

中等职业学校中餐烹饪专业辅助教材
中、高级食品雕刻教材

烹饪美术与食品雕刻

的应用

糖粉上彩雕第一人

李俊 著



广东省出版集团
广东经济出版社

烹饪美术与食品雕刻的应用

李俊 著



廣東省出版集團
廣東人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

烹饪美术与食品雕刻的应用 / 李俊著. —广州: 广东经济出版社,
2005. 10
ISBN 7-80728-153-7

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

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 123652 号

出版 发行 经销 印刷	广东经济出版社(广州市环市东路水荫路 11 号) 广东新华发行集团 广州家联印刷有限公司 (广州市天河区棠东官育路 20-22 号)
开本	787 毫米×1092 毫米 1/16
印张	10
字数	115 000
版次	2005 年 11 月第 1 版
印次	2005 年 11 月第 1 次
印数	1~5 000 册
书号	ISBN 7-80728-153-7/TS·86
定价	35.00 元

如发现印装质量有问题, 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: 广州市东湖西路永胜中沙 4—5 号 6 楼 邮政编码: 510100

(广东经世图书发行中心) 电话: (020) 83781210

图书网址: <http://www.gebook.com>

• 版权所有 翻版必究 •



作者简介

李俊，男，1981年5月出生，河南省泌阳人，现为中国烹饪协会会员，广东省餐饮联合会常务理事，中式烹调师，高级食品雕刻师，广东新里程旅游学校专业食品雕刻教师，广东省旅游学校食品雕刻教师，国魂食雕艺术工作室主任，第五届中国烹饪世界大赛暨第十八届广州国际美食节展台糖粉上彩雕《五彩云龙》作者，第五届中国烹饪世界大赛、个人赛食品雕刻银奖获得者，中华食品雕刻糖粉上彩雕第一人。

1999年李俊步入餐饮业，对烹饪和食品雕刻艺术精益求精，曾多次出外学习，精通多种菜系，特别是对食品雕刻有广泛的研究和很深的造诣，是一个不可多得的美食奇才。三年刻苦学习期间，他曾拜民间画家陈相凡为师学习白描画，得其真传，在美术上有更高的造诣，有了深厚的美术功底。他熟练地掌握了各种雕刻技法和高难度的糖粉雕、琼脂雕、冰雕、黄油雕以及各种瓜果蔬菜雕刻艺术。李俊先生第一次参加的烹饪大赛是第五届中国烹饪世界大赛，其参赛作品食品雕刻琼脂雕《双鲤送宝》一举夺得银奖，这也是他第一次被烹饪大赛组委会邀请制作展台展品——食品雕刻糖粉上彩雕《五彩云龙》，后又被广州市城市规划局邀请给南沙开发区亭角立交城市主雕塑设计方案。

众所周知，糖粉雕是白色的，也是现今难度最大、工艺性最强、最有艺术性的一种美食展台展品和烹饪大赛上使用的雕刻作品，它能增强赛场的气氛，富有中餐的代表性。李俊先生在糖粉雕的基础上又升了一级，即在糖粉雕上上色，这叫糖粉上彩雕。就目前来说，他的糖粉上彩雕是绝无仅有的，这一创新让食雕界震惊。他的糖粉上彩雕是水平最高的食雕艺术品，因此他的国魂食雕艺术工作室名声大震，远扬海内外，受到专家的好评。

李俊先生富有个性，为人刚直、进取、仁义、公益心强。他一直以“德有多高，艺就有多高”自勉，立志做一个德艺双馨的大师。他曾在南方医科大学（第一军医大学）多次接待过中央总后勤部的国家领导人，其雕刻作品和菜点均受到了领导的好评。

顾问：（以下排名按笔画为序）

曾小力 乐享荣 陈卫平
方永钦 周钦明 李藻强
龙伟彦 陈焕盛 谭子华
钟振华 陈少勇

画稿技术顾问：陈相凡 李倩

摄影：李俊 李丽 姜访君



序

中国是一个历史悠久的多民族的国家，物产丰富，占地面积960多万平方公里，有着丰富的历史及饮食文化内涵。中华烹饪文化源远流长，是中华民族文化宝库中三大国粹之一，以选料广、技法众多、口味多变、品评多元化等特点，在世界上享有盛誉。

在烹饪中“色、香、味、形、意”五字中“色、形、意”给人以第一印象，这是由于人们在品尝食物时，首先进入眼球的是意念、形状、色彩。如果三者合一就算是普通的原料也能使人食欲大开。如果造型和色彩暗淡，形状不协调，即使原料贵重，也不会令人赏心悦目，产生食欲，更不能使菜品达到应有的档次。

