



大厨实用

GUO SHU DIAO JING PIN PAN SHI

凤凰出版传媒集团

江苏科学技术出版社

果蔬雕精品盘饰

主编 王正辉



图书在版编目(CIP)数据

大厨实用果蔬雕精品盘饰/王正辉主编.—南京:江苏科学技术出版社,2008.2

ISBN 978-7-5345-5745-3

I.大… II.王… 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(2007)第180793号

大厨实用果蔬雕精品盘饰

主 编 王正辉

责任编辑 金宝佳

责任校对 郝慧华

责任监制 张瑞云

出版发行 江苏科学技术出版社(南京市湖南路47号,邮编:210009)

网 址 <http://www.pspress.cn>

集团地址 凤凰出版传媒集团(南京市中央路165号,邮编:210009)

集团网址 凤凰出版传媒网<http://www.ppm.cn>

经 销 江苏省新华发行集团有限公司

制 版 南京紫藤制版印务中心

印 刷 江苏新华印刷厂

开 本 880 mm × 1 240 mm 1/32

印 张 2.75

版 次 2008年2月第1版

印 次 2008年2月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5345-5745-3

定 价 18.00元

图书如有印装质量问题,可随时向我社出版科调换。

大厨实用

GUO SHU DIAO JING PIN PAN SHI

果蔬雕精品盘饰

主编 王正辉

凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社



作者简介.....



主编 王正辉

南京京徽食艺研发中心主任

南京正辉食艺模具研制销售公司总经理

正辉食艺多功能模具发明者、国家高级烹调师、菜品造型师、国家级面塑大师、知名食品雕刻大师、亚洲蓝带勋章获得者、中国烹饪协会会员、北京烹饪协会会员、北京市食品雕刻专业委员会常务理事

交流电话:13245811630

模具技术交流: www.zhsynj.com

食艺交流: www.jinghuishiyi.51.com



副主编 王正龙

南京京徽食艺培训中心展台设计师

南京东宫大酒店雕刻师

食品雕刻艺人

毕业于动漫设计专业、2004年学习食雕至今,先后近10次参加各种烹饪、雕塑大赛,崭露头角,载誉而归



副主编 钟庆龙

进修于南京京徽食艺

现任南京京徽食艺培训中心讲师、南京紫金楼大酒店厨师

食品雕刻艺人

曾在搜厨国际大赛上获得食品雕刻特金奖、金奖

参编人员

赵斌 冉佩 刘恩福 何俊

王年顺 钱得彬 李兴旺

南京京徽食艺培训中心师生

序

当你看到一幅优秀的油画之作时,你会说这是艺术品。当你翻开本书见到这些精美的食雕造型时,你不得不惊叹地说,这是现代立体艺术吗?

我从事烹饪和烹饪教育三十四载,却有幸一览我省可畏后生的佳作一部。提前细细地品味每一件栩栩如生、造型逼真的作品,就是以新、奇、特吸引人们的眼光,真正把食雕技艺又一次升华。它是继《新派食雕》、《新派徽菜》、《新派食雕赏析与技法100例》《酒店热卖凉菜》等书出版之后的又一力作。作者就是出生于安徽,步入而立之年,在省、市及全国雕刻界声名鹊起的南京京徽食艺培训中心主任、南京正辉食艺模具研制销售公司总经理王正辉先生。

成书之际,邀我作序,说上几句,聊表心意。近几年,由于多次参与指导全国和省市各项烹饪大赛,有机会和正辉先生一道合作,他给我的印象是待人谦虚随和,尊重长辈,痴心的追求雕刻技术,废寝忘食地工作。只要你提出构思,他都能依据



全宴和每道菜点的需求,反复揣摩细节,现场完成作品,达到满意的效果。是一位有灵感、有思想、悟性特强的人。

中国饮食文化源远流长,中国菜历来讲究色、香、味、形,美食和美器相得益彰,再配上美“饰”,则使其更加完美。“饰”指的就是貌似平淡,极为普通的瓜果类植物,在正辉先生的手中,经过切、削、雕组合成精美的食雕艺术,不但可以烘托豪华大宴的气派,也能营造出别样的小宴温情,进一步验证行行出状元这句话的含义。

王正辉先生致力于食雕的研究,广泛涉猎群品,遍访专业人士,取别人之长,融进自己的创新作品。尽管他很年轻,事业的巅峰尚未到达,但已多次在全国及省、市级比赛中获奖。在奖牌和鲜花的掌声中,我想向正辉进一言:事业只有起点,没有终点。今后的道路,需脚踏实地的迎着辉煌走下去。

在此,我愿向全国广大读者和饮食界的同行们,推荐这本书。倘年轻一代烹饪工作者,咸于正辉先生一样地孜孜努力,矢志不渝,中国烹任何愁不兴旺发达。“食雕”也好,“神雕”也罢,还是多多益善吧!

