

· 千幅图片 技法精湛 · 内容新颖 神情俱现 · 步步详解 好学好看

图解 TUJIE SHIDIAO JIFA 食雕技法



韦昔奇 著

四川出版集团 · 四川科学技术出版社

图解食雕技法

TUJIE SHIDIAO JIFA

韦昔奇 著



四川出版集团
四川科学技术出版社

图书在版书目(CIP)数据

图解食雕技法/韦昔奇著. —成都:四川科学技术出版社 2007.7

ISBN 978-7-5364-6249-6

I. 图… II. 韦… III. 食品—装饰雕塑—图解
IV. TS972.114.64

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第103703号

图片摄影 / 韦昔奇

责任编辑 / 程蓉伟 宋 齐

封面设计 / 韩建勇

装帧设计 / 稻草人

责任校对 / 缪栋凯

责任出版 / 邓一羽

电脑制作 / 华林平面设计工作室

图解食雕技法

…………… 韦昔奇 著 ……………

出版发行/四川出版集团·四川科学技术出版社

地址/成都三洞桥路12号

邮编/610031

成品尺寸/210mm×265mm

印张/7.5

印刷/四川省印刷制版中心有限公司

版次/2007年7月成都第一版

印次/2007年7月成都第一次印刷

书号/ISBN 978-7-5364-6249-6

定价/35.00元

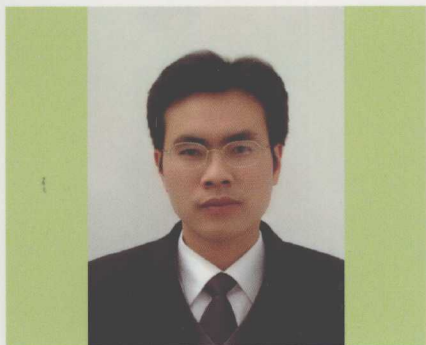
■ 版权所有·翻印必究 ■

地址:四川·成都市三洞桥路12号

电话:028-87734081 87734656 邮编:610031

如需购本书请与本社发行部联系





作者简介

韦昔奇，1975年生。大学本科。川菜烹饪名师、国家级烹饪大赛评委、特贰级中式烹调师、高级营养师，曾获教育部“全国最佳烹饪指导教师”及成都市“优秀教师”称号。先后荣获全国第十二届厨师节团体金奖、个人金奖，第四届中国美食节展台制作最高奖“金鼎奖”，四川省第三届烹饪技术大赛“食品雕刻金奖”，中国西部国际博览会首届食品雕刻大赛“特金奖”。在“2005年中国餐饮博览会欢迎宴会”上，作者为来宾现场表演食品雕刻技艺，其精彩演绎，受到了商务部部长薄熙来等领导的高度评价。

作者现任四川省商业服务学校食品雕刻教研组组长，他在长期的教学实践中培养了大量的食品雕刻人才。在2002年第一届全国中等职业学校烹饪大赛中，指导学生获得“二金三银”的佳绩，在中国西部国际博览会第二届食品雕刻大赛中指导学生也荣获“五金三银”的优异成绩，在2007年第二届全国中等职业学校烹饪大赛中，又获得“三金”的殊荣。此外，作者还参与了四川省人事厅工人技能考核教材《中式烹调工艺》（食品雕刻与冷拼部分），以及《菜肴创新技法与实例》、《实用果蔬雕刻》等书的编写。

作者的话

作为烹饪百花园中的一朵奇葩，食品雕刻有着悠久的历史。在我国，早在先秦时期就有“雕卵”记载，即在蛋上雕画图案，这是食品雕刻的雏形。唐宋时期，食品雕刻的应用已经较为广泛。现在，随着人们的生活质量和审美能力的日益提高，食品雕刻在雕刻技法、表现形式、文化内涵等方面有了极大的发展。