中华烹饪在五千年的历史中不断演化，不断改进，形成了今天的把美术原理研究，把色彩、造型、线条、图案等表现在烹饪文化中。特别是近年来烹饪在不断发展，出现了冷拼艺术、热菜造型艺术、食品雕刻艺术，这些都是由美术内涵原理变化而成的。

食品雕刻在烹饪艺术中是最有美术效果的一种，它以花卉、小鸟、鱼虫、动物、人物、山水、传统的龙凤等造型，拼摆雕刻等工艺、技能、技法完成。食品雕刻应用在宴会、展台、烹饪比赛、菜品装饰等方面，它能使宴会、展台、菜肴装饰得富丽、高贵、喜庆、典雅，给人一种美的享受。

希望《烹饪美术与食品雕刻的应用》一书能给中华的饮食文化带来更大的发展。本书是本人独著，书中内容紧密结合教学与饮食业的生产实际，内容翔实、丰富，图片精美，讲究实效，注重实践。通过此书的烹饪美术基础练习，可以提高学生的审美观和基本技能。有了良好的基础就能在今后的工作实践中很好地运用到食品雕刻和烹饪技术中去。

由于时间仓促，编写中难免有不当之处，望烹饪各界同仁指正，共同弘扬中华民族的优秀烹饪文化，共同为人类的饮食文化作出应有贡献。权作为序。

李俊

《烹饪美术与食品雕刻的应用》

一书读者调查联谊表

(复印有效)

姓 名		性 别		年 龄		邮 编	
工作单位						电 话	
收信地址							相 片
其他							

1. 您从事餐饮工作的时间? _____

2. 您的工作岗位是:

() 经理 () 主管 () 厨师 () 食品雕刻师
() 面点师 () 烹饪专业学生 () 烹饪专业教师 () 其他

3. 您是通过什么途径学习餐饮技术的:

() 正规烹饪学校 () 厨师培训班 () 拜师学艺 () 自学
() 其他

4. 您喜欢食品雕刻吗? _____

5. 您对本书有什么意见和建议: _____

6. 您对本书的策划和技术内容有什么看法: _____

7. 衷心感谢您的参与, 通过此次活动我们成为了朋友, 我们将根据您的回函建立热心读者档案, 以后此书再版修订时, 我们会邀请您参与编著。为报答您的热心, 我们将竭诚为您提供如下服务:

- (1) 帮助您学习食品雕刻技术(学费优惠);
- (2) 如您需要我们可优惠为您设计展台宴会和中餐所需要的食雕作品;
- (3) 帮助您策划出版餐饮图书;
- (4) 为您提供赛前指导, 让您在大赛上拿到大奖。

读者调查联谊表是您学习雕刻知识的课堂, 传播技术知识的学校, 交流技术的平台, 共谋事业的桥梁。我们永远是您真诚的朋友!

回信地址: 广州市五山广东新里程旅游学校
李俊教师收

联系电话: 13544573693

邮 编: 510460

鸣谢 (以下排名按笔画为序)

曾小力：广东省旅游学校副校长、酒店管理高级讲师

乐享荣：广东省旅游学校培训部主任、高级讲师

陈卫平：广州市旅游局行业培训指导处处长

方永钦：广州市旅游局行业培训指导处副处长

周钦明：广东新里程旅游学校校长、董事长

李藻强：广州市旅游局行业培训指导处助理调研员

龙伟彦：广州市中国大酒店西厨行政总厨、全国劳动模范

陈焕盛：广州白云工商高级技工学校高级烹调师、高级食品雕刻师

谭子华：广州市旅游商贸职业学校厨师培训部主管、中式烹调技师、高级配餐员

钟振华：广东新里程旅游学校副校长、高级中式烹调技师、营养配餐师、中国烹饪协会会员

陈少勇：广东省旅游学校培训部高级讲师、高级中式烹调技师

【国魂食雕艺术工作室 与广东省旅游学校合作办学】

食品雕刻脱产班

学制：12个月

食品雕刻专业班

学制：6个月

食品雕刻强化班（夜班）

学制：3个月

食品雕刻速成班

学制：1个月

粤菜培训班

学制：3个月

【国魂食雕艺术工作室简介】

我工作室可为各酒店、宾馆、旅游业或烹饪院校制作各种食雕作品，中秋、春节自助餐装饰，烹饪大赛、美食节成品展台设计，工作室成员可以聘到各酒店、宾馆、旅游学校做兼职食品雕刻师。

