



食雕 盘饰 宝典

白学彬

主编

ShiDiao
PanShi
BaoDian

实用详解

27 种蔬果简易应用

13 种花卉、6 种动物造型速成

风格丰富

切片、抽象、象形、写实、Q版、盘皿、瓜雕
各有大量作品实例

专有视频



52 分钟雕刻过程视频

扫描二维码打开专有网络资源即刻播放



海峡出版发行集团
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

福建科学技术出版社
FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



食雕盘饰宝典

ShiDiao

PanShi

BaoDian

顾

问：

赵惠源

参

编：

刘国梁

副

主编：

张德勇

主

编：

白学彬

陈 李
刚 敏

金 杜 刘
哲 鹏 刚



海峡出版发行集团

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

福建科学技术出版社

FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

食雕盘饰宝典 / 白学彬主编. —福州: 福建科学技术出版社, 2015. 11

ISBN 978-7-5335-4836-0

I. ①食… II. ①白… III. ①食品 - 装饰雕塑 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第194841号

书 名	食雕盘饰宝典
主 编	白学彬
出版发行	海峡出版发行集团 福建科学技术出版社
社 址	福州市东水路76号 (邮编350001)
网 址	www.fjstp.com
经 销	福建新华发行 (集团) 有限责任公司
印 刷	福州德安彩色印刷有限公司
开 本	889毫米 × 1194毫米 1/16
印 张	6
图 文	96码
版 次	2015年11月第1版
印 次	2015年11月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5335-4836-0
定 价	37.00元

书内二维码视频链接有效期: 至2018年12月1日;
此后仍可能有效, 详见书内倒数第2页说明。

书中如有印装质量问题, 可直接向本社调换



主编 / 白学彬

北京艺晶玉明雕刻艺术培训学校校长，
北京国翰通餐饮文化艺术发展中心总经理。

获“中国烹饪食雕艺术大师”“中国农民艺术家”荣誉称号，国家烹饪技术评委，中国食文化研究会培训部副主任，中国饮食文化厨政管理研究会秘书长，首都营养美食学会副秘书长，北京食品雕刻委员会理事，中国烹饪协会会员，香港《食神》杂志社编委，被称为中国“十大至尊食神”。曾多次在《四川烹饪》杂志食雕擂台赛年终评比中荣获“一等奖”，参加过首都首届雕刻冷拼大赛、第五届全国烹饪大赛等多个大型权威赛事并屡获金牌，其面塑作品被中国农民艺术博物馆收藏。在中央电视台“与您相约”“艺术人生”“状元360”“民以食为天”“今日点击”“我爱发明”等栏目以及韩国“世界动感”栏目受访、演出或者担任评委。

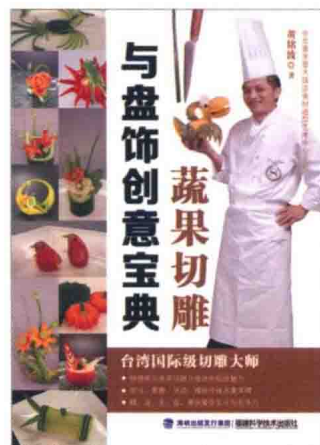
于2001年创办艺晶玉明雕刻学校，为社会培养了大批食雕艺术人才。

“量料取材，因材施艺”是“白氏刀法”艺术风格的一大特点。在浮雕、镂空雕等高难度雕刻技法方面，“白氏刀法”在餐饮界已自成一派，带来了“京门神刀浮雕王”的声誉。

副主编 / 张德勇

国家高级烹调师，曾任北京七彩云南、洛阳天府等酒店总厨，2005年拜白学彬为师，2007年参加青岛萝卜会荣获金奖，2008年参加首都首届烹饪艺术家大赛荣获最佳创新奖，2009年参加上海爱心杯国际食神大赛荣获两枚金牌，2011年参加北京第七届国际美食节荣获金奖。