编写本书的初衷是将自己从事近十年的食品雕刻操作实践和教学经验作系统归纳，为食品雕刻爱好者学习和教师教学时提供一本有着详细操作过程的食物雕刻用书。本书的食雕表现对象覆盖花卉类、鸟类、动物类、鱼类、生肖类、传统吉祥动物类、人物类、瓜果类、卡通类、建筑类等，非常广泛。在原料选择上以果蔬为主，兼顾现在流行的琼脂、泡沫等原料。内容编排上由浅入深，由简至繁，循序渐进，重点突出。每个作品均有详细的分步图片和文字说明，读者可直观地掌握作品的整个雕刻过程，轻松学习。大部分作品创意新颖，适合广大读者现在和未来的工作及比赛之需。

此书在创作过程中，四川省商业服务学校领导和四川烹饪高等专科学校烹饪系袁新宇教授给予了大力支持和帮助，并提出了许多宝贵的意见，在此本人表示衷心的感谢！由于本人学识有限，不足之处在所难免，恳请各位同仁及广大读者不吝赐教。

韦著奇

2006年11月于四川省商业服务学校

图解食雕技法





目录

STENO

图解食雕技法

第一篇 | 食雕基础知识

一、食品雕刻的历史由来	002
二、食品雕刻的表现形式	002
三、食品雕刻的步骤	003
四、食品雕刻的常用原料	004
五、食雕成品和半成品的贮存方法	005
六、食品雕刻的常用刀法	005
七、食品雕刻的常用刀具及辅助材料	006
八、泡沫制品的常用刀具	007
九、食品雕刻的常用手法	007
十、磨刀技术	008

第二篇 | 食雕作品制作演示

◆一、花卉

荷花\010	莲花\011	直瓣荷花\012	马蹄莲\014	菊花①\015	菊花②\016
龙爪菊\017	白菜菊\018	大丽菊①\019	大丽菊②\020	向日葵\021	月季花\022
玉兰花\023	牡丹花①\024	牡丹花②\025	玫瑰花①\026	玫瑰花②\027	

◆二、鸟类

翅膀①\028	翅膀②\029	双鹤献寿\030	前程似锦\032	母子情深\033	孔雀开屏\034
飞鹰展翅\035	鹦鹉\036	喜上眉梢\037	鸳鸯戏水\038	绶带鸟\039	

◆三、动物

蝴蝶\040	蜻蜓\041	象来吉祥\042	金毛雄狮\043	侏罗纪时代\044
--------	--------	----------	----------	-----------

◆四、鱼类

鲨鱼\045	虾趣\046	连年有余\047	金鱼\048	海豚\049	蝴蝶鱼\050
--------	--------	----------	--------	--------	---------

◆五、生肖

鼠\051	牛\052	虎\053	兔\054	龙\055	蛇\056
马\057	羊\058	猴\059	鸡\060	狗\061	猪\062

◆六、人物

盘古开天地\063	真武大帝\064	关羽\065	福星\066	禄星\067	寿星\068
佛来财到\069	降龙罗汉\070	夸父追日\071	吉祥童子\072	哪吒闹海\073	愿者上钩\074
钟馗巡夜\075	吹箫仕女\076	仙女散花\078	立刀关公\080	八戒出游\081	后羿射日\082

◆七、卡通

卡通组合\084	卡通兔\086
----------	---------

◆八、建筑

龙舟载宝\087	水乡人家\088	小桥流水\089	亭\090
----------	----------	----------	-------

◆九、瓜类

巨箭\091	火龙菠萝\092	花篮\093	龙盅\094	凤盅\095	牡丹花篮\096
山水瓜盅\097	牡丹瓜灯\098	突环瓜灯\099	异形果瓶\100	牡丹花瓶\101	喜上眉梢\102
国色天香\103					

◆十、其他

凤戏牡丹\104	龙腾盛世\106	黄金小吃\107	麒麟\108	飞凤\109	收获时节\110
----------	----------	----------	--------	--------	----------

◆十一、琼脂

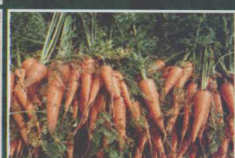
配制琼脂\112	翠鸟\113	秋趣\114
----------	--------	--------

