

果蔬雕刻与盘饰

果蔬雕刻

邓耀荣 陈洪波 编著

教程



图书在版编目(CIP)数据

果蔬雕刻教程/邓耀荣,陈洪波编著. —广州:广东
经济出版社, 2003.8

(果蔬雕刻与盘饰)

ISBN 7-80677-500-5

I. 果… II. ①邓… ②陈… III. ①水果—装饰雕塑
②蔬菜—装饰雕塑 IV. TS 972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2003) 第057402号

出版 发行	广东经济出版社(广州市环市东路水荫路11号5楼)
经销	广东新华发行集团
印刷	广州丰彩彩印有限公司 (广州市广源西路岗头大街9号丰彩大厦)
开本	787毫米×1092毫米 1/16
印张	5
版次	2003年8月第1版
印次	2003年8月第1次
印数	1~10 000册
书号	ISBN 7-80677-500-5/TS·53
定价	全套(1-3册) 定价84.00元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市合群一马路111号省图批107号

电话: (020) 83780718 83790316 邮政编码: 510100

邮购地址: 广州市东湖西路邮局29号信箱 邮政编码: 510100

(广东经世图书发行中心)

本社网址: www.sun-book.com

• 版权所有 翻印必究 •

果蔬雕刻与盘饰

果蔬雕刻教程

邓耀荣 陈洪波 编著



GUOSHU DIAO KE JIAO CHENG

广东经济出版社

前 言

中国饮食文化博大精深，食品雕刻，更是饮食文化长河中一颗熠熠生辉的明珠，它以常见的果蔬为主要原料，雕刻成花、鸟、鱼、虫、人物等各种作品，化平凡为神奇，使得大宴小酌雅趣倍增，给人一种充满情调的餐饮气氛。

古人有说过：“食必常饱然后求美，衣必常暖然后求丽”。当今社会安定繁荣，物质丰盛，正是食必求美、衣必求丽的时代，如何让顾客吃出美味，吃出情调，是这个时代赋予我们厨师的使命。近年来，食品雕刻，这门餐桌上的艺术，在众多有识之士的重视和努力下，已得到了空前的发展。为了促进交流，使食雕这一艺术之葩越来越美，我们编写了这本《果蔬雕刻教程》。

本书精选了80余款食雕作品，内容丰富多彩，既有适合初学者学习的简单品种，又有具有一定深度的作品。为使读者能较快掌握食雕技艺，我们对部分作品以分解图方式作了具体讲解，力求深入浅出地反映雕刻细节，以便学习者按图索骥，事半功倍。

本书是我和邓耀荣老师合作的成果。邓老师早年在广州多家大酒店事厨，后来又致力于烹饪的教学工作，他在这方阵地上广思博引，兢兢业业，为传播粤菜文化十年如一日，培养了大批卓有成就的学生，他的精神，本身已融为烹饪世界中一个响亮的音符。在本书出版之际，我在这里代表众多学生，向他致以崇高的敬意！另外，在本书的制作过程中，邓老师的学生张世焕也付出了大量的劳动，在此一并致谢！

