



食品雕刻

4

—— 王文志食雕艺苑

王文志 编著



中国轻工业出版社

食品雕刻

——王文志食雕艺苑

王文志 编著



 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻. 4, 王文志食雕艺苑/王文志编著. —北京: 中国轻工业出版社, 2001.1

ISBN 7-5019-2991-2

I. 食… II. 王… III. 食品-雕刻-技法(美术)
IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第55775号

责任编辑: 彭倍勤 国 帅
策划编辑: 彭倍勤 责任终审: 陈耀祖 封面设计: 崔 云
版式设计: 丁 夕 责任校对: 郎静瀛 责任监印: 胡 兵

*

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话: 010 — 65241695

印 刷 北京百花彩印有限公司印刷

经 销: 各地新华书店

版 次: 2001 年 1 月第 1 版 2001 年 1 月第 1 次印刷

开 本: 850 × 1168 1/32 印张: 5.75

字 数: 107 千字 印数: 1-8000

书 号: ISBN 7-5019-2991-2/TS · 1810 定价: 20.00 元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

NA 638/06



作者简介

王文志，男，1969年生，山东省青州市人，特一级烹调技师，山东省烹任学会会员，现任山东省潍坊市饮食服务公司技校讲师。

王文志于1989年毕业于山东省蓝翔技校。1994年赴黑龙江商学院深造，专修烹饪与酒店管理，现从业已十余年。他注重积累经验，丰富知识，在烹饪技艺和理论方面有较深的造诣，尤其擅长热菜、面点的制作。经其改进和创新的品种有“孔雀宴”、“鹿宴”、“鸵鸟宴”等山珍野味，上述品种均堪称色、香、味俱佳的上品。

王文志1996年任大连市“老船长”大酒店餐厅经理兼厨师长，对海鲜菜品制作又有很深的研究。1994年获南京市食品雕刻大赛金奖，1994年、1996年分别在《烹饪知识》、《中国烹饪》杂志发表作品，1996年在烟台市烹饪大赛中夺得食品雕刻第二名，其作品多次被《东方美食》与《四川烹饪》等杂志刊登。



目 录

一、概述食品雕刻

二、食品雕刻中的实用原料

- | | |
|---------------|---------------|
| 1. 萝卜.....(2) | 6. 薯.....(4) |
| 2. 南瓜.....(2) | 7. 白菜.....(4) |
| 3. 西瓜.....(3) | 8. 圆葱.....(4) |
| 4. 冬瓜.....(3) | 9. 其他.....(4) |
| 5. 黄瓜.....(3) | |

三、食品雕刻的常用工具

- | | |
|---------------------|--------------|
| 1. 斜式平刃刀.....(5) | 4. 双圆口花刀、三圆口 |
| 2. U形半圆式斜口戳刀... (6) | 花刀.....(7) |
| 3. V形斜口槽刀..... (6) | |

四、食品雕刻的刀法

- | | |
|--------------|--------------|
| 1. 切.....(8) | 4. 旋.....(8) |
| 2. 削.....(8) | 5. 戳.....(8) |
| 3. 刻.....(8) | 6. 压.....(8) |

五、食品雕刻的种类

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. 整体雕刻 (9) | 2. 浮雕.....(9) |
|-------------------|---------------|