◆十二、泡沫

开拓者\115

第一篇

食雕基础知识



一、食品雕刻的历史由来

练厨朱生称绝能，昆刀善刻琅环青，仙翁对弈辨毫发，美人徒倚何娉婷。石壁山兔岩入雾，涧水松风似可听……

食品雕刻就是以可食用的烹饪原料为对象并采用特殊刀具、刀法将其雕刻成花卉、动物、人物、亭台楼阁等具有实体形象的一门雕塑艺术。

食品雕刻发源于中国，是悠久的中华饮食文化孕育的一颗璀璨明珠，其历史源远流长。食品雕刻最早大约出现在春秋时期，《管子》一书中曾记载说“雕卵熟斩之”，即在蛋上进行雕画。隋唐时期，食品雕刻开始流行，取材范围不断扩大，雕刻的种类和形式也变得多样化，有了蔬菜雕和瓜果雕之分，甚至还在酥油、酥酪、脂油上进行雕刻。唐昭宗（公元889~904年）时刘恂所著《岭表录异》中记载：“枸橼，子形如瓜，皮似橙而金色，故人重之，爱其香气。京辇豪贵家订盘筵，怜其远方异果。肉其厚，白如萝卜，南中女子竞取其肉雕镂花鸟，浸之蜂蜜、点

以胭脂，擅其妙巧，亦不让湘中人镂木瓜也。”从这段文字中可以明显看出，在当时宴席使用的菜肴中已用了食品雕刻技术。宋代，食品雕刻成为风尚，所雕的为果品、笋等制成的蜜饯，造形为千姿百态的鸟兽鱼虫与亭台楼阁。至清代乾隆、嘉庆年间，就大量出现了用西瓜雕刻而成的专供欣赏、不供食用的西瓜灯。《扬州画舫录》中记载：“取西瓜镂刻人物、花卉、鱼虫之戏，谓之西瓜灯。”

近年来，随着社会经济的发展，食品雕刻得到迅猛发展，原料的使用范围逐步扩大，取材也更加广泛，其运用范围也日益扩大。今天的食品雕刻被越来越多的餐饮企业和厨师所青睐，不仅美化了宴会环境，振人食欲，还可使进餐者在饱尝口福之余，得到美的享受。所有这些都繁荣和发展了我国悠久的饮食文化。

二、食品雕刻的表现形式

食品雕刻艺术在中国烹饪文化中占有非常重要的地位，它融绘画、雕刻和造形为一体，与木雕、玉雕、牙雕、石雕等有着共同的艺术源流。根据所用的原料、造形、用途的不同，其表现形式也不尽相同。从手法上讲，大致可归为以下四类表现形式。

1 整雕

整雕又叫立体雕刻，即将一整体原料雕刻成一个适合多角度观赏的具有完整立体形象的艺术作品，如月季花、寿星等。整雕作品的特点是既不失真实性，又具艺术性，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。



2 浮雕

即在原料表面雕刻出向外突出或向里凹进呈现出各种图案形象的一种食雕技艺。有凸雕和凹雕之分，如图案突出于表面则叫凸雕，如图案低陷于表面则称凹雕。凸雕适应范围较广，可用于刻制各种花鸟鱼虫和山水人物等，效果良好，但比较费功夫。凹雕使用范围相对较小，有一定的局限性，一般不宜刻制小而复杂的图案，但方法比较简便。



3 组合雕

即由几种原料或几个雕刻成形的部件共同组成一件完整作品的食雕技艺。此类作品一般形体较大，适合于看盘、展台等场合使用。



4 镂空雕

即采用镂空透刻的方法将所需表现的图案刻留在原料上的一种食雕技艺。这种方法一般多用于刻制一些辅助性的装饰品，如整个作品中的边框、底座和盛器等。但有时也可单独制作为完整的作品，如西瓜灯等。



三、 食品雕刻的步骤

主题鲜明、栩栩如生的食雕作品，不但可以优化进餐氛围，增进食欲，还能使进餐者在饱尝口福之余得到美的享受。因为食品雕刻属于造形艺术的一种，所以它的创作过程也包括了确定主题、设计构思等步骤。

1 确定主题

即雕刻作品的内容题材应与宴席主题相吻合，避开忌讳进行选择，使之恰到好处地烘托出宴席气氛。如婚宴应配以“双喜临门”或“龙凤呈祥”之类作品；寿宴则应配以“松鹤延年”或“寿比南山”之类作品等。这类作品既能起到活跃气氛和增加喜庆色彩—

