

两位国际级切雕大师联手出击

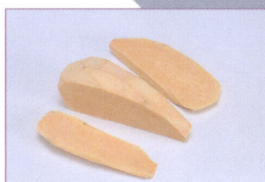
370

# 创意

## 蔬果切雕·

### 立体造型篇

陈肇丰 周振文 / 著  
福建科学技术出版社



● 两位国际级切雕大师联手出击

# 创意

## 蔬果切雕·

## 立体造型篇

陈肇丰 周振文 / 著

福建科学技术出版社





著作权合同登记号：图字 13-2004-034

原书名：创意蔬果切雕盘饰

本书经台湾畅文出版社授权出版，在中国内地发行

版权所有，未经授权，不得复制

### 图书在版编目(CIP)数据

创意蔬果切雕·立体造型篇/陈肇丰，周振文著.

—福州：福建科学技术出版社，2005.5

ISBN 7-5335-2563-9

I.创… II.①陈… ②周… III.①水果-装饰雕塑 ②蔬菜-装饰雕塑 IV.TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 010544 号

|      |                                  |
|------|----------------------------------|
| 书 名  | 创意蔬果切雕·立体造型篇                     |
| 作 者  | 陈肇丰 周振文                          |
| 出版发行 | 福建科学技术出版社（福州市东水路 76 号，邮编 350001） |
| 网 址  | www.fjstp.com                    |
| 经 销  | 各地新华书店                           |
| 制版印刷 | 福建彩色印刷有限公司                       |
| 开 本  | 787 毫米×1092 毫米 1/16              |
| 印 张  | 5.5                              |
| 图 文  | 85 码                             |
| 版 次  | 2005 年 5 月第 1 版                  |
| 印 次  | 2005 年 5 月第 1 次印刷                |
| 书 号  | ISBN 7-5335-2563-9/TS·250        |
| 定 价  | 28.00 元                          |

书中如有印装质量问题，可直接向本社调换

# 目录

|                |   |
|----------------|---|
| 序·····         | 4 |
| 作者简介·····      | 4 |
| 各式切雕工具及模子····· | 5 |



## 立体切雕盘饰

|               |    |
|---------------|----|
| 胡萝卜飞鸟盘饰·····  | 6  |
| 鹦鹉花瓶盘饰·····   | 8  |
| 白萝卜天鹅盘饰·····  | 10 |
| 金鱼水草盘饰·····   | 12 |
| 椰子树造景盘饰·····  | 14 |
| 展翅高飞盘饰·····   | 16 |
| 芋头松鼠盘饰·····   | 18 |
| 小老鼠切雕盘饰·····  | 21 |
| 玫瑰花盘饰·····    | 22 |
| 胡萝卜鸭子盘饰·····  | 24 |
| 胡萝卜小鲤鱼盘饰····· | 26 |
| 芋头兔子盘饰·····   | 28 |
| 胡萝卜凤凰盘饰·····  | 30 |
| 白萝卜仙鹤盘饰·····  | 33 |
| 双熊戏竹盘饰·····   | 36 |



|              |    |
|--------------|----|
| 芋头金鱼盘饰·····  | 38 |
| 胡萝卜鲷鱼盘饰····· | 40 |
| 双猪仔盘饰·····   | 42 |
| 螃蟹酒瓮盘饰·····  | 44 |
| 飞天神马盘饰·····  | 47 |
| 盆景盘饰·····    | 50 |
| 胡萝卜鸳鸯盘饰····· | 52 |
| 马戏熊猫盘饰·····  | 54 |
| 芋头猴子盘饰·····  | 56 |
| 芋头麋鹿盘饰·····  | 58 |
| 大象全家福盘饰····· | 60 |
| 老鹰切雕盘饰·····  | 63 |
| 骏马盘饰·····    | 66 |
| 猛虎盘饰·····    | 69 |
| 考拉盘饰·····    | 72 |
| 龙虾切雕盘饰·····  | 74 |
| 老寿星盘饰·····   | 77 |
| 龙柱形盘饰·····   | 80 |

## 立体切雕观摩

|            |    |
|------------|----|
| 姜太公钓鱼····· | 83 |
| 吉祥如意·····  | 84 |
| 飞仙·····    | 84 |
| 双麟献瑞·····  | 86 |
| 三阳开泰·····  | 88 |





