



餐饮行业职业技能培训教程

图解 食雕 造型

制作技艺

TUJIE SHIDIAO ZAOXING
ZHIZUO JIYI

许君◎主编



中国轻工业出版社



全国百佳图书出版单位



餐饮行业职业技能培训教程

图解 食雕 造型 制作技艺

许君◎主编

编

委：李世才 刘洋 龙群华

李奏金 周干 王杰

魏成普 王廷玉 吴晶

中国轻工业出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

图解食雕造型制作技艺 / 许君主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2017.3

餐饮行业职业技能培训教程

ISBN 978-7-5019-8406-0

I. ①图… II. ①许… III. ①食品雕刻—技术培训—教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第322733号

策划编辑: 史祖福

责任编辑: 曾 娅 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计 责任校对: 晋 洁 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017年3月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 8.5

字 数: 207千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8406-0 定价: 48.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

161130J4X101ZBW

目录

Contents



007 第一篇 食雕造型基础知识

008 第一节 食雕的概念与发展

008 第二节 食雕的分类与基本操作技法

010 第三节 食雕常用工具及保存方法

012 第二篇 食雕造型制作技艺

013 第一节 花卉类食雕制作技艺

013 月季花——绝处逢生

016 牡丹花——国色天香

019 荷花——暗香

022 第二节 水族类食雕制作技艺

022 河虾——力争上游

025 神仙鱼——乐逍遥

028 金鱼——金玉满堂

031 鲤鱼——年年有余

034 第三节 禽鸟类食雕制作技艺

034 麻雀——相伴

037 附：麻雀上色详解

039 喜鹊——喜上眉梢

042 绶带鸟——春光长寿

045 仙鹤——一品当朝

048 鹦鹉——硕果累累

- 051 锦鸡——锦上添花
 055 附：锦鸡头部详解
 058 鸳鸯——荷池情
 061 公鸡——官上加官
 064 附：公鸡头部详解
 067 天鹅——比翼双飞
 070 老鹰——乘风破浪
 073 附：老鹰头部详解
 076 孔雀——亲密无间
 079 凤凰——凤戏牡丹
 082 附：凤凰头部详解

085 第四节 畜兽类食雕制作技艺

- 085 鹿——奔前程
 088 附：鹿头部详解
 091 马——追星赶月
 094 附：马头部详解
 097 牛——牛气冲天
 100 附：牛头部详解
 104 山羊——吉祥如意
 107 附：羊头部详解
 110 兔——自得其乐
 113 龙——中国风
 116 附：龙头部详解
 119 虎——大展雄风
 122 附：虎头部详解
 125 麒麟——麒麟玉书
 128 狮子——猎食者
 131 附：狮子头部详解
 134 龙凤——龙凤呈祥





餐饮行业职业技能培训教程

图解 食雕 造型 制作技艺

许君◎主编

编

委：李世才 刘洋 龙群华

李奏金 周干 王杰

魏成普 王廷玉 吴晶

中国轻工业出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

图解食雕造型制作技艺 / 许君主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2017.3

餐饮行业职业技能培训教程

ISBN 978-7-5019-8406-0

I. ①图… II. ①许… III. ①食品雕刻—技术培训—教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第322733号

策划编辑: 史祖福

责任编辑: 曾 娅 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计 责任校对: 晋 洁 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017年3月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 8.5

字 数: 207千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8406-0 定价: 48.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

161130J4X101ZBW

前言

Preface

自2010年和阳信权先生合作的《精品食雕制作技术》一书由中国轻工业出版社出版后，广大食品雕刻从业者和爱好者反响强烈，并呼吁再继续出版下一本书籍，由于中间发生了一些事情，所以出版第二本书籍计划搁置至今。2016年年初，我重新规划第二本《图解食雕造型制作技艺》。思量再三，决定从实际和实用出发，于是我带领学生，根据课堂内容，利用上课演示机会，同时借鉴了第一本《精品食雕制作技术》的框架，通过审视以往的造型，重新加以设计，更新手法，编写了本书。

本书是为了适应雕刻行业的发展，以及食品雕刻从业者和爱好者的实际与借鉴需要，从最基础的花类到复杂的猛禽、猛兽类，都设计了独立的造型。同时我们对每个作品的结构、细节以及制作手法都搭配了大量的详细步骤，由简入深，循序渐进。为了让作品有更加逼真的效果，我们对部分作品进行了上色处理，同时也为了让作品更具独立性，我们大胆地改变了作品的组装方式。对于大型的作品，我们对局部处理更是做了详细的讲解。