的作用，又能表达对宾客的美好祝愿，故可使主客两悦。除宴会性质外，与宴者的身份、国籍、民族和宗教信仰等诸因素还必须注重，因此既要使作品主题新颖，不落俗套，又要尊重宾客的习俗，以达到调节宴席气氛，使与宴者心情舒畅的目的。

2 设计构思

主题确定以后,如果要选用较大形的题材需先画出草稿,以利于实际操作。如比较熟悉的作品或无条件时也可凭经验在脑子里进行设计和构思。

3 原料选择

构思完善以后,应根据内容题材所表现的实体形象,选择质地、色泽、形态、大小等符合其造形要求的原料,做到所需而用,恰到好处,杜绝浪费。

4 因形布局

原料确定以后,接下来应根据主题及构思的需要

进行整体布局设计,力争做到主次分明,主题突出。

5 精雕细刻

雕刻是实现构思设计的具体手段,它是各个步骤中最重要的一环。雕刻时先刻出大概轮廓,然后刻具体部件,做到先整体,后局部,再细微。

6 组装修饰

雕刻完成以后,如作品需要几个部件进行组装,则必须瞻前顾后,事前应对最后的组装进行通盘考虑,组装完成后再对拼接部位进行修饰加工,使之尽善尽美。

四、食品雕刻的常用原料

用于食品雕刻的原材料很多,来源非常广泛,取之容易,凡质地细腻、密实、色泽鲜艳的瓜果、蔬菜根茎均可选用,其它可直接食用的可塑性原料也可作为食雕原料。选用食雕原料应以脆嫩无筋、肉实不空为上品。由于食雕多不染色,因此,对原材料的选色就显得特别重要,应尽可能发挥原料本身的自然色泽,使之达到绚丽多彩的效果。

1 瓜果类

由于瓜果体大肉厚,既可利用其外表的颜色和形态刻制各种浮雕图案,若去其内瓢,还可作为盛器使用,如瓜盅和镂空刻制瓜灯等。西瓜、冬瓜、南瓜、哈密瓜、香瓜等都是常用的食雕原料。



2 萝卜类

萝卜质地脆嫩,适合刻制各种花卉、飞禽走兽、风景建筑等,是比较理想的雕刻原料。如白萝卜、红萝卜、青萝卜、心里美等。



3 蔬菜类

蔬菜种类繁多,色泽丰富,主要用作雕刻作品的装饰。如番茄、洋葱、黄瓜、大白菜、辣椒等。



4 薯类

薯类水分含量少,淀粉含量高,质地细腻,可以刻制人物、花卉、鸟兽、山水、风景等。如土豆、山芋、红薯等。



5 熟制品类

熟制品因质地和色泽差异较大,可根据其特性刻制花卉、鸟兽、山水、风景等。如蛋制品、糕点、琼脂等。



2、食雕成品和半成品的贮存方法

食雕作品及半成品因受自身质地、水分含量及气候差异的影响，若保管不当，则易腐败变质，既费时又费料。如何延长其贮存时间至关重要。下面是几种最简便易行的贮存方法。

- ◆ 将成品浸入清洁的水中并经常换水，防止水浑和产生异味，此种方法简便实用，主要用于成品贮存。
- ◆ 将成品浸入用明矾和清水按1：100的比例调配的白矾水中，同样经常换水，此方法同样用于成品贮存。
- ◆ 用保鲜膜或湿毛巾将作品或半成品包好放在冰箱里低温保藏，以防止其水汽蒸发、变质和变色。此方法多用于半成品的贮存。

六、食品雕刻的常用刀法

食品雕刻所运用的刀法与烹饪中加工切配菜肴原料时所用的刀法不同，它有着自身鲜明的特点。食品雕刻常用的刀法是指在食品雕刻过程中所采用的各种施刀方法。最常用的有以下几种：