# 序

中国菜向来以色、香、味取胜，而色不仅仅体现在菜肴的颜色搭配，若加入些许盘饰，如画龙点睛，更有互补作用。

从着手计划制作本书开始，脑中思考的，都是要如何让初学者看了就一目了然，从而循序渐进地学习并加以应用。苦思多日后终于定出本书的内容。本书主要是以蔬果切雕为主题，从浅显易懂的切片、刀功，到复杂的切雕，本书都将详细介绍。书中作品全部都能适用于各种场合、各式菜肴，从而展现出吃的艺术。

本书最大特点在于每件作品皆在盘中制作，它们具有很好的菜肴装饰作用，可以使吃的气氛达到尽善尽美。

在国民生活水平日渐提高之际，人们对菜肴的变化、要求，已不再像以往那样只注重量的多寡，取而代之，注重的是质是否精致和具有美感，此亦即蔬果切雕盘饰之所以备受重视的原因。

初学者在着手切雕前，应备妥工具。磨利刀具，才能得心应手，切雕出完美的作品来。本书中的每件作品均详细说明选材、切雕过程，并附以分解过程图片。读者只要有恒心，定能切雕出精美的作品来。

本书之所以能大功告成，我要感谢太太的支持与付出。制作、拍摄的过程是艰辛而漫长的，但一切的付出都是值得的——希望通过本书，大家能享受到吃的艺术，也希望大家能吃出健康与愉悦来。

读者若在切雕过程中遇到问题，难以顺利解决，本人愿提供疑难解答。当然，作者年资尚浅，书中未尽完美之处在所难免，在此也期盼先进后辈不吝指正。

周振文 谨识

特此铭感——果雕大师：廖清池、黄铭波 / 主厨：古来文、许世良、施建发、许进福

## 作者简介

### 周振文

现职：

台湾省美丽华大饭店副主厨

1995年8月：代表美丽华大饭店参加“台北中华美食展”蔬果雕展示，荣获最佳菜肴刀工奖

1997年9月：受聘担任台湾省台北县树林农会家政班蔬果切雕研习讲师

1998年8月：参加“台北中华美食展”厨艺竞赛组蔬果雕刻比赛，荣获静态雕刻金牌、动态雕刻铜牌

1998年9月：受聘担任台湾省台北县开明高中蔬果切雕讲师

1999年5月：参加“台湾省厨艺竞赛暨花莲美食展”荣获蔬果雕刻组第一名

1999年8月：参加“台北中华美食展”厨艺竞赛组，荣获静态雕刻银牌、动态雕刻铜鼎，花式冷盘荣获铜牌。



### 陈肇丰

简历：

1984年：台湾省联安川菜

1988年：台湾省怡园餐厅副主厨

1992年：台湾省环亚饭店食雕师傅

1993年：台湾省青青餐厅食雕师傅

历年参加厨艺竞赛荣获奖项：

1990年：味全文教基金会金厨奖（食雕）/ 银牌奖

1993年：台北中华美食（食雕）国际组金鼎奖

1993年：台北中华美食（食雕）国际组金牌奖

1993年：台北中华美食（食雕）国际组铜牌奖

1997年：大东城市技术奖

1998年：参加美国纽约食雕表演

1999年：参加日本东京食雕表演



# 各式切雕工具及模子

► 由上而下，依序为：

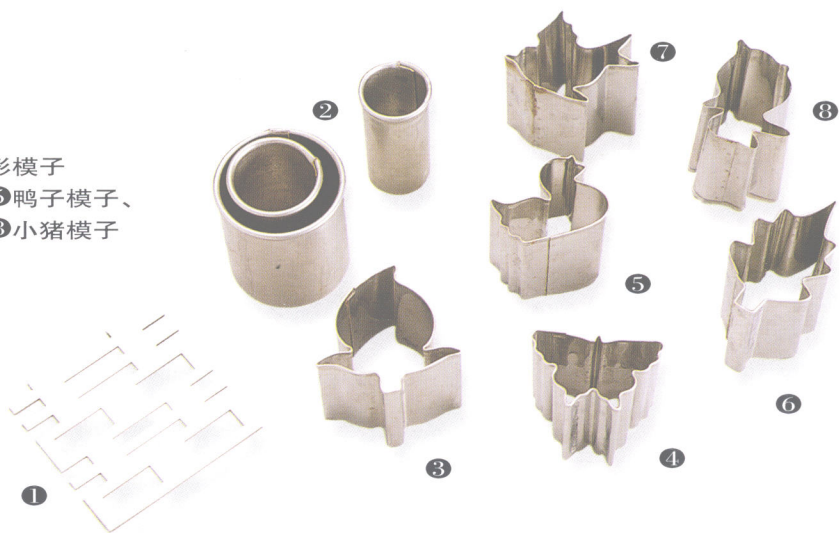
- ① 大刀
- ② 雕刻刀
- ③ 弯形小刀
- ④ 尖形小刀
- ⑤ 直波浪刀



