



教育部职业教育与成人教育司推荐教材
现代旅游业岗位培训用书

食品雕刻技艺

周文涌 张大中 主编

实 训 精 解



高等教育出版社

教育部职业教育与成人教育司推荐教材
现代旅游业岗位培训用书

食品雕刻技艺实训精解

周文涌 张大中 主编
戴桂宝 张 勇 主审



高等教育出版社

内容提要

本书是教育部职业教育与成人教育司推荐教材,是现代旅游业岗位培训用书之一。

本书根据全国职教会议精神和教育部职成教司提出的课程改革的教材编写要求,以全新的视角审视食品雕刻技艺的精髓,采用“以工作任务为中心,以典型产品为载体”的项目化编写方法,用图片的形式将工艺流程一一展示出来;在注重基础知识和基本功的实战训练的同时,剖析了食品雕刻技艺的难点、疑点。

全书分为实用雕刻篇、观赏雕刻篇、提高创新篇三个单元,共有七个模块三十六个项目,涵盖了景物、花卉、禽鸟、走兽、水产、人物、瓜果以及琼脂雕、糖雕、冰雕、泡沫雕、面塑等诸多方面的内容。根据现代职业教育要求和技术难易程度,三十六个项目中分必学项目和选学项目。全书图文并茂,通俗易懂,体例活泼新颖,既可作为中等职业学校烹饪专业的实训配套教材,也可作为相关行业专业人员技能培训教材和参考用书。

图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻技艺实训精解/周文涌,张大中主编. —北京:
高等教育出版社,2007.8
ISBN 978-7-04-020474-2

I. 食… II. ①周…②张… III. 食品-装饰雕塑-专业学校-教材 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 118950 号

策划编辑 王江华 责任编辑 顾 瑶 封面设计 张申申 责任绘图 郝 林
版式设计 王艳红 责任校对 杨雪莲 责任印制 宋克学

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街 4 号
邮政编码 100011
总 机 010-58581000

经 销 蓝色畅想图书发行有限公司
印 刷 北京凌奇印刷有限责任公司

开 本 787×1092 1/16
印 张 13.25
字 数 310 000

购书热线 010-58581118
免费咨询 800-810-0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>
网上订购 <http://www.landraco.com>
<http://www.landraco.com.cn>
畅想教育 <http://www.widedu.com>

版 次 2007 年 8 月第 1 版
印 次 2007 年 8 月第 1 次印刷
定 价 26.50 元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究
物料号 20474-00

出版说明

随着我国现代旅游业的蓬勃发展,作为现代服务业的支柱产业和朝阳产业的旅游业迫切需要大量的服务人员,尤其是一线的初级服务人员。为了实施《2004—2007 年教育振兴行动计划》中提出的“制造业和现代服务业技能型紧缺人才培养培训计划”,根据教育部《关于制定〈2004—2007 年职业教育教材开发编写计划〉的通知》精神,高等教育出版社组织北京首旅集团培训中心以及部分省市中等职业学校的专家、教师编写了现代旅游业岗位培训系列教材。本系列教材定位于初涉旅游服务工作的青年和转岗人员,包括进城务工的农民工;突出服务技能和实际操作,编排体例和难易程度充分兼顾了初学者的特点;内容涵盖了《国家职业标准》相应工种应具有的知识 and 技能。

现代旅游业岗位培训系列教材包括:《饭店客房服务》、《饭店前厅服务》、《饭店餐饮服务》、《茶艺服务》、《食品雕刻技艺实训精解》、《冷菜、冷拼技艺实训精解》、《面点技艺实训精解》。

本套培训教材通过了教育部教材审定委员会所聘请专家的审定,是教育部职业教育与成人教育司推荐的教学用书。

目前除出版上述教材外,高等教育出版社还出版了下列培训教材:

(1) 引导性培训教材(1 种):《进城务工百事通》。

(2) 初级职业技能培训教材:

家政类(1 种,6 分册):《家政服务》,包括《城市生活》、《婴幼儿与老人护理》、《卫生与保健》、《家用电器使用》、《待人接物》、《家庭烹饪》6 个分册。

服装类(1 种):《服装平车工基本技能》

建筑类(13 种):《砌筑工初级技能》、《抹灰工初级技能》、《混凝土工初级技能》、《钢筋工初级技能》、《木工初级技能》、《油漆工初级技能》、《防水工初级技能》、《架子工初级技能》、《测量放线工初级技能》、《桩工初级技能》、《管道工初级技能》、《建筑电工初级技能》、《焊工初级技能》。

本系列培训教材的出版工作得到了北京、重庆、四川、河北、山东、贵州等省、市有关部门的大力支持,有关省、市的教育行政部门和教研部门提出了许多宝贵建议,并推荐了大量优秀作者,在此深表感谢!

