

开讲之前

认识食品雕刻

师傅教路：食品雕刻起源于中国，是将我国传统牙雕、木雕、石雕、玉雕与木刻等工艺美术的造型方法和技巧运用到食品上的一项传统技艺，是悠久的中华饮食文化孕育的一颗璀璨的明珠。



食品雕刻从业人员岗前须知

任务一 认识车间（食品雕刻室）规则

查一查：

车间（食品雕刻室）有哪些“军规”？



1. 听从教师指导，按规定的方法和程序进行操作，按要求做好实验记录。
2. 每小组的组长负责管理本组的实操，分配工具、设备和清洁任务。
3. 上实训课不得迟到、早退，有事外出必须向任课老师或实训指导老师请假，未经老师允许不能随便离开食品雕刻室。
4. 各组保管好工具、器具，如有遗失、损坏，按有关规定处理。
5. 学生实训前必须穿好工作服，带好食品雕刻相关工具方可进入食品雕刻室。
6. 食品雕刻室一切设备未经实训老师允许，不得乱动。
7. 要爱护实训设备，节约用料，各项物品按要求摆放。
8. 实训过程不可品尝实验原料，将实验产品带出食品雕刻室必须经过实训老师同意。
9. 实验结束后，应清洗所有设备、刀具，擦干净后放在指定位置，并按卫生值日表的安排搞好各组公共卫生；待各项卫生达到老师的要求时，学生方可离开食品雕刻室。
10. 离开食品雕刻室时，应关好水电，整理好工具、设备，关好门窗。

任务二 认识食品安全与卫生



数一数：

食品从业人员的个人卫生要求有哪些？

1. 患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。
2. 进入车间（食品雕刻室）必须穿好工作服，戴好工作帽，扣好衣服的所有扣子。
3. 注意个人卫生，勤洗工作服（不能沾有污物），不能留长指甲，女生不能披散长发，不能穿拖鞋、短裤和短裙。
4. 不允许佩戴任何首饰（耳环、戒指、项链、手镯），实操前要洗手。



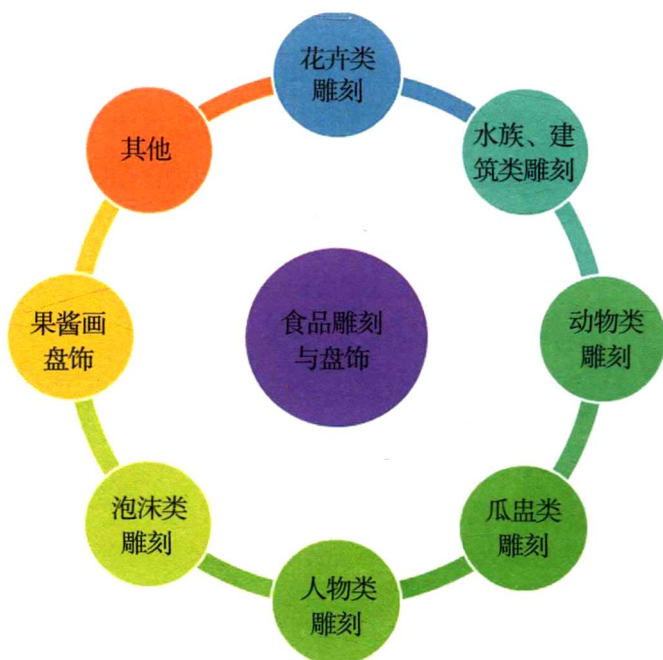
议一议：

1. 食品从业人员是否每年都要进行健康检查，取得健康证后方可参加工作？
2. 为什么要戴工作帽？要怎样才算合格？
3. 为什么禁止佩戴首饰？

食品雕刻的基本概念



我们将会学到哪些雕刻品种呢？



**行家出手：**

食品雕刻就是使用特殊的食品雕刻工具，通过特殊的刀法把各种具备雕刻性能的可食性原料加工，使之形状美观、吉庆大方、造型生动、栩栩如生、具有观赏价值的一门雕刻技术。这些雕刻作品或食用，或观赏，既可以烘托宴席气氛，提升菜肴档次，同时也可以表达办宴目的，使就餐者在进餐过程中能得到艺术的享受。外国朋友称食品雕刻为“东方食品艺术的明珠”，也有人称其为“一把刀的艺术”。

