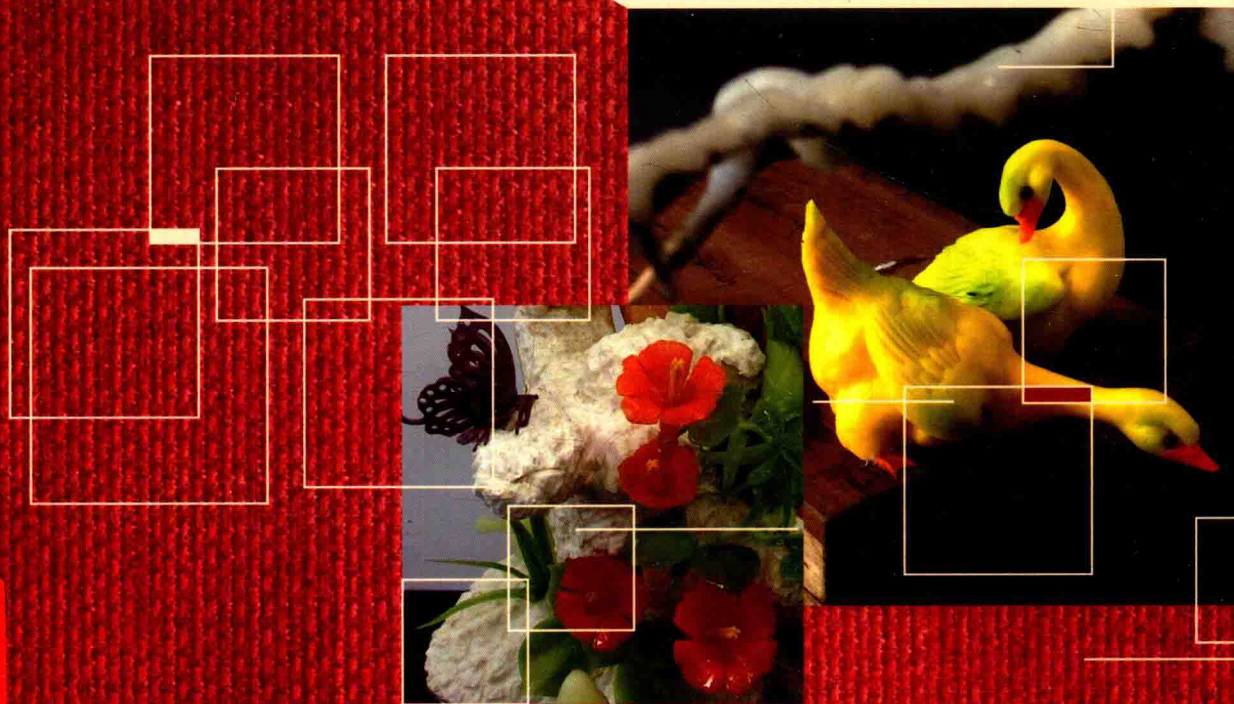




21世纪烹饪专业精品规划教材

食品雕刻与 围边工艺

主 编 吴忠春



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS
浙江大学出版社

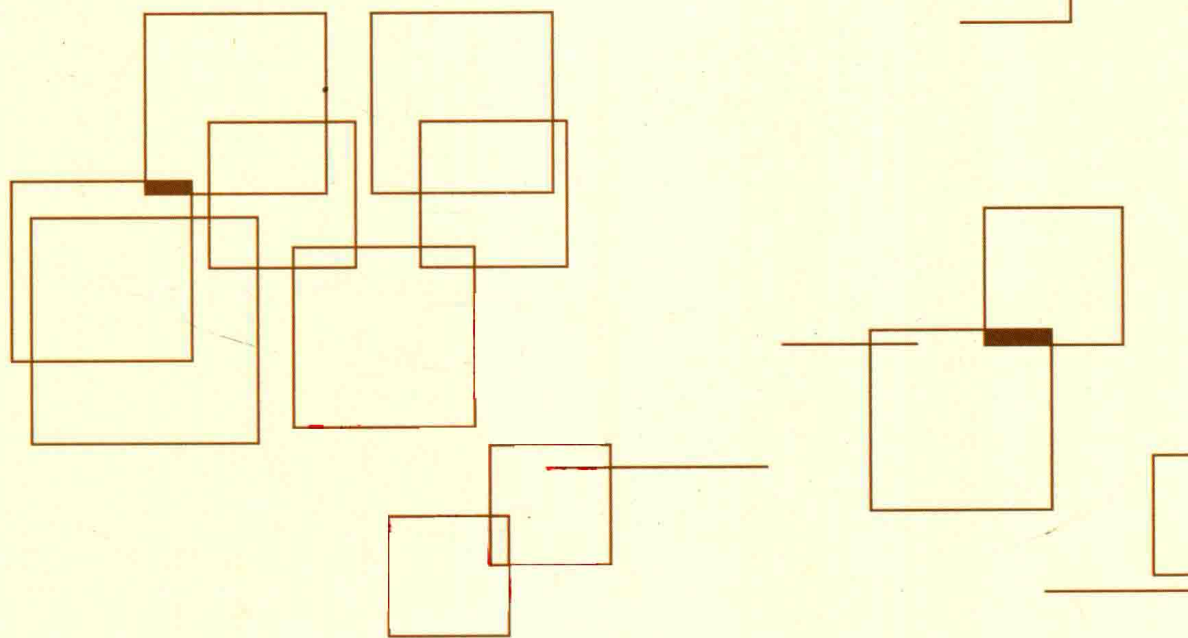


21世纪烹饪专业精品规划教材

食品雕刻与 围边工艺

主 编 吴忠春

副主编 金晓阳 郑 力



ZHEJIANG UNIVERSITY PRESS
浙江大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻与围边工艺 / 吴忠春主编. — 杭州: 浙江大学出版社, 2017.9

ISBN 978-7-308-17034-5

I. ①食… II. ①吴… III. ①食品雕刻—教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第148258号

食品雕刻与围边工艺

主 编 吴忠春

副主编 金晓阳 郑 力

责任编辑 王元新

责任校对 徐 霞

封面设计 春天书装

出版发行 浙江大学出版社

(杭州市天目山路148号 邮政编码 310007)

(网址: <http://www.zjupress.com>)

排 版 杭州林智广告有限公司

印 刷 绍兴市越生彩印有限公司

开 本 787mm×1092mm 1/16

印 张 14.5

字 数 102千

