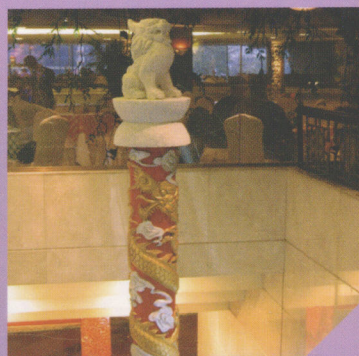




酒店食雕 实用技法

陈豫平 主编



图书在版编目(CIP)数据

酒店食雕实用技法 / 陈豫平主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2006.4

(食品装饰技巧)

ISBN 7-5019-5261-2

I. 酒... II. 陈... III. 食品—装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 006238 号

责任编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强
责任校对: 郎静瀛 责任监印: 胡 兵
装帧设计: 迪彩·设计 王超男 张 颖 单春丽

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: 北京恒信邦和彩色印刷有限公司

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 7-5019-5261-2/TS·3059 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

50356S1X101ZBW



 食品装饰技巧

酒店食雕 实用技法

陈豫平 主编



 中国轻工业出版社

序

得知陈豫平请我为他即将出版的《酒店食雕实用技法》写序，既感欣喜，又觉惶恐。

一个当年手捧一大摞食雕作品样稿，径直走到酒店行政总厨面前毛遂自荐的唐突小伙子，在中国大酒店这块养分充足、雨露滋润的沃土上，如今成长为在市、省、全国乃至世界烹饪大赛中屡获金牌的食品雕刻高手，继而著书立说，将食品雕刻这门以果蔬等为材料、运用雕刻技巧的独特艺术呈现给大众，其执著追求的精神令人感到欣喜和动容。

食品雕刻是一门艺术，当雕刻者为其倾注所有的精力时，食品雕刻就升华为一种人格、一种精神、一种境界的象征。

在人们追求高品位生活的今天，食品雕刻在菜肴装饰中的运用，不仅可以对大宴小酌起到绿叶衬红花的烘托作用，还能激发人们对烹饪艺术的更多感受，进而以愉悦的心情去体验饮食文化的博大精深。

陈豫平的果蔬雕、巧克力雕、黄油雕、泡沫雕、琼脂雕及冰雕，涉及不同的材质原料，但均能运用自如、匠心独具。小如一朵花、一丛草，大如高山流水、苍龙入海，这些看似平淡无奇的题材，经过雕刻者感情的投入和纯熟技法的雕琢后，都会变得活灵活现，不仅引发业内同行的共鸣，更能激发消费者对美的追求，对生命的热爱和对美好生活的向往。

十年食雕路，陈豫平走得步步用心。今天，他的成绩可以经得起专业检验。我惶恐自己没有足够的专业知识为此书作一个闪亮的“序”，那就权且把这些只言片语作为一种勉励，希望他能在食品雕刻领域中专注修持，永远创造，用更多、更好的作品来感谢所有关心、支持他的朋友、同事和人们。

中国饭店协会副会长

广州地区酒店协会副会长

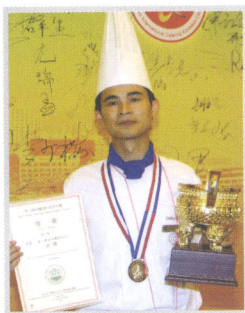
广州中国大酒店董事、副总经理

编委会成员

主 编：陈豫平 副主编：杜晓臣

编 委：杨杰勇、贾培玉、李海涛、朱健华、赵强、章维龙、
陈志宏、冯钊麟、梁瑞岗、梁晓、陈春风、江盛文

主 编 简 介



主 编：陈豫平

食雕领军人物之一，多次在国内外烹饪大赛中夺冠。2001年，在广东省饭店业雕刻大赛中荣获第一名；2002年，荣获中国美食节金鼎奖；2003年，在广州军区长城杯雕刻大赛中夺冠；2004年，世界烹饪大赛中荣获食雕金奖。入行多年，在多家著名国际酒店集团从事食雕创作工作，吸取雕刻工艺精华，形成一种独特的风格。



