

创新厨艺丛书

艺术食雕 120例

YISHUSHIDIAO 主编 赵国梁



*Chuangxin Chuyi Congshu
Yishu Shidiao*



上海科学技术文献出版社

CHANGXINCHUYICONGSHU

创意



YISHUSHIDIAO



主编 赵国梁



上海科学技术文献出版社

本书编撰人员

主 编: 赵国梁

菜肴设计: 赵国梁

菜品设计: 赵国梁

摄 影: 杨中俭

制 作: 王守东 赵 俊 薛秀明 张志强

赵 健 戚黎明 杨 青 杨云金

薛建俊 李东风 徐婉玉

编 务: 范 进

图书在版编目(CIP)数据

艺术食雕 120 例 / 赵国梁主编. — 上海: 上海科学技术文献出版社,
2004. 1

(创新厨艺丛书)

ISBN 7-5439-2099-9

I. 艺... II. 赵... III. 食品-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 001891 号

创新厨艺丛书

艺术食雕 120 例

主编 赵国梁

*

上海科学技术文献出版社出版发行

(上海市武康路 2 号 邮政编码 200031)

全国新华书店经销

昆山市亭林印刷有限责任公司印刷

*

开本 889×1194 1/32 印张 4

2004 年 1 月第 1 版 2004 年 1 月第 1 次印刷

印 数: 1—5 100

ISBN 7-5439-2099-9/T·714

定 价: 22.00 元

前 言

中国烹饪有着悠久的历史,一代又一代烹饪大师为中国的烹饪文化作出了积极的贡献。经济的腾飞,交通业、养殖业的快速发展,带动了饮食业的发展,也促进了南北厨艺的相互交流,为菜肴的推陈出新提供了肥沃的土壤。本着交流学习的宗旨,现将《创新厨艺丛书》之五《艺术食雕 120 例》推出,以供同行切磋交流。

本书在编撰过程中,得到了常州市大白鲨餐饮有限公司总经理曹勇平先生的支持,他为本书的出版提供了便利;得到了上海王德荣先生的热情帮助,在此一并致以诚挚的谢意!同时对参加菜点制作的赵俊、薛秀明、王守东、张志强、赵健、戚黎明、杨青、杨云金、薛建俊等同志表示深深的谢意!

由于时间仓促,加上本人水平有限,书中难免有不足之处,恳请广大同仁和读者批评指正。



目 录

浅谈食品雕刻	6	人物类	38
吉祥、喜庆、祝福类	7	美髯公	38
天下太平	7	猴王盗酒	39
天马行空	8	飞天	40
道	9	挑水和尚	41
囚龙	10	罗汉	42~47
睚眦	11	掏	48
嘲凤	12	可爱的小天使	49
蒲牢	13	弯弓射雕	50
狻猊	14	老有所乐	51
霸下	15	嫦娥奔月	52
狻猊	16	春满人间	53
负屃	17	卡通类	54
疵	18	乖乖鸭	54
年年有余	19	唐老鸭	55
麒麟送子	20	马先生	56
竹报平安	21	博士猫头鹰	57
四季平安	22	乐	58
蟾蜍送宝	23	发财龙	59
东方朔醉酒盗桃	24	米奇米老鼠	60
麒麟玉书	25	馋嘴狗	61
锦绣前程	26	蓝精灵	62
福在眼前	27	多事狗	63
送寿	28	夜半歌声	64
万年青	29	平平安安	65
玉柱擎天	30	阿凡提	66
凤戏牡丹	31	萝卜兔	67
天使送福	32	动物类	68
亲情	33	老鼠偷蛋	68
五子登科	34	小猫钓鱼	69
比翼双飞	35	较量	70
独占鳌头	36	觅	71
跨鹤下扬州	37	春天的故事	72



自叹不如	73	携子	105
雪熊	74	等待	106
螳螂捕蝉	75	灵猴摘宝	107
互助	76	其他类	108
猩猩	77	飞龙出水	108
沙漠之舟	78	阿拉丁神灯	109
海底世界	79	乌鸦喝水	110
海马	80	食物链	111
金猴戏松鼠	81	齐放	112
黄鹂鸣春	82	钓	113
兔	83	东郭先生	114
鹰蛇搏击	84	比赛	115
出击	85	向往	116
熊猫戏竹	86	射日	117
锦鲤教子	87	哄	118
雄师	88	守株待兔	119
嬉戏	89	放牛童	120
回归	90	小调皮	121
狼来了	91	争霸	122
虾趣	92	闻鸡起舞	123
母子情深	93	牧童唱晚	124
喂食	94	觅食	125
犀牛和它的伙伴	95	挣扎	126
等候	96	文房四宝	127
捞月	97	龙盅	128
扑	98		
拜年	99		
虎啸山林	100		
戏鱼	101		
叮咛	102		
亲昵	103		
海豚戏浪	104		

