

手工坊 蔬菜、水果雕刻艺术系列



SHOUGONGFANG SHUCAI SHUIGUO DIAOKE YISHU XILIE

蔬果雕刻

经典篇

阿璞 编著



湖南美术出版社

手工坊 蔬菜、水果雕刻艺术系列

SHOUGONGFANG SHUCAI、SHUIGUO DIAOKE YISHU XILIE

蔬果雕刻

经典篇

阿瑛 编著



湖南美术出版社

图书在版编目(CIP)数据

手工坊蔬菜、水果雕刻艺术系列 / 阿瑛编著. —长沙:
湖南美术出版社, 2006
ISBN 978-7-5356-2587-8

I. 手... II. 阿... III. ①蔬菜—装饰雕塑 ②水果—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 157184 号

读者如有不明之处或需邮购, 请电话联系。
地 址: 长沙市湘湖路 30 号金泉公寓 2-201
网 址: <http://www.yhcul.com>
长沙市越华文化传播有限公司 邮 编: 410001
电 话: 0731-2193849 2183429

手工坊蔬菜、水果雕刻艺术系列

蔬果雕刻经典篇

策 划: 越华文化
编 著: 阿 瑛
责任编辑: 李宇平
责任校对: 张家玲
封面设计: 张 阳
出版发行: 湖南美术出版社
(长沙市东二环一段 622 号)
经 销: 湖南省新华书店
印 刷: 长沙湘诚印刷有限公司
开 本: 889 × 1194 1/16
印 张: 21
版 次: 2007 年 2 月第 1 版 2007 年 2 月第 1 次印刷
印 数: 1~6000 册
书 号: ISBN 978-7-5356-2587-8
定 价: 89.40 元(共三册)

【版权所有, 请勿翻印、转载】

邮 编: 410016
网 址: <http://www.arts-press.com/>
电子邮箱: market@arts-press.com
如有倒装、破损、少页等印装质量问题,
请与印刷厂联系调换。

目录 CONTENTS

1/ 制作工具

蔬果雕刻基础

- 3/ 心形番茄柳橙双层盘饰
- 4/ 大黄瓜鱼形盘饰
- 5/ 大黄瓜星形花盘饰
- 7/ 大黄瓜卷花盘饰
- 10/ 番茄花盘饰



蔬果雕刻盘饰

- 13/ 茄花盘饰
- 15/ 南瓜花盘饰
- 16/ 茄子花盘饰
- 17/ 梅花盘饰
- 19/ 大黄瓜筒易盘饰
- 21/ 小黄瓜松树盘饰
- 25/ 红白萝卜蝴蝶盘饰
- 29/ 番茄小萝卜花盘饰
- 30/ 红萝卜造型小花盘饰
- 37/ 红萝卜造型花盘饰
- 40/ 白萝卜围篱盘饰
- 43/ 蚱蜢苹果花盘饰
- 45/ 大黄瓜竹节盘饰
- 47/ 荷花青蛙盘饰
- 48/ 如意钱币围边盘饰
- 49/ 葡萄藤雕刻盘饰
- 50/ 红萝卜夹片围边盘饰
- 51/ 大黄瓜挑桶盘饰
- 52/ 南瓜香蕉盘饰
- 53/ 红萝卜花盘饰
- 54/ 红萝卜芋头章鱼盘饰
- 55/ 大黄瓜茄子盘饰
- 56/ 大黄瓜龙虾盘饰
- 58/ 大黄瓜螃蟹盘饰



水果雕刻基础

- 61/ 快乐颂
- 62/ 风阁锦绣
- 63/ 步步高升
- 64/ 片片柔情
- 65/ 风采迷人
- 66/ 红毛丹
- 67/ 贴心茄
- 68/ 香芒慕思



