

xinbian

XINBIAN
NANGUADIAO
JIFAYUYINGYONG



新编 南瓜雕

技法与应用

石 溪 主编



辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

Nanguadia
Jifayu
Yingyong

新编 南**瓜**雕技法与应用

石 溪 主编



辽宁科学技术出版社
· 沈 阳 ·

《新编南瓜雕技法与应用》编委会

主 编: 石 溪

副主编: 石 凤

编 委: 尹金桂 郭小兵 齐松臣 肖发顺

唐代波 杨魁武 邵江波 刘金强

肖文学 肖 浩 陈 博

图书在版编目 (CIP) 数据

新编南瓜雕技法与应用 / 石溪主编. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2003. 1

ISBN 7-5381-3770-X

I. 新... II. 石... III. 南瓜—装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2002) 第066837号

出 版 者: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印 刷 者: 辽宁美术印刷厂

发 行 者: 各地新华书店

开 本: 787mm × 1092mm 1/16

字 数: 160千字

印 张: 6

印 数: 12 001~16 000

出版时间: 2003年1月第1版

印刷时间: 2004年1月第4次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 李若虹

版式设计: 刘兴伟

责任校对: 刘 庶

定 价: 35.00元

联系电话: 024-23284360

邮购咨询电话: 024-23284502

E-mail: lkzbb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

辽宁科学技术出版社向您推荐美食新书

书 名	定 价
巧烹淡水鱼	13.00 元
新编大众菜谱 198 例	17.00 元
新编大众面点 198 例	17.00 元
调味拌馅绝招	12.00 元
家常美味面食谱	18.00 元
新编食雕技法及实例 (全彩)	45.00 元
新编龙雕技法及实例 (全彩)	34.00 元
新编南瓜雕技法及实例 (全彩)	35.00 元
新编果蔬雕技法及实例 (全彩)	30.00 元
鱼翅厨艺 (全彩)	65.00 元
营养保健汤菜 (巧手美食系列)	18.00 元
美味时鲜鱼菜 (巧手美食系列)	18.00 元
开胃佐餐凉菜 (巧手美食系列)	18.00 元
精致鲜香肉菜 (巧手美食系列)	18.00 元
中华名厨李培雨烹饪艺术 (鲁菜大师) (原价 50.00 元)	32.00 元 (优惠价)
中华名厨史正良烹饪艺术 (川菜) (原价 50.00 元)	32.00 元 (优惠价)
中华名厨许菊云烹饪艺术 (湘菜) (原价 50.00 元)	32.00 元 (优惠价)
中华名厨高炳义烹饪艺术 (鲁菜) (原价 50.00 元)	32.00 元 (优惠价)
中华名厨卢永良烹饪艺术 (鄂菜) (原价 50.00 元)	32.00 元 (优惠价)
中华名厨花惠生烹饪艺术 (淮扬菜) (原价 50.00 元)	32.00 元 (优惠价)
中华名厨孙晓春烹饪艺术 (宫廷菜) (原价 50.00 元)	32.00 元 (优惠价)
东北大炖菜 (彩色插页)	16.00 元
东北家常菜 (彩色插页)	16.00 元
东北炆拌菜 (彩色插页)	16.00 元
东北熏酱菜 (彩色插页)	16.00 元
海参新厨艺 (全彩)	48.00 元 (估价)
新编泡沫雕、琼脂雕、冰雕技法与应用 (全彩)	35.00 元 (估价)
新概念家常菜	14.00 元 (估价)
梦幻冰淇淋 (英国 2003 年新书)	15.00 元
绝妙冰沙 (英国 2003 年新书)	15.00 元
时尚冰淇淋 (英国 2003 年新书)	24.00 元

感谢您购买本社餐饮图书，多买优惠！

您对我们出版的图书有哪些意见和建议，敬请来信和来电，我们将万分感谢！愿我们能成为朋友！

邮编：110003

地址：沈阳市和平区十一纬路 25 号 单位：辽宁科学技术出版社

电话：(024) 23284354

责任编辑：刘兴伟



主 编 / 石 溪

石溪, 湖南省株洲市人, 中国烹饪协会会员, 北京市烹饪协会会员, 高级烹调师, 高级食品雕刻师, 擅长湘、川特色菜的制作, 精通广式早晚茶。现为北京市 103 职业中学食品雕刻讲师, 专业雕刻培训学校——神龙食艺校长。

