

布衣餐饮丛书

一本倾力打造的烹饪雕刻入门书

实用果蔬雕刻精解

全程图解 轻松学习
全新编排 方便实用
全新创意 美轮美奂

主 编：胡志强
创意制作：陈书伟



成都时代出版社

创意烹饪美术
实用果蔬雕刻精解

创意烹饪美术

实用果蔬雕刻精解

江苏工业学院图书馆
藏书章

主 编 胡志强
创意制作 陈书伟

成都时代出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

创意烹饪美术丛书/胡志强主编 一新版1次, 一成都: 成都时代出版社。

ISBN 7-80548-993-9

I. 创… II. 胡… III. IV.

中国版本图书馆CIP数据核字 (1998) 第0000号

责任编辑: 徐文惠

责任校对: 余 东

版式设计: 王 英

封面设计: 蔡海儒

出版发行: 成都时代出版社 (成都市庆云南街19号)

制 版: 成都市新翼制版输出中心

印 刷: 成都市海翔印务有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2004年10月第1版 2004年10月第1次印刷

开 本: 889×1194 1/24 印张: 15

字 数: 270千字

印 数: 1-5000册

书 号: ISBN 7-80548-993-9/TS·26

定 价: 75.00元 (全套3册)

■ 版权所有·违者必究

■ 本书若出现印刷质量问题, 请与印刷厂联系调换

■ 为满足广大食雕爱好者更好地学习和交流, 若有需求, 请与本书作者联系。

联系电话: 028-81873861 80826021

作者简介

陈书伟 1980年生，祖籍河南，国家级高级中式烹调师（原特三级）、高级食品雕刻师、四川省烹饪协会会员、四川饭店餐饮娱乐协会高级会员、四川成都民间艺术家协会会员。毕业于四川烹饪专科学校，现就读成都理工大学工业设计美术系，现任职四川省商业服务学校。在事厨多年工作中，曾多次在省、市及全国烹饪大赛中获奖。并在成都创办书伟食雕工作室，其作品被刊登在《四川烹饪》《华西都市报》《成都商报》《天府早报》《成都导报》及马来西亚《中国报》等报刊上，并在“中国食品雕刻网”上发表过自己的作品。在此期间跟成都李凯老师、北京关一飞老师学习雕刻，跟中国十大民间面塑艺术家时振山老师学习面塑，在表演蒙眼整鸭出骨时得到杨文老师的指导。



获奖情况

- 1999年参加大连市烹协杯赛获团体三等奖
- 2000年参加四川烹专雕刻比赛获一等奖
- 2001年参加安徽省烹饪大赛获三等奖
- 2002年参加第四届世界烹饪大赛获特金奖、银奖、优秀奖
- 2002年9月在香港亿万富翁邵逸夫制作展台获得最佳展台称号
- 2002年参加第十二届厨师节获得雕刻冷拼双金和两个金厨奖
- 2003年7月在四川省饭店餐饮娱乐行业会成立时获得“厨艺绝技表演奖”
- 2004年四川首届食品雕刻大赛获得特金奖、最佳造型奖

序 言

食品雕刻不仅是烹饪技能的重要组成部分，更是一门雕塑艺术。它不仅能对菜肴进行美化和点缀，起到画龙点睛的作用，提高菜肴档次，还赋予菜肴丰富的文化内涵，体现了中华民族灿烂的饮食文化。

近年来，随着餐饮业的发展，一大批有志于食雕事业的烹饪工作者不断继承和创新，食雕技艺的发展日新月异，如雨后春笋，生机勃勃，越来越体现出其在烹饪中的重要地位和作用。尤其在重大国际美食活动中，食雕艺术充分展示了我国烹饪的精湛技艺，体现了中华民族源远流长的饮食文化和文明传统，受到世界各国人民的交口称赞。

四川商业服务学校作为四川省唯一一所培养烹饪人才的中等职业学校，具有悠久的办学历史，拥有一支高素质、高技能的烹饪教师队伍，本书作者陈书伟老师就是其中的一位。陈书伟是我校烹饪专业食品雕刻青年教师，长期致力于食雕事业，刻苦钻研食雕技艺，积极进行食雕研究和创作。他的创作手法细致入微，在花卉、鸟类、动物、人物等食雕创作上形成了自己独特的艺术风格，其作品受到本行业专家的高度评价，多次在国内外烹饪大赛中获奖，并在国内外许多报刊及网上发表，具有较大的社会影响。