欢迎各地读者在使用本系列教材过程中提出意见和建议,我们将认真听取,并及时调整、修订。

高等教育出版社

2005 年 1 月

前言

随着我国经济的蓬勃发展,旅游餐饮业呈现出空前繁荣的景象,并已成为我国第三产业的支柱之一。为了为旅游餐饮业培养德、智、体、美全面发展和具有创新精神、创业能力的高素质一线技术人才,根据全国职教会议精神和教育部职成教司提出的课程改革的教材编写要求,我课题研究小组开发了烹饪专业人才培养新兴培训教材,全面提出“以工作任务为中心,以典型产品为载体”的项目课程新理念。烹饪项目课程改变了传统的以知识为课程切入点的观点,取而代之以具体的菜品及工作任务为课程切入点,并以菜品及工作任务为载体延伸出需要学生掌握的丰富的知识和工作任务。

食品雕刻技艺是我国烹饪技术中的一朵奇葩。我国的烹饪技术历来强调色、香、味、形并重,不仅重视菜肴的营养、味道,更注重菜肴的造型和色彩这一视觉审美。食品雕刻正是在追求烹饪造型艺术、色彩搭配艺术的基础上发展起来的一种菜肴点缀、装衬的应用技术,是烹饪技术人员必须掌握的基本技能之一。本教材在充分征询烹饪专家意见的基础上,在上海华东师范大学职成教研究所、浙江师范大学、杭州市职教研究中心专家的精心指导下,几经酝酿编写完成。本教材具有以下三个特色:

1. 项目化

本教材以全新的视角审视食品雕刻技艺的精髓,坚持“以工作任务为中心,以典型产品为载体”的指导思想,将食品雕刻技艺与知识体系项目化,并以项目为单位分解原来的知识体系,打破思维定势,使学生在逐个完成项目的过程中掌握知识并灵活运用知识。

2. 实用性

本教材注重基础和基本功的实战训练,突出食品雕刻技能的“层次性”、“职业性”和“可持续性”,教材内容注重与当前烹饪行业接轨,介绍和剖析经典食品雕刻作品和当代流行作品,及时吸纳现代食品雕刻技艺中的新设备、新工艺、新方法,充分体现教材的先进性和创新性。

3. 新颖性

本教材在体例设计上以培训对象的心理和实际需求为出发点,做到活泼新颖、通俗易懂、深入浅出、循序渐进,所有项目用图片的形式将工艺流程一一展示出来,剖析了食品雕刻技艺的难点,并以相关链接形式实现相关信息的参照、关联与共享,使学生想看、爱学、易做。在每个项目中,设立了“主题知识”、“小小工作室”、“指点迷津”、“思维拓展”、“相关链接”等栏目;在每个模块后面,设立了“模块训练”和“项目评价”两个板块,以及记录心得和经验的“训练感想”。学生可以按照计划科学训练,使自己在有限的时间内掌握基本要领。因此,该教材既是学生学习技艺的工具书,更是优秀的课后训练作业本,注重体现学习者“学—练—习—思”的逻辑思维过程。

本教材分为实用雕刻篇、观赏雕刻篇、提高创新篇,共有七大模块三十六个项目,内容涵盖了花卉、畜兽、建筑、禽鸟、水产、人物、瓜果类以及琼脂雕、糖雕、冰雕、泡沫雕、面塑等诸多方面的食品雕刻技艺讲解。根据现代职业教育要求和技术难易程度,三十六个项目中分必学项目和选学项

目(以*号标注)。

按本教材进行教学共需 148 学时,具体安排见下表(供参考):