版 次 2017年9月第1版 2017年9月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-308-17034-5

定 价 46.00元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江大学出版社发行中心联系方式: 0571-88925591; <http://zjdxcs.tmall.com>

前言

FOREWORD

食品雕刻是中国传统的手工技艺，广泛用于宴会装饰和菜肴点缀，近年来发展十分迅速，工艺技巧上大量吸收了玉雕、石雕、木雕等技术，成为烹饪从业人员必须掌握的技能之一。本教材在编排中以能力为本，由浅入深、循序渐进地展示步骤，尊重学生的认知水平，根据高职学生的学习规律及行业岗位的实际需要，合理规划学生应具备的知识与能力，突显了高职教育的特色。本书在以食品雕刻为主线的基础上，

又增加了糖艺、盘饰、围边等工艺，使学习内容更为多样和深入。本书既是一本适合各级职业院校烹饪相关专业学生学习的必备教材，也是烹饪从业人员的实用工具书。

本人是烹饪大师刘海波先生的入室弟子，很早就随师父学习食雕、冷拼技术，同时自己还坚持学习国画、糖塑和插花技艺。在2016年G20杭州峰会上，我和我的团队负责主宴会台面的设计与雕刻作品，娴熟的刀法和富有新意的作品得了首长的认可与宾客的一致好评。本书中的作品除注明作者外均由本人亲自操刀制作完成，这些作品既继承了传统又不墨守成规。

本教材的编写得到浙江旅游职业学院领导的关心与支持，由吴忠春担任主编，金晓阳和郑力担任副主编，历时两年完成。郑力负责食品雕刻基础知识篇的撰写，吴忠春负责食品雕刻、围边制作实例与欣赏、雕刻作品欣赏篇的撰写，金晓阳负责全书统稿和展台作品欣赏篇图片的收集。