六、食品雕刻图解

- | | |
|---------------------|--------------------|
| 1. 怎样刻月季花·····(11) | 20. 怎样刻羊·····(30) |
| 2. 怎样刻君子兰·····(12) | 21. 怎样刻猴子·····(31) |
| 3. 怎样刻绣球白菊·····(13) | 22. 怎样刻马·····(32) |
| 4. 怎样刻大丽花·····(14) | 23. 怎样刻鹅·····(33) |
| 5. 怎样刻金芭花·····(15) | 24. 怎样刻骆驼·····(34) |
| 6. 怎样刻山茶绣球·····(16) | 25. 怎样刻大象·····(35) |
| 7. 怎样刻荷花·····(17) | 26. 怎样刻蝈蝈·····(36) |
| 8. 怎样刻孔雀·····(18) | 27. 怎样刻小鸟·····(37) |
| 9. 怎样刻孔雀开屏·····(19) | 28. 怎样刻金鱼·····(38) |
| 10. 怎样刻塔·····(20) | 29. 怎样刻鹿·····(39) |
| 11. 怎样刻城楼·····(21) | 30. 怎样刻喜鹊·····(40) |
| 12. 怎样刻小亭·····(22) | 31. 怎样刻鸳鸯·····(41) |
| 13. 怎样刻鸚鵡·····(23) | 32. 怎样刻鸡·····(42) |
| 14. 怎样刻蜻蜓·····(24) | 33. 怎样刻松鼠·····(43) |
| 15. 怎样刻蝉·····(25) | 34. 怎样刻凤凰·····(44) |
| 16. 怎样刻蝴蝶·····(26) | 35. 怎样刻龙·····(45) |
| 17. 怎样刻青蛙·····(27) | 36. 怎样刻虾·····(46) |
| 18. 怎样刻仙鹤·····(28) | 37. 怎样刻牛·····(47) |
| 19. 怎样刻鲤鱼·····(29) | 38. 怎样刻螳螂·····(48) |

七、食雕彩图实例

- | | |
|---------------------|------------------|
| 1. 金芭花·····(49) | 5. 花之君者·····(53) |
| 2. 篱恋·····(50) | 6. 旋风菊·····(54) |
| 3. 情话·····(51) | 7. 棋趣·····(55) |
| 4. 孔雀开屏(一)·····(52) | 8. 斗·····(56) |

- 
- | | | | |
|---------------|------|------------------|-------|
| 9. 绶带鸟····· | (56) | 36. 蛭蛭葫芦····· | (80) |
| 10. 腾龙····· | (57) | 37. 花篮····· | (81) |
| 11. 恋花····· | (57) | 38. 小鸟葫芦····· | (82) |
| 12. 整雕凤凰····· | (58) | 39. 花瓶····· | (83) |
| 13. 群虾戏荷····· | (59) | 40. 松鼠葡萄····· | (84) |
| 14. 秋实····· | (60) | 41. 海南乡情····· | (85) |
| 15. 鹤鹿同春····· | (61) | 42. 龙····· | (86) |
| 16. 盆景····· | (62) | 43. 雄鹰扑食····· | (87) |
| 17. 小桥人家····· | (63) | 44. 插花····· | (88) |
| 18. 松鹤····· | (63) | 45. 湖中小亭····· | (89) |
| 19. 山茶绣球····· | (64) | 46. 鲤鱼跳龙门····· | (90) |
| 20. 菊花····· | (65) | 47. 小楼····· | (91) |
| 21. 群雕····· | (66) | 48. 整雕鲤鱼····· | (92) |
| 22. 和平鸽····· | (67) | 49. 圆葱荷花····· | (93) |
| 23. 万象更新····· | (68) | 50. 丰收····· | (94) |
| 24. 寿····· | (69) | 51. 龙凤呈祥····· | (95) |
| 25. 私语····· | (70) | 52. 收····· | (96) |
| 26. 蜻蜓····· | (70) | 53. 礼····· | (97) |
| 27. 游····· | (71) | 54. 鹤顶红····· | (98) |
| 28. 纤夫的爱····· | (72) | 55. 鹰····· | (99) |
| 29. 合家欢乐····· | (73) | 56. 塔····· | (99) |
| 30. 花中仙鹤····· | (74) | 57. 群鹤献寿····· | (100) |
| 31. 归····· | (75) | 58. 展翅····· | (101) |
| 32. 冰山企鹅····· | (76) | 59. 孔雀开屏(二)····· | (102) |
| 33. 神鱼畅游····· | (77) | 60. 百鸟朝凤····· | (103) |
| 34. 情趣····· | (78) | 61. 恋····· | (104) |
| 35. 大丽花····· | (79) | 62. 沙漠绿舟····· | (105) |

