



21世纪高职高专规划教材

旅游酒店类系列

丛书主编 严金明

粤菜

烹调

工艺

中 册

严金明 虞 迅 编著



清华大学出版社
<http://www.tup.tsinghua.edu.cn>
北京交通大学出版社
<http://press.bjtu.edu.cn>



世纪高职高专规划教材·旅游酒店类系列 丛书主编 严金明

粤菜烹调工艺

(中册)

严金明 虞 迅 编著

清华大学出版社
北京交通大学出版社

· 北京 ·

内 容 简 介

本书对果蔬雕刻、点心小吃、像生拼盘三大技能模块的专业基础知识、基本功训练和操作要领等方面加以详尽阐述,以其逼真的造型、精细的刀工、鲜艳的色彩及鲜美清新的口味,将具有代表性的品种进行系统性地归类,并配以大量彩色图片、制作步骤图来示意操作的全过程,从制作的最基础环节进行说明,培养学生的实际动手能力,学以致用。全书体现了传统与创新、北菜南味、中点西做、兼容并蓄、众星拱粤的今日广东食坛的特征。

书中内容各章节之间既相互联系,又自成体系,它可根据学习者的需要来选择,适应社会各阶层烹饪同行学习、参考,尤其适合高职院校、大中专餐旅专业和旅游酒店培训员工作教材使用。

版权所有,翻印必究。

本书封面贴有清华大学出版社激光防伪标签,无标签者不得销售。

图书在版编目(CIP)数据

粤菜烹调工艺·中册/严金明,虞迅编著. —北京:清华大学出版社;北京交通大学出版社,2004.8

(21世纪高职高专规划教材·旅游酒店类系列/严金明主编)

ISBN 7-81082-304-3

I. 粤… II. ①严… ②虞… III. 烹饪-方法-广东省-高等学校:技术学校-教材
IV. TS972.11

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第037147号

责任编辑:孙秀翠

出版者:清华大学出版社 邮编:100084 电话:010-62776969

北京交通大学出版社 邮编:100044 电话:010-51686045, 62237564

印刷者:北京瑞达方舟印务有限公司

发行者:新华书店总店北京发行所

开本:185×230 印张:15.25 字数:353千字 彩插:0.625印张

版次:2004年8月第1版 2004年8月第1次印刷

书号:ISBN 7-81082-304-3/TS·2

印数:1~5000册 定价:26.00元

出版说明

高职高专教育是我国高等教育的重要组成部分，它的根本任务是培养生产、建设、管理和服务第一线需要的德、智、体、美全面发展的高等技术应用型专门人才，所培养的学生在掌握必要的基础理论和专业知识的基础上，应重点掌握从事本专业领域实际工作的基本知识和职业技能，因而与其对应的教材也必须有自己的体系和特色。

为了适应我国高职高专教育发展及其对教学改革和教材建设的需要，在教育部的指导下，我们在全中国范围内组织并成立了“21世纪高职高专教育教材研究与编审委员会”（以下简称“教材研究与编审委员会”）。“教材研究与编审委员会”的成员单位皆为教学改革成效较大、办学特色鲜明、办学实力强的高等专科学校、高等职业学校、成人高等学校及高等院校主办的二级职业技术学院，其中一些学校是国家重点建设的示范性职业技术学院。

为了保证规划教材的出版质量，“教材研究与编审委员会”在全国范围内选聘“21世纪高职高专规划教材编审委员会”（以下简称“教材编审委员会”）成员和征集教材，并要求“教材编审委员会”成员和规划教材的编著者必须是从事高职高专教学第一线的优秀教师或生产第一线的专家。“教材编审委员会”组织各专业的专家、教授对所征集的教材进行评选，对所选教材进行审定。

目前，“教材研究与编审委员会”计划用2~3年的时间出版各类高职高专教材200种，范围覆盖计算机应用、电子电气、财会与管理、商务英语等专业的主要课程。此次规划教材全部按教育部制定的“高职高专教育基础课程教学基本要求”编写，其中部分教材是教育部《新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目计划》的研究成果。此次规划教材按照突出应用性、实践性和针对性的原则编写并重组系列课程教材结构，力求反映高职高专课程和教学内容体系改革方向；反映当前教学的新内容，突出基础理论知识的应用和实践技能的培养；适应“实践的要求和岗位的需要”，不依照“学科”体系，即贴近岗位群，淡化学科；在兼顾理论和实践内容的同时，避免“全”而“深”的面面俱到，基础理论以应用为目的，以必要、够用为度；尽量体现新知识、新技术、新工艺、新方法，以利于学生综合素质的形成和科学思维方式与创新能力的培养。

