

食品装饰技巧

宴会食雕应用

YANHUI SHIDIAO YINGYONG

许健 编著



 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

宴会食雕应用 / 许健编著. —北京: 中国轻工业出版社,
2005.1

(食品装饰技巧)

ISBN 7-5019-4493-8

I.宴… II.许… III.宴会—食品—装饰雕塑
IV.TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 078832 号

责任编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强 封面设计: 叶 蕾 李 芳
版式设计: 叶 蕾 李 芳 责任校对: 燕 杰 责任监印: 胡 兵

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: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2005 年 1 月第 1 版 2005 年 1 月第 1 次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 5.5

字 数: 120 千字

书 号: ISBN 7-5019-4493-8/TS·2641 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: 010-88390721 88390722

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

40601SIX101ZBW

食品装饰技巧

宴会食雕应用

YANHUI SHIDIAO YINGYONG

许健 编著



 中国轻工业出版社

前言

食品雕刻艺术是将烹饪、绘画、雕刻等技艺融于一体的艺术，食雕作品常用于陪衬菜肴、美化餐台等。在宴席中恰当运用食雕作品，不仅可以烘托就餐氛围、丰富宴席内容，而且能够使人们在得到美味物质享受的同时获得视觉艺术的享受。

但在实际运用中，经常出现有些食雕作品与宴席主题内容不相吻合的情况。本书不仅对食品雕刻的基础知识进行了详细介绍，还根据

宾客的用餐内容和目的将宴席大致分类，并从原料、工具、制法及每件作品的创作寓意等方面详细讲解食雕作品在宴会中的运用，是广大餐饮业内人士及食雕爱好者钻研食品雕刻艺术的一本实用教材。

由于个人水平有限，本书内容难免有所欠缺，恳请读者提出宝贵意见。同时，希望通过本书与爱好食雕艺术的朋友相互交流，为食雕艺术的发展贡献微薄之力。

编著者



作者简介

许健



许健，中餐烹调技师、中国烹饪协会会员。自幼酷爱美术，从厨多年来对食品雕刻技术甚有研究。其作品注重“以形显艺、以精献技、以物传情”的创作思路。1998年在世界华人烹饪技艺表演赛中获得食雕类金奖；1999年在北京市第三届烹饪技术大赛中荣获果蔬雕类金奖、冷拼银奖；同年，被山东省青岛市旅游局授予“青岛市旅游业岗位技术能手”荣誉称号。



目 录

PART 1 基础知识篇

食品雕刻的原料和贮存	
食品雕刻常用原料	6
原料的贮存	7
食品雕刻的工具及操作方法	
食品雕刻的工具	7
食品雕刻的刀法	8
食品雕刻的手法	9
食品雕刻的种类和步骤	
食品雕刻的种类	10
食品雕刻的步骤	10
食品雕刻的应用和保存	
食品雕刻的应用	11
食雕作品的保存	11



PART 2 制作讲解篇

迎宾宴	
孔雀迎宾	12
仙鹤起舞	13
芬芳月季	14
金鸡踏春	15
春江水暖	16
羡慕	17
采食	18
梨园乐	19
商务宴	
荷香	20
和平	21
天鹅	22
海底世界	23
金鱼遨游	23
满载而归	24
哪吒闹海	25
群龙戏珠	26
太极葫芦	27
和平共处	28
二龙戏珠	29
庆功宴	
锦绣花瓶	30
白鹭振翅	31
金凤献宝	32
碧波撒网	33

大展宏图	34	天马奔腾	62
星光璀璨	35	群羊得意	63
团圆宴		金猴闹桃园	64
金鱼戏水	36	锦鸡报晓	65
采蜜	37	戌狗送福	66
凤还巢	38	亥猪献宝	67
醒狮	39	火麒麟	68
宝葫芦	40	福如东海	69
菜篮子	41	寿比南山	70
果篮	42	松鹤延年	71
五彩瓜灯	43	自得其乐	72
婚宴		阔肚佛	73
幸福玫瑰	44	菜肴装饰	
鸳鸯戏水	45	花团锦簇	74
荷塘	46	鲜花小鸟	74
鹦鹉	47	飞鹤踏松	75
喜鹊登梅	48	金鱼游戏	75
群鹊报喜	49	玉兔觅食	76
鸟语花香	50	荷塘情趣	76
花好月圆	51	金光宝塔	77
龙凤呈祥	52	迎春	78
连心瓜灯	53	翠鸟	79
两心相映	54	至尊食炉	80
比翼双飞	55	虎啸山风	81
生日宴		展台布置	
银鼠藏宝	56	争艳	82
牧牛春归	57	奋勇争先	83
猛虎下山	58	鱼跃龙门	84
玉兔戏耍	59	天鹅湖	85
飞龙吐珠	60	志向高远	86
金蛇智斗	61	海豚戏球	87



