

手工坊 蔬菜、水果雕刻艺术系列



SHOUGONGFANG SHUCAI SHUIGUO DIAOKE YISHU XILIE

蔬果雕刻

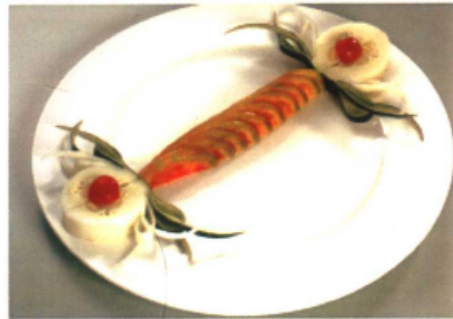
基础篇

阿瑛 编著



湖南美术出版社

责任编辑:李宇平
策 划:越华文化
封面设计:张 阳



SHOUGONGFANG SHUCAI SHUIGUO DIAOKE YISHU XILIE

本册仅售: 29.80 元

ISBN 978-7-5356-2587-8



9 787535 625878 >

ISBN 978-7-5356-2587-8

定价: 89.40 元(共三册)

手工坊 蔬菜、水果雕刻艺术系列

SHOUGONGFANG SHUCAI、SHUIGUO DIAOKE YISHU XILIE

蔬果雕刻

基础篇

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

蔬果雕刻基础篇

策 划: 越华文化

编 著: 阿 瑛

责任编辑: 李宇平

责任校对: 徐 循

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

蔬果雕刻入门

- 4/ 三种小黄瓜盘饰
- 5/ 红萝卜小花盘饰
- 8/ 两种番茄蝴蝶盘饰
- 9/ 大黄瓜柳橙盘饰
- 11/ 大黄瓜番茄盘饰
- 13/ 两种红绿番茄盘饰
- 16/ 大黄瓜切片盘饰
- 18/ 大黄瓜番茄柳橙盘饰
- 19/ 柳橙番茄心形盘饰
- 21/ 红黄甜椒盘饰
- 23/ 大黄瓜梅花盘饰
- 24/ 古典大黄瓜盘饰
- 25/ 双层星芒红萝卜盘饰
- 26/ 小黄瓜小樱桃盘饰
- 27/ 小黄瓜白萝卜盘饰
- 28/ 芋头柳橙盘饰
- 29/ 柳橙樱桃盘饰
- 30/ 红萝卜大黄瓜盘饰



造型线条组合

- 32/ 简易猫盘饰
- 33/ 小黄瓜番茄盘饰
- 34/ 芥菜小樱桃盘饰
- 35/ 金鱼盘饰
- 36/ 番茄红萝卜盘饰
- 37/ 红萝卜蔷薇盘饰
- 38/ 黄瓜新娘草盘饰
- 39/ 番茄大黄瓜围边盘饰
- 40/ 绣球小黄瓜盘饰
- 41/ 红薯百日草盘饰



- 42/ 黄瓜红萝卜盘饰
- 43/ 四方形大黄瓜盘饰
- 44/ 红白萝卜大黄瓜盘饰
- 45/ 番茄大黄瓜围边盘饰
- 46/ 四方形盘饰
- 47/ 大黄瓜金瓜盘饰
- 48/ 大黄瓜红椒盘饰
- 49/ 番茄红萝卜蝴蝶盘饰
- 50/ 围边盘饰 (一)
- 50/ 围边盘饰 (二)
- 51/ 大黄瓜石莲盘饰
- 52/ 大黄瓜红萝卜盘饰
- 53/ 大黄瓜白萝卜盘饰
- 54/ 红萝卜粘花盘饰
- 55/ 大黄瓜刻花盘饰
- 56/ 西瓜皮南瓜盘饰 (一)
- 57/ 西瓜皮南瓜盘饰 (二)
- 58/ 西瓜皮南瓜盘饰 (三)
- 59/ 平面竹子盘饰
- 60/ 大黄瓜柳橙盘饰
- 61/ 苹果鸟盘饰
- 62/ 小黄瓜塔茄子花盘饰
- 63/ 平面红萝卜盘饰 (一)
- 64/ 平面红萝卜盘饰 (二)
- 65/ 大黄瓜柳橙中分盘饰