我工作室现与广东省旅游学校合作，面向社会开设不同层次食雕培训班，面向酒店和各大餐饮企业开展订单培训，面向全国常年招生，包教包会。

地 址：广州市、同和、同泰路1111号、广东省旅游学校

联系人：李俊老师 手机：13544573693

目 录

第一章 烹饪美术与食品雕刻的起源.....	1
第二章 烹饪美术与食品雕刻的作用和特点.....	2
第三章 如何把美术图案和造型运用到烹饪中.....	3
第四章 美术图版的各种画法.....	4
第五章 各种画版的画法练习.....	9
第六章 食品雕刻的实操步骤练习.....	59
1. 食品雕刻的常用工具.....	59
2. 花卉篇.....	60
月季花.....	60
牡丹.....	62
玫瑰花.....	64
荷花.....	66
大丽花.....	68
菊花.....	70
马蹄莲.....	72
西番莲.....	73
3. 禽鸟篇.....	74
仙鹤.....	74
寿带鸟.....	75
山雀.....	76
喜鹊.....	78
鹦鹉.....	80
翠鸟.....	81
麻雀.....	82
小鸭.....	84
养育.....	85
燕子.....	86
4. 游鱼篇.....	87
燕鱼.....	87
河虾.....	88
鲤鱼.....	90
金鱼.....	92
5. 瓜雕篇.....	93
国色天香.....	93
龙凤吉祥.....	94
玉兰花开.....	95
凤凰戏牡丹.....	96
雄鹰捕兔.....	97
水仙图.....	98
6. 吉祥物篇.....	99
龙.....	99
凤凰.....	102
孔雀.....	104
麒麟.....	106
第七章 食品雕刻的高级部分、实操练习.....	107
1. 琼脂雕刻实例制作技术.....	107
琼脂冻的制作过程.....	107
金鱼戏水.....	107
双鲤献宝.....	108
碧涛龙虾.....	109
虾蟹斗.....	109

2. 大型泡沫雕制法与应用.....	110
云龙戏珠.....	110

3. 冰雕技法与应用.....	112
雄鹰.....	112

4. 糖粉雕技法与应用.....	113
------------------	-----

麒麟谊盟.....	113
祥龙斗麒麟.....	113

5. 糖粉上彩雕技法与应用.....	114
黄龙献宝.....	115
双龙戏珠.....	116
麒麟驾葫送蓝书.....	117

第八章 精品赏析.....	118
麒麟吞日.....	118
河趣.....	118
麒麟踏海.....	119
松鹤延年.....	120
小龙出海.....	121
荷塘翠鸟.....	121
独占花枝.....	122
麟照玉书.....	122
双鲤戏珠.....	123
富贵带喜.....	123
麒麟吐宝葫.....	124
富贵双开.....	125
旭日东升.....	125
金鳌通宝.....	126
一枝独秀.....	126
苍龙教子.....	127
行走江湖.....	128
碧浪波涛.....	128
玉兰花开.....	129
二龙相逢.....	130
鳌鱼赐通宝.....	130
成双成对.....	131
跨葫.....	131
鸳鸯戏水.....	132
龙凤呈祥.....	132
花鸟.....	133
跃.....	133
云龙献宝.....	134
富贵吉祥.....	134
趣.....	135
祥龙斗麒麟.....	135
鳌鱼龙虾.....	136
虾蟹斗.....	136
群鱼藻丛.....	137
翠鸟.....	137
仙鹤.....	138
富贵添喜.....	138
绽放.....	139
南沙魂（一）.....	139
花开富贵.....	140
水仙香瓜盅.....	140
游虾.....	141
荷塘小鸭.....	141
白鹦鹉.....	142
荷花.....	142
龙凤富贵.....	143
黄牡丹.....	143
金鱼.....	144
独立寿带.....	144
双鱼齐天.....	145
马蹄莲.....	145
苍龙救日.....	146
季花绽放.....	146
双龙争斗.....	147
丹凤朝阳.....	147
南沙魂（二）.....	148
陶然菊.....	148
仕女瓜盅.....	149
三龙争霸.....	150