食品雕刻项目教学学时数分配参考表(148 学时,其中 40 学时为自学或自习)

模块类别	教学内容	学习建议	学 时 数				
			合计	讲授	实践	自习	机动
绪论	食品雕刻基础知识	必学	8	2	4	2	
模块一 (景物类)	项目 1~2	必学	8	2	4	2	
	项目 3~4	选学	8	2	4	2	
模块二 (花卉类)	项目 5~10	必学	22	4	12	6	
模块三 (禽鸟类)	项目 11~12	选学	12	2	6	4	
	项目 13~15	必学	10	2	6	2	
模块四 (鱼虾类)	项目 16~19	必学	12	2	8	2	
	项目 20	选学	6	2	2	2	
模块五 (走兽类)	项目 21~25	必学	20	4	10	6	
模块六 (人物类)	项目 26	必学	8	2	4	2	
	项目 27~29	选学	12	2	8	2	
模块七 (其他类)	项目 30~36	选学	20	4	8	8	
机 动			2				2
总 计			148	30	76	40	2

本教材由浙江省中学特级教师、浙江省烹饪大师、杭州市中策职业学校烹饪教研室主任周文涌负责编写绪论及模块四、五、六、七,杭州市中策职业学校首席食雕教师、浙江省烹饪大赛特别金奖获得者张大中负责编写模块一、二、三。张大中、周文涌、郭启程、张帆、郑仲君、董欣珅等同志参与食品雕刻演示,周文涌担任全书的摄影和统稿工作。中国烹饪大师、浙江省旅游职业学院旅游学院副院长戴桂宝和浙江大华饭店行政总厨、全国烹饪大赛金奖获得者张勇负责审稿工作。同时,在编写工作中,得到了上海华东师范大学职教研究所石伟平教授、徐国庆博士,浙江师范大学研究生院院长楼世洲教授,杭州市职教研究中心孙宝元主任,杭州市中策职业学校段峰校长,以及浙江省餐饮行业协会、杭菜研究会等众多专家的支持与帮助,并提出了许多宝贵意见,在此谨致衷心的感谢。