本书结构清晰，循序渐进，内容全面且丰富实用，可作为烹饪院校及食品雕刻专业培训机构的教材。希望广大读者和食品雕刻从业者及爱好者能从中受益，体现此书的价值。

由于我们的水平有限，书中若有不足之处，望广大读者及同行前辈批评指正，我们会加以改进。

许君

2016年9月于科技城



目录

Contents



007 第一篇 食雕造型基础知识

008 第一节 食雕的概念与发展

008 第二节 食雕的分类与基本操作技法

010 第三节 食雕常用工具及保存方法

012 第二篇 食雕造型制作技艺

013 第一节 花卉类食雕制作技艺

013 月季花——绝处逢生

016 牡丹花——国色天香

019 荷花——暗香

022 第二节 水族类食雕制作技艺

022 河虾——力争上游

025 神仙鱼——乐逍遥

028 金鱼——金玉满堂

031 鲤鱼——年年有余

034 第三节 禽鸟类食雕制作技艺

034 麻雀——相伴

037 附：麻雀上色详解

039 喜鹊——喜上眉梢

042 绶带鸟——春光长寿

045 仙鹤——一品当朝

048 鹦鹉——硕果累累

- 051 锦鸡——锦上添花
- 055 附：锦鸡头部详解
- 058 鸳鸯——荷池情
- 061 公鸡——官上加官
- 064 附：公鸡头部详解
- 067 天鹅——比翼双飞
- 070 老鹰——乘风破浪
- 073 附：老鹰头部详解
- 076 孔雀——亲密无间
- 079 凤凰——凤戏牡丹
- 082 附：凤凰头部详解

- 085 第四节 畜兽类食雕制作技艺
- 085 鹿——奔前程
- 088 附：鹿头部详解
- 091 马——追星赶月
- 094 附：马头部详解
- 097 牛——牛气冲天
- 100 附：牛头部详解
- 104 山羊——吉祥如意
- 107 附：羊头部详解
- 110 兔——自得其乐
- 113 龙——中国风
- 116 附：龙头部详解
- 119 虎——大展雄风
- 122 附：虎头部详解
- 125 麒麟——麒麟玉书
- 128 狮子——猎食者
- 131 附：狮子头部详解
- 134 龙凤——龙凤呈祥





Part 1

食雕造型基础知识



第一节 食雕的概念与发展

一、食雕的概念

食雕，全称食品雕刻，一般是指运用一定的刀具和刀法，将烹饪原料雕刻成花、鸟、鱼、虫等具体形象的技术。食品雕刻是我国饮食文化的重要组成部分，也是中国烹饪技艺中的一颗明珠。

二、食雕的发展

食雕的历史悠久，最早起源于先秦时期，在《管子》一书中，有“雕卵”一词，意为在蛋上雕画。《玉烛宝典》解释为“古之豪家，食称画卵，今犹染蓝茜杂色，仍如雕镂，递相饷遗，或置盘俎”。看来，“雕卵”只是彩画装饰，还不是用刀雕刻，这可以称为食品雕刻的前身。在隋代出现了“镂金龙凤蟹”，据传是隋炀帝专用的佳肴“糖醉蟹”上面覆盖一张用金纸镂刻成的龙凤图案装饰品，不是用刀在实物上雕刻，只是雕刻的雏形。到了晋代，“镂鸡子”一类的雕刻已经比较普遍了，发展到宋代有“雕花蜜饯一行”，这就说明雕刻已经发展到用蜜饯果品为原料，再后来有花卉、动物等，种类较为丰富。《山家清供》中有记载“谢盖斋命厨师用香瓜剖开做酒杯，在香瓜外皮上雕刻各种花纹。”可见，当时的食品雕刻发展到相当精美的程度了。

食品雕刻的发展离不开生活，我国历史上祭祀活动中种类繁多的祭品，特别讲究造型工整与技巧，极尽美化之能事，运用切、割、剜等技法，务求美化原料的形象，实际上就是食品雕刻的雏形。食品雕刻借鉴了当时常见的艺术品——牙雕、玉雕的创意和技法，逐渐发展到今天，食品雕刻已经成为一种独特的艺术。