PART 1

基础知识篇

食品雕刻的原料和贮存

食品雕刻常用原料

南瓜 又名倭瓜、番瓜，有扁圆形、长形等不同形状，多呈深绿色，有黄色斑纹，且表皮有纵沟或瘤状突起；南瓜皮薄肉厚，组织细密，是刻制花卉、鸟兽、人物及建筑等大型作品的最佳原料。

冬瓜 体大肉厚，多为长圆形，瓜皮呈墨绿色或青绿色，肉质为白色，是用于浮雕作品的理想原料。例如，刻制“冬瓜盅”、“冬瓜灯”等食雕作品。

西瓜 西瓜是最常用的食品雕刻原料之一。人们常利用其瓜皮及瓜瓤的颜色差异，制作出各种食雕艺术作品，比如“西瓜盅”、“西瓜篮”、“西瓜灯”等，多能体现出雕刻者较强的刀工技巧及美术功底。

哈密瓜 果实呈卵圆形或橄榄形，瓜皮呈青黄色，有网纹，皮、肉均较厚，主要用于刻制菜肴盛器。

伊丽莎白瓜 有球形和长圆形等形状，瓜皮光滑，呈黄色或白色；其白色肉质柔软细腻。雕刻者一般以浮雕法或去瓤镂空法突出其效果，例如“瓜盅”、“瓜盒”、“瓜灯”等。

白萝卜 体大肉厚，肉质洁白、细密、脆嫩，适合雕刻花、鸟、鱼、虫及亭台楼阁等食雕作品。

青萝卜 表皮呈青色或翠绿色，肉质脆嫩，适合刻制青草绿叶、鸟虫水浪等作品，是四季常用的理想食雕原料。

心里美萝卜 又称红心萝卜，皮呈绿色或紫色，果肉呈紫色或粉红色，质地脆嫩，是刻制各种花卉的最佳原料。因其色彩艳丽，雕刻出的花卉可以达到以假乱真的效果。

胡萝卜 圆锥形，色彩鲜艳，有红色和橘黄色等品种，适用于雕刻花卉、飞鸟、鱼虫等较精细的作品，是一种用途广泛的食雕原料。胡萝卜肉质结实、不易腐烂，耐久储存；但因含有筋络，经水泡后容易变形、断裂。

芋头 体肥硕大，表皮呈棕褐色，带有环形纹络，肉质灰白并附有黑色斑点，有较强韧性，雕刻出的作品纹路清晰、古朴典雅，适合雕刻楼阁、桥梁、山石等。

黄瓜 又名青瓜，体长，有青、浅绿等不同皮色；肉质鲜嫩脆爽，呈浅绿色，瓤肉紧密结合；主要用来刻制蜻蜓、鹦鹉、青蛙及喇叭花、佛手花等小型花卉。

莴笋 圆柱形，去皮后呈翠绿色，肉质极脆嫩，可用于雕刻鱼虾、虫鸟等。

马铃薯 又称土豆，以卵形、球形常见；黄色表皮，其肉质细密，呈清白或淡黄色，多用于刻制各种花卉。因马铃薯含有大量淀粉，极易氧化变

色,因此应及时将成品放入清水中浸泡储存。

除上述原料以外,琼脂、冷冻冰、巧克力、黄油、塑料泡沫等也是宴会雕刻常涉及的原料。其中,塑料泡沫主要用于大型黄油雕、巧克力雕的内部坯体,也可单独雕刻成作品后涂染广告颜料用于展台布置使用。

原料的贮存

若想保持食品雕刻原料的鲜艳色彩和良好质感,避免使其发干、变色、变质,应特别注意以下几点:

1. 应将原料放在阴凉、洁净处,切不可放在日光下曝晒。
2. 防止磕碰、损伤原料,以免造成腐烂、发霉。
3. 冬季应防止原料受冻。
4. 应将原料用洁净塑料食品袋包装,再放入冰箱中低温贮存。

食品雕刻的工具及操作方法

食品雕刻的工具

雕刻工具是进行食品雕刻的重要物质条件,要制作一件具有审美价值和艺术价值的食雕作品,必须使食雕的工具功能齐全,用起来得心应手,才会有利于提高食品雕刻的效率和数量。当前,市场上的食雕工具虽已趋向规格化,但仍然不能统一,现将常用的雕刻工具(图1、图2)加以归纳并做简单介绍:

切刀 用于将食雕原料下料、去皮、打圆等。一般地,能够达到切割原料的刀具都可使用,例如普通菜刀、西瓜刀、西餐分刀等均可替用。

去皮刀 用于去除蔬菜、瓜果表皮的一种常用工具。

刻刀 根据刀刃的形状可分为直头刀和弧形刀两种。直头刀主要用于去料、雕花及镂空;弧形刀通常用来构图,刻制精细部位时最易灵活使用。

圆口戳刀 圆口戳刀主要用来刻制羽毛、鳞片及镂空洞孔使用;因口径大小不同,可将其由小到大分成1号至6号便于区别。

三角戳刀 其功能与圆口戳刀基本相同,但刻出的线条、沟槽比圆口戳刀刻出的更清晰。

环形刀 主要在琼脂雕、黄油雕、巧克力雕时掏空、走线等使用。

铲刀 主要用于去除原料表面浅薄皮层时使用的一种刀具,是浮雕技法的必备工具。

雕刀 木质结构,是黄油雕、巧克力雕的基本工具。

锯 是泡沫雕刻的主要工具,用来切割大块原料,是初加工成型的必备工具。



图1



图2

除上述主要工具以外,在实际工作中时常会需要一些特殊的用具,比如圆规、铅笔、毛刷、毛笔、圈尺、竹签等。总之,只要对工作有所帮助,便可根据需要合理使用身边的任何物品加以利用。

食品雕刻的刀法

根据原料形状、刀具种类及作品的设计构思,在实施雕刻过程中需要运用不同的刀法才能完成一件艺术作品的制作。通常采用的刀法有以下几种:

切(图3) 主要用于对大型原料的分割、作品底部的修平等。所用刀具为平口刀或普通切刀均可;操作方法是



(图3)

削(图4) 用来将原料去皮、修饰整理,使原料达到表面平整光滑;操作方法是



(图4)

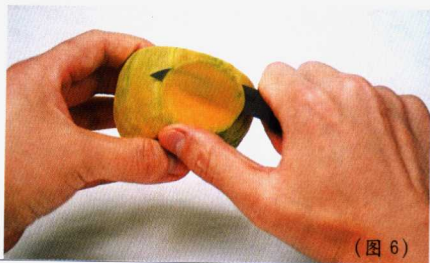
料,刀口沿原料表面向前推行,达到去皮和修整的目的。

画(图5) 是在进行正式雕刻前,将构思出的图案以刀代笔在原料表面进行勾勒描图的一种方法,它是一种引导行刀过程的辅助工序;所用工具主要以直头刀为主,一只手扶稳原料,另一只手以持笔方式用刀尖在原料表面轻轻画出所需图案,为下一步直接雕刻引好路线。在瓜盅及瓜灯雕刻中,圆规是经常使用的一种工具,主要用来画圆及掌握中心点。



(图5)

刻(图6) 始终贯穿于雕刻制作过程中,能够直接突出作品所追求的艺术形象,是作品成形加工的主要方法;工具以直头刀和弧形刀为主,制作者需熟练掌握并运用多种执刀手法,做到操作自如,对每个下刀部位达到“粗中有细、细中求精”的艺术水准;根据去料的大小和厚度调整刀具与原料的角度,主要以直刀下刻的方式将废料去除。



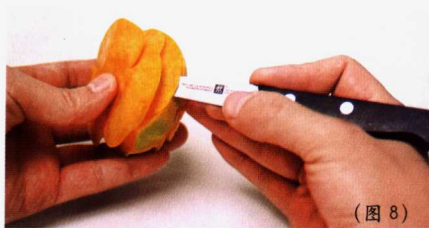
(图6)

戳(图7) 是食品雕刻中使用较广的一种刀法,各种动物羽毛、交错重叠的鳞片、怒放的秋菊都是以戳的刀法刻制而成;工具多选用圆口戳刀和三角戳刀;刀口沿原料推进,以大小号交错使用的方法去掉废料,使作品逼真自然、造型独特。



(图7)

旋(图8) 通常用于花卉雕刻,成品圆滑且厚薄均匀。方法是刀尖定位在所需位置,刀口倾斜向下,根据要求做弧形状或波浪式抖动进刀,以达到所需形状或去掉废料为止。



(图8)

刮(图9) 在雕刻过程中起到修平、找圆的作用,有时还用于去掉原料的表面附皮,是与其他刀法并用的一种辅助刀法。一般地,将刀口与物体表面呈 100° 左右角度;顺着原料轻轻抹擦,达到平整的一种施刀方法。