从厨十年, 本着一份执着、一份对厨艺的痴迷, 博取众采, 遍访名师, 先后事厨湖南、江西、杭州、北京等地, 曾得到湖南名厨陈显良, 北京中国烹饪大师、国家特级教师(北京市 103 职业高中校长)李刚, 北京雕刻名师赵惠源的不吝赐教, 使技术日渐提高, 成绩斐然, 1999 年, 参加北京市第三届烹饪大赛, 获食品雕刻金奖, 同年, 率众参加天津老猎头杯厨师节, 第四届全国烹饪大赛, 获团体金奖, 并在大赛上作技艺表演, 获得各地烹饪名师及同行的称赞“刀法神奇, 惟妙惟肖”。2001 年, 参加东方美食国际大奖赛果蔬雕刻金奖。多次为各大饭店、宾馆做设计展台与技术指导, 参加大赛并荣获大奖。另外, 其作品先后在《中国烹饪》《东方美食》《中国食品报》《欢乐美食》等报刊杂志上发表刊登。

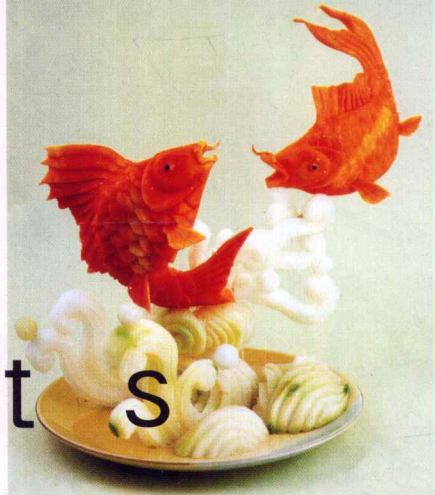
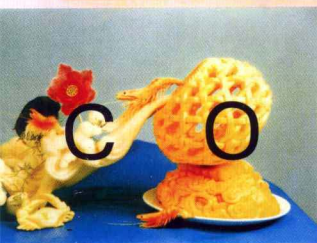
艺博神龙厨艺苑网址: www.ybslcyy.com 电话: 13601244298

新 编 南 瓜 雕 技 法 与 应 用

Xinbian Nanguadiao Jifayu Yingyong



目 录



Contents

第一章 常用技法及图解实例

一 花卉篇

月季	1
牡丹	2
荷花	4
菊花	6

二 游鱼篇

神仙鱼	7
鲤鱼	8
金枪鱼	10
金鱼	11
虾趣	12

三 禽鸟昆虫篇

蝈蝈仙桃	13
喜鹊	14
天鹅	15
仙鹤	16
鹦鹉	17
鹰	18
公鸡	19
孔雀	20

四 动物篇

神骥腾飞	22
威震山林	23

五 吉祥物篇

麟驾祥云	24
蛟龙戏珠	26
顾盼(凤)	28

六 建筑篇



桥	30
塔	31
七 瓜盅篇	
岐山凤舟	32
八 人物篇	
仕女	34
寿星	36

第二章 南瓜雕刻精品赏析

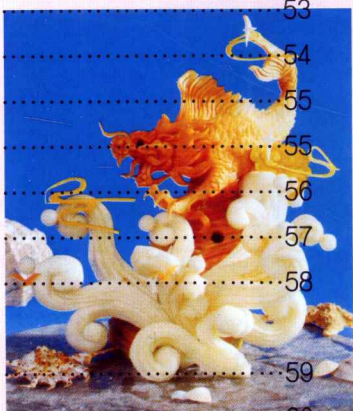
一 鱼虾类

虾乐	37
虾蟹出篓	37
群虾戏游	38
蟹篓	38
鱼跃欢歌	39
燕鱼雅趣	40
锦池鲤跃	42
金玉满堂	43
腾空飞跃	43
海霸王	44
莲藕	44

二 花卉、昆虫、景物类

菊韵	45
亭子·山石	45
雄关万里	46
金瓜彩蝶	46
玉菊芭蕉	47
秋韵	47
秋趣	48

蝈蝈翠竹	48
三 鸟、禽、鱼类	
恋	49
天鹅戏水	49
松鹤延年	50
古松云雀	50
葵花鹦鹉	51
窃窃私语	51
日日见喜	52
鸳鸯与公鸡	52
锦上添花	53
鸳鸯恋情	53
云中灵雀	54
觅	55
海底惊魂	55
鲲鹏展翅	56
孤芳自赏	57
鱼跃	58
四 虫、簌类	
荣华富贵盘	59
丹凤朝阳盅	60
牡丹花盅	61
五 动物类	
猛虎下山	62
月季山羊	62
玉兔觅食	63
招财羊	63
福禄(鹿)祥云	64
企盼	65
骏马奔腾	65
六 人物类	
云中寿	66
悟空降妖	67
百花仙女	68
仙女祥云	68

