

食雕拼摆系列



新法食雕与拼摆技艺



李加乐 编著



中国轻工业出版社



食雕拼摆系列

新法食雕与拼摆技艺

李加乐 编著



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

新法食雕与拼摆技艺/李加乐编著. —北京:中国轻工业出版社 1991.12 (2001.11 重印)

食雕拼摆系列

ISBN 7-5019-1034-0

I. 新… II. 李… III. 食品—雕刻—造型(艺术) IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(96)第 04867 号

责任编辑: 王文光 李克力 责任终审: 滕炎福
封面设计: 赵小云 责任监印: 崔 科

*

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: 北京日邦印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 1991年12月第1版

2001年1月第11次印刷

开 本: 850 × 1168 1/32

印张: 6.5

字 数: 160千字

印数: 97001-103000

书 号: ISBN 7-5019-1034-0/TS·0697 定价: 24.00元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

草原代風淳厚
良朋技藝高明

一九九〇年十一月

布赫



内 容 简 介

本书内容新颖:用厨房里随处可见的罐头铁皮剪剪折折,就成了千姿百态的模具刀。用这种刀在萝卜上、在蛋糕上、在烧鸡上压切几下,略施点缀,就成了美好的象形拼盘。制作以看为主的食雕和以吃为主的冷碟时,模具刀法也是重要辅助手段。

本书内容实用:147例作品,例例有彩片;73组206件模具刀,件件有坐标纸上绘出的原大图。读者仿制有依据,具体而直观。所有原料也普通,一经模刻,点石成金。

本书内容全面:雕刻、象形、冷碟面面俱到。一书在手,无师自通。



本书作者李加乐（左）与科尔沁宾馆总
经理魏相春合影

本书发表的异形工艺组合模具刀已由中华人民共和国专利局受理实用新型专利申请，确定申请号：**91 2 08932.6**；申请日：**910525**。读者如需批量仿造，请与作者联系。

通讯处：内蒙古哲里木盟科尔沁宾馆

李加乐

邮编：028000

前 言

目前，各大菜系都讲究雕刻、拼摆及工艺菜，虽然造型各异，但基本没能脱离传统的拼摆手法，题材上也没有大的突破。全凭手工一刀一刀地雕刻和拼摆，费工、费时，不规范化，成品还难以保证卫生。为了形象，有时一盘菜要用很多时间。拼摆一盘两盘还可以，一旦有大型宴会，或者百人以上的旅游团需要工艺冷盘时，用传统的手法制作，就会有力不从心的感觉，很难适应现代节奏。

新型工艺组合模具刀的出现，较好地解决了上述问题。运用这种工具，可使菜品获得高超的艺术造型，大大拓展了题材表现领域，而且制作速度快、成品规范、节省原料、易于保证卫生。不仅具有较高造诣的技师可以使用，即使一般家庭、普通厨师只要具备所需的模具刀，都可制做。特别是有的模具刀，凉菜、热菜、汤菜全都适用，如“鸳鸯戏水”，可根据您的需要和爱好选择。

是不是可以说，模具刀的出现把传统的雕刻、冷、热菜造型制作技术推向了一个崭新领域。模具刀的应用，把厨师们从用手工硬切、速度缓慢的状态下解放出来，提高效率好几倍。

当然，厨师使用模具刀的同时，也必须全面掌握基本刀法，有刀功做底，才会运用自如。

新型刀具对使用者有较高的要求。如第11届亚运会吉祥物“盼盼”的拼制，虽然各部位都已用各种形状的模具刀切好，但原料的厚、薄，各部位最后定位都要求拼制者认真考虑。制做者要有

