

蔬菜切雕

李吉川◎著

基础篇

-  食雕工具介绍
-  切、雕、染、砌有秘诀
-  名厨必备的手艺
-  巧妇应有的绝活
-  让大宴小酌都身价不凡



出版社

图书在版编目(CIP)数据

蔬菜切雕.基础篇/李吉川著. —北京:中国轻工业出版社, 2005.1
(创意切雕大师)

ISBN 7-5019-4706-6

I.蔬... II.李... III.蔬菜—装饰雕塑 IV.TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 133741 号

责任编辑:翟 燕 责任终审:劳国强 封面设计:李 博
策划编辑:高惠京 版式设计:李 博

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:3.75

字 数:80千字

书 号:ISBN 7-5019-4706-6/TS·2748 定价:16.80元

著作权合同登记 图字:01-2005-0372

读者服务部邮购热线电话:010-65241695 010-85111729 传真:010-85111730

发行电话:010-85119845 010-85119925

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

41269S1X101HYW

《创意切雕大师》1

蔬菜切雕

Shu Cai Qie Diao



基础篇

Ji Chu Pian



李吉川 著



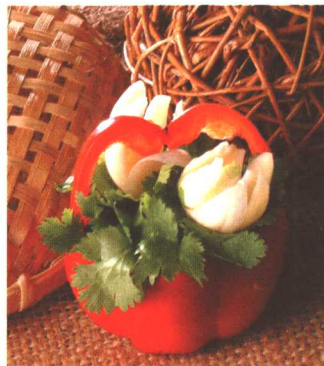
中国轻工业出版社

目录

CONTENTS

名菜下金锅 食雕好陪衬	4
作者的话	4
食雕绝技在中国 大宴小酌皆适宜	5
名厨必备的手艺 主妇应具有的巧艺	5
食雕常用原料的特性及用途	6
雕刻原料及成品、半成品的保存	7
切雕工具的保养和使用	8
食品雕刻的常用手法	8
切雕工具的介绍	9
食雕的类型及特点	10
食雕四诀 切、雕、染、砌	10
食雕的常见手法	13
竹报平安	15
萝卜花 1 / 萝卜花 2	16
菜心盘饰 / 荷叶	17
南瓜盅 / 龙盅	18
牛转乾坤盅 / 舞蝶	19
热带鱼 1	20

番茄胡萝卜盘饰	21
花开富贵 / 推叠	22
番茄螃蟹	23
茄之花 / 凤翔	24
紫花姬 / 龙虾	25
百年好荷	26
松乔之寿 / 蝴蝶	28
玉兰花 / 花之颂	29
太阳花 / 花篮	30
小雏菊 / 天堂鸟	31
芝兰玉树	32
花开并蒂 / 青葱花	33



月下百合	34
龙虾	35
蝴蝶 / 折式 1	36
折式 2 / 折式 3	37
塔式 / 玫瑰花 1	38
老鹰	39
小鸟	40
戏水小鱼	41

白鹤 1	42
孔雀开屏	43
步步高升	44
莲花 / 小白兔	46
玫瑰花 2	47
比翼双飞	48
天鹅	49
白鹤 2	50



圆满如意	51
大白鸭	52
长寿龟	53
马到成功	54
热带鱼 2	55
河虾	56
牵牛花	57
大菊花	58
花满园	59
兰花	60

名菜下金锅 食雕好陪衬



李吉川，台湾省桃园县人。

现职：

- 博曜烹饪顾问社负责人。
- “清化高中”中餐技术顾问兼餐饮科指导老师。
- 台湾乡农会家政班指导老师。
- 持台湾丙、乙级厨师证照。

曾任：

台北希尔顿大饭店主厨、辅仁大学辅圆餐厅总主厨、台湾研究院中餐厅主厨、美国北京园餐厅主厨、美国纽约上海酒店主厨、日本东京上海酒店主厨、秀羽欧式素食餐厅主厨兼讲师、人道欧式素食餐厅高雄店行政主厨等。

曾获：

- 观光协会主办国际烹饪比赛，荣获金锅奖、最佳厨师奖。
- 台湾烹饪比赛金厨奖及最佳创意奖。
- 台湾观光局美食展评审委员。
- 加拿大佐治伯朗餐旅学院颁发最高荣誉厨师奖。

作者的话.....