食雕盘饰图书推荐



《蔬果切雕与盘饰创意宝典》

定价：69.80元



《写意果酱画盘饰》

定价：37.00元（附视频）



《缤纷果盘制作宝典》

定价：45.00元

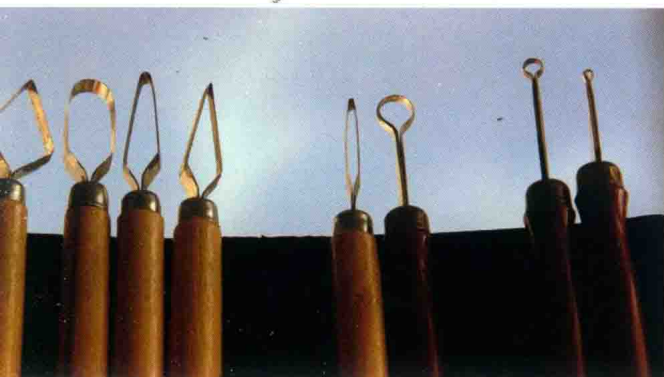
更多果雕、瓜雕图书敬请期待
投稿邮箱：chyzh365@163.com

Contents

目录

基础知识

第1章



一 菜肴盘饰的作用	5
二 盘饰的布局	5
三 盘饰如何更好地与菜肴搭配	7
四 盘饰雕刻的工具	7
五 盘饰雕刻的原料	10

蔬果应用

第2章



百合	11
豌豆角	12
彩椒	12
西红柿	14
大葱	15

蒜薹	16
洋葱	18
莲藕	19
黄瓜	20
紫甘蓝	23
白菜	23
南瓜	25
小金瓜	29
哈密瓜	30
茄子	31
西瓜	32
大萝卜	34
樱桃萝卜	39
小西红柿	41
小金桔	42
草莓	43
猕猴桃	44
脐橙	45
苹果	46

切片造型

第3章



一 剪影花边	47
二 切片插花	52

花卉造型

第4章

冰凌花	55
大丽花	56
清丽荷花	57
盛放荷花	59
睡莲	60
马蹄莲	61
紫荆花	62
月季花	63
大白菊	63
龙爪菊	64
睡菊	65
牡丹	66
玫瑰	68

动物造型

第5章



蝴蝶	69
蜻蜓	70
海星	71
神仙鱼	72
象鼻龙首	73
骏马	74

大型作品

第6章

一 摆件	75
------	----

二 动物	76
三 神话动物	78
四 器皿造型	79



趣味 Q 版

第7章

大肚精灵制作详解	82
老来俏制作详解	83
仙鹤玉盅制作详解	84
作品欣赏	85

西瓜雕刻

第8章

四季繁荣制作详解	91
吉祥瓜盅制作详解	92
作品欣赏	94

视频演示

第9章

月季花	95
小鸟	95
鲤鱼	95



食雕盘饰宝典

ShiDiao

PanShi
BaoDian

顾问：
赵惠源

陈刚

金哲

李敏

杜鹏

参编：
刘国梁

刘刚

副主编：
张德勇

主编：
白学彬



海峡出版发行集团

福建科学技术出版社

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



Preface

序

弟子白学彬编写的《食雕盘饰宝典》一书即将出版，嘱我写一篇序，这几天，我与白学彬师徒交往的十几年一幕幕浮现在我的眼前。

我们相识于1994年，当时，白学彬刚刚来到我学校学习，他的性格比较内向，不善于言谈，却有卧薪尝胆之势。1996年他参加了北京第三届烹饪大赛，作品取得了很好的成绩，从那时候开始，他就下定决心要把食雕技艺作为自己的人生事业，为之奋斗。经过不断的学习与钻研，他的食品雕刻技艺突飞猛进。毕业后，他开办了食雕艺术学校，他的作品陆续在《中国烹饪》等全国著名烹饪杂志上发表，他还在全国各地的烹饪大赛上表演或担任评委，经常受邀参加中央电视台等电视台的节目，在烹饪行业红遍全国，无人不知。

