

新编

# 齐派食雕 技法与应用

韩晓辉/主 编

辽宁科学技术出版社



Xinbian  
Qipaishidiao  
Jifayuyingyong

新 编

# 齐派食雕

## 技法与应用

韩晓辉 主编



辽宁科学技术出版社  
· 沈阳 ·

# 前言

“民以食为天”，中国的饮食文化闻名世界，历史悠久，源远流长。烹饪技艺作为一门独立学科，在历史文化的长河中不断地发展、更新、进步、积累。而食品雕刻作为烹饪技艺的一个重要组成部分，更是在逐渐的演变过程中厚积薄发，集艺术与技艺于一身，在烹饪学科中奕奕生辉、璀璨夺目。

随着时代的发展，人们对饮食文化的要求越来越高，食品雕刻作为美化、点缀菜肴、装饰席面的一种独特方式，寓意深远，形态逼真，既提高了菜肴的艺术性与观赏性，又使宾主在品尝美味佳肴时得到艺术的享受。从而被餐饮业广泛应用，受到人们的关注与重视，成为烹饪技术中不可缺少的部分。

现在，食品雕刻越来越多地被应用于大型宴会、开业庆典、商贸洽谈会等大型庆祝活动的展台上，它以新颖的方式展示着中国的传统文化与精湛的烹饪技艺，既烘托了展会气氛，又达到了雅俗共赏的效果。

齐派食雕技法是由国际烹饪大师齐新先生在20世纪80年代开创的，它融会了现代雕塑艺术，雕出的作品形象逼真，惟妙惟肖。雕刻速度之快更是令行家叫绝，其刀法独特，巧妙快捷、方便易学，讲究刀过留痕，一气呵

成。凡是见过齐派食品雕刻的人都为其精湛的刀法及传神的作品赞叹不已。

本人从教以前曾有多多年酒店工作经验，擅长各种不同节日、不同主题的大型展台的设计制作，后又在多年的教学实践中不断钻研齐派食雕技法，在此基础上加以变通发展，

力求使制作速度更快，作品更细腻，形象更逼真。

本书系统讲述了齐派食雕的理论知识。从食品雕刻的基础知识、技法和运用方面，进行详细论述。对各种代表性作品的雕刻方法、技巧和运用范例做了较为详尽

的讲解，并配以示范图解和彩色照片加以说明，由浅入深，图文并茂，通俗易懂。其中大部分作品都是课堂上用于教学的精品，也有大型展台实例和组合雕、瓜雕作品赏析。真诚希望本书能成为您学习食雕技艺的参考书，成为饮食行业大、中专、职业技术学校的理想教材。

希望本书能给广大食雕爱好者带来启发和帮助，由于本人雕刻及摄影水平有限，难免有不足之处，还望广大读者不吝赐教。

韩晓辉

2004年10月





## 作者简历

韩晓辉 1973年生，辽宁省阜新人，蒙古族。1993年从事烹饪行业，高级烹调师。1995年师从齐新大师（沈阳市奇新烹饪艺术学校校长、齐派食雕创始人、中国烹饪大师、首届中国烹饪世界大赛两枚金牌得主、世界级食雕大师）学习食雕技术，1997年又跟随师父张斌（沈阳军区后勤部烹饪名师）学习烹饪技术。1999年参加北京第三届烹饪大赛荣获金牌。2002年被辽宁省商业局授予“厨艺名师”称号。2003年参加第五届烹饪大赛荣获铜牌，其作品多次在《中国烹饪》、《东方美食》杂志上发表。1998年在沈阳市奇新烹饪艺术学校任教至今，现任沈阳市奇新烹饪艺术学校副校长。