63. 鹦鹉·····(106) 66. 花盘·····(109)
64. 碾·····(107) 67. 鹿·····(110)
65. 比美·····(108) 68. 龙舟·····(111)

八、配诗食雕作品

1. 咏鹅 唐·骆宾王·····(112) 16. 鹅 唐·李商隐·····(127)
2. 乐游原 唐·李商隐·····(113) 17. 访隐者不遇
唐·贾岛·····(128)
3. 咏蝶 贾蓬莱·····(114) 18. 望江南 无名氏·····(129)
4. 月下独酌 唐·李白·····(115) 19. 登鹤雀楼
唐·王之涣·····(130)
5. 西江月·夜行黄沙
道中 宋·辛弃疾·····(116) 20. 玉兰 清·孙星衍·····(131)
6. 所见 清·袁枚·····(117) 21. 菊 袁山松·····(132)
7. 卜算子·咏梅
宋·陆游·····(118) 22. 蝉 唐·李商隐·····(133)
8. 清明 唐·杜牧·····(119) 23. 有约 宋·赵师秀·····(134)
9. 天净沙·秋思
元·马致远·····(120) 24. 终南望余雪
唐·祖咏·····(135)
10. 枫桥夜泊
唐·张继·····(121) 25. 七步诗
三国·魏·曹植·····(136)
11. 天净沙·春
元·白朴·····(122) 26. 忆江南 唐·白居易·····(137)
12. 生查子 宋·贺铸·····(123) 27. 绝句 唐·杜甫·····(138)
13. 春晓 唐·孟浩然·····(124) 28. 桃花溪 唐·张旭·····(140)
14. 滁州西涧
唐·韦应物·····(125) 29. 江雪 唐·柳宗元·····(141)
15. 鄂州南楼书事四首
(其一) 宋·黄庭坚·····(126) 30. 如梦令
宋·李清照·····(142)
31. 早发白帝城
唐·李白·····(143)

32. 黄鹤楼送孟浩然之
广陵 唐·李白·····(144)
33. 卜算子·咏梅
毛泽东·····(145)
34. 望庐山瀑布
唐·李白·····(146)
35. 题画莲·····(147)
36. 昭君怨·梅花 郑域·····(148)
37. 送灵澈上人
唐·刘长卿·····(149)
38. 题山石鸂鶒
明·张凤翼·····(150)
39. 题竹石
清·郑板桥·····(151)
40. 咏鹊 萧纪·····(152)
41. 敕勒歌
北朝·乐府民歌·····(153)
42. 江上渔者
宋·范仲淹·····(154)
43. 春暮 宋·曹寅·····(155)
44. 逢雪宿芙蓉山主人
唐·刘长卿·····(156)
45. 月夜忆舍弟 唐·杜甫·····(157)
46. 玉楼春 唐·刘长卿·····(158)
47. 冬柳 唐·陆龟蒙·····(159)
48. 临平道中 宋·道潜·····(160)
49. 水调歌头 宋·苏轼·····(161)
50. 秋日书怀 唐·孟云卿·····(162)
51. 荷花鸳鸯 明·张凤翼·····(163)
52. 六月二十七日望湖楼
醉书 宋·苏轼·····(164)
53. 山中送别 唐·王维·····(165)
54. 登咸阳城楼望雨
唐·韦庄·····(166)
55. 游园不值
宋·叶绍翁·····(167)
56. 渔歌子
唐·张志和·····(168)
57. 归园田居
晋·陶渊明·····(169)
58. 夜雪 唐·白居易·····(170)
59. 清平乐·晓春
宋·黄庭坚·····(171)

九、寓言故事配食雕

1. 亡羊补牢·····(172)
2. 鹬蚌相争 渔人得利·····(173)
3. 螳螂捕蝉 黄雀在后·····(174)
4. 三个和尚没水吃·····(175)
5. 守株待兔·····(176)