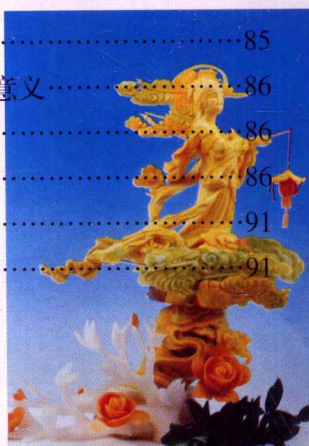


嫦娥奔月	69
菊花女	69
莲花观音	70
万事胜意	71
七 吉祥物	
小龙出海	72
恐龙时代	73
龙吐天浆	73
雀立鳌背	74
狂龙御水	74
龙啸九天	75
中华魂	76
麟凤呈祥	76
鼠山情缘	77
龙城申奥	77
麒麟祥云	78
云龙三现	79
翻江倒海	80
麒麟玉书	80
宝阁龙舟	81
苍龙教子	81
彩凤回眸	82
金凤祥云	83
八 其他类	
和平鸽	84
山门	84



第三章 食品雕刻基础知识

一、食品雕刻的历史与发展	85
二、学习食品雕刻的目的和意义	86
三、食品雕刻的原料	86
四、南瓜雕刻常用的工具	86
五、食品雕刻的步骤	91
六、雕刻作品的应用与保管	91





第一章 常用技法及图解实例

月季

原料 南瓜、胡萝卜、白萝卜、心里美萝卜。

工具 2号平口刀（直刻刀）、西餐分刀。



雕刻步骤

- ①用西餐分刀刻出一个半圆球状花坯。
- ②在半圆花坯上刻出5个花瓣，用直刀削出5个弧形的坡面，采用直刻法刻出5个花瓣。
- ③在第一层两个花瓣间（两个花瓣中心点）采用旋刻法刻出花瓣，重复第一层刻法继续刻出第二层、第三层花瓣及内层花瓣，直到花蕊。
- ④用胡萝卜、白萝卜和心里美萝卜刻出月季花。
- ⑤刻出山石和花叶，组合成月季花盘。



