

食品装饰技巧

食雕技法综合篇

SHIDIAO JIFA ZONGHEPIAN

北京宁芳德艺烹饪技术培训中心 编著



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

食雕技法综合篇 / 北京宁芳德艺烹饪技术培训中心编著.

—北京: 中国轻工业出版社, 2004.7

(食品装饰技巧)

ISBN 7-5019-4383-4

I. 食… II. 北… III. 食品—装饰雕塑

IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 046365 号

责任编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强 封面设计: 叶 蕾

版式设计: 叶 蕾 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: 2004年7月第1版 2004年7月第1次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 5.5

字 数: 120千字

书 号: ISBN 7-5019-4383-4/TS · 2598 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

40280S1X101ZBW

食雕技法综合篇

SHIDIAO JIFA ZONGHEPIAN

北京宁芳德艺烹饪技术培训中心 编著



编委会名单

主 编：管晓宁

副主编：赵玫芳 褚慈峰

编 委：孙红军 李彦军 郭红银 徐 昕 徐厚革 赵 宁

王新华 李国政 程 卫 刘春奇 王正辉 陈永红

王 治 宋艳兰 李善友 王林涛 李洪超 张晓攀

摄 影：王 旭

前言

去年,我们编著的《新编龙雕技法与运用》一书出版后,收到全国各地许多烹饪食雕爱好者和业内人士的来信、来电,咨询相关的培训事宜和技术问题,我们都做了解答。其中,有很多来信是要求我们再出一本种类齐全、作品丰富、在食品雕刻中能经常运用题材的作品专著。于是,我们就有了编著出版此书的构想。

这本书,较之以前所出版的烹饪雕刻书籍进行了一些创新的尝试。例如在摄影时,改变以往模式,运用新的摄影方法使作品视觉效果有所改变,更有特色。又如,作品以图例为主,每件作品都有名称、用料、工

具、工艺流程等内容,对一些有技术难度的作品还做了说明,讲解其中的技术重点和难点及在雕刻过程中的注意事项、在实践中如何运用等知识。这样既方便了读者学习、借鉴、赏阅,更主要的是解决了雕刻作品与烹饪实践相互联系的问题。再如,果蔬雕刻部分的作品配有步骤图,以方便初学者操作,有一定的针对性。

由于时间仓促,以及编者水平所限,书中难免会有不尽完美之处,恳请烹饪界的各位同仁不吝赐教;同时也希望广大烹饪食雕爱好者和同行们多提宝贵意见。

编者

作者简介

主编 管晓宁



重庆合川人，北京宁芳德艺烹饪技术培训中心主任、中国烹饪协会会员、北京烹饪协会会员、北京市食品协会食品雕刻专业委员会副秘书长。擅长川菜烹调、冷菜拼摆和食品雕刻，尤善人物、仕女、浮雕等大型食雕作品与大型烹饪展台的设计制作。

1999年6月参加北京市第三届烹饪服务大赛获金奖。

1999年10月参加第九届全国厨师节获优秀表演奖。

2000年参加全国青年烹饪服务大赛获银奖。

2002年5月参加首都营养美食技艺大赛获热菜金奖、冷菜金奖、果蔬雕

刻金奖。

2002年10月参加第十二届全国厨师节川菜大赛获热菜金奖、冷菜金奖、食品雕刻金奖、团体金奖及个人金厨奖。

2002年12月参与《新编龙雕技法与应用》一书的编写工作，并担任副主编。

2003年9月参加中华烹饪技术创新大赛，荣登食品雕刻项目金牌榜首，获国家劳动和社会保障部颁发的“全国技术能手”荣誉称号，并晋升为高级烹调技师。

其作品曾多次在《中国烹饪》、《四川烹饪》、《东方美食》、《前卫美食》、《快乐厨房》、《烹调知识》等专业刊物上发表。

为了更好地帮助食雕爱好者学习相关知识，若有需要可直接与主编联系。

电话：010-66119441 010-86187148

网址：www.NFpengren.com

E-mail：NFpengren@yahoo.com.cn



副主编 赵玫芳

黑龙江省齐齐哈尔市人,北京宁芳德艺烹饪技术培训中心副主任兼教务主管、中国烹饪协会会员,食品雕刻专业高级讲师、中餐烹饪技师、中国烹饪名师。

1986年毕业于齐齐哈尔市美术学校。

1988年毕业于哈尔滨师范学院美术系;长期从事烹饪美学教研工作,擅长刻龙、凤、动物、仕女、寿星等大型整雕及展台制作,并形成了自己独特的艺术风格。

2000年参加全国青年

烹饪服务大赛获银奖。

2001年、2002年应邀参加北京电视台《八方食圣》特别节目做现场表演。

2001年4月参加东方美食大赛获果蔬雕刻金奖。

2002年12月参与编著《新编龙雕技法与应用》一书,并担任副主编。

2003年9月参加首届中华烹饪创新大赛获果蔬雕刻金奖。

其作品曾在《中国烹饪》、《四川烹饪》、《中国食品》等专业刊物上发表。

电话: 010-86187148 13911385396



副主编 褚慈峰

黑龙江省齐齐哈尔市人,中国烹饪协会会员、北京烹饪协会会员、北京市食品协会食品雕刻专业委员会理事、食品雕刻与冷拼艺术造型高级讲师;多次荣获国内大赛金奖,曾参与编著《果蔬雕刻与拼摆》、《新编龙雕技法与应用》等书。其作品曾在《四川烹饪》、《东方美食》等

