



新编

食雕技艺

Xinbian shidiao jiyi

付胜利 著

河南科学技术出版社



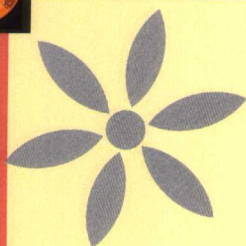
新编食雕技艺

付胜利 著



河南科学技术出版社

· 郑州 ·



图书在版编目 (CIP) 数据

新编食雕技艺 / 付胜利著. — 郑州: 河南科学技术出版社, 2006.1

ISBN 7-5349-3086-3

I. 新… II. 付… III. 食品—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 044120 号



出版发行: 河南科学技术出版社

地址: 郑州市经五路 66 号 邮政编码: 450002

电话: (0371) 65737028

责任编辑: 李玉莲

责任校对: 徐小刚

封面设计: 柴大智

版面设计: 龙脉设计

印刷: 河南第一新华印刷厂

经销: 全国新华书店

幅面尺寸: 185mm × 260mm 印张: 9 字数: 198 千字

版次: 2006 年 1 月第 1 版 2006 年 1 月第 1 次印刷

印数: 1—3 000

定价: 38.00 元

如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系。





作者简历

付胜利，中国烹饪协会会员，首都营养协会会员，国家高级烹饪技师，高级雕刻师。现任中国人民解放军总参谋部某部招待餐厅经理。

1989年跟叔叔在武汉学习烹饪，1992年应征入伍从事烹饪专业。因工作成绩突出，1997年调京工作。1998年参加国际军体理事会，在第46届军事五项世界锦标赛后勤组委会工作，受到军内外首长的好评。2002年参加首都营养保健美食大赛荣获金奖。由于酷爱烹饪，四处拜师学艺，同时也很注重理论学习，大量系统地研读了《随园食单》、《黄帝内经》、《齐民要术》等古籍中的烹饪内容，和《中国烹饪设计》、《中国烹饪营养》、《中国烹饪艺术》等现代烹饪学，使烹饪技艺日臻成熟，形成了自己的烹调技能及艺术风格。实际操作中，把不同菜系的精华融合在一起，形成了“南料北烹”、“北菜南做”、“中西合璧”等别具一格的美味佳肴，倍受宾客的青睐。尤其对食品雕刻、花式冷拼、热菜造型及西餐制作有独特的造诣。作品在《烹调知识》、《中国烹饪》等全国性报刊多次发表。个人小传曾在《烹调知识》烹饪名师栏中刊登，被编入了《中华英才大典》、《中华烹饪名人大典》、《中国当代杰出共产党人》和《中国青年厨师作品精览》等书中。

作者新近又研制出了“鑫旺羔羊”涮肉。其涮肉博众家之长，结合现代人们饮食的文明思潮，体现出环保、卫生、新鲜、营养、健康等科学时尚饮食文化走向。其有着以下特点：一、羊肉柔嫩鲜香，久涮不柴。二、选用40多种天然香料科学配制，营养健康，久食不腻，不上火。三、操作简便，快捷，利润高，为业内人士和食客所青睐。

作者联系电话：010-86518075



前言

烹饪是科学，是文化，是人类赖以生存的手段。烹饪是艺术，是现代文明的追求。食品雕刻是烹饪文化中的一朵永开不败的奇葩。它是利用特种刀具的切、削、旋、刻、戳等刀法，将原料刻成立体或平面的鸟、虫、鱼、兽等，用来点缀、美化菜点，烘托宴席气氛的一种技艺。

食品雕刻在中国历史悠久，源远流长，内容丰富多彩。其核心是作品的造型和寓意，能够美化菜肴，烘托宴会主题气氛，使人们得到了视觉上的艺术享受和美好的祝愿。其特点是作品的选料讲究，刀工精细，造型逼真，拼摆巧妙等。据有关资料记载，最迟在春秋时期，我国就有食品雕刻了。《管子》中载，“雕卵熟斫之”的雕卵，可算是我国乃至世界上已知最早的食雕作品了。

到了唐代，食品雕刻技术有了长足的发展，相继出现了用油脂、酥酪、瓜果等原料制作的式样繁多的食品雕刻。《韦巨源食单》中有“五生盘”，还出现了模仿诗人王维的“辋川十二景”制作的“辋川图小样”的造型菜。