由于时间仓促,加上水平有限,书中难免有疏漏和错误之处,敬请使用本教材的读者批评指正,以便再版时予以修正。

编者

2007 年 3 月

目 录

绪论	1
----------	---

实用雕刻篇

模块一 玲珑景物巧	17
-----------------	----

没学过食品雕刻没关系,只要按照书中的步骤一步步学习,就能完成这些简单的作品,从此你对食品雕刻将不再感到陌生。

项目一 玲珑球	18
项目二 凉亭	22
项目三 宝塔	27
项目四 椰树	32



模块二 果蔬百花艳	38
-----------------	----

各种萝卜难道只可以吃吗?书中会教你如何让一个普通萝卜通过你灵巧的双手雕刻出色彩缤纷绚丽的月季、玫瑰、牡丹等鲜花。

项目五 马蹄莲	39
项目六 大丽菊	43
项目七 山茶花	46
项目八 月季花	50
项目九 牡丹花	54
项目十 荷花	58



观赏雕刻篇

模块三 展翅鸟雀飞	69
-----------------	----

人们常常欣赏鸟类展翅翱翔于天空。我们就教你用果蔬原料来表现“群鹤争春”、“玉鸟报喜”、“雄鹰展翅”等一幅幅美丽的图画。

项目十一 仙鹤	70
项目十二 绶带鸟	77
项目十三 公鸡	85
项目十四 老鹰	91
项目十五 凤凰	99



模块四 海底鱼虾鲜	106
-----------------	-----

本模块教你雕刻水生动物的方法和技巧,从而通过你的双手创造一个神奇生动的水世界。

项目十六	虾	107
项目十七	热带鱼——神仙鱼	111
项目十八	旗鱼	113
项目十九	海豚	117
项目二十	鲤鱼	119



模块五 草原牛马腾 126

美丽的草原是牛、马、羊的家园。通过学习兽类动物的食雕技巧,让你手中的作品成为一件件珍贵的艺术品。

项目二十一	马	127
项目二十二	牛	131
项目二十三	虎	135
项目二十四	羊	138
项目二十五	龙	141



提高创新篇

模块六 雕琢人物真 151

人物雕刻是食品雕刻学习的高级阶段,希望你通过本模块的作品欣赏和操作示例,学习并掌握一些人物雕刻的基础技能。那么,你成为一名食雕艺术家的梦想就可能变为现实。

项目二十六	寿星	152
项目二十七	关公	155
项目二十八	仙女	161
项目二十九	美人鱼	165



模块七 另类精品奇 171

本模块介绍了泡沫雕、琼脂雕、糖雕、冰雕和面塑等中国传统以及现代的食品雕刻技法,使你在众多的精品欣赏中感悟食品雕刻的精髓。

项目三十	泡沫雕——麒麟头	172
项目三十一	琼脂雕——孔雀舞	176
项目三十二	糖雕——天鹅湖	180
项目三十三	黄油雕	186
项目三十四	冰雕	189
项目三十五	面塑	191
项目三十六	瓜雕	195



参考书目 200

绪 论

食品雕刻技艺是中国饮食文化的组成部分。正如中国其他工艺美术中的玉雕、石雕一样,食品雕刻也是一门充满诗情画意的艺术,体现了中国烹饪师高超的技艺与巧思,被外国朋友赞誉为“中国厨师的绝技”和“东方饮食艺术的明珠”。

食品雕刻是指运用特殊刀具与刀法,将烹饪原料雕刻成花、鸟、虫、鱼、兽等具体形象的技术。从狭义角度来看,仅仅局限于可食的、易于造型的果蔬原料。但从广义来看,只要能衬托餐桌艺术的,诸如蛋糕雕、黄油雕、糖雕、冰雕、泡沫雕、雪雕、盐雕等都属于这个范畴。食品雕刻花样繁多,取材广泛,无论花鸟鱼虫、风景建筑、神话传说,凡是具有吉祥如意、寓意美好象征的,都可以用食雕的形式表现出来。可以说,食品雕刻是在追求烹饪造型艺术、色彩搭配艺术的基础上发展起来的一种菜肴点缀、衬托的应用技术与艺术,给人以高雅优美的艺术享受,成为中国烹饪美学多种表现形式中的重要内容。

一、食品雕刻的起源与发展

中国雕刻食品历史悠久,大约在春秋时已有。《管子》一书中曾提到“雕卵熟斫之”。“雕卵”,即在蛋上进行雕画。这可能是世界上最早的食品雕刻,其技后世沿之,直至今日(参见图 0-1)。隋唐时,又在酥酪、鸡蛋、脂油上进行雕镂,并装饰在饭的上面,隋《玉烛宝典》曾有这样的记载:“古之豪家,食称画卵。今代犹染蓝茜杂色,仍加雕镂,递相饷遗,或置盘俎。”隋代有“镂金龙凤蟹”,是在隋炀帝专用的佳肴“糖醉蟹”上覆盖一张用金纸镂刻成的龙凤图案装饰品。到了唐代,有“辋川小样”的花式菜,是模仿唐代诗人王维的《辋川图二十景》制作的,用鲈、脯、脍、菜瓜、蔬笋各色相间而刻成景物,这可能是记载最早、最全面的食雕食品了。宋代,宴席上雕刻食品成为风尚,所雕的为果品、姜、笋制成的蜜饯,造型为千姿百态的鸟兽虫鱼与亭台楼阁,表现了当时厨师手艺的精妙。至清代乾、嘉年间,在扬州城各种宴席上,出现了“西瓜灯”。清代李斗《扬州画舫录》记载:“取西瓜,皮镂刻人物、花卉、虫、鱼之戏,谓之西瓜灯。”意思是将西瓜刻成莲瓣,在表皮上雕刻上各种花、鸟、鱼、虫、兽以及人物等,刀法有浮雕、镂雕、透明雕,内外交叉,相互套环,图案凹凸,形式多样,别开生面,奇妙无穷,是瓜雕艺术发展的鼎盛时期。曾有诗这样称赞扬州的瓜雕:“练厨朱生称绝能,昆刀善刻琅环青,佩翁对弈辨毫发,美人徒倚何娉婷。石壁山兔岩入雾,涧水松风似可听。”精美的刻工与立意的新奇在诗中得到了淋漓尽致的表现。可见,当时的食品雕刻已经达到相当精美的程度了。