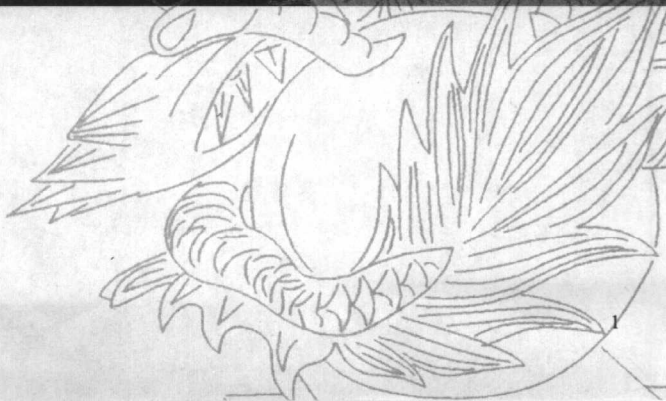
第一章

〔烹饪美术与食品雕刻的起源〕

烹饪美术与食品雕刻有着悠久的历史渊源，它有着独特的理念和风格，是我国灿烂文化长河中一颗璀璨的明珠。

早在先秦时代，《管子》一书中，有关于雕卵“雕卵然取之”的记载，后又于1977年在浙江省余姚县河姆渡发现的新石器时代遗址上有类似的记载。据科学家测定，距今约7000年，发掘出土的陶器中有陶盆、稻穗纹样和猪纹方钵样图案，图案纹样清晰，反映了新石器时代原始人类的饮食发展需要，描述了我们祖先的食物来源，反映了当时的烹调技术已经达到了相当的水平。这些记载和科学家的测定，有可能是最初的烹饪美术和雕刻艺术记载。在宋代又有雕花蜜饯一行、十二味，当时已将雕刻原料发展到蜜饯果品，宋谢益斋命仆人雕刻瓜做酒杯，在瓜上刻上花纹线条。瓜雕最热潮时是明清时期，后瓜雕又变成瓜灯，在这基础上又发展到瓜刻上，把西瓜刻成大的花朵，下半部分刻成叶子形状，当时有关这些烹饪美术和食品雕刻艺术的记载表现了自然美与艺术美的完美结合。在中华烹饪艺术史中，食物中翠绿的刀豆、豆苗，洁白如玉的豆腐、山药，晶莹欲滴的番茄等都具有自然色彩。而有自然形状美的烤全羊、烧鸡、烤鸭以及鱼虾、各种海鲜贝类等本身就给人一种美的感受。这些原料到了有一定美术修养、美术观点的烹调家手中，通过烹调技法的加工，使原料的形状比原来更美。

另外，李白、王维、苏东坡、孟浩然等人的诗、词、画也表现了我国烹饪美术和食品雕刻艺术的源远流长，影响至今。



第二章

[烹饪美术与食品雕刻的作用和特点]

随着时代发展的需要,烹饪美术与食品雕刻不断地完善扩大,现代烹饪美术与食品雕刻的种类也变得多样化,美如画卷的烹饪作品随处可见,烹饪美术与食品雕刻在酒店、宾馆、饭店的宴会上更能展示它的艺术性,在欣赏之余给人一种美不胜收的享受。

到了近代,烹饪美术与食品雕刻日臻完善,表现的手法更加细腻、逼真、生动,设计制作更加精巧,艺术性更强。特别是改革开放后,烹饪在传统的基础上经广大厨师的探索创新,巧妙地把各种美术手法运用到食品雕刻中,使食品雕刻呈现百花齐放的景象。现代的酒店、宾馆、饭店都把烹饪的色泽、造型等艺术看得特别重,以适应现代餐饮业发展的需要。一般来说,食品色彩当中,红色象征热情、喜庆,白色体现真挚、纯洁,绿色充满活力,黄色表示吉祥、华贵,棕色显得肥美,可以诱发食欲。

烹饪美术与食品雕刻是供人类食用和观赏的。烹饪美术是为了使烹饪艺术更完美。因此,研究烹饪美术与食品雕刻是在保证提高食欲的前提下,以欣赏促食欲。

烹饪美术与食品雕刻的特点是:构成烹饪艺术和食品雕刻艺术造型的内容是食用原料,它既不像纯绘画,可以采取各种图案、形态、特别手法完成,也不像工艺美术,可采用泥、石、木、铜、铁、玉等随意雕琢。它必须使用食用性原料及食用性色彩,通过与自然色彩结合才能完成。

烹饪美术和食品雕刻属实用工艺美术的范畴,它直接为烹饪专业服务。因此,它必须适应人们饮食的需要,来源于饮食,又服务于饮食。



图1



图2



图3



图4

第三章

[如何把美术图案和 造型运用到烹饪中]

图案和造型是烹饪美术和食品雕刻中不可缺少的基本知识，要想很好地把美术图案和各种造型巧妙地运用到烹饪中，厨师朋友们要多学多画，把白描和素描的基本功练好，提高自我的美术修养。