此外，为了使规划教材更具广泛性、科学性、先进性和代表性，我们希望全国从事高职高专教育的院校能够积极加入到“教材研究与编审委员会”中来，推荐“教材编审委员会”成员和有特色的、有创新的教材。同时，希望将教学实践中的意见与建议，及时反馈给我们，以便对已出版的教材不断修订、完善，不断提高教材质量，完善教材体系，为社会奉献更多更新的与高职高专教育配套的高质量教材。

此次所有规划教材由全国重点大学出版社——清华大学出版社与北京交通大学出版社联合出版。适合于各类高等专科学校、高等职业学校、成人高等学校及高等院校主办的二级职业技术学院使用。

21世纪高职高专教育教材研究与编审委员会

2004年8月

目 录

第1章 广东果蔬雕刻	(1)
1.1 果蔬雕刻基础知识	(1)
1.1.1 果蔬雕刻的作用与意义	(1)
1.1.2 果蔬雕刻的原料	(4)
1.2 果蔬雕刻制作方法	(7)
1.2.1 果蔬雕刻的基本刀法	(7)
1.2.2 果蔬雕刻的表现形式	(12)
1.3 果蔬雕刻制作实例	(14)
1.3.1 花卉类雕刻工艺	(14)
1.3.2 禽鸟类雕刻工艺	(19)
1.3.3 鱼虫类雕刻工艺	(25)
1.3.4 畜兽类雕刻工艺	(27)
1.3.5 人物类雕刻工艺	(33)
1.3.6 器物类雕刻工艺	(37)
1.3.7 盅瓶类雕刻工艺	(39)
思考与练习题	(42)
第2章 广东点心小吃	(43)
2.1 点心制作基础知识	(43)
2.1.1 点心的渊源与发展	(43)
2.1.2 点心的流派及特点	(44)
2.1.3 点心部的岗位分工	(45)
2.1.4 制作点心常用设备	(46)
2.1.5 点心价格计算法	(48)
2.1.6 点心常用原料	(48)
2.1.7 点心的疏松原理	(63)
2.2 点心制作的基本功	(66)
2.2.1 搓面团	(66)

2.2.2 出体	(67)
2.2.3 制皮	(68)
2.2.4 型格基本制作	(69)
2.2.5 刀工	(70)
2.2.6 制馅	(71)
2.3 小吃概述	(82)
2.3.1 小吃的概念	(82)
2.3.2 广东小吃的渊源	(85)
2.3.3 广东小吃的特点	(88)
2.3.4 广东小吃欣赏	(90)
2.4 点心小吃制作实例	(99)
2.4.1 蒸制点心品种	(99)
2.4.2 煎制点心品种	(119)
2.4.3 炸制点心品种	(122)
2.4.4 炕制点心品种	(133)
2.4.5 小吃品种	(153)
思考与练习题 (一)	(202)
思考与练习题 (二)	(204)
第3章 广东像生拼盘	(206)
3.1 像生拼盘基础知识	(206)
3.1.1 像生拼盘的意义与特点	(207)
3.1.2 像生拼盘的分类	(208)
3.1.3 像生拼盘的原料制作	(209)
3.2 像生拼盘制作方法	(215)
3.2.1 像生拼盘的刀工、刀法	(215)
3.2.2 像生拼盘的制作原则	(215)
3.2.3 像生拼盘的制作手法	(218)
3.3 像生拼盘的制作步骤	(220)
3.3.1 定题	(220)
3.3.2 塑坯	(223)
3.3.3 成形	(223)
3.4 像生拼盘制作实例	(224)
3.4.1 4种常见的拼摆成形法	(224)
3.4.2 常见的5类拼盘制作方法	(227)

思考与练习题	(233)
附录 A 专业术语解释	(234)
附录 B 三种面茭的制作方法	(235)
后 记	(236)
参考文献	(237)

第1章 广东果蔬雕刻

1.1 果蔬雕刻基础知识

1.1.1 果蔬雕刻的作用与意义

1. 果蔬雕刻的意义

果蔬雕刻就是将瓜果菜蔬类脆韧性原料，运用特殊的刀具、刀法，加工成形状美观，平面或立体的各种栩栩如生吉庆图案的一门技艺。它的目的是美化筵席、陪衬菜肴、烘托气氛、增进友谊、增进食欲，使人们在品尝美味佳肴的同时又得到一种艺术的享受。

