；雕刻翅膀，用圆口刀插刻出翅膀的小飞羽和大飞羽。

⑤雕刻尾部，用平口刀划出尾翎，并用划线刀划出细毛。

⑥雕刻鸟爪，用平口刀刻出腿和爪；雕刻山石点缀，用圆口刀挖孔，修饰。



曹国舅



牦牛藏女





使用原料:长白萝卜,胡萝卜

工艺流程:

①将白萝卜削薄,取下余料作翅膀料,胡萝卜切片待用。

②将胡萝卜雕成鹤嘴状,粘接在坯体上,并刻出翅膀大致轮廓。

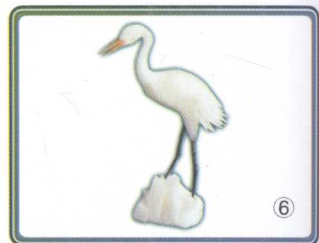
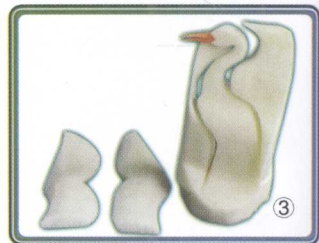
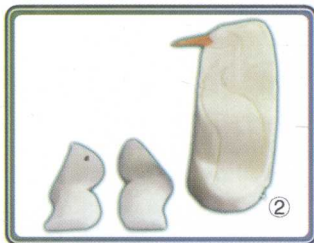
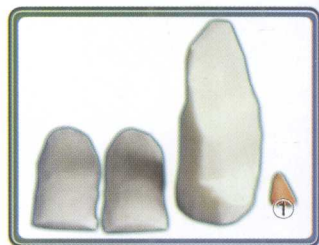
③用平口刀刻出鹤体雏形。

④用平口刀刻出翅膀大致形态,用平口刀刻出小复羽。

⑤用圆口刀刻出二级飞羽,然后刻出大飞羽即可。

⑥将作品刻好修圆,插上翅膀与竹制鹤腿即可。

仙鹤



八仙过海



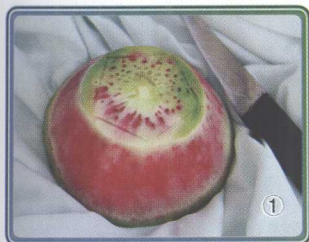
月季花

使用选料:心里美萝卜,青萝卜等

使用工具:平口刀

工艺流程:

①将心里美萝卜切开,取一半,修成馒头型;用平口刀直刻法去料,修刻成正五边形的



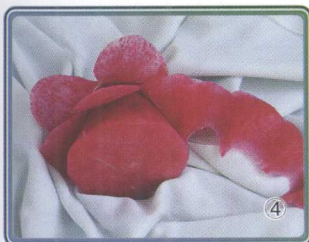
①



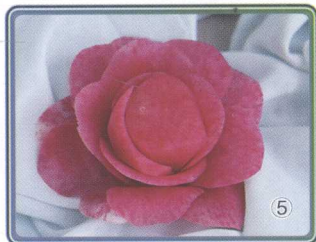
②



③



④



⑤



⑥



坯料。

②用旋刻法去料,修刻出第一层五片花瓣的瓣形。

③用直刻法从第一层花瓣的底部开始去料,从上到下刻出第一层花瓣;用直刻法,从上到下刻出第二层五片花瓣。

④用旋刻法去料刻出第三层第一片花瓣的坯形;用旋刻法刻出第三层的第一片花瓣。

⑤以此类推刻出第三层的四片花瓣。

⑥用执笔旋刻法刻出花心,花心花瓣呈花苞状。花心要适当去料,不宜太紧,使花瓣清晰可辨,并用心里美皮刻成花叶进行点缀。



康乃馨



水仙围边