浅谈食品雕刻

食品雕刻是饮食文化的一个重要组成部分，它通过刀技对食品原料进行雕刻，塑造出千姿百态的形象以丰富菜肴和席面，使人赏心悦目，获得美食与艺术的享受。

我国食雕艺术历史悠久，早在先秦时期《管子》中便有“雕卵熟之”的字句，到了隋朝有了“镂金龙凤蟹”的记载。由于食雕只能供一时观赏，无法长期保存，因此给后人的继承和学习带来了不便。随着社会的发展，餐饮技术的交流日益频繁，从而加快了食雕的发展。经济的繁荣给食雕应用提供了越来越广的空间，而食雕技艺也更趋成熟。

一、食品雕刻的方法

1. 写实：雕刻的作品栩栩如生，惟妙惟肖，给人以真实感。
2. 夸张：雕刻的作品，不求形似，但求神似，给人以想象力。有的作品需要两者兼具，使作品的神、形兼备。

二、食品雕刻的基本原料

1. 萝卜类：白萝卜、心里美萝卜、胡萝卜等。
2. 瓜类：西瓜、冬瓜、南瓜等。
3. 水果类：菠萝、雪梨、脐橙等。
4. 蔬菜类：茄子、大白菜、黄瓜等。
5. 薯类：土豆、芋头等。

6. 熟菜类：鹅蛋、鹌鹑蛋等。
7. 冻糕类：蛋黄糕、琼脂冻等。
8. 特殊类：豆腐等。

三、食品雕刻的基本刀法

食品雕刻的基本方法有切、削、刨、旋、直、掏、刮、锯、片、翘、压。

四、食品雕刻作品的基本保管方法

1. 水泡法：将1%的明矾放入清洁的水中，再把雕刻好的作品放在里面，要保持洁净、清凉，并避免日光照射和冷冻。在浸泡时，若发现明矾水挥发，要及时更换新鲜的同标准的明矾水。
2. 低温保管贮存法：用保鲜膜把雕刻好的作品包好，并放入冰箱内或先放入清凉的水盆内，水的量以淹没雕刻作品为度，然后放入冰箱内，冰箱温度以1~4℃为宜。

五、食品雕刻作品的运用

1. 冷热菜肴的围边。
2. 直接用于菜肴的造型。
3. 作为盛装菜肴的器皿。
4. 大型展示台的展示。
5. 菜桌上的主雕台。
6. 陈列柜中的点缀。

食品雕刻是艺术创造的自我满足，它把食欲的满足和宾客对美的享受，由食文化升华到艺术的境地。这是食雕艺术的真正意义和目的。



天下太平

雕法
制作

组雕。

选用南瓜制作古钱和树桩，用白萝卜制作祥运和太平鸟，用胡萝卜制作鸟冠，用相思豆点睛。

创意

歌颂天下太平之意。如果把鸟改成蝙蝠，即成福到、财到之意。

运用
注意

可作“金钱肉”和“招财进宝”等菜肴的围边。图案要对称。





天马行空

雕法
制作

组雕。

选用南瓜制作飞马、财童、坐车，用白萝卜制作祥云和飞翔的仙鹤，用胡萝卜制作仙鹤的头、脚。

创意

飞马也可改为龙车、凤车、海马车，财童也可改为龙王。

运用

可以作宴会主雕，也可以盛装水果、沙律鱼卷和纸包明虾等菜肴。

注意

天马飞跃在空中的动感。



道

雕法 整雕。

制作 选用南瓜制作老道，用白萝卜制作仙鹤、梅花鹿，用胡萝卜制作仙鹤头，用相思豆制作眼睛。

创意 道长可以刻成炼丹道长，梅花鹿可以刻成奔腾的形态，仙鹤可以刻成在空中或在松树的上空盘翔的形态，从而可以多一点动感。

运用 可作全素席的主雕和做寿宴用。

注意 道长的神态要端庄。





囚 龙

- 雕法** 整雕。
- 制作** 选用南瓜制作囚龙，用白萝卜制作云彩来点缀。
- 创意** 根据九龙生九子的传说，第一子——囚龙，平生好音乐创制而成。
- 运用** 可作九龙宴菜肴的围边。
- 注意** 囚龙平生爱好音乐的表现力，如可以将龙刻在胡琴头上。

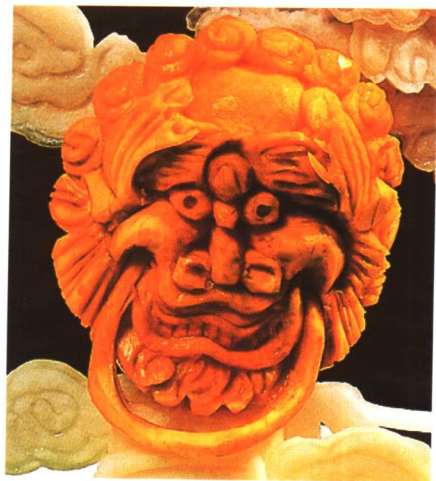




睚眦

- 雕法** 整雕。
- 制作** 选用南瓜制作睚眦，用白萝卜制作祥云。
- 创意** 根据九龙生九子的传说，第二子——睚眦，平生好杀创制而成。
- 运用** 可作九龙宴菜肴的围边。
- 注意** 睚眦平生好杀的表现力，如可将龙刻在金刀上。