刻

是一种从原料两边下刀取料的方法。



旋

是一种在原料上依照主题需要和整体构思划出大体形态的刀法。



划

是一种用戳刀在原料上戳出花瓣或羽毛等装饰图案的刀法。

是一种用戳刀将图案镂空的刀法，一般用于瓜雕。



戳



切

是一种用刻刀或切刀前后进刀的方法。

是一种用刻刀在原料上旋转进刀的方法。

是一种平整原料或削出作品大致轮廓的刀法。



削



镂

七、食品雕刻的常用刀具及辅助材料



〔切 刀〕

主要用于去大料及组合拼接等。



〔U形戳刀〕

也称“圆口戳刀”，主要用于“戳”刀法。U形戳刀在雕刻中用途广泛，有大、中、小等型号之分。



〔V形戳刀〕

也称“三角戳刀”，主要用于“戳”刀法。和U形戳刀一样，在雕刻中用途广泛，也有大、中、小等型号之分。



〔勾线刀〕

主要用于刻制套环线，如西瓜灯的扣环线等。



〔刻 刀〕

又称尖刀、主刀，主要用于“刻、切、旋、削”等刀法，在雕刻过程中的用途最为普遍，是不可缺少的工具。



〔V形线刀〕

主要用于刻画线条，有时可替代V形戳刀使用。



〔圆形线刀〕

主要用于刻制圆弧状的线条，有时可替代U形戳刀使用。



〔模型刀具〕

主要用于刻制已定形的造型，用途上有一定的局限性。



〔方口戳刀〕

主要用于雕刻直线图案、文字及去除废料。



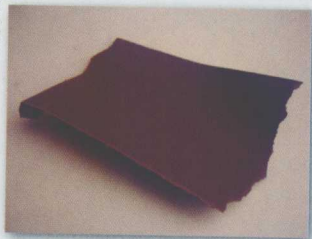
〔镊子〕

主要用于原料粘接、去小料等方面。



〔磨石〕

主要用于打磨，使原料表面更光滑。



〔水磨砂纸〕

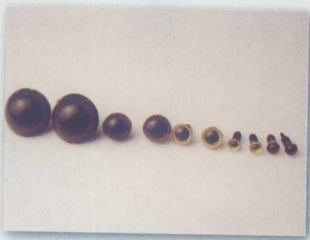
主要用于打磨原料，使其表面更具光泽。



“眼睛”用料：相思豆



“眼睛”用料：花椒籽



“眼睛”用料：塑料眼睛



粘接用料：502胶水

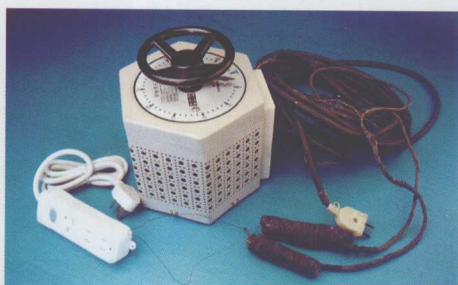