中国烹饪大师 胡 畏

二〇〇七年夏于寓所





目 录

第一篇 果蔬雕刻盘饰 7

一、雕刻操作实例图解 8

报喜鸟	8
燕子	10
牡丹	12
南瓜	13
玉米	14

二、果蔬雕盘饰应用赏析 15

富贵如意	15
水桶	16
富贵	17
幽雅	18
春之美	19
富贵花	20
追逐	21
技高一筹	22
绽放	23
迎春	24
鸟语花香	25
羊	26
花儿朵朵开	27
水族	28

自行车	29
畅游	30
丝绸之路	31
蟹斗	32
小推车	33
出淤泥而不染	34
鸡尾草	35
学习	36
万紫千红	37
菜墩与菜刀	38
朝阳	39
大风车	40
蜂窝煤	41
讲卫生	42
卷花	43
南国之美	44
榨汁	45
争艳	46
水井	47
铁牛	48
比翼双飞	49
记忆厨房	50
比美	51
习字	52

文化大厨	53
二柄	54
公平交易	55
伴侣	56
旋律	57
催春	58
摩托车	59
生日快乐	60

第二篇 面塑盘饰..... 61

面塑盘饰应用赏析	62
田园风光	62
橘子红了	63
青苹果乐园	64
收获时节	65
花开富贵	66
紫色茄子	66
绿色水果	67
仙境	68
幽雅	69
鹤舞	70

第三篇 平面拼贴盘饰..... 71

平面切雕盘饰应用赏析	72
花环	72
绽放	72
红叶	73
飘	73
叶子	73
争艳	74
窗外红花	74
比美	74

第四篇 食艺模具作品盘饰... 75

一、食艺模具的特点和鉴别	76
二、模具使用知识跟我学	77
三、模具盐雕作品应用赏析	80
四、模具冰雕作品应用赏析	87
五、模具琼脂雕作品应用赏析	88

第 1 篇 果蔬雕刻盘饰



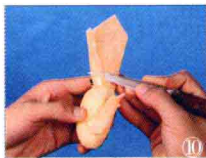
一、雕刻操作实例图解

报喜鸟

原料:山芋、白萝卜、胡萝卜、南瓜皮。

工具:平口刀、出线刀。

- ①如图中的形状准备一块山芋
(此图为两块山芋用502胶粘合在一起)。
- ②如图打出报喜鸟头部大形。
- ③如图刻出报喜鸟尾部大形。
- ④⑤⑥按照图示刻出报喜鸟的嘴。
- ⑦⑧⑨按照图示刻出报喜鸟的眼睛。
- ⑩把报喜鸟的整个大形修光。
- ⑪用出线刀戳出头部的装饰线。
- ⑫⑬⑭按照图示刻出报喜鸟的尾巴。
- ⑮用出线刀刻出鸟腿上的羽毛。