水果雕刻拼盘

- 70/ 花式惜福综合水果盘
- 71/ 花式木瓜船形雕刻
- 72/ 花式水果雕刻
- 73/ 鸭子密瓜盅
- 74/ 花式鸟形水果盅
- 75/ 综合香瓜百果盅
- 76/ 花式西瓜相思盅
- 77/ 花式水果雕刻
- 78/ 西瓜彩凤盘饰
- 79/ 海景水果盘
- 80/ 西瓜水果盘

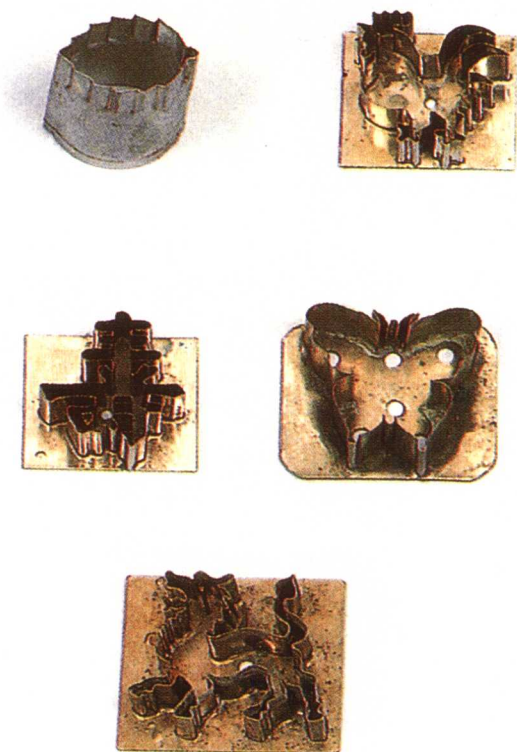
- 80/ 综合水果盘(一)
- 81/ 综合水果盘(二)
- 82/ 生日快乐综合水果盘
- 83/ 贺寿水果盘
- 84/ 花式水果雕刻盘
- 85/ 花式西瓜水果盘
- 86/ 香瓜菠萝花式水果盘
- 87/ 苹果叶片雕刻(一)
- 88/ 苹果叶片雕刻(二)
- 89/ 菠萝哈密瓜水果盘
- 90/ 花式水果盘雕刻
- 90/ 十字形水果盘
- 91/ 花式套餐水果盘(一)
- 91/ 花式套餐水果盘(二)
- 92/ 花式套餐水果盘(三)
- 92/ 花式套餐水果盘(四)
- 93/ 花式套餐水果盘(五)
- 93/ 花式套餐水果盘(六)
- 94/ 花式综合水果盘
- 95/ 花式苹果木瓜水果盘
- 96/ 一轮新月
- 97/ 菠萝船
- 98/ 团聚
- 99/ 碧玉如春
- 100/ 五族共和
- 101/ 长相厮守
- 102/ 西瓜船
- 105/ 心的港湾
- 106/ 欣欣向荣
- 107/ 绽放
- 108/ 如意
- 109/ 甜蜜果