实用装饰雕花

- 67/ 南瓜牡丹花盘饰
- 72/ 西瓜玫瑰花盘饰
- 75/ 南瓜雕刻盘饰
- 77/ 红白玫瑰花盘饰
- 80/ 白萝卜花形盘饰
- 83/ 渔网盘饰
- 86/ 绣球花盘饰
- 89/ 平面大黄瓜雕刻盘饰
- 91/ 南瓜菊花盘饰
- 93/ 洋葱荷花盘饰
- 96/ 红萝卜茶花盘饰
- 99/ 白萝卜星形盘饰
- 102/ 大黄瓜星形雕刻盘饰
- 104/ 茄子报春花雕刻盘饰



高脚杯雕刻装饰

- 106/ 苹果杯角饰花 (一)
- 106/ 苹果杯角饰花 (二)
- 106/ 苹果杯角饰花 (三)
- 107/ 红萝卜杯角饰花 (一)
- 107/ 红萝卜杯角饰花 (二)
- 107/ 柳橙杯角饰花 (一)
- 107/ 柳橙杯角饰花 (二)
- 108/ 哈密瓜杯角饰花 (一)
- 108/ 哈密瓜杯角饰花 (二)
- 108/ 哈密瓜杯角饰花 (三)
- 109/ 柠檬杯角饰花 (一)
- 109/ 柠檬杯角饰花 (二)
- 109/ 菠萝杯角饰花