但是,中国食品雕刻真正得到继承与发展创新,是在 20 世纪 90 年代。随着中国改革开放与



图 0-1 现代“雕卵”艺术品

经济的飞速发展,人们的生活水平不断提高,越来越追求饮食之美。各地烹饪技艺不断交流交融,使食品雕刻技艺得到了空前的发展。特别是在各级各类烹饪食品雕刻大赛、果蔬雕刻比赛中,涌现出一大批中青年食品雕刻艺术大师。他们继承了中国传统的木雕、根雕、石雕的技艺技法,形成了南派、北派、海派等食雕艺术流派,使中国的食品雕刻走出国门,走向世界。

二、食品雕刻的种类

食品雕刻涉及的内容非常广泛,品种多种多样,采用的雕刻形式也有所不同。按照不同的分类标准,食品雕刻可以分为不同种类。

1. 按照雕刻作品的结构表现形式分类

(1) 整雕。整雕又叫立体雕刻,指用一块原料雕刻成一件食雕作品,不再需要其他物料的陪衬与支持就自成一个完整的立体艺术形象。整雕在雕刻技法上难度较大,要求也较高,具有真实感和使用性强等特点。作品《哺》就是在一整个香芋上雕塑出“鱼鹰喂食”的感人情境(参见图 0-2)。



图 0-2 整雕

(2) 组雕。组雕又称“群雕”、“组合雕”、“零雕整装”,指用几种颜色、品种各不相同(也可以是相同)的原料,分别雕刻出某个形体的各个部位,然后再集中组装成一个完整的物体形象。目前这种方法使用尤为普遍,成品色彩鲜艳逼真,造型灵活,艺术性强,特别适合在大型宴会或高档席面上应用。组雕参见图 0-3。

(3) 浮雕。浮雕,顾名思义就是在原料的表面上表现出画面的雕刻方法,又有阴纹浮雕和阳纹浮雕之分。阴纹浮雕是用 V 形刀,在原料表面插出“V”形的线条图案。此法在操作时较为方便。阳纹浮雕是将画面之外的多余部分刻掉,留有“凸”形,高于表面的图案。这种方法比较费力,但效果很好。另外,阳纹浮雕还可根据画面的设计要求逐层推进,以达到更好的艺术效果。此法适合于刻制亭台楼阁、人物、风景等,具有半立体、半浮雕的特点,其难度和要求较大。浮雕参见图 0-4。

(4) 镂空雕。镂空雕,一般是在浮雕的基础上,运用镂空透刻的方法,将画面之外的多余部分刻透,使挖空的部分彼此联系,以便更生动地表现出画面的图案(参见图 0-5)。通常在其内部点上蜡烛,让烛光透过这些空隙散发出来,形成独特的视觉效果,别有一番意境,如“西瓜灯”、“西瓜



图 0-3 组雕



图 0-4 浮雕



图 0-5 镂空雕



图 0-6 西瓜盅

盅”(参见图 0-6)等。

(5) 模扣雕。模扣,是指用不锈钢片或铜片弯制成的各种动物、植物等的外部轮廓的食品模型。使用时,将雕刻原料切成厚片,用模型刀在原料上用力向下按压成型,再将原料一片片切开,或配菜、或点缀于盘边,若是熟制品,如蛋糕、火腿等,可直接入菜,以供食用。

2. 按照雕刻原料分类

(1) 果蔬雕:以各种瓜果、蔬菜为主要原料完成的雕刻作品。小型作品往往采用这种雕刻方法。果蔬雕参见图 0-7。

(2) 黄油雕:以雕花奶油或黄油、泡沫板为主要原料进行的雕刻。黄油雕参见图 0-8。

(3) 冰雕:以天然或人工冰为原材料进行的雕刻。冰雕参见图 0-9。



图 0-7 果蔬雕



图 0-8 黄油雕



图 0-9 冰雕

(4) 糖雕:以特制的饴糖糖浆为原料,用吹塑、挤捏等方法成型的雕塑。糖雕参见图 0-10。

(5) 面塑:以米粉、面粉加入添加剂或色素为原料进行的捏塑。用这种方法制作的食雕具有保存时间长,色彩鲜艳,在造型上不受限制,可以根据菜肴搭配等优势。面塑参见图 0-11。