宋朝时期，食雕技艺有了新的突破。出现了很多酥酪和蜜饯的装饰艺术，其中较为著名的是南宋张俊献给宋高宗的一份礼品，里面有“雕花扬球儿”、“雕花江团”、“雕花筍”等12种蜜饯雕刻品，其制作技艺堪称“众魁之首”。《山家清供》中载：用瓜果在外皮刻上花纹制成器皿，不但外表华丽，而且风味另带瓜果的清香，雅趣横生。

明清时期的李斗在《扬州画舫录》中载“取西瓜皮镂刻人物、花卉、虫鱼之戏，谓之西瓜灯”，“取西瓜用浮雕法刻出图案，谓之西瓜盅”。我国的食雕技艺走向成熟。

新中国成立以后，食品雕刻技艺得到了迅速的发展和提高，1988年举办了我国有史以来的第一次全国食雕技艺大赛，参赛作品题材广泛，立意深远，风格迥异，形态优美，栩栩如生，令人惊叹不已！随后各级各类的雕刻培训班的开办，国家和省市的食雕大赛的举行，使食雕技艺队伍不断扩大与交流，食品雕刻从此如雨后春笋发展迅猛，日新月异，这是历史上任何一个时期所不能比拟的。

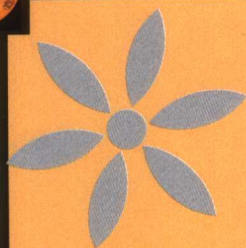
笔者司厨多年，在工作和学习中，积累了大量的文字和图片资料。如今，将部分资料整理编撰成书。此书图文并茂，文字通俗易懂、简明扼要，可供食雕爱好者和餐饮工作者参考，也可作教学参考。

本书在编写过程中，得到了郭存普先生、魏英女士和王云先生的大力帮助和支持，在此表示衷心感谢。由于编者的水平有限和时间的仓促，书中疏漏之处，敬请专家和同行们批评指正。



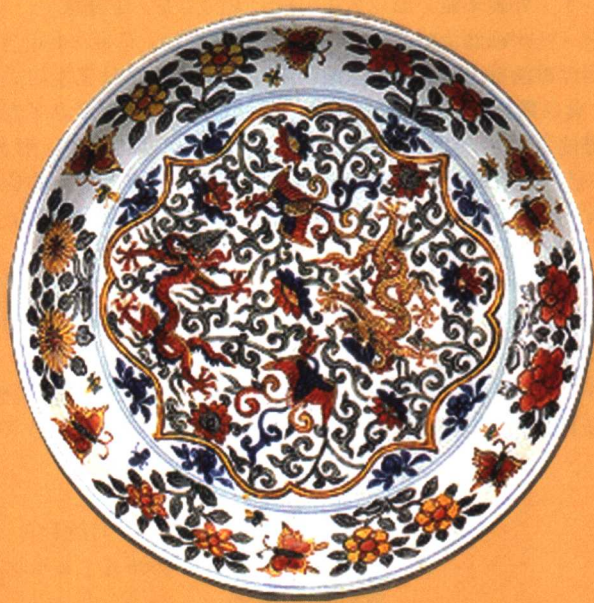
付胜利
2006年1月于北京

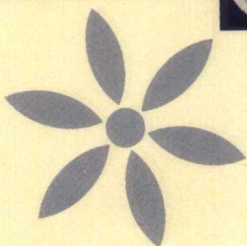




目 录

一、食品雕刻的意义与特点	(1)
二、食品雕刻工具及使用方法	(2)
三、食品雕刻的种类	(4)
四、食品雕刻的刀法与步骤	(5)
五、食物雕刻作品的应用与保管	(6)
六、食物雕刻的原料及选用	(7)
七、食品雕刻作品精选	(9)
附 图纹参考	(137)





一、食品雕刻的意义与特点



1. 食品雕刻的意义 中国菜肴以技术精湛、花样品种繁多著称于世。食品雕刻作为中国烹饪的一个重要组成部分,以独特的艺术表现形式被誉为“东方明珠”。

食品雕刻是利用特种刀具,用切、旋、戳、刻等手法,将食品原料雕成平面或立体的各种实物形象的一种精巧造型艺术,是巧妙的构思与自然材料为一体的艺术精品。在人民生活水平不断提高的今天,食品雕刻的艺术魅力在餐桌上的展现越来越显著了。在中高档宴会中食品雕刻已经是不可缺少的了,其重要意义主要体现在以下几点。