E-mail:yafeng-gongzuoshi@163.com

新编齐派食雕技法与应用

Xin Bian Qi Pai Shi Diao Ji Fa Yu Ying Yong

《新编齐派食雕技法与应用》编委会

技术顾问：齐 新（中国烹饪大师，首届中国烹饪世界大赛金牌得主、沈阳市奇新烹饪艺术学校校长，辽宁省食雕协会会长）

主 编：韩晓辉  
编 委：蔡振春 于文武 孙鹏新  
翟 明 张 振 岳振东  
高 博 刘永吉 刘 鹏  
朱景新 王晓明 余峰林





## 目 录

|                     |    |                    |    |
|---------------------|----|--------------------|----|
| 一、食品雕刻概述 .....      | 6  | 金鱼 .....           | 33 |
| (一) 什么是食品雕刻 .....   | 6  | 螃蟹 .....           | 34 |
| (二) 食品雕刻常用刀具 .....  | 6  | 蛭蛭 .....           | 35 |
| (三) 食品雕刻所用的原料 ..... | 7  | 蝴蝶 .....           | 36 |
| (四) 食品雕刻常用手法 .....  | 8  | 螳螂 .....           | 37 |
| (五) 食雕作品的应用 .....   | 8  | (四) 兽类的雕刻方法 .....  | 38 |
| (六) 食品雕刻步骤和分类 ..... | 8  | 马 .....            | 38 |
| 二、实用作品分步图解 .....    | 10 | 鹿 .....            | 39 |
| (一) 花卉的雕刻方法 .....   | 10 | 袋鼠 .....           | 40 |
| 月季花 .....           | 10 | 羊 .....            | 41 |
| 牡丹花 .....           | 11 | 龙头 .....           | 42 |
| 荷花 .....            | 12 | 整龙 .....           | 43 |
| 睡莲 .....            | 13 | 麒麟 .....           | 44 |
| 螺旋菊 .....           | 14 | 松鼠 .....           | 45 |
| 玉兰花 .....           | 15 | 牛 .....            | 46 |
| (二) 禽鸟的雕刻方法 .....   | 16 | 狮子 .....           | 47 |
| 白鹭 .....            | 16 | 虎 .....            | 48 |
| 孔雀 .....            | 17 | (五) 人物的雕刻方法 .....  | 49 |
| 金鸡 .....            | 18 | 仕女头 .....          | 49 |
| 仙鹤 .....            | 19 | 仕女 .....           | 50 |
| 锦鸡 .....            | 20 | 渔童 .....           | 51 |
| 相思鸟 .....           | 21 | 渔翁 .....           | 52 |
| 喜鹊 .....            | 22 | 美人鱼 .....          | 53 |
| 鹦鹉 .....            | 23 | 寿星 .....           | 54 |
| 鹰 .....             | 24 | (六) 卡通作品雕刻方法 ..... | 55 |
| 绶带鸟 .....           | 25 | 卡通兔 .....          | 55 |
| 天鹅 .....            | 26 | 猪八戒 .....          | 56 |
| 凤凰 .....            | 27 | 米老鼠 .....          | 57 |
| 鸳鸯 .....            | 28 | 猴子 .....           | 58 |
| 翠鸟 .....            | 29 | (七) 瓜雕 .....       | 59 |
| (三) 鱼虫的雕刻方法 .....   | 30 | 月夜荷香瓜盅 .....       | 59 |
| 燕鱼 .....            | 30 | 女娲补天瓜盅 .....       | 60 |
| 大虾 .....            | 31 | 鱼趣瓜盅 .....         | 61 |
| 鲤鱼 .....            | 32 | 松鹤延年瓜盅 .....       | 62 |



|              |    |
|--------------|----|
| 西瓜花篮 .....   | 63 |
| 瓜灯 .....     | 64 |
| 飞鹤瓜灯 .....   | 66 |
| 鸾凤瓜灯 .....   | 67 |
| 双喜瓜灯 .....   | 68 |
| 福寿瓜灯 .....   | 69 |
| 龙凤呈祥瓜灯 ..... | 69 |
| 孔雀迎宾瓜灯 ..... | 70 |
| 腰鼓瓜灯 .....   | 71 |
| 鸳鸯戏莲瓜盅 ..... | 72 |
| 瓜雕展台 .....   | 72 |