在教材的编写过程中，同时还得到了学院同事戴桂宝、沈昕苒等教师的支持与帮助，他们对本教材提出了许多宝贵的意见，在此一并表示衷心的感谢。由于时间仓促，水平有限，教材中存在错误之处在所难免，希望使用本教材的师生、广大同仁批评指正。



浙江旅游职业学院 吴忠春

二〇一七年三月



一 基础知识

(一) 食品雕刻的由来与发展	2
(二) 食品雕刻的作用与特点	3
(三) 食品雕刻的工具与刀法	4
(四) 常见的食品雕刻原料	9
(五) 食品雕刻的工艺程序	12
(六) 食品雕刻的性质与种类	13
(七) 食品雕刻成品的保管方法	15



二 食品雕刻

(一) 花卉类雕刻实例

月季花	20
菊花	22
荷花	23
牡丹	25
蝴蝶兰	27
兰花	29

马蹄莲	31
竹子	32
樱桃	33
蘑菇	34
印花	35
荷叶	36

春 笋 37

小南瓜 38

树 枝 39

福在眼前 40

(二) 鱼虫类雕刻实例

神仙鱼 42

罗汉鱼 44

鲤 鱼 46

浪 花 47

大 虾 48

水 桶 50

蝴 蝶 51

螳 螂 52

蛔 蛔 53

慢 慢 54

云 朵 55

桥 56

(三) 禽鸟类雕刻实例

实用的鸟头 59

简单的翅膀 61

小鸟的脚爪 62

鹰 头 63

小鸟的制作要点 64

孔雀头 66

凤凰头 68

鸳 鸯 70

快捷型仙鹤 72

孔雀尾巴羽毛 74

丝瓜鹦鹉 76

(四) 兽类雕刻实例

兔子 83

鹿 86



三 围边制作实例与欣赏

(一) 雕刻围边制作实例与欣赏

探 春 90

月季花 91

- (二) 糖艺盘饰制作实例与欣赏 (六) 时常元素围边制作实例与欣赏
(三) 小雕制作实例与欣赏 欣赏
(四) 心里美作品制作实例与欣赏 (七) 酱汁围边制作实例与欣赏
(五) 刺身围边制作实例与欣赏



四 雕刻作品欣赏

傲然雄风	156	咬文嚼字	174
清莲白鹭	157	白鹭为霜	175
花开笔端	158	齐心协力	176
春溢琼浆	159	一品禅茶	177
破浪而行	160	清 莲	178
丹凤牡丹	161	甜蜜家园	180
硕果累累	163	豆蔻年华	182
一统江山	164	马到成功	183
福禄大吉	165	雀屏之选	184
白 鸽	166	童 趣	185
连年有余	167	荷香满园	186
鹦鹉水桶	168	梦回唐朝	188
相依相伴	169	雄龙逐涛	189
双雏戏杯	170	群芳争艳	190
惜 春	171	喜从天降	192
和	172	富贵喜梅	194

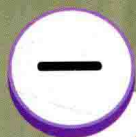
竹报吉祥	196
江南秋收	198
西施浣纱	200
惜 春	202
鼓 舞	204
恋	206
龙 凤	208
龙凤呈祥	210