制作工具：

① 35 厘米长形水果刀

② 27 厘米水果刀

③ 片刀

④ 细磨刀石

⑤ 雕刻刀

⑥ 圆形大、中、小槽刀

⑦ “V” 形大小槽刀





蔬

果

雕

刻

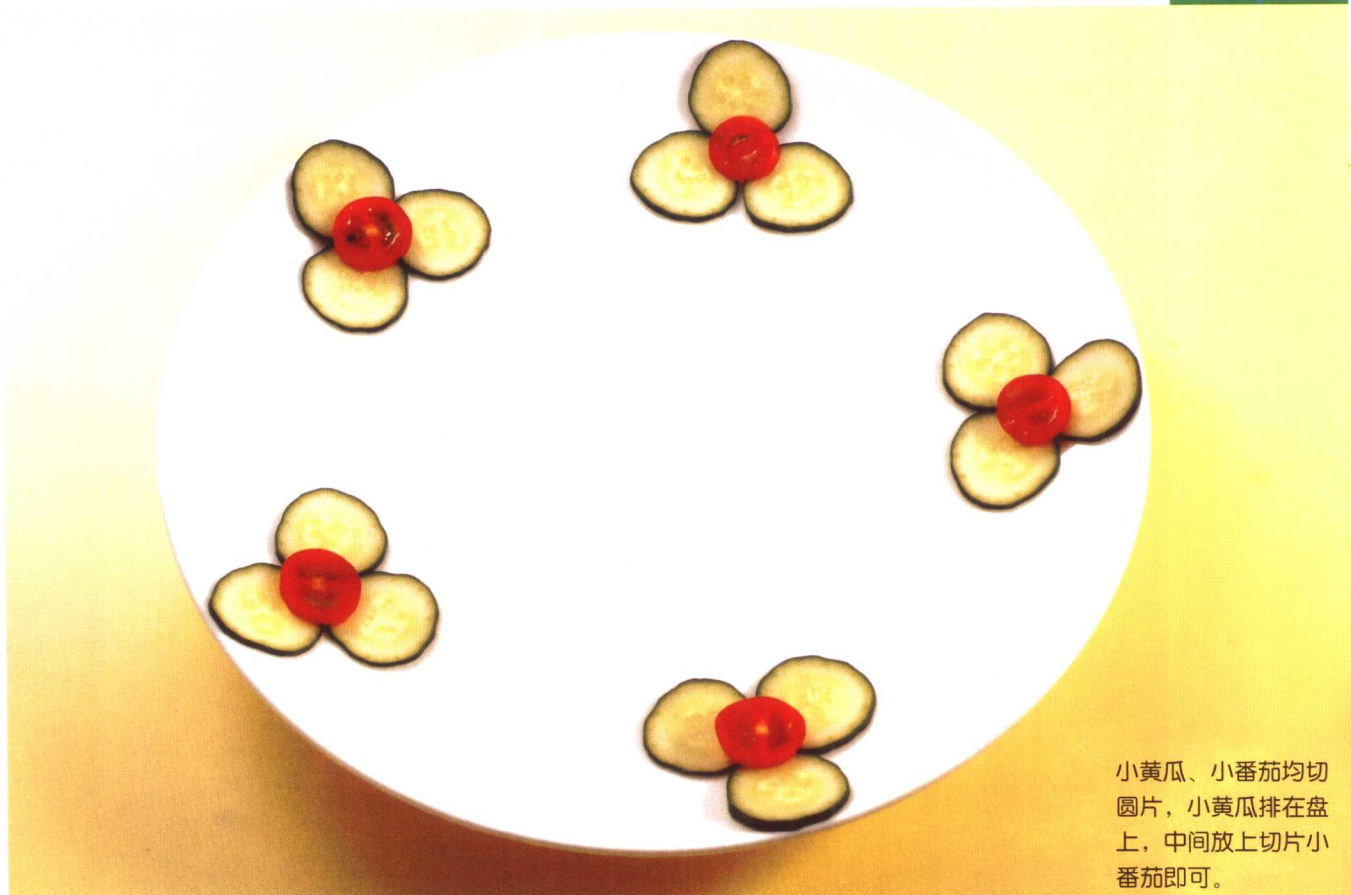
入

门

SHUGUO DIAOKE RUMEN



食雕作品在摆盘时，要注重整个布局的协调感。一种是将雕刻作品放在大盘边缘、两侧或任何一角落；另一种摆饰方法是将雕刻作品放在盘中央，菜肴铺排周围，以形式对称、色彩协调的方式来使一盘好菜更趋完美地呈现在众人眼前。