制作工具 >>>>>



各式菜模



★尖头刀

这是雕刻蔬果时最主要的一种刀具，可用来削雕作品的基本轮廓和粗坯。

★圆口刀

主要用来刻制花瓣和羽毛，同时也是挖孔不可或缺的刀具。

★扁圆口刀

一般用来刻制花瓣和山石等物。

★槽刀

大都用来刻制线条和羽毛。

★斜口铲刀

主要用来铲平雕刻面，使表面光润。

★60 厘米长形水果刀

一般用来切制或雕饰各种大型瓜果。

★各式菜模

有字模、花模、鸟兽模等。



蔬

果

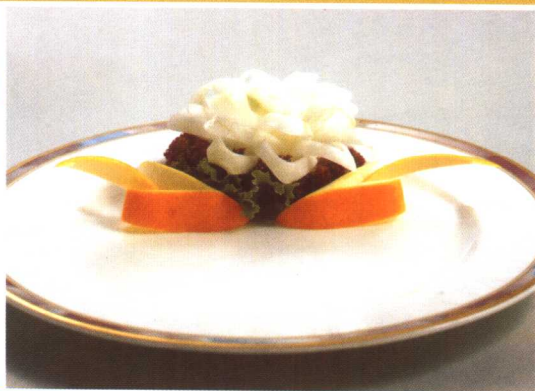
雕

刻

基

础

SHUGUO DIAOKE JICHU



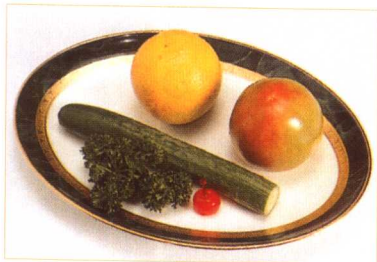
艺术创作在理论上都是相通的，然而食雕有别于其他艺术创作。因为食雕材料种类繁多，每一种都有不同的造型、颜色、质地，所以必须掌握其个别的特性去发挥，即“以食材本身的形、色、质作为创作的空间”及“移花接木”的手法。