(1) 美化菜肴:食品雕刻对菜点能起到陪衬、烘托的作用,使菜点的形态更美,色泽更艳,给就餐者一种高雅的艺术享受。

(2) 增添宴会气氛:食雕在宴会中能起到画龙点睛的作用,从而能烘托宴会的主题气氛。例如,“老寿星”可用在给长者祝寿宴上,寓意着健康长寿;“鸳鸯戏水”可用在婚宴装饰,能使席面艳丽多姿、丰富多彩,更加招人喜爱。不但能体现出厨师精湛的技术,还能反映出中华民族的艺术修养和文化底蕴。



上,寓意着恩恩爱爱,都能突出宴会的主题,表达了宴会承办者的美好心愿。

(3) 反映烹饪技艺:食雕往往同凉菜一样是宴会的前锋,能第一时间反映出烹饪技艺水平的高超和精湛。在宴席上若有一组食雕作品及菜点的

(4) 提高菜点的档次:食雕不但可以美化菜点,有的还是菜点中不可缺少的一部分,否则其菜点就不能成立。只有刻好了作品才能创出一些“食用性”、“欣赏性”为一体的高档菜点来。例如,“瓜盅羊肉”,有了刻好的瓜盅,才能反映出主题,使菜肴更加生动、形象,富有内涵。

2. 食品雕刻的特点 食品雕刻是属于艺术雕刻范畴,也属于烹饪技术的重要组成部分之一。它近似于玉雕、木雕、石雕、泥塑,有着共同的美学原理。又因工具及原料不同,具有以下特点。

(1) 用料不同:食品雕刻采用的原料均是可食性的原料,多属脆嫩的根茎蔬菜及瓜果。与玉雕、木雕、石雕、泥塑不同,食品雕刻的原料有着价格低廉、取材方便、雕刻容易的一面,也有着水分含量大、比较脆嫩、容易破碎损坏的一面。





(2) 食品雕刻作品保存难度大: 由于食品雕刻所用的原料均是鲜嫩的食物, 雕刻品易变形、变色、变味、腐烂、干瘪的共同特点, 所以难以保存, 只能随用随做, 作为一时观赏之用, 不可长时间有效, 所以要求我们刀法要娴熟、快捷。

(3) 刀工独特、造型美观: 因食品雕刻原料的质地脆嫩, 雕刻中易损伤, 这要求我们必须了解掌握原料的性能及特点, 雕刻中下刀要准, 用力要柔, 而且要干净利落, 不留残渣, 要求刀口细腻、主题正确、结构完整、形象优美。

(4) 食品雕刻作品用途不同: 玉雕、木雕、石雕、泥塑的成品只供欣赏, 而食品雕刻作品的用途可分为专供欣赏不作食用和既能欣赏也可食用两种。不作食用的也要与菜肴接触, 可食用的本身就是食品, 所以我们一定要注意卫生, 做好消毒工作, 尤其是食用的更要严格把关。

