

新

食雕一点通

最佳厨师培训教材

南瓜雕

速成 >

罗进军/主编

详细的雕刻步骤

精美的图解实例

大师的绝技奉献

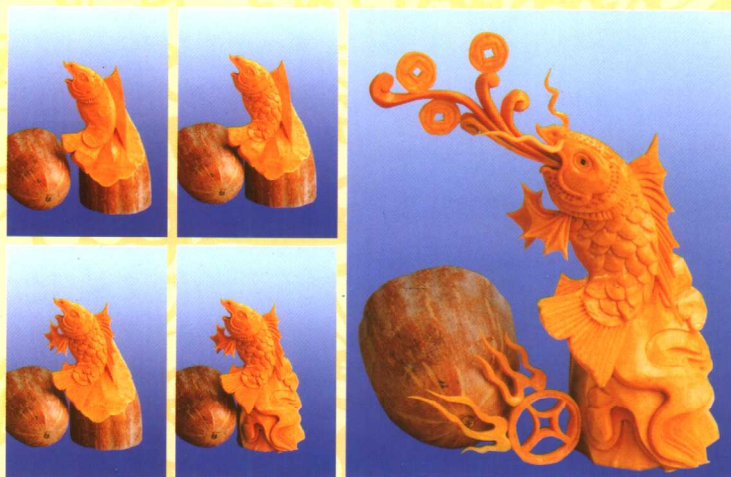
学艺的最佳教材



辽宁科学技术出版社

食雕一点通

新南瓜雕速成



罗进军 主编

辽宁科学技术出版社

沈 阳

主 编：罗进军
副 主 编：朱利强
编 委：程德全 常广思 周柏身 卓礼运 赖志文
程 斌 许国磊 盛运岭 卓权义 段海涛
技术顾问：展少文
摄 影：罗进军
撰 文：梁宗军

图书在版编目 (CIP) 数据

食雕一点通：新南瓜雕速成 / 罗进军主编. —沈阳：辽宁科学技术出版社，2007.2

ISBN 978-7-5381-4897-8

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

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 130505 号

出版发行：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：辽宁印刷集团美术印刷厂

经 销 者：各地新华书店

幅面尺寸：210 mm × 195mm

印 张：4.5

字 数：170 千字

印 数：1~5000

出版时间：2007 年 2 月第 1 版

印刷时间：2007 年 2 月第 1 次印刷

责任编辑：刘兴伟

封面设计：杜 江

版式设计：于 浪

责任校对：李 雪

定 价：25.00 元

联系电话：024-23284354

邮购热线：024-23284502 23284357

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

http://www.lnkj.com.cn

前言

PREFACE



中华美食，博大精深。

经济的飞速发展，使得生活水平不断地提高，大众饮食不再只是为了吃饱，而更是为了吃出科学、吃出营养、吃出艺术、吃出文化。食雕——作为源远流长中华饮食的一部分，她在点缀菜肴、装饰席面、提高饮食档次等方面起到了非常重要的作用。

近年来，各地节庆活动如雨后春笋，热闹非凡。喜庆展台、节日庆典推出的看台等随处可见、千姿百态、造型逼真的食雕艺术，百花齐放，欣欣向荣。空前盛世对食雕技术的推广发展注入了强大生命力。

目前，因为出版的食雕书籍中呈现一个共同问题，那就是题材单一，手法繁琐，学习较难，更不易在新潮菜肴中的装饰中发挥作用。也有一些好的作品，制作时间较长，不宜保存，不能与现代快节奏的生活方式相适应。

为此，在刘兴伟老师的鞭策下，我们根据在星级饭店的工作经验，系统地总结出一套以实用求生存，以创新求发展，题材新颖，作用精巧实

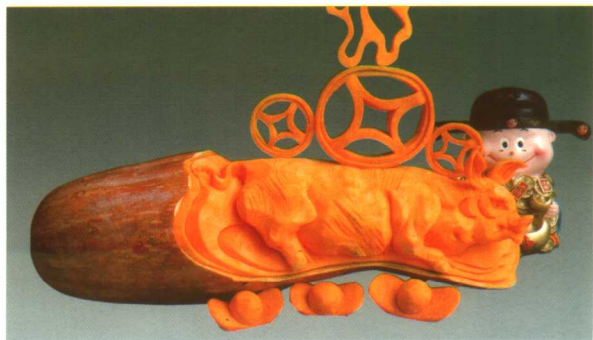
用，制作快捷简便的食雕技法，并以发扬绿色健康食雕为核心，编辑出版此书。

本书作品都易学，易懂，易做，简单明了，线条流畅，是初学者理想的参考资料。在编制过程中得到卓礼运大师及很多粤菜新秀的大力支持，才得以顺利出版，值此向帮助支持此书出版的所有朋友深表感谢。