长时期从事食雕艺术的创作。对我来说，食雕就是一门抽象、无限宽广、有思考创作空间的艺术。它可以激发出创作者的想像力，并用各式蔬果为雕塑的素材，制作出美丽的盘饰，来增添出菜“色”，并突显菜肴的美味，例如将各种时蔬雕出栩栩如生的动植物来搭配佳肴，使餐点真正达到“色、香、味”俱全。

食雕技法，不仅可以提升餐厅的格调，创造餐饮的价值，成就个人的技艺，还能创造出非凡的品味，虽是小小的投资，却能赢得无价的赞叹！

本人累积三十年的经验，制作出“创意切雕大师”系列图书，内容相当丰富，书内有详细的解说及清晰的步骤介绍，希望借此系列图书抛砖引玉，提供读者作为进修及参考之用，借图书问世之际，与大家共勉之，努力勤习，才会熟能生巧，如此必能成为食雕高手。



食雕绝技在中国 大宴小酌皆适宜



果蔬雕刻，是以常见的蔬菜、瓜果为原料，用切、旋、削、搓、刻等手法，变成各种栩栩如生的花卉、人物、走兽、风景。这一种化“平凡为神奇”的技法，不但能给大宴小酌添加无穷的乐趣和美感，更能增添饮食的气氛。

食雕的技法早在唐宋时代就已经开始了，当初这种切雕的艺术，只会出现在王宫贵族的宴会之中，并不普遍。

随着饮食文化向精致方向的发展，讲究色香味俱全的同时，更强调视觉上的美化，一直到今日，食雕更成为家庭餐饮或是大宴小酌中不可或缺的陪衬。

因此不管是餐厅里的大师，或是家庭主妇，只要行有余力，就会在食雕方面下功夫，一方面可以展现出自己做菜的本领和刀工，更能借着食雕作品和佳肴的搭配，达到红花衬绿叶的效果。

食雕的技法千变万化，除了一般我们常见的花饰之外，还有具各种意义的吉祥图饰，它们除了可以增加佳肴的色调和分量之外，也可以用雕出来的东西，烘托出各种不同的喜庆宴席的意义。

名厨必备的手艺 主妇应具有的巧艺

利用几个简单的步骤，将黄瓜、番茄切切拼拼，就可以创造出许多有趣的卡通造型，或是利用毫不起眼的牛蒡，制作出栩栩如生的老鹰；白萝卜也能雕出玲珑剔透、光泽鲜润的动物，或是将一小段胡萝卜稍加处理，就能变出一张大鱼网……

中国人既好吃又好客，对于各种美食，都有其独特的品味和见解，所谓“座中客常满，杯中酒不空”的乐趣，对中国人来说，实无其他事物可堪比拟。所以中国的主妇往往也是高明的厨子。当然，任何人为时势所迫，在厨房里呆上几年，都可能锻炼成一把好手，但是，却不一定能使“吃”升格成为艺术。

适当的食雕，可以烘托大宴的气派，也能陪衬小宴的情调。比如情人相对的夜间小宴，不妨用胡萝卜雕成的烛台、花瓶来营造气氛，增添情调，不但能让他沉浸在爱的小宇宙里流连忘返，更能让他对你的巧手慧心刮目相看！宝宝派对里，来点有趣的卡通食雕更适合不过了。