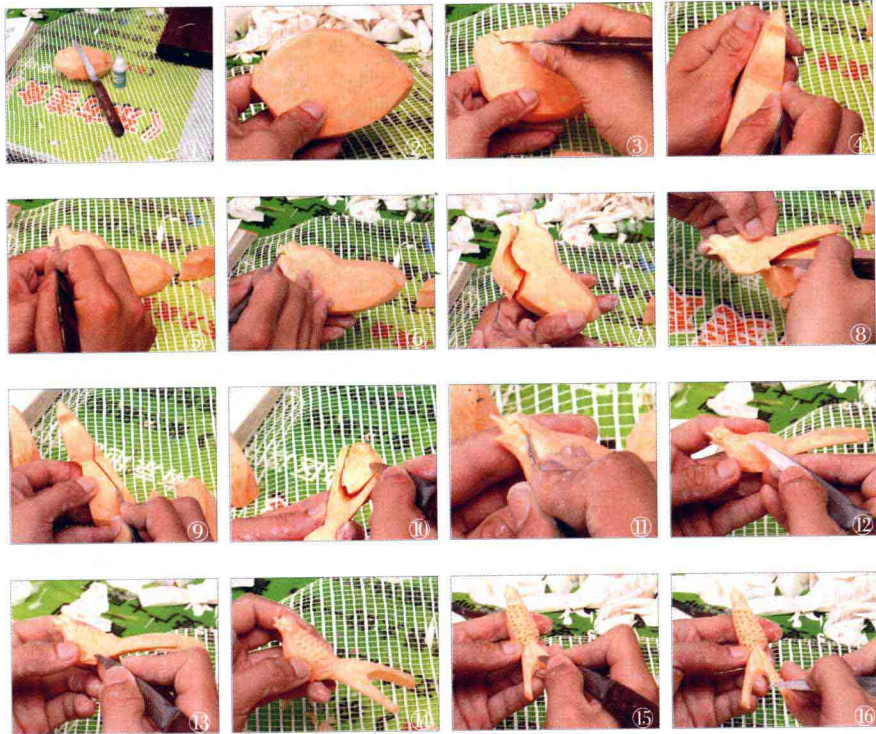


- ①⑥~②④按照图示备料、整形、细修、刻出翅膀。
 ②⑤把刻好的翅膀组装在鸟身体上。
 ②⑥把报喜鸟组装到刻好的山石上。
 ②⑦再分别组装上鸟爪、小草、白云和太阳。

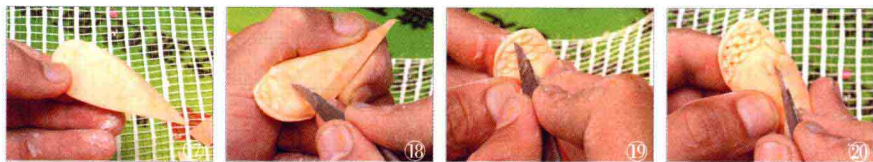
燕子

原料:山芋、白萝卜、香芋、冬瓜皮。

工具:平口刀。



- ①按需要备好料。
- ②③④按照图示分步骤刻出燕子的头部。
- ⑤⑥⑦再按步骤刻出燕子的嘴和腹部。
- ⑧去掉尾巴下面的废料。
- ⑨⑩刻出燕子尾巴的大形。
- ⑪刻出燕子的眼睛。
- ⑫⑬⑭刻出燕子背部的小羽毛。
- ⑮⑯刻出燕子的尾羽。



