

新编

瓜雕 分步图解

XINBIANGUADIAO
FENBUTUJIE

杜文利 主编 ●

详细的雕刻步骤

精美的图解实例

大师的绝技奉献

学艺的最佳教材



辽宁科学技术出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

新编瓜雕分步图解 / 杜文利主编. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2004.4

ISBN 7-5381-4141-3

I. 新... II. 杜... III. ①西瓜—装饰雕塑—图解
②南瓜—装饰雕塑—图解 ③冬瓜—装饰雕塑—图解
IV. TS972.114-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 005878 号

出 版 者: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印 刷 者: 辽宁美术印刷厂

经 销 者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm × 260mm

印 张: 5.5

字 数: 100 千字

印 数: 4 001 ~ 8 000

出版时间: 2004 年 4 月第 1 版

印刷时间: 2004 年 5 月第 2 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 杜 江

版式设计: 大 河

责任校对: 李 雪

定 价: 34.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购咨询电话: 024-23284502 23284357

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn



作者 杜文利

作者小传

杜文利，汉族，1974年生于黑龙江省大庆市。对烹饪工作非常痴迷，尤其酷爱冷拼和食品雕刻之技艺。从厨十余载，为了提高自己的技艺，先后拜哈尔滨烹饪大师王启瑞、宋建军为师。在名师的指导下，烹饪技术取得了长足进步。

1990年，在哈尔滨皇上皇大酒店担任冷拼、食雕主管。

1996年，被山西省大同市红旗大饭店聘请为冷拼、食雕厨师长。

2000年，被大同市大同宾馆聘请为冷拼、食雕厨师长，兼厨房艺术顾问。

2001年至今，先后接待了国家领导人江泽民、温家宝、吴邦国及外宾奥地利议长等，并为盛宴制作了大型食雕作品，得到国家领导人和外宾的一致好评。

2001年8月18日，第三届云冈旅游节期间成功接待了香港艺人刘德华先生。优秀的食品雕刻作品多次刊登在《中国烹饪》《餐饮世界》《四川烹饪》《华夏美食》《中国食品》等权威杂志上。在香港《华夏美食》烹饪大赛中，食品雕刻作品《仙鹤祝寿》被评为金奖。

2003年在《四川烹饪》杂志举办的食雕擂台赛上获得一等奖。

新 编 瓜 雕 分 步 图 解

Xinbian Gua Diao Fen Bu Tu Jie

《新编瓜雕分步图解》编委会

技术顾问：赵贵廷 任俊

主 编：杜文利

副 主 编：郭建敏

编 委：杨 富 齐建刚 李一凡 郑爱宾

郭明厚 赵俊庭 梁利军 杜晓文

朱利汇 刘建晨

摄 影：杜文利



作者杜文利和师傅在一起

前言



本书出版旨在让更多的食品雕刻爱好者了解这门充满活力的技艺，并在本书中汲取一些有用的东西。

食品雕刻在当今餐饮界越来越受到重视。一件件雕品就是一首首诗，一幅幅画。摆上台面不仅提高了宴席的档次，而且烘托出了浓厚的欢乐气氛，表达了对客人的重视和接待之隆重。

为了满足广大食雕爱好者学习技术的需求，本书在出版前经过长期策划，充分调查了不同层次的读者，了解到他们对食雕书籍内容的要求，再加上编者在近20年的食雕生涯中积累的经验 and 独到的刀法。例如：“一刀定大型”、“三刀到位”等。本书