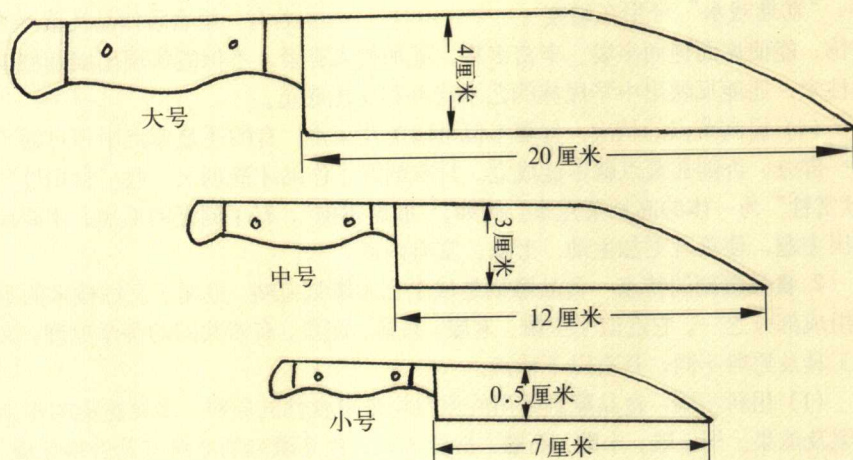


二、食品雕刻工具及使用方法



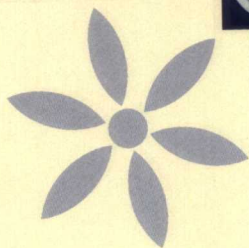
食品雕刻工具种类很多, 可以说市面上没有统一的规格和标准, 多数是由雕刻者根据需要, 利用不锈钢或罐头盒等自行设计制作的。若没有得心应手的工具, 是很难刻出理想的作品的。常用的雕刻工具有直口刀、槽形刀和其他刀具 3 大类。

1. 直口刀 直口刀是最常用的刀具, 刀刃平直锋利, 刀背呈弓形, 直口刀根据用途可分大、中、小号 3 种。



(1) 大号直口刀 (也称分刀或片刀): 刀刃长约 20 厘米, 宽约 4 厘米, 刀





刃是直的，主要用来切、片、削皮及大型雕刻等。

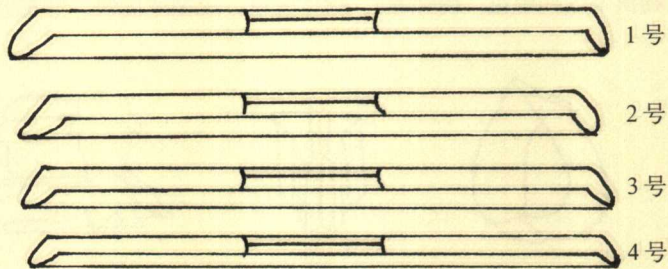
(2) 中号直口刀：刀刃约长12厘米，宽2~3厘米，刀背呈弓形，主要用来雕刻中型鸟、虫、鱼、兽的主体外形。

(3) 小号直口刀：刀刃长约7厘米，宽约0.5厘米，使用灵活，主要用来刻小型花瓣和作品细微之处。



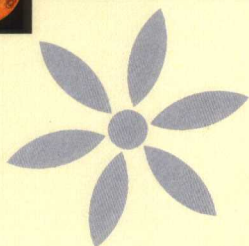
2. 槽形刀 槽形刀可分为U形和V形两种，刀身和两端都是刀刃，刀面是一头大一头小。

(1) U形刀：刀身的两侧和两端都是刀刃，刀面一头大一头小，刀口呈U形，此刀分为4种型号，主要用来刻花瓣、羽毛、鳞片、山石等。此刀使用时要灵活掌握，根据作品的大小来选择刀具的型号。