副主编：杜晓臣

中国烹饪协会会员，多次在国内烹饪大赛中获奖。2001年从师陈豫平学习食雕艺术；2003年，在广州军区雕刻大赛中获优秀选手奖；2004年，在世界烹饪大赛中其设计的食雕展台作品荣获展台金奖。

食品艺术中心

为了把食品雕塑艺术发扬光大，由陈豫平与广州华盛酒店联合主办的食品艺术中心，在食品雕刻创作、技能传授、活动交流等方面做了大量有益地尝试。陈豫平愿意面向全国招收弟子，以“做事先学会做人”为准则，注重艺德，把多年所学心得毫无保留地传授出来。若有需要可直接与主编联系。

电话：13711503354 13798140930

邮箱：shipinyishu@163.com chenyping888@163.com



与烹饪大师高炳义先生合影。



与世界御厨杨贯一先生合影。



与广州市王晓玲副市长合影。

目 录

PART1

基本知识及雕刻技法

基本知识	6
基本工具	7
果蔬雕工具	7
泡沫雕工具	7
上色工具	7
冰雕工具	8
面塑工具	8
基本原材料	8
基本雕刻技法	9
龙头	9
龙爪	10
龙尾 1	10
龙尾 2	10
仙鹤头	10
鸟头	10
凤头	10
鹅头	10
鹦鹉头	10
鸭头	10
燕翅	11
鹰翅	11
信天翁翅	11
鸠翅	11
鸟爪	11
鹰爪	11
等跖足	11
瓣跖足	11
鸭掌	11

分步图解	12
仕女头	12
仕女手	13
衣纹	13
精品实例	14
飞鹤仙子	14
红娘子	15
合家欢	16
降虎仙子	18
鸿运乳猪	20

PART2

多样化食雕精品

果蔬雕	22
白鹭	22
高山流水	23
月夜赐佳音	24
茶具	25
凤壶	25
大鸟	26
甜甜蜜蜜	26
雄鹰展翅	27
飞鹤仙子	28
凤舟	29
观音赐福	30
降豹罗汉	31
古代仕女	31
龙	32
龙驮龙王闹东海	33
木兰从军	34



乘风破浪	34
书童	35
顶针	35
双头马	36
双龙	36
舞剑	37
腾龙飞天	38
琼脂雕	39
挑水	39
农夫	39
鹦鹉	40
喜上寿	40
钟馗戏扇	41
笑口弥勒	41
正气凛然	42
冰雕	43
抽象凤	43
马	43
面塑	44
岭南五福	44
百花争艳	45
童子戏鼓	46
渔翁	47
招财进宝	48
宝莲灯	49
泡沫雕	50
降龙仙子	50
洛神	51
关公	52
蒸蒸日上	53

钟馗	54
寿星	54
海底世界	55
海螺	55
黄油蟹	56
大闸蟹	57
卡通小姐	57
凤舞九天	58
龙腾	59
鹭鹭高飞	60
一帆风顺	60
双凤迎春	61
万象更新	61
争霸	62
天坛	63
倒茶	64
五羊新城	66
麒麟送宝	66
八仙过海	67
蟹趣	67

PART3

主题宴会装饰雕塑

一般宴会	68
鹁鸪宴雕	68
节节高升灯	69
麻姑献寿	70
嫦娥奔月	70
松鹤延年	71
月饼	71
农家乐	72
粤东古城	73
心相印	74
盛唐百花宴	75
设计构思	75
具体制作	76
百花仙子	76
荷花灯	77
荷花	78
梅花	78
红菊	79
黄菊	79
百花园	80
杜鹃园	81
菊花园	82
桃花园	83
兰花园	84
正门口制作	85
牌坊	86
华表	87



PART 1

基本知识 及 雕刻技法

基本知识

1. 果蔬雕是运用果蔬原材料制作的食雕艺术作品,可以表现一些简单的形象,如花草;也可以制作一些高难度的人物雕刻等,其手法有整雕、零雕、整装、大型组合雕、平面雕等。