图 0-10 糖雕



图 0-11 面塑

(6) 其他雕塑:用其他非食用原料雕塑成的作品,如泡沫雕(参见图 0-12)、花泥雕、糖粉雕(参见图 0-13)等,也常常被应用于宴会、酒席等餐桌装饰。



图 0-12 泡沫雕

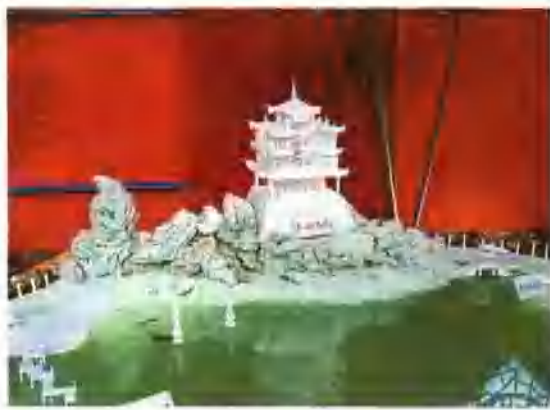


图 0-13 糖粉雕

三、食品雕刻的原料选择



可用于食品雕刻的原料很多,凡质地细密,坚实,色泽鲜艳的瓜果或根茎类蔬菜均可。选用这些原料时,一要新鲜质好,以脆嫩不软、肉中无筋、肉质细密、内实而不空为佳;二要形态端正,这一方面可以减少修整工作,另一方面也容易刻出美观的形象,特别是要选择适合雕刻作品所需要的形态的原料;三要色泽鲜艳而光洁,雕刻多是运用原料的自然色泽,并加以巧妙搭配,达到绚丽多彩的效果。对于初学者来说,果蔬类原料是最为基础和常用的。现将常用的蔬菜品种的特性及用途介绍如下。

1. 萝卜

萝卜的品种很多,有各种形态,各种皮色,且有皮肉不同颜色的,如红皮白瓤的红萝卜、绿皮红肉的心里美萝卜、红黄相间的胡萝卜等,都可选作雕刻的原料。

(1) 红萝卜:皮红肉白,质地脆嫩,组织细密,可雕刻各种单、复片状花朵,如月季、茶花、马蹄莲等;也可雕刻鸟兽,如鸽子、天鹅、丹顶鹤等。

(2) 心里美萝卜:皮绿肉红,色泽鲜艳,可制牡丹花、荷花、玫瑰花、大丽菊等花卉。心里美萝卜参见图 0-14。

(3) 青萝卜:皮青肉绿,质地脆嫩,可刻制形体较高的古



图 0-14 心里美萝卜

塔、花瓶、凤鸟、猛龙、山石、房屋、人物等。青萝卜参见图 0-15。

(4) 胡萝卜:色泽鲜艳,形状细长,耐久存。由于它的颜色与花朵相近,因而刻制出的花朵色泽与形象都十分逼真。常用于刻制梅花、牵牛花、郁金香、君子兰等花,也适合刻制各种小型的禽鸟。胡萝卜参见图 0-16。

(5) 水萝卜:皮肉白色,质地脆嫩,可刻制玉兰、灯笼花,还可以刻制蝴蝶、蜻蜓、蜜蜂等昆虫。水萝卜参见图 0-17。



图 0-15 青萝卜



图 0-16 胡萝卜



图 0-17 水萝卜

2. 薯类

(1) 土豆:以肉色洁白、个大体圆的为好。其用途是刻制各种花卉,如月季、玫瑰、牡丹花、睡莲、菊花等。

(2) 香芋:有些地方称“魔芋”,水分较少,淀粉较多,刻出的作品细腻清晰,自然渗出的淀粉如同擦抹一层胭粉,最适合刻制鸟兽、山水、风景、人物等。香芋参见图 0-18。