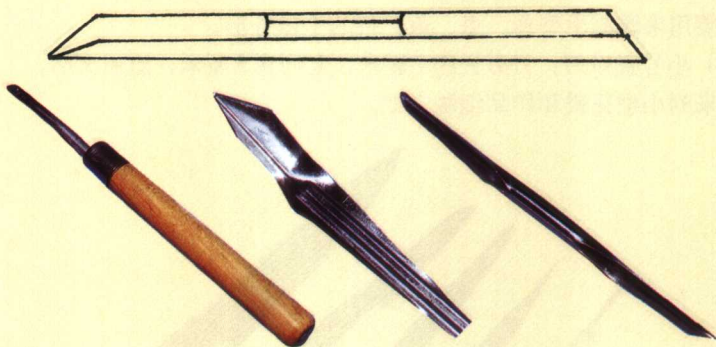


(2) V形刀：刀身的两侧和两端都是刀刃，刀面一头大一头小，刀口呈V形，此刀分为4种型号，主要用来刻花瓣、衣褶、山石、羽毛、发丝、花叶的



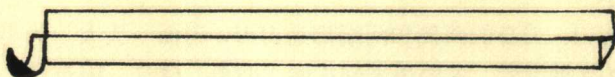


叶脉等。此刀使用时要灵活掌握,根据作品的大小来选择刀具的型号。

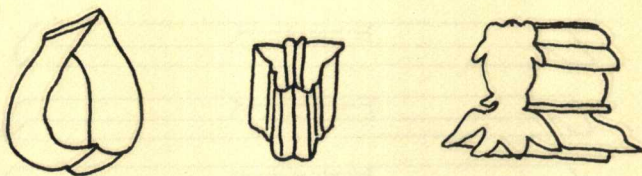


3. 其他刀具

(1) 刻线刀: 刀身长约200厘米,宽约0.5厘米,刀刃在刀身左外侧,主要用于刻各种瓜雕的回纹线及图案等。



(2) 横型刀: 横型刀也称模具刀,品种繁多,既有动物模型(如兔、鸽等),也有植物模型(如梅花、树叶等),操作简单,成型速度快,形态逼真。



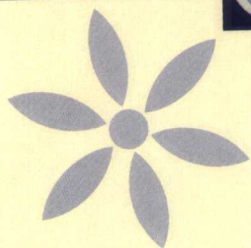
此外还应备上刮皮刀、剪刀等刀具,根据需要时选用辅助雕刻达到良好的效果。

刀具要妥善保管,不能混放,以免相互碰坏刀刃,在使用时拿取也较方便,刀具要常磨(小型钢锉,有扁、圆、三角形等),保持锋利。使用后要随时擦干净,以防生锈。

三、食品雕刻的种类

食品雕刻从表现形式上和用料上可分为整雕、浮雕、镂空雕、组合雕和其





他雕刻5种。

1. **整雕** 是指一块原料雕刻出一个完整的作品。见本书中的彩图“大丽花”等，不需要其他的物体支持和衬托，单独成立一个完整的作品。其无论从任何角度看都有较强的立体感及欣赏价值。

2. **浮雕** 浮雕是指利用各种刀法在原料表面刻出各种花纹图案。浮雕分为两种，其花纹凸出的叫凸雕，花纹内凹的叫凹雕。

(1) 凸雕也称阳纹雕，就是在要表现的主体花纹突出留在原料的表面上，多余部分去除。见本书中彩图“金鱼戏莲”(瓜盅)一例。

(2) 凹雕也称阴纹雕，就是在要表现的主题花纹内陷，刻留在原料的表面上。见本书中彩图“荷香瓜盅”一例。

3. **镂空雕** 镂空雕是指镂空刻透的方法。把主题图案留在原料上，其操作技术与凸雕有相同之处，凸雕是把主题外多余部分去除外皮内陷，而镂空是把主题外多余部分全部镂空挖去。见本书彩图“葡萄瓜灯”一例。



4. **组合雕** 组合雕是指用两块或多块的原料雕刻后，进行组合一个新的艺术

方法。如编织雕是其一，采用雕刻与编织混合手法，在原料上刻出条条编织的条纹。见本书中“渔丰”中的鱼篓。

形象。见本书彩图“姜太公钓鱼”一例。

5. **其他雕刻法** 随着烹饪技术的发展，其他更多的

美学手段均融入了食品雕刻当中，创新出不少雕刻方

法。见本书中“渔丰”中的鱼篓。



四、食品雕刻的刀法与步骤



1. **食品雕刻的刀法** 食品雕刻的刀法是指雕刻作品的过程所采用的各种运刀，常见的有切、削、旋、刻、戳5种方法。

(1) 切：切是一种辅助刀法，往往是用大号直口刀将原料切开。

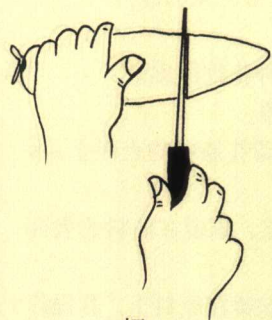
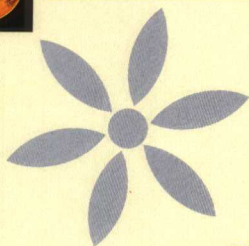
(2) 削：削是刻之前的一种刀法，主要是将原料修光削平，具体操作是左手拿着原料，右手抓住刀把。刀刃朝外、刀背朝内的叫外削（也叫推削），刀刃朝内、刀背朝外的叫内削（也叫拉削）。

(3) 旋：旋是一种用途广泛的刀法，它不仅能单独旋出作品，也可作为一种辅助刀法。往往旋刀法都用直口刀操作。一般操作时左手的五指和右手的拇指在运动原料，刀尖插入原料，刀口倾斜向下。主要用于旋玫瑰花、马蹄莲等。