由于交稿时间紧迫以及个人水平有限，作品不足之处，还望同行师友们给予指正。

作者

2006年冬于东莞



目录

CONTENTS

分步图解

好运金猪	006
福鹿梅花	008
龙龟献宝	010
塘边水牛	012
松鼠葡萄	014
志在千里	016
海底霸王	018
献寿童子	019
展翅顾盼	020
椰岛风情	022
叮咛祝福	024
同舟共济	026
两情相许	028
海底争锋	030
孤芳自赏	032
金钱锦鲤	034
太白醉酒	036

放飞和平	037
国色天香	038
精卫填海	040
坐莲罗汉	042
麻姑献寿	044
荷花仙女	046

精品赏析

金龙探海	047
婆娑起舞	048
牡丹花开	049
蜻蜓荷香	050
御笔生辉	051
龙鱼出海	052
澳洲风情	052
松鼠金瓜	053
豫象舞姿	053
蝈蝈白菜	054
瓜意绵绵	055

山雀寻食	056
欲语还羞	057
天狗祈月	058
双鱼游海	058
恐龙时代	059
大漠驼铃	059
大展宏图	060
鹰龟捉鱼	061
乐声悠扬	062
蟹龟争雄	063
鲨鱼逐浪	064
猴子摘桃	064
瓜熟蒂落	065
燕鱼畅游	065
如鱼得水	066
耀武扬威	067
海豚逐浪	068
海马畅游	069
金兔觅春	070



山涧高歌	070
喜雀登梅	071
醉酒罗汉	071
巧捕美味	072
狮头	072
雀立枝头	073
猩猩显威	073
马头	074
卡通狐狸	075
颂经罗汉	076
相偎相依	076
虾兵请战	077
深海蟹将	077
金狗望春	078
俊象起舞	079
树懒引伴	080
洋洋得意	081
心有灵犀	082
龙鱼抖甲	082
花芳雀舞	083
小妖出山	083
随机应变	084
天马行空	085
如虎添翼	086

招福童子	087
行龙生威	088
舞刀弄枪	088
田野童趣	089
卡通棕熊	089
居高临下	090
鹦鹉赏花	090
孔凤牡丹	091
比特爱神	091
皆大欢喜	092
寿星献福	093
凤舞九天	094
鹏程万里	095
盘古开天	096
欲上青天	097
爱鸟童子	098
活佛济公	098
狐狸觅食	099
风尘侠女	099
赶考路上	100
富贵鸟王	100
仙鹤献寿	101
凤落西山	101
麒麟送子	102

凤戏牡丹	102
神鹰击浪	103
母子相会	103
太极真人	104
鹦鹉罗汉	104
美人鱼	105
嬉戏双雀	105
独步天下	106
人面凤身	106
展翅雄鹰	107
振翅欲飞	107
枝头双雀	108
荔枝金雀	108



好运金猪

原料：南瓜。

刀具：平口刀、西餐刀、刻线刀。

制作：①选用长南瓜为原料；

②在原料的一端约 1/5 处深刻一刀，留作刻头部；

③刻出金猪的头部造型，要求饱满；

④用平口刀刻颈部及前腿；

⑤用同样的方法刻出后腿，注意前腿与后腿的位置要

协调；

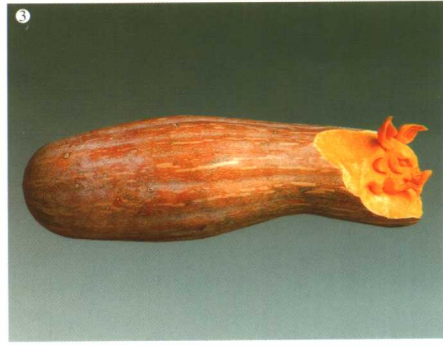
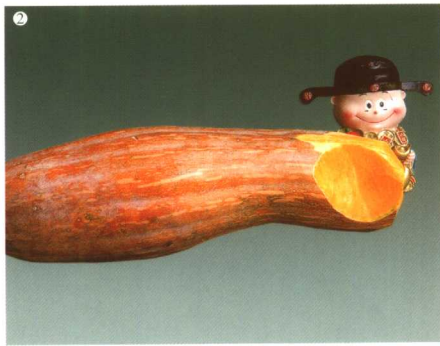
⑥刻出肥大的腹部；