一定美学修养。凡制做宴会工艺菜，原料质量不会有问题，关键是造型。假如，这种新型刀具在基本功及美学基础好的制作者手里，就会大显神通，使宴会增添光彩。

新型工艺组合模具刀不但在红案里备受厨师们欢迎，在白案里也有它的用武之地。如西点中的生日蛋糕，多少年来从形状上看一直离不了长方形、圆形、桃形及方形。一旦新型模具刀在这里运用就会恰到好处地把蛋糕的单调形状改进成具有中国传统造型艺术的新的立体。

新型模具刀目前还很不完善，笔者推出这些成果，希望对我国烹饪造型艺术进步产生影响，希望起到抛砖引玉的作用，希望同行能创造出形象更美、更适用的菜肴来，为祖国烹饪宝库增添光辉。

书中象形拼盘篇与宴会围碟篇菜例制作时也大量地、经常地用到模具刀，其品都是笔者在工作实践中顺利使用的品种，收入书中与读者交流。

本书在编著过程中，得到北京内蒙古宾馆和科尔沁宾馆领导的大力帮助，谨此致以最诚挚的感谢。

李加乐

作者简介

李加乐 蒙古族，特三级烹调师。1952年生于北京，1969年下乡，在内蒙古开鲁县五部落农场职工食堂做炊事员，1974年调哲里木盟农牧场管理局招待所执厨，1983年调科尔沁宾馆工作。写有《冷碟技艺》等专著。

本书顾问 魏相春

菜品制作 李加乐

插图尾花 张 光

中国轻工业出版社

“食雕拼摆系列”图书目录

食品雕刻入门	7.00元
餐台技艺	23.00元
食品雕刻(1)	
—胡光旭、王祥果蔬雕刻艺术	15.00元
食品雕刻(2)	
—张广志冷荤菜拼摆艺术	10.00元
食品雕刻(3)	
—孙宝和蔬果切雕艺术	10.00元
食品雕刻(5)	
—中国宴会雕刻	28.00元
食品雕刻(6)	
—琼花杯食品雕刻大赛获奖作品选	28.00元
北京星级饭店菜点围边设计(精装)	55.00元
新法食雕与拼摆技艺(1)	24.00元
新法食雕与拼摆技艺(2)	29.00元
食品雕刻(7)	
—陈忠良水果切雕艺术(上)	24.00元
食品雕刻(7)	
—陈忠良水果拼摆艺术(下)	24.00元
.....	

需要邮购上述图书的读者,请将书款
和邮挂费(书价的20%)汇至北京东长安街
6号中国轻工业出版社邮购科李静安收。
邮编:100740,电话:(010)65241695。
开户银行:工商银行北京王府井分理处
帐号:046334-37

目 录

上 篇

新 法 食 雕

一、概述..... (1)	8. 天伦之乐..... (16)
1. 新型模具刀..... (1)	9. 哺育..... (17)
2. 传统食雕	10. 母鸡和
工具..... (3)	小鸡..... (18)
3. 食雕原料..... (4)	11. 鸡与花..... (18)
4. 表现方法与工	12. 展翅高歌..... (19)
作步骤..... (5)	13. 低头沉思..... (20)
5. 刀法..... (6)	14. 引颈..... (21)
6. 原料及成品的	15. 鹅戏..... (21)
保藏..... (8)	16. 鹅鸣..... (22)
二、食品雕刻实例..... (9)	17. 大鱼小鹅..... (23)
1. 丹凤朝阳..... (9)	18. 鸳鸯戏莲..... (24)
2. 凤舟..... (10)	19. 双鸟比美..... (25)
3. 龙舟..... (11)	20. 凤鸟欲落..... (26)
4. 鹤鹑..... (12)	21. 翠鸟迎春..... (27)
5. 喜迎新雏..... (13)	22. 锦鸡鸣..... (28)
6. 霸王别姬..... (14)	23. 带鸟育雏..... (29)
7. 龟托鱼..... (15)	24. 草原春色..... (30)