读者若在学习过程中遇到疑问，我们将十分愿意提供帮助，同时，对于本书不足之处，也恳求同行能不吝指正。

陈洪波

目 录

雕刻入门基础知识···	4	彩凤·····	44	寿比南山·····	63
双飞蝴蝶·····	6	寿带鸣春·····	45	渔翁·····	63
西红柿盘饰·····	7	枯木逢春·····	46	弥勒佛·····	64
穿花·····	8	雏鹰试飞·····	46	财神·····	64
十字花·····	9	凤凰·····	47	一帆风顺·····	65
星花·····	10	亭亭玉立·····	47	岭上风光·····	65
月季花·····	11	比翼双飞·····	48	珠海渔女·····	66
白兰花·····	12	荷池鸳鸯·····	49	火龙吐珠·····	67
大丽菊·····	14	窃窃私语·····	50	中华传说·····	68
红玫瑰·····	15	双鹤翔云·····	51	福祿宝鼎·····	69
黄兰花·····	16	双鸟栖枝·····	52	竞奔·····	70
太阳花·····	17	鸟语花香·····	52	雄狮戏球·····	71
大丽花·····	18	丰丰有余·····	53	万象更新·····	72
黄玫瑰·····	19	海底畅游·····	53	其乐融融·····	72
紫罗兰·····	20	海马·····	54	逐鹿·····	73
茶花·····	22	金鱼·····	54	龙头龟·····	73
六角亭·····	24	虾趣·····	55	金麒麟·····	74
佛光宝塔·····	26	海底世界·····	55	鼠·····	75
天鹅湖·····	28	迎春花·····	56	牛·····	75
丹凤朝阳·····	29	小菊·····	57	虎·····	76
一马当先·····	30	非洲菊·····	58	兔·····	76
盘龙·····	32	荷花·····	58	龙·····	77
鹏程万里·····	34	熊掌莲·····	59	蛇·····	77
仙鹤·····	36	马蹄莲·····	59	马·····	78
孔雀开屏·····	38	牡丹花·····	60	羊·····	78
金鹰展翅·····	39	鸳鸯戏水·····	60	猴·····	79
寿带鸟·····	42	荷塘春色·····	61	鸡·····	79
鹦鹉·····	42	蟹爪菊·····	61	狗·····	80
孔雀·····	43	姜太公钓鱼·····	62	猪·····	80
锦鸡·····	43	圣诞老人·····	62		

雕刻入门基础知识

一、什么是食品雕刻

食品雕刻就是把各种具备雕刻性能的可食性原料,通过特殊的刀法,加工成形状美观,吉庆大方,栩栩如生,具有观赏价值的“工艺”作品。

食品雕刻花样繁多、取材广泛,无论古今中外、花鸟鱼虫、风景建筑、神话传说,凡是具有吉祥如意、寓意美好象征的,都可以用艺术的形式表现出来。

二、食品雕刻的意义

食品雕刻是一门用来美化宴席、陪衬菜肴、烘托气氛、增进友谊的造型艺术。不论是国宴,还是家庭喜庆宴席,都能显示出其艺术的生命力和感染力,使人们在得到物质享受的同时,也能得到艺术享受。一个精美的菜肴如果陪衬着一个贴切菜肴的雕刻作品,会使菜肴更加光彩夺目,使人不忍下箸,如火龙吐珠、金鹰展翅、姜太公钓鱼等,由于菜肴和雕刻浑然一体,使菜肴和雕刻在寓意与形态上达到协调一致的境界。

三、如何学好食品雕刻

雕刻技术大多是厨师根据自己的实践经验逐渐摸索积累起来的,不是一朝一夕之功,要想学好这门技艺,一方面要加强雕刻刀法的训练;另一方面,还要具有一定的艺术素养,学习一些构图知识,并且在日常生活中观察和掌握表达形象的能力,不断实践和总结经验,使之精益求精,这样才能真正掌握这门技艺,在工作中发挥其特殊的作用。

四、食品雕刻常用原料

食品雕刻的常用原料有两大类,一类是质地细密、坚实脆嫩、色泽纯正的根、茎、叶、瓜、果等蔬菜;另一类是既能食用,又能供观赏的熟食食品,如蛋类制品。但最为常用的还是前一类。现将常用的蔬菜品种的特性及用途介绍如下:

- 1、青萝卜: 体形较大、质地脆嫩,适合刻制各种花卉、飞禽走兽、风景建筑等,是比较理想的雕刻原料。秋、冬、春三季均可使用。
- 2、胡萝卜、水萝卜、莴笋: 这三种蔬菜体形较小,颜色各异,适合刻制各种小型的花、鸟、鱼、虫等。
- 3、马铃薯、红薯: 质地细腻、可以刻制花卉和人物。
- 4、白菜、圆葱: 这两个品种的蔬菜用途较为狭窄,只能刻一些特定的花卉,如菊花、荷花等。
- 5、冬瓜、西瓜、南瓜、玉瓜、黄瓜: 因为这些瓜其内部是带瓤的,可利用其外表的颜色、形态,刻制各种浮雕图案。如去其内瓤,还可作为盛器使用,如瓜盅和镂空刻制瓜灯。黄瓜等小型原料可以用来雕刻昆虫,加工后可以起到装饰、点缀的作用。
- 6、红辣椒、青椒、香菜、芹菜、茄子、红樱桃、葱白、赤小豆: 这些品种主要用来作雕刻作品的装饰。