本书汇集了陈书伟老师近年来创作的食雕作品四百余种，构思独特，图片精美，并配有详细的雕刻技法解释，适合各类职业院校教学和食雕爱好者、食雕工作者学习借鉴。

陈克生

二〇〇四年秋于成都

创意烹饪美术 实用果蔬雕刻精解

目 录

第一部分 食雕理念

一、食品雕刻的意义	1
二、食品雕刻的特点	1
三、食品雕刻的发展史	2
四、食品雕刻技法	2
五、食品雕刻的刀具与刀法	3
六、食品雕刻的原料	4
七、食品雕刻的保存方法	5
八、提高雕刻质量的几个要素	5

第二部分 花卉类

月季花	8
令箭荷花	11
桃形荷花	14
马蹄莲	16
粘接菊花	18
旋菊	20
牡丹	22
睡莲	25
玫瑰	28
大丽菊	30

第三部分 鸟类

一、鸟头的雕刻精解

相思鸟头 翠鸟头	32
鸳鸯头 仙鹤头	33
鸡头 鹦鹉头	34
凤头 锦鸡头	35
孔雀头 鹰头	36

二、鸟翅的雕刻精解

圆翼 尖翼	37
长翼 方翼	38

三、鸟尾的雕刻精解

平尾 圆尾	39
凹尾 凸尾	40
铗尾 叉尾 楔尾 尖尾	41

四、鸟类雕刻实例

相思鸟	42
松鹤延年	43
富贵长寿	44
翠鸟戏鱼	45
蜂鸟	46
荷塘倩影	47
喜鹊登梅	48
天鹅戏水	49
情侣	50
全家福	52
雀之灵	54
乘风破浪	56
锦上添花	58
孤芳自赏	59

第四部分 鱼蟹、建筑类

岩上螃蟹	62
海之情	63
鲤鱼	64
金鱼	65
塔 桥	66

第五部分 动物类

实用 创意烹饪美术 果蔬雕刻精解

录

一、动物头部雕刻精解

龙头	68
牛头 虎头	69
鹿头 象头 马头	70

二、动物雕刻实例

兔子 松鼠	71
力拔千斤	72
鹿 羊	73
麒麟玉书	74
龙	75
雄狮	76

第六部分 人物类

一、人物头部雕刻精解

娃娃头 渔翁头	78
寿星头 和尚头 仕女头	79

二、人物雕刻实例

寿星	80
渔翁	81
达摩渡江	82
圣诞老人	83
仕女	84

第七部分 观赏图片集

虎啸山林 奔马	86
猴年如意 龙凤呈祥 虾篓	87
鱼跃龙门 麒麟 马踏飞龙	88

避邪兽 兽尊 飞龙盗宝	89
鹿罐 神仙鱼 海底世界 象尊	90
牛气冲天 双骏马 鱼化龙	91
蛟龙戏球 麒麟献宝 麒麟送子	92
丹凤朝阳 凤戏牡丹 锦鸡探梅	93
旗开得胜	94
美玉猴王	95
寿星 童趣	96
八仙过海	97
降龙罗汉 悟空降妖	98
怡然自乐 哪吒闹海	99
弥勒识宝 达摩 财神	100
笑弥勒 二郎神	101
洗象 云中漫步 跨虎入山	102
横空出世 精卫填海	103
弥勒戏龙 铁拐李	104
八仙乐 凤舞 踏雪寻梅	105
圣诞之夜	106
戏曲脸谱 组合瓜灯 赏花仕女	107
钟魁 八仙过海 蛟龙出海 桃园三结义	108
何仙姑 昭君出塞 唐老鸭 麻姑献寿 妙玉	109
刘海戏金蟾 寿星 猪八戒 美猴王 哪吒	110
关公	111
泡沫龙 双龙盛世	112
童话世界 圣诞快乐	112



第一部分 食雕理念

一、食品雕刻的意义

食品雕刻是我国的一项优秀艺术遗产，是烹饪技术与艺术的结合，是我国烹饪文化的一朵奇葩。它以秀丽端庄的东方艺术特色，成为世界烹饪艺术文化中的瑰宝。它是运用特殊的刀具，以切、削、旋、刻、凿、镂、戳、压等方法，将可食性原料雕刻成三维空间的艺术形体，用以美化、点缀菜肴，装点席面，使菜肴具有独特的动人魅力。

二、食品雕刻的特点

食品雕刻与牙雕、玉雕、木雕、核雕、蜡雕一样，属于雕刻艺术中的姊妹艺术，是烹饪美学中的重要表现形式，也是艺术殿堂里独特的一门雕刻艺术。

（一）食品雕刻用的原料都是可食性食物，食物中的水分含量大，难以保存，生命力短暂，只能作为一时观赏之用，因此，要求刀法娴熟快速。

（二）食品雕刻作品使菜肴生辉，更加完美，给人一种艺术的享受。

创意烹饪美术

实用果蔬雕刻精解



(三) 食品雕刻反映出我国烹饪技术的高超和精湛。随着社会经济文化的发展,人们宴请宾客的同时更注重饮食艺术的享受,因此,对厨师技艺的要求越来越高,而食雕艺术正好体现了菜肴的艺术品位和厨师精湛的技艺。