### 三、经典作品赏析 .....

#### (一) 禽鸟类 .....

|                     |    |
|---------------------|----|
| 螳螂捕蝉，黄雀在后 .....     | 73 |
| 喜上梅（眉）梢 .....       | 73 |
| 天鹅戏水 .....          | 73 |
| 一鹭清莲（廉） .....       | 74 |
| 鹤鹿同春 .....          | 74 |
| 鸳鸯戏莲 .....          | 74 |
| 一鹭（路）莲（连）棵（科） ..... | 75 |
| 锦上添花 .....          | 75 |
| 鹦鹉玉兰 .....          | 75 |
| 甜甜蜜蜜呱呱叫 .....       | 76 |
| 鹰蛇斗 .....           | 76 |
| 富贵长寿 .....          | 77 |
| 孔雀迎宾 I .....        | 77 |
| 孔雀迎宾 II .....       | 78 |
| 天降彩凤 .....          | 78 |
| 竹报平安 .....          | 78 |

#### (二) 鱼兽类 .....

|               |    |
|---------------|----|
| 金鱼戏莲 .....    | 79 |
| 鱼跃荷香 .....    | 79 |
| 鱼跃欢歌 .....    | 80 |
| 欣欣象（向）荣 ..... | 80 |

|            |    |
|------------|----|
| 三羊开泰 ..... | 81 |
| 麒麟玉书 ..... | 81 |
| 二龙戏珠 ..... | 82 |
| 马到成功 ..... | 82 |
| 天马行空 ..... | 83 |
| 虎啸山林 ..... | 83 |
| 中华魂 .....  | 84 |
| 蛟龙出海 ..... | 84 |
| 麟凤呈祥 ..... | 85 |
| 龙马精神 ..... | 85 |
| 龙凤呈祥 ..... | 86 |
| 祥龙送瑞 ..... | 86 |

#### (三) 人物类 .....

|                 |    |
|-----------------|----|
| 吹笛鱼跃 .....      | 87 |
| 渔童戏鲤 .....      | 87 |
| 哪吒闹海 .....      | 88 |
| 吹笛雀鸣 .....      | 88 |
| 飞鹤仕女 .....      | 89 |
| 牧归 .....        | 89 |
| 反弹琵琶 .....      | 90 |
| 鹤鹿同寿 .....      | 90 |
| 快乐圣诞 .....      | 91 |
| 仙女散花 .....      | 91 |
| 吹箫引凤 .....      | 92 |
| 麻姑献寿 .....      | 92 |
| 仕女降龙 .....      | 92 |
| 跨虎归山 .....      | 93 |
| 嫦娥奔月 .....      | 93 |
| 太白醉酒 .....      | 94 |
| 童戏弥勒 .....      | 94 |
| 观音普渡 .....      | 95 |
| 鹬蚌相争，渔翁得利 ..... | 95 |



## 一、食品雕刻概述

### (一) 什么是食品雕刻

食品雕刻是烹饪技术与艺术的结合,是烹饪行业不可或缺的一部分。它是用特殊的刀具,采用特殊的手法把较脆嫩的食品原料(或泡沫、琼脂、冰等原料)雕刻成花、鸟、鱼、虫、兽、人物等作品的过程。

食品雕刻是我国烹饪技术中一项宝贵遗产,它悠久的历史见证了中华民族饮食文化的发展历程。为了继承和发扬中国传统烹饪文化,我们应该认真学习它,让中国的饮食文化走向世界。