2. 冰雕是用冰材制作出来的食雕艺术品。其雕刻方法和其他食品雕刻技法相同,但必须使用冰锯和铲刀等雕刻出作品形象、细节等。在雕刻时应注意冰块较易碎,且质感硬。

3. 泡沫雕是用泡沫块经过初步雕刻后,再用一些可塑性原料进行细致塑造,或用彩笔进行彩绘的雕刻作品。其特点是作品逼真、悦目,具有装饰性及欣赏价值。

4. 巧克力雕是在经过泡沫雕刻出的粗坯后,于其表面塑巧克力而成形的艺术品。由于巧克力易融,因此存放温度一定不要过高。

5. 面塑是用面团加食用色素调制后,塑造出的食雕艺术品。面团调色介绍:

白色 + 红色 + 黄色 = 肉色

红色 + 黄色 = 橙色

红色 + 蓝色 = 紫色

红色 + 黑色 = 棕色

黄色 + 蓝色 = 绿色

白色 + 黑色 = 灰色

基本工具

※果蔬雕工具

(1) 手刀，是果蔬雕中最常用的工具，主要用来开果蔬原料，修整、雕刻作品的主要部位等。一件果蔬雕作品的雕刻，从始至终基本上都需要运用手刀来完成。

(2) 线刀，一般用来刻画食雕人物的头发等处的线条。

(3) V形刀、U形刀，一般用来处理衣纹、花瓣、羽毛等。

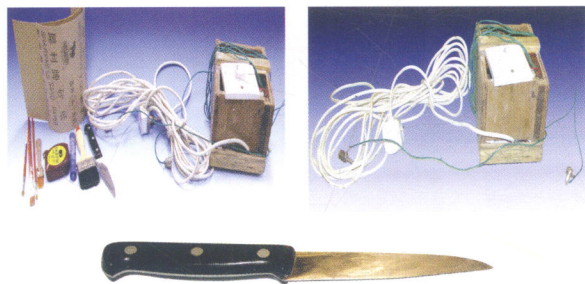


※泡沫雕工具

(1) 电热丝，利用变压电使铁丝发热来界泡沫块，可以界出任何作品的大体形状。

(2) 大手刀，一般用于精雕细刻，一件作品从粗坯到修细都离不开它，是一件必不可少的雕塑工具。

(3) 砂纸，用于将作品打磨光滑、细腻。



※上色工具

线笔及各种笔刷类。



※冰雕工具

- (1) 冰电锯，用于开冰雕作品的大形。
- (2) 冰手锯，用于做冰雕作品的细部形状。
- (3) 铲刀，用于修冰雕作品的细部造型等。



※面塑工具

- (1) 塑刀，是最常用的面塑工具，能压线、塑作品大形及细部刻画等。
- (2) 剪刀，可用于人物手指、小鸟嘴等处制作。
- (3) 梳子，可用于人物头发、动物毛发等处理。
- (4) 签柱，可用于制作一些果实作品的表面，如橘子的外皮效果等。