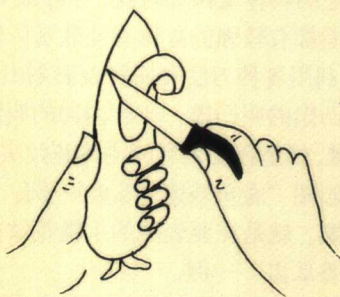
(4) 刻：刻是主要刀法，多用直口刀。操作时左手抓住原料，右手四指与手掌夹住刀把，右拇指在刀刃下前方找个支撑点，保持刀法运行中的平衡。

(5) 戳：戳，一般用U形刀或V形刀操作，用于雕刻作品的鳞片、花瓣、羽毛等。操作简单，用途广，操作时左手抓住原料，用右手的拇指、食指、中指抓住刀柄。无名指和小指紧贴原料找个支撑点，保持刀的平衡。

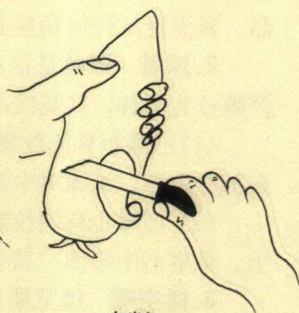




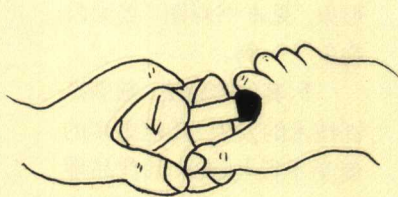
切



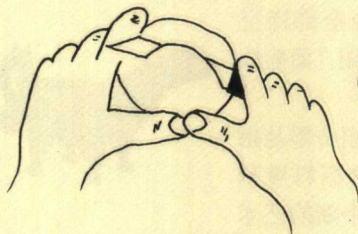
外削



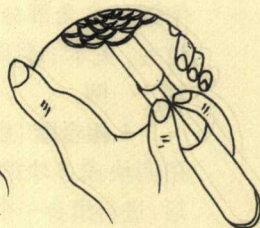
内削



旋



刻



戳

2. 食品雕刻的步骤 食品雕刻技术比较复杂,必须精心构思,有计划地分步进行,才能雕出栩栩如生的食雕作品。通常分以下几种步骤。

(1) 命题:在命题时首先根据宴会的主题、季节的变化,又要考虑到宾客的身份、喜忌及民族习惯等,方可雕出富有内涵的食雕作品。

(2) 选料:要根据主题来进行合理地选料。其质地、大小、色泽均要符合作品要求。

(3) 定型:要确定作品的类型。根据原料的大小来规划出作品的外形,才能生动形象地表达出作品的主题。

(4) 布局:食品雕刻作品要进行全面布局,设计出主题部分及烘托部分。切忌主次不分或喧宾夺主。

(5) 雕刻:这是作品最关键的一步,刻时要专心致志,下刀要准、用力要柔,刀口要干净利落,不留残渣,线条要流畅、分明。

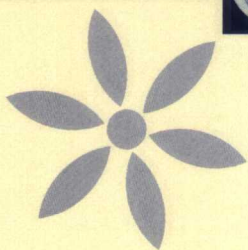


五、食物雕刻作品的应用与保管



1. 雕刻作品的应用 食物雕刻作品应恰当地应用到菜肴及宴会中去,可以





美化菜肴，烘托气氛。能在宴会中单独出现一组富有内涵的作品。也可作为菜肴的点缀，起到画龙点睛作用。能在菜肴中相互陪衬，起到整体完美生动的效果，也可用菜肴本身进行雕塑（如玉鸟大虾，其把热菜与雕品混为一体）。