围盘时，外层半圆朝上，内层半圆朝下，用红辣椒点缀。

三种小黄瓜盘饰

SANZHONG XIAO HUANGGUA PANSHI

— 材 · 料 —



小黄瓜、小番茄



小黄瓜、红辣椒

小贴士

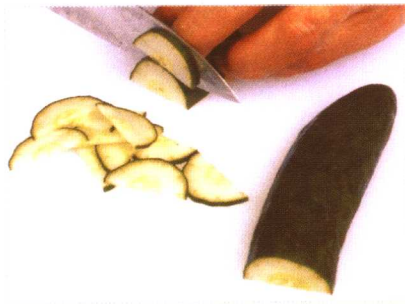
每一片小黄瓜的厚薄要一致，排盘要整齐。

TIPS

— 做 · 法 —



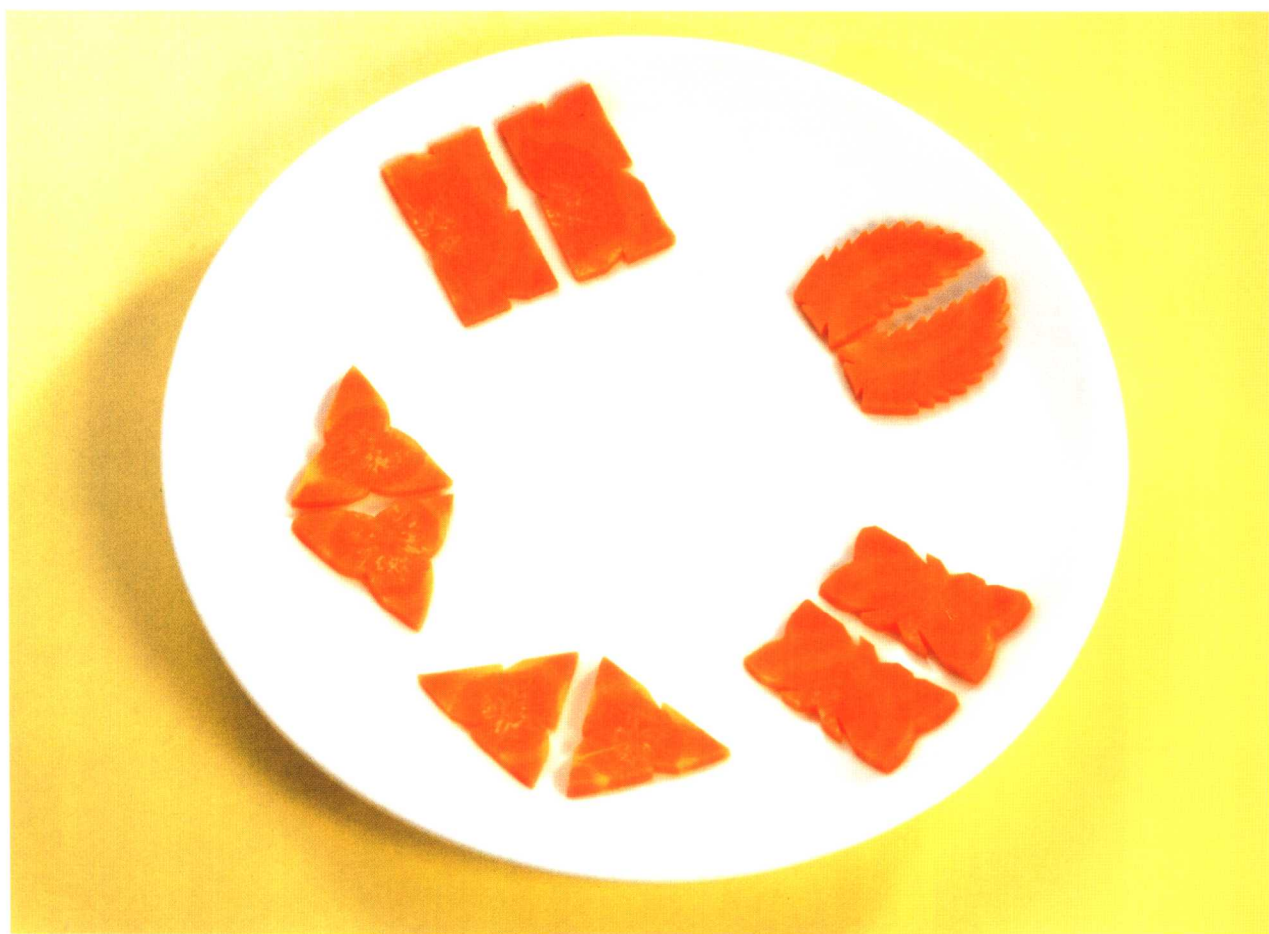
1. 小黄瓜斜切15片，每片0.2厘米。



2. 小黄瓜1条，切2条成半圆，再切成约0.2厘米片状。



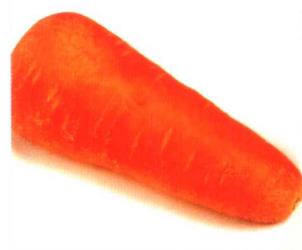
3. 小黄瓜切成半圆，排成3个如图的山形即可。



红萝卜小花盘饰

HONGLUOBO XIAOHUA PANSHI

— 材 · 料 —



红萝卜

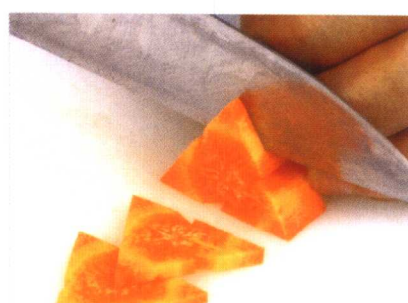
— 做 · 法 —



1. 将红萝卜切三角形。



2. 将三角形每个面去掉一小块。

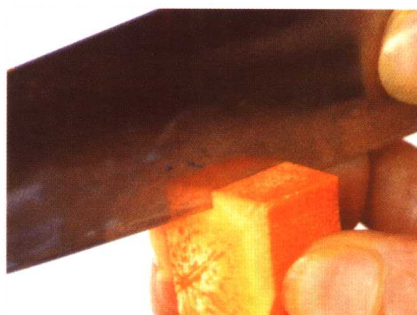


3. 将三角形红萝卜切0.2厘米薄片。

红萝卜小花盘饰



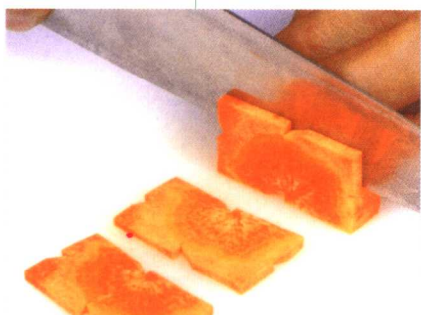