嘲 凤

- 雕法** 整雕。
- 制作** 选用南瓜制作嘲凤，用白萝卜制作祥云。
- 创意** 根据九龙生九子的传说，第三子——嘲凤，平生好险创制而成。
- 运用** 可作九龙宴菜肴的围边。
- 注意** 嘲凤平生好险的表现力，如可将龙刻在屋殿角上。



蒲 牢

- 雕法** 整雕。
- 制作** 选用南瓜制作蒲牢，用白萝卜制作祥云。
- 创意** 根据九龙生九子的传说，第四子——蒲牢，平生好鸣创制而成。
- 运用** 可作九龙宴菜肴的围边。
- 注意** 蒲牢平生好鸣的表现力。





狻 猊

雕法 整雕。
制作 选用南瓜制作狻猊，用白萝卜制作祥云。
创意 根据九龙生九子的传说，

第五子——狻猊，平生好坐喜佛创制而成。
运用 可作九龙宴菜肴的围边。
注意 狻猊平生好坐的表现力。

霸 下

雕法 组雕。

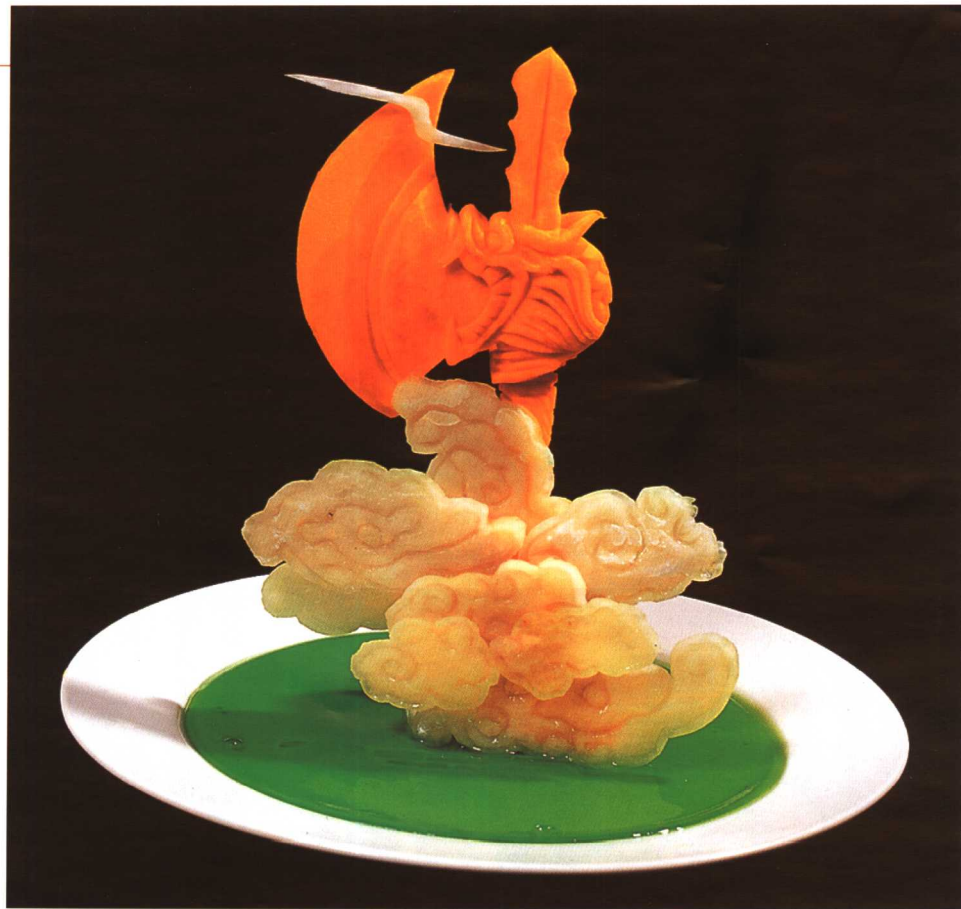
制作 选用南瓜制作霸下，用白萝卜制作祥云。

创意 根据九龙生九子的传说，第六子——霸下，平生好负重创制而成。

运用 可作九龙宴菜肴的围边。

注意 霸下平生好负重的表现力。





狻猊

- 雕法** 整雕。
- 制作** 选用南瓜制作狻猊，用白萝卜制作祥云。
- 创意** 根据九龙生九子的传说，第七子——狻猊，平生好讼创制而成。
- 运用** 可作九龙宴菜肴的围边。
- 注意** 狻猊平生好讼的表现力。