喜上枝头	211
四季吉祥	212
四季西子	214
饮水思源	216
跪乳之恩	217
云霄展翅	218
春芳斗艳	219
荷塘鲤鱼	220

五 展台作品欣赏

繁花似锦	222
哪吒闹海	222
马蹄声声	223

兰亭集	223
海底世界	224
仙女下凡	224



基础知识

JICHU ZHISHI



（一）食品雕刻的由来与发展

中国烹饪是我国传统文化中的一颗灿烂明珠，中国菜肴具有色、香、味、形、质、器、养并重的特点。中国烹饪不仅重视菜品的营养、味道和嗅觉感受，而且还把菜肴的色泽和造型这一视觉上的品貌放在十分重要的位置。果蔬雕刻，俗称“刻萝卜花”，在我国具有悠久的历史。据史料记载，食品雕刻最早起源于先秦时期，《管子》中便有“雕卵熟斫之”的记载；到了唐代，有“辋川小样”的花色菜，据说是模仿唐代诗人王维“辋川图二十景”制作的，它运用各种不同质地、不同颜色的食物原料雕刻成景物，然后组合而成；到了宋代，在筵席上使用食品雕刻已经成为一种风尚，造型有花卉、动物等，花色品种较为齐全，《山家清供》中记载，谢盖斋命厨师将香瓜剖开做酒杯，在香瓜外皮上雕刻出各样花纹；明、清时期的淮扬瓜雕——“西瓜灯”是瓜雕艺术发展的鼎盛时期，在《扬州画舫录》中有“取西瓜镂刻人物、花卉、虫鱼之戏”的记载，其表现的内容、雕刻的刀法和作品的构思都达到了一个新的高度。随着历史的发展，餐桌上的食品菜肴开始讲求形态美，食品雕刻技艺也不断得到充实与提高，发展到今天，食品雕刻已经成为我国烹饪艺术中的一项宝贵遗产。它由来已久，源远流长，是我们先人在长期烹饪实践中聪明才智的结晶，是我国烹饪文化的精华之一。它融精神于物质，合艺术于菜肴，把艺术与食品巧妙地融为一体，是烘托宴会热烈气氛的重要手段，是中国宴席的美好内容之一。

到了近代，食品雕刻的造型讲究工整与技巧，运用切、割、剜、挖等技法，极尽美化之能事，务求美化原料的形象。食品雕刻借鉴了木雕、玉雕、牙雕等的创意与技法，已经成为一种独特的艺术。随着中外餐饮文化的交流，西式吹糖、糖粉塑、奶油裱花等欧美食品造型工艺的融入，食品雕刻原料选用的范围不断扩大，取材越来越广泛，其应用范围也在不断扩大。雕刻工艺日趋完善，表现手法更加细腻逼真，设计制作更加精巧。食品雕刻艺术在内容、形式、表现题材和雕刻技法等方面都有了新的发展和突破。饮食和旅游服务等行业组织的各级各类烹饪技能比赛已将食品雕刻作为一个单独的比赛项目进行竞赛、观摩、表演，使得这一技艺得到了空前的发展，涌现了一批高水平的优秀技师。名师、高手出类拔萃的手艺为我国这一传统技艺增添了光彩，老一辈技师精心传授、培养了一批又一批的新生力量，使我国这一传统技艺后继有人。



(二) 食品雕刻的作用与特点

1. 食品雕刻的作用

装饰宴席、渲染气氛是食品雕刻的主要作用，凡是具有吉祥含意、寓意美好的题材都可以用食品雕刻的形式表现出来。在菜肴制作中，食品雕刻能起到美化色彩、烘托装饰造型的作用。在宴席上，精美的雕刻作品能起到突出宴会主题的作用，宾主在享受美食的同时也能得到艺术的享受。

(1) 美化与渲染菜肴的作用

在菜肴制作中，食品雕刻能起到丰富菜肴色彩，弥补菜点在色彩形态上的不足，从而达到提升菜点品质的目的。在筵席主菜上恰当地运用食品雕刻烘托、装饰造型，能起到突出主菜的作用，但食品雕刻不能喧宾夺主，只能起到锦上添花的作用。

(2) 突出宴席主题，烘托气氛

食品雕刻能使宴席或菜点的主题突出。造型优美、寓意深刻的作品不仅使人获得视觉上美的享受，更能领悟到中国悠久灿烂的历史文化。优秀的食雕作品造型寓意宴席主题，使宴会增添热烈气氛。

(3) 弘扬传统文化，促进烹饪全面发展

食品雕刻是中国烹饪艺术的一朵奇葩。随着我国改革开放与经济的飞速发展，人们的生活水平不断提高。当人们物质享受得到一定满足后，就会追求精神生活的享受，也就是俗语说的要从过去的吃得“饱”变成现在的吃得好，对菜肴的“色、香、味、形、质、器、养”等方面提出了更高的要求。顾客品位的不断提升促使餐饮业向更高层次发展，加强食品雕刻的研究与开发，对弘扬祖国烹饪文化起到积极作用。