4. 将红萝卜切成长方形,上方去掉一小块红萝卜。



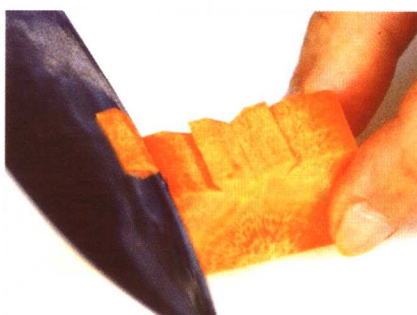
5. 长方形红萝卜两侧各去掉一小块。



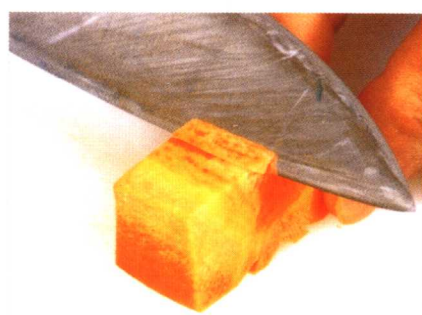
6. 长方形红萝卜每个面都去掉一小块。



7. 长方形红萝卜切0.2厘米薄片。



8. 另一种长方形简易雕刻法。



9. 另一种长方形简易雕刻法。



10. 另一种长方形简易雕刻法。



11. 另一种长方形简易雕刻法。



12. 另一种长方形简易雕刻法。

红萝卜小花盘饰



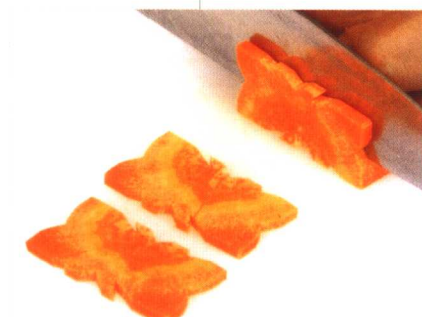
13. 另一种长方形简易雕刻法。



14. 另一种长方形简易雕刻法。



15. 另一种长方形简易雕刻法。



16. 另一种长方形的红萝卜切0.2厘米薄片。



17. 简易叶片形红萝卜切法。



18. 简易叶片形红萝卜切法。



19. 简易叶片形红萝卜切法。



20. 叶片形红萝卜切0.2厘米薄片。

小贴士

每一刀的相接点要一致,切片时才美观。

TIPS

两种番茄蝴蝶盘饰

LIANGZHONG FANQIE HUDIE PANSHI