▼ 由左至右，依序为：①挖球器、②大V字形槽刀、③小V字形槽刀、④大波浪槽刀、⑤小波浪槽刀、⑥大圆槽刀、⑦尖圆槽刀、⑧中圆槽刀、⑨小圆槽刀。



► ①双喜模子、②大中小圆形模子  
③桃子模子、④蝴蝶模子、⑤鸭子模子、  
⑥叶子模子、⑦燕子模子、⑧小猪模子





## 胡萝卜飞鸟盘饰

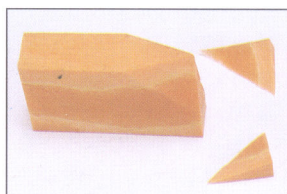
周振文 / 作



① 材料：胡萝卜、南瓜、大黄瓜、白地瓜、茄子、红辣椒、巴西利。



② 取色泽鲜艳、质地坚实的胡萝卜，用大刀切取一大块长方体，约长6厘米、宽2厘米、高4厘米。

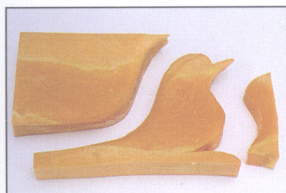


③ 在其中一端以大刀切去左右两角成尖形，做成鸟嘴，如图。



④ 以牙签描绘出小鸟的轮廓，再以雕刻刀切雕出鸟形来。





⑤以雕刻刀将鸟形切出来。



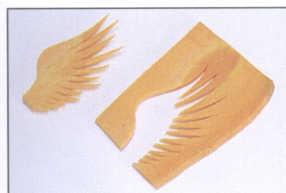
⑥再以雕刻刀细细修出鸟的光滑弧形。



⑦用雕刻刀切雕出鸟尾及鸟尾的线条。



⑧以圆槽刀挖出鸟的眼睛，并以雕刻刀细心修圆，接着以圆槽刀挖雕鸟的羽毛，两片中间挖取一片即成羽毛，如图。



⑨再以大刀切取胡萝卜2片，长6厘米、厚0.5厘米、宽4厘米，用雕刻刀如图切雕出翅膀形状。



⑩以三秒胶将翅膀黏接在鸟的身体上。



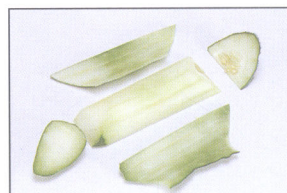
⑪牙签一小段以签字笔涂黑，插入做鸟的眼睛，再以雕刻刀直刀切入嘴巴，成小鸟张嘴状，如图。



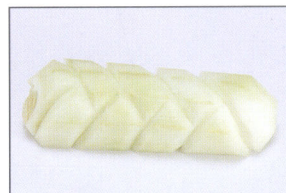
⑫取质地坚实的白地瓜一块，长10厘米、宽2.5厘米、高5.5厘米，以牙签描绘出树干状。



⑬以雕刻刀顺着牙签描绘的线条切雕出树干形，细修边角后，取大黄瓜皮切雕成叶子状，再以三秒胶粘贴于树枝上。



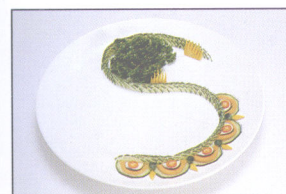
⑭取大黄瓜半圆长条一块，以大刀如图切除表皮。



⑮以雕刻刀如图大略切雕出交叉纹路。



⑯再以雕刻刀细雕出不规则的石块形状。



⑰南瓜切片，雕出小草状，大黄瓜切0.1厘米薄片摆盘。再摆上胡萝卜片、茄子半圆片、红辣椒圆片、南瓜雕菱形片，并以圆槽刀挖取大黄瓜圆粒，分别摆盘，最后摆饰巴西利即成。





