



刘海波 主编

精编食品雕刻 赏析与技艺

JINGBIAN SHIPIN DIAOKE SHANGXI YU JIYI

江西科学技术出版社



精编食品雕刻 赏析与技艺

主 编 刘海波
副 主 编 吴忠春 周炜彬 汪学艺
编 委 黄卓英 吴旭刚 谢建欢 金 苗 钟增安
鲍信仗 袁和钢 徐庆洪 程礼安
顾 问 金晓阳 周 波 汤伟荣
摄 影 刘海波 周炜彬
文字撰写 吴旭刚

江西科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

精编食品雕刻赏析与技艺/刘海波主编. —南昌:江西科学技术出版社,2006.7

ISBN 7-5390-2840-8

I. 精… II. 刘… III. 食品—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第067517号

国际互联网(Internet)地址:

<http://www.jxkjcs.com>

选题序号:ZK2006025

赣科版图书代码:06067-101

精编食品雕刻赏析与技艺

刘海波主编

出版	江西科学技术出版社
发行	
社址	南昌市蓼洲街2号附1号
	邮编:330009 电话:(0791)6623341 6610326(传真)
印刷	深圳市贤俊龙彩印有限公司
经销	各地新华书店
开本	787mm×1092mm 1/16
字数	110千字
印张	4.5
印数	4000册
版次	2006年7月第1版 2006年7月第1次印刷
书号	ISBN 7-5390-2840-8/TS·157
定价	26.00元

(赣科版图书凡属印装错误,可向出版社发行部或承印厂调换)

藝海騰波
精美絕倫

姜習
二〇五年十一月九日

原商务部常务副部长、世界中国烹饪联合会、中国烹饪协会名誉会长 姜习 题词



刘海波 海波厨艺工作室创始人、浙江省烹饪大师、首届全国餐饮业认定师、国际食品雕刻大师、第五届全国烹饪大赛金牌得主、浙江省餐饮行业协会理事，荣获“全国优秀厨师”称号，现任浙江旅游职业学院烹饪教师。

16岁从事厨艺，酷爱食品雕刻。在实践中碰到了很多困难，经历了许多曲折，这一切更加坚定了对食品雕刻的执著追求。为了使雕刻技艺能进一步提高，走南闯北先后学习了南北各派的食雕风格，汲取了根雕木雕的精华，并巧妙地将其与食雕融为一体，自创了海波风格的雕刻技法，在综合素质上和技艺上又有了新的突破。

2002年遇到中国烹饪大师、浙江旅游职业学院酒店管理学院的副院长戴桂宝大师的精心栽培，通过自己的不懈努力，在杭州创办了海波厨艺工作室，三年后又陆续在宁波、台州两地开设了分工作室，为浙江乃至全国烹饪界培养了一批又一批雕刻能手，使他们先后获得了众多奖牌。并为政府宴会、美食节展台、技能比赛、宾馆大厅装饰及圣诞、中秋、除夕等晚宴设计作品，得到了各界的好评。其作品先后被多家烹饪杂志、报刊、电视台报道。



吴忠春 海波厨艺工作室创始人之一。浙江龙泉人。2001年拜刘海波为师，曾荣获浙江省烹饪大赛食品雕刻金奖。



周炜彬 海波厨艺工作室创始人之一，国际食品雕刻大师。浙江台州人，毕业于浙江旅游学院。2003年拜刘海波为师，曾荣获浙江省烹饪大赛食品雕刻冠军。



汪学艺 安徽人。2004年拜刘海波为师，曾荣获第三届全国淡水鱼烹饪大赛食品雕刻金奖。

前言

食品雕刻是艺术产物的一种，在我国有着悠久的历史，是我国烹饪文化艺术中的一枝奇葩，是对烹饪文化的主题升华。它化平凡为神奇，使普通菜肴耳目一新。食者在钟情于美食的同时还有一种靓丽的视觉享受，从而更活跃宴席气氛。

随着烹饪行业的迅猛发展，食者对美食的要求不仅仅局限于色、香、味、形，还更注重菜肴的整体艺术效果，这就要求食雕从业者不断提高自我艺术修养和雕刻技艺。

《精编食品雕刻赏析与技艺》介绍了花木类、人物类、禽类、兽类、鱼虾类等许多精美的食雕作品及其制作步骤，重点分析了泡沫雕和果蔬组合雕的选料、刀具、刀法及制作程序和技术要领，供食雕爱好者欣赏和参考。食雕学习者可以通过本书步骤分解图模仿学习。