2. 食品雕刻的特点

食品雕刻与木雕、石雕、牙雕等雕刻艺术之间有着许多共通之处，但是，由于雕刻的原材料、工具及手法有所不同，因此也有着一些独有的特点，展现出了食品雕刻艺术的独特魅力。

(1) 题材广泛、主题明确、构思巧妙。为了给宴席增添气氛，食品雕刻构思的形象除应适应饮食习俗之外，还应富有生活情趣，表现的内容往往能突出宴席和菜点的主题，给人以欢快、赏心悦目之感。

(2) 选料讲究，以瓜果蔬菜为主。食品雕刻的一个非常突出的特点是：选用天然

的瓜果蔬菜作为原料，除了利用这些原料价廉易得的特性外，还利用了它们的天然色彩。蔬果原料种类多样，脆性、韧性各不相同，颜色也丰富多彩，因此，进行食品雕刻时可根据所要表现的主题来选择质地、色泽合适的原料。在创作过程中由于原料质地、色泽的限制，在行刀过程中需运用夸张、概括、省略和替代等表现方法，做到用料与构思紧密配合，因题选料，因料施技。

(3) 技术性强，受制于原料需在短时间内完成。食品雕刻的原料大多选用含水分多、脆性大、具有天然多彩色泽的瓜果和蔬菜类，这类原料在加工过程中水分流失较快，易于萎缩与变色。在加工过程中要采取有效措施，尽量延长原料的鲜嫩质感，因此更需操作者刀法熟练、手法到位，快捷、娴熟地完成作品的操作过程。

(4) 刀具独特，锋利灵活利于操作。食品雕刻的刀具一般具有轻薄锋利、小巧灵便的特点。因雕品不同，运用的刀法、刀具也不一样，但各种刀具必须光亮不锈、刀刃锋利，轻便灵活。有的还需操作者根据需要自行设计制造。

(5) 对操作者的要求较高。食品雕刻受原料、应用等因素的限制，具有及时性和使用一次性的特点。因此，最好是现用现雕，这就要求操作者刀法精湛、技艺纯熟，制作时需下刀准确，出刀干净利落。手法熟练。食品雕刻还要求操作者具备一定的艺术修养与美学知识，具备严格细致的工作作风，具备反复实践、刻苦学习的精神品质。

(三) 食品雕刻的工具与刀法

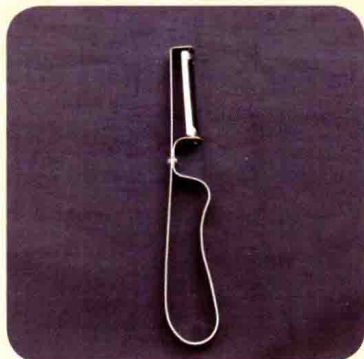
俗话说：“手艺好不如家什好。”要学好或者做好食品雕刻，必须配备好各种雕刻刀具。刀具的性能好坏与作品的质量高低有着直接的关联，特别是一些特殊工具的发明和使用在很大程度上促进了食品雕刻工艺的发展与提高。刀具越锋利，雕刻起来就越干净利落。食品雕刻的刀具以锋利、灵活为原则，宜轻薄而不宜笨重。常用的刀具大致分为切刀、刨刀、刻刀、戳刀、勾刀及模型刀六大类，材质以不锈钢刀具为最佳。

1. 切刀

切刀用普通中、西餐菜刀（亦称厨刀）即可。刀身宜薄，刀口长度18~25厘米。切刀主要用于大型原料的定形、切平接口、切段、切块等加工。切刀在食品雕刻中运用范围较广。对于制作大型作品时快速确定轮廓或找平拼接原料的粘接面使用，切刀可提高操作速度，并使原料间的粘接面牢固。