# 鸛鵲花瓶盘饰

陈肇丰 / 作





①材料：胡萝卜、大黄瓜、白萝卜、南瓜、罗汉松。



②取色泽洁白、质地坚实的白萝卜，如图用大刀切成长 15 厘米、宽 6 厘米、高 4 厘米的长方体。



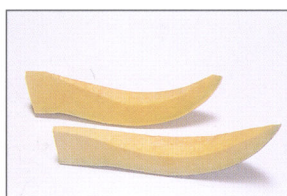
③在距头尾 1/6 处，用圆槽刀如图挖出瓶颈与瓶底。



④用雕刻刀细细修饰成圆弧形。



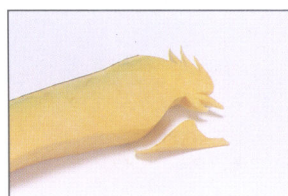
⑤如图用雕刻刀挖出一块瓶口。



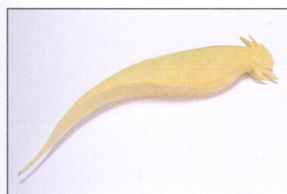
⑥取色泽鲜艳、质地坚实的南瓜一个，如图用大刀切长瓣。



⑦如图用雕刻刀刻出鸟嘴与头部的线条。



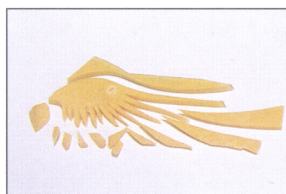
⑧如图用雕刻刀仔细刻出鸟嘴部位的形状。



⑨如图用雕刻刀刻出鹦鹉的体形及尾部线条。



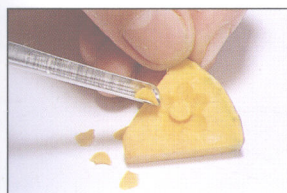
⑩如图用雕刻刀刻出鹦鹉的尾部羽毛。



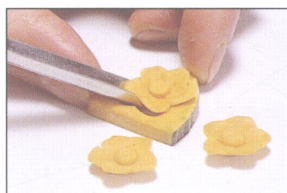
⑪如图取另一片南瓜，用雕刻刀刻出鹦鹉的翅膀。



⑫如图用三秒胶将翅膀粘贴在鹦鹉的身体两侧。



⑬如图取另一片南瓜，用圆槽刀先刻出小花的形状。



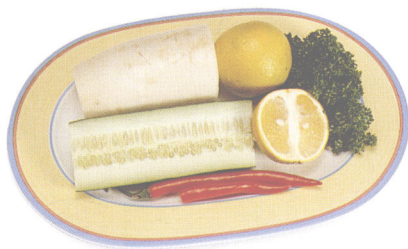
⑭如图用圆槽刀挖出一朵金黄色小花。



⑮先将罗汉松插于瓶口处，再将⑫的鹦鹉、⑭的金黄色小花错开固定于树枝上，再将其插入瓶中，即完成。

# 白萝卜天鹅盘饰

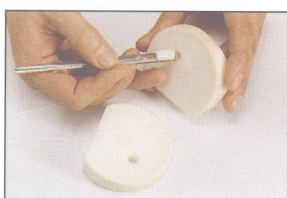
周振文 / 作



① 材料：白萝卜、大黄瓜、柳橙、红辣椒、巴西利。



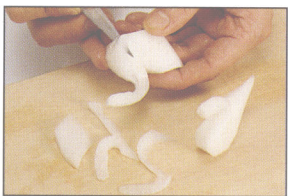
② 取色泽洁白、质地坚实的白萝卜，如图切取尖形两厚片，底部厚 2.5 厘米、头部厚 1 厘米。