基本原材料

1. 果蔬雕包括萝卜类、瓜类、水果类、薯类等。
2. 多样化雕包括实心冰、泡沫块、颜料、石膏粉、巧克力、面粉等。



基本雕刻技法



※龙头



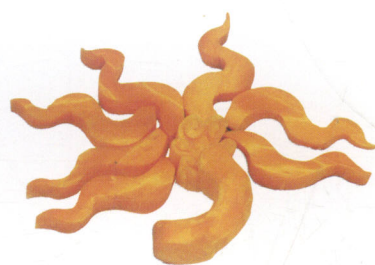
※龙爪



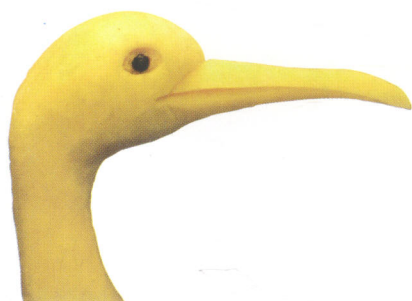
※龙尾 1



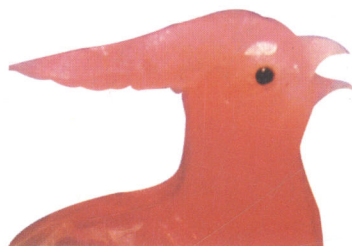
※龙尾 2



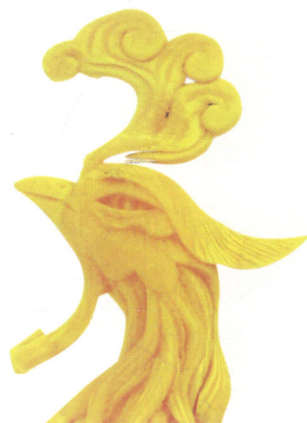
※仙鹤头



※鸟头



※凤头



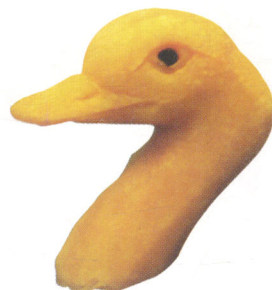
※鹅头



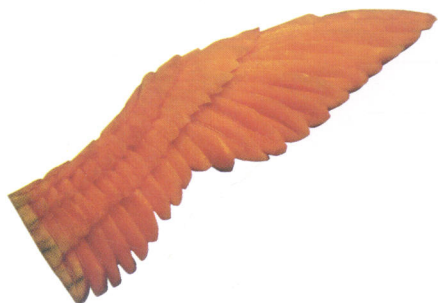
※鹦鹉头



※鸭头



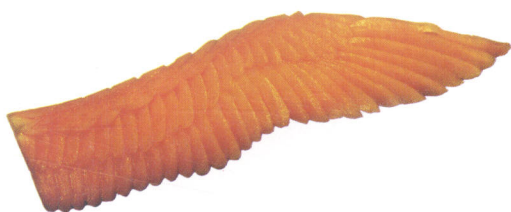
※燕翅



※鹰翅



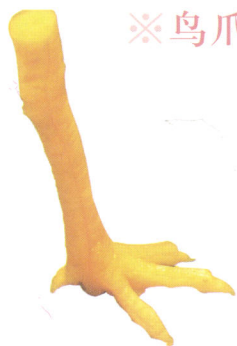
※信天翁翅



※鸠翅



※鸟爪



※鹰爪



※等趾足



※瓣趾足



※鸭掌



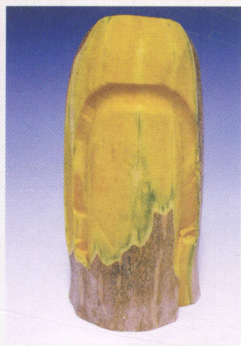
分步图解

※仕女头

原料：南瓜。

工具：手刀，线刀，U形刀。

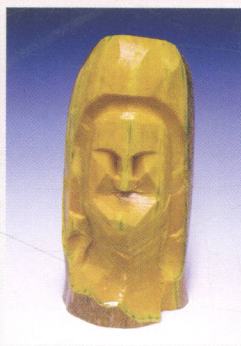
制法：



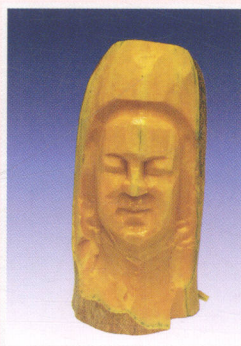
①先用U形刀戳出仕女面部大形。



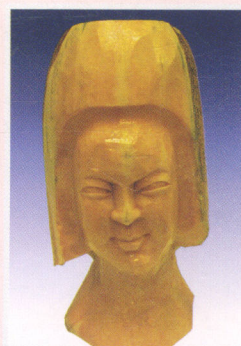
②用手刀定出鼻子。



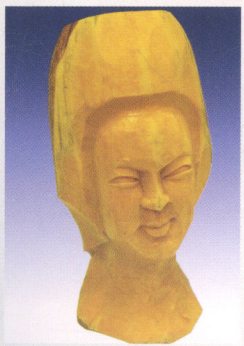
③修出下巴。