(四) 食品雕刻作品是高档大型宴席的门面,故要求刀工独特,造型美观,刀具、刀法极其讲究规范,具有独特之处,从而烘托出宴席的主题。

(五) 食品雕刻总体可分三种类型:只供欣赏的、欣赏兼作容器的、既可欣赏又可食用的。仅具欣赏的食雕有各种内容的看色和看盘;既能欣赏又兼作容器的食雕有西瓜盅、冬瓜盅、柑橘盒、面盒、椒盒等;既可食用又可欣赏的主要是小型刻品蛋糕、肉糕及其他各种熟制品。

三、食品雕刻的发展史

食品雕刻发源于中国,是我国烹饪艺术中一项宝贵的遗产。最早出现于先秦时期,当时人们是在蛋的外壳上进行雕刻或染绘,故称之为“雕卵”。食雕艺术的来源是离不开社会生活的,我国历史上祭祀活动中种类繁多的祭品,特别讲究造型工整与技巧,极尽美化之能事,是食品雕刻的雏形。晋代有“镂鸡子”之技,隋代出现了“雕酥”,湘西的雕花蜜饯在唐代早已有之,到明清时期扬州的“瓜灯”,则更能体现食雕的精湛技术。发展到今天,食品雕刻已经是五光十色。

四、食品雕刻技法

食品雕刻表现形式多样,一般分为圆雕、浮雕、透雕(镂空雕)、整雕、零雕组装。

圆雕是指可供多视角欣赏,具有对称结构形式的主体造型。圆雕以见面留棱、以方代圆、刻虚留实、留料备漏、先浅后深为主要特点,在雕刻时需比例适度,环顾四周,感受前后位置,结构关系,以便如实地表现出所雕物体的各个角度。



创意烹饪美术

实用果蔬雕刻精解

浮雕是在平面或弧面的原料表面上对本来是立体的花卉、山水、风光、动物、人物等形象采用压缩体积的方式（通常是压缩厚度），对长与宽保持原来的比例关系来表现食雕艺术形象。雕刻者利用原料厚度被压缩程度的不同，运用凹凸面的不同，使浮雕在表现手法上更接近绘画的方式，特别是瓜果就已经很像绘画了。浮雕强调平面效果，在圆雕中表现的题材可以在浮雕中得到充分和完美的表现。由于浮雕近似于绘画的表现形式，因此浮雕有着更广泛的用途。