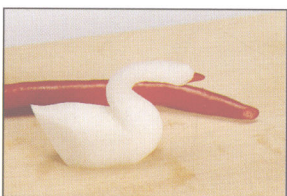
③ 以牙签微微画出中心线，旁边以圆槽刀如图挖取一个圆孔。



④ 如图以牙签画出天鹅形状后，再以雕刻刀切出天鹅形。



⑤ 细细雕修边角，使之成为弧形光滑的造型。



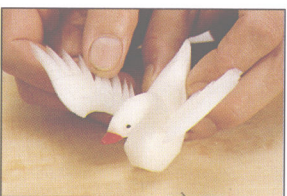
⑥ 取红辣椒一条，斜切一小段尾巴，并以三秒胶黏接于天鹅头部做嘴巴。



⑦ 以大刀切取 0.6 厘米白萝卜圆薄片 2 片，先以牙签预画出翅膀轮廓，再以雕刻刀切雕出翅膀的形状。



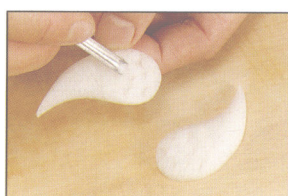
⑧ 细细修饰出翅膀的弧度及羽毛部分。



⑨ 翅膀切雕完成后，以三秒胶黏接于天鹅身体两侧即可。



⑩ 重复②~⑦的方法，切雕出另一只天鹅的身体及翅膀。



⑪ 将两片翅膀细细修饰完成后，以圆槽刀挖取羽毛数片。





⑫ 再用雕刻刀以直刀、斜刀如图雕出羽毛层次。



⑬ 以三秒胶将翅膀黏接于天鹅身体两侧，即成公、母一对天鹅。



⑭ 取长形大黄瓜半条，以大刀在其表皮切割锯齿形后，切 0.1 厘米薄片摆盘，再取柳橙半个，以大刀切取 0.1 厘米薄片摆盘。



⑮ 围边完成后，放上天鹅，再点缀巴西利即完成。





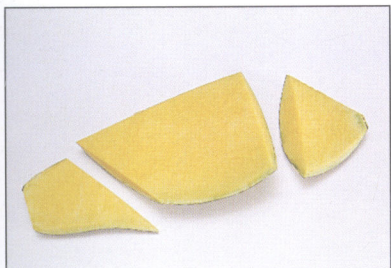
## 金鱼水草盘饰

陈肇丰 / 作

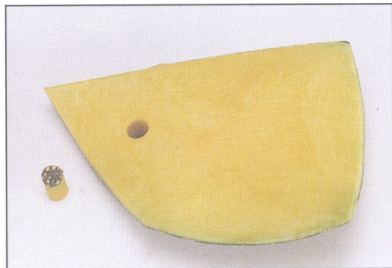


① 材料：白萝卜、南瓜、柳丁、茄子、小黄瓜、芋头、红辣椒、巴西利。

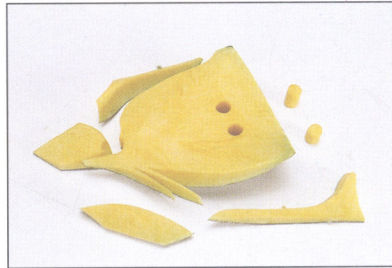




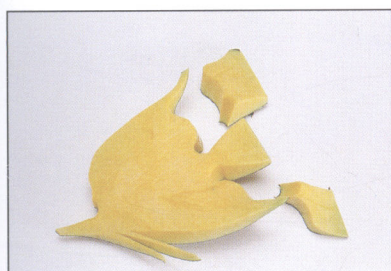
②取色泽鲜艳、质地坚实的南瓜一个，直切四份，其中一份如图向两边斜切去一块。



③如图用圆槽刀在角上挖出一个洞。



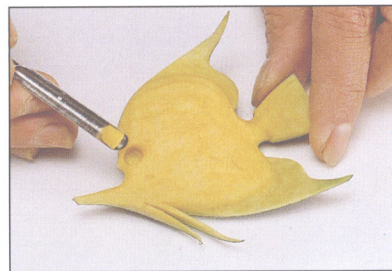
④如图用雕刻刀修出鱼头，鱼尾的地方用圆槽刀挖两个洞。



⑤如图用雕刻刀切去左右两块，雕出鱼尾巴的形状。



⑥如图用圆槽刀挖出鱼身，用雕刻刀刻出鱼鳍。



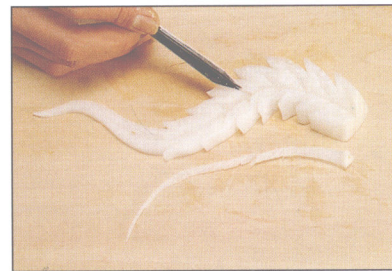
⑦如图用圆槽刀挖出鱼眼睛。



⑧取色泽鲜艳、质地坚实的白萝卜，如图用雕刻刀刻出水草雏形。



⑨如图用雕刻刀刻出叶片的锯齿状。



⑩如图用V字形槽刀刻出水草线条，重复再切雕数片备用。



⑪取皮色鲜艳的大黄瓜，片下皮层厚约0.2厘米，再如图用雕刻刀刻出绿色水草的形状。