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 25. 双羊图····· (31) | 44. 孔雀头(一) |
| 26. 牛肉羊····· (31) | (二)(三)····· (50) |
| 27. 双鹤对歌····· (32) | 45. 孔雀头 |
| 28. 双鹤悠闲····· (33) | (四)····· (51) |
| 29. 情深意长····· (34) | 46. 燕鱼····· (52) |
| 30. 天鹅····· (35) | 47. 凤头····· (52) |
| 31. 海鸥踏浪····· (36) | 48. 奔鹿····· (53) |
| 32. 鸟戏草····· (37) | 49. 追逐····· (54) |
| 33. 海狮戏球····· (38) | 50. 双鹿····· (55) |
| 34. 辽塔····· (39) | 51. 回眸····· (56) |
| 35. 熊猫戏球····· (40) | 52. 斗鸡····· (57) |
| 36. 孔雀开屏····· (41) | 53. 对兔····· (58) |
| 37. 燕鱼栖贝····· (42) | 54. 沙漠之舟····· (59) |
| 38. 蛙鱼同乐····· (43) | 55. 燕鱼游····· (60) |
| 39. 海豚戏 | 56. 白鹅荷花····· (61) |
| 浪花····· (44) | 57. 对鸳鸯····· (62) |
| 40. 玉鸟展翅····· (45) | 58. 对鹅····· (63) |
| 41. 玉鸟情思····· (46) | 59. 睡鸭····· (64) |
| 42. 草地山雀····· (47) | 60. 小鸟登梅····· (65) |
| 43. 雪鹅托鱼····· (48) | |

中 篇

象 形 拼 盘

- | | |
|--------------------|-------------------|
| 一、概述····· (66) | 4. 盼盼····· (70) |
| 二、象形拼盘实例····· (66) | 5. 平鸟登梅····· (71) |
| 1. 水牛····· (66) | 6. 和平鸽····· (72) |
| 2. 骄傲山羊····· (68) | 7. 鹅戏····· (73) |
| 3. 唐三彩马····· (69) | 8. 白鹭戏鱼····· (74) |

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 9. 锦鸡望蝶····· (75) | 20. 回眸婉鸣····· (86) |
| 10. 快乐小鸭····· (76) | 21. 凤鸟展翅····· (87) |
| 11. 蝴蝶彩盘····· (77) | 22. 双鹅图····· (88) |
| 12. 锦鸡觅食····· (78) | 23. 金鱼拼盘····· (89) |
| 13. 金鸡····· (79) | 24. 孔雀开屏····· (90) |
| 14. 凤凰展翅····· (80) | 25. 花篮····· (91) |
| 15. 蝶恋花····· (81) | 26. 猴头····· (92) |
| 16. 双色金鱼····· (82) | 27. 金鱼····· (93) |
| 17. 丹凤朝阳····· (83) | 28. 金牛····· (94) |
| 18. 白鹅····· (84) | 29. 丹顶鹤鸣····· (95) |
| 19. 松枝小鸟····· (85) | |

下 篇

宴 会 围 碟

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 一、概述····· (96) | 7. 扇子····· (106) |
| 1. 做好凉菜的要
领····· (96) | 8. 葫芦····· (107) |
| 2. 几种常用调料
汁做法····· (97) | 9. 糖醋白菜卷····· (108) |
| 二、宴会围碟实例····· (100) | 10. 牛肉葡萄····· (109) |
| 1. 宫灯····· (100) | 11. 荷花白菜
卷····· (110) |
| 2. 鱼跃····· (101) | 12. 糖醋瓜皮····· (111) |
| 3. 龙腾····· (102) | 13. 糖醋萝
卜卷····· (112) |
| 4. 双拼金鱼
(一)····· (103) | 14. 土豆松····· (113) |
| 5. 双拼金鱼
(二)····· (104) | 15. 菜松····· (114) |
| 6. 花篮····· (105) | 16. 牡丹金针
菇····· (115) |
| | 17. 炆猴头蘑····· (116) |