2. 雕刻作品的保管 雕刻作品的保管也是非常重要的。下面介绍几种雕刻作品的保管方法。

(1) 水泡法：把已刻好的作品放在1%的白矾水中，要勤换水，并保持干净，切忌沾有油污。

(2) 低温法：把雕刻作品泡入容器内，其上盖上干净纱布及保鲜膜放入2℃的冰箱内。需每天换水。

(3) 包裹法：就是把雕刻作品用干净的毛巾或纱布蘸上水后包住，然后再用保鲜膜包裹，防止水分蒸发。



六、食品雕刻的原料及选用



食品雕刻原料的选用，首先看其外形是否适合要表达的主题，其次再看其质地、色泽。原料主要有以下品种。

1. 胡萝卜 胡萝卜又分红、黄两种。其质地细密、色泽艳丽、雕刻作品保存期长，适合刻各种花卉、鸟类等，不足之处，肉内老筋较多，经水



泡后易变形和开裂。

2. 象牙白萝卜、青萝卜、心里美萝卜、红皮萝卜 其个大肉厚，肉质脆嫩，形态各异，用途广泛，是常见的雕刻作品原料，适合刻飞禽走兽、花卉等。

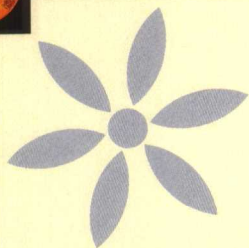
3. 薯、芋 薯和芋的品种很多，常用的薯有红薯和马铃薯，常用的芋有香芋。薯和芋有着共同点，质地细密，雕刻作品光滑细腻，可用来雕刻各种花鸟动物。不足之处，其内富含大量的淀粉，遇氧后易变色；另外，失水后很难再重新吸收水分恢复原状。所以操作时速度要快，及时冲洗，并泡入水中，以保作品的色泽。

4. 南瓜 南瓜是雕刻作品中使用较为广泛的原料，肉质厚实，色泽金黄，形态各异。上至大型的整雕，如龙、凤等，小至细微的鱼、虾等。其作品金碧辉煌，富有王者风范。

5. 西瓜、冬瓜 西瓜和冬瓜有着外皮薄、肉质脆嫩、用途大致相同的特点。西瓜有花皮、青皮、黑皮3种；冬瓜有青皮和黑皮之分，其中黑皮为最理想的原料，容易出条纹、层次分明。主要用来刻浮雕南瓜盅、龙船和瓜灯等。但相对而言，冬瓜灯要逊色一筹。

6. 蛋类和糕类 蛋类主要有鹅蛋、鸡蛋、鹌鹑蛋等。主要用刻金鱼、玉兔等。糕类是用蛋白或蛋黄经调味后蒸制而成，根据需要来选料，主要用来刻龙





头、凤头等。

7.肉制品 肉制品品种较多，常用的有火腿、午餐肉、香肠等。主要用来刻一些简单的花卉和小型鸟、兽。

8.琼脂 琼脂，又称琼胶、洋粉、冻粉。是用海水中的石花菜加工制成。首先将琼脂泡软后上火煮化，加入食色和调味剂冷却后即成为果冻。主要用于雕刻鸟、虫、鱼、兽等。其成品晶莹剔透，酷似玉雕，艺术欣赏价值极高。