图案有两种，分为平面图和立体图。平面图可用于冷拼和食品雕刻中的浮雕和镂空雕，浮雕又分为浅浮雕和深浮雕两种，浮雕和镂空雕都需要在图案上刻出深或浅的线条。镂空雕是在图案的线条基础上再把没用的余料镂空（见图1、图2、图3、图4）。造型也有两种，分别是平面造型和立体造型。造型是指在菜肴的器皿中把食用性原料造成一种或多种形态，如热菜中《鲤鱼跳龙门》就是在盘子里装上形态逼真的龙门，再把鲤鱼过油时，定形成跳起的形态。平面造型是指用多种原料在一个器皿中造出或拼出一种形态，如动物、山水、花鸟、鱼虫、人物、龙凤等各种不同的平面造型。采用特别的手法来完成这些图案，就可以很好地把美术图案和造型运用到烹饪雕刻中去。

第四章

[美术图版的各种画法]

在烹饪美术和食品雕刻中使用的图版有白描和素描。白描是指用不同变化的线条来表现物体的形象、质感和神态，无需加以渲染。白描在中国绘画艺术上占有重要地位，它不仅是形象的筋骨，而且有相对独立的艺术性。到宋代白描已成为独立的画科，如现在流传下来的许多名家大师的作品，都是有代表性的白描作品。

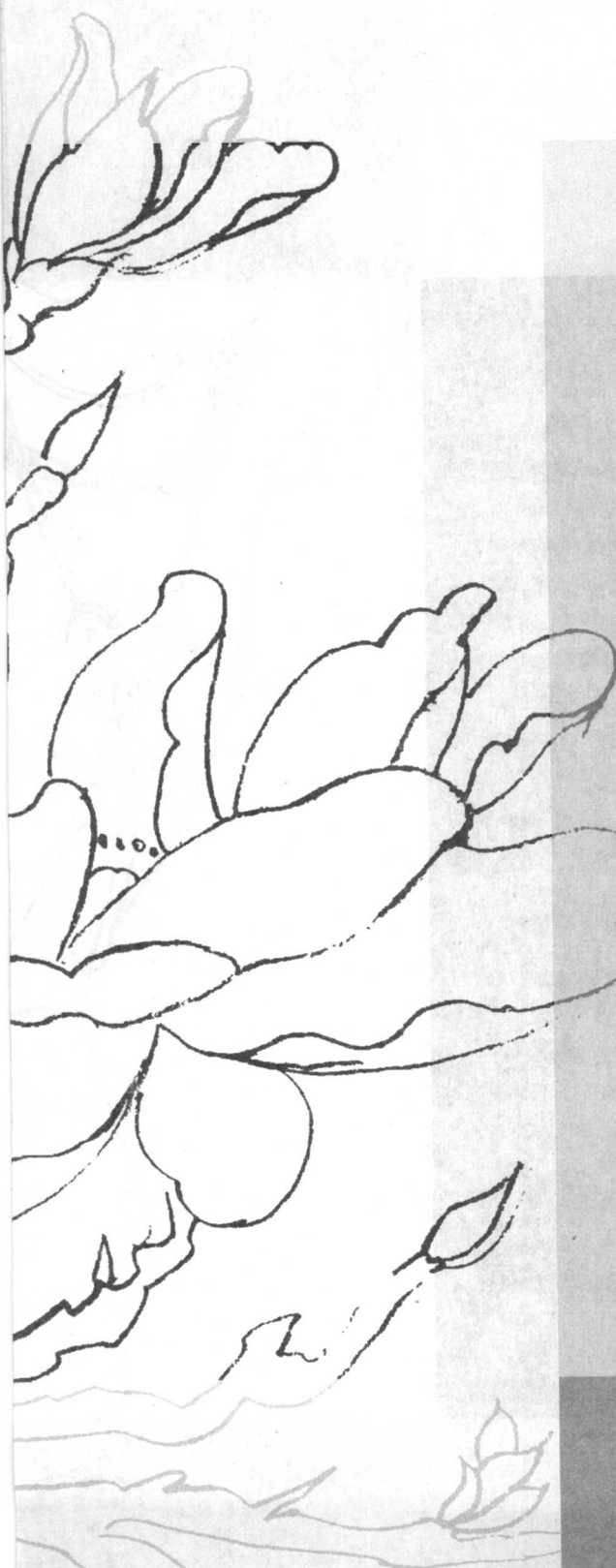
白描要达到线条灵活、准确、顺畅，深刻地表现物体的形态、质地等方面的高度统一，首先要有正确的执笔方法，并善于执笔运腕和行笔。现分述如下：

(1) **白描执笔**：拇指和食指拿住笔杆的中上部，并捏紧使笔身垂直于纸面，中指在食指之下，无名指则贴紧笔身，保证笔身正直。白描执笔一定要指实、掌虚，这样才能发挥指力的最佳效果，勾出的线条挺拔直长、流畅圆润、准确灵活，即所谓“中锋”的手法。