博采众长，精益求精，形成了本书特有的艺术价值。

在这里，我非常感谢的是赵贵廷经理和任俊经理的大力支持，同时，他们为本书的出版提供了许多宝贵意见和建议，使我终生难忘。

由于能力有限，书中难免有不详尽之处，望前辈、同行能不吝赐教。

希望此书能对您的工作有所帮助，为提高您的烹饪技艺甘做铺路石。

杜文利

2004年元月于大同



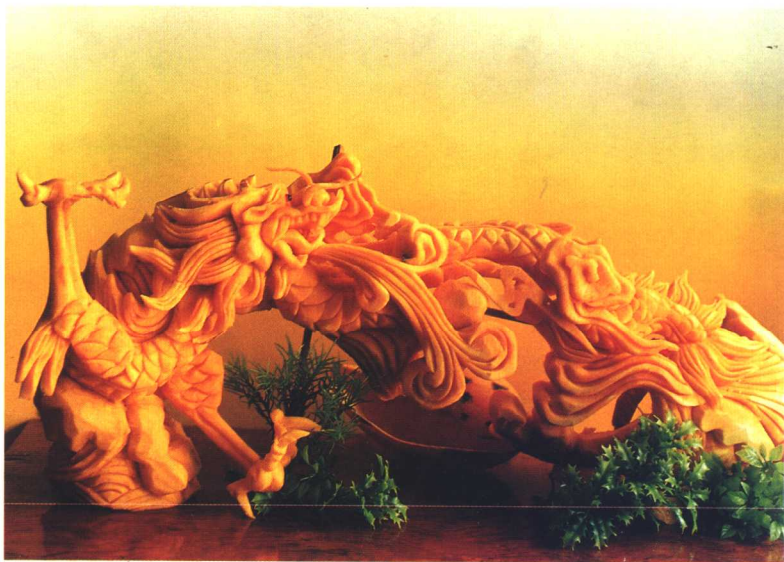
Xinbian
Guadianao
fenbu tujie

新编 瓜雕分步图解

杜文利 主编



辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·





contents

目 录

作者小传·····	1	锦绣河山·····	33
前言·····	2	关公夜读·····	34
一、食品雕刻的基础知识·····	6	酒神·····	35
(一)食品雕刻的基本方法·····	6	寿星图·····	36
(二)食品雕刻的步骤和表现形式·····	6	双鲤图·····	37
(三)食品雕刻成品的保存·····	7	喜鹊登枝·····	38
(四)食品雕刻的注意事项及应用·····	7	双雀戏蝉·····	39
二、南瓜雕分步图解·····	8	双鹤冬瓜盅·····	40
花开富贵·····	8	凤凰·····	41
蛸蛸白菜·····	9	武松打虎·····	42
鸟语花香·····	10	反弹琵琶·····	43
长尾鸡·····	11	雄鹰·····	44
花枝鹦鹉·····	12	嫦娥奔月·····	45
鹰王·····	13	凤凰仕女·····	46
双鹤献寿·····	14	玉鸟鸣春·····	47
虾蟹出笼·····	15	四、西瓜雕分步图解·····	48
花篮·····	16	八戒斩妖·····	48
海底世界·····	17	展鸿图·····	49
嬉戏·····	18	仙姑弹琴·····	50
喜鹊登梅·····	19	五突环西瓜灯·····	51
凤戏牡丹·····	20	女娲造人·····	52
骏马舞步·····	21	燕鱼瓜灯·····	53
奔鹿·····	22	马到成功·····	54
玉兔觅食·····	23	千禧龙瓜灯·····	55
玲珑宝塔·····	24	吉祥童子灯·····	56
神龙见首不见尾·····	25	年年有余(鱼)·····	57
金龙戏珠·····	26	吉祥如意灯·····	58
钟道神威·····	27	金猴迎春·····	59
李逵·····	28	桃园猴趣·····	60
仙女赏花·····	29	五、食品雕刻精品赏析·····	61
福寿富贵·····	30	三打白骨精·····	61
关公马·····	31	捕食·····	61
三、冬瓜雕分步图解·····	32	雄鹰展翅·····	62
夏荷·····	32	蛟龙出海·····	62



福寿财源	63
麻姑献寿	63
二龙戏珠	63
猛虎下山	64
螳螂与黄雀	64
鱼乐	65
狮子滚绣球	65
三羊开泰	66
龙凤呈祥	66
窃窃私语	67
寿带花枝	67
雄狮	68
鱼跃	68
仙鹤仕女	68
飞马追羊	69
天王托宝	69
金凤朝阳	70
双鲤戏荷	70
龙腾	71
凤伴牡丹	71
鹤舞	72
双鹤献寿	72
翻江倒海	73
神龙金鹰	73
上山猛虎	73
孔雀开屏	74
宝塔	74
龙争虎斗	74
金龙宝塔	75
鹦鹉学舌	75
传情	76
奔鹿	76
鹰蛇斗	76
鸳鸯戏水	77
松鹤延年	77
花神	78
双鹤图	78
龙凤呈祥	79
仙鹤迎宾	79