将番茄重叠排列，整齐围边，外围放5片小黄瓜片，上放樱桃。



——材·料——

番茄、小黄瓜
樱桃、巴西利



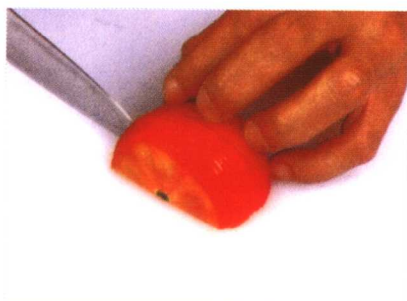
小贴士

每一片番茄的厚薄要一致，排盘要整齐。

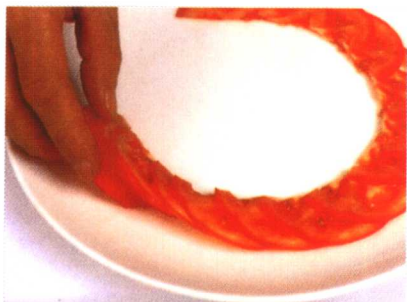
TIPS

——做·法——

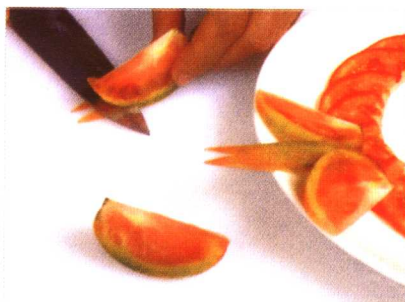
重叠排列，整齐围边，放上蝴蝶，用巴西利装饰即可。



1. 番茄切薄片，每片约0.2厘米。



2. 重叠排列后，整齐围边。



3. 取1/6个番茄，对开不切断，到番茄皮处停刀。



4. 将番茄皮片开，打开成一只蝴蝶。



大 黄 瓜 柳 橙 盘 饰

DA HUANGGUA LIUCHENG PANSHI

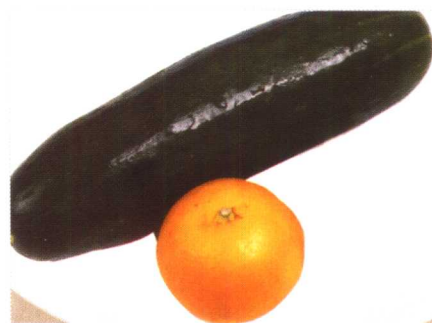
小贴士

柳橙片不能切太厚,围盘时才不易分开。

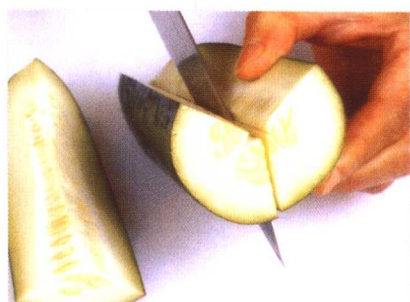
TIPS

材·料

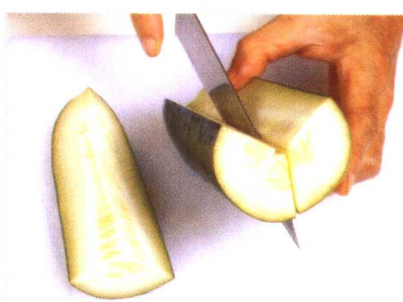
大黄、柳橙



做·法



1. 取半个大黄瓜,再一开三,如图所示。