白学彬拜我为师十几年了，是我看着他一步步走向成功、辉煌起来的。这些年我带的徒弟也有不少优秀者，早年的像卢健、石溪、黄建勇、杜文利等等，白学彬更是优秀中的佼佼者，他为人和善、低调，乐于助人，对长者、对师傅更是敬重有加，在专业上精益求精、不断追求、持之以恒，特别是他多年来编写出版的著作有将近10本之多，在当今中国烹饪食艺界堪为人杰，他培育的学生和徒弟遍布祖国各地，使我国的餐饮文化有了更好的传承与发展。

此书的出版是他对烹饪界作出的又一贡献。对广大食雕爱好者这也是一本难得的实用工具书。此书出版也标志着其作者的人生演绎到了炉火纯青的阶段，白学彬是我的骄傲。

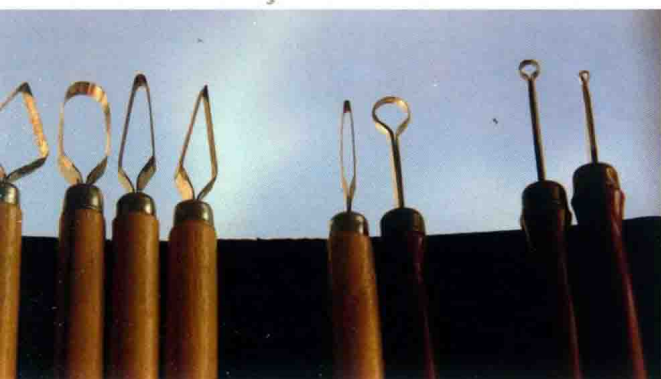
中国食雕龙王——赵慧源

Contents

目录

基础知识

第1章



一 菜肴盘饰的作用	5
二 盘饰的布局	5
三 盘饰如何更好地与菜肴搭配	7
四 盘饰雕刻的工具	7
五 盘饰雕刻的原料	10

蔬果应用

第2章



百合	11
豌豆角	12
彩椒	12
西红柿	14
大葱	15

蒜薹	16
洋葱	18
莲藕	19
黄瓜	20
紫甘蓝	23
白菜	23
南瓜	25
小金瓜	29
哈密瓜	30
茄子	31
西瓜	32
大萝卜	34
樱桃萝卜	39
小西红柿	41
小金桔	42
草莓	43
猕猴桃	44
脐橙	45
苹果	46

切片造型

第3章



一 剪影花边	47
二 切片插花	52

花卉造型

第4章

冰凌花	55
大丽花	56
清丽荷花	57
盛放荷花	59
睡莲	60
马蹄莲	61
紫荆花	62
月季花	63
大白菊	63
龙爪菊	64
睡菊	65
牡丹	66
玫瑰	68

