

图解中华 食品雕刻技法

苏社有著



黑龙江科学技术出版社



图解中华食品雕刻技法

苏社有 著

黑龙江科学技术出版社

中国·哈尔滨

责任编辑 任 翔
封面设计 洪 冰
版式设计 关士军

图解中华食品雕刻技法

TUJIE ZHONGHUA SHIPIN DIAOKE JIFA

苏社有 著

出 版 黑龙江科学技术出版社

(150001 哈尔滨市南岗区建设街 41 号)

电话 (0451)3642106 电传 3642143(发行部)

制 版 哈尔滨德赛图文技术开发有限公司

印 刷 黑龙江新华印刷厂

发 行 全国新华书店

开 本 787×1092 1/16

印 张 4

插 页 16

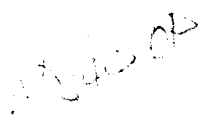
字 数 93 000

版 次 2001 年 2 月第 1 版·2001 年 2 月第 1 次印刷

印 数 1-4 000

书 号 ISBN 7-5388-3772-8/TS·288

定 价 20.00 元



《图解中华食品雕刻技法》

编委会

特别顾问：林则普

顾问：(按姓氏笔划排列)

	刘国栋	刘家骥	纪洪义	李春祥	杨光寿	屈浩
主	编：苏社有					
编	委：张冲凌	赵龙	王景园	崔柏峰	郭祥	宫厚峰
	刘国利	李权	李大勇	张涛	金荣山	贺峰
	孟庆福	樊景波	徐岩	张泽民	杜福	韩贵仓
	闫禹城	张广明	孙建辉			
作	者：苏社有	白鹏	李永峰	张涛	戴明洋	王健
	孟祥鹤	翟利宏	潘鹏	崔柏峰	贺峰	王红帅
	范思洋	高洋	杨代远	李亮	郭祥	王大为
	邓宏亮	邵立新	李健	孟令国	姜峰	薛孝峰
	李维宇	付善文	刘孝刚	周横	赵志海	张振红
	钱瑞嘴	靳永鹤	孙建辉	田果军	黄金喜	
摄	影：于显强	苏社有				

社会在以惊人的速度向前发展，人们的生活水平在不断的提高，随之而来的是人们对自己的要求，对事物的眼光，对艺术的品味越来越高。而就在这紧张而又和谐的快节奏生活中，烹饪界中又有一颗璀璨新星脱颖而出，他就是海城市佳艺名厨烹饪学校校长苏社有。

与他初识是在一九九八年十月，马来西亚办的世界金厨烹饪大赛上，他以高超的技艺，力挫群雄，在热菜和冷拼比赛中获得特别金奖，正带着胜利的喜悦，气度不凡地出现在众人面前。在之后与他的接触中，我感觉到社有为人谦虚谨慎，面对成绩没有骄傲，没有满足，总是把成绩当成了过去，把骄傲放在了未来。

回国后，他又投入了紧张的工作中，出书立作，施学于人，对学生们言传身教，造福于社会。几年来，他培养的学生遍布全国各地，至今仍有祖国各地的同行及爱好者们前来拜师学艺，他都能够亲手传授绝技，细心指导，为国家培养了一批又一批的烹饪雕刻方面的技术人才。

功夫不负有心人，社有兢兢业业，循循善诱，毫不保留地传技授业，日复一日，年复一年，终于有了秋天般的收获，果实累累。许多学生因得到了苏老师的耐心传授和教诲，厨德与厨艺两翼齐飞。他们运用所学到的扎实功底和高超技艺创作出了大量寓意深远、难度较大、极具学习和欣赏价值的雕刻精品，他们用自己的实际行动给了苏老师一个最好的回报。

这些作品经过社有精心的筛选，认真的整理，编印成册，与大家见面了，这本书是他心血的验证，是他多年来精心培育出的硕果，是他引以自豪的收获。

他用精湛的烹饪技术为自己事业的成功奠定了牢固基石，为自己早日成为烹饪界一代宗师打下了扎实基础。在2001年新世纪到来之际，我们支持他，祝福他，希望这样一位年轻有为的烹饪奇才继续释放他的光和热，继续为推动中华民族烹饪事业向前发展，做出不可磨灭的贡献！