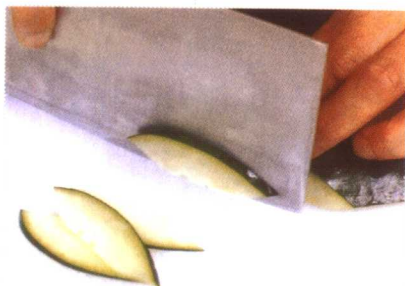


2. 大黄瓜一开三。

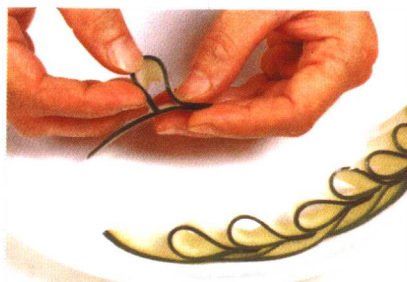


3. 去头斜切,一刀断一刀不断。

大黄瓜、柳橙盘饰



4. 约切30片。



5. 把一片黄瓜折入两片中间的夹缝中。



6. 一片一片相叠成圆形，如图所示。



7. 柳橙一开二，切薄片。



8. 将柳橙重叠按顺序推开，整齐地围在大黄瓜内圈中。

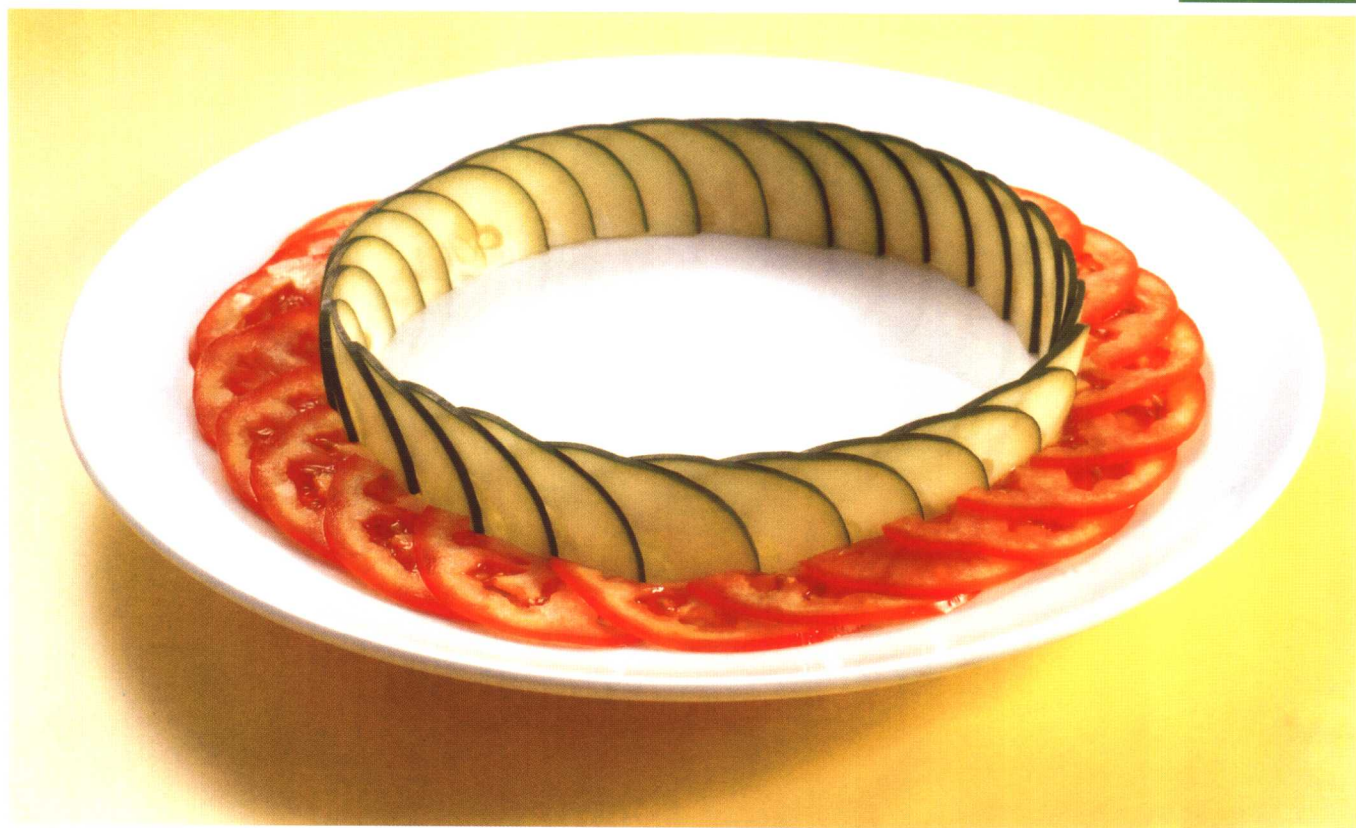


9. 整齐排列于内侧。



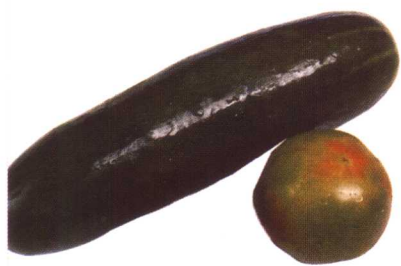
10. 将另半个柳橙切片，围成一圈。





大 黄 瓜 香 茄 盘 饰

DA HUANGGUA FANQIE PANSHI



— 材 · 料 —

大黄瓜、番茄

小贴士

大黄瓜片不能切太厚，薄一点围盘才不易分开，每片大黄瓜厚薄要一致。

TIPS

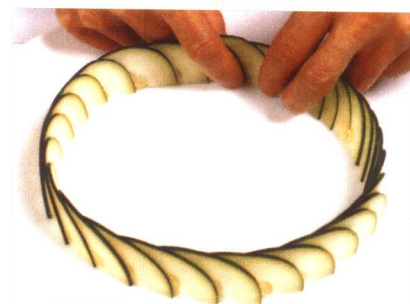
— 做 · 法 —



1. 大黄瓜约切0.2厘米薄片。



2. 置盘中，再重叠推开围边，排成圆形。



3. 将围边圆形整理好。

大黄瓜、番茄盘饰

将番茄切片，围在大黄瓜旁边。