刊物上发表。

1999年曾被四川省锦江宾馆聘为美工组主管;同年代表锦江宾馆参加全国第四届烹饪大赛获金奖。

2000年代表山东万杰国际大酒店参加星级饭店比赛获金奖;同年受北京电视台的邀请制作大型泡沫雕展台“华表”,引起了极大的反响。

电话: 010-84241942 13520699530

目录



PART 1

绪论

——关于食品雕刻的几点认识

8



PART 2

食品雕刻作品实例

鱼跃	10
螳螂捕蝉	11
鲤跳龙门	12
海螺	13
金龙吐珠	14

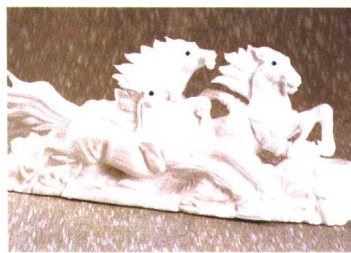
回首	15
金鱼	16
虾篓	17
戏浪	18
鹦鹉	19
盘龙	20
晨曦	21
螭吻	22
嘲风	23
金龙送宝	24
飞鹤祝寿	25
雄鸡报晓	26
鹤舞	27
献寿	28
高山流水	29

PART 3

泡沫雕刻作品实例

华表	30
蛟龙扬威	31
龙虾	32
一代天骄	33
搏	34
关公	35
魔立红	36
嗷嗷待哺	37
争先恐后	38
布袋和尚	39
吉祥如意	40
虎啸	41
紫竹岩	42
嫦娥奔月	43
仙女散花	44
翠鸟逐鱼	45
莲蓬鲤鱼	46
蟹篓	47
行龙	48
鳌	49
平安吉祥	50
鹰头	51
凤戏牡丹	52
龙凤呈祥	53
寿星	54
发财羊	55

女子头像	56
鹰	57
圣诞老人	58
仕女	59
父与子	60
月光曲	61
荷花鸳鸯	62



PART 4

雕刻作品上色实例

魔立红	63
冰上芭蕾	64
圣诞老人	65
布袋和尚	66
关公	67
三羊载寿	68
金蟾	69
龙头	70
弥勒佛	71
牛头	72
鹰头	72
鹿头	72
卧牛	73
虎踞	74
展翅欲飞	75
双龙戏珠	76
群鱼戏浪	77
鱼翔海底	78
降龙仕女	79
戏珠	80
九鲤化龙	81
凤舟	82
龙窗	83
麒麟	84
五龙壁	85
九龙壁	86

PART 1

绪论

——关于食品雕刻的几点认识



食品雕刻运用在宴席中可以提高宴席的档次、活跃就餐气氛。但不可食用的食雕作品,从开始出现至今在烹饪行业中就对它的存在与发展看法不一。作为一所专门培养食雕人才学校的一名教师及从事该职业的厨师,笔者想谈谈对食品雕刻的几点看法。

一、关于菜肴的点缀

食品雕刻是为宴席服务的,在实际工作中,尤其是在热菜点缀时,许多厨师不明白食雕作品与菜品的位置关系和主次关系,大多认为雕刻作品越多越好。因此,常出现在整桌宴席中,几乎每一道菜都要点缀或围边,或配雕刻作品,其实这样做是不适宜的。以一桌10道菜肴为例,笔者认为有3道菜品配以雕刻作品或点缀即可,没有必要把菜肴搞得花花绿绿、甚至华而不实。菜肴应以味为核心,

以营养为目的,即以好吃、有营养、讲卫生为第一,好看为第二。所以,厨师不要把过多的时间和精力投入到菜肴的点缀装饰方面。

二、关于展台的制作

许多厨师在制作展台时,总以为雕刻作品越大越好,认为作品大就显得有气势、能压人。其实,不管是酒店开业、庆典或是为了参加比赛,在展台制作过程中,台面的位置、摆放、高度、长度、宽度都是我们应该认真考虑的。如果作品太大就会把整桌菜肴都掩盖了,岂不喧宾夺主?因此,展台雕刻应根据实际情况灵活把握,较大的作品多用于酒店、大厅的装饰,也可作为展台的背景摆放。