出《精编食品雕刻赏析与技艺》一直是我们最大的心愿。回顾以前的艰辛历程，在此衷心感谢关心、帮助过我们的所有界内好友。我们决不敢懈怠，以最大努力把它做好，希望大家一如既往地关注和支持我们。由于时间匆忙，书中难免有疏漏和不足之处，敬请广大同行谅解，并给我们提出宝贵意见。

刘海波
写于中国杭州

网址：<http://www.haibodk.com>
<http://www.dk58.com>

杭州工作室电话：13758238481 13516714612 13216174333(办)

宁波工作室电话：13515883608 13586623719

台州工作室电话：13033651977

目 录

基础篇

一、食品雕刻的分类	1
二、雕刻基本程序	3
三、雕刻成品的保存方法	3
四、雕刻的应用范围与作用	4
五、雕刻常用刀具	5

鉴赏篇

一、花木类	6
春夏秋冬 / 6	
春韵 / 7	
富贵长春 / 8	
莲花 / 9	
莲鹭 / 10	
二、人物类	11
逍遥 / 11	
嫦娥奔月 / 12	
宝莲灯 / 13	
独月当空舞 / 14	
贵妃醉酒 / 15	
麻姑献寿 / 16	
如鱼得水 / 17	
戏金鼠 / 19	
渔翁得利 / 20	
招财进宝 / 21	
三、禽类	22
凤凰(冬瓜盅) / 22	
斗鸡 / 23	
乡野情趣 / 24	
鸟语花香 / 25	
窃窃私语 / 26	
夏韵 / 6	
花好月圆 / 8	
花篮 / 9	
梅竹 / 10	
女娲补天 / 11	
拜寿 / 12	
飞天 / 14	
虎跑 / 15	
千里寻单骑 / 16	
喜笑颜开 / 17	
童趣 / 18	
渔家乐 / 19	
钟馗 / 21	
凤戏牡丹 / 22	
凤戏牡丹(泡沫雕) / 23	
金鸡报晓 / 25	
松鹤延年 / 26	



四、兽类

- 单狮 /27
- 斗 /28
- 金钱鼠 /29
- 龙凤呈祥 /30
- 龙山秋景 /31
- 坐龙 /33
- 日月同辉 /35
- 猛虎下山 /36
- 运财麒麟 /37
- 欣欣向荣 /38

五、鱼虾类

- 海洋之歌 /39
- 海底世界 /40
- 金枪鱼 /41
- 鱼跃 /42
- 虾趣 /43

一、花卉类

- 抖刀花 /44
- 月季花 /46

二、吉祥物类

- 龙头 /47
- 龙啸九天 /49
- 吉祥羊 /51

三、人物类

- 采荷仕女 /52

四、马

- 马头 /54

五、鱼类

- 鲨鱼 /56
- 章鱼 /58

六、飞禽类

- 老鹰 /60
- 凤凰 /62
- 群鹤同乐 /64

- 双狮戏绣球 /27
- 合家欢 /28
- 浮雕泡沫龙 /29
- 龙马精神 /31
- 龙腾 /32
- 游龙戏凤 /34
- 升龙 /35
- 麒麟玉书 /36
- 如意猴 /37
- 飒爽英姿 /38

- 海豚 /40
- 剑鱼 /41
- 鱼化龙 /42
- 湖蟹 /43

制作篇

- 牵牛花 /45

- 整龙 /48
- 蛟龙腾飞 /50

- 反弹琵琶 /53

- 飞腾 /55

- 神仙鱼 /57
- 游鱼 /59

- 凤凰头部 /61
- 浮雕锦鸡 /63



27

39

44

47

52

54

56

60

基础篇

食品雕刻是我国饮食文化的组成部分，是中国烹饪技艺中一颗璀璨的明珠。食品雕刻工艺是指运用雕刻技术将食品原料制成各种艺术形象，用来美化菜肴、装饰宴席的一种工艺。食品雕刻中丰富多彩的造型、精巧别致的图案和精湛娴熟的制作技艺，形成了其独特的艺术风格，成为世界烹坛百花丛中独放异彩的奇葩。

一、食品雕刻的分类

食品雕刻根据所使用的原材料可分为果蔬雕、黄油雕、糖雕、冰雕及琼脂雕等；根据雕刻工艺可分为整雕、组合雕、浮雕、镂空雕、突环雕等；根据品种的造型可分为花卉类、鸟雀类、鱼虫类、兽畜类、吉祥物品类、瓜雕类等。