⑦刻出尾巴，猪尾要表现出短小有灵性；

⑧再刻出背部及蹄子；

⑨用刻线刀戳出皮毛，走刀要浅一些；

⑩刻出金钱、元宝与作品组装在一起即成。



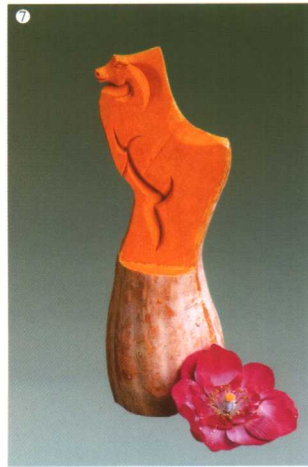
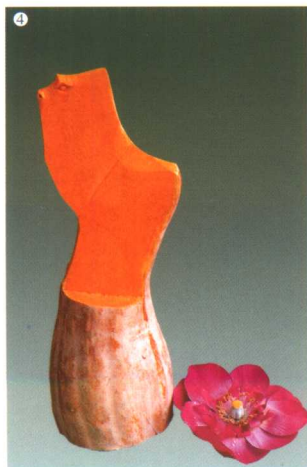
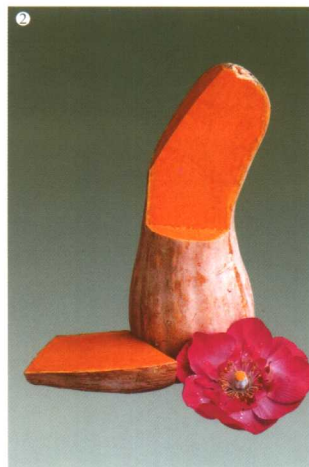


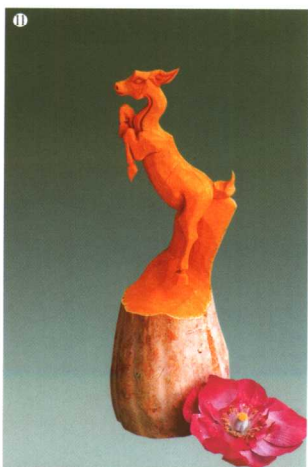
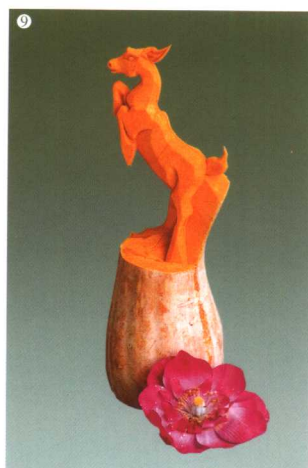
福鹿梅花

原料：南瓜。

刀具：1号平口刀、U形刀。

- 制作：
- ①取一个粗大的南瓜为原料；
 - ②用平口刀直切两刀待用；
 - ③将切下的原料组合在一起；
 - ④刻出鹿的大体轮廓；
 - ⑤刻出鹿的头部；
 - ⑥刻出鹿的颈部；
 - ⑦刻出前腿和后腿；
 - ⑧刻出身体轮廓；
 - ⑨刻出尾巴；
 - ⑩细刻各部位；
 - ⑪组装鹿的角；
 - ⑫最后在身体上戳出梅花花纹即成。