果蔬雕刻是烹饪技术与艺术的完美结合，是厨师用来美化、点缀菜品、装饰宴席的一种特殊手段，在中华民族的筵席史上显示了旺盛的生命力。果蔬雕刻技术大多是历代厨师根据自己的实践经验逐渐摸索积累并日臻完善的。绝不是一朝一夕之功，要想学好这门技艺，一方面要加强雕刻基本刀法的训练；另一方面还要培养自己具有一定的艺术素养，多学习一些构图知识，并且在日常生活中观察和掌握表达事物形象的能力，不断地实践和总结经验，使之精益求精，这样才能真正掌握这门技艺，在工作中发挥其特殊的作用。

2. 果蔬雕品的作用

果蔬雕品不同于木雕、石雕等其他作品，它不是单纯的仅供人观赏的工艺品，果蔬雕品是与菜肴结合起来并受特定环境约束的一种艺术。我们应根据雕品固有的艺术特点，精心布置，合理应用，这对提高菜肴的观感质量，增加宴会气氛有很好的作用。

1) 雕品的布置

果蔬雕品的布置应根据宴会及菜肴的档次、内容及色彩等因素合理布局，具体应注意如下几点。

(1) 要注意宴会的档次

宴会档次的高低主要以宴会的价值、宾客的身份及宴会的影响等因素来决定。一般来讲，档次高的宴会雕品应布置多一点，档次低的宴会雕品则应布置少一点，如果低档次宴会

摆放很多雕品或艺术性较强的雕品,不但给人一种华而不实之感,而且显得本末倒置了。我们应根据宴会的档次,恰当地布置一些雕品,这样才有一定的积极意义和作用。

(2) 要注意宴会的内容

雕品的布置还要与宴会的内容相吻合,尽量选用一些与宴会有内在联系的象征性雕品,以期得到入席者的共鸣。一般常用一些寓意比较好的雕品来布置席面,如“寿宴”上放一只“松鹤”的雕品,人们就联想到“延年益寿”,这种“此时无声胜有声”的效果,不但美化了宴会的场面,也是宾主之间感情交流的一个主要手段。

(3) 要注意色彩的搭配

雕品的布置要同餐具、菜肴、季节等相适应,如餐具、菜肴色彩偏于华丽,则宜用素雅的雕品,给人一种优美之感,如果餐具、菜肴整体上的色彩偏于清淡,则宜用色彩鲜艳的雕品使其显得夺目诱人。同时还要根据不同季节来布置雕品,夏季可多用冷色调的雕品,冬季宜用暖色的雕品,但色彩的搭配不可绝对化,应根据多种因素,灵活地运用。

(4) 要注意布局的合理

雕品的布置应根据雕品的高低、大小及应用形式合理布局,一般大型雕品要居中居高,小型雕品可居边居矮,雕品的装饰不管是立体的还是半立体的,或是平面的,不管作点缀还是作“看台”应用,一般布置不宜太密太杂,要做到多而不乱,少而不寡、疏密相间,个体效果和整体效果相适应,给人以美的享受和美的联想。

2) 雕品的应用

雕品的合理应用,不但美化了菜肴,而且能增加宴席气氛,增进人们的食欲,它的应用大体可分以下几方面。

(1) 点缀

一份精美的菜肴在装盘后,把雕刻作品摆放在盘中,一同上席显得更加生动,一般采用的艺术手法如下。

① 围边:就是在菜肴装盘后,根据菜肴的色泽、质地、口味、形状,把雕好的成品摆放在菜肴的四周,围住主料。圆盘菜肴多使用这种方法,但因食品雕刻需要围上一圈,用料较多、耗时较长,因此制作雕品时要简单、方便灵活,适宜雕、装饰花卉或用模型刀配合刻制。雕刻的形象多是松叶、松鼠、蝴蝶、燕子、喜鹊、白兔等。

② 对衬:分为两种形式,一种是在围边的基础上有计划、有比例、有角度地摆放对衬成品,如三角形、四角形、六角形、八角形。这种方法大都适用于圆盘。另一种是一半盛菜、一半摆放雕刻成品,适用于鱼碟。雕刻成品一般都采用精致美观、造型大方的作品,如一盘金黄色的“吉列虾球”放在盘子的一侧,另一侧摆放用“心里美”萝卜雕刻成的牡丹花,再配上白绿相间的青瓜梳花,就显得丰满艳丽,既能调剂口味,增加食欲,又能提高艺术感染力。