动物造型

第5章



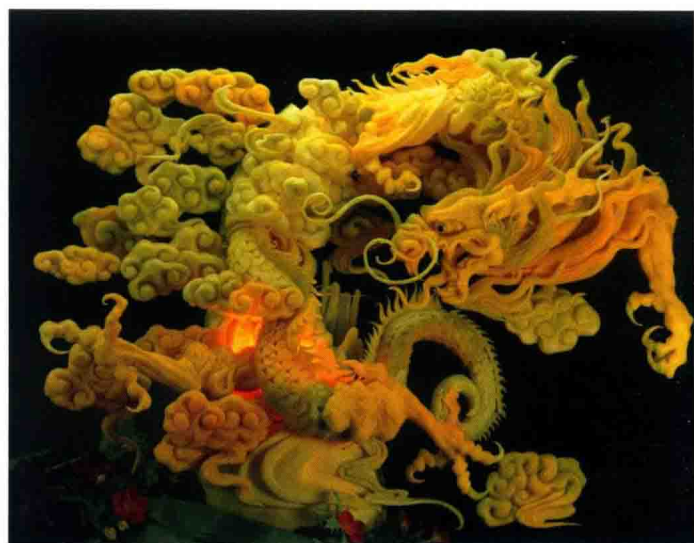
蝴蝶	69
蜻蜓	70
海星	71
神仙鱼	72
象鼻龙首	73
骏马	74

大型作品

第6章

一 摆件	75
------	----

二 动物	76
三 神话动物	78
四 器皿造型	79



趣味 Q 版

第7章

大肚精灵制作详解	82
老来俏制作详解	83
仙鹤玉盅制作详解	84
作品欣赏	85

西瓜雕刻

第8章

四季繁荣制作详解	91
吉祥瓜盅制作详解	92
作品欣赏	94

视频演示

第9章

月季花	95
小鸟	95
鲤鱼	95

基础知识

一 | 菜肴盘饰的作用

菜肴盘饰，就是利用食物或花草、餐具等材料，通过加工和摆盘，对菜品进行装饰美化。其中，利用食物雕刻而成的盘饰应用最广泛。

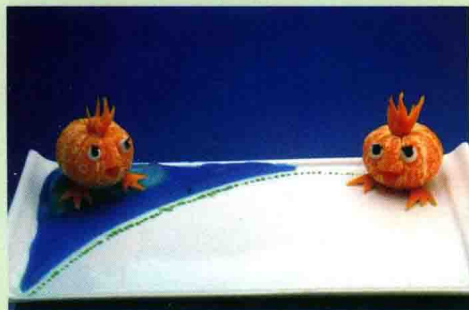
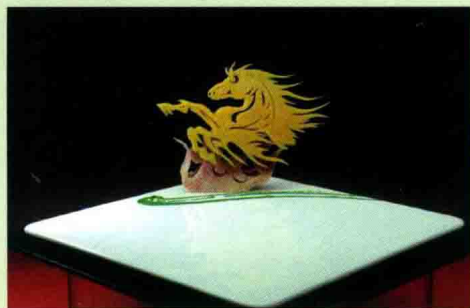
制作雕刻盘饰时，根据盘子和菜品的特点，可以用很短的时间做出简洁美观、有内涵的作品。虽然盘饰占用的盘面积小，但效果明显，纵然是家常菜品，点缀得当也能增色不少，在高档宴席中，盘饰更是必不可少的。

现代餐饮业评价菜肴的标准有色、香、味、形、意、养几个方面。其中色、形、意都可以与食雕的运用有关；香也可能是有关系的，例如用水果雕刻成容器盛装菜肴，水果的香味就会渗透到菜肴里。

二 | 盘饰的布局

1. 边角点缀

边角点缀指将装饰物点缀在盘子的一边或一角。这类点缀简洁，制作容易，适合弥补盘边局部的空缺，应用比较广泛。



2. 对称点缀

对称点缀适合用于长型的盘子，一般在盘子两头做出同样的造型，视觉效果对称、协调，比较容易掌握。

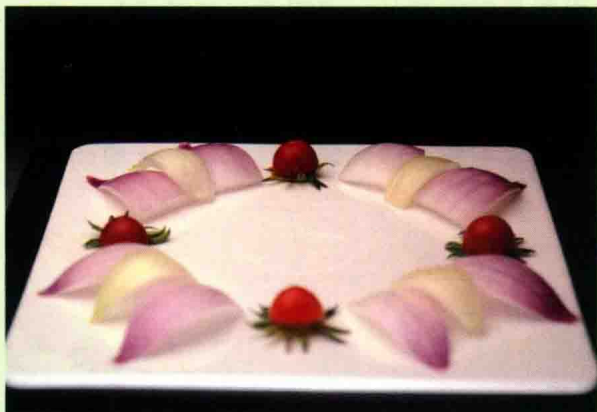
3. 中心点缀

中心点缀指在盘子中间用各种原料拼成造型，对菜品进行装饰。它能把原本散乱的菜品统一协调起来，变得更加美观。如用粟米笋、荷兰芹、胡萝卜等原料在盘中间拼成花饰等。



4. 全围点缀

全围点缀是将装饰料通过一定的要领加工成形，围在菜品的四周。它较适用于圆盘，视觉效果比其他点缀更整洁，但刀工要求也较严格，如用煮熟去壳的鹌鹑蛋沿中线用尖刀锯齿状刻开，围在盘子四周。常见的围边图形有心形、椭圆形、方形、五边形、荷花形、葵花形、灯笼形、鱼形、扇面形等。