五、食品雕刻的保存

- 1、半成品的保存: 它的保存方法是把雕刻的半成品用湿布或塑料布包好,以防止水分蒸发,变色。尤其注意的是雕刻的半成品千万不要放入水中,因为此时放入水中浸泡,使其吸收过量水分而变脆,不宜下次雕刻。
- 2、成品的保存: 它的方法有两种,一种是将雕刻好的作品放入清凉的水中浸泡,或放少许白矾,以保持水的清洁,如发现水质变浑或有气泡需及时换水;另一种方法是低温保存方法,即将雕刻好的作品放入水中,移入冰箱保鲜,以不结冰为好,使之长时间不褪色、质地不变,延长使用时间。

六、食品雕刻的应用

雕刻作品的应用是多方面的,它不仅是美化宴席、烘托气氛的造型艺术品,而且在与菜肴的配合上更能表现出其独到之处。它能使一个精美的菜肴锦上添花,成为一个艺术佳品,又能和一些菜肴在寓意上达到和谐统一,令人赏心悦目,耐人寻味。

菜肴对雕刻作品的使用是有选择的,它根据筵席宴会的内容和具体要求,来决定雕刻作品的形态和使用方法。为了使雕刻出的作品达到预期的效果,在雕刻之前,应注意以下几点要求:

1.了解宴会形式。宴会的形式多种多样,简单的可分为“喜庆宴”、“祝寿宴”、“庆功宴”、“聚会宴”、“家宴”,以及国际交往中的“国宴”,贸易往来的商务宴及大型酒会等等。主要了解了宴会的形式,就可以刻制出与宴会形式相适应的雕刻作品,来烘托宴会气氛,如:“祝寿宴”可以刻制“仙鹤图”、“寿星公”、“姜太公钓鱼”等,“喜庆宴”刻制“龙凤呈祥”、“鸳鸯戏水”、“孔雀牡丹”等,“庆功宴”刻制“雄鹰展翅”、“一马当先”、“一帆风顺”等等。

2.了解客人的风俗习惯。随着改革开放的深入进行,我国与国际间的交往越来越多,这就需要我们更多的了解不同国家和地区人民的生活习惯、风土人情、宗教信仰、喜好、忌讳等等,以便因客而异,刻制出客人喜爱的作品。

3.突出主题。为了避免雕刻作品的杂乱无章,在雕刻前应首先确定主题,构思出所要雕刻的作品的结构、比例(布局)等问题,确保主题突出,同时又要考虑到一些附加作品的陪衬作用,如“百鸟朝凤”作品的“百鸟”、“火龙吐珠”中的“吐珠”等等。附加作品不要牵强附会,胡拼硬凑,以免画蛇添足,起不到画龙点睛的作用。

4.精选原料与因材施艺。选料对雕刻作品的成败是至关重要的,在选料时,不但要选择质优色美的原料,而且还要在原料的形体方面加以考虑。一般来讲原料的形状与作品形象大体形态相近似的,雕刻起来就比较顺利,另外对一些形状奇特的雕刻原料,应充分发挥作者的想像能力,开阔视野,因材施艺,以便物尽其用,创作出新奇别致的艺术作品。

5.注意卫生要求。由于食品雕刻与菜肴的配合十分接近,同时,又是宴会上菜前的“先行官”,因此,搞好食品雕刻的卫生措施显得特别重要,这就要求我们首先要保持原料的清洁卫生、质地优良。不要使用变质或腐烂的原料,从而保证宴会的质量和客人的健康。

总之,食品雕刻应用灵活多变,不论是陪衬菜肴,还是美化台面,在造型上要求都很严格,这就要求我们厨师既要有美食家的风格,又要具有艺术家的风采,使食品雕刻真正成为餐桌上的艺术。