⑫取一个剑山放在盘边，如图插上两色水草。



⑬如图切取柳丁、茄子半圆薄片摆盘，放入金鱼，再装饰巴西利、芋头小丁块布成海景。另以小黄瓜圆片及红辣椒圆圈片装饰盘子的另一边。





## 椰子树造型盘饰

周振文 / 作



① 材料：大黄瓜、胡萝卜、南瓜、红地瓜、茄子、红辣椒、芋头、巴西利。



② 取色泽鲜艳、质地坚实的胡萝卜1条，以大刀切取长方形条状。

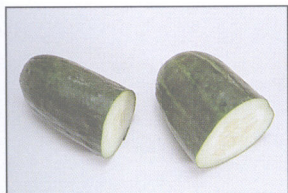


③ 以雕刻刀切除四角，使长方形条状成为圆柱形长条。

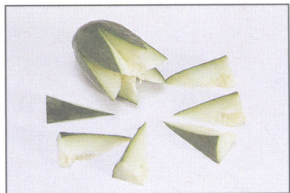


④ 以圆槽刀在表面挖切半圆形鱼鳞片状，即成椰子树干。

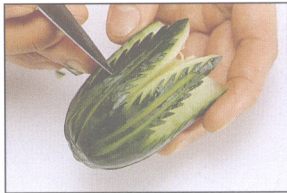




⑤取皮色鲜绿、质地坚实的大黄瓜1条，用大刀切下头部及尾部各一块。



⑥先取一块以锯齿切雕方式用雕刻刀切成六等份，并去掉不要的部分。



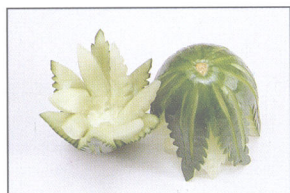
⑦每一锯齿叶片以雕刻刀在中心切割出长形条纹，叶边用雕刻刀以直刀、斜刀再切出小锯齿形状。



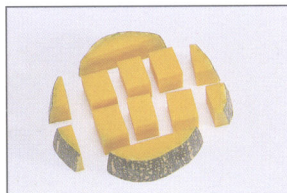
⑧切毕后，以雕刻刀插入切除黄瓜内有籽的部分，再直刀剖下每一片叶子的内部瓜肉。



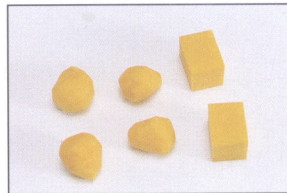
⑨将剖下的叶形瓜肉以三秒胶固定在两片叶子中间，变成两层叶片状。



⑩取另一块黄瓜头，以⑥~⑨的切雕法再切雕一个。



⑪取色泽鲜艳、质地坚实的南瓜一大片，厚度约1.5厘米，用大刀如图切出六个正正方形，备用。



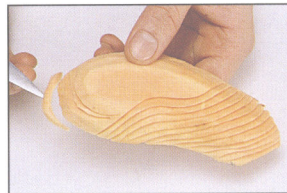
⑫将每个正正方形用雕刻刀细雕成椰子状，头略大、尾较小。



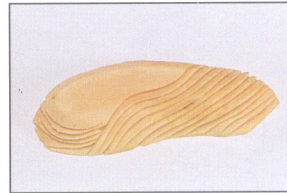
⑬取色泽鲜艳、质地坚实的红地瓜，以大刀切取1.5厘米厚片，共两片。



⑭先取一片红地瓜，以雕刻刀切除外围死角成弧形。



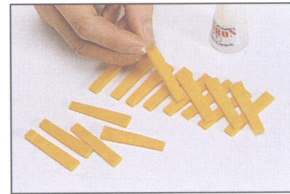
⑮以雕刻刀在红地瓜上如图切雕流线形纹路，预留部分不雕，黏椰子树用。



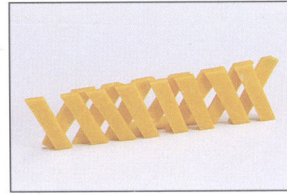
⑯切毕后如图所示。切雕时需注意层次是否明显。另一片亦以同法切雕。



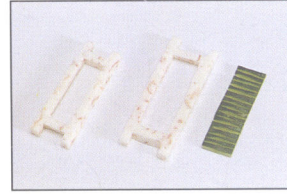
⑰取质地坚实的大黄瓜两长片，用大刀去掉表皮，再用雕刻刀切雕山坡的形状，需注意山坡的重叠及起伏。