食品雕刻是我国烹饪艺术中的一项宝贵财富，它由来已久，源远流长，是我们先人在长期的烹饪实践中智慧的结晶，是我国烹饪文化的精华之一。

第二节 食雕的分类与基本操作技法

一、食雕的分类

食品雕刻按照划分标准的不同，可以分为以下几类。

1. 按照食用性分类

食品雕刻作品按照其食用性可分为可食型和观赏型两类。前者的雕刻原料都是可食用的，雕刻作品具有艺术性，可供人们欣赏，还可食用。如以萝卜、午餐肉等雕刻而成的作品。观赏型雕刻，其作品只供欣赏，不能食用。其原料可以是不可食用的，如泡沫等。

2. 按照结构表现形式分类

按照结构表现形式可以分为整雕、组雕、浮雕和镂空雕四类。整雕是指用一块原料雕刻成一件作品，不再需要其他物料的陪衬和支持就可以自称一个整体。组雕，也称零雕整装，用几种颜色、品种各不相同的原料，分别雕刻出某件作品的各个部位，然后再集中组成一个完整的物体形象。浮雕是在某些原料的表

面向外凸出或向里凹进刻出各种花纹图案。镂空雕指在浮雕的基础上,运用镂空透刻的技法,将设计好的图案刻留在原料上,刻好后在其内部放一支点燃的蜡烛或者小灯泡,灯光便从图案的纹路中透出,意境独具,应用最多的是西瓜灯。

3. 按照原料分类

按照原料的不同可以分为果蔬雕、奶油雕、冰雕、糖塑、面塑以及其他类雕塑。

二、食雕的基本操作技法

食雕的基本操作技法比较多,根据本书的内容设计,我们主要介绍果蔬雕刻中的常用雕刻技法。

食品雕刻的刀法和手法都属于一整套的连贯性动作。要做到连贯、自如、流畅,那就要先了解握刀的方法和手法,这也只是一方面,主要还是要初学者多揣摩和勤加练习。握刀的方法主要有以下两大类。