心形番茄柳橙双层盘饰

XINXING FANQIE LIUCHEN SHUANGCENG PANSHI

— 材 · 料 —

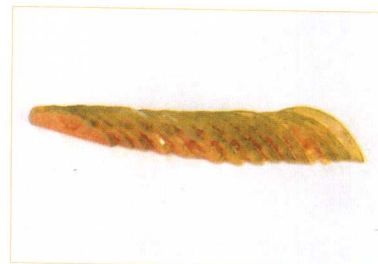


柳橙、番茄、小黄瓜、巴西利、樱桃

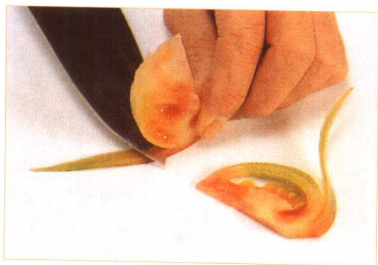
— 做 · 法 —



1. 取新鲜、饱满、色泽鲜艳的半个番茄切成约0.1~0.2厘米厚的薄片。



2. 将切好的番茄薄片如图推开呈均匀的一排。



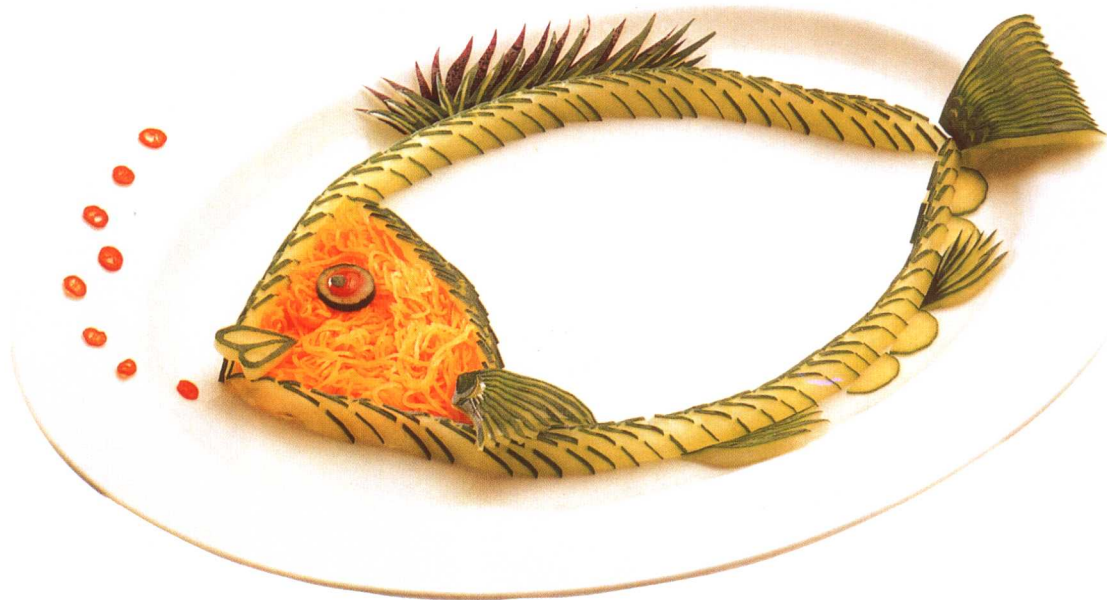
3. 将其中两片番茄如图片皮,但头部不切断,使之成翘起状。



4. 柳橙切半后,如番茄般切薄片推开呈一排,再与番茄薄片一起如图排入盘中成心形盘饰。



5. 将步骤3的两片番茄排入心形盘饰上方翘起,再切三片小黄瓜片如图排入上下三处,上方一片再放一朵巴西利及一颗樱桃即完成。



大黄瓜鱼形盘饰