牡丹

原料 南瓜、白萝卜。

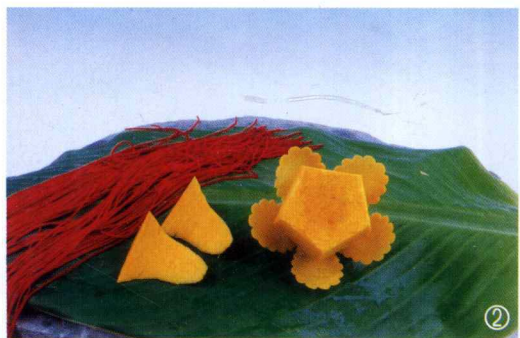
工具 2号平口刀、西餐分刀、三角戳刀。

雕刻步骤

①在南瓜原料上打出一个半圆球状花坯(坯料同月季花花坯一样)。



②在半圆料坯上刻出5个花瓣，用平口刀削出5个带内弧形的坡面，在坡面上刻出5个带9个小半圆的花瓣。



③重复第一层刻法刻出第二、第三层花瓣，并用三角戳刀戳出花丝和花蕊。





⑥

⑥将月季花和树桩组合在一起。

④另取南瓜刻一个树桩。



④

⑤另取白萝卜和南瓜刻出2朵牡丹花和牡丹花叶。



⑤



荷花

原料 南瓜。

工具 2号平口刀、西餐分刀、
三角戳刀。

雕刻步骤

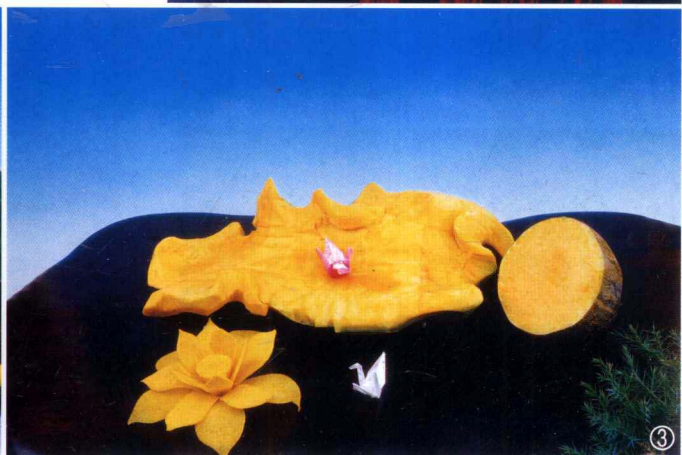
①用西餐分刀打出一个半圆形的料坯
(同月季花料坯一样打法)。

②用平口刀削出5个带内弧的坡面，在
坡面上刻出尖叶形荷花花瓣，重复第一层刻
法，刻出第二、第三层花瓣。

③用三角刀戳出花丝，另取原料刻出荷
花。

④刻一个带花的莲蓬和莲枝、水草。

⑤另取原料刻一只翠鸟和花朵，组合成
荷花图案。



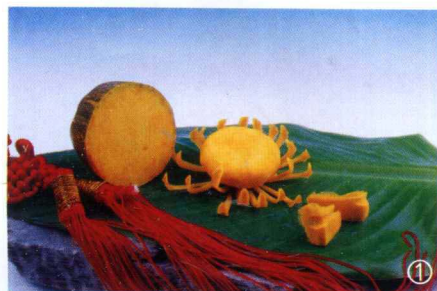




菊花

原料 南瓜。

工具 2号平口刀、圆口戳刀、U形戳刀、西餐分刀。



雕刻步骤

①用西餐分刀打出一个半圆形状的料坯(同月季花相同)。

②在坯料上用U形戳刀先轻戳一小块“O”形废料,然后再从上至下戳出菊花条状花瓣,依次戳出第一层花瓣。

③沿第一层花瓣去废料,再刻出一个圆状花坯,重复第一层刻法继续刻出第二、第三层花瓣。

④用南瓜刻出2个水桶雏型。

⑤细刻南瓜和水桶,另取原料刻出扁担。

⑥再刻一些形态不一、大小不同的树叶和几朵小菊花,组合水桶菊花图案。





神仙鱼

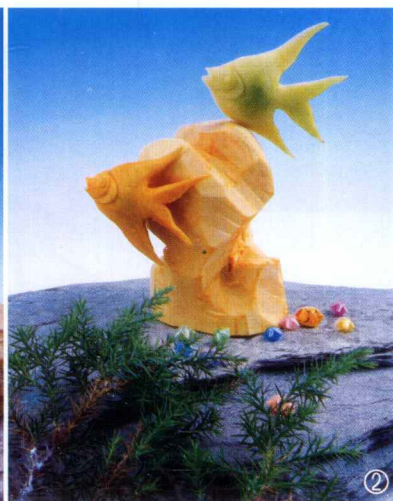
原料 南瓜。

工具 2号平口刀、
502胶、花椒籽。



雕刻步骤

- ①先取南瓜刻出两个神仙鱼的大型和底座山石的大型。
- ②细刻神仙鱼的眼和鳃部。
- ③刻出神仙鱼的鳞片，细刻背鳍、腹鳍、尾鳍。
- ④另刻神仙鱼的飘带粘上，并刻一些水草，组合成神仙鱼图案。





鲤鱼

原料 南瓜。

工具 2号平口刀、
502胶、花椒籽。

雕刻步骤

①取南瓜原料先刻出一个带底托(刻水浪用的)的鲤鱼动态图案的大型。

②刻出鱼嘴和鳃的部分,并刻出水浪雏形。

③刻出鲤鱼的鳞片,细刻背鳍和尾鳍。





④另取原料刻出胸鳍和腹鳍及嘴须，并粘上。

⑤细刻水浪，并刻出几个小水珠粘在上面，再用花椒籽做眼睛。





金枪鱼

原料 南瓜。

工具 2号平口刀、502胶。

雕刻步骤

①取粘结好的一大块南瓜料，打出金枪鱼的大型。

②从头部开始刻出金枪鱼的嘴和牙齿，并刻出鳃部和背鳍、尾部。

③细刻水浪，粘上水珠，另取原料修出金枪鱼的胸鳍、腹鳍，花椒2粒做眼睛最后组装成型。