2. 刨刀

刨刀主要用于刨除瓜果蔬菜的皮，也可用于对加工面上的薄层进行少量修整。一般情况下，使用横刨刀或竖刨刀均可。



3. 刻刀

刻刀即雕刻主刀，也叫平口刀、手刀，是食品雕刻中最重要的刀具，刀刃长6~8厘米、宽0.8~1.2厘米。刻刀一般采用白钢、锋钢、锯条钢等硬度高且韧性好的钢材制作。刻刀刀身以窄而尖为好，刃口异常锋利，运刀时要求锋利流畅而转弯灵活。刻刀是加工绝大部分作品的必备刀具，用途广泛，亦称“万能刀”。根据刻刀开刃要求的不同，一般操作者需配备三把刻刀：第一把为斜口平面刻刀，其刀身较长，长形斜口尖刃，主要用于小料开坯、轮廓修整、面线加工及部分的刻制工作。第二把为平口刻刀。“比斜口平面刻刀稍短，为长形平口尖刃，刀身平薄、刀尖锐利，主要用于细节的制作，如鸟爪、花芯等。第三把为弯头弧背刻刀，其刀身中等长度，刃面的前端略呈内弯弧形，主要用来旋剜镂刻各种鸟类飞羽及花瓣叶脉等。



4. 戳刀

戳刀的特点是刀刃设在前端，使用时纵向驱刀，根据刃口形状与用途可分为圆口戳刀、三角戳刀和挑环刀三种类别。

(1) **圆口戳刀**。刀口呈U字形，按开口不同可分为8~10种型号。一般将刀口直径为0.2~0.6厘米的归纳为小号圆口戳刀，主要用来戳花心、旋戳动物的眼睛、刻制较细的羽毛和瓜盅上的花纹线条等。中号圆口戳刀用途较为广泛，刀口直径在0.8~1.4厘米，可以戳各种花卉的花瓣、鸟类的羽毛，以及各种圆形、弧形等部位。刀口直径在1.6~2.6厘米及以上的圆口戳刀属于大号，用途与中号圆口戳刀基本相同，在假山、花瓶及建筑类的雕刻中运用较多。



(2) **三角戳刀**。刀口呈V字形，有大小不同的多种规格。其戳出的线条呈三棱形，主要用于线条和鸟类尖形羽毛的雕刻，也可用于雕刻尖形花瓣的花卉。

(3) **挑环刀**。挑环刀又称拉环刀，主要使用刀口带钩的部分进行雕刻，是雕刻西瓜灯时起瓜环常用的刀具。

5. 勾刀

勾刀是一类运用比传统圆口戳刀、三角戳刀更灵活的刀具，可以处理戳刀和主刀无法达到的深度及死角，且处理过的表面光滑而不留死刀痕，可有效提高制作雕刻作品的速度。勾刀广泛应用于各种材料的雕刻，如果蔬、琼脂、豆腐、黄油等。根据形状与用途，勾刀可分为拉刻刀与掏刀两大类。



(1) **拉刻刀**。拉刻刀是一种既可拉线，又可刻形，还可刻形与取废料同步完成的食雕刀具，其特点是：雕刻速度快，雕刻的作品完整无死刀痕，特别适宜雕刻有起伏度的花瓣，鸟类身体的细节，动物的肌肉、骨骼、血管，人物的脸部和衣纹等。

(2) **掏刀**。掏刀一般用主刀改制而成，分大、中、小三种类型，广泛应用于戳刀、主刀无法处理的位置。掏刀可用于有深度的花卉、瓜盅的制作，动物雕刻中身体各部位的轮廓确定，动物肌肉块面和人物衣纹的处理等。

6. 模型刀

模型刀又称模具刀，就是用薄的不锈钢片，根据各种动植物的形象轮廓做出来的空心模型，其边缘有刀口，使用时将模型的刀口朝下置于原料上用力压下，然后切片备用。另外，还有压制字形与旋刻小圆球的勺形刀具等。

除上述刀具外，还需根据个人喜好和雕刻作品需要使用一些工具，主要包括水彩铅笔、小镊子、牙签、剪刀、水砂纸、502胶水等。这些都是提高操作效率、修补和粘接零雕组装类食品雕刻作品的必备工具。