DAHUANGGUA YUXING PANGSHI

— 材 · 料 —



大黄瓜、红辣椒、红萝卜丝、茄子

— 做 · 法 —



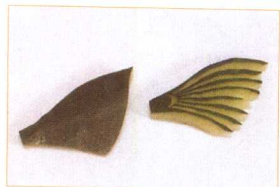
1. 取皮色鲜绿的大黄瓜皮一块，如图用雕刻刀切成鱼背鳍状。



2. 背鳍状切雕好后，再用雕刻刀用一刀直刀、一刀斜刀切取其纹路。



3. 取另一块黄瓜皮，切成鳃部鱼鳍状。



4. 鳃部鱼鳍状切雕好后，用圆槽刀雕一半圆形，再用一刀直刀、一刀斜刀切取纹路，如图。



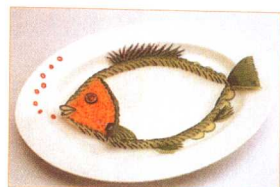
5. 再取另一片黄瓜皮切成鱼的尾巴，并用圆槽刀雕出两排鳞片状。



6. 尾部切好，再以上述刀法切取其纹路，如图。



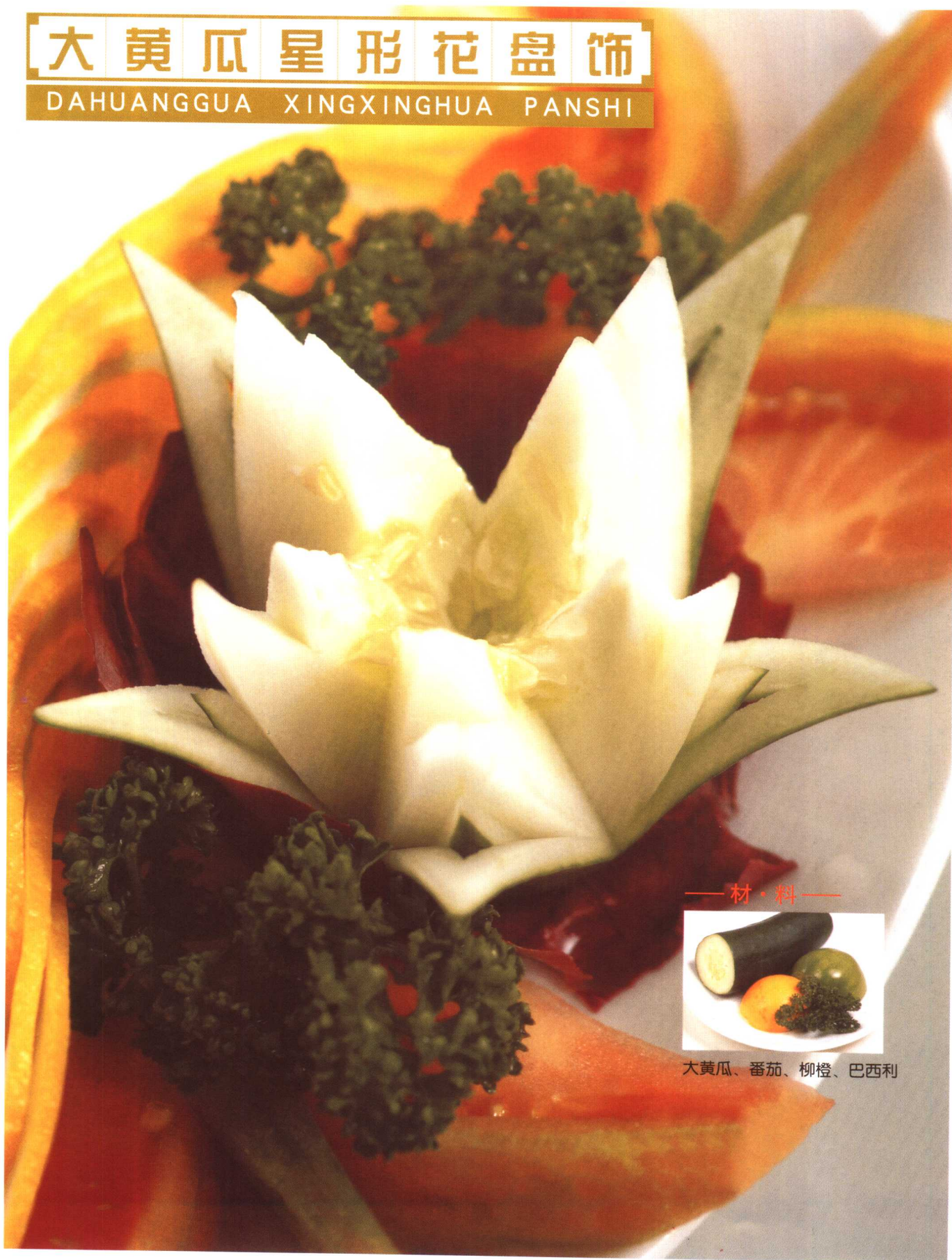
7. 取半条大黄瓜，切成0.1厘米厚的薄片围在盘边成鱼身，用红萝卜丝堆成鱼的脸部，再用雕刻刀将小黄瓜片切成鱼嘴、鱼鳍状。