三、关于原料的运用

以前,食雕作品大多以果蔬为原料,现在的原料却有泡沫、冰块、黄油、奶油、糖粉、巧克力、琼脂等,丰

富多彩。例如,把泡沫原料用到食品雕刻领域里也曾受到许多烹饪界人士的质疑。但从目前的发展趋势看,在相当长的一段时间内,以泡沫为原料做食品雕刻还是会存在的,原因有以下几点。

1. 原料成本低,各地都能买到;不受地域、季节的限制,用料方便。

2. 质地轻巧,适用于制作较大的展台;在组装时简单易行,不易倒塌、弯折等。

3. 易存放,可提前制作,并能长期反复使用。在这本书里大部分作品是用泡沫制作的原因,也是为了方便拍照、利于工作。

4. 根据作品的需要,可随意裁割大小,这是果蔬原料难以满足之处。

5. 也可被用来做食品雕塑(黄油、奶油、巧克力、糖粉等)打底使用。

由于以上因素,泡沫被运用到食品雕刻领域里,并且不断地得到推广、普及。但在使用泡沫原料时,一定要注意一个问题:应辅以黄油、糖粉、奶油、巧克力、食品添加剂等。这样出现在餐饮摆台中,才符合烹饪的需要,也才能真正引导食品雕刻行业进步,从而得到各界人士的认可。

四、关于食品雕刻的选题

无论是在展台展示,或是在宴席餐桌上,食雕作品首先应选好题材,然后再去构思、设计、制作。

在选材时应选择那些美好吉祥的、令人对过去的人或物产生怀念与回忆、对现在美好事物的颂扬、对将来的憧憬,或是对某位贵宾的祝福、对某件事物的庆贺等为内容。这样的选题与精良制作配合才会产生热烈的就餐气氛,食雕从业人员付出的辛苦才能被消费者

认同或喜欢。但某些题材的作品,只适合平常练习雕刻时参考借鉴、模仿、提高业务技能,并不适合直接摆在餐桌上,否则会让顾客不满意,岂不违背初衷?因此,谨慎选题是食雕从业人员必须注意的问题。

愿食品雕刻界的每位朋友,都能为食品雕刻行业的健康发展和祖国的烹饪事业作出贡献。希望大家都能正确认识它、把握它、运用它,让它为烹饪美食服务,让人们在享受美妙味觉艺术的同时,也能欣赏到高雅的视觉艺术。



PART 2

食品雕刻作品实例



鱼 跃

用料：琼脂、颜料。

工具：食品雕刻刀、保鲜盒等。

工艺流程：

①把琼脂泡软，放入2个保鲜盒里，加少许净水，放入蒸箱里加热，分别投入颜料。

②琼脂蒸好后，取出冷却；待其固定成型，取出一部分刻水浪，另一部分刻鲤鱼，组装即可。

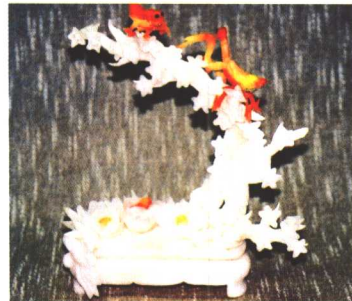
工艺流程：



①用白萝卜刻出树枝及花枝大形。



②用白萝卜、胡萝卜刻花，固定在花枝上。



③用胡萝卜刻螳螂、蝉，固定。



④用白萝卜、胡萝卜刻套环、挂架，并将作品按构思组合即可。

螳螂捕蝉

用料：胡萝卜、白萝卜。

工具：食品雕刻刀。



鲤跳龙门



用料：白萝卜、胡萝卜。

工具：食品雕刻刀。

工艺流程：



①用白萝卜刻水浪大坯，胡萝卜刻龙门和鲤鱼的大形。



②从鱼嘴部开始细刻，然后刻鱼身。



③细刻水浪、龙门、鲤鱼，并按照构思组合即可。

海螺



用料：白萝卜、胡萝卜。

工具：食品雕刻刀。

工艺流程：



①取一大白萝卜刻海螺及水浪的大形。



②用胡萝卜刻虾和蟹的大形。



③细刻海螺、水浪、虾、蟹，组合在一起即可。

金龙吐珠

用料：白萝卜、胡萝卜。

工具：食品雕刻刀。

工艺流程：

①用胡萝卜刻龙、珠、火焰；白萝卜刻水浪。

②把龙、珠、火焰、水浪组合起来即可。

说明：此作品适用于宴席点缀。





回 首

用料：白萝卜、胡萝卜。

工具：食品雕刻刀。

工艺流程：



①用白萝卜刻孔雀躯干大形。



②用白萝卜刻双翅大形，粘在躯干两侧；用胡萝卜刻小花、切小片等做装饰，并细刻即可。

说明：此作品适用于宴席点缀。