③ 盘心点缀:就是以菜肴围住雕刻成品。先把雕刻成品摆放在盘中间,四周或两边盛放菜肴,以烘托菜肴,从而增加整体的形象和色彩造型的装饰美。这类雕品大都以花、鸟、

鱼、虫、兽类立体整雕为主。

④ 根据不同的菜肴灵活运用雕刻成品。这种方法适用于无汤、无渍、无油的大型艺术冷盘。如用主料堆叠成假山，把雕刻的亭台楼阁、宝塔、小桥摆放在假山下，成为错落有致、布局自然，别有一番情趣的山水盆景冷盘。也有在热菜中采用这种方法的。

(2) 衬托

衬托就是把雕刻成品与菜肴成品摆放在一起，互相陪衬，起到整体完美生动，色调和谐、悦目的效果。菜肴烹调后的颜色也很多，我们在衬托主料时要根据不同色彩的菜肴来选择不同色彩的雕刻作品，可以把美学中顺色、冷色与暖色及红、黄、蓝三原色的理论应用到菜肴的衬托中去。用雕刻作品衬托菜肴时应注意以下几点。

① 不能衬托过多而使其喧宾夺主。一些无汤汁、无油腻的花色艺术菜可用雕品来点缀，而一些汤大汁宽的菜肴就不易点缀。要做到画龙点睛，不要节外生枝、弄巧成拙，影响菜肴的质量。

② 在整席菜中不要每个菜都陪衬，否则显得刻意雕琢，主次不分，重点不突出，缺乏节奏感。

③ 衬托的手法无固定格式。只凭厨师的审美观点、熟练的技巧、精细的构思，根据不同的菜肴、不同的场合、不同的原料、灵活运用。经点缀衬托后的菜肴，不仅形态美观、生动活泼、赏心悦目、富有情感，而且能达到典雅有致、锦上添花的目的。所以，作为厨师不但要有高超的烹调技术，还要具备一些美学修养。

(3) 对菜肴本身进行雕塑

有些菜肴，特别是工艺造型菜，只靠简单的点缀和衬托是不能达到效果的。恰当地应用雕刻手法，其效果最为理想。热菜“冬瓜盅”，在冬瓜表面雕出鱼或小鸟等，内里挖出瓜瓢，加汤水和肉料上炉蒸稔取出，这样的菜显得有动有静，达到栩栩如生的效果。再如“八景宴”，将当地8个名胜风景利用雕刻手法恰当运用到宴席上，既能观赏祖国的名胜古迹、锦绣河山，又能品尝美味佳肴，使就餐者大饱眼福。这是正确利用雕刻手法的成功杰作。

(4) 雕品运用的传统方式

雕刻作品不计其数，千姿百态，但能做到正确应用就必须结合不同的宴席，不同的菜肴，不同的要求，才能使主题寓意深远。

① 根据我国的民族习惯。一般来说，老年人的寿宴常摆“寿星老人”、“松鹤延年”等雕品；结婚宴席常摆“双喜临门”、“鸳鸯戏水”、“喜上眉梢”等雕品；招待亲友常用“幸福花篮”、“红梅傲雪”等。在国际宴会上常出现具有我国民族特色的“凤凰展翅”、“龙凤呈祥”、“熊猫戏竹”、“天女散花”、“嫦娥奔月”等作品。根据不同宴席，选用不同形式的题材制作不同的雕塑品，能够使就餐者情趣盎然，心旷神怡，烘托气氛，得到精神上的享受。

② 根据季节变化。为了达到以假乱真的目的，不仅要掌握多种花卉的雕刻技术，还要

了解全国各种花卉的开放季节。北方花卉绽放时间大致是:一月水仙、二月梅花、三月杜鹃、四月牡丹、五月芍药、六月月季(月季5~10月均开花)、七月扶桑、八月大丽花、九月木槿、十月菊花、十一月山茶花、十二月海棠。还有一年四季开放四季海棠花、天竺葵、三角花等。

③ 根据不同国家和地区的风俗习惯。在为不同国家和地区的客人举行的筵宴中,为尊重客人的民族风俗,往往需要采用客源国(城市)的国花和市花来点缀,则更富有意义。如我国的国花——牡丹、广州——木棉花、日本——樱花、美国——山茶花、英国——红玫瑰、秘鲁——向日葵、西班牙——石榴花、泰国——睡莲、尼泊尔——杜鹃、马来西亚——扶桑、意大利——雏菊、圣马利诺——仙客来、危地马拉——白兰地、荷兰——郁金香、墨西哥——仙人掌、俄罗斯——向日葵等。同时在欧美地区的一些国家里,赠送花朵还可以表达一定的情意。如:玫瑰花——优美、冬青——喜悦、水仙花——尊敬、黄菊花——示爱、白菊花——真实、万寿菊——悲哀。