食品雕刻花样繁多，取材广泛，无论古今中外、花鸟鱼虫、风景建筑、神话传说，凡是具有吉祥如意等美好寓意的，都可以用艺术的形式表现出来。

**想一想：**

1. 什么是食品雕刻？
2. 试述食品雕刻的由来及发展。
3. 食品雕刻的作用是什么？
4. 按雕刻题材可以将食品雕刻分为哪几类？

食品雕刻工具

进行食品雕刻时也非常讲究刀具的性能，刀具越锐利，雕刻的作品就越干净利落，整体效果就越好。根据用途，刀具可以分为十余种，常见的刀具主要有大切刀、主刀、戳刀、拉刻刀、模具刀、挖球器等。

1. 大切刀：形状似水果刀，刀尖较尖，长度为12~20cm，以锋钢为宜，白钢更好，刀身宜薄，主要用于开大型、切平接口、切段、切块、切条、切丝，以及对原料进行横切、纵切、斜切，常用在切削面积较大的原料上，也常用来雕刻泡沫。大切刀在食品雕刻中运用范围广，如去掉萝卜两端的废料，或者将萝卜横切两段。在花色冷拼制作中，大切刀更是不可缺少的。



2. 削皮刀：主要用于刨削水果和蔬菜的外皮，如去除萝卜、南瓜等品种的外皮。在使用削皮刀时，左手托原料下端，右手握刀，从后向前削皮。



3. 主刀：雕刻的主要工具，刀刃长6~8cm，宽0.8~1.2cm，厚1.2mm，以白锋钢打造的最好。刀身以窄而尖为好。主刀是雕刻绝大多数品种的必备刀具，用途极广，既适合大型雕刻，又适合微雕，故称“万用刀”。运刀锋利流畅、易转弯是它的特点，有些熟练的雕刻师甚至用这把“万用刀”就能从头到尾雕刻全部的作品。



4. 圆口戳刀：又称U形戳刀，按开口尺寸不同可以分为5~8种型号，这里归纳为3种型号来介绍：小号圆口戳刀主要用来戳花蕊的花心或打槽、旋动物眼睛、刻鸟类羽毛等，雕刻较细的图案、图形适宜用小号圆口戳刀。中号圆口戳刀是比较常用的，可以戳各种花卉的花瓣、鸟类翅膀的羽毛，还有雕刻各种弧形、圆形的部位都可以使用中号圆口戳刀。大号圆口戳刀和上面的用法基本相同。



5. V形戳刀：又称尖口戳刀、三角戳刀，刀刃横断面呈三角形，主要用于雕刻一些带齿边的花卉、鸟类羽毛、浮雕品的花纹等，其执刀法与圆口戳刀相同。



6. 挑环刀：又称拉环刀，主要使用刀口带钩的部分进去雕刻，是雕刻西瓜灯时在拉环雕刻中常用的刀具。



7. 小号拉刻刀 (V形)：可拉刻细线、毛发、鳞片、翅膀、尾羽、衣服褶皱、瓜盅线条、文字等，一切细线图形均可拉刻出来，用途极广。





8. 中号拉刻刀（U 形）：可拉刻中线、凹槽、文字，定大型（指打胚型），去废料，刻衣服褶皱、翅膀、瓜盅线条等一切中型线条，用途极广，是雕刻人物及动物脸部轮廓和肌肉纹路的必备工具。



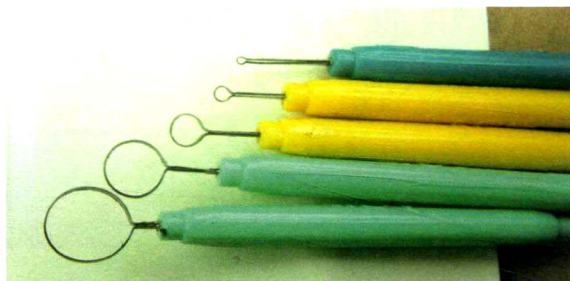
9. 大号拉刻刀（U 形）：可拉刻大线条、鸟类翅膀、骨骼，定大型，还可去皮、拉刻花、书写大号文字及一切大型线条，用途极广。



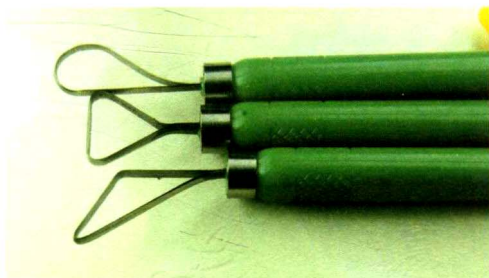
10. 六边形拉刻刀：又称留一手拉刻刀，可拉刻人物和动物的毛发、胡须等，用途极广，是快速食雕拉刻刀技法的必备刀具。



