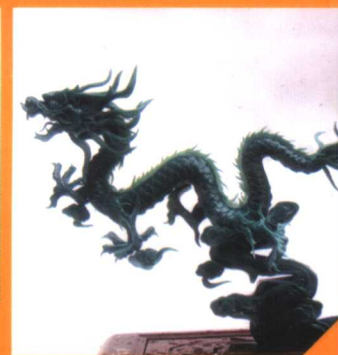




琼脂雕

实用技法

李荣江 主编



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

琼脂雕实用技法 / 李荣江主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2006.4
(食品装饰技巧)
ISBN 7-5019-5263-9

I. 琼... II. 李... III. 食品—装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第006242号



责任编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强
责任校对: 燕 杰 责任监印: 胡 兵
装帧设计: 迪彩传媒 · 宋琳媛

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2006年4月第1版第1次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 5.5

字 数: 120千字

书 号: ISBN 7-5019-5263-9/TS·3060 定价: 35.00元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

51311S1X101ZBW

食品装饰技巧

琼脂雕 实用技法

李荣江 主编



中国轻工业出版社

前言

中华食品雕刻艺术有着极其悠久的历史。琼脂雕更是食品雕刻中一颗璀璨的明珠，中华美食中的一块瑰宝。

食品雕刻是我国饮食文化中不可缺少的重要组成部分。在传统食品雕刻中，雕刻师多以果蔬雕为主，笔者选择琼脂雕，其主要原因在于琼脂有几大优点：一是食雕作品可以重复使用；二是可以通过上色增加作品的整体色彩；三是作品质地优良，线条流畅、形象逼真。本书中的食雕作品是在传统雕刻技艺基础上，博采众家之长，其雕法更是独特精细。同时，吸取了玉雕的优美设计，刀法精细，作品晶莹剔透，布局合理，题材丰富，集清秀、精美与雄伟、富丽为一体。

本书以神武、威猛的龙，富贵、吉祥的凤，以及吉祥人物，花鸟鱼虫等为题材，寓意美好、幸福平安，为餐桌增添一道风景。

为了弘扬琼脂雕技法，特以此书奉献给广大食雕爱好者，愿大家研究揣摩，并多提宝贵建议。愿这一有着悠久历史的食品雕刻艺术能在“众人拾柴火焰高”的共同努力下，闪烁着新时代的光辉。

编著者



作者简介



主编 李荣江

1974年出生于黑龙江省木兰县。中国烹饪协会会员，名厨联谊会新星俱乐部会员，孔孟饮食协会研究员、中国烹饪名师、高级烹饪技师、高级营养配餐师。现任辽宁省海城市烹饪协会副会长，海城市阳光快餐总经理、兼任富奎大酒店行政总厨。

1991年毕业于黑龙江省望奎县厨师学校。从厨十余年，师从屈浩，烹饪技术日益增长。

2000年参加首届民航杯烹饪大赛，获团体金奖。

2001年参加大连琥珀杯烹饪大赛，其参赛菜品获十大招牌菜之一。

2002年创建辽宁省海城市阳光快餐一部。

2003年参加第二届东方美食国际大奖赛获食雕银奖。

2003年参加全国第五届烹饪大赛获冷拼铜奖、食雕铜奖。

2004年创建辽宁省海城市阳光快餐二部。

2005年参加第三届东方美食国际大奖赛获热菜金奖、食雕金奖。

2005年在马来西亚参加世界金厨大赛获冷拼特金奖、食雕特金奖。

2005年在武汉参加首届中餐技能创新大赛获热菜金奖、食雕特金奖。

为了方便同食雕爱好者之间的交流，可直接与主编联系
联系电话：13188066858

副主编 郭印

1986年出生于山东省菏泽市，中国烹饪协会会员，2005年参加第三届东方美食国际大奖赛，获食雕金奖；2005年参加首届中餐技能创新大赛获食雕银奖。



摄影：李荣海、阮召旭、李荣江

目 录

第一章 琼脂雕基础知识

认识琼脂	6
琼脂雕的优点	6
琼脂雕的整料制作	6
琼脂雕原料的调色	6
琼脂雕工具	7
琼脂雕原料的保养	7

第二章 琼脂雕分步图解

鸣凤朝阳	8	喜上梅梢	30
凤头	10	代代长寿	31
龙头	11	鹤	32
行龙	12	松鹤迎春	33
仕女头	14	金鸡报晓	34
踏雪寻梅迎奥运	15	锦上添花	35
寿星头	16	云中蛟龙	36
寿星	17	蟠龙探海	37
马头	18	行龙回首	37
马踏飞燕	19	麒麟	38
虎头	20	迎客松	39
猛虎	21	八仙过海	40
鸟语花香	22	何仙姑	41
花好月圆	23	张果老	42
春	24	吕洞宾	43
夏	25	铁拐李	44
秋	26	汉钟离	45
冬	27	蓝采和	46
葡萄	28	曹国舅	47
喜鹊	29	韩湘子	48