图 0-18 香芋

3. 瓜类

(1) 冬瓜:体大肉厚,可浮雕图案,制作成“冬瓜盅”、“冬瓜灯”、“冬瓜罐”、“西瓜花篮”等。冬瓜参见图 0-19。

(2) 西瓜:体圆形美,皮瓢红、白、绿相间,可浮雕各种图案,制成“西瓜盅”、“西瓜花篮”、“西瓜灯”等。西瓜参见图 0-20。

(3) 南瓜:体大肉厚,可浮雕各种图案,制作“南瓜盅”、“南瓜花篮”,还可利用其根部刻制花卉,各种较大的龙、凤、鸟以及人物、山水、建筑、船舶等。南瓜参见图 0-21。



图 0-19 冬瓜



图 0-20 西瓜



图 0-21 南瓜

4. 其他

(1) 盘菜:近似球形,皮绿肉白,质地脆嫩,水分含量少,适宜各种雕刻品种。盘菜参见图 0-22。

(2) 紫苜蓝(紫菜头):近似球形,两头略尖,外皮深紫色,内心紫红色,最适合雕刻紫色的花朵。

(3) 红苜蓝(红菜头):外形与紫苜蓝相似,肉色微红,适合雕刻红色的花朵。红苜蓝参见图 0-23。

(4) 白菜:颜色洁白,是刻制菊花等花卉的最好原料,还可以刻制鸟类的尾翎,人物的衣裙、袍带等。

此外,可利用西葫芦鲜嫩细腻的根蒂刻制花卉、昆虫及大型的凤、鸟等;利用黄瓜制作一些简单的小型昆虫、花卉,如蝴蝶、蝥蛸、青蛙、喇叭花、佛手花等;利用煮熟的鸡蛋、松花蛋、鸭蛋、鹅蛋刻制花卉、花篮等;利用蛋黄糕刻制大丽菊、梅花等,也可刻制各种禽鸟、龙头、山水风景、亭台楼阁、宝塔、小桥等。同时,芹菜是做花枝的最好原料;香菜、油菜、菠菜等鲜艳翠绿的梗、叶做花的陪衬、装饰最合适;圆葱可以雕刻菊花、荷花;酱肉、火腿可刻制龙头、鸟头;白果可刻制腊梅花;茭白可刻制白玉兰、百合花;葱心、韭菜、蒜苗梗是花蕊的最好代用品。



图 0-22 盘菜



图 0-23 红苜蓝

四、食品雕刻的常用刀法

食品雕刻的刀法与墩上加工切配菜肴原料时所用的刀法不同,它有着独到之处,具体有如下几种刀法:

1. 旋

旋的刀法多用于各种花卉的刻制,它能使作品圆滑、规则。旋分为内旋和外旋两种方法。外旋适合于由外层向里层刻制的花卉,如月季、玫瑰等;内旋适合于由里层向外层刻制的花卉或两种刀法交替使用的花卉,如马蹄莲、牡丹花等。旋刀法参见图 0-24。

2. 刻

刻是雕刻中最常用的刀法,它始终贯穿于雕刻过程中。刻刀法参见图 0-25。



图 0-24 旋



图 0-25 刻

3. 戳

戳的刀法多用于花卉和鸟类的羽毛、翅、尾以及奇石异景、建筑等作品,它是由特制的刀具所完成的一种刀法。戳刀法参见图 0-26。

4. 划

划是指在雕刻的物体上划出所构思的大体形态、线条,具有一定的深度,然后再刻的一种刀法。划刀法参见图 0-27。

5. 转

转是指在特定的雕刻的物体上表现的一种刀法,这种刀法能刻出规则的圆弧。转刀法参见图 0-28。

6. 画

画这一刀法,在雕刻大型的浮雕作品时较为适用,它是在平面上表现出所要雕刻的形象的大体形状、轮廓,如雕刻西瓜盅时多采用此种刀法。画刀法参见图 0-29。

7. 削

削是指把雕刻的作品表面“修圆”,即使表面光滑、整齐的一种刀法。削刀法参见图 0-30。

8. 抠

抠是指使用各种插刀在雕刻作品的特定位置上,抠除多余的部分。抠刀法参见图 0-31。

9. 镂空

镂空是雕刻作品时使作品达到一定的深度或透空而使用的一种刀法。



图 0-26 戳



图 0-27 划



图 0-28 转



图 0-29 画



图 0-30 削



图 0-31 抠

五、食品雕刻的工具

食品雕刻的工具没有统一的规格和式样,是雕刻者根据实际操作的经验和对作品的具体要求自行设计制作的。由于不同地区的雕刻手法不同,在工具设计上也有所不同。这里介绍常见的工具。