一、概述食品雕刻

食品雕刻,是我国广大厨师在长期实践中创造出来的一门较高技艺,被外国朋友称为东方食品明珠,中国厨师的一绝。

食品雕刻,历史悠久,还不能准确考证起源于何时。隋代,隋炀帝食用的佳肴中有一道“镂金龙凤蟹”,用金纸剪成龙凤图案装饰在醉蟹上面。唐代的厨师根据诗人王维《辋川图二十景》制作花色菜“辋川小样”。宋代有“雕花蜜饯一行”,用蜜饯果品为原料雕刻花卉、动物造型。

明清时代出现瓜雕,在冬瓜、西瓜、香瓜的外皮上雕刻上花鸟虫鱼、人物,雕刻方法有浮雕、镂雕,这一时期是我国食雕的发展高潮期。

食品雕刻在继承传统技法的基础上经过广大厨师的努力,已成为我国烹饪技术中的瑰宝。食品雕刻呈现于筵席中,得到宾客的很高赞誉,在普通筵席中运用范围也越来越广。

食品雕刻是烹饪中的美学。烹饪美学是审美价值和实用价值的结合体,一件成功的食品雕刻不单单是食品,也是一件有欣赏价值的工艺品。

烹饪满足人们充饥、摄取营养的要求,这是实用的一面。烹饪中的食品雕刻有艺术欣赏性,给视觉、触觉、味觉以艺术享受,这是美的一面。在审美方面食雕起着举足轻重的作用。

随着烹饪原料的日益丰富,人民生活水平的提高,对食品雕刻也提出了更高的要求,当它呈现在宾客面前时,要有现代性、艺术性,还要有深刻的含义。

二、食品雕刻中的实用原料

食品雕刻一般选用瓜果、根茎类原料。由于原料的品种、产地、色泽、季节、形状等多方面的原因，雕刻时必须根据原料的品种、色泽来判断它适合雕刻一件什么作品。这就叫先选料，后下刀雕刻。如：在4~5月份，萝卜、红薯、南瓜等原料少见，黄瓜较多，可以选择黄瓜，利用黄瓜的弯度刻鸚鵡、青蛙、蝸蝸、螳螂、蟬等等，这是以原料来决定雕刻作品。在秋、夏、冬季原料的品种较多，就可以根据作品的具体要求来选择合适的原料。但是在多数情况下还是以原料确定雕刻作品。



1. 萝卜

食雕选料多用萝卜。白萝卜、青萝卜，一般个大、较长，肉质细而嫩，也适于整雕成较大作品。青萝卜皮可以零雕孔雀的尾、花叶等。紫心萝卜、红心萝卜，也叫心里美萝卜，个中等，一般适于刻花卉、楼亭的顶。胡萝卜，肉质较硬，水分少，保存时间较长，颜色自然艳丽，适于刻与其颜色相仿的小件作品或零雕点缀其他原料作品。



2. 南瓜

南瓜8月份多见，体大，形态不一，色泽浅黄，皮黑绿色或

黄色。南瓜多数体长，也有圆形的。南瓜皮适于刻小草、孔雀尾、花卉叶等。南瓜肉质细嫩，可以整雕成作品。南瓜雕刻应用面较广，包括花卉、人物、飞禽走兽、山石楼亭、虫草等等。长形南瓜可刻成花篮、簸箕等作品。圆形南瓜多用于镂空作品和浮雕作品。