七、食品雕刻的常用刀法

食品雕刻的刀法与行业上加工切配菜肴原料时所用的刀法不同,它有着本身独特的地方,另外因各人的雕刻手法和习惯不同而有所区别。现根据自己在雕刻技法教学的具体实践,简单总结如下几种刀法,仅供大家参考。

1.旋:旋的刀法多用于各种花卉的刻制,它能使作品圆滑、规则,同时又分为内旋和外旋两种方法。外旋适合于由外层向里层刻制的花卉,如月季、玫瑰等;内旋适合于由里向外刻制的花卉或两种刀法交替使用的花卉,如马蹄莲、牡丹花等。

2.刻:刻的刀法是雕刻中最常用的刀法,它始终贯穿于雕刻过程中。

3.戳:戳的刀法多用于花卉和鸟类的羽毛、翅、尾、奇石异景、建筑等作品,它是由特制的刀具如圆坑刀、角坑刀等所完成的一种刀法。

4.划:是指在雕刻的物体上,划出所构思的大体形态、线条,具有一定的深度,然后再刻的一种刀法。

5.转:转的刀法是指在特定雕刻的物体上表现的一种刀法,一般采用特制的刀具如圆坑刀、角坑刀等来完成,其具有规则的圆、弧形状。

6.削:是指把雕刻的作品表面“修圆”,即达到表面光滑、整齐的一种刀法。

7.镂空,是指雕刻作品时达到一定的深度或透空时所使用的一种刀法。

八、食品雕刻的常用刀具介绍



挖球刀



小弯刀



小直刀



三号不锈钢桑刀



一号圆坑刀



一号角坑刀



二号圆坑刀



二号角坑刀



三号圆坑刀



三号角坑刀



四号圆坑刀



四号角坑刀



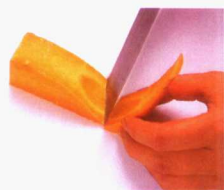
五号圆坑刀



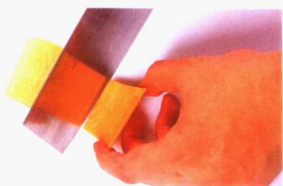
五号角坑刀

双飞蝴蝶

制作过程



- 1 取一段红萝卜，用桑刀将它修成如图所示形状。



- 2 再用桑刀把材料修成截面是半圆形的毛坯。



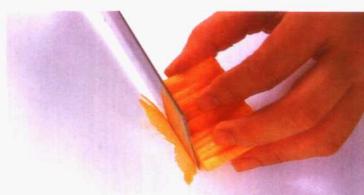
- 3 用桑刀切出蝴蝶翅膀的形状。



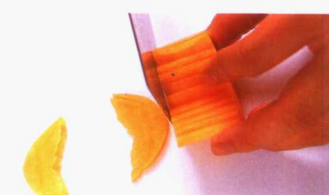
- 4 用桑刀切出蝴蝶翅膀的花纹。



- 5 用桑刀在翅膀前切出蝴蝶的触角。



- 6 用桑刀从材料切出双飞片。



- 7 继续切出几个同样的双飞片。



- 8 用桑刀在双飞片上平行切两刀。



- 9 然后用四号圆坑刀在翅膀上戳几个小圆洞。



- 10 最后把蝴蝶的触须推进双飞片的中间即成。



西红柿盘饰



制作过程

周边部分



- ① 取一个西红柿,从中央部分左右各切一刀,切出一片“V”形薄片。



- ④ 将剩余的西红柿平均分成4份,在每部分上刻出枫叶花纹。



- ② 用同样方法共切出5片,形成西红柿塔。



- ⑤ 先将每部分的皮片出,再翻开。