1. 平口刀

平口刀在雕刻过程中的使用最为普遍,是不可缺少的工具。平口刀有大小两种型号,大号平口刀适用于雕刻规则的物体,如月季花、剑兰等。小号平口刀多适用于雕刻整雕和结构复杂的作品,其使用灵活,作用广泛。平口刀一般可以用锋钢、锯条自己制作。

2. 尖口刀

尖口刀又称斜口刀,这种刀的刀刃有斜度,刀口呈尖形。尖口刀多用于绘制图案、线条。尖口刀也是由锋钢(锯条)制成,有的厨师把手术刀作为尖口刀使用,效果很好。

平口刀与尖口刀参见图 0-32。

3. 戳刀

戳刀又称“插刀”。戳刀的种类比较多,达数十种,其中比较常见的有 U 形刀(图 0-33)、V 形刀(图 0-34)、L 形刀、O 形刀、W 形刀及勺形刀等,是根据不同的雕刻品种来选用的。戳刀形状按刀的大小分为十多种不同的规格。戳刀在雕刻中用途最为广泛,主要适用于雕刻花卉的花朵、花瓣、花芯及鸟类的羽毛、翅膀、尾部等。制作戳刀最简易的材料是不锈钢弹簧片和废弃的电视机天线。



图 0-32 平口刀与尖口刀



图 0-33 U 形戳刀



图 0-34 V 形戳刀

4. 模型刀

模型刀是根据各种动植物的形象,用薄铁片或铜片制成的各种形状의模型。用模型刀按压原料加工成型,然后切片使用。模型刀种类很多,一般有梅花、桃、葡萄叶、蝴蝶、鸽子、小鸟、兔、鹿、松鼠、喜字等。模型刀参见图0-35。

5. 特殊刀

特殊刀是根据个人爱好或雕刻作品的需要,自己制作或用于其他工种的各种类型、造型的特殊雕刻刀具,如铲刀、冰刀、墙纸刀、木刻走线刀、瓜雕瓜盅刀具等。特殊刀参见图0-36、图0-37、图0-38。



图 0-35 各类模型刀具



图 0-36 特殊刀具



图 0-37 木刻走线刀具



图 0-38 自制的天线刀具

六、食品雕刻的要素

食品雕刻作为一门艺术,如同绘画、雕塑等其他艺术,必须遵循创作规律。在创作一件作品时,涉及立意、选题、构图、形象、色彩、意境等诸多要素。

1. 立意

立意就是体现作者的创作意图。它是通过创作者对事物的观察、体验、研究、分析,然后利用可食原料进行加工、改造的结果,也是创作者在塑造艺术形象时所表现出来的中心思想。一件雕刻作品只要融进了作者的思想,就有了灵魂与内涵。立意赋予作品灵气,使作品显得生动活泼。对于浮雕、组合雕来说,立意尤为重要。

2. 选题

题材就是雕刻的对象、创作的内容。题材与主体既有区别又有密切的联系。创作时,在立意以后,接下来的就要考虑选用什么样的题材来塑造形象以充分表达主题。食品雕刻的选题一定要注意适应场合、对象、宴会的性质及目的。场合、对象很重要,因为世界各国、各民族的风俗、习惯、爱好不同,必须掌握这些知识才能选题恰当。例如,法国人喜欢马(幸福的象征),不喜欢孔雀、仙鹤;日本人喜欢樱花,不喜欢荷花;不少国家喜欢熊猫,而伊斯兰教国家却忌讳熊猫。宴会的性质和目的也限定着题材的范围,如婚宴一般以龙、凤、童男、童女、百合、玫瑰等为主;寿宴一般以寿星、梅花鹿、仙鹤、桃等为主;另外,带有特殊目的的宴会,如开张、店庆、节日等,其食品雕刻的选材也要与之相适应,做到合情合理。

3. 构图