张旭辉

第一章 食品雕刻的基础知识	(1)
第一节 食品雕刻的形成与作用	(1)
第二节 食品雕刻的工具及基本操作方法	(1)
第三节 食品雕刻原料的运用及储存	(6)
第四节 食品雕刻的种类及特点	(7)
第五节 食品雕刻的卫生	(7)
第二章 食品雕刻的实例	(8)
第一节 花卉及水果类的雕刻	(8)
第二节 鱼虾类动物的雕刻	(25)
第三节 昆虫类动物的雕刻	(28)
第四节 禽鸟类动物的雕刻	(31)
第五节 畜兽类动物的雕刻	(44)
第六节 花瓶、花盆、花篮的雕刻	(53)
第七节 瓜雕	(55)

第一章

食品雕刻的基础知识

第一节 食品雕刻的形成与作用

食品雕刻就是把可食用的烹饪原料用特殊的刀具和刀法雕刻出姿态美观、形象逼真的花、鸟、鱼、虫等作品,用来装饰菜肴的方法。

一、食品雕刻的形成

随着社会的发展,生活水平的提高,人们对饮食不仅仅要求“味香”,而且要求“色美”,这就促进了食品雕刻的发展。

食品雕刻主要是为了陪衬菜肴,增加人们的食欲,增添宴会的气氛,使人们在得到物质享受的同时也得到了极高的精神艺术享受。

二、食品雕刻的主要作用

(1) 雕刻作品可以作为器皿,具有盛装的作用,比其它的器皿更具有色彩鲜艳,能使菜肴璀璨生辉的优越性。

(2) 一条经过烹制后的鲤鱼单独摆放在盘中显得有些单调和呆板,如在盘中放上一朵刻制的花卉就会使菜肴锦上添花,起到了衬托的作用。

(3) 如“天龙观花”这道菜肴,群虾喻龙,将雕刻后的花卉放在中间,能使菜肴与雕刻作品相映成趣,浑然一体,起到了补充说明的作用。

第二节 食品雕刻的工具及基本操作方法

一、食品雕刻的工具与用途

食品雕刻的工具种类繁多,没有统一的规格和式样,可根据个人的雕刻手法而设计,下面向大家介绍一套简单实用,携带方便的工具。

1. 平口刀

平口刀是最常用的工具,根据用途可分为三种:

(1) 平口切刀 主要用于大块的原料去废料(见图1-1)。

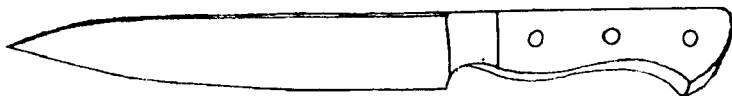


图 1-1 平口切刀

(2) 一号平口刻刀 刀刃长度 6 厘米, 宽度 1.1 厘米, 刀尖角度过 45 度, 主要适用于雕刻有规则的物体(见图 1-2)。



图 1-2 一号平口刻刀

(3) 二号平口刻刀 刀刃长度 5.3 厘米, 宽度 1 厘米, 刀尖角度 15 度, 适用于雕刻作品中的细微部位(见图 1-3)。

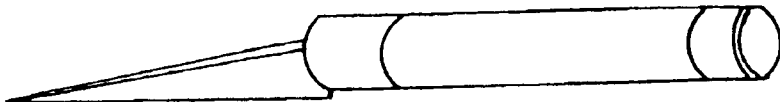


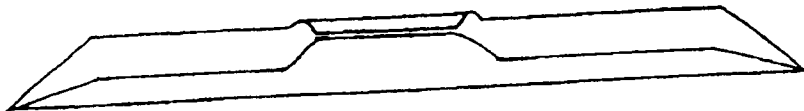
图 1-3 二号平口刻刀

2. 插刀

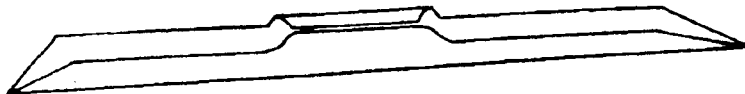
刀身两端都有刀刃, 刀刃一端大一端小, 有 V 型插刀, U 插刀, 波浪型插刀, 可根据不同的雕刻作品来选用。