八、泡沫制品的常用刀具

刻 刀
锯形刀



主要用于切割和雕刻高密度泡沫。

电热切割线



将电阻丝和变压器连接，利用电能转化热能，用电阻丝切割高密度泡沫。

粘接工具



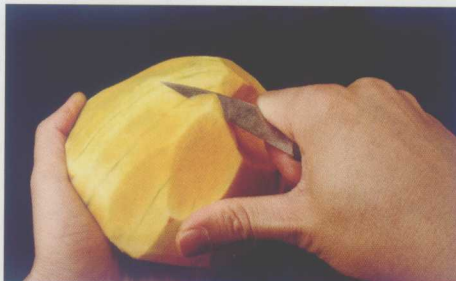
泡沫胶和胶枪。

彩色颜料



一般使用丙烯颜料，其粘性好，不易掉色。也可涂抹黄油、糖浆和巧克力等。

九、食品雕刻的常用手法



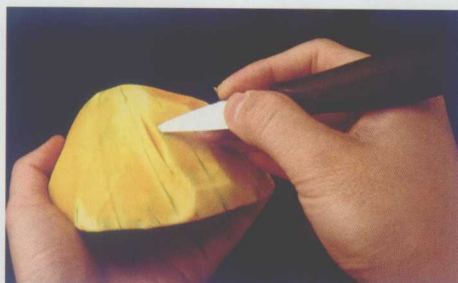
直刀法

右手四指横握刀把，拇指贴于刀刃的内侧，运刀时拇指搭按在原料上，作为整个右手用力的支撑点，四指适当使力由上至下运刀。



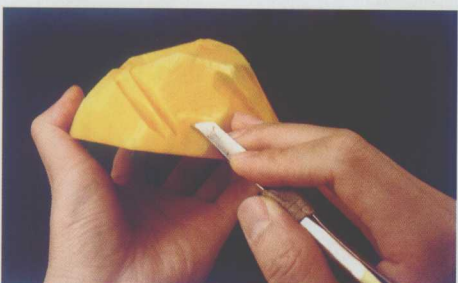
旋刀法

握刀与直刀法相同，运刀时刀自右至左，利用腕力均匀地旋转。



执笔法

与握笔的手法相同，拇指、食指和中指握稳刀身，无名指和小指搭按在原料上，作为用力的支撑点，以刀代笔在原料上刻画，特殊情况可无支撑点悬空刻。



戳插法

与执笔法相同，戳插时注意戳刀的走向和力度。

十、磨刀技术

在食品雕刻中，刀具的保养与刀具的使用具有同等重要的地位，因此，没有好的刀具再好的雕刻技艺也无用武之地。如何善待食雕工具，其重要的环节就是怎样选择磨刀工具和掌握科学的磨刀方法。

1 磨刀工具

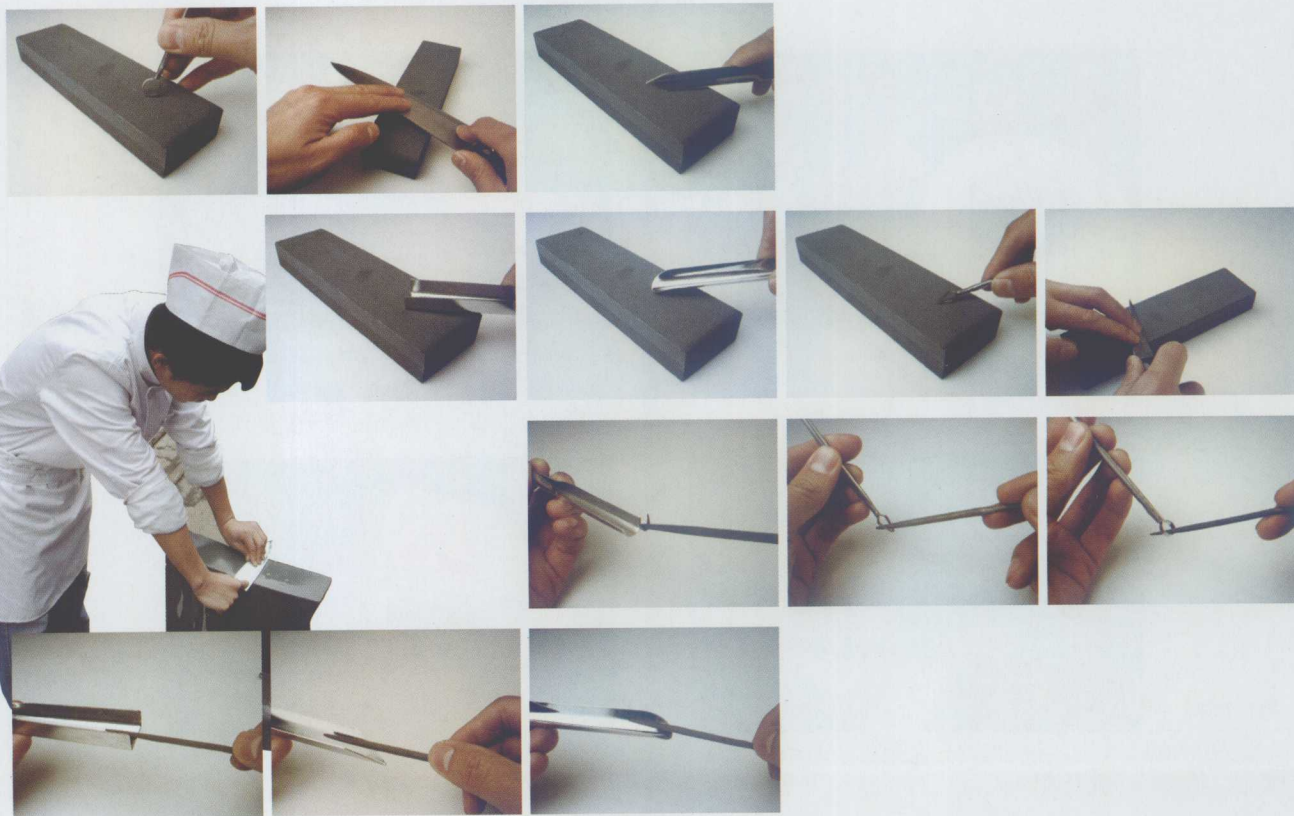
磨刀的工具是磨刀石和什锦锉子。磨刀石有粗磨刀石、细磨刀石和油石3种。粗磨刀石的主要成分是黄砂石或红砂石，质地松而粗，多用于磨出锋口。细磨刀石的主要成分是青砂石，质地坚实细密，不易损伤锋口，容易磨出刀刃，使刀刃锋利。磨刀时，一般都先在粗磨刀石上磨出锋口，再在细磨刀石上磨好锋刃。这样能缩短磨刀时间，保证磨刀效果。油石为人造石，也有粗、细之分，呈长方形，使用方便，易于保管。用法同粗、细磨刀石一样。