3. 西瓜

西瓜品种较多，一般适于浮雕、镂空雕、平面图案雕刻。西瓜皮常见颜色有黑绿色、花色、绿色，一般选用黑皮西瓜。选用的西瓜要形态端正，六七成熟，皮肉较厚。



4. 冬瓜

皮绿肉白，细嫩，体形较大，适于浮雕、平面图案雕刻，如冬瓜盅。冬瓜肉一般可制作雪景，如毛泽东“卜算子·咏梅”词中的雪山、冰槌等。



5. 黄瓜

黄瓜皮绿、肉白、质嫩，清香可口，应用面较广。黄瓜一年四季均有，适于雕刻小型作品，如鹦鹉、青蛙、螳螂、蝈蝈、小鸟等等。选料时，要挑皮绿肉白，水分充足的新鲜黄瓜。



6. 薯

薯类很多，常见的有马铃薯（土豆）、甘薯（地瓜）。甘薯有白、红、黄心，色泽和肉质较好，可以刻花卉、小鸟等小型作品，也可以组装点缀其他作品。马铃薯用途较广，一般制作小型作品，易保存，因一年四季均有，也是雕刻中的常用原料。



7. 白菜

常见的有大白菜、青白菜，质地脆嫩，多用于刻花卉，如白菜菊花。



8. 圆葱

多为粉红色、白色，质地脆嫩，一年四季常有，易保存，一般用于刻荷花和点缀其他作品。



9. 其他

大葱、芹菜、青椒、西红柿、辣椒、时令水果等原料一般用于制作小件作品和点缀其他作品。

三、食品雕刻的常用工具

用做食品雕刻的工具叫做雕刻刀。食品雕刻刀的种类很多，规格有些不统一。厨师根据自己的雕刻技法、特长选用所需要的雕刻工具，也有的厨师自己设计和制作工具。下面对常用的刀具做简单介绍。



1. 斜式平刃刀

这种刀一面开刃，刃背成直线，刀头至刀把呈斜坡状，刀头尖。斜式平刃刀是雕刻的主要刀具。

(1) 1号斜式平刃刀



总长约18厘米，刃长3~4厘米，刀宽1.6厘米。主要用来雕刻小件物品、花卉等。

(2) 2号斜式平刃刀



总长约22厘米，刃长4~5厘米，刀宽1.8厘米。主要用于立体雕刻大件物品，用途较广。



2. U形半圆式斜口戳刀

主要用于雕刻鸟的羽毛、花卉，此刀用途较广，是雕刻中不可缺少的工具。

(1) 1号刀



总长约16厘米，小头刀刃直径约0.2厘米，大头刀刃直径约0.4厘米。此刀主要用于刻小鸟的羽毛、花卉的花瓣、鱼鳞。

(2) 2号刀



总长约16厘米，小头刀刃直径约0.6厘米，大头刀刃直径约0.8厘米。此刀主要用于刻梅花的花瓣、大型花卉的花瓣。



3. V形斜口槽刀

V形斜口槽刀主要用于刻平面的线条、楼亭顶面瓦纹槽、小鸟的羽毛，也是浮雕的主要工具。



V形斜口槽刀总长约14厘米,细线槽刀头线宽0.5 ~ 0.6 毫米;
粗线槽刀头线宽约2 毫米。



4. 双圆口花刀、三圆口花刀

此两种刀主要用于刻山石、花卉,是食品雕刻中的主要工具。

(1) 双圆口花刀



总长约 14 厘米,刀刃直径约 1.2 厘米。

(2) 三圆口花刀



总长约 14 厘米,刀刃直径约 1.2 厘米。

四、食品雕刻的刀法



1. 切

把原料切成雕刻用的基本形状或把原料切开，这种刀法在整个食品雕刻中只是一种辅助的刀法。一般有竖切、横切。



2. 削

削是各类雕刻中常用的一种刀法，也是对雕刻原料的初步加工，主要用来将原料削平整，削出作品的大致轮廓，是一种不可少的基本刀法。



3. 刻

一般用平刃刀操作，是食品雕刻中的主要刀法，主要用来雕刻花、鸟、虫、鱼、兽、山石、楼亭、人物。



4. 旋

旋在食雕中用途广泛，可单独旋弧度较大的花瓣，还可配合其他刀法做精细的修饰。



5. 戳

这种刀法用途较广，主要用于刻制条状花朵和动物的羽毛。



6. 压

压的刀法是用模压刀具进行操作，是最简单的一种雕刻方法。