正确掌握食品雕刻刀具的使用方法，对于初学者来说是十分重要的。如果开始学习时方法不正确并习惯了错误的方法，想要改正过来就很难。掌握正确的使用方法不仅能保证操作安全，更有利于学习运用各种刀法与手法。由于不同的人在用刀时的操作习惯不同，在食品雕刻刀具的使用方法上会有所区别。随着食品雕刻工具与技艺的不断发展，其使用的方法也会有所变化。但是基本的宗旨是不变的，那就是必须操作安全，并能使成品效果更好，同时操作者省时、省力并能节约原料。所以我们应该结



合自己的操作习惯与运刀手法找到适合自己的使用方法，然后多练习，达到用刀得心应手、灵活自如，操作过程快捷熟练、游刃有余的效果。

7. 主刀的使用方法

(1) 握刀法。四指握住刀把（刀柄）使刀刃向内，拇指空开，在雕刻时抵住原料，起支撑、稳定作用。雕刻时靠收缩手掌和虎口，使雕刻刀压紧向里运动。这种握刀方法运刀的力量最大、最稳，但有时显得不够灵活。

(2) 刻刀法。食指和拇指捏住刀身，其余三指作为支撑点，起稳定作用。雕刻时，靠拇指与食指的收缩来拉动刀身。这种握刀法的优点是：运刀非常灵活、精准，特别适用于雕刻细节的地方，是运用得较多的握刀法。只是对于初学者来说，由于拇指与食指的力量不够，采用两指握刀法时常感觉力量不够，显得力量较小。

(3) 持笔式握刀法。持笔式握刀法是一种类似握笔一样的拿刀方法。无名指或小指微微并拢、内弯，抵住原料，使运刀平稳，起支撑作用；刀把置于虎口，刀身贴放于中指第一关节；食指抵住刀背，拇指轻压在刀把和刀身连接处；主要靠拇指、食指和中指的收缩来运刀。刀刃一般朝左边或朝向里面运动。

8. 戳刀的使用方法

戳刀的握刀方法就像握笔一样，拇指、食指和中指捏住戳刀的前部，无名指与小指抵住原料，起支撑作用。其雕刻过程是由手指和手腕配合用力完成的。在雕刻过程中，戳刀一定要压在原料上，运刀的方向是向外的。

9. 拉刻刀的使用方法

一般采用两指握刀法，如果初学者的拇指和食指的力量不够，采用两指握刀法雕刻时就会感觉力量不够，显得力不从心。在这种情况下，就可以在两指握刀的基础上再加上一根中指。

10. 空心模型刀和特殊雕刻工具的使用方法

空心模型刀是按某些动植物的形状做成的空心模型。操作时只需将其在原料上一压，就可取得一段成型的原料，再按需要切成不同厚度的片状即可。另外，对于如勺口刀、宝剑刀、圆柱刀、斜口刀等特殊雕刻刀具，这类刀具的种类很多，其使用的方法一般采用前面所述的几种刀具的使用方法。

11. 食品雕刻的主要刀法

食品雕刻是一门艺术，有着其特有的运刀要求与成型方法。由于雕刻作品类型的不同及原材料质地的差异，食品雕刻制作过程中需要轮番使用多种雕刻刀具，同时也要根据雕刻成型的需要，不断变化各种刀法和手法。有时，同一种雕刻工具为了雕刻的需要须采用多种雕刻手法。刀法、手法是食品雕刻最重要的基本功之一，每一位操作者都必须熟练掌握。

(1) 切。切一般用平面刻刀或小型切刀来操作，其作为一种辅助刀法，很少单独用来雕刻成型。切刀法主要有直切、斜切、锯切和压切4种，主要用于雕刻时修整原料和“开大型”。

直切：操作时刀背向上，刀刃向下，左手按稳原料，右手持刀，刀与原料、案板呈90度垂直切下，使原料分开的一种切法。直切属于辅助雕刻刀法，主要用于不规则的大块原料的最初处理，便于雕刻作品的造型设计。另外，直切还可用于雕刻时快速打制粗坯，加快雕刻速度。