(图9)

压(图10) 压是一种特殊刀法,也是食品雕刻中最简单的刀法;它是以模具刀为工具,将厚度不超过模具刀的原料平放在案板上,刀口向下对准原料用力按压下去,即可出现所需实体造型;若厚度不符合要求,还可随意切片使用。



(图10)

食品雕刻的手法

根据各种刀法的操作方式不同,雕刻者执刀时手的姿势也会随之变换,只有熟练掌握各种执刀手法,才能得心应手、运用自如地制作出理想的食雕作品。现将几种常用执刀手法介绍如下:

横刀手法 横刀手法是指将手掌向下,刀柄横向放在手中,四指紧握;运刀时拇指按住刻制的原料,刀口进行前后运动。横刀手法主要适用于刻刀法的操作。

纵刀手法 将手掌向右或左,刀柄纵向放在手中,五指紧握,运刀时刀口左右运动。纵刀手法适用于削和刮的刀法运用。

执笔手法 就是握刀的手法与执笔的手法相同,食指与拇指捏稳刀柄,其他3指自然弯曲,用来托住刀柄,保持运刀均衡。执笔手法主要适用于画、旋等刀法的运用。

戳刀手法 这种手法与执笔手法大致相同,只是在操作时需要将无名指与小指按在原料上,以确保运刀准确,不出偏差。戳刀手法适用于戳刀法的操作。

食品雕刻的种类和步骤

食品雕刻的种类

食品雕刻按其外表形状及结构制作,可分为整雕、零雕整装、浮雕、镂空雕和套环雕等类型。

整雕 即一件食雕作品从始至终完全用独立完整的原料刻制而成,不需要任何插接和组装,其特点是结构完整,色泽自然统一。

零雕整装 根据作品构思所需,在同一原料上无法表现其整体结构,可将某一部分进行单独加工,最后再合理组装,达到完整统一的效果。

浮雕 主要用于西瓜、冬瓜等瓜类原料,利用其附皮、衬皮与瓜肉色泽的反差,在瓜体表面刻画出作品所需图案。浮雕又分为阳线雕刻和阴线雕刻。

镂空雕 以瓜类原料为主,在瓜体表面将图案刻画成形,去掉瓜瓤后,再用戳穿透空的方法去掉多余部分;有时还可以在瓜体内放置照明设备,透过镂空的洞孔将光线向外照射,即为“瓜灯”。

套环雕 是将设计的图案或文字造型以套环结合镂空技法的形式,制作既有外观图形,又能如抽屉般随意推拉形式的一种特殊的雕刻技法,其雕刻工艺比其他雕刻法复杂。制作者除了

要有丰富的思维想像能力,还应具备几何图形设计的能力。

食品雕刻的步骤

食品雕刻作品因制作工艺比较复杂,所以必须有顺序地展开操作程序,才能有条不紊地制作出精美的艺术作品。通常可按以下几个步骤进行:

构思命题 应根据不同的菜肴和宴会内容、规模以及宾客习俗设计出符合宴会环境的雕刻作品;切勿雕刻出宾客和宴会忌讳的作品,否则将会适得其反,甚至造成不良后果。

原料选择 在确定作品形状后,选择适当的原料是关系到成品质量的重要环节。实践证明,只有理想的原料才能刻出形态美观、色调明快的精美作品。

轮廓成形 通常,先根据原料形状进行合理布局,做出具体的结构划分,再刻出作品的整体轮廓,做到行刀有度、落刀准确,不要急于精细雕刻某一位位,避免影响以后修整,造成残缺。

精雕细琢 对大体轮廓进行观察、对照、检查,感到满意后便可重点雕琢具有代表性的部位和微妙的形体变化。除此之外,还要注重作品神韵的表现,以达到形神兼备的艺术效果。

组装点缀 作品刻制完成后,即可进行组装点缀,这也是一件成功作品的最后一道工序,尤其对一些大型展示作品更需要做进一步的插接组装。因为,只把一件食雕作品独立摆放会很单调,适当的装饰点缀能使作品更丰满;但衬托物不要过多,以免喧宾夺主。

食品雕刻的应用和保存

食品雕刻的应用

只有在充分了解宴会性质和菜肴特点的情况下,才能更好地把握不同来宾及各种菜肴对食雕作品的需求。因此,正确选择适合宴会内容的食雕作品是雕刻者必须掌握的。

根据宾客就餐的形式及特点,可以将雕刻作品在宴会中的应用分成下列几种类型:

迎宾宴 指亲朋好友平日相聚或迎接送行时所设立的宴会。要求食雕作品体现出欢快、好客、关怀之情。

商务宴 是工作中的往来需要使双方设宴聚餐的一种宴会形式。所以,食雕作品应以突出团结合作、共谋发展为主题加以构思设计。

庆功宴 为表达成功、收获后的喜悦之情而设立的一种宴席;食雕作品应体现出收获、发展、强盛、壮大的内容。

团圆宴 全家团圆或亲朋相聚时使用的宴席种类;雕刻作品应以和睦、圆满、幸福为创作宗旨。

婚宴 为婚庆时安排使用的宴会;食雕作品应表达出爱情、甜蜜、相伴、温馨的主题思想。

生日宴 为庆祝生日所使用的宴席。其中还应考虑客人的年龄,避免弄巧成拙,例如老年生日以松鹤、寿星等为主体,表现延年益寿的主题;中、青年生日应选择大展宏图、鱼跃龙门等能够突出勇往直前、奋勇拼搏寓意的作品;少年儿童生日以趣味、十

二生肖等为主要内容。

菜肴装饰 通过雕刻作品来增加菜肴的整体色彩和形状,以提高菜肴的口味和档次。食雕作品应注重以陪衬菜肴、色彩搭配突出主题或主料。

展台布置 用来提高酒席宴会、自助餐台的视觉效果。创作此类作品也要根据主题进行构思定位。

食雕作品的保存

作品在制作过程中因不能一次完成,需要临时存放或隔夜再进行加工,或者成形的作品需要多次使用。所以,应根据食雕作品加工的不同程度进行合理保存,以尽量延长其使用时间,具体的保存方法有:

水泡法 将作品浸泡在洁净的清水中,可使其保持足够的水分,能连续使用1~3次,但时间过长也容易变色、腐烂。

包裹法 有些原料若经水泡后就会变脆或变形,在加工时很容易断裂,采取包裹法就能避免此类问题出现。方法是将半成品和易变形作品先用洁净湿布包起,再用保鲜膜从外面包严或直接用保鲜膜包严即可。

冷藏法 用洁净清水与白矾按100:1的比例对成白矾水,放置在3℃的冷柜中,并将作品放进白矾水中冷藏,这样能长时间保持作品的新鲜程度。如发现白矾水变浑浊,就要及时更换。



► 12

PART 2

制作讲解篇

迎宾宴



❖ 孔雀迎宾 ❖

原料: 南瓜, 心里美萝卜, 青萝卜, 冬瓜皮, 芋头, 番茄。

工具: 弧形刀, 圆口戳刀, 三角戳刀。

制法: 先用弧形刀将南瓜刻出孔雀坯形; 用圆口戳刀、三角戳刀刻出羽毛; 用冬瓜皮、青萝卜、心里美萝卜

装点羽毛尾端; 用芋头刻成一朵祥云连接在孔雀尾部, 切一片番茄放在祥云上为太阳; 将心里美萝卜刻成牡丹花、青萝卜刻成叶子围绕点缀即成。

寓意: 展翅高飞, 喜迎宾朋。



❖ 仙鹤起舞 ❖

原料：南瓜，青萝卜，琼脂，食用色素、花椒粒。

工具：弧形刀。

制法：将南瓜刻成3只飞翔的仙鹤，

以花椒粒为眼睛；将青萝卜刻成松枝点缀；用琼脂加入食用色素后制成太阳，组装即可。

寓意：鹤鸣千里，喜迎宾客。



❖ 芬芳月季

原料：心里美萝卜，南瓜，白萝卜，冬青。

工具：直头刀。

制法：将心里美萝卜一切为二并刻成花朵，即从根部分出均匀的5个花瓣，每刻一层去掉里面的棱角部分，

与第一层花瓣交错再刻第2层，依次刻出四五层至花蕊；将南瓜与白萝卜切成与心里美萝卜原料相同大小后，用同样方法刻出黄花、白花；将花朵装饰在冬青枝上即成。

寓意：枝繁叶茂，友谊常青。



❖ 金鸡踏春 ❖

原料：胡萝卜，芋头，心里美萝卜，冬瓜皮，花椒粒。

工具：弧形刀，圆口戳刀，三角戳刀。

制法：用弧形刀将胡萝卜刻成金鸡坯形；用圆口戳刀、三角戳刀刻出金鸡羽毛，花椒粒装点眼睛，固定在芋

头刻成的石块上；用冬瓜皮刻成青草，心里美萝卜刻成小花点缀。为了增加情趣，还可用胡萝卜再刻两只小刺猬加以衬托。

寓意：锦绣前程，一路凯歌。