### (二) 食品雕刻常用刀具

常用的刀具有:平口刀、槽口刀和其他刀具。

#### 1. 平口刀

平口刀分为:一号平口刀、二号平口刀、三号平口刀。

一号平口刀:刀刃较直,刀背稍弓。刀刃长200毫米、宽约30毫米。主要用于切、削作品的坯体轮廓(图1)。

二号平口刀:刀刃笔直,刀片呈长三角形,前窄后宽。刃长70毫米,刀柄长100毫米,刀柄为直径20毫米的木柄。主要用于切、削、雕刻作品(图2)。

三号平口刀:刀刃笔直,刀片狭长,前窄后宽。主要用于雕刻作品的细微之处(图3)。

#### 2. 槽口刀

槽口刀分为:V形槽口刀、U形槽口刀。这种刀两端皆有刀刃,一端略大,一端略小。

##### (1) V形槽口刀

V形槽口刀分为:一号V形槽口刀、二号V形槽口刀、三号V形槽口刀。

一号V形槽口刀:刀身呈V形,一端刀刃直径为30毫米,另一端为26毫米,刀身最宽处直径为15毫米,刀长200毫米。主要用于雕刻较大的花瓣、衣褶、山石、云水、线条等(图4)。

二号V形槽口刀:刀身呈V形,一端刀刃直径为10毫米,另一端为8毫米,刀长200毫米。主要用于雕刻花朵、鸟的羽毛等(图5)。

三号V形槽口刀:刀身呈V形,一端刀刃直径为6毫米,另一端为4毫米,刀长200毫米。主要用于雕刻一些细小的花瓣、发丝和线条等(图6)。

##### (2) U形槽口刀

U形槽口刀分为:一号U形槽口刀、二号U形槽口刀

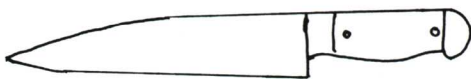


图1

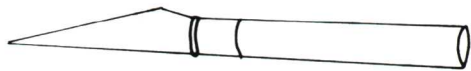


图2

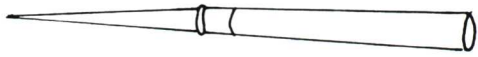


图3



图4



图5

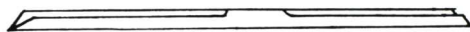


图6



刀、三号U形槽口刀、四号U形槽口刀。

一号U形槽口刀：刀身呈U形，槽状，一端刀刃直径为25毫米，另一端为20毫米。主要用于雕刻花朵、鳞片、鱼眼、鸟的羽毛等（图7）。

二号U形槽口刀：刀身呈U形，槽状，一端刀刃直径为18毫米，另一端为14毫米。主要用于雕刻花朵、羽毛、U形槽痕（图8）。

三号U形槽口刀：刀身呈U形，槽状，一端刀刃直径为10毫米，另一端为7毫米。主要用于雕刻花瓣、羽毛、鱼、龙的眼睛（图9）。

四号U形槽口刀：刀身呈U形，槽状，一端刀刃直径为6毫米，另一端为4毫米。主要用于雕刻花朵、鸟的羽毛和眼睛等（图10）。

### 3. 其他刀具

#### (1) 划线刀

刀身呈圆柱状，两端刀刃为菱形，一端稍大，一端略小。刀身为200毫米，直径为5毫米。主要用于雕刻人物的衣褶、胡须等（图11）。

#### (2) 刻线刀

刀身呈U形柱状，刀刃为半圆形钩状。刀身为200毫米，直径为10毫米。主要用于雕刻瓜雕线条、图案等（图12）。

#### (3) 削皮刀（图13）

#### (4) 圆规（图14）

### (三) 食品雕刻所用的原料

食品雕刻所用的原料较广泛，凡是质地较坚实、细密的瓜果和根茎类蔬菜及人工合成的食用原料都可以作为食品雕刻的原料。

常用的原料有：萝卜、薯类、瓜果类，人工合成原料等。

#### (1) 萝卜

萝卜分为：青萝卜、红萝卜、红心萝卜、水萝卜、胡萝卜。这些原料质地较脆嫩，色彩鲜艳，适合雕刻花、鸟、鱼、虫、兽、人物等作品。