弥勒佛	49
诵经罗汉	50
送子观音	51
滴水观音	52
归来	54
姜太公	55
捧寿	56
送寿	57
福寿双全	57



第三章 琼脂雕精品赏析

太平盛世	58	仙鹤 6	67	鱼跃金秋	77
龙飞凤舞	59	福	68	节节高升	77
龙凤呈祥	60	禄	68	事事如意	78
双龙会	60	寿	68	岁寒三友	78
双龙争霸	60	伊尹	69	蜜月春情	79
蛟龙出海	61	捕蝶	69	一路莲科	79
套色行龙	61	貂蝉拜月	70	松鹤延年	80
腾龙	62	西施浣纱	70	翠鸟觅食	80
麒麟	62	昭君出塞	71	金蟾戏财	81
金龟送宝	63	贵妃醉酒	71	瓜趣	81
金凤	63	麻姑献寿	72	甜甜蜜蜜	82
玉凤	63	戏花	72	花篮寿带	82
月季	64	观音送子	73	子孙万代	83
牡丹	64	花篮仕女	73	招财鱼龙	83
菊花	64	金玉满堂	74	和和美美	84
翠鸟登梅	65	一琴一鹤	74	情意绵绵	84
仙鹤 1	65	人生如意	74	秋实	85
仙鹤 2	66	响花香	75	秋景	85
仙鹤 3	66	喜报三元	75	瓜藤	85
仙鹤 4	67	榴开百子	76	鹏程万里	86
仙鹤 5	67	招财麒麟	76		

第一章 琼脂雕基础知识

认识琼脂

琼脂的主要成分是石花菜。石花菜含有多种维生素和丰富的矿物质，其所含淀粉类硫酸脂为多糖类物质，具有降脂功能，所含褐藻酸盐类物质具有降压作用。中医认为，石花菜有清肺化痰、清热燥湿、滋阴降火、凉血止血及解暑功效。优质的琼脂体干、色白亮，透明洁净，弹性大、韧度牢度强。

琼脂雕的优点

琼脂是无色、无味、四季皆有的干制品。不仅可以食用，而且作为食雕原料，其雕刻的作品贮存时间长，还可以反复使用。琼脂雕作品因质地优良，可有仿古玉、汉白玉等雕刻效果。

琼脂雕的整料制作

1. 蒸制法



原料为琼脂、水。



按 1 : 30 的比例对好的琼脂。



上炉蒸制约 60 分钟。

2. 熬制法



准备一个大桶、一个小桶。



将按 1 : 30 比例对好的琼脂放入小桶中。



放在火上熬制约 60 分钟。

琼脂雕原料的调色

1. 在蒸制或熬制时加入食用色素制作的各
种颜色琼脂块（见图 1、图 2、图 3）。



图 1



图 2



图 3

2. 以彩塑的方式上色, 制成琼脂雕原料 (见图4)。



图4

3. 用浸泡的方式上色, 也可得到各种颜色的琼脂雕原料 (见图5、图6)。



图5



图6

4. 熬制不同颜色的琼脂块, 组合在一起冷却后成套色琼脂雕原料 (见图7)。



图7

琼脂雕工具

1号平口刀, 主要用来切、片、削大块琼脂原料。

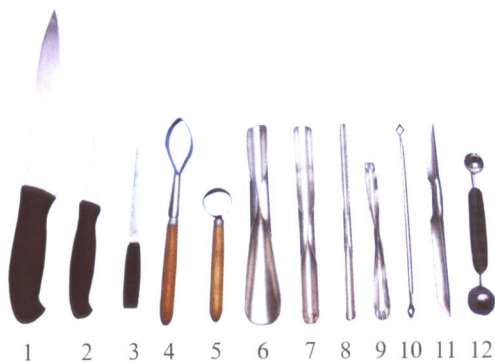
2号平口刀, 又称为万能刀。主要用于雕刻花卉、鸟、兽、虫、鱼、人物等。

3号为自制副主刀, 主要为镂空、浮雕等雕法时使用。

4号、5号、10号、11号为刻线刀, 用于刻水浪纹、衣服褶、云彩及去废料等。

6号、7号、8号、9号主要用于刻羽毛、树叶、山石、发丝等。

12号用于削制成圆形的琼脂。



琼脂雕原料的保养

1. 雕刻好的琼脂成品应放入水中, 停留片刻后取出, 并用潮湿的洁布包裹或用保鲜膜密封起来, 待用时再揭开。

2. 密封好的琼脂雕作品应放入冰箱里低温冷藏, 温度为 $1^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 最适宜。