1. 直刀法

直刀法是初学者最先掌握的握刀法,这种刀法一般用于直刀、滚刀、推刀等。

(1) 直刀削 直刀削一般是用来开大形料的,要求五指握住刀柄,当刀刃接触到料的时候,用大拇指作为支点,这时大拇指应自然翘起来顶在原料上,以防划伤。

(2) 反刀削 反刀削和直刀削是相反的,其反削去除废料方便快捷,不需要费多少力气。它要求五指牢牢抓住刀柄,但用刀时要注意前面是否有人,以避免不必要的伤害。

(3) 滚刀 此方法主要用于做一些圆球、圆柱和修饰细节的弧面,握刀方法和直刀相同。

(4) 推刀 有时在用戳刀开制大形和取大块原料时,会用此方法。

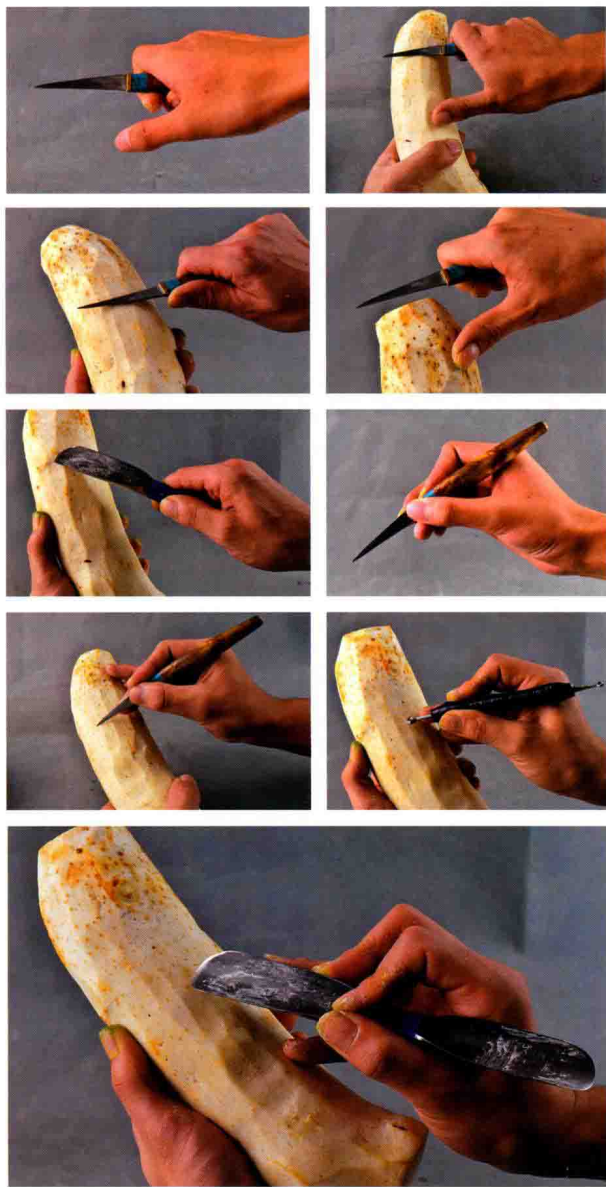
2. 执笔刀法

执笔刀是一种比较难掌握的刀法,作品的线条流畅与否就在于执笔刀法的掌握。这种刀法一般用于执笔划刀、拉刀、戳刀。

(1) 执笔划刀 执笔划刀是以握笔的方式执刀,但需用小指作为支点,一般用于划出鱼的鳞片、鸟类的羽毛、动物的毛发。

(2) 拉刀 这种刀法用得最多,拉刀是用拉刻刀在原料上像用笔一样拉出自己想要的线条,例如禽鸟的绒毛等。

(3) 戳刀 用的是戳刀加执笔刀的手法,制作



禽鸟翅膀、小羽毛和动物肌肉等都是用此方法。

第三节 食雕常用工具及保存方法

一、食雕常用工具

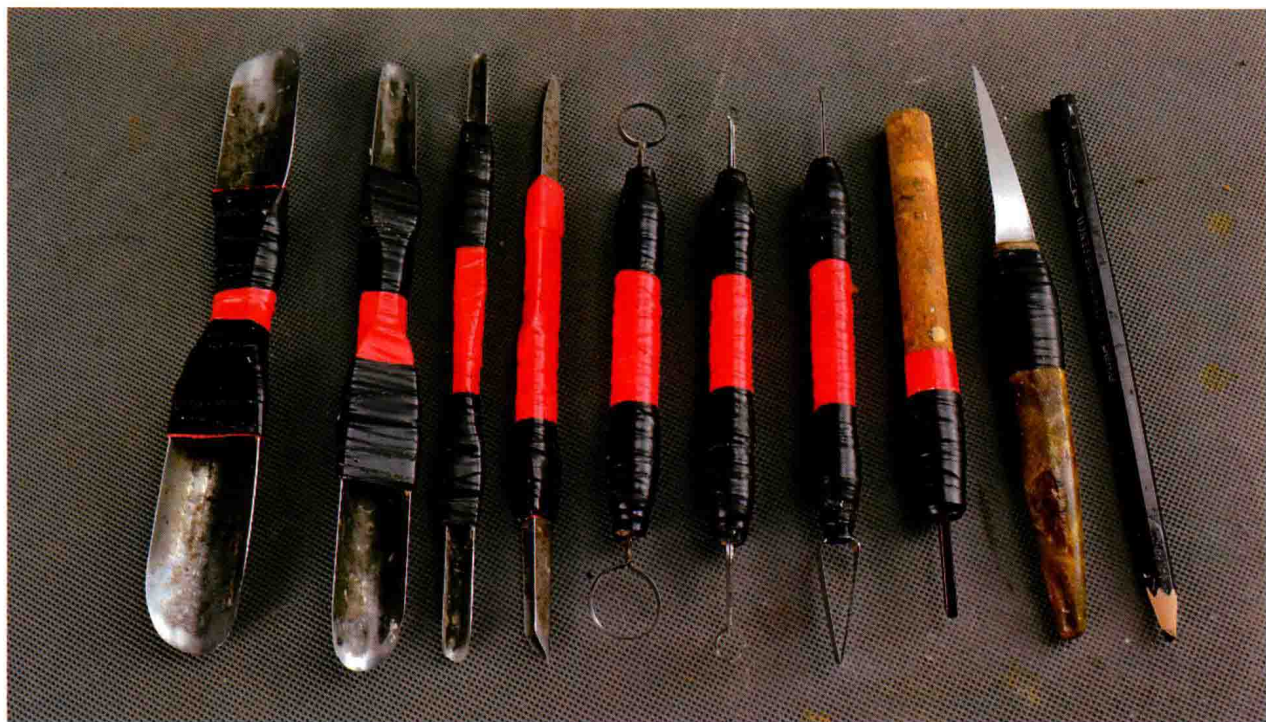
由于所需雕刻的物品具有许多不同的细节特征，例如鸟类的绒毛、翎颈，兽类的筋骨、毛发等，我们需要针对不同情况选择不同种类的工具进行雕刻，才能够更加高效、逼真地完成一件作品。所以，我们需要对雕刻工具进行认识。