⑱南瓜去皮，以大刀切取长4厘米、宽0.8厘米之长方形，再以大刀切取0.2厘米薄片约数十片，排于砧板上。



⑲排列好后，以三秒胶粘接固定，再以大刀切齐上下周边。



⑳切取0.3厘米芋头薄片，再以雕刻刀切雕成如图的长方形格框状，需切雕一大一小。另取一小长方形黄瓜表皮，雕切直条纹路。



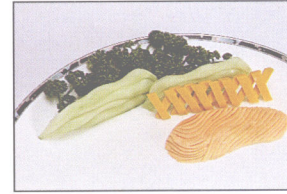
㉑四方形芋头格框，交叉用三秒胶固定，再黏上黄瓜皮即成凉椅，如图。



㉒将④的椰子树干黏上⑫南瓜雕成的椰子，再黏于⑯地瓜雕成的沙滩上。



㉓用牙签固定⑩的椰子树叶于树干上。

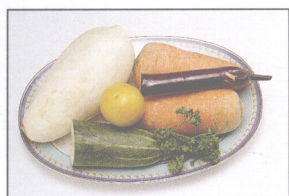


㉔盘中先摆上⑰的黄瓜假山、⑱的南瓜围篱、另一片地瓜沙滩后以巴西利点缀，最后摆上㉓的椰子树及沙滩即告完成。

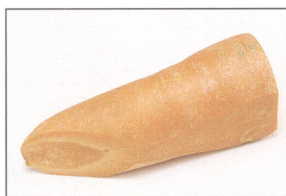


# 展翅高飞盘饰

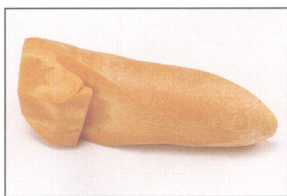
陈肇丰 / 作



①材料：胡萝卜、白萝卜、大黄瓜、柳丁、茄子、巴西利。



②取色泽鲜艳、质地坚实的胡萝卜一条，在尾部切下一斜片，成斜尖形状如图。



③如图在距胡萝卜头部 1/3 的地方刻出鸟的头部与嘴巴。



④在鸟的脸部用圆槽刀刻出眼沟，并以雕刻刀刻出嘴形与头部。



⑤再用雕刻刀刻出鸟颈部的羽毛。



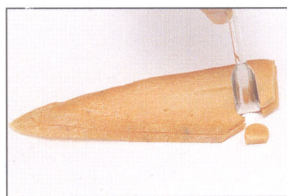
⑥刻出整个颈部。尾部再用大圆形槽刀左右雕除，中间留 2 厘米粗为鸟尾，刻出尾部的形状，以雕刻刀弧形切除一大块如图。



⑦如图修出鸟的腿部、尾部。



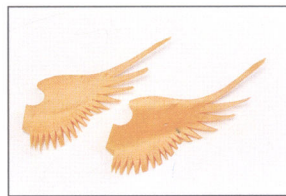
⑧用圆槽刀仔细修出羽毛的形状，并以雕刻刀刻出尾部的羽毛。



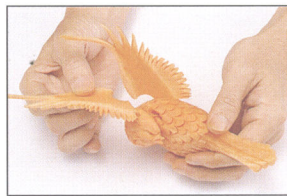
⑨切两片胡萝卜做翅膀用，如图用圆槽刀挖出一个圆形。



⑩如图刻出翅膀的弧形线条。



⑪如图修出翅膀羽翼的层次。



⑫用雕刻刀在背部挖刻二刀再用三秒胶把翅膀黏上去，即完成鸟的造型（可依个人创意雕切另一只）。以南瓜皮切雕出鸟爪，黏接即完成。



⑬取色泽洁白、质地坚实的白萝卜刻出岩石的形状，以圆槽刀推雕。