在一些高档宴会上,往往把一些雕刻的作品组成花坛或各种动植物的群体造型,摆放在餐桌的正中央,与满桌佳肴相辉映,这样既能反映中华民族文化特色,又能展示高超厨艺,烘托宴会主题气氛。

总之,果蔬雕刻应用要灵活多变,不论是用来陪衬菜肴,还是美化席面,在造型上都要严谨认真,这就要求厨师既要有艺术家的风采,又要有行家的技术,使果蔬雕刻真正具有实际效用。

3. 雕刻果蔬作品时应注意的几点

- ① 果蔬雕刻必须是洁净卫生的,不得有任何污染;
- ② 果蔬雕刻的原料必须是质地细密脆嫩且审美与食用兼顾;
- ③ 果蔬雕刻的作品尽量不用或少用色素,要巧用原料的自然色方为上乘之作,切忌大红大绿、滥肆渲染,使人望而生厌,影响食欲;
- ④ 一些瓜雕及大型雕品,费工大,耗时长,要提前刻好并注意保鲜、保形。

1.1.2 果蔬雕刻的原料

1. 果蔬雕刻常用原料

用于果蔬雕刻的原料大多是质地细密,坚实脆嫩、色泽纯正的根菜类、茎菜类、瓜果类、叶菜类。这些原料在色泽、性能、上市季节、产地等各方面都有所不同,雕刻时应根据实际需要适当选料。现列举常用的果蔬原料如下。

(1) 根菜类

- ① 白萝卜:应选用质地嫩而细密,个大而细长的。可雕刻各种花朵、花瓶、鸟兽、昆

虫等,白萝卜颜色洁白,便于上色,是理想的雕刻原料。

② 青萝卜:皮青心嫩,且皮、心都为绿色,最宜用来雕刻孔雀,亦可作为其他雕品原料。

③ 红皮萝卜:皮红心白,质地细嫩,可雕刻各种形状的花朵,如月季花、牡丹花等。大而圆的萝卜可雕刻“萝卜灯”。

④ 紫心萝卜:又称心里美,外皮青绿,内心紫红,由于它的颜色与某些花朵相似,所雕出的花形象逼真。

⑤ 胡萝卜:有黄色、红色两种,色泽鲜艳,质地实而细密,形体细长,最适宜雕刻小型花朵,如梅花、桃花等,具有自然美。

⑥ 扬花萝卜:个小皮红,心白嫩,可雕刻小花朵。

⑦ 甜菜根:又称紫菜头或红菜头,近似球形,两头略尖,一般用于雕刻红色和紫色的花朵。

(2) 茎菜类

① 马铃薯:又称土豆,以肉色洁白,个体圆的为好。其用途与白萝卜相似,可以雕刻各种花卉、鸟兽等。

② 甘薯:又称山芋。有红心、白心、黄心3种,均可雕刻花卉、人物、鸟兽等。

③ 茭白:茭白选用洁白无黑斑的为好,可雕刻白兰花、知了等。

④ 球茎甘蓝:又名茎蓝,形似球,略扁,色淡绿,内脆嫩,宜雕花卉、鸟兽等。

⑤ 葱头:又称胡葱、洋葱,皮色有红皮、黄皮和白皮之别,一般用于雕刻花朵。

(3) 瓜果菜类

① 冬瓜:体大肉厚,皮绿肉白内空,外皮可雕刻大型图案,可制作“冬瓜盅”等。

② 黄瓜:粤厨习惯叫青瓜。皮绿肉白,质地脆嫩,色鲜艳,宜雕刻一些简单小型的动植物。如蝴蝶、蝈蝈、蜻蜓及花草等。

③ 西瓜:皮深绿,肉红,可雕刻“西瓜盅”、“西瓜灯”等。

④ 南瓜:有扁圆形、长圆形、葫芦形等,体大肉厚,色红内空,可用来雕刻大型作品,如“龙凤呈祥”、“二龙戏珠”等,也可以做“南瓜盅”。

⑤ 番茄:又名西红柿,色泽红润光亮,肉质细嫩,可雕刻较厚的单片状花朵,如荷花等。

⑥ 辣椒:辣椒种类很多,有尖头的青、红辣椒,圆头椒等,可雕刻小型的单瓣花朵和小型动物,如牵牛花、迎春花、青蛙等。

瓜果类可雕刻的原料很多,如白果可雕刻腊梅花、樱桃雕刻石榴花、四季豆雕刻兰花等。

(4) 叶菜类

叶菜类一般用于点缀和装饰雕刻成品,如葱、香菜、芹菜、小白菜可作为花木的枝叶等,也可作雕刻原料,如大白菜可以雕刻成形象逼真的菊花。

除上述常用的雕刻原料外,还有用来作镶嵌、装饰点缀的果品,如苹果、梨、葡萄、樱桃、草莓、菠萝等。藻类、菌类加工制品等也可以作雕刻的原材料。另外有些地方为了举行盛大的宴席、冷餐酒会或作餐厅环境布置之用,通常用黄油、琼脂糕、冰块等作原料雕刻成大型的雕品来装饰台面,活跃气氛。