寻常餐叙，家常便饭虽是简单，若能加上一些巧思，增加一份纤巧多姿，深红黛绿的秀色，绝对比什么名店大菜都令人开胃开怀！



食雕常用原料的特性及用途

1. 瓜类

冬瓜：皮色青，肉色白，肉质细嫩，呈椭圆形。小冬瓜可雕刻冬瓜盅；大冬瓜可雕刻龙船、凤船等，也可雕刻平面图案。

西瓜：皮有深绿、嫩绿、花纹等色，瓜肉有红、黄、白等色，呈圆形或椭圆形。小西瓜可雕刻西瓜灯等；大西瓜可雕刻瓜盅、龙船等。

南瓜：皮色有深绿、嫩绿、橙色等。瓜肉有橙、黄等色。呈长圆形、椭圆形或扁圆形，其肉质脆嫩，可雕刻各种大型人物、动物、瓜盅和瓜灯等。

黄瓜：皮色深绿，肉呈嫩绿，呈长条形，长10~20厘米，直径2~4厘米。可雕刻小型花朵和草虫，如四瓣花、蛔蛔等。

香瓜：皮有淡绿、淡黄色，肉微绿色，肉质脆嫩，呈椭圆形，长10~20厘米，直径6~10厘米。可雕刻瓜灯，如金鱼灯等。

丝瓜：皮色绿，肉色白，肉质松嫩，呈长条形，长20~100厘米，直径2~5厘米。可雕刻瓜灯，如龙灯等。

2. 萝卜类

红、白萝卜：肉质细嫩，色白，皮色红或白，网纹细密。这类原料用途较广，可雕刻各种萝卜灯、人物、动物、花卉、盆景等。

青萝卜：肉质细嫩，皮色青，肉呈绿色，网纹较细。可雕刻小鸟、草虫、花卉及小动物等。

心里美萝卜：肉质细嫩，皮色青，肉色红。可雕刻各种复瓣花朵，如红牡丹花等。

樱桃萝卜：肉质细嫩，皮色红艳，肉色白，形态圆而小。可雕刻各种小型花朵，如桃花等。

胡萝卜：肉质略粗，皮、肉呈红色，长条形。可雕刻各种红色小花朵，如雁来红花等。



3. 蛋类

熟鸡蛋、熟鸭蛋：煮熟去壳的鸡蛋、鸭蛋，蛋白细嫩，可雕刻花篮和小动物等，如玉兔、小猪等；皮蛋又称松花蛋，去壳后蛋白褐色，质地软嫩，可雕刻花盆等。

黄蛋糕：是用鸡蛋加精盐等调料蒸熟，成块状，有韧性，色金黄。用途较广，可雕刻各种花卉，如月季花等。

白蛋糕、灰白蛋糕：是用鸡蛋黄、皮蛋加盐等调料蒸熟，成块形，蛋质细嫩，色泽洁白、灰白，可雕刻小花朵、小房子、小桥等。

4. 薯类

土豆：又称马铃薯，肉质细嫩，外皮呈褐色，肉白或白中带黄色，呈椭圆形。可雕刻各种小动物，如螃蟹等。

甘薯：又称地瓜、山芋，肉质较老，皮色有红、黄等色，肉色呈白、黄色等。体形较大，可雕刻大型动物，如水牛等。

凉薯：又称豆薯。皮色淡黄，肉色洁白，肉质脆嫩，有经络，呈椭圆形。可雕刻各种花朵，如牡丹、月季等。

5. 蔬菜类

球形甘蓝：又称苤蓝，肉质略粗，肉绿色，皮色青，多经络，呈扁球形，可雕刻各种鱼类，如鲤鱼等。

番茄：又称西红柿，肉质细嫩，色泽鲜艳，有橙色和红色，呈扁圆形，可雕刻各种单瓣花朵，如荷花等。

辣椒：有尖头和圆头之分，嫩时绿色，老时红色，也有黄色。尖头椒可雕刻石榴花等，圆头椒可雕刻蔷薇花等。

荸荠：皮褐色，肉色洁白，质地脆嫩，呈扁圆形，可雕宝塔花等。

茭白：皮绿色，肉白色，质地细嫩，呈长圆锥形。可雕刻小花朵，如白兰花、百合花等。

四季豆：皮、肉为绿色，呈长条形。可雕刻小型花朵，如兰花等。

冬笋：肉色淡黄，质地脆嫩，呈圆锥形，可雕刻小型建筑物，如宝塔、小桥等。

