



创新教学书系

食品雕刻 教与学

陈怡君 • 主 编

秦 辉 谢世仁 苏月才 张 玉 • 副主编



旅游教育出版社



创新教学书系

食品雕刻 教与学

陈怡君 • 主 编

秦 辉 谢世仁 苏月才 张 玉 • 副主

 旅游教育出版社

· 北 京 ·

策 划:景晓莉

责任编辑:景晓莉

图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻教与学/陈怡君主编. —北京:旅游教育出版社,2009.1
(创新教学书系)

ISBN 978 - 7 - 5637 - 1683 - 8

I. 食… II. 陈… III. 食品 - 装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 165432 号

创新教学书系

食品雕刻教与学

陈怡君 主编

秦 辉 谢世仁 苏月才 张 玉 副主编

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepeb. com
E - mail	tepx@163. com
印刷单位	北京科普瑞印刷有限责任公司
装订单位	北京科普瑞印刷有限责任公司
经销单位	新华书店
开 本	787 × 960 1/16
印 张	10.5
字 数	110 千字
版 次	2009 年 1 月第 1 版
印 次	2009 年 1 月第 1 次印刷
印 数	1 - 5000 册
定 价	23.00 元(含光盘)

(图书如有装订差错请与发行部联系)

前 言

2005年,全国职教工作会议后,我国职业教育处在了办学模式与教学模式转型的历史时期,规模迅速扩大、办学质量需要不断提高已成为职业教育教学改革和发展的重要命题。站在新的历史起跑线上,我们开展了《饭店服务与管理、烹饪专业校本课程开发》的研究工作,该项工作被列入广西“十一五”教育科研首批一级课题。在开展课题的过程中,我们开发了烹饪专业的创新教学书系,主要有《热菜制作教与学》《冷菜制作与艺术拼盘教与学》《食品雕刻教与学》《中式面点制作教与学》《西式面点制作教与学》《西餐制作教与学》。

在校本课程的开发中,我们抓住职业教育就是就业教育的特点,强调对专业技能的训练,突出对职业素质的培养,以满足专业岗位对职业能力的需求。为便于教与学,我们还大胆地进行了教材与教参合二为一的尝试,定位在教与学的指导上,意在降低教学成本,更重要的是让学生通过教与学的提示,明了学习的重点、难点,掌握有效的学习方法,从而成为自主学习的主体。

教材以“篇”进行总体划分,每篇中以“模块”形式串联起各知识点,每个模块均设有知识要点、技能训练、拓展空间、温馨提示、友好建议、考核标准六个部分。知识要点部分,主要介绍必备知识和工具准备;技能训练部分,按操作流程进行讲解,分步骤阐述技能操作

的先后顺次、标准及要点;拓展空间部分,为满足学生个性化需求准备了小技能、小窍门、小知识、小故事、小幽默等相关知识和拓展技能,教师和学生可自主掌握;温馨提示部分,是写给学生的学习建议,包括观察的方法、课内外练习的重点、安全与卫生等注意事项,以及为降低学习成本而建议采用的替换原料;友好建议部分,是一个与同行交流的平台,陈述的是教学的重难点、教学的组织、教学的时间安排等。