2. 原料与成品的保管

由于雕刻所用的材料是瓜果蔬菜,因此,无论是原料还是已经完成的作品,在常温下储存都极易干瘪发蔫或腐烂变化。所以要懂得原料与成品的保管方法。

(1) 原料的保管和储存

① 准备用来雕刻的原料,不要放在日光直射的位置,以免曝晒失水。原料宜放在阴凉干净处,以保持原料的水分不致挥发。

② 挑选雕刻原料时,要轻拿轻放,避免磕碰损伤影响雕品质量。

③ 冬天要防止原料受冻,最好放在地窖里,在地窖里存放原料仍可保持新鲜、脆嫩。

④ 因低温下,原料中的微生物会丧失活力,酶的作用减弱,从而抑制其对原料的腐败作用,故可将雕刻原料擦洗干净,装入塑料袋内,放入冰箱冷藏,温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 3^{\circ}\text{C}$ 左右。

(2) 半成品的保管方法

半成品如保管不妥,很容易变形、变色而损坏。若一件作品,当天不能完成,需要待第二天继续进行雕刻,应注意以下几方面:

① 用洁净的湿毛巾将半成品包好,放在阴凉处以免干瘪,但不能浸入水中,因为原料吸收过多的水分,再雕刻时线纹容易断裂;

② 避免碰伤碰坏,应放入安全的地方。

(3) 雕刻成品的保管与储存方法

① 水泡法:将雕品浸泡在1%的明矾水中,要保持洁净、清凉,避免日光照射和冷冻。在浸泡时若发现明矾水发浑,或有小泡现象,要及时换新的明矾水。

② 低温保管储存法:用保鲜纸把雕刻的作品包好放入冰箱内,或放入清凉的水盆内,水以淹没雕刻成品为度,然后放入冰箱内,温度保持在 1°C 左右,这样可保持较长时间。

在保存中,不可用热水、盐水、碱水浸泡雕品,因为热水易烫坏原料;盐水使成品变软;碱水具有腐蚀性。

3. 雕刻成品的着色

雕刻作品时尽量利用原料本身的色彩,这样给人一种自然淡雅,朴实真切的感觉。但有的雕品色彩单调,需要调节,可采用以下几种着色方法。

(1) 借色法

借色法就是选用各种不同色彩的食品原料,如胡萝卜、黄瓜、紫心萝卜等,刻成不同的

附件镶嵌在雕品的主体上,以达到雕品美观的效果。

(2) 泡色法

将食用色素调成各种有色液体,浓度视需要而定,然后将雕刻品浸泡在色液中,待上色后拿出,擦干水分即可。浸泡时的色液不宜过浓,否则给人一种生厌的感觉。

(3) 弹色法

为了美观雕品,有时不需要全部改变颜色,只需部分染色,那么最好采用弹色法。方法是用一把牙刷略沾色液,用手指压摸刷毛,刷毛弹起时,将色液弹成雾状,这样可对准需染色的部位,反复压摸牙刷毛,即可上色,这种方法着色既可浓如染,又可淡如烟,根据雕品着色需要决定压摸弹出的次数,直至达到所需染色的色彩效果,这种着色法色彩柔和而美观。