(1) V 型插刀 主要用于雕刻花卉及作品上的纹络等。

V 型插刀分别为一号 V 型插刀(见图 1-4 ①), 二号 V 型插刀(见图 1-4 ②), 三号 V 型插刀(见图 1-4 ③)。



①一号 V 型插刀



②二号 V 型插刀

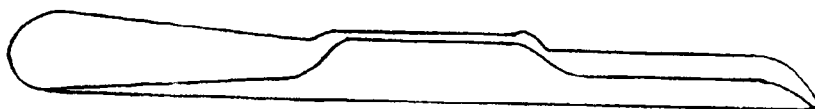


③三号 V 型插刀

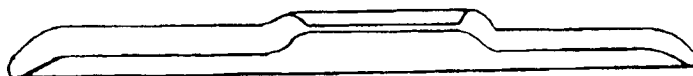
图 1-4

(2) U 型插刀 主要用于在作品上钻洞及插出羽毛。

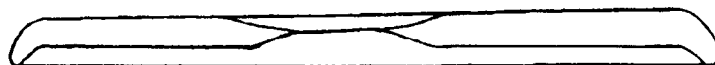
U 型插刀分为一号 U 型插刀(见图 1-5 ①), 二号 U 型插刀(见图 1-5 ②), 三号 U 型插刀(见图 1-5 ③), 四号 U 型插刀(见图 1-5 ④)。



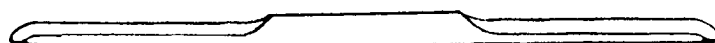
①一号U型插刀



②二号U型插刀



③三号U型插刀



④四号U型插刀

图 1-5

(3)波浪型插刀 专用于插牡丹花(见图 1-6)。

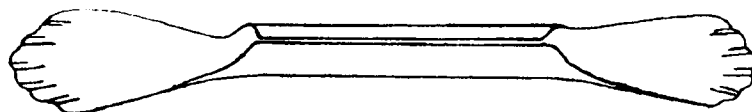


图 1-6 波浪型插刀

3. 刻线刀

用于雕刻瓜盅、瓜灯(见图 1-7)。

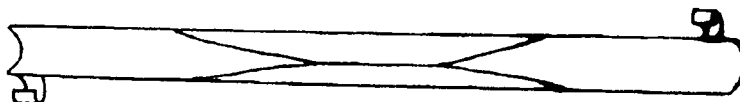


图 1-7 刻线刀

4. 圆规

用于雕刻瓜盅、瓜灯时画圆(见图 1-8)。



图 1-8 圆规

5. 模具刀

是根据各种动植物的形象用钢片制成的模具型,将其按在原料上,然后切片使用(见图1-9)。



图 1-9

二、食品雕刻的常用刀法

食品雕刻是一种特殊的刀法,它不同于石雕与木雕的刀法,有它自己的独到之处,主要有以下几种刀法:

(1) 刻 刻是在食品雕刻中最常用的刀法之一,就是从外向里,从上向下横刀雕刻的一种方法。

(2) 插 多用V型插刀和U型插刀操作,此刀法又可分为直刀插、曲插刀、撬刀插、细条插、翻刀插。此刀法用于插山石、花卉、鸟类羽毛等。

(3) 旋 多用于雕刻各种花卉,分为内旋和外旋两方法。内旋适合于由里层向外层刻制的花卉或两种刀法交替使用的花卉,如牵牛花、牡丹花。外旋适合于有外层内层刻制的花卉,如三瓣月季、玫瑰等。