#### (2) 薯类

薯类分为：马铃薯、红薯、芋头等。这些原料质地脆嫩、细密，适合雕刻兽类、山石、人物和建筑物等。

#### (3) 瓜果类

瓜果类原料有西瓜、南瓜、角瓜、香瓜、哈密瓜、苹果、白梨类。这些原料多适合雕刻一些瓜灯、瓜盅、瓜盒、果盒等一些器皿。

#### (4) 人工合成原料



图7

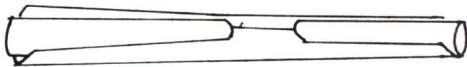


图8

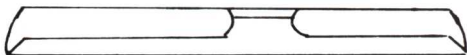


图9

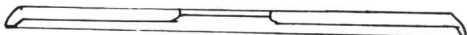


图10



图11

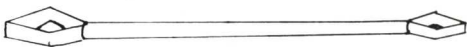


图12

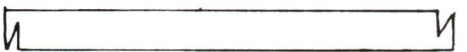


图13



图14





人工合成原料现在常用的有琼脂、奶油、巧克力、蛋糕等，雕出的作品较细腻，艺术效果较好。

#### （四）食品雕刻常用手法

在食品雕刻过程中常用的手法有：戳刀法、切刀法、刻刀法、旋刀法。

##### （1）戳刀法

多在使用U形刀、V形刀、戳线刀时运用这种手法，呈握笔姿势来刻一些花瓣、鳞片、羽毛、衣服的皱纹等。

##### （2）切刀法

多在使用平口刀操作时运用这种手法，用来做一些作品的坯体轮廓。

##### （3）刻刀法

多在使用二号平口刀时运用这种手法，刻刀法多用来雕刻作品的轮廓和细致位置。此种刀法的特点是线条流畅、灵活多用。

##### （4）旋刀法

多在使用二号平口刀时运用这种手法，用来雕刻花卉等作品。

#### （五）食雕作品的应用

食雕作品运用到菜肴、宴席中，使菜肴在食用的同时，具有艺术观赏性，既可以美化菜肴，又可以烘托宴会的气氛，做到美食与艺术共存。

食品雕刻作品的使用方法分为独立使用和菜肴点缀两种。

##### （1）独立使用

食雕的作品在独立使用时，就是我们常见的席面组合雕和展示台。这种使用方式是用来烘托宴席和宴会的气氛，为其增添富丽堂皇、喜气洋洋的气势。

##### （2）点缀使用

点缀使用分围边点缀和盘心点缀。在菜肴装盘时，用食雕作品在其一侧或中央做以点缀，使菜肴的造型和色彩更加完美，提高菜肴的质量和艺术观赏性。

#### （六）食品雕刻步骤和分类

##### 1. 食品雕刻的步骤

食品雕刻的制作比较繁琐，必须按顺序、有条理地操作。通常分为以下四个步骤：

（1）命题：即根据用途和场合来确定一个贴切且蕴含艺术性的题目。

（2）定型：即根据题意确定作品的形态，同时考虑作品的体积，以求达到最好的艺术效果。

（3）选料：即根据题目和所需的形态来选择适宜的原料。

（4）雕刻：即根据设计的形态，对雕刻作品的布局进行合理分配。雕刻是完成作品的最关键、最复杂的一步。

##### 2. 食品雕刻的种类

食品雕刻通常分为整雕、零雕整装和浮雕、镂空雕、瓜雕。

（1）整雕：即用一个整体的原料来雕刻成一个完整的作品，其中不必附加其他原料。作品整体性强，形象逼真。

（2）零雕整装：即分别选用几种不同颜色的原料雕成作品的某一部分，再把它们组装到一起，做成一个完整的作品。此类作品往往色彩艳丽，形象逼真。

（3）浮雕：浮雕分为阴纹雕、阳纹雕。浮雕主要适用于瓜雕。阴纹雕是用阴纹的线条组成图案，这个图案凹于原料表面，故称之为阴纹雕。反之，将图案四周的瓜皮去掉，使图案凸于表面，即为阳纹雕。