(2) **画法运腕**：正确的白描执笔方法仅是白描的必要基础，若要勾出好的线条，还必须善于运腕。画白描时手腕要虚悬于桌面，如勾花朵、叶子等短线要用手指的力量和手腕的力度，而勾枝梗、叶筋、枝身等长线，还要用肘力和臂力。如勾长线不能一气呵成时，可以从中间断开，在虚线以内接着画出，这样可以连贯而不见痕迹和接口。

(3) **执笔的姿势**：画白描画时，姿势、执笔或运腕的不正确，不仅在外观上不雅，而且影响勾勒线条的效果。白描的正确执笔姿势是：身体要端正，两肩齐平坐好，两腿自然下垂，笔和身体保持舒适距离。

(4) **画白描时的勾线**：先把已经画好的画稿用深墨粗线条勾出，放在纸下铺好，再上下左右用压尺压平，即可用线笔，在纸上勾出不同变化且适合于各种白描的各部位质感的线条。要求仅凭白描，不加色彩就有非常生动逼真的形象。白描用的墨色浓淡，要以花色和其他白描画浓淡为标准，即使勾线着色，线条仍要清晰明亮可见，即线条不要模糊不清，但又不能太深。



素描是指用单一色彩所勾勒出来的图画。在素描中有多种技法和专业画法。通过素描手法我们可以学习到食品雕刻的基本功，进而不断提高雕刻技能。

1. 素描的意义与目的

比如人物头像写生的意义与目的在于，培养与训练绘画者和食品雕刻者掌握头部解剖结构，理解头部形体结构，把握形象外部特征与性格特征，提高对人物的观察能力、感受能力、理解能力，掌握熟练的绘画技巧和食品雕刻基本功。

2. 头部解剖结构

我们在认识、理解头像的外部造型特征时，需要掌握头部骨骼和肌肉构成的解剖知识。

3. 物体的形体结构

形体结构是指物体形体结构各部分的结合与构造，是形体占有空间的形成，其客观本质地决定物体的外观特征。形体结构的基本存在状态是圆球体与立方体，圆球体与立方体的组合可以综合概括任何复杂的形体。形体结构的基本要素是点、线、面。这里的面是指形体上不同方向组合面，线是指面与面之间的转折线，点是指三个以上的面在形体上形成的交结处。点、线、面决定形体的外观视觉特征。我们学好形体结构，就可以把食品雕刻结构的点、线、面分清，给人外观视觉。

4. 素描的透视（仰视、平视、俯视）

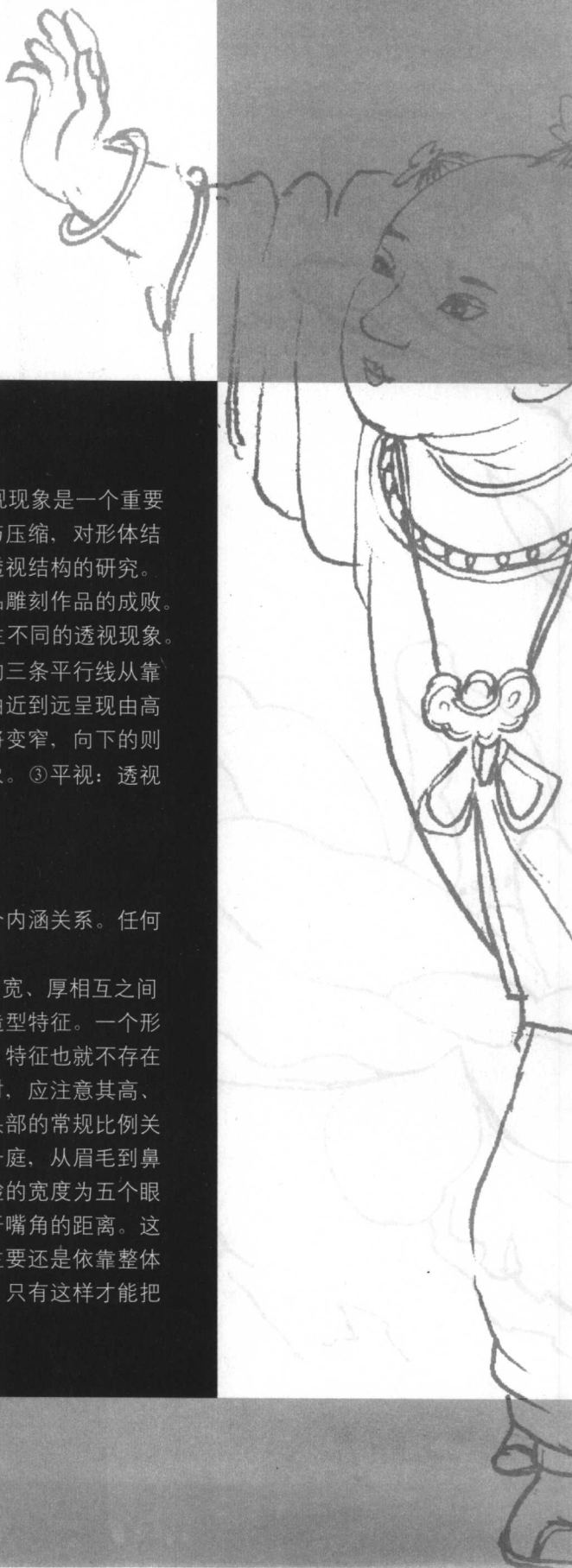
研究形体结构的过程中，认识和表现透视现象是一个重要的环节，形体结构往往随透视的变化而递增与压缩，对形体结构的研究，在某种程度上实际已经转化为对透视结构的研究。形体结构透视关系的正确与否，决定一件食品雕刻作品的成败。