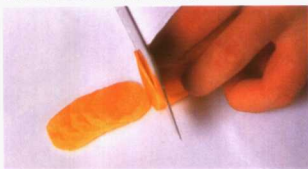


- ③ 将西红柿塔切成两半。

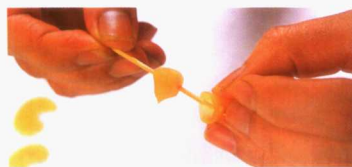


- ⑥ 将西红柿塔放回原位,层层往两边推出即成。

中间部分



- ① 将红萝卜切出一部分小圆片。



- ④ 再把2/3圆片卷起,用牙签穿起来。



- ② 分别将小圆片切掉1/2、1/3、1/4、1/8废料。



- ⑤ 再把3/4圆片卷起,用牙签穿起来。



- ③ 先把1/2圆片卷起,用牙签穿起来。



- ⑥ 将这些大小不一的圆片由小到大卷起,穿起来即成。

穿花



制作过程



1 取一个白萝卜，用桑刀将其切成长方形。



2 用桑刀片出厚度为1mm的薄片。



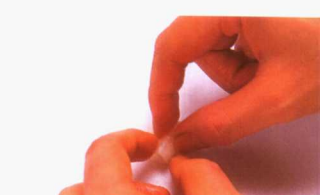
3 将薄片放入浓盐水中泡至软身。



4 将泡软的白萝卜片对折。



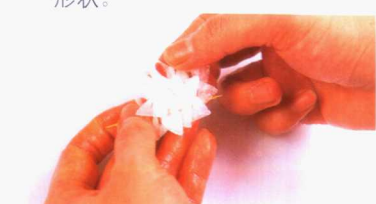
5 用桑刀在折叠处斜切成梳子的形状。



6 然后卷起。



7 用牙签将末端固定，防止松散。



8 将花瓣整理好即成。



9 或将其泡在食用色素的水溶液中，染成不同颜色。

十字花



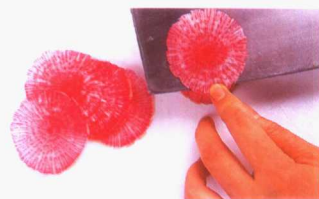
制作过程



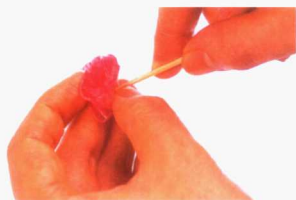
1 取一个心里美萝卜，用桑刀把它修成圆柱形。



2 在圆柱形的柱面上刻出花纹。



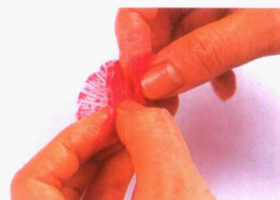
3 用平刀法把圆柱片出厚度小于1mm的薄片。



4 取出一片薄片，将其对折后卷起，用牙签固定。



5 然后再多插入一根牙签，构成十字形。



6 另取一片薄片对折后再对折。



7 把它穿到十字牙签的一个角上。



8 用同样方法把四个角分别穿上花瓣即成。



9 可用不同材料不同花纹的薄片，制作出不同效果的穿花。

星 花



制作过程



① 用桑刀取一段红萝卜，将其对半切开。



② 然后将它修成四面体。



③ 刻出如图所示的线条。



④ 用小弯刀修掉四面体底部的废料。



⑤ 用小弯刀刻出4片花瓣。



⑥ 用手拧出即成。

月季花



制作过程

- 

1 先用桑刀切出一段圆柱体状的实心南瓜，高度约等于横截面圆的半径。
- 

2 用旋刀法去除多余的废料，将材料修改成碗状。
- 

3 用小弯刀在旋面上平均刻出5片相同的花瓣。
- 

4 用旋刀法去除花瓣下的一圈废料，使其修出第二层旋面。
- 