食雕需要的整套工具一般包括一把手刀，三把U形戳刀（大小六个型号），一把V形戳刀（两个型号），一把V形木刻刀，三把拉刀（六个型号），一根水溶性铅笔。

主刀：又名手刀，是雕刻工具中最重要的组成部分，开大形和修饰细节都离不开它。刀刃的长短可以根据自己的手法而定，根据我们的手法我们一般选择刃长6.5cm，柄长11cm的主刀，这样才能灵活运用，样式可以根据自己的喜好而定。

U形戳刀：由于U形戳刀的特殊形状是手刀不能取代的，所以它的用处很特别，它有手刀所没有的U形弧线，用U形刀处理的禽鸟结构温润而紧凑，处理出的动物更是有皮包肉的感觉，还可以用于制作鸟类的翅膀羽毛，动物的肌肉以及动物的筋骨等。

V形戳刀：V形戳刀和U形戳刀的最大区别在于V形戳刀的型号大小与功能无关，有时工具太多会影响雕刻的速度，所以不需要太多型号，一把足矣，大小自定，功能一样，和大小无关。它主要的用处在于制作禽鸟的小羽，例如：孔雀的尾羽以及花心的花蕊部分等。



V形木刻刀：它的用处和V形戳刀有着相同的原理，唯独V形木刻刀的刀刃部分是平型的，所以在推线条时不容易跑刀，其作用主要用于推制细线条，比如禽鸟羽毛上的翎筋等。

拉刀：拉刀的主要组成部分是包括划线刀和五种大小不等的椭圆形的拉刀组成。划线刀的用处很广，可以代替V型木刻刀和V型戳刀的功能，主要用于鸟类的绒毛、羽毛翎颈、动物毛发线条以及羽毛上的细节等。椭圆形拉刀的功能和U形刀大致相同，它最大的作用主要是处理U形戳刀不能处理到的地方，比如动物的筋骨，动物的腹部结构以及一些深凹的地方等。

水性铅笔：它的好处在于它在果蔬材料上可以书画自如并且沾水即化，不影响作品的食用标准，它主要的用处是在做东西之前可以在原材料上面描绘出我们所需要的造型，这样既不浪费材料，还可以很好的控制作品的造型。

特殊工具：例如纸胶带、铁丝、砂纸、喷笔、食用色素等。在此书中，我们大量地利用了铁丝和纸胶带，它可以作为作品的支撑和花木类的枝干等。砂纸的用处和粗细是密切相关的，粗的砂纸可以打磨大形，细的砂纸可以打磨细节。喷笔和食用色素主要用于上色，注意果蔬上色不能用工业颜料代替，必须使用食品安全检验合格的食用色素。

二、食雕的保存方法

食品雕刻的原料主要是可食性的根茎瓜果，含有较多的水分，很容易失水变色、变形，进而变质。假如保管不当，就会加快食品雕刻作品的变质，影响食雕作品的艺术效果。因此，食品雕刻作品的保存显得特别的重要，主要采用以下几种方法进行保存。

1. 喷淋法

在制作较长时间的大型作品和细节要求较高的作品时，可用喷壶进行局部喷水，使其保持水分，防止干枯。若选用芋头雕刻时，可将清水换成白醋和清水1:1比例进行喷淋，这样可以防止芋头的变色和干枯。

2. 浸泡法

若是雕刻作品失水严重，可用清水浸泡，但注意吸水即可，不可泡太久，若是长时间浸泡，可加入山梨酸钾0.5%~1.5%，并加入维生素C 3~10片，这样可以防止食品雕刻由于长时间的浸泡出现的褪色、变质等情况。

3. 浸泡加低温冷藏法

将清水加山梨酸钾2%~5%，并加入维生素C 10片，将调好的水放在保鲜柜或保鲜库中，放入雕刻作品，这样可以保存更久，若保存得当，可保存一星期至一年，注意在此过程中切勿接触油脂类物品。

4. 保鲜膜加低温冷藏法

若雕刻完暂时不用的作品可用保鲜膜密封处理，并放入保鲜柜中冷藏，在此过程中出现的失水可以不用理会，需要使用时可按照方法1喷淋，若失水严重，可用方法2浸泡法。

第二篇



食雕造型制作技艺