(4) 削 是把原料表面修圆滑,整齐的刀法。

(5) 划 是把所构思的雕刻作品的大体形态,用平口刻刀在原料上划出一定的深度,如各种鸟类的翅羽、尾羽就需有这种刀法。

(6) 抠 是用平口刻刀或各种插刀,在原料上确定雕刻作品的位置,然后抠除多余的废料。

(7)画 是雕刻浮雕或镂空雕作品采用的刀法。如雕刻西瓜盅时多采用此刀法。

三、食品雕刻手法

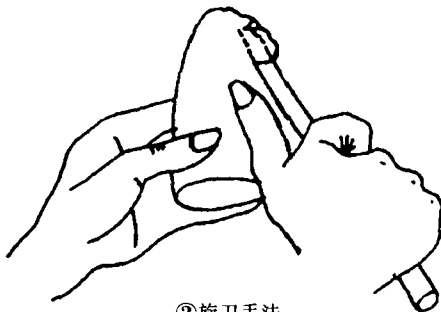
雕刻手法是指在雕刻时手执刀的姿态。雕刻手法要符合主题要求,要随着作品不同姿态的变化而变化。下面介绍几种常用的雕刻手法:

(1)横刀手法 是指右手四指横握刀把,拇指贴于刀刃的内侧。雕刻时手拿着原料,右手拇指按在原料上,四指上下运动。多数的雕刻作品采用此手法(见图1-10①)。



①横刀手法

(2)旋刀手法 右手四指握住刀把,拇指贴于刀刃的内侧,旋料时右手拇指按在原料上,左手将原料转动。在雕刻作品去废料时采用此手法(见图1-10②)。



②旋刀手法

(3)刻画手法 右手拇指、食指、中指握住刀把,无名指、小拇指按住原料,雕刻时左手拿着原料,右手的拇指、食指、中指运动,适用于雕刻、浮雕、镂空雕的图案(见图1-10③)。



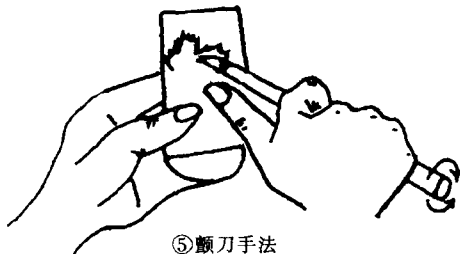
③刻画手法

(4)插刀手法 右手拇指、食指、中指握住插刀,无名指、小拇指按住原料,雕刻时左手拿着原料,右手的拇指、食指、中指上下运动。此手法多用于雕刻一些花卉及鸟的翅羽、尾羽(见图1-10④)。



④插刀手法

(5)颤刀手法 右手四指握住刀把,拇指贴于刀刃的内侧,雕刻时左手拿着原料,右手拇指按在原料上,四指颤着运动。此手法用于雕刻“颤刀牡丹”(见图1-10⑤)。



⑤颤刀手法

图1-10

第三节 食品雕刻原料的运用及储存

一、食品雕刻的原料及运用

食品雕刻的原料品种繁多,凡质地细密,实而不空,皮薄无筋,色泽鲜艳的瓜果蔬菜均可作为食品雕刻的原料。现将食品雕刻原料的特性与用途介绍如下:

(1)青萝卜 体形较大,肉质脆嫩,质地细腻,上部嫩绿,下部洁白,储存期长,适合雕刻各种作品。

(2)白萝卜 形体大而短粗,肉质洁白如雪,可刻制与原料颜色相近的“白天鹅”、“马蹄莲”等作品。

(3)心里美萝卜 形体较小而圆,皮青绿,内呈紫红色且鲜艳欲滴,因此最适于雕刻花卉,如“紫牡丹”等。

(4)牛腿瓜 又称吊瓜或南瓜,形态自然弯曲是食品雕刻的最佳原料,它的顶部肉薄而空,多用于雕刻各种镂空雕的作品,其根部则肉质坚实,脆嫩细腻,色泽微黄,是可用于雕刻整雕及零整雕的作品。如雕刻“金龙”、“寿星”等。