18. 牛肉卷 (117)
19. 牛舌卷 (118)
20. 双拼金鱼
 (三) (119)
21. 双拼金鱼
 (四) (120)
22. 大田鸡 (121)
23. 蝴蝶鱼糕 (122)
24. 蝶花 (123)
25. 茄汁鱼段 (124)
26. 三色鱼糕 (125)
27. 鸡蛋松 (126)
28. 红油牛蹄筋 ... (127)
29. 椒油羊蹄筋 ... (128)
30. 云子鱼卷 (129)
31. 炸蛋卷 (130)
32. 酱牛耳 (131)
33. 梅花三色冻 ... (132)
34. 牛舌瓜夹 (133)
35. 花朵鱼卷 (134)
36. 菜卷 (135)
37. 牛舌三丝卷 ... (136)
38. 柴把三丝 (137)
39. 煸肉段 (138)
40. 炆牛鞭 (139)
41. 蛋皮三丝卷 ... (140)
42. 酱牛肉 (141)
43. 芝麻鱼排 (142)
44. 金鱼牛肉糕 ... (143)
45. 三色蛋 (144)
46. 虾仁 (145)
47. 西红柿罐 (146)
48. 双拼花篮 (147)
49. 双拼金鱼
 (五) (148)
50. 酱肉扇子 (149)
51. 菠菜卷 (150)
52. 水晶鸡 (151)
53. 水晶牛肉 (152)
54. 葱油鱼片 (153)
55. 双鱼 (154)
56. 瓜片鸡丝 (155)
57. 牛舌鱼卷 (156)
58. 欢迎曲 (157)

上 篇

新 法 食 雕

一、概 述

食雕在我国古已有之，近年发展、普及尤快。运用传统手法雕花、摆花虽能达到较高水平，但一涉及鸟兽鱼虫等动物造型，则显力不从心。而新法食雕是在运用传统手法的同时，大量采用组合工艺模具刀刻出作品的局部或全部，再略施加工而成。其优点是方法简便、制作迅速、符合卫生、用料节省、造型生动、装饰性强、大批量制作形制十分规整。

1. 新型模具刀

新法食雕除使用传统刻刀外，主要使用新型模具刀。

新型模具刀大体可分 3 类。

①工艺模具刀

也叫一次成形模具刀。是用薄铁片做成的各种动物图形刀具，可在原料上一次压切成形，可两面使用，压出对称的形状。如本书实例中列举的“双兔图”、“回眸”等。其造型准确，成形后不需大的修饰，只要稍加点缀，即为一个完整的作品，装饰性很强。制做热菜如“金鱼戏水”、“蛙式豆腐”等也可用此类模具将原料压切后上屉蒸熟，再浇入白汁成菜。

②工艺组合模具刀

将图案分解为若干部位，按照部位轮廓用薄铁片做成若干不同形状的刀具，分别压刻出部位形状后组合在一起，形成一个完整的图案。如本书所收“唐三彩冷盘”、“盼盼”等。

③部位模具刀

此类刀用途最广泛，几乎各类菜肴都能看到它的影子。如本书雕刻篇的“母鸡”、“公鸡”、“丹凤朝阳”、“孔雀开屏”所用的冠、嘴、翅膀、凤尾等；象形拼摆篇中的“骄傲山羊”、“金牛冷盘”及各种鸟类头、尾等、都可依轮廓制出铁片模具，模刻后组合在主体上成为完整作品。凡雕刻作品中不易掌握的部位，都可用此法解决。

新型模具刀制作十分简便。备剪子、钳子、改锥各一把，原料就是厨房里随处可见的铁皮罐头空盒（见“制作模具用材和工具”图）。剪下的薄铁片宽度根据需要而定，2厘米至4厘米随意。弯曲成所需形状后，接口处咬合即成。

本书介绍的73组206件模具刀均用座标纸按1:1比例绘图，



制作模具用材和工具