莴笋：皮色淡绿，有经络，肉质呈嫩绿色，呈长条形，可雕刻各种小型花朵、草虫、小型鸟类，如蚂蚱、翠鸟等。

生姜：皮色淡黄，肉质嫩黄，质地较粗。可以雕刻鱼、山石，如金鱼、假山等。

大白菜：又称黄芽菜。叶黄梗白，质地脆嫩，呈椭圆形。可雕刻各种花朵，如菊花、月季等。

葱头：又称洋葱。肉色白中带红，质地脆嫩，呈扁圆形。可雕刻各种花朵，如荷花等。

6. 水果类

苹果：肉质较嫩，肉色淡黄，皮有红、青、黄等色，呈圆形。可雕刻小花盆、鸟、苹果盅等。

梨：肉质脆嫩，色白，皮色青、黄，呈椭圆形。可雕刻佛手、梨盅等。

7. 其他

熟瘦肉：用熟猪瘦肉，经冰箱冻成硬块，肉质板实，可雕刻假山石等。

凉粉：用豆淀粉加适量水，通过烧煮成糊状，放入容器内冷却，成块状，可雕刻小房子、城墙等。

琼脂冻：用琼脂加适量水、食用色素，通过烧煮成液体状，放入容器冷却，成块状，可雕刻大型建筑物、禽兽等，如长城、奔马。



雕刻原料及成品、半成品的保存

1、原材料的保存

瓜果类原料，宜存放在空气湿润的阴凉处，减缓水分蒸发，以免过快干枯。根茎类原料中的萝卜、薯类、甜菜根等，冬季使用时，宜放在通风清洁的地方，也可埋藏在沙土中，保持水分，使之经久不坏。冬季应覆盖棉花或稻草加以保温，并防止受冻，这样可存放至来年春天。夏天要保持原料干燥，注意清洁卫生，防止原料腐烂、发芽、发霉，内部松空、脱水变软的都是不能使用的。

2、半成品的保存

在雕刻原料时，应垫有洁布，以保持原料卫生，避免被砧板碰损。如果雕刻不能一次完成，需用清洁布包好，但不能浸在水中，原料如吸足水分，会引起原料发脆、花纹模糊，甚至会出现腐烂现象，不能再继续雕刻下去。但也不可让它干瘪变色，失去原料本身的光泽和颜色。

3、成品的保存

成品保存方法有两种：一种是水泡法，将雕好的作品放在矾水中浸泡，矾水的浓度约为5千克水加5克明矾，这样可使成品保存一段时间，并能保持原料脆嫩鲜艳。保存成品时，应注意成品不能碰到热水或盐水、碱水。热水会使原料变软，盐水也会使原料出水变软，碱水有很大腐蚀性，易使原料腐烂。如发现矾水中有小气泡或发浑现象，应立即换清水置阴凉处。另一种是低温保存方法，即将雕刻好的作品放入水中，移入冰箱或冷库，可使其长时间不褪色、不变质，延长使用时间，但不可使之结冰。

切雕工具的保养和使用



自古英雄爱宝剑，美人好脂粉，擅长果菜雕切的名厨在“磨刀霍霍”之际，也自有一番怜惜珍视的心情，所以任何人只要是想研习食雕这门迷人的艺术，刀具的保养和使用常识，应是首先必须掌握的。

薄而利的大菜刀和尖锐的雕刻刀，是学习食雕艺术最基本的两样工具，有了这两样利器在手，本书示范的实例，百分之八十就都可以照做了。如果能再加上长竹签、小牙签、竹筷、果菜挖球器、食用染料等，你就有了齐全的配备，可以在食雕艺术的领域里长途征行！

一般用来供食雕使用的刀具，最好是纯钢制成的，既轻又利，用起来最顺手。使用以后，必须洗净抹干，以免生锈；如已发现锈斑，应以菜瓜布用力擦拭去锈；刀锋迟钝时，则以磨刀石磨利。