④勾出眼睛、嘴。



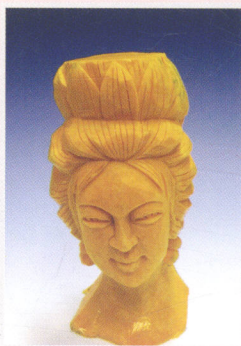
⑤细修眼睛。



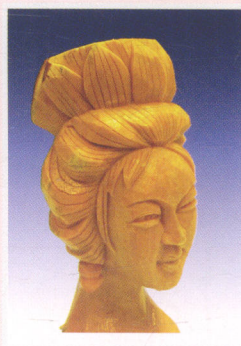
⑥细修嘴部。



⑦用手刀刻出发头大形。



⑧用线刀刻出发丝。



⑨注意头部侧面细修及把握比例即成。

※仕女手

原料：南瓜。

工具：手刀，线刀，U形刀。



制法：



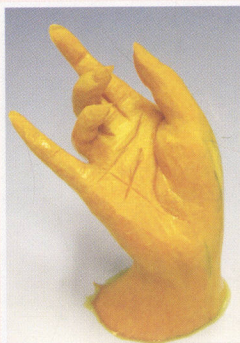
①修出手大形。



②修细小拇指。



③修细大拇指、食指、中指。



④刻出手掌纹、指甲。



⑤细刻手背即成。

※衣纹

原料：南瓜。

工具：手刀，线刀，U形刀。



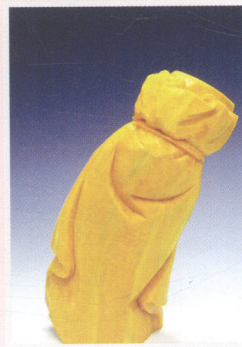
制法：



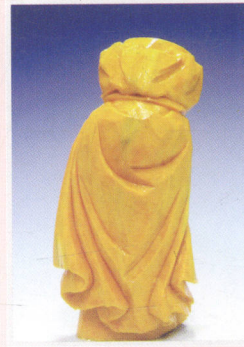
①用U形刀戳出衣纹大形。



②用线刀处理上部衣纹。



③用手刀起出下部衣纹两侧。



④修细衣纹全部。

精品实例

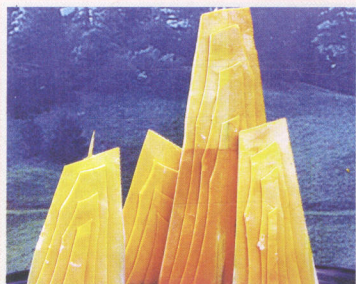
※飞鹤仙子

原料：南瓜。

工具：手刀，线刀，V形刀。

应用：适用于自助餐台、重要宴会等装饰。

制法：



①用南瓜粘成梯形状，再雕刻成山的形状。



②用两条南瓜刻成仙鹤身，朝上势。



③仙鹤加上翅膀、云彩，呈上飞势。



④雕出仙女弹琵琶后，组装即可。



※红娘子

原料：南瓜。

工具：手刀，线刀，V形刀。

应用：适用于大型展台。

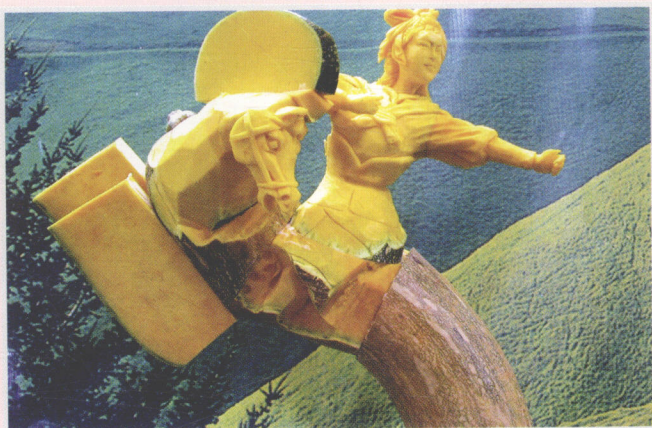
制法：



①先取一条南瓜雕刻出头部。



②用胶水粘料后，雕出两肩、手，呈拉弓势。



③再用南瓜粘成骑马粗坯，并刻出马头。



④最后，细刻弓箭、马尾等，组装即可。