本书第一篇由苏月才编写,第二篇由张玉编写,第三篇由谢世仁编写。图片由闭春桂和高毅设计拍摄。

由一线教师编著的教材实用性较强,加之与市场接轨和向行业专家讨教,使本教材具有鲜明的时代特点。本教材既可作为烹饪专业学生的专业教材,也可作为烹饪培训班教材。

本教材需 275 课时(含拓展空间部分灵活把握的 83 课时),供 2 年使用,教材使用者可根据需要和地方特色增减课时。

教材的编写是一个不断完善的过程,恭请各位专家对本教材批评指正。

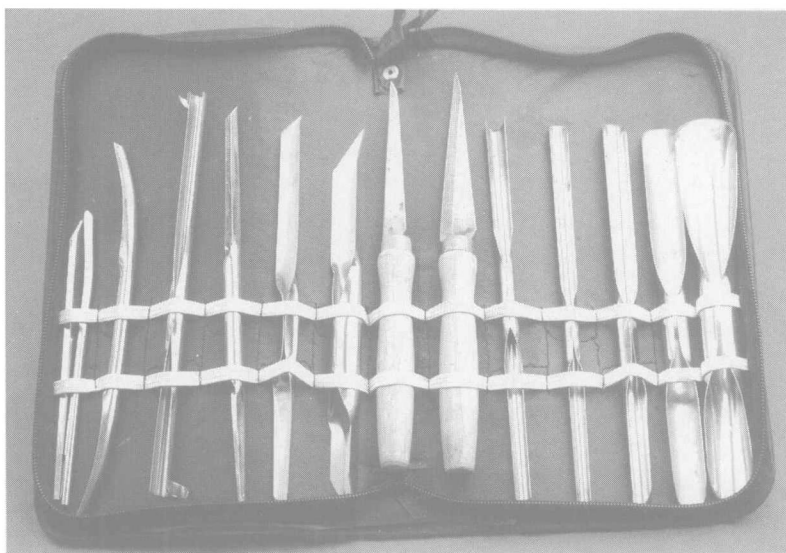
作 者

目 录

认识食品雕刻常用工具及雕刻刀法和手法	1
一、认识食品雕刻工具	3
二、掌握食品雕刻手法	3
三、掌握食品雕刻的常用刀法	4
 第一篇 花卉雕刻技能	5
模块1 练习雕刻马蹄莲	7
模块2 练习雕刻白菜菊	12
模块3 练习雕刻龙爪菊	18
模块4 练习雕刻大丽花	23
模块5 练习雕刻月季花	27
模块6 练习雕刻荷花	32
模块7 练习雕刻山茶花	37
模块8 练习雕刻玫瑰花	42
模块9 练习雕刻牡丹花	47
 第二篇 综合刀法与立体整雕技能	53
模块10 练习雕刻花瓶	55
模块11 练习雕刻花篮	59
模块12 练习雕刻四角亭	64
模块13 练习雕刻宝塔	70
模块14 练习雕刻石拱桥	76
模块15 练习雕刻金鱼	82
模块16 练习雕刻喜鹊	88

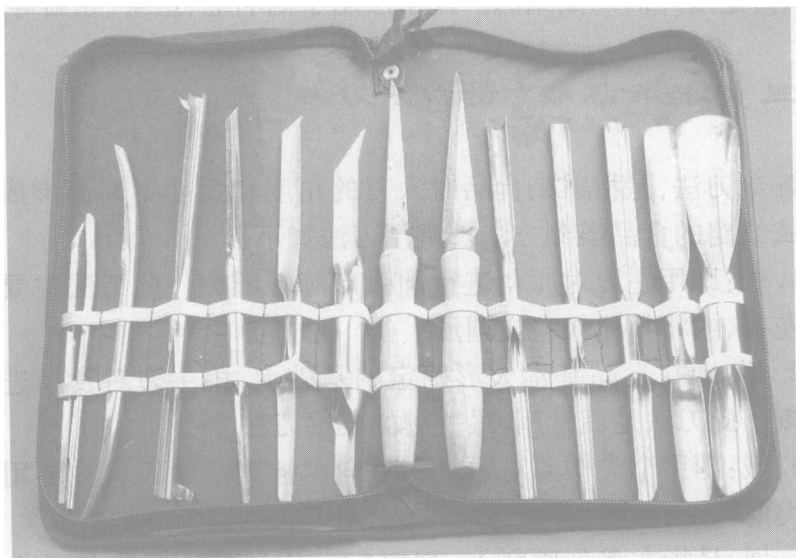
模块 17	练习雕刻鹦鹉	93
第三篇 主题性雕刻技能		99
模块 18	练习雕刻鸟语花香	101
模块 19	练习雕刻鲤鱼跃水	107
模块 20	练习雕刻雄鸡报晓	112
模块 21	练习雕刻鸳鸯	118
模块 22	练习雕刻松鹤延年	124
模块 23	练习雕刻雄鹰展翅	130
模块 24	练习雕刻丹凤朝阳	135
模块 25	练习雕刻孔雀迎宾	140
模块 26	练习雕刻骏马奔腾	147
模块 27	练习雕刻蛟龙出海	153

认识食品雕刻常用工具及 雕刻刀法和手法



一、认识食品雕刻工具

雕刻食品的工具规格和式样很多,不同地区的厨师雕刻习惯不同,在工具的使用和设计上也有所不同。雕刻刀具的原料多选用不锈钢,在这里我们仅介绍几种常用工具。



图片的左边从小到大排列的是 V 形槽刀,中间带木柄的是尖头主雕刀,图片右边从小到大排列的是 U 形槽刀。

二、掌握食品雕刻手法

食品雕刻的运刀手法,是指雕刻时持刀的姿势。虽然雕刻工具繁多,但通用的持刀的方法、姿势归纳起来主要有以下几种:

1. 横握手法:四指横握刀柄,拇指贴于刀刃内侧。雕刻时,一手拿原料,一手拇指按在原料上,其余四指上下运动。此手法一般用

于雕刻花卉和修整粗坯。

2. 直握手法: 四指直握刀柄, 拇指紧贴刀刃后侧。运刀时, 刀具前后移动。此手法一般用于雕刻物品的粗坯和分解原料。

3. 执笔手法: 握刀姿势如握笔, 运刀时, 手可上下左右灵活移动。此手法主要用来雕刻物体的细部及各种纹路。

4. 戳刀手法: 与执笔手法大致相同, 不同之处在于用戳刀手法运刀时, 是由外向内插刻的。此手法用于刻羽毛、鱼鳞、花瓣等。

三、掌握食品雕刻的常用刀法

雕刻刀法, 是指雕刻食品时入刀的角度和弧度不同而形成的不同花式纹路的食品雕刻方法。常用刀法如下:

1. 旋: 即用主刀对原料进行圆弧形旋转雕刻。此刀法主要用于雕刻花卉, 或将物体修整成圆形。

2. 刻: 即在食品基本大形确定的基础上, 用主刀对食品进行细化雕刻。此刀法是最常用、最关键的雕刻刀法。

3. 戳: 即用个类槽刀对原料由外向内插刻。此刀法主要用于雕刻鸟类的羽毛、鱼鳞、花瓣等。

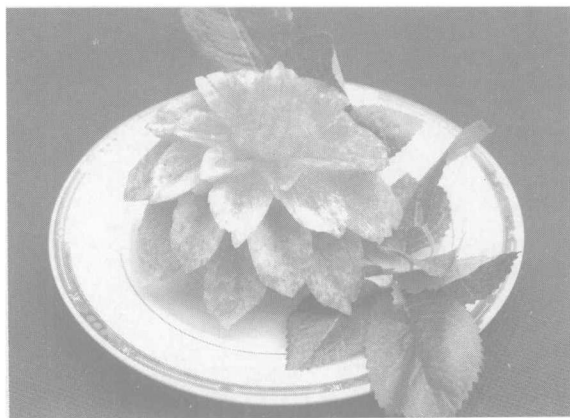
4. 划: 是指在雕刻原料上, 刻划(画)出所构思的物体的大体形态和线条, 具有一定深度, 然后再进一步雕刻。

5. 镂: 即用刀具对原料由外向内刻空, 将图案周围多余部分刻去。此刀法主要用于雕刻瓜灯、瓜盅及浮雕等。

第一篇

第一章 花卉雕刻技能

花卉雕刻技能



模块1 练习雕刻马蹄莲

【知识要点】

要点1:寓意与作用

马蹄莲,属单片花,简洁大方,花叶较长,半透明,色彩以白色、黄色为主。由于马蹄莲叶片翠绿,花瓣洁白硕大,宛如马蹄,形状奇特,是备受人们喜爱的花卉之一。白色马蹄莲清雅美丽,它的花语是“忠贞不渝,永结同心”,象征纯洁,用途十分广泛。在食品雕刻中,多用于冷盘、热菜、展台的围边装饰及花篮、花瓶的插花等。