在头像写生中，头像动态的变化，将产生不同的透视现象。如：①仰视：处在仰视情况下的头像，五官的三条平行线从靠近视点的一端向下倾斜。头部形体的各高点由近到远呈现由高到低的排列现象。头部形体上的面，向上的将变窄，向下的则变宽。②俯视：呈现出与仰视相反的透视现象。③平视：透视现象较弱。

5. 素描和雕刻的比例

比例是指在雕刻一件作品时结构的另一个内涵关系。任何物体的形体都必须有自身特定的比例。

作品形体比例主要是指物体在空间的高、宽、厚相互之间的比例，它制约着形体结构，反映出物体的造型特征。一个形体的比例关系发生变化，该形体的具体形态、特征也就不存在了。在头像写生当中，在研究头部结构的同时，应注意其高、宽、厚的比例关系、五官造型的比例关系。头部的常规比例关系有“三庭五眼”，三庭即从发际到眉毛为一庭，从眉毛到鼻头为一庭，从鼻头到下颌为一庭。五眼是指脸的宽度为五个眼的长度。从侧面看，外眼角到耳朵的距离等于嘴角的距离。这些常规比例在具体的写生中不能生搬硬套，主要还是依靠整体的观察与比较，从总体把握对象的造型特征，只有这样才能把一件精美的食品雕刻完成。



6. 雕刻的造型特征

比如：我们在雕刻头像时，眼、鼻、嘴、耳是认识头部特征、刻画头部形象的重要部分。

(1)眼：可以把眼部理解为含在眉弓下眼眶内的一个球体，由瞳孔、角膜、眼角组成，有一定厚度的眼睑包裹在其外面。

(2)鼻：鼻部大致分为几个梯形面的组合，由鼻根和鼻底组成，总体呈三角状，包括鼻上部的鼻骨，下边连接鼻中隔软骨、鼻侧软骨和鼻翼软骨。

(3)嘴：嘴部中间的水平线是弧形的，生长在鼻下圆筒状的形体上，这个圆柱体由颌骨和牙齿组合形成。颌骨和牙齿形成的弧度直接影响嘴的形状。嘴唇由口轮匝肌组成，上唇中间有一个凹下去的人中。唇的表面有唇纹。