2 磨刀方法

切刀和刻刀的磨制：首先固定好磨面位子，高度不应超过磨刀者身高的一半，以操作方便、运用自如为准。磨刀前应洗净刀身的油污，以免脱刀伤手。右手

握住刀柄前端，左手食指和中指自然贴紧刀膛，两手持刀，将刀身端平，刀口锋面朝外，刀背向里，刀与磨面的夹角为3~5度。磨刀须按一定的程式进行，向前平推至磨面尽头，然后向后提拉，始终保持刀与磨面的夹角为3~5度，切不可忽高忽低。向前平推是磨刀膛，向后提拉是磨刀锋。不管是前推还是后拉，用力都要平稳，均匀一致。当磨面起沙浆时，需及时淋点水。磨刀时重点放在磨刀口锋面部位，刀口锋面的前、中、后端部位都要磨到。刀身两面磨的次数要基本相等，这样才能保证刀口锋利，锋面平直，符合要求。需注意的是，刀不能干磨或在砂轮上打磨，以免影响刀的钢火。

戳刀和线刀的磨制：磨制戳刀和线刀的技术要点是，刀口外侧在细磨刀石上磨制，刀口内侧用什锦锉子磨制。



第二篇

食雕作品制作演示



材料选择：心里美、南瓜

工具准备：V形线刀、U形戳刀、刻刀、502胶水

技术要领：注意荷花花瓣的刻制和粘接。

步骤 1

用刻刀刻出花瓣。



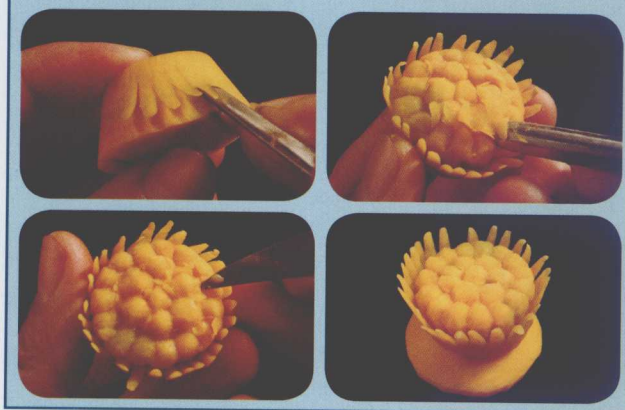
步骤 2

用U形戳刀戳出花瓣的凹状弧度并将其浸泡水中。



步骤 3