斜切：操作时刀与原料、案板不成直角的一种切法，其他要求和直切是一样的。斜切时，原料一定要放稳，左手要按稳原料，右手根据所需要的角度，手眼并用，使刀按要求切下去。

锯切：采用窄而尖的刀具，左手扶稳原料，右手持刀，先将刀向前推，然后再拉回来，一推一拉切割原料的一种切法。锯切主要适用于韧性较大或太嫩、太脆的原料。

压切：主要是将空心模型刀放在原料的表面，然后施加压力将原料切下的一种方法。

(2) 戳。戳刀法使用的工具是戳刀，采用握笔的手法，将戳刀插进原料表面一定深度并运刀的方法。刀具插入加工件后持刀的手将戳刀匀速向前推动，从而刻出丝、条、槽、禽鸟羽毛、鱼鳞等。

直戳：操作时左手拿稳原料，右手持刀，将戳刀压在原料表面，找好进刀点位，然后进刀，并且确定好深度与厚度，刀口朝前或向下，直线推进。

曲线戳：操作方法与直戳的方法基本一样，只是运刀路线是曲线的，刻出的线条是弯曲的。该刀法适合于制作细长而弯曲的形状，如菊花花瓣、鸟类的羽毛、动物的毛发等。

翘刀戳：操作时，左手持料，右手握刀，将戳刀压在原料表面，找好进刀点位，先浅后深斜向插入刀口，到一定深度后刀尖慢慢往上翘，刀后部往下压，刻出的形状呈两头细的凹状或勺状，如睡莲、梅花、荷花等的雕刻。该刀法主要用于雕刻凹状或勺状花瓣等形状。

翻刀戳：操作方法和直戳的方法基本一样，其区别就是戳的时候进刀的深度要慢慢加深，当快要戳到位时将戳刀往左侧或右侧略作拧转，再将戳刀拔出。这种刀法特别适宜雕刻鸟类的羽毛及细长形的花瓣等。

(3) 削。削是用横握手法，切削原料成毛坯、雏形，或修整加工件定型、抛光的刀法。常见的有推削与拉削两种方法，就是将刀在原料上笔直地推出去或拉回来。运刀的路线为直线，削出的面为一个平面，是食品雕刻中的一种常用刀法。

(4) 旋。旋也叫旋刀切，是一种用途很广的刀法，不仅可以单独旋刻一些弧度比较大的花瓣，而且是雕刻过程的辅助刀法。主要使用雕刻主刀，其运刀路线为弧线，雕刻出的面也是带圆弧形的，就像削苹果皮似的。旋刀法操作起来有一定的难度，使用时持刀要稳、下刀要准，要贴着原料运刀，确保旋刻出来的面光滑平整。

(5) 刻。刻又称刻画，是用持笔握刀手法，以尖刀或戳刀刻出各种花纹造型的一种雕刻刀法。刻是雕刻过程中的一种重要辅助手段，要求操作者有一定的艺术修养和美术功底，主要用于“开大型”时划线定位，以及瓜雕、浮雕等的雕刻。

(四) 常见的食品雕刻原料

(1) 南瓜。南瓜又称饭瓜、番南瓜，山东地区称作番瓜，东北地区称作倭瓜。南瓜原产墨西哥及中美洲一带，世界各地普遍栽培，明代传入我国，现南北各地广泛种植。南瓜为葫芦科、南瓜属的一个种，一年生蔓生草本植物，果实外形呈长筒形、圆球形、扁球形、狭颈形等。通常一般用长条形南瓜进行雕刻，长条形南瓜又有“牛腿瓜”之称，因其体形硕大、实心部分较多而成为大型食品雕刻的上佳材料。用南瓜雕刻的作品色泽滑润、质地细腻柔和，所以南瓜是食品雕刻的理想材料，适合于雕刻黄颜色的花卉、各种形态的鸟类、大型动物、人物、建筑物等。空心的南瓜可用来刻瓜盅、瓜灯、鱼篓、箩筐等。



(2) 红薯。红薯又名番薯、地瓜、甘薯、朱薯、金薯等，属管状花目，一年生草本植物，叶片通常为宽卵形，其蔓细长，茎匍匐地面，埋在地下的部分多为椭圆形的块根。红薯在中国北方也叫作地瓜，是很重要的食材。块根肉质呈浅黄色、粉红