（一）根据雕刻原材料分类

1. 果蔬雕。选用蔬菜瓜果作为原料。这类原料取材容易、成本低、颜色鲜艳、可雕性强，是食品雕刻的首选材料，在行业中广泛使用。因此，本书大篇幅介绍果蔬雕刻实例。

2. 黄油雕。选用硬度大、可塑性强的人造黄油为原料。小件的黄油雕作品可以直接用手捏出来，用于盘中装饰；大型作品则要先根据形态用竹片、木头做一个支架，然后再塑上黄油。与果蔬雕不同的是，果蔬雕是由表到里去掉多余的部分，是一个减料的过程，而黄油雕则是一个加料的过程。

3. 糖雕。选用饴糖作为原料。造型优美，色彩艳丽华贵。

4. 冰雕。选用机冰作为原料，用于大型宴会、鸡尾酒会、冷餐会中的装饰品。一般需借助不同颜色的投射灯光来照射，以衬托其美感，增加效果。

5. 琼脂雕。采用琼脂为原料，将其浸泡蒸熔后调入果蔬汁或食用色素等，冷却成初坯后再用其制作成不同风格、题材的作品。这是一种极具发展潜力的新式雕法。与其他雕刻相比，琼脂雕的原料不受地域性、季节性限制，成品如美玉、似翡翠，晶莹剔透，给人以强烈的视觉美感。由于原料初坯中调入了天然果蔬汁、食用色素和香精等，使其具有果冻风格，入口滑润，清甜爽口，保存期长，可反复使用，能有效地降低原料的成本。

6. 泡沫雕。虽不属于食品雕刻范围，但近年来为各类美食展台、各类大型烹饪活动丰富

了作品、营造了氛围，推进了烹饪雕刻艺术的发展。它体积大，立体感强，造型气势磅礴，有些统一涂以黄油，有些涂上相应的颜色，也有些保持泡沫本色，是烹饪雕刻艺术的一个支流。

（二）根据雕刻工艺分类

1. 整体雕刻，又称整雕、圆雕。选用形体较大的一整块原料雕刻成一个独立完整的立体成品，形象逼真，具有完整性和独立性，不需要其他雕刻制品的参与和衬托，不论从哪个角度来看，立体感都较强，具有较高的欣赏价值。这种雕刻难度系数最大，需要一定的美学基础和立体雕刻技艺。

2. 组装雕刻，又称组合雕。因果蔬原料体积的限制，雕刻作品的体积也受到了限制，而组合造型则可延伸空间，造就空间。常用多块原料分别雕刻成作品的各个部件，然后再组装成完整的物体形象，具有色彩丰富、雕刻方便、成品立体感强、形象逼真的特点，是一种比较理想的雕刻形式，特别适合一些形体较大或比较复杂的物体形象的雕刻。

3. 浮雕，即平面雕。利用原料表皮与肉质颜色的差异，在原料的表面上雕刻出凸起或凹下的各种图形花纹，装饰性强，图案简洁，常用于西瓜盅、冬瓜盅、花瓶等的制作。浮雕花纹向外凸出的称为凸雕或阳文雕；与凸雕相反的称为凹雕或阴文雕，即花纹向内凹进，背景凸出，其雕刻速度较快，难度较小。

4. 镂空雕。是将西瓜、冬瓜等去瓤，把表面刻画图案中不需要的瓜皮挖去，刻成具有空透特色的雕刻方式。

5. 突环雕。在西瓜等表面雕刻出各种环状的、表皮与母体脱而不离、各环相互连接的图案。即将需分离部分的表皮铲起，并留部分与母体相连，再在其中分割出一定形状，使其能凸出瓜体并因环的连接而不脱离瓜体。

（三）根据品种的造型分类

1. 花卉类。如菊花、玫瑰、月季、牡丹、大丽菊、马蹄莲、荷花、牵牛花、梅花等。雕刻时可在色泽明暗、形状大小及花瓣宽窄、疏密、弯直等方面加以变化。

2. 鸟雀类。如孔雀、凤凰、鹰、鹤、天鹅、鸳鸯等。可采用整雕或组合雕，一般选用形体较大或形体相宜的原料。

3. 鱼虫类。如金鱼、鲤鱼、虾、蟹、螳螂、蝉、蝴蝶等。

4. 兽畜类。如兔、龙、牛、马、麒麟等。有立体整雕、分雕组装和浮雕等表现形式。

5. 吉祥物品类。如花瓶、绣球、福寿等。可采用整雕、分雕组装、镂空雕、浮雕等技法。

6. 瓜果类。如瓜雕、瓜盅、瓜灯等。瓜雕是在整只西瓜的表面进行凸雕和凹雕加工，

制作较简单，主要在于表面图案的设计；瓜盅一般作盛器使用，由盅盖、盅体和底座（有些底座用瓷盘）三部分组成，盛装甜品和热菜等；瓜灯是专门用来观赏的雕刻制品，在瓜表皮上雕刻出各种精美的透孔花纹图案及各种各样的突环和连扣，当雕刻完毕再挖出瓜瓤，内置点燃的蜡烛或通电的灯泡，光亮透过瓜壁的突环雕缝和镂空的空间向外散射，形如灯笼。