第二章 琼脂雕分步图解

※ 鸣凤朝阳

原料：琼脂，食用色素（绿色、黄色、蓝色）。

工具：1、2、3、4、7、10号刀。



制作:



①取整料刻出凤头(凤头见第10页刻法)。



②刻出扬起的翅膀。



③刻出尾羽和第一条凤尾。



④刻出凤尾并镂空。



⑤刻出凤腿、浮云、旭日、水浪。



⑥镂空浮云,加上翅膀即成。

应用: 用于宴会菜品展示, 寓意吉庆、太平、安详、幸福。

关键: 浮云、凤腿的镂空雕刻法, 层次要分明。

✳ 凤头

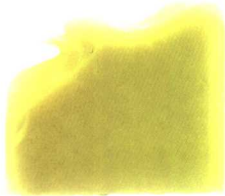
原料：琼脂、食用色素（黄色、绿色）。

工具：1、2、3、4、7、10号刀。

制作：



①取整料刻出凤嘴大形。



②刻出凤嘴及头部位置。



③刻出凤垂。



④刻出头部。



⑤刻出颈羽。



⑥刻出背羽，整体修饰即成。

应用：适用于盘饰与整雕组装。

关键：嘴略长，呈钩状，注意头部比例。

✳ 龙头

原料：琼脂，食用色素（黄色、绿色）。

工具：1、2、3、4、7、10、11号刀。

制作：



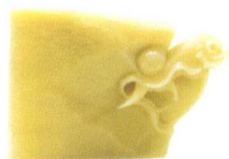
① 将原料切成梯形，确定出龙鼻的位置。



② 刻出龙鼻。



③ 刻出上牙。



④ 刻出下牙。



⑤ 刻出龙的脸部肌肉。



⑥ 刻出龙的眼毛、鳃刺和龙角。



⑦ 刻出龙须，整体修饰即成。

应用：适用于盘饰与整雕组装。

关键：龙眼要突出夸张，细刻龙牙。

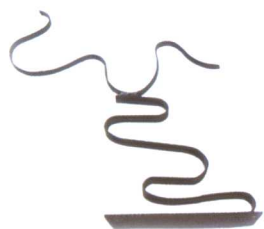
* 行龙

原料：琼脂，食用色素（蓝色、绿色、红色），钢条。

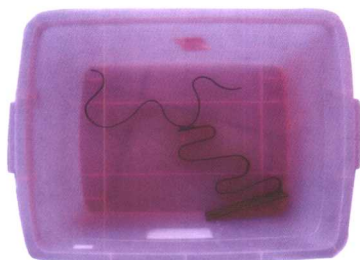
工具：1、2、3、4、7、10、11号刀。



制作:



①用钢条造型。



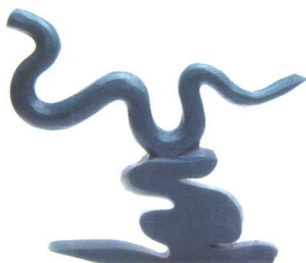
②放入容器中。



③倒入琼脂。



④刻出大形。



⑤刻出龙的整体造型。



⑥刻出龙腹与龙鳞。



⑦加上龙鳍，刻出云彩。



⑧组装龙爪。



⑨整体修饰，安装龙头（龙头的刻法见第11页）和云彩即成。

应用: 用于小型展台的展示。

关键: 先制作骨架，尽量使用质地较硬、色度透明的扁形骨架。

* 仕女头

原料：琼脂，食用色素（蓝色、绿色、红色）。

工具：2、10号刀。

制作：



①刻出头的大形。



②刻出发型和眼睛的位置。



③刻出眼睛。



④刻出面部。



⑤刻出发型层次。



⑥刻出发丝。



⑦组装头饰，整体修饰即成。



应用：用于整雕组装。

关键：掌握好人物头部的比例；仕女的眼睛要细而长，成“丹凤眼”。

※ 踏雪寻梅迎奥运

原料：琼脂，食用色素（橙黄色）。

工具：1、2、3、4、5、9、10、11号刀。



制作：



①刻出人物的大形。



②刻出衣领，组装仕女头。
(见第14页刻出仕女头)



③刻出人物的外套轮廓。



④细刻出外套。



⑤细刻出雪花及假山。



⑥细刻出衣纹，组装梅树、长城和以骨架雕刻法制成的“BEIJING2008”字样。

应用：用于宴席展示。

关键：注意人物的动态表现，人物结构比例要准确，夸张得当。