8. 摆上背鳍、胸鳍、尾巴，并用红辣椒切成圆形片摆在鱼嘴前做气泡状，最后点上眼睛即成。

大 黄 瓜 星 形 花 盘 饰

DAHUANGGUA XINGXINGHUA PANSHI



——材·料——



大黄瓜、番茄、柳橙、巴西利

大黄瓜星形花盘饰

—— 做 · 法 ——



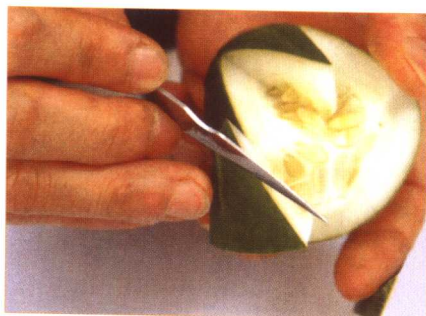
1. 取大黄瓜头或尾，切长约5~6厘米的长段。



2. 将大黄瓜四周切成“V”形。



3. 斜切成为5个“V”形。



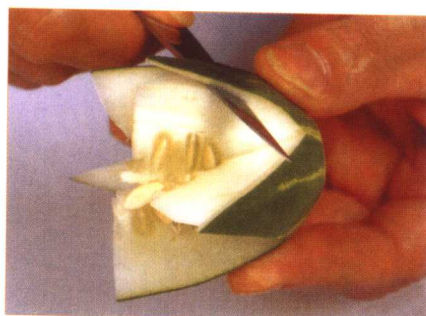
4. 斜切成为5个“V”形。



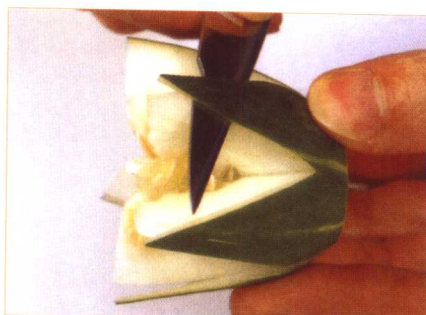
5. 斜切成为5个“V”形。



6. 将每个“V”形再画下“V”形浅刀，约0.5厘米。



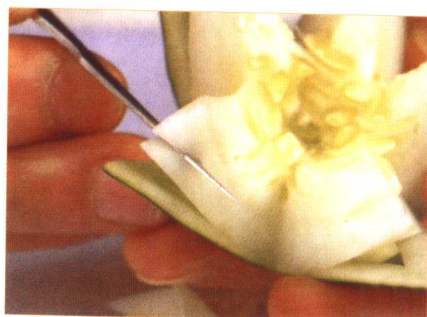
7. 再将每个“V”形片皮，片至离底部1厘米处停刀。



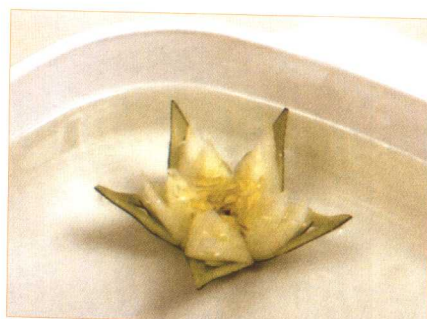
8. 片皮至离底部1厘米处停刀。



9. 将大黄瓜中间的籽去除。



10. 再雕第二层瓜肉。



11. 泡入清水。

大黄瓜卷花盘饰

DAHUANGGUA JUANHUA PANSHI



大黄瓜卷花盘饰



—— 材 · 料 ——

大黄瓜、柳橙、牙签、生菜、紫生菜

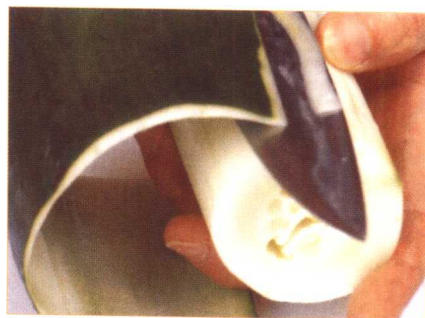
—— 做 · 法 ——



1. 挑选圆又直的大黄瓜，取大黄瓜的中段。



2. 片掉大黄瓜的皮。



3. 片时要保持大黄瓜瓜肉的圆弧度，形成圆筒状。



4. 再将大黄瓜肉片薄，长约20~25厘米。



5. 片薄大黄瓜肉。



6. 将黄瓜薄片对折斜切。



7. 注意：每一刀距离需相同，且对齐处不能切断。

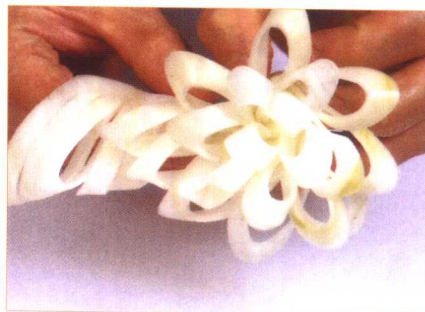
大黄瓜卷花盘饰