（4）镂空雕：即将原料剜穿，形成各种透空的花纹图案。这种方法适用于瓜灯的雕刻。



### (5) 瓜雕

瓜雕作品是装饰筵席的上等佳品，它主要是利用瓜皮和肉质的颜色差别，用线条和块面在瓜体的表面组成画面和图案。

齐新大师将以往直刀刻线条再起环的传统刻法改为用一把刻线刀来完成瓜雕表面所有线条和套环的制作，经改进后的方法使瓜雕作品的制作速度提高了10倍，以刻线刀刻出的线条套环均匀整齐，效果奇佳。

瓜雕一般分为阴纹浮雕、阳纹浮雕及镂空雕三种。瓜盅多用阴纹和阳纹浮雕，瓜灯采用阴纹浮雕和镂空雕。制作时首先要根据瓜的形状进行设计。



## 二、实用作品分步图解

### (一) 花卉的雕刻方法



#### 月季花

原料：红心萝卜。

刀具：二号平口刀。

步骤：

1. 选用5~6厘米高的一块红心萝卜。
2. 用二号平口刀倾斜45°旋去一块废料，然后刻出一片圆形花瓣，每刻一瓣去掉一块废料。第一层共4片花瓣，手法相同。
3. 垂直去掉一块废料，再刻出一片花瓣，第二层共3片花瓣，手法相同。
4. 刀向内倾斜45°去掉一块废料，再刻出一片花瓣。第三层共3片花瓣，手法相同。
5. 刻两朵月季花组装即成。





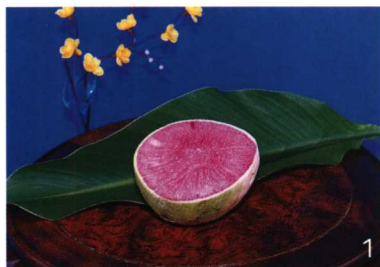
## 牡丹花

**原料：**红心萝卜。

**刀具：**二号平口刀。

**步骤：**

1. 选用 5~6 厘米高的一块红心萝卜。
2. 用二号平口刀在原料的切面旋出一片梅花状的花瓣，再在第一瓣的下端一侧起刀旋去一片废料，每刻一片花瓣，去掉一块废料。第一层共 4 片花瓣，手法相同。
3. 刀向内倾斜  $45^\circ$  旋去一块废料，在斜面上旋出一片花瓣，第二层共 4 片花瓣，手法相同。
4. 垂直去掉一块废料，在垂直的表面上刻出一片花瓣，第三层共 3 片花瓣，手法相同。
5. 刀向内倾斜去掉一块废料，刻出一片花瓣，第四层即花心部分，共 3 片花瓣，手法相同。
6. 刻两朵牡丹花组装即成。





## 荷花

**原料:** 红心萝卜。

**刀具:** 二号平口刀、U形刀、V形刀。

**步骤:**

1. 选用6厘米高的一块红心萝卜，刻出一个六边形的坯体。
2. 在每个棱面上去掉一块废料，然后刻出一片花瓣，第一层共6片花瓣，手法相同。
3. 在第一层的每片花瓣下端各去掉一块废料，再在每个棱面刻出第二层的花瓣，然后将中间的坯体高度切去一半，形成莲蓬心。
4. 最后与刻好的荷叶、藕、花蕾组合在一起。