总之,在使用色素着色时,不宜“浓妆艳抹”,否则就会失去雕品自然而应有的美。

1.2 果蔬雕刻制作方法

1.2.1 果蔬雕刻的基本刀法

1. 果蔬雕刻的常用工具

由于地域差别,特别是厨师个人爱好不同,果蔬雕刻的工具也有很多种类,差异较大,但常用的工具有以下几种。

① 平口刀:适宜于切片、削皮、旋花和刻花瓣等,如图1-1所示。

② 尖头刀:适宜于切削皮、旋花和刻花瓣等,如图1-2所示。

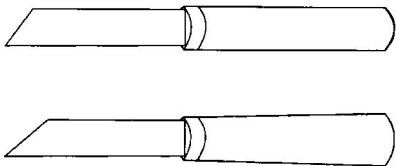


图1-1 平口刀

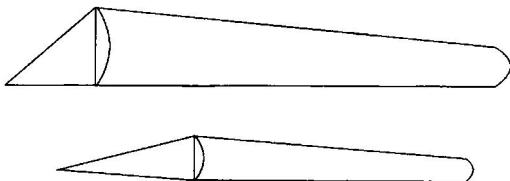


图1-2 尖头刀

③ 斜口刀:适宜雕花瓣、瓜盅、镂空雕,如图1-3所示。

④ 插刀:俗称坑刀,种类极多,有槽口为半圆形的W形戳刀、U形戳刀及槽口为V形的V形槽刀之分,适宜于雕刻花卉的花朵、花瓣、花蕊及鸟类的羽毛、翅膀、尾部等,如图1-4所示。

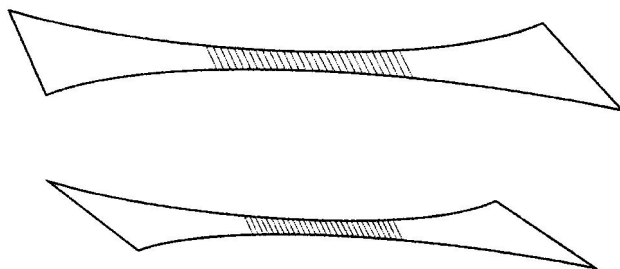
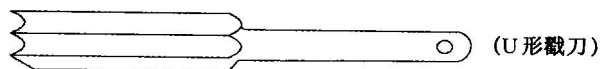
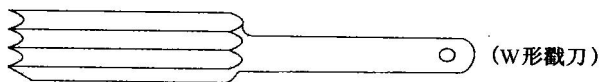


图 1-3 斜口刀

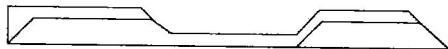


(U形戳刀)



(W形戳刀)

(a) 半圆口刀



(V形槽刀)

(b) 槽口刀

图 1-4 插刀 (俗称坑刀)