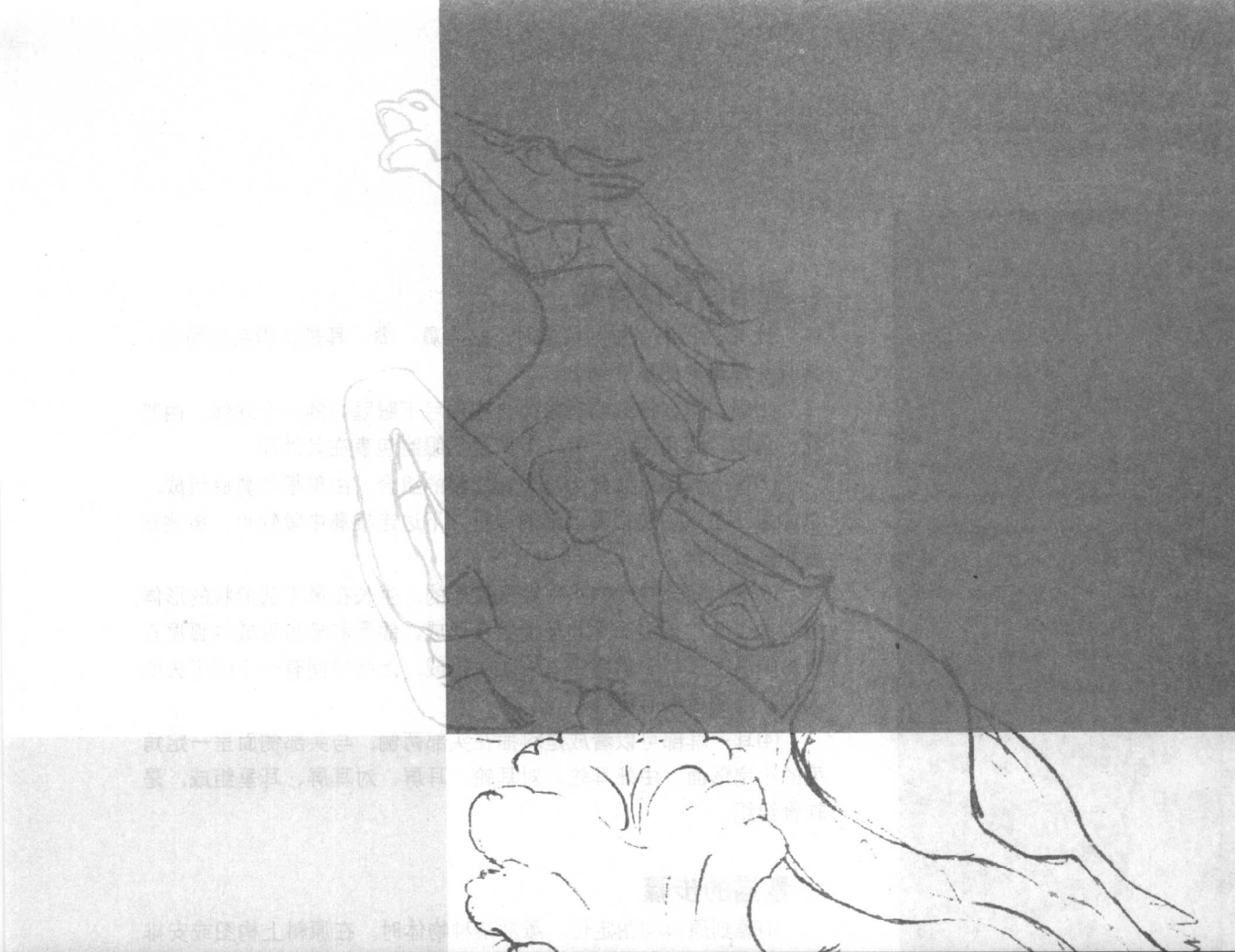
(4)耳：耳部可以看成是斜插在头部两侧，与头部侧面呈一定角度的小扇形面。由外耳轮、对耳轮、耳屏、对耳屏、耳垂组成，是软骨组织。

7. 素描的步骤

(1)雕刻原料构图定位。雕刻某种物体时，在原料上构图或安排在恰当的位置。

(2)刻画出大的明暗关系，进一步确定要雕刻作品的位置和整体关系。

(3)深入刻画，统一调整。通过仔细观察、分析、重点表现物体神态、突出形象特征，画面的整体效果，就在于各局部之间是否谐调统一，层次清晰、主次分明，这就是雕刻的步骤过程。



8. 素描整体意识

整体意识是素描和雕刻训练中极为重要的一个内容。整体的含义是指构成画面的诸种视觉因素之间对立统一的和谐，是指对客观对象的总体感受与体验，是体现对形象整体特征和画面整体效果的判断能力、把握能力与表现能力，其有赖于艺术修养与审美能力的培养，建立并掌握正确的科学的观察方法与绘画雕刻技巧。

9. 雕刻时明暗色调

明暗色调是素描和雕刻基本表现手法之一，是表现物体立体感、空间感的有效方法，对真实地表现对象具有重要的作用。

产生不同明暗调子的原因可以归纳为以下几点：

- (1)光源的强弱、多少，光源距离形体的远近及形体各部位与光源的距离。
- (2)物体体面与光线所构成的不同的角度。
- (3)物体的固有色、透明度、反光性能。
- (4)背景色的不同色调。
- (5)物体与刻画者的空间距离。

通过以上素描的意义与目的、解剖结构、形体结构、透视、比例、造型特征、步骤、整体意识、明暗色调等的介绍，可以加深我们对素描与雕刻的认识，有利于基本功学习，并不断将素描手法运用到雕刻作品中去。