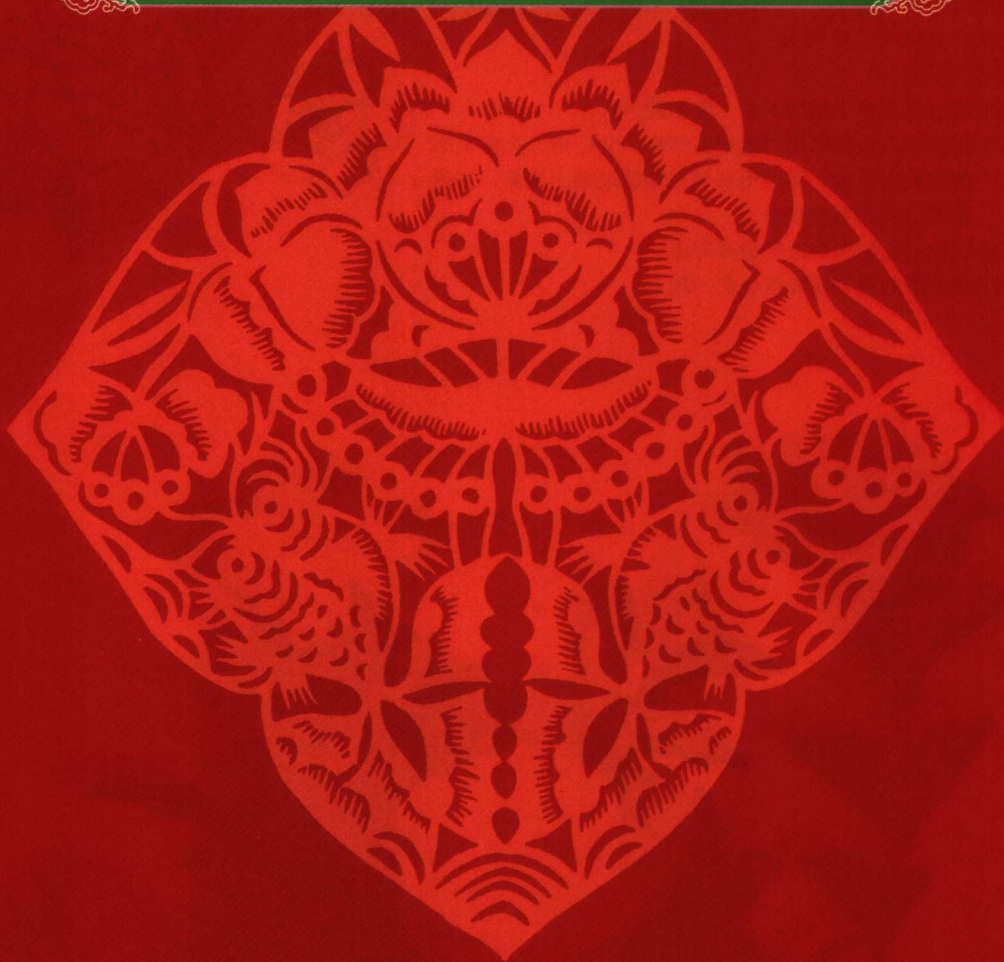
9.豆腐 其肉质细腻，洁白如玉，可雕刻出简单的鸟、兽等。

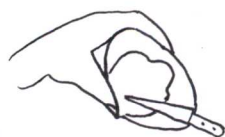
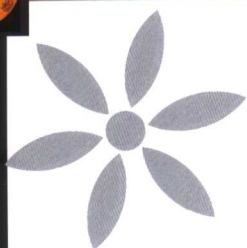
10.其他 食品雕刻的原料极为繁多，还有洋葱、大白菜、辣椒、葱白、西红柿、苹果、草莓、菠菜、茄子、黄瓜等，都能刻出形态优美的不同主题。





七、食品雕刻作品精选





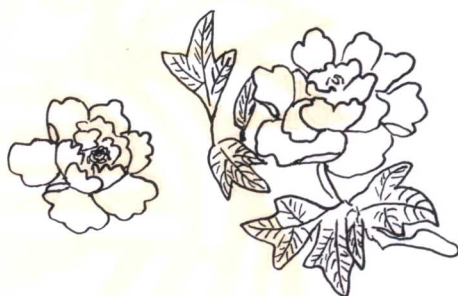
1. 牡丹花

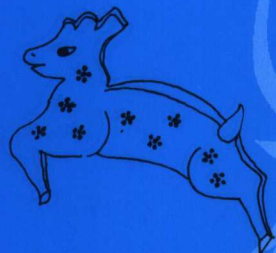
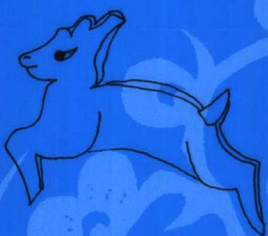
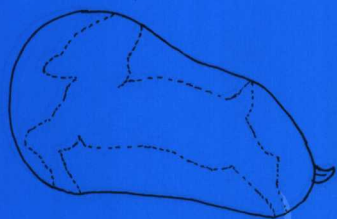
原料：心里美萝卜。

刀具：直口刀、U形刀。

制作工艺：

- (1) 将心里美萝卜横切1刀，旋出碗口形。
- (2) 用直口刀从底部均匀地刻出5瓣，用U形刀在瓣上沿着线刻出花边，然后用直口刀轻轻地刻出花瓣，去掉花瓣之间的多余部分。
- (3) 用此刀法刻出四五层花瓣即成。
- (4) 将刻好的花与枝叶组合在一起。





2. 鹿鹤同春

原料：南瓜。

刀具：直口刀、U形刀。

制作工艺：

- (1) 将南瓜去掉外皮，用直口刀刻出鹿的轮廓。
- (2) 接着刻鹿的角、眼睛、嘴、腿，将其表面削平。
- (3) 用U形刀在鹿身上刻出朵朵梅花。用直口刀刻出蹄甲。然后用相思豆作眼睛。
- (4) 与鹤组合一起即可（鹤的刻法参见本书中的鹤）。