用U形戳刀和刻刀刻出莲蓬，把一块圆形南瓜与莲蓬粘接作底。



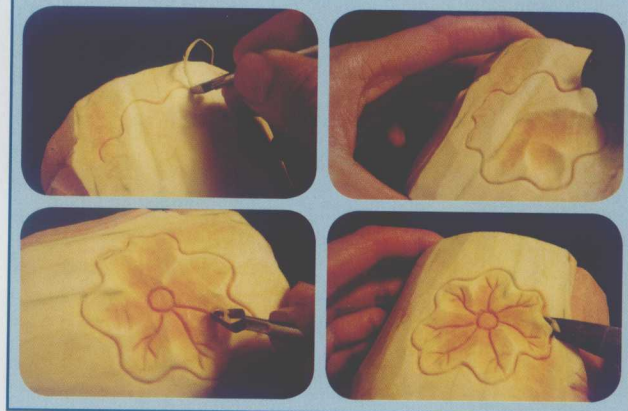
步骤 4

用502胶水将花瓣从外往里一片片粘接在莲蓬周围。



步骤 5

用V形线刀、U形戳刀和刻刀在南瓜表皮刻出荷花花叶。



步骤 6

用刻刀和V形线刀刻出含苞待放的花朵。



步骤 7

将荷花、花叶等放在镜面上，洒上水珠即成。



花卉



材料选择：心里美、南瓜

工具准备：V形线刀、U形戳刀、刻刀、502胶水

技术要领：①注意莲花花瓣的刻制和粘接。

②莲花花瓣比荷花花瓣要窄和尖一些。

莲花

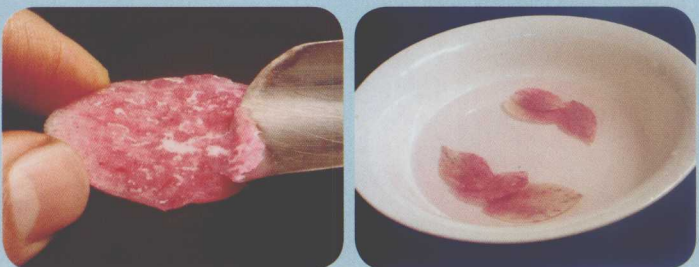
步骤 1

用刻刀和V形线刀刻出花瓣。



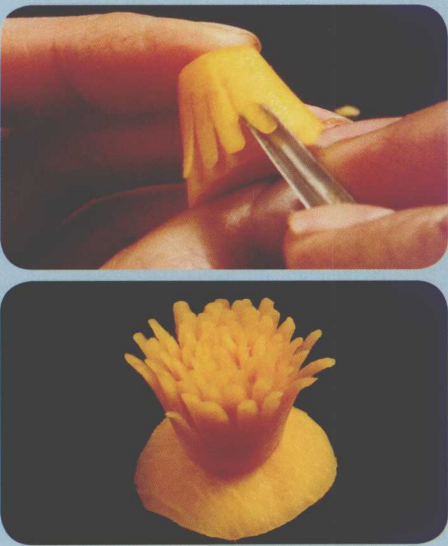
步骤 2

用U形戳刀戳出花瓣的凹状弧度并将其浸泡水中。



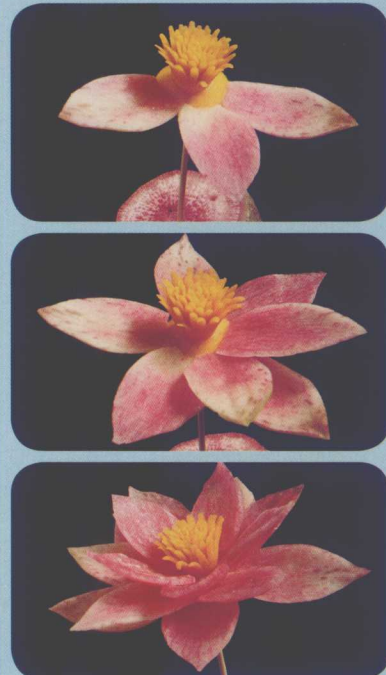
步骤 3

用U形戳刀和刻刀刻出花蕊，再把一块圆形南瓜与花蕊粘接作底。



步骤 4

用502胶水将花瓣从外往里一片片粘接在花蕊周围。



步骤 5

将莲花、花叶等放在镜面上，洒上水珠即成。



工艺流程