黄鹤楼	80
玲珑宝塔	80
东方朔偷桃	80
金凤迎春	81
虾趣	81
大展鸿图	82
二龙戏珠	82
腾飞中华迎奥运	83
猛龙戏凤	83
马到成功	83
翻江倒海	84
福到眼前	84
金佛献宝	84
金鱼戏水	85
天马	85
燕鱼	85
果器	86
荷塘鲤鱼	86
圣诞快乐	87





一、食品雕刻的基础知识

食品雕刻是烹饪技术中不可缺少的一门技术，它是美化菜肴的重要组成部分。在各种国宴及喜庆宴席中恰当使用不仅能烘托气氛，而且还能提高菜肴档次，让人们在享受物质的同时，还能得到艺术的欣赏。

掌握食品雕刻技艺，可以提高厨师的素质和艺术修养，对宣传推广中华烹饪有着重要的作用。

（一）食品雕刻的基本方法

1. 削：削去原料多余部分，使其成为毛坯的方法。

2. 切：用模具刀压好后，切成所需的片。

3. 旋：是刻花最常用的方法，具体操作由里向外或由外向里旋刻的一种方法。

4. 戳：刀具进入原料向前推进的一种刀法，常用来刻鸟的羽毛、菊花纹路线条等。

5. 刻：在原料表面刻出较直刀纹的一种方法。

6. 转：刀具进入原料后用转动的方法取出废料的一种刀法。

7. 挖：用刀具在原料上挖出部分原料的方法。

8. 铲：用刀具在原料表面铲去部分原料的方法。

9. 划：用刀具在原料表面划出浅线条的一种刀法。

10. 模压：在厚片原料上用模具直接压成型，再加工成片的方法，一般常与切相结合。



（二）食品雕刻的步骤和表现形式

食品雕刻制作复杂，创作时要按计划分步进行，否则极易浪费原料。一般程序是：审题→构思→选料→布局→雕刻→装饰等。

1. 审题：即要审清宴会对食雕内容的要求，以此确定雕刻的内容或题目。

2. 构思：根据审清的题目及内容，构思出初稿，经过推敲来确定图稿与雕刻方案。

3. 选料：根据构思的图稿及方案，对原料的大小、质地、色泽进行挑选。

4. 布局：要针对雕刻作品的大小、高低和结构等进行合理的布局，在脑海里应有一幅图。例如“百鸟朝凤”应考虑到凤凰的大小以及小鸟的只数和各个细小的地方都要考虑得周到细致，方可雕刻。

5. 雕刻：所有环节中最重要的一环，技术性较强，要制作者采用各种刀法刻出所需的形状，所有前阶段的准备在此得以实现。

6. 装饰：将成品装饰。例如：一些小的花、草、云等。使雕品更具审美效果。

食品雕刻的表现形式主要有：浮雕、立体雕和镂空雕等。

1. 浮雕：具体可分为两种：一种阳纹雕，另一种是阴纹雕。所谓阳纹雕就是把所需表现的图案凸起，背景凹下的一种方法。而阴纹雕刻是将所需表现的图案凹下，背景凸出的一种方法。浮雕常使用在表皮色彩较重的瓜果上。例如：西瓜、冬瓜等。

2. 立体雕：又叫“立雕”，是将原料直接刻成或组装成立体形状的一种方法。一般分为“整雕”和



“零雕组装”。整雕是：用一整块原料直接雕成具有完整形体的实物图形。难度大、独立性强，有立体感是它的特点。而“零雕组装”则是根据需要刻出不同成品组装而成。好处是可摆脱原料的局限性，成品形象逼真，在实际操作中被广泛使用。

3. 镂空雕：将原料用漏空的方法穿透，形成具有空、透、对比鲜明的一种雕法，适合制作瓜灯及南瓜盅等。

(三) 食品雕刻成品的保存

因为雕品大多数以食品为主，这就给我们保存雕品带来一定难度，不过不用怕，我们在日常工作中积累的经验可以使成品保存较长时间。一般原料含水量较多，容易蒸发，现在举例说明：