5. 隔断点缀

隔断点缀是利用装饰料将盘面分割出两个或多个区域。这种点缀适用于两种以上口味的菜品装盘，可防止菜品之间串味。



6. 盛器装饰

用南瓜、彩椒、椰子壳等制成盛器容纳菜肴，既起到装饰作用，还能带来独特的香气和味道。



三 | 盘饰如何更好地与菜肴搭配

设计菜肴装饰首先要从菜肴入手,可以从菜肴的原料性质、制作方法、口感、外形、色泽,以及菜肴的起源、寓意等方面切入,再与盛器、环境等配合进行构思,通过“形”的塑造,“色”的调配,表达完整的“意”。具体可分为下面几种情况。

(1) 盘饰原料与菜肴的主料相同。这种盘饰可以与菜肴相互衬映,显得调和自然、典雅得体,让客人可以欣赏到厨师的手艺。

(2) 与菜肴的形态配合。菜肴成品有末、丝、丁、片、块、整形等不同的形态,若是末、丝等形态,可以用围边进行装饰,使混乱的菜品变得整洁;若是整形,如鸡、鱼、鸭、大虾等,则可以采用中心点缀或边角点缀、对称点缀;若是较小的粒或丁状,还可以使用盛器装饰,将菜肴装在一个或几个雕好的盛器内。

(3) 与菜肴的色泽配合。一般采用反衬法,如菜色为红、黄等暖色,则点缀物为绿、紫等冷色,这样可以丰富画面,突显主菜。

(4) 与菜肴的口味、香味配合。为了防止串味,一般甜的菜品宜选用水果做衬垫,咸鲜味的菜品就选用咸鲜味的装饰物;而煎炸菜可以搭配爽口的装饰料,让口感平衡。有些菜肴使用了特殊的调料而带有香味,那么就可以从香味入手设计盘饰,如菜品是用竹叶或竹筒包裹后热熟,带有竹香,可以用莴笋或黄瓜雕几株翠竹来装饰。

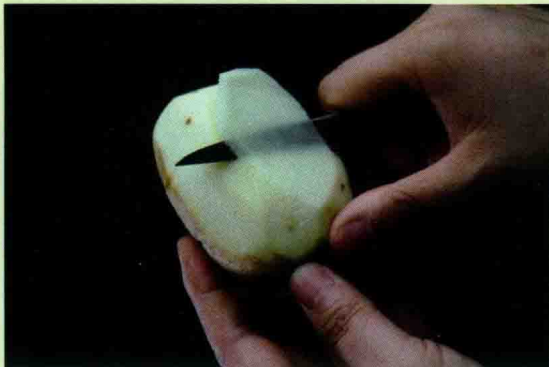
(5) 与原料的产地特色配合。如是用仙人掌制成的菜肴,可将盘饰设计为沙漠、骆驼等;如是用澳洲特产制成的菜品,就可以制作一个袋鼠形象作装饰。