## 睡莲

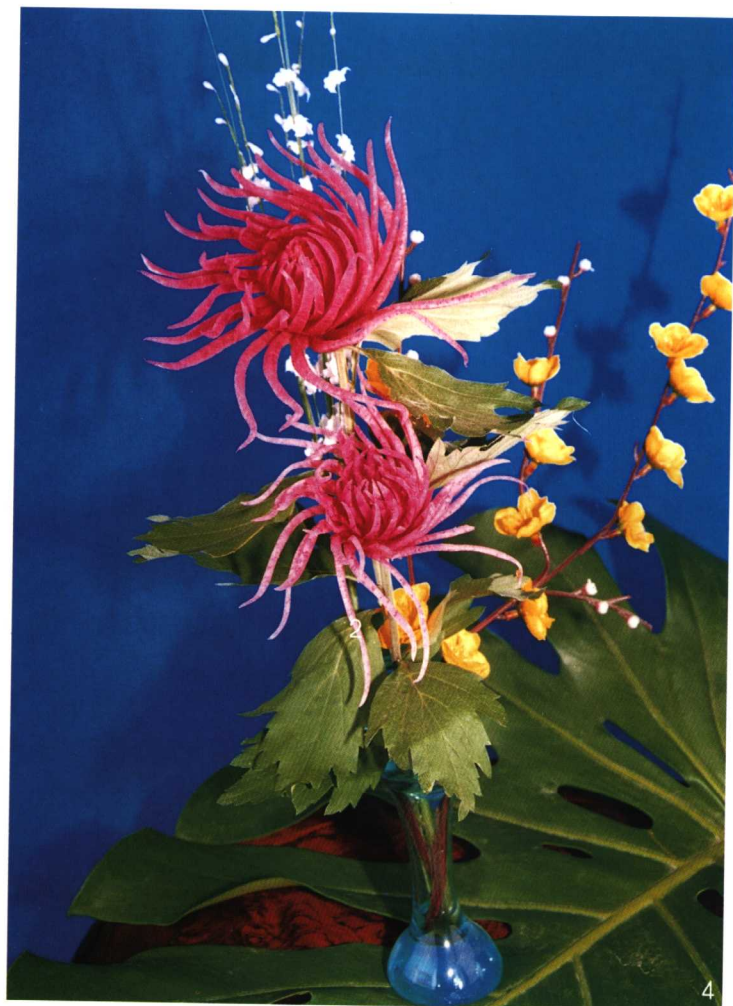
原料：红心萝卜。

刀具：二号平口刀、V形刀。

步骤：

1. 选用6厘米高的一块红心萝卜，用二号平口刀在坯体顶端旋去一块锥形的废料。
2. 在锥形表面上刻出第一层的花瓣。
3. 刀向外倾斜15°，去掉一层废料，然后刻出第二层花瓣。
4. 用同样的方法刻出第三层、第四层的花瓣。
5. 与莲藕、荷叶、花蕾组合在一起。





## 螺旋菊

**原料:** 红心萝卜。

**刀具:** 二号平口刀、小号U形刀。

**步骤:**

1. 选用8厘米高的一块红心萝卜，刻出螺旋形的坯体。
2. 用小号U形刀刻出第一层花瓣，再把中间的坯体截2厘米，刻出螺旋形的坯体。
3. 刻出第二层花瓣，再把中间的坯体刻成球形。
4. 刻出花心的花瓣。



## 玉兰花

**原料：**青萝卜。

**刀具：**二号平口刀。

**步骤：**

1. 选5~6厘米高的一块青萝卜。
2. 刻出五边形的锥体。
3. 在每条棱上去掉一片废料，再刻出第一层的花瓣。
4. 在第一层花瓣的下端去掉一层废料，再刻出第二层花瓣。
5. 刻出第三层的花瓣。
6. 用同样的方法刻出第四层花瓣和花心。
7. 用青萝卜雕出玉兰花的枝叶并组合到一起。

## (二) 禽鸟的雕刻方法



### 白 鹭

**原料：**青萝卜、红心萝卜。

**刀具：**一号平口刀、二号平口刀、U形刀、V形刀。

**步骤：**

1. 选用一块青萝卜，在左侧粘上一块，作为白鹭的头部。
2. 用二号平口刀刻出白鹭的体形轮廓，再用红萝卜刻出三角形的嘴。
3. 将白鹭身体的四条棱去掉，粘上嘴，刻出眼睛和尾翎。
4. 刻出白鹭的腿和底座的水花。
5. 刻出一片长的尾翎和翅膀的坯体。
6. 刻出翅膀的羽毛。
7. 装上翅膀和尾翎，做成一只展翅欲飞的白鹭。