8. 由下第一刀处开始卷起。



9. 左手要将已卷起的黄瓜薄片捏紧。



10. 卷起。



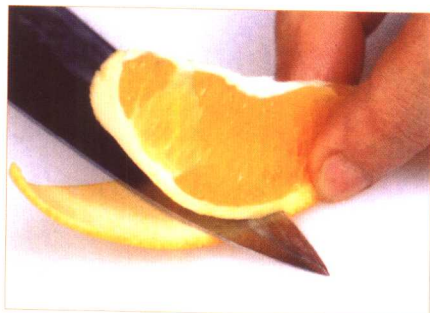
11. 卷好时，用牙签固定底部，才不易松开。



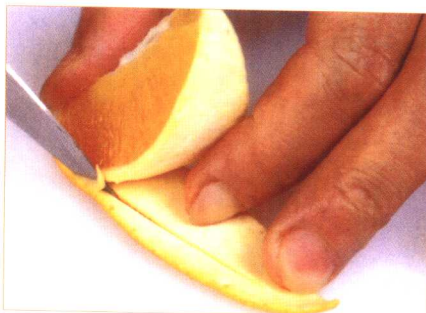
12. 用牙签固定底部。



13. 泡入清水。



14. 片柳橙皮，皮厚约0.3厘米。



15. 片皮之后，将其中一边切一刀，尽量拉长。

小贴士

在片黄瓜肉时，不能太厚，对折时才不易断，卷花时要卷紧。

番茄花盆饰

FANQIEHUA PANSHI



番茄花盘饰

—— 材 · 料 ——



红番茄、绿番茄、紫生菜

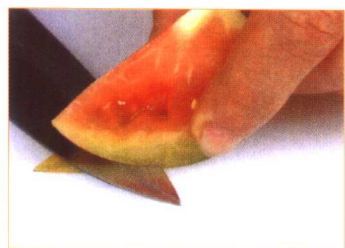
—— 做 · 法 ——



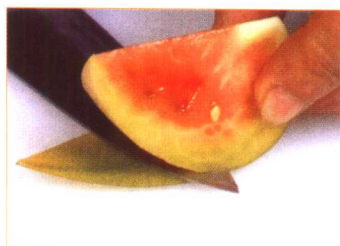
1. 取番茄1个切成6小块，每块大小要相同。



2. 每块番茄面可先切两刀“V”形。



3. 将每小块片皮。



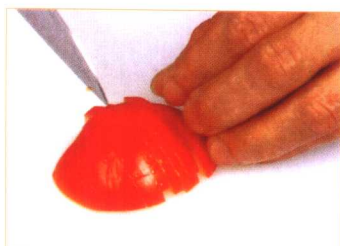
4. 片皮至底1厘米处停刀。



5. 将皮剥开。



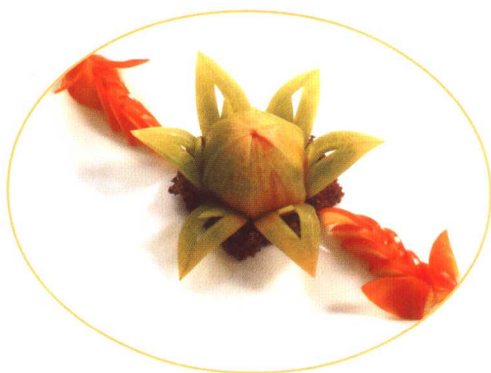
6. 组合时要按照先后顺序，排法要整齐。



7. 红番茄切成薄片装饰。

小贴士

番茄1开6块，每块大小要一致，片皮时要小心，不能太薄也不能太厚。





蔬

果

雕

刻

盘

饰

SHUGUO DIAOKE PANSHI

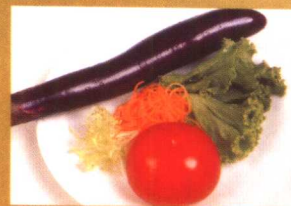


食雕美感的造型，以各种不同材料，用精巧的手工做成各式各样的花式图样，或是吉祥代表物，一方面衬托大菜的色调，增加菜肴的份量，另一方面也可以使雕出来的成品，用来装饰各种喜庆宴会，进而增加食物的华丽感，和提高菜肴的附加值。

茄花盘饰

QIEHUA PANSHI

——材·料——



茄子、红番茄、生菜丝、红萝卜丝、生菜叶