(6) 与宴会的特点配合。如欢迎的对象是外来客人,可以用具有当地特色的原料或雕刻造型进行点缀。还应注意不要用不喜欢或被忌讳的花草来点缀菜品。

四 | 盘饰雕刻的工具

1. 雕刻主刀

它也称为平刀,是食品雕刻中最常用的工具,可以用来切、雕、削等。





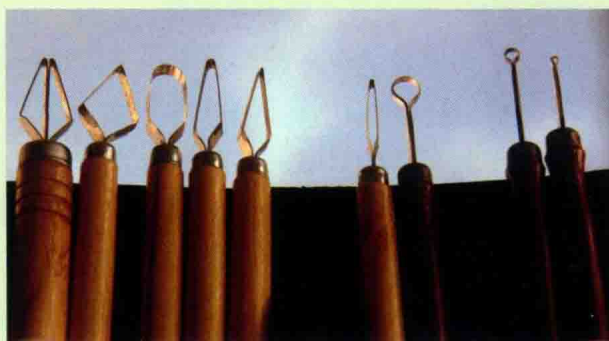
2. 截刀

其刀口通常分为 U 形和 V 形，且有不同尺寸。



3. 拉刻刀

这是一类较新型的雕刻工具，刀口有圆形、U 形、V 形等多种，利用拉、掏等手法进行雕刻。下面介绍各形状刀口，需要指出的是，同一类型的刀口，也可能因具体形状和尺寸的不同而有多种。



单线拉刀 在果体、瓜皮上画线的实用工具。



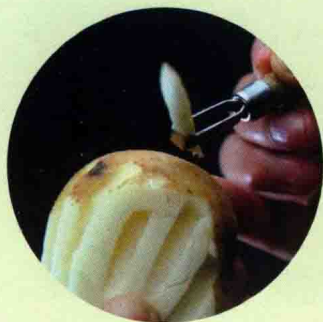
双线拉刀 与单线拉刀相似，一次可以划两条线。



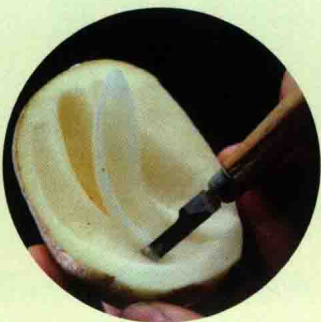
剔线细拉刀 可从果体上剔下细长的线条，用于制作绳结等。



圆形条拉刀 实际上就是大号的剔线细拉刀，可从果体上剔下粗的线条，用于制作套环、珠子等。



方形长槽拉刀 适合用在瓜盅表面刮刻花边图案。



U形掏刀 适合用于掏出原料制作树根、树枝，或掏空余料。



挖球器 制作球形的必备工具。

4. 花纹压模

其具有各种图案，可以方便地压切出各种造型。



5. 水性铅笔

这是一种能在果蔬上绘画的不可食性铅笔，初学食品雕刻者常用来打草稿。



应用实例：



五 | 盘饰雕刻的原料

适合用于盘饰雕刻的原料一般具有色彩明快、便于成型的特点，并满足卫生的要求。主要有以下几大类。

1. 水果

糖水桔子、樱桃、苹果、凤梨、柠檬等水果，颜色各异，常用作冷菜的装饰原料，既可增色、组合成形，又可调节口感。

2. 蔬菜

胡萝卜、白萝卜、洋葱、青椒、黄瓜、莴笋、各种绿叶菜等蔬菜，可刻成花草或改刀成形，用于冷菜、热菜的装点。

新姜、青蒜、喷鼻菜等可切成丝或做成花叶形状，用于炸制菜的点缀，除装饰外还有一定的调味功用。

3. 熟食

熟牛肉、鸡蛋糕、腊肠、炸虾片、炸粉丝等经加工可以拼成各类花草形态，用于菜品的点缀。

4. 其他

盘饰可以使用的材料多种多样，除了上述三大类原料以外，还有一些材料常用来搭配装饰，有果酱、餐具、蛋壳、樱桃（也叫车厘子）、琼脂等。

这里介绍一下食用琼脂的使用。食用琼脂也叫卡拉胶，原形态是固体，投入三倍体积的热开水融化，加上食用色素或蔬菜汁拌匀，而后可以倒在盘子上形成水面，也可以以大块形状冷却后进行雕刻。