透雕又叫镂空雕，是在浅和深浮雕的基础上将某些相当于地或背景的部位镂空，使对象的形象轮廓更加鲜明，使作品体现出玲珑剔透的艺术效果。

整雕就是用一大块原料雕刻成一个具有完整形体的作品。

零雕组装是分别用几种颜色不同的原料，或同一种原料雕刻成某一物体的各个部件，然后集中拼装成完整的物体。

五、食品雕刻的刀具与刀法

食品雕刻常用刀具具有平口刀、槽口刀及其他刀具三大类。

主刀包括切刀、雕刀（主刀）。

切刀：用于平常的切原料的水果刀、菜刀、西餐刀。

雕刀又称主刀，用途极广，主要用于切、削、刻，亦可代替戳刀使用，体积小，使用灵活，携带方便。

槽刀分为平口槽刀、V型槽刀、U型槽刀。



1.刀盒 2.切刀 3.主刀 4.刻线刀 5-8.U型刀
9.削皮刀 10-13.V型刀 14.平口槽刀

创意烹饪美术

实用果蔬雕刻精解



平口槽刀：平口较宽，主要用于戳大的块面或长而宽的平直槽线。

V型槽刀：主要用于槽型，具有立体感的清晰线条。

U型槽刀：主要用于槽圆弧状的线条。

其他刀具有线刀、刻线刀、模型刀具。

线刀：主要用于刻线画图，是雕刻中不可缺少的刀具。

刻线刀：主要用于刻绘各种瓜雕的线条及图案等。

模型刀具：主要用于压制实体模型。

常见刀法有横刀（直握）、弧刀、执笔、插刀、夹刀。

横刀手法：右或左手指横握刀把，拇指贴于刀刃的内侧，在运刀时，小指上下运动，拇指则握住所要刻的部位，在完成每一刀的操作后，拇指自然利用内侧。

弧刀手法：小指横握刀把，拇指于刀刃内侧，用刀时腕力从右到左匀力转移。

执笔手法：握刀的姿势形同握笔，拇指、食指、中指握稳刀身。

插刀手法：同执笔手法大致相同，区别是小指与无名指必须按在原料上以保证运刀准确，不出偏差。

夹刀手法：同执笔手法大致相同，区别是用食指与中指夹住刀刃。



面塑工具

六、食品雕刻的原料

用于食品雕刻的原料很多，凡质地细、紧实，色泽鲜艳的瓜果、根茎类蔬菜均可。大致可分为植物性原料、动物性原料和其他类。

(1) 植物性原料

叶菜：大白菜、紫甘蓝、瓢儿白、葱、蒜苗……



创意烹饪美术 实用果蔬雕刻精解

茎菜：莴笋、茼蒿、土豆、芋头、藕、姜、洋葱、荸荠、慈姑、竹笋、蒿笋……

根菜：萝卜、胡萝卜（广红）、地瓜……

果菜：番茄、茄子、辣椒、黄瓜、冬瓜、南瓜、瓠瓜、土耳其瓜……

果品：苹果、梨、橘子、橙、菠萝、西瓜、香瓜、哈密瓜……

(2) 动物性原料

蛋及蛋制品：鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸽蛋、皮蛋、盐蛋、蛋黄糕、蛋白糕……

肉制品：红肠、火腿肠、肉糕、鸡糕、虾糕……

油脂类：牛油、黄油、羊油……

(3) 其他类

巧克力、冰、豆腐、琼脂、冰淇淋……

七、食品雕刻的保存方法

(1) 低温保管：低温保管主要是用冰箱贮藏，低温保鲜效果特别好，而且可以保持原料、成品质量及造型日久不变。放入冰箱保存，不可速冻，隔几日翻动一次，防止原料内部松动而造成变形。

(2) 包裹法：将雕品用挤净水的湿布包严，然后在外用保鲜膜包严，或用保鲜膜直接包严即可。这样可防止雕品失水过多而变形，更好地保存已着色的雕品。

(3) 脆泡法：把脆性的雕品放在1%的明矾水中浸泡，能更好地保持其质地新鲜和色彩鲜艳。浸泡时如发现明矾水发浑，应及时更换。

八、提高雕刻质量的几个要素：

(1) 艺术构思。因造型美、工艺美是食雕赖以生存的基础，所以食雕师应时常重视自己的艺术与文

创意烹饪美术

实用果蔬雕刻精解



化修养，力求每一件食雕作品不仅具有独创性，更能恰如其分地表现宴会的主题，符合就餐者的志趣爱好，从而真正地体现出食雕作品丰富的文化艺术底蕴与功效，达到画龙点睛的作用。艺术提倡“外师造化，内得心源”，食雕是艺术美的形式与思想上的启迪相互影响的结晶。其他艺术及文化的构思、布局、节奏、韵律、动态、色彩、内容、意境等等，都将通过雕刻者的理解、领会，通过食品雕刻艺术反映出来，因此，雕刻者要不断提高自己各方面的修养，从而追求一种臻于完美的艺术境界，否则只是一个雕匠而已。一件食雕艺术品往往会起到一种意想不到的效果，只有对一个地区民风民俗有深刻的了解，并根据不同的宴席及场合，选用不同形式的题材，制作不同的食雕品，才能使就餐者情趣盎然，心旷神怡，衬托气氛，得到精神上的享受。

(2) 师承各家，结伴交友，形成自己的独特风格。拜师学艺乃传统学艺方式，无师自通毕竟是极少数。拜对此道有专门研究的名师最好，目睹老师的操作过程，直接领会各种刀法的实施，效果远比自学者好，但承师的同时要有所突破与创新，只有这样才能在艺术上获得真正的提高。

(3) 书籍资料、其他工艺品是最佳的借鉴。各种与食品雕刻有关的书籍、讲义、图册、照片资料应善于积累，其优秀者用于自己的学习中。食雕虽年代久远，但较为其他工艺品年轻，故向其他工艺品如玉雕、木雕、牙雕、核雕等雕刻工艺学习是十分重要的，尤其是绘画与雕塑，对学习食雕具有较好的指导作用。

(4) 善于观察，以自然环境为师。大自然是食雕的主要题材，只要我们善于发现出优美，自然界中一切景物都可参照临摹。具有较强的观察力是一位优秀的食雕师必备的基本功。虽然艺术不完全是自然界的翻版，而有自己的规律可循，但这些都改变不了以自然为师的方法的正确性，“处处留心皆学问”。



第二部分 花卉类





月季花

原料：心里美萝卜

工具：主刀



创意烹饪美术

实用果蔬雕刻精解



1. 取心里美萝卜一个，切一半修成半球形。



2. 从底部分五等份，刻出花坯。



3. 用主刀刻出花瓣。



4. 用主刀在第二和第三个花瓣之间去掉废料。

创意烹饪美术

实用果蔬雕刻精解



5. 用同样方法刻出第三层。



6. 用旋刀法去废料，刻出花心大形。



7. 刻出花心即可。