11. O 形拉刻刀：又称 QQ 拉刻刀，从小到大可分 5 个以上型号，可拉刻半弧形线条、水珠，挖圆形深洞及人物和动物的脸部轮廓、鼻孔、耳凹等，是较常用的辅助拉刻刀。



12. 多边形拉刻刀：分为 P 形、平三角形、斜三角形。此类刀具多为辅助拉刻刀，可拉刻相应线条和文字等。



13. 双线拉刻刀：能同时拉出两条线，可提高速度，且线条及线距均匀。此刀又有窄双线、宽双线等多种刀型。用来雕刻瓜盅走阴阳线时可极大地提高速度。



14. 矩形拉刻刀：刀口呈矩形，用于拉刻台阶、拉刻城墙、宝塔等方形凹槽，拉刻砖孔等，是快速食雕必不可少的刀具。



15. 雕刻套刀“全家福”。



模块



花卉类雕刻

师傅教路：花，以它的绚丽多彩和蓬勃生机给人以美的享受，增添了人们的生活情趣，引起人们美好的遐想，陶冶性情。厨师把花的形象搬上了餐台，运用雕刻的方法，将食品原料制作成各式各样的花卉，使花卉的形态得以再现，这就是花卉的雕刻。



雕刻四角花

一、雕刻原料

胡萝卜、白萝卜。

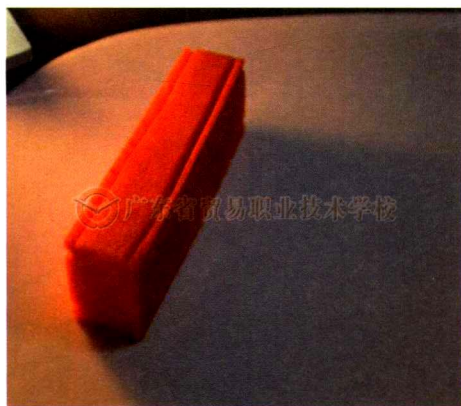
二、雕刻工具

中号拉刻刀、主刀。

三、工艺制作流程

修初胚 → 去废料 → 削花瓣 → 成形

四、制作过程



1. 将原料切成长条（长 2cm，宽 2cm，高 3cm 以上，横截面呈正方形），用中号拉刻刀在每个边角长拉一刀。



2. 用执笔刀法或横握刀法，在每一个角斜修一刀，一共修四刀，再将底部胚型修成圆锥形。



3. 修成圆锥形后刻出四瓣花瓣，注意花瓣要求上薄下稍厚。



4. 小心将四角花旋转取出，成形。

五、成品图片



想一想：

如何准确地切出横截面是正方形的长条呢？



小贴士：

1. 雕刻四角花的花瓣要求上面薄，下面稍微加厚，大小均匀。
2. 去除废料要干净利落，刀工精细。
3. 适用于冷盘、热菜、展台的围边装饰及布置等。



想一想：

1. 刀工对食品雕刻重要吗？
2. 雕刻四角花的要点是什么？





雕刻大丽花

一、雕刻原料

胡萝卜、白萝卜、“心里美”萝卜。

二、雕刻工具

主刀。

三、工艺制作流程

修初胚 → 修好花心 → 削花瓣 → 去废料 → 再削花瓣 → 成形

四、寓意

大丽花品种繁多，花形多变，色彩丰富，花期颇长。墨西哥人把它视为大方、富丽的象征，因此将它尊为国花。

五、制作过程



1. 将胡萝卜用旋刀法修成半球形。



2. 在半球形上部正中间修一个直径约1cm的圆，再用主刀左右各斜 30° 刻出大丽花的三角形花瓣。



3. 再次以同样角度修出三角形外沿花瓣。

4. 第二层开始，在相邻两瓣三角形花瓣的尖角到尖角位置呈菱形去除废料。



5. 以此类推，雕出大丽花其他层花瓣，要求六层以上为佳。

6. 最后刻出花瓣底部。



六、成品图片



小贴士：

1. 雕刻大丽花，要求同一层的花瓣大小均匀。
2. 花瓣由小到大慢慢递增，效果会更好。