(5)红薯 又称地瓜,质感较脆,多用于人物头部的雕刻。

(6)胡萝卜、水萝卜、黄瓜、莴笋、土豆这五种原料体形较小,可用于雕刻各种精小细致的作品。如胡萝卜,可用于雕刻“小金鱼”,水萝卜可用于雕刻“玉兔”,黄瓜可用于雕刻“螳螂”,莴笋可用于雕刻“虎皮鹦鹉”,土豆可用于雕刻“玫瑰”等。

(7)西瓜、冬瓜、哈密瓜这三种瓜内部带瓤,可刻制各种浮雕,镂空雕的作品,如瓜盅、瓜灯、花篮。

(8)元葱 可用于雕刻“荷花”;白菜可用于雕刻“菊花”。

(9)红樱桃、绿樱桃、香菜叶、芹菜叶、红豆、青椒等大都用于装饰食雕作品。

二、食品雕刻原料的保存及成品、半成品的保存

1. 食品雕刻原料的保存

食品雕刻原料多数产于夏秋两季,为了延长其使用时间,可将原料装在塑料袋中再装在麻袋里放在较冷的地方,这样即可防止水份蒸发又可防冻。如有条件最好将原料放在窑里,并在原料上盖上一层湿润的黄土以防止冰冻。

2. 食品雕刻成品的保存

雕刻完的作品可浸泡在清水中加少许白矾保存,需勤换水,以保持水质澄清。也可将作品装在水盆里放在冰箱内,以不结冰为好,可延长使用时间。

3. 食品雕刻半成品的保存

雕刻一件精细、美观或大型的食雕作品,由于时间的限制不能连续完成时,可将半成品用一块干净的湿布包好放入恒温箱内,这样既可防止水份蒸发,又可避免原料变色。半成品切勿用水浸泡以免原料吸收过量的水份,质地过脆不宜下次雕刻。

第四节 食品雕刻的种类及特点

一、整雕

又称立体雕，圆雕。就是使用一整块原料刻出一个完整的作品，无需另用原料插翅，接尾。整雕技法难度较大，但雕刻出的作品神态逼真，动感极强。

二、零整雕

在雕刻大型食雕作品时，因原料的体积与颜色的限制，不能形成一个完整的作品时，可采用此种雕刻技法。用几个相同的原料或几个不同的原料分别刻出一个作品的不同的部位，然后组装在一起，使其形成一个完整的雕刻作品。

三、浮雕

就是在原料表面上进行雕刻。浮雕分为阴纹雕、阳纹雕、突环雕。

- (1) 阴纹雕 在瓜盅上将图案内的原料表皮刻掉，使图案凹进去。
- (2) 阳纹雕 在瓜盅上将图案内的原料表皮刻掉，使图案凸出。
- (3) 突环雕 是将刻出后的图案从盅体上拉出，使其悬挂在盅体上。

四、镂空雕

是在浮雕基础上形成的一种雕刻方法。镂空雕作品需要选择大型的瓜果类的原料，先在原料上设计图案，再刻出图案，然后将图案以外的原料刻透并去掉，留下所需要的图案。

五、模具雕

模具雕的方法既省时又省力，但缺乏立体感，多用于菜肴的围边，使用模具刀在原料上按下即成型，然后切片使用。

第五节 食品雕刻的卫生

食品雕刻作品大多是为了陪衬菜肴放在同一盘中或是雕刻后即可食用的熟制品，因此食品雕刻的卫生方面要加以重视。首先，操作间内要清洁无尘，操作台上要洁净卫生。其次，操作员要着装整洁，不留长指甲，操作前必须洗净双手。再次，雕刻的原料要新鲜，雕刻的工具要保持光洁，用后要妥善保管。

第二章

食品雕刻的实例

第一节 花卉及水果类的雕刻

一、三瓣花

雕刻种类:整雕。

雕刻原料:胡萝卜。

雕刻工具:一号平口刻刀,二号V型插刀。

雕刻要领:三瓣花的底部呈现锥子形,花瓣向外展,花边儿呈锯齿状,花蕊呈放射状。

雕刻步骤:

1. 取胡萝卜
(见图 2-1 ①) 打
皮后将尖旋成圆锥
形(见图 2-1 ②)。

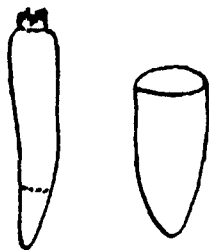


图 2-1 ① 图 2-1 ②

2. 在原料上均
匀地刻三个花瓣形
的废料(见图 2-1 ③)。

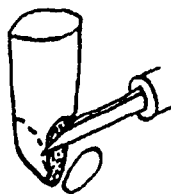


图 2-1 ③

3. 用二号V型
插刀的小面在每个花
瓣形的轮廓上插出竖
纹(见图 2-1 ④)。



图 2-1 ④

4. 用一号平口
刀刻出花瓣,然后
将剩余的废料掰下
(见图 2-1 ⑤)。

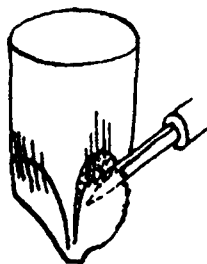


图 2-1 ⑤

5. 完整的三瓣
花(见图 2-1 ⑥、
图 2-1 ⑦)。



图 2-1 ⑥



图 2-1 ⑦

二、梅花

雕刻种类:整雕。

雕刻原料:胡萝卜。

雕刻工具:一号平口刻刀,二号V型插刀。

雕刻要领:每片花瓣大小要均匀。

雕刻步骤:

1. 将尖部旋圆滑后,依次刻去五个花瓣形的废料(见图2-2①)。

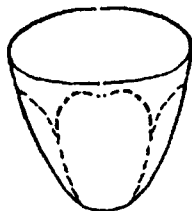


图 2-2 ①

2. 在花瓣形的轮廓上依次刻出每片花瓣(见图2-2②)。

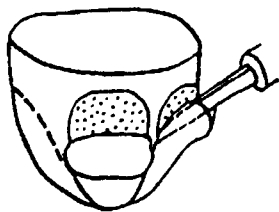


图 2-2 ②

3. 将花瓣内的原料旋成圆柱形(见图2-2③)。



图 2-2 ③

4. 用二号V型插刀的小面在圆柱形上插出花蕊(见图2-2④、图2-2⑤)。



图 2-2 ④

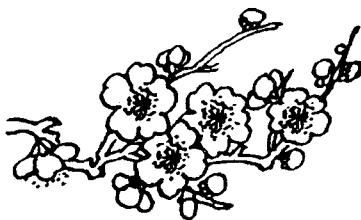


图 2-2 ⑤

三、八角花

雕刻种类:整雕。

雕刻原料:胡萝卜。

雕刻工具:平口切刀,一号平口刻刀,二号V型插刀。

雕刻要领:八角花的底儿呈尖形,四片花瓣要均匀,向外展开呈放射状。

雕刻步骤:

1. 取料胡萝卜,将其去皮(见图2-3①)。



图 2-3 ①

2. 用平口切刀将胡萝卜切成长方体(见图2-3②)。



图 2-3 ②

3. 用一号平口刻刀将一端旋成圆锥形(见图 2-3 ③)。



图 2-3 ③

4. 用二号 V 型插刀的小面在四个棱上分别插去一刀废料, 使原料具有八个棱(见图 2-3 ④图 2-3 ⑤)。

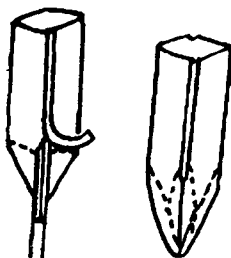


图 2-3 ④ 图 2-3 ⑤

5. (见图 2-3 ⑥) 在每两个棱上去废料。

6. 在轮廓上依次刻出每片儿花瓣(见图 2-3 ⑥)。

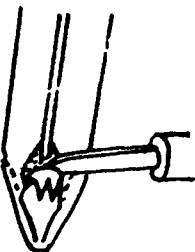


图 2-3 ⑥

7. 完整的八角花(见图 2-3 ⑦图 2-3 ⑧)。

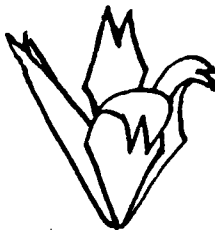


图 2-3 ⑦

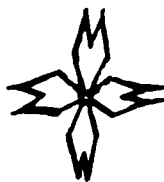


图 2-3 ⑧

四、金盏菊

雕刻种类: 整雕。

雕刻原料: 萝卜。

雕刻工具: 平口切刀, 一号平口刻刀, 四号 U 型插刀。

雕刻要领:

(1) 同一层花瓣的大小, 长短要相同, 从正面看一层花瓣均呈圆面。

(2) 每层花瓣均比内一层花瓣长约半厘米。

(3) 插花瓣时花瓣边缘不要超过轮廓, 才能刻出完整的花瓣。

雕刻步骤:

1. 将原料用平口切刀切成墩子形(见图 2-4 ①)。

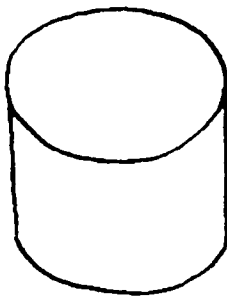


图 2-4 ①

2. (如图 2-4 ②)用一号平口刻刀在原料的中间旋成漏斗形 (见图 2-4 ③)。

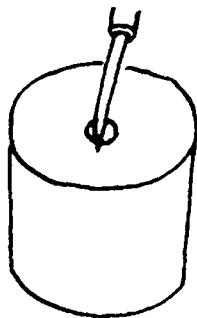


图 2-4 ②

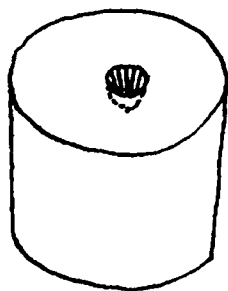


图 2-4 ③

3. (如图 2-4 ④) 用四号 U 型插刀小面顺着漏斗形的坡度插出花瓣 (注意花瓣的边缘不要超过漏斗形的轮廓)。

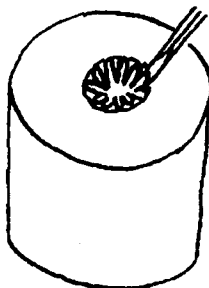


图 2-4 ④

4. 用一号平口刻刀将刻完花瓣后突出的废料去掉 (见图 2-4 ⑤、图 2-4 ⑥)。

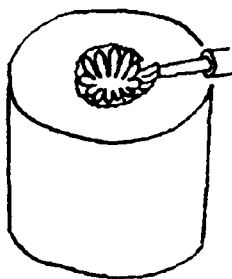


图 2-4 ⑤

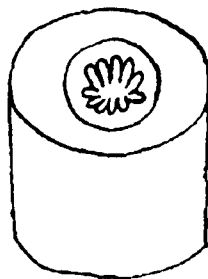


图 2-4 ⑥

5. (见图 2-4 ⑦) 用四号 U 型插刀的小面插出花瓣 (注意第二层花瓣越多越好, 且比第一层花瓣长约半厘米)。

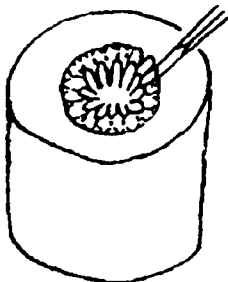


图 2-4 ⑦

6. (如图 2-4 ⑧) 用平口刻刀去掉突出的废料 (剩下的原料几乎成为平面形)。

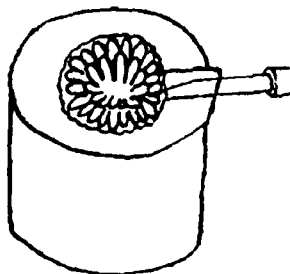


图 2-4 ⑧