二、雕刻基本程序

食品雕刻有一定的操作程序，不能先后更换，否则会影响作品的质量。基本工艺程序大致如下：

1. 命题。命题是食雕创造的先决条件。命题要根据筵席菜肴或宴会的主题、性质、规格、要求等条件来确定雕什么样的作品。
2. 构思。命题确定后，要构思出作品的规格造型，并反复修改确定最后构思的初稿。
3. 选料。初稿确定后，就可以进行选料，包括选择原料的颜色、大小、形状、质地以及陪衬的原料。
4. 布局。布局就是把设计好的初稿在原料上表现出来，包括初胚造型。
5. 制作。制作就是将布局的最后方案进行实际操作。要先修出作品的大致轮廓，再细致雕刻。
6. 修饰。修饰就是对雕好的作品进行修整，加以装饰物件，以及组装成形、色彩搭配。

三、雕刻成品的保存方法

雕刻成品中大多含有较多的水分和某些不稳定的元素，如果保管不当，很容易变形、变色而损坏。它是艺术性很高且费用较大的观赏品，因此，必须加以珍惜，妥善保管，以尽量延长使用时间（利用熟料雕刻的成品一般当时食用，故不存在保存问题）。雕刻成品的保存主要是对蔬果雕刻而言，其保存方法通常有以下四种：

1. 水浸保鲜法。把雕刻品放入1%的白矾水中浸泡，防止干瘪，延长寿命。若在浸泡过程中出现白矾水浑浊现象，应及时更换同样浓度的白矾水继续浸泡。另外在存放雕刻品的冷水中加入几片维生素C，也可使雕刻品较长久地存放。心里美萝卜不宜用水浸保鲜法，因为其原料容易褪色。
2. 低温保鲜法。把雕品放入盆内加上凉水（以淹没雕品为宜），然后放入1~2℃的冰箱内，这样相对可以延长保存时间。这是一种常用的简易方法，最易保管点缀用的雕刻品和正在进行雕刻中的原料或半成品。
3. 密封保鲜法。在雕刻品表面涂上一层明胶液，冷凝后可使雕品与空气隔绝，也可较长

时间地存放。适合保存大型的展台上的雕刻品。

4. 喷水保鲜法。用水壶经常往雕刻品上喷水,保持雕刻品的湿润,起到保鲜作用。这一方法最快捷便利,是目前最常用的方法之一。

5. 密封低温保鲜法。用保鲜膜把原料包裹起来,使雕刻品与空气隔绝,然后放入1~2℃的冰箱内,这样能较久地保持质地新鲜和色彩鲜艳。这是目前最佳的方法。

6. 保色保存法。用柠檬酸(或白醋)与水按1:50的比例调配,将雕刻作品浸泡于其中,使一些含淀粉高的作品不易变色。如香芋、番薯。

四、雕刻的应用范围与作用

(一) 食品雕刻的应用范围

1. 作为菜肴的配料。
2. 菜盆中作装饰点缀。
3. 宴会桌面上作为看盘。
4. 直接用于盛装菜肴。
5. 美食展台的局部点缀。

(二) 泡沫雕应用范围

1. 高级宴席上作为看台。
2. 大型冷餐会、大型酒会的主题造型。
3. 大型美食展台的主体造型。

(三) 食品雕刻的作用

1. 点缀作用。我们常可以看到画家在画人物画时,喜欢在其旁画些花草、树木或题字,目的在于使画面有生气,不呆板,起到烘托作用。食雕的作用也与之相同。例如一只栗色的烧鸡,盛装在盘中总不免有些单调、呆板,如放上一朵食雕花卉,便会生气盎然,鲜亮明快,诱人喜爱。有些菜肴比较杂乱,如果放上食雕点缀,便能把它们统一起来,使其形色兼备。食雕在点缀方面的作用是很大的,可以说,大部分食雕都是为点缀菜肴而制作。

2. 补充作用。有些花式冷盘和花式热菜,如“龙凤呈祥”、“孔雀鳜鱼”等,如不借助食品雕刻,用简单的刀法处理原料,那就很难做出龙头和孔雀头,整个菜肴的形象就会失去完整性。因此,食雕在菜肴中的补充作用不可忽视。合理使用能使菜肴形象更加生动,色彩更加艳丽。