⑤ 模型刀：是用薄钢片和铜片按照各种动植物的形象而制作成的空心模具。只需将其放在原料上轻压即可取得所需图案，亦称“平雕”，如图 1-5 所示。

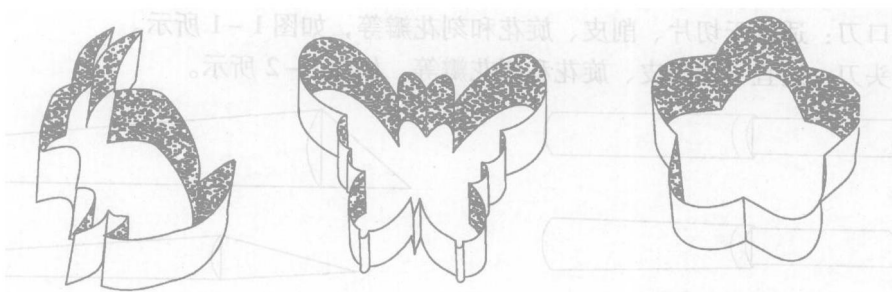


图 1-5 模型刀

⑥ 勺口刀：一般用不锈钢铸成，刀刃呈勺状，一头是勺柄，另一头是圆形刀勺，直径 2~3 厘米，一般用于挖削原料内瓤，也可作雕花用，如图 1-6 所示。

⑦ 宝剑刀：刀刃锐利，两头均有刃锋，一头刃宽，一头刃窄，多用于雕刻西瓜灯的环和一些花的蕊，如图 1-7 所示。

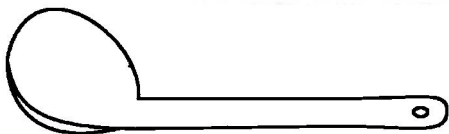


图1-6 勺口刀

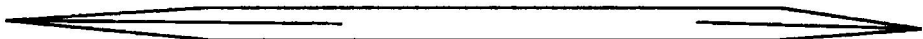


图1-7 宝剑刀

⑧ 刨刀：有横刨刀和竖刨两种，多用于刨瓜果、蔬菜皮，如图1-8所示。

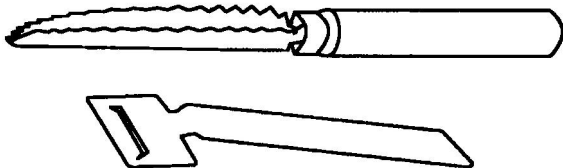


图1-8 刨刀

除上述各种雕刻工具外，还有镊子、剪刀等其他特种工具，每种工具都具有特殊的用途，应根据需要合理选购，正确使用。

2. 刀具的保养

古人云：“工欲善其事，必先利其器。”这说明了保养工具的重要性。具体应做好两方面工作。

(1) 掌握磨刀的方法

在果雕中，如果没有锋利的雕刻工具就无法雕刻出好的雕品，尤其雕刻一些质地松软的原料，刀口如不锋利，容易溜刀伤手，雕品粗糙而不整齐。为此必须要保证雕刻工具锋利，掌握好磨刀的方法，每一种刀具磨刀方法都不一样。如半圆口刀，刀刃要用小圆锉刀锉利，不可从外向里锉磨。V形刀应用小三角锉刀锉利，对一些尖头刀可用磨刀砖磨至刀口无缺口，光滑而锋利即可。

(2) 掌握保养的方法

使用刀具时，刀具要摆放整齐，刀刃应朝外，刀把向里，不要与原料及其他物品堆放一起，以免丢失或误伤。最好是用完一件工具就擦干净水渍并及时放回工具袋（盒）内。

3. 果蔬雕刻的基本刀法

果蔬雕刻所采用的刀法具有独特性，主要是根据雕刻原料及成品的要求来加以把握。常用的基本刀法有旋、刻、插、划、转、画、削、抠、戳、压等十种技法。而各个师傅所采用

的个人雕刻手法大致有横刀手法、纵刀手法、执笔手法及插刀手法 4 种, 如图 1-9 所示。要熟练掌握各种手法, 主要靠平时的苦练, 操作时的勤雕。操作时做到用力均衡, 轻巧利落, 娴熟出佳绩。现介绍几种常见的刀技加工法。

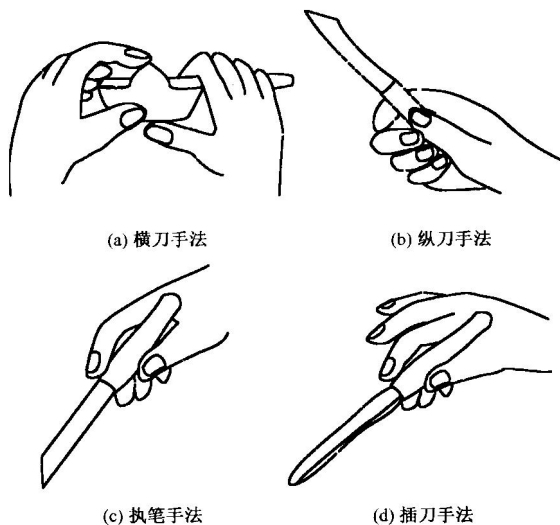


图 1-9 蔬果雕刻的基本刀法

(1) 切

雕刻技术中的切法有直切、斜切、锯切、压切 4 种。

① 直切: 是刀背向上, 刀刃向下, 左手按稳原料, 右手执刀, 刀具笔直地切下, 使原料分开的方法。直切多用于厚料的初加工, 它能使不整齐的原料在厚薄长短上更加明显地表现出来, 有利于造型的设计, 它具有最大限度概括形象的能力。如: 用马铃薯刻一个亭阁, 首先须切出一个小长方体, 马铃薯是圆的, 亭内刻长方体的形状用直切的刀法才可以明显地表现出来。再如刻一座桥, 也是首先用直切切出桥的大形来, 大形确定之后, 才能进行其他的雕刻。这就是直切的概括力, 使用直切常可以省去许多繁杂的操作。

直切时要注意找准角度, 使刀与案板成直角, 原料可以根据形状的需要不断翻动, 一般的直切用尖刀就很方便, 但要求切功很精细的时候, 如刻蝴蝶需切很薄的夹刀片时, 改用大切刀就比较方便, 因为大切刀的刀面大, 行刀稳, 便于掌握走直, 不像尖刀不小心便走斜打弯, 这一点在直切中要根据使用现状而变化。

② 斜切: 操作时刀与案板不成直角的切法。是在原料底部稳固的情况下进行的, 使用尖刀、大切刀都可以。操刀斜切时, 要左手扶稳原料, 右手掌握所需的角度的, 手眼并用, 不要发生偏差, 这种刀法操作时要平稳缓慢一些, 不要急躁, 才能合乎要求。

③ 锯切: 锯切的操作方法是使用尖刀, 先将刀向前推, 然后再拉回来, 一推一拉像拉锯一样的切法。这种刀法适用于韧性较大或太嫩太脆的原料, 熟食原料即用此种刀法。这种