龙龟献宝

原料：南瓜。

刀具：平口刀、西餐分刀。

制作：①选用直且粗大的南瓜为原料；

②在南瓜的一侧去皮，在上端确定龙龟的头部；

③刻出龙龟的头部，走刀要准；

④细刻出龙龟的各部位，组装上龙龟的角；

⑤刻出龙龟的背部及尾巴；

⑥刻出龙龟的腿部，掌握站立的形态；

⑦组装龙龟的两条前腿；

⑧组装宝珠及口中的圣水，完成作品。





塘边水牛

原料：南瓜。

刀具：平口刀、刻线刀。

制作：①取一个长南瓜为原料；

②在原料的一侧找出水牛头部的位置；

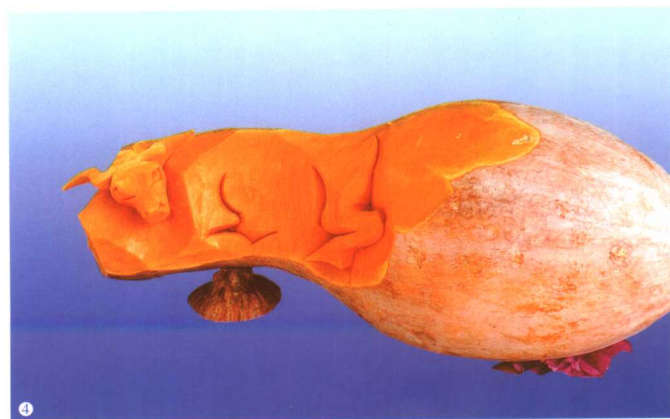
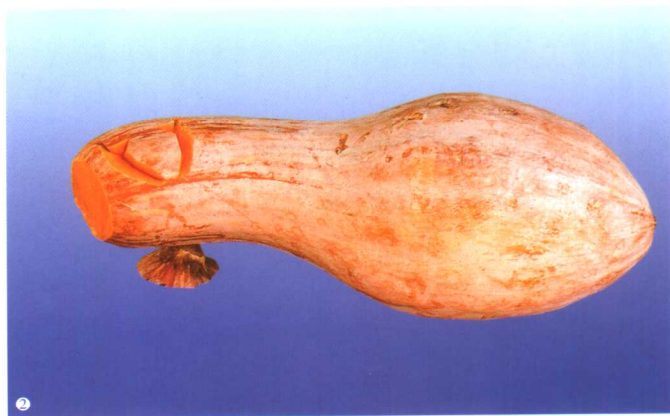
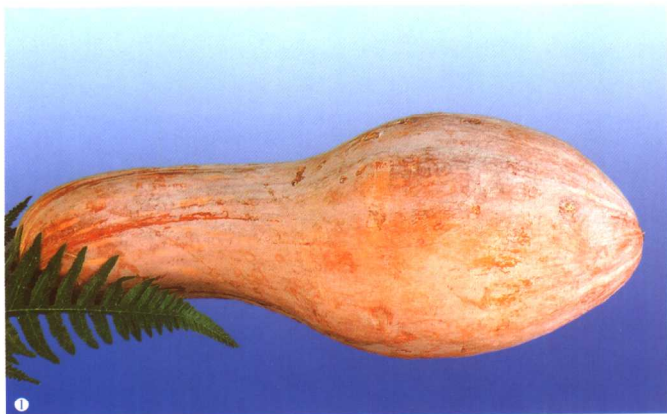
③刻出牛头；

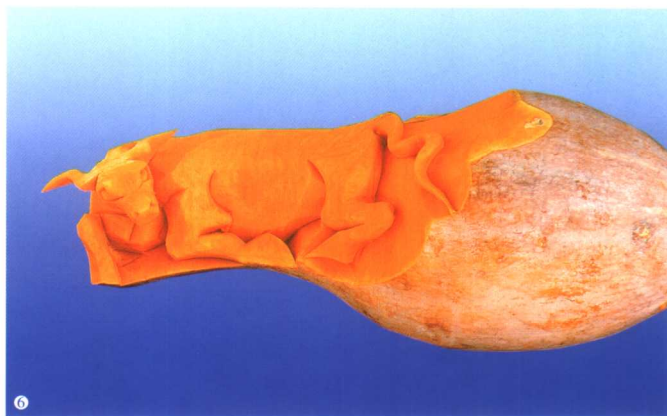
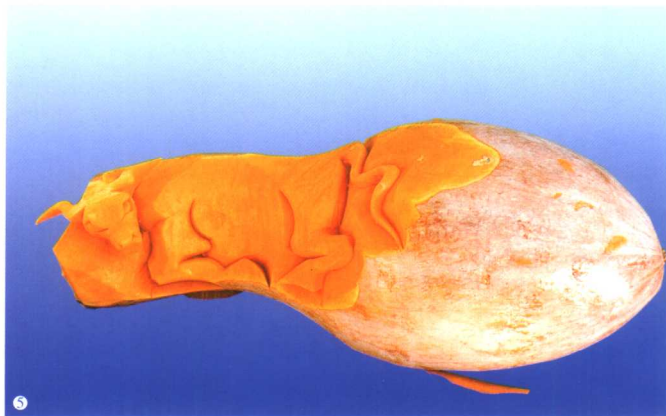
④刻出前、后腿的轮廓，呈卧式；