点缀与补充有所区别:一般说来,需要补充的菜肴,食雕必不可少,少则会破坏整个菜肴形象;而需点缀的菜肴,就不一定非要食雕不可,只是用了食雕能使菜肴锦上添花,更

为鲜明，但如不用食雕，菜肴依然有其自身的形色，不会影响其完整性。

3. 盛装作用。各类食雕瓜盅，如“西瓜盅”、“冬瓜盅”在菜肴中的作用主要是取代盛器，以此美化器皿，增加菜肴的形象感和艺术性。如一盆水果或一盆甜羹，盛装在瓜盅内与盛装在一般盆内就给人以两种不同的感觉。一般认为，装在盆中的平凡不奇，而装在瓜盅中则会身价倍增。由此看来，用食品代替盛器盛装菜肴，能收到良好的效果。

4. 主导作用。食品雕刻作品常用于盛大的宴会以及中、小型宴席宴会台面的装饰和菜肴的造型、点缀及盛装，起着烘云托月、锦上添花的艺术效果，具有独特的魅力。但在盛大的宴会和展台上的大型雕刻不仅起着装饰作用，更起着主题的主导作用。它代表着宴会的主题，反映宴会的活动内容，寓意着宴会的内涵。

五、雕刻常用刀具

通常根据食雕作品的规格、制作的繁简程度来选用不同类型的刀具。

1. 主刀（图1）。主刀又称手刀，用途广泛，是雕刻中必不可少的刀具。
2. U形戳刀（图2）。U形戳刀又称圆口刀，主要用于雕刻鸟的羽毛、鱼的鳞片等。
3. V形戳刀（图3）。一般用于雕刻鸟的羽毛、假山以及一些纹路、线条。
4. 线刀（图4）。用于勾勒出作品的轮廓、图案和线条。
5. 其他刀具（图5）。如圆规、削皮刀、挖球刀等。



图1



图2



图3



图4



图5

鉴赏篇

一、花木类

【春夏秋冬】

原料：胡萝卜、青萝卜、番薯、心里美。

工具：主刀、U形戳刀。

类型：果蔬组合雕。

寓意：风调雨顺，喜气吉祥，长寿平安。

要点：花瓣大小、厚薄要均匀，层次要分明。

雕刻时间：50分钟。

适用范围：可用于酒席看盘、珍贵菜肴围边。



【夏韵】

原料：泡沫。

工具：主刀、热胶枪。

类型：零雕组装。

寓意：荷花清心脱俗，象征高贵的气质。

要点：掌握好作品重心，充分体现出荷花的神韵。

雕刻时间：70分钟。

适用范围：多用于展台或看台的点缀。



【春韵】

原料：泡沫。

工具：主刀、热胶枪。

类型：零雕组装。

寓意：牡丹花色彩艳丽华贵，象征高贵的气质。

要点：掌握好作品的上色工艺，充分体现出牡丹花的华贵。

雕刻时间：70 分钟。

适用范围：多用于展台餐厅的点缀。





【花好月圆】

原料：胡萝卜、白萝卜、南瓜。

工具：主刀、U形戳刀、勾线刀。

类型：果蔬组合雕。

寓意：象征荣华富贵及有情人共享花好月圆之美景，给人一种美好的憧憬。

要点：每片花瓣要镂成U形，组装时注意层次和整体的搭配。

雕刻时间：1小时。

适用范围：多用于喜庆之事。

【富贵长春】

原料：泡沫。

工具：主刀、热胶枪。

类型：零雕组装。

寓意：象征富贵吉祥。

要点：掌握好作品的整体效果，体现出花韵的富贵。

雕刻时间：70分钟。

适用范围：多用于展台餐厅的点缀。



【花篮】

原料：胡萝卜、白萝卜、青萝卜、南瓜、心里美。

工具：主刀、V形戳刀、U形戳刀。

类型：果蔬组合雕。

寓意：喻示生活美满，欣欣向荣。

要点：色泽搭配要柔和、鲜明，组装时要突出主题效果。

雕刻时间：80分钟。

适用范围：多用于中餐盘饰或看盘。



【莲花】

原料：白萝卜、南瓜。

工具：主刀、U形戳刀。

类型：果蔬组合雕。

寓意：莲花多籽，故可寄托多子多福之愿。

要点：藕里面要用U形刀镂空。

雕刻时间：80分钟。

适用范围：多用于热菜盘饰或摆看盘。