要点2:常用原料

雕刻马蹄莲一般选用质地结实、体积较长大的根茎原料,如南瓜、白萝卜等。

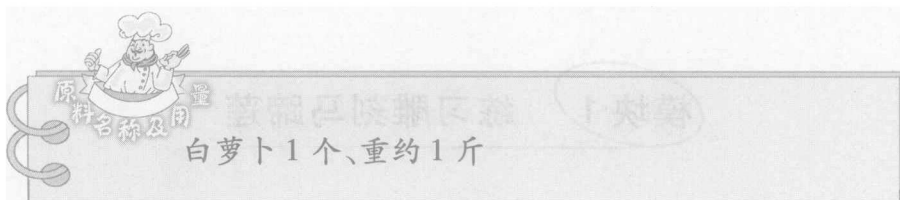
要点3:常用工具

雕刻马蹄莲常用主雕刀、U形槽刀、V形槽刀。

要点4:常用手法与刀法

雕刻马蹄莲会用到横握、直握、执笔、戳刀四种雕刻手法及旋刻刀法(弧形刀法)。

【技能训练】



1. 粗坯修整:用主刀将原料斜切成椭圆截面、长约8厘米的小段(图1)。用弧形刀法将其修成一头大一头小的马蹄形,并修圆(图2)。

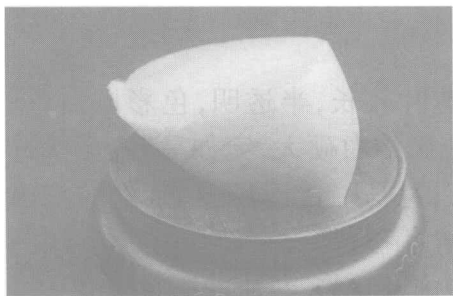


图 1

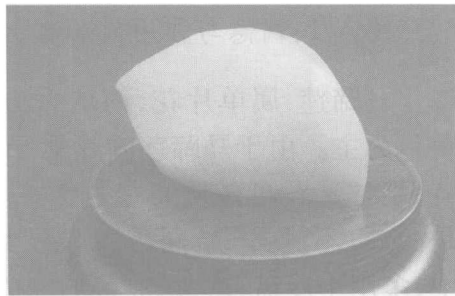


图 2

2. 雕刻内花瓣:用U形槽刀在椭圆截面上由旁边向中间刻深度约5厘米的花窝,然后再用主刀将花窝口的棱角修掉,使花瓣自然向外延伸(图3)。

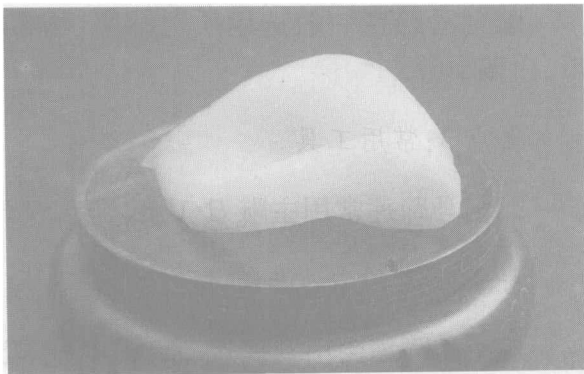


图 3

3. 雕刻外花瓣:用主刀沿着花瓣外围由上而下斜切成一个锥体(图4)。然后再用V形槽刀沿花边槽刻一周,使花瓣向外翻卷(图5)。

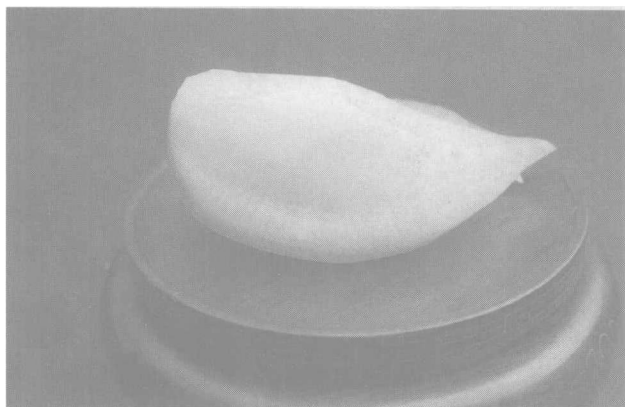


图 4

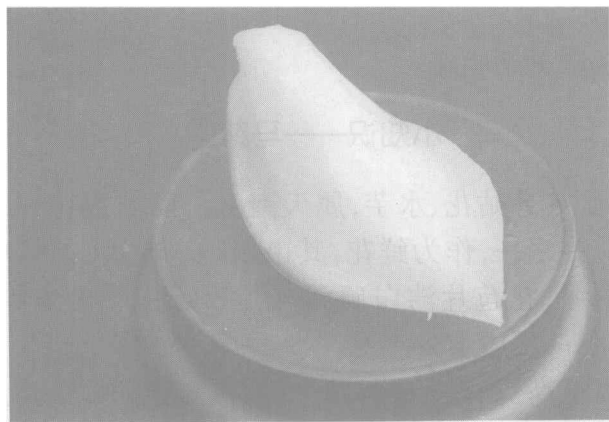


图 5

4. 雕刻花芯与花托:用心里美萝卜刻成柱状花芯,装入花窝即

可(图6)。

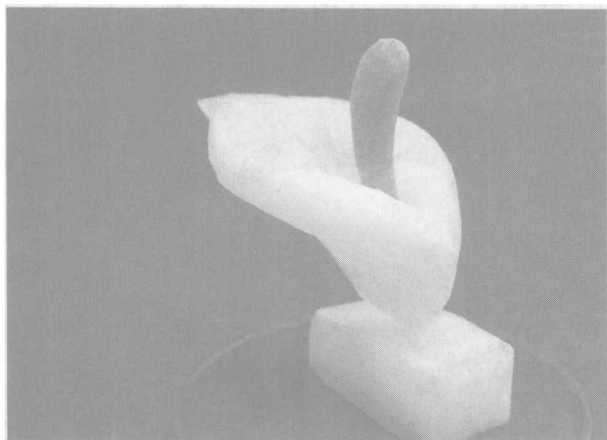


图6

【拓展空间】

可用此法雕刻喇叭花。

小知识——马蹄莲

马蹄莲,别名慈姑花、水芋,属天南星科的球根花卉,马蹄莲属,为近年新兴花卉之一,作为鲜花,其市场需求较大,前景广阔。由于马蹄莲叶片翠绿,花苞片洁白硕大,宛如马蹄,形状奇特,是国内外重要的切花花卉,用途十分广泛。

马蹄莲寓意高贵、圣洁、虔诚、气质高雅、春风得意、忠贞不渝、永结同心、希望和高洁。

马蹄莲自然花期从11月至翌年6月,整个花期达6~7个月,而且正处于人们用花的旺季,在气候条件适合的地方可以收到种子。