①⑦~②④按照图示的顺序备料、修整、刻出翅膀。

②⑤把燕子的翅膀和身子组装在一起。

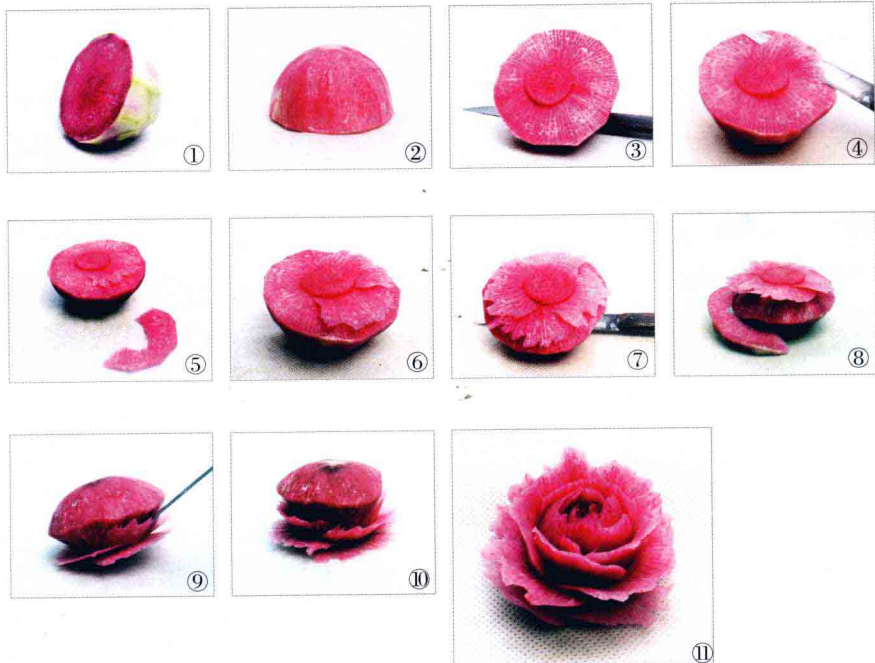
②⑥用其他原料刻出莲花、荷叶、水草组装一件完整的作品。



牡丹

原料:心里美萝卜。

工具:平口刀。



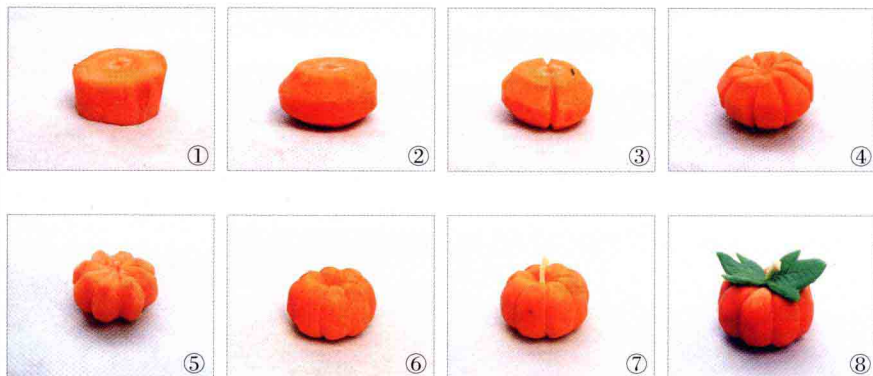
- ①取半个心里美萝卜备用。
- ②将萝卜去皮,打成半圆形。
- ③在萝卜平底下方刻出一个圆并平刀去掉一层。
- ④⑤按照图示刻出一片花瓣。
- ⑥⑦稍有高低刻出第一层花瓣。
- ⑧按照图示削去一圈萝卜。
- ⑨⑩如图刻出第二层花瓣。
- ⑪依此刻至花心,完成作品。



南瓜

原料:胡萝卜。

工具:平口刀、出线刀。

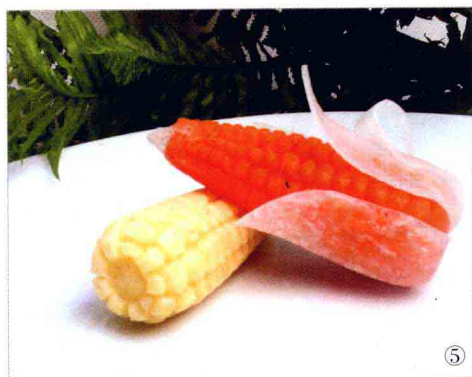
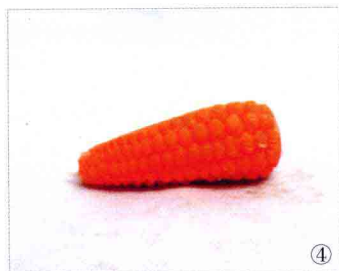
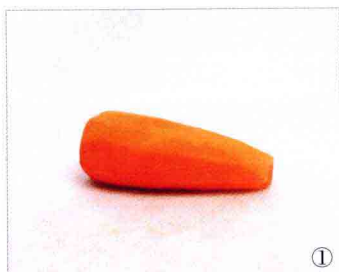


- ①选择稍粗的胡萝卜切下一段备用。
- ②如图将原料打圆成扁圆形。
- ③④按照图示用出线刀戳出线条。
- ⑤⑥⑦按照图示用平口刀细修成小南瓜形并安上瓜蒂。
- ⑧也可装上绿色叶片。

玉米

原料:胡萝卜、山芋、白萝卜。

工具:平口刀、出线刀。



- ①如图取一个胡萝卜去皮修整成形。
- ②用出线刀在胡萝卜上戳出线条。
- ③④用平口刀细修出玉米粒的形状。
- ⑤用白萝卜刻出叶子并粘上,也可以用山芋等雕刻出白玉米。

二、果蔬雕盘饰应用赏析

富贵如意

原料：山芋、荷兰芹、胡萝卜。

工具：平口刀、出线刀。

制作：

- ①将山芋用平口刀把如意的大形打出来。
- ②用出线刀刻出如意上的线条。
- ③用平口刀把胡萝卜刻出大小不同的圆珠，用502胶粘在如意上，刻出如意的穗子并粘上。
- ④用胡萝卜刻铜钱一枚。
- ⑤按图组装，点缀上荷兰芹即可。

应用：热菜、凉菜的点缀，菜品色调为暖色的用此点缀最佳。