5 用笔握法在旋面上再刻出5片相同的花瓣，并与第一层花瓣相互交错。
- 

6 用如此方法刻出7~8层花瓣，直至材料的中央。
- 

7 最后在材料的中央小心刻出5片小花瓣作为花蕊。
- 

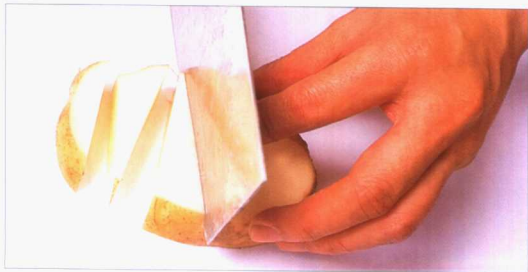
8 另取一块南瓜材料修改成桃形，准备刻月季花的花蕾。
- 

9 将桃形材料刻出两层小花瓣，每层两片，便成花蕾。

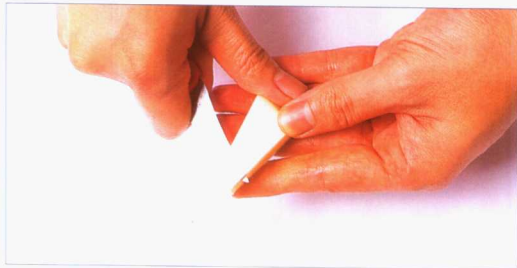
白兰花



制作过程



① 取土豆一个，切出如图所示形状。



② 初步修出白兰花的外形。



3 用小弯刀修出花身的形状。



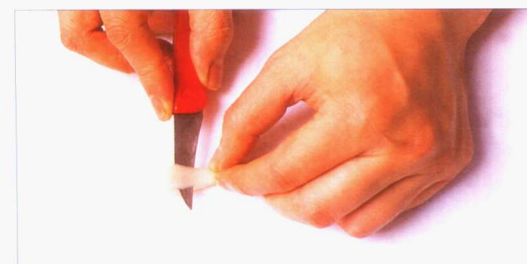
4 用小弯刀雕出白兰花顶部的形状。



5 用小弯刀修出花蒂的形状。



6 用小弯刀细致将花身修整圆滑。



7 用小弯刀切出第一层的第一片花瓣。



8 然后再刻出第一层的其余两片花瓣。



9 第一层花瓣刻完后，中间的材料会构成一个三面体，然后在三面体的每条棱上刻出第二层花瓣。



10 取一条与白兰花蒂粗细一致的葱段。



11 将切出的葱段套在花蒂上。



12 最后将多余的葱段切除，即成白兰花。

大丽菊

制作过程



- 1 取一条青瓜，在蒂部一端用小弯刀截取一小段材料。



- 2 用小弯刀将材料底面切平，修改成杯状，然后用4号圆坑刀在瓜皮上刻出丝状花瓣。



- 3 用圆坑刀刻出第一层花瓣。



- 4 用小弯刀圈去第一层花瓣下的废料。



- 5 将这一圈废料用手提出来去掉。



- 6 然后用同样方法刻出第二层花瓣。



- 7 用小弯刀圈去第二层花瓣下的废料，用手将其提出来去掉。



- 8 用4号圆坑刀再刻第三层花瓣，要求每一刀都铲到材料的中心。



- 9 中央的废料自然会被刻出来，便形成一朵大丽菊。



- 10 将大丽菊放在清水中浸泡约20分钟，花瓣会自然绽放。

红玫瑰

制作过程



- ① 先将一个心里美萝卜用桑刀拦腰一分为二。



- ② 取其中半个萝卜，将底部用小弯刀削平，再用旋刀法去除多余废料，将材料修改成碗形。



- ③ 用小弯刀把材料的旋面修整平滑。



- ④ 用小弯刀在旋面上雕出一片花瓣。



- ⑤ 去掉废料使花瓣更明显，并把切面修平滑，为雕第二片花瓣作准备。



- ⑥ 在第一片花瓣的内侧下刀，刻出第二片花瓣，并去掉废料，把切面修平滑。



- ⑦ 用如此方法把花瓣一片接一片雕出来，并使花瓣构成旋涡状。



- ⑧ 刻到花的中央再刻两片小花瓣，使花瓣成花蕊。



- ⑨ 取一块小材料修改成榄形，准备刻出玫瑰花蕾。



- ⑩ 将榄形材料刻出两层小花瓣，每层两片花瓣，便成花蕾。