1. 半成品的储存：半成品是未雕成的作品，还需进一步雕刻，所以不适宜用水浸泡。因为这样会使雕好部分弯曲、变形，所以要用湿布盖好，再用保鲜膜包裹，防止水分散发。

2. 小件雕品：一般在 1% ~ 3% 的矾水或清水中浸泡，再移冷藏柜中，且不可冷冻。

3. 中型雕品：可用湿布盖住，隔时往上面洒点水以保持湿度。

4. 大型展台：提前装好后用喷壶隔时喷水，要彻底，防止雕品失去水分而无光、枯萎。

5. 黄油类成品：黄油水分不易蒸发，而易染尘，所以要用保鲜纸裹严，在灰尘少而且通风的地方存放。

6. 琼脂类雕品：不必用水浸泡，只要用保鲜膜包好放入柜中冷藏即可。

7. 泡沫类雕品：此雕品易保存，只要避免灰尘即可，隔时用气筒吹掉灰尘。

总而言之，雕品保存是一件细致的工作，如若做不好将会影响整体效果。在实际工作中，可根据雕品的具体情况选择合适的方法保存。

(四) 食品雕刻的注意事项及应用

食雕的重要性已越来越被餐饮界人士重视，但如使用不适当的话，不仅起不到应有的效果，还会引起负面影响。所以在实际操作中应注意以下几点：

1. 色彩：颜色是最具审美的特征，它能给人一种欣赏效果。

因地区风俗不同，色彩的滥用会让人厌恶整桌菜肴及整个地区。

2. 形体：一般在没有客人的特别要求下，要雕一些形体优美、内容健康向上的作品，一般的猛兽和兽类动物及一些影响不好的人物不适宜。

要想更好地应用这门技艺，要符合不同地区和国家的风俗习惯，我们必须了解这些风俗习惯才能恰当地应用。不论是国宴，还是一般的宴席都应重视，绝不能马虎，这样才能增进中国和世界各国人民的友谊，架起和平友谊的桥梁。

总之，食雕要精心构思，紧扣主题，设计出高雅的图案，和宴会主题寓意上达到和谐统一，才能锦上添花，突出自然美。只有不断地实践和积累宝贵的经验，雕刻技艺才能更上一层楼，达到技艺融合的境界。





二、南瓜雕分步图解

花开富贵

原料：南瓜、心里美萝卜、鱼草。

工具：尖口刀、V形刀。

制作：

1. 用尖口刀刻出枝杆，取一个实心南瓜刻牡丹花，在南瓜底部下刀，用旋刀法刻出第一层。
2. 用尖口刀从两个叶之间入刀刻出第二层。
3. 继续刻出第三层、第四层、第五层直至收心。
4. 用尖口刀刻出花叶，再与事先刻好的花组合即成。

提示：此作品采用旋刀法雕刻而成，适合看盘装饰使用。





蛔蛔白菜



原料: 南瓜、心里美萝卜、鱼草、白萝卜。

工具: 尖口刀、V形刀。

制作:

1. 取一实心南瓜，切去两面，用V形刀刻出蛔蛔形状。
2. 用尖口刀取出蛔蛔料坯，刻出蛔蛔大体轮廓。
3. 用尖口刀细刻出蛔蛔的嘴、脚、翅膀、眼，用白萝卜刻出白菜组装即成。

提示: 此作品采用一刀定型法，零雕组合法。



分步图解



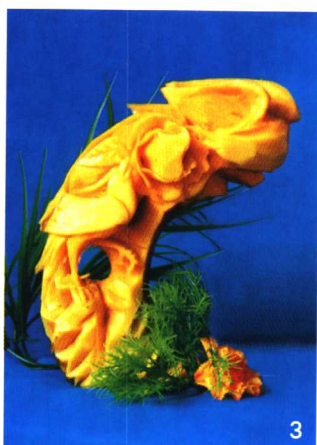
鸟语花香



1



2



3

原料: 南瓜、鱼草、绿草、金杯胶。

工具: 尖口刀、V形刀、U形刀。

制作:

1. 用尖口刀刻出鸟头和牡丹花的位置。
2. 用尖口刀刻出鸟的大体轮廓，继续刻出鸟嘴、头、翅膀及花叶。
3. 用尖口刀、V形刀、U形刀细刻翅膀、羽毛、牡丹花、树叶、枝干等，相思豆做眼睛，组装即成。

提示: 此作品采用整雕零拼而成，适合看盘装饰使用。



长尾鸡

原料：南瓜、鱼草、相思豆。

工具：尖口刀、V形刀、U形刀。

制作：

1. 用尖口刀刻出鸡的头部。
2. 用尖口刀、V形刀刻出鸡冠子、羽毛和翅膀的轮廓。
3. 用尖口刀刻出鸡身、腿、尾部羽毛。
4. 用尖口刀、V形刀、U形刀刻出羽毛和翅膀。
5. 用V形刀刻出长尾，注意不要断。用鲜花和鱼草组合即成。

提示：此作品采用整雕零拼而成，适合看盘装饰使用。





花枝鹦鹉

原料：南瓜、心里美萝卜、金杯胶。

工具：尖口刀、V形刀、U形刀。

制作：

1. 将南瓜用金杯胶粘在一起，用V形刀刻出鹦鹉的体形。
2. 用尖口刀刻出鹦鹉的大体轮廓。
3. 用尖口刀刻出鹦鹉的嘴、头、尾，用尖口刀、V形刀、U形刀，刻出嘴、头、羽毛。
4. 用尖口刀、V形刀、U形刀刻出翅膀、树枝、树叶。
5. 安上翅膀和牡丹花即成。

提示：此作品采用整雕零拼而成，适合看盘装饰。





鹰王

原料：南瓜、心里美萝卜、金杯胶。

工具：尖口刀、V形刀、U形刀。

制作：

1. 将南瓜用金杯胶粘在一起, 用V形刀刻出鸮鹉的体形。
2. 用尖口刀刻出鸮鹉的大体轮廓。
3. 用尖口刀刻出鸮鹉的嘴、头、尾。
4. 用尖口刀、V形刀、U形刀, 刻出嘴、头、羽毛。
5. 用尖口刀、V形刀、U形刀刻出翅膀、树枝、树叶。
6. 安上翅膀和牡丹花即成。

提示：此作品采用整雕零拼而成, 适合看盘装饰。





双鹤献寿

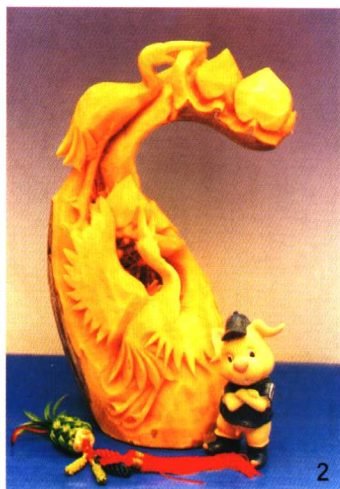
原料：南瓜、鱼草。

工具：尖口刀、V形刀、U形刀。

制作：

1. 先用尖口刀刻出仙鹤寿桃。
2. 用尖口刀刻出大体轮廓。
3. 用尖口刀、V形刀、U形刀刻出鹤的翅膀。
4. 用尖口刀刻出枝叶，组装好即成。

提示：此作品采用整雕零拼而成，适合宴会使用。





虾蟹出笼

原料：南瓜、冬瓜、红萝卜、白萝卜。

工具：尖口刀、V形刀。

制作：

1. 用尖口刀在红萝卜两侧各下一刀，冬瓜刻出螃蟹的轮廓。
2. 用尖口刀在虾头部下刀，从头至尾刻出蟹的腿。
3. 再刻出蟹的八条腿。
4. 细刻出虾头、须、身，再刻出蟹的钳子。
5. 用尖口刀、V形刀细刻出虾、蟹。
6. 组装上事先刻好的蟹和浪花即成。

提示：此作品采用零雕组装而成，适合看盘装饰使用。