⑤刻水牛的尾巴；

⑥刻出水牛的另一条腿及腹部；

⑦细刻健壮的肌肉及蹄子即可。





松鼠葡萄

原料：南瓜。

刀具：平口刀、刻线刀。

制作：①选用略弯的南瓜为原料；

②去皮后在大头部位斜切一刀，使其站立；

③刻出三角形的头部、嘴、耳朵；

④找出松鼠的身体大型；

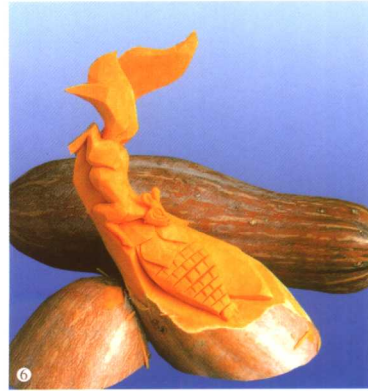
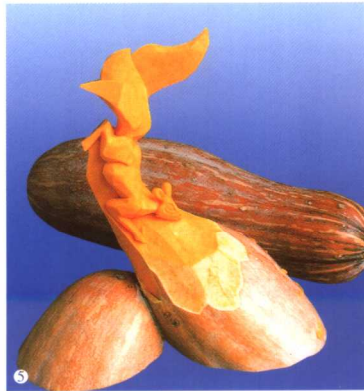
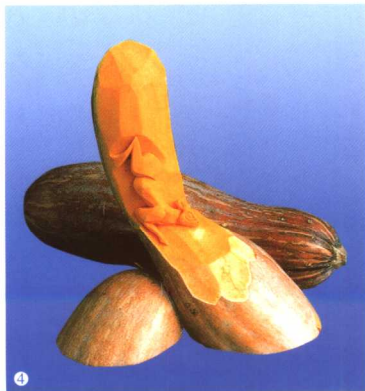
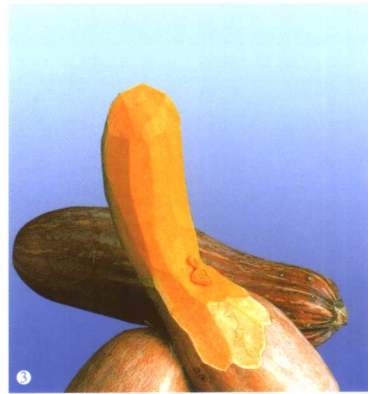
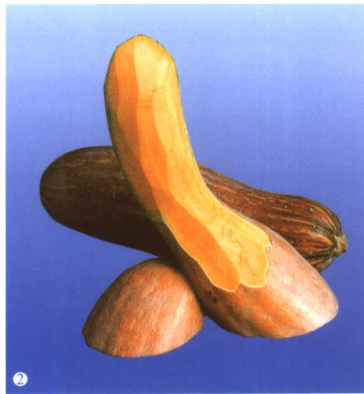
⑤刻出长长的尾巴，长度要长于身体；

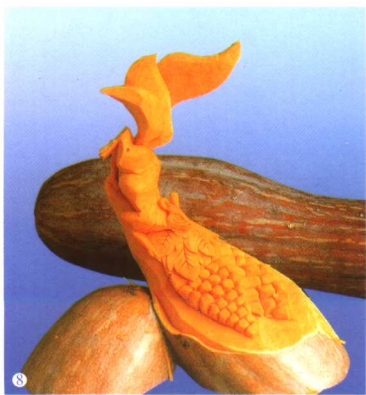
⑥用平口刀刻出葡萄的大型；

⑦仔细刻出葡萄粒；

⑧用刻线刀戳出葡萄叶子；

⑨去掉废料组装上葡萄蔓，再细刻出尾巴纹路及体毛纹路即可。





志在千里

原料：南瓜。

刀具：平口刀、西餐分刀。

制作：①选用粗大的南瓜为原料；

②用西餐分刀切开原料；

③刻出马的头部，嘴要张开；

④再刻出马的身体大型；

⑤刻出马的腹部；

⑥刻出马的前腿；

⑦去除多余的原料；

⑧刻出马的鬃毛，要向上飘逸；

⑨刻出马的尾巴，要长些；

⑩细刻各部位即可。