适用于雕切的蔬果，大部分都非常脆弱，制作时稍有不慎就容易断裂，而刀具又多锐利无比，所以切雕时应分外小心，将手指紧紧抵住材料，避免割伤手指又功亏一篑。

食品雕刻的常用手法

食品雕刻的手法与墩上加工切菜肴原料时所用的手法不同，它有着独到之处。现根据前辈厨师在雕刻技法的经验及近十年来自己在食品雕刻过程中的具体实践，粗略总结如下几种手法，仅供同行参考。

(1) 旋

旋的手法多用于各种花卉的刻制，它能使作品圆滑、规则。旋分为外旋和内旋两种方法，外旋适合于由外层向里层刻制的花卉，如月季、玫瑰等；内旋适合于由里向外刻制的花卉或两种刀法交替使用的花卉，如马蹄莲、牡丹花等。

(2) 刻

刻的手法是雕刻中最常用的手法，它始终贯穿雕刻过程中。

(3) 插

插的手法多用于花卉和鸟类的羽毛、翅、尾、奇石异景、建筑等作品，它是由特制的刀具所完成的一种手法。

(4) 划

划是指在雕刻的物体上，划出所构思的大体形态、线条，具有一定的深度，然后再刻的一种手法。

(5) 转

转是指在特定雕刻的物体上表现的一种手法，其具有规则的圆、弧形状。

(6) 画

画这一手法，在雕刻大型浮雕作品时较为适用，它是在平面上表现出所要雕刻的形象的大体形状、轮廓。如：雕刻西瓜盅时多采用此种方法，一般使用斜口刀。

(7) 削

削是指把雕刻的作品表面“修圆”，即达到表面光滑、整齐的一种手法。

(8) 抠

抠是指使用各种插刀在雕刻作品的特定位置时，抠除多余的部分。

(9) 镂空

镂空是指雕作品时达到一定的深度或透空时所使用的一种手法。

切雕工具的介绍

◎ 菜刀：

基本工具，也称为片刀。切割时使用。

◎ 槽刀：

刻制细部时使用，也称为雕刻刀。

◎ 挖球器：

可将果肉挖出清除干净。

◎ 圆口刀：

依功能不同可分为圆口刀和扁口刀，刻制细部之用。

◎ 镊子：

用来夹小物件之用，如眼睛细部等物件。

◎ 各式菜模：

可大量制作重复的平面物件，有字模、动物模和花模等，因较为简单，因此作品宜搭配使用。



食雕的类型及特点

1 整雕

整雕是将一大块原料雕刻成完整的立体模型，如雄鸡报晓。其特点是，表现完整的立体形态，不需支撑可以放稳，从上下、左右、前后等任何角度观望，均可看出完整的物体模型，具有较高的艺术欣赏价值。

2 浮雕（又称凸雕或阳雕）

浮雕就是在原料表面雕刻出凸起的物体形象。凸雕按凸出程度的高低可分为中雕、低雕两种。两者之间的界限是：一般以凸出的高度超过物体厚度的一半称为中雕，如仅将图案外原料稍稍铲低一层，使图案线条呈凸状的称为低雕。

3 零雕整装

零雕整装是分别用几种不同颜色的原料雕刻成某一物体的各个部分，然后组装成完整的作品，如松鹤延年。其特点是，色彩艳丽，形态生动，原料的质地、颜色易于选择。

4 凹雕

凹雕又称文雕刻。其雕刻的花纹正好与凸雕相反，用刀具循图案线条铲去原料表皮。使图案线条凹进于原料表皮。凹雕常用于瓜果表皮的雕刻。

5 镂空雕

将非图案部分的原料全部剝刻掉，使作品透空的雕刻方法。镂空雕刻常用于瓜灯和房屋等的雕刻。

6 突环雕

突环雕是采用凸雕、凹雕等雕刻方法，先在原料表皮上雕刻出图案，再用起环、切割等方法，使图案线条有的突出，脱离原料表皮，有的连接于原料表面，互相环连在一起，突环雕常用于西瓜灯和锁链等的雕刻。

食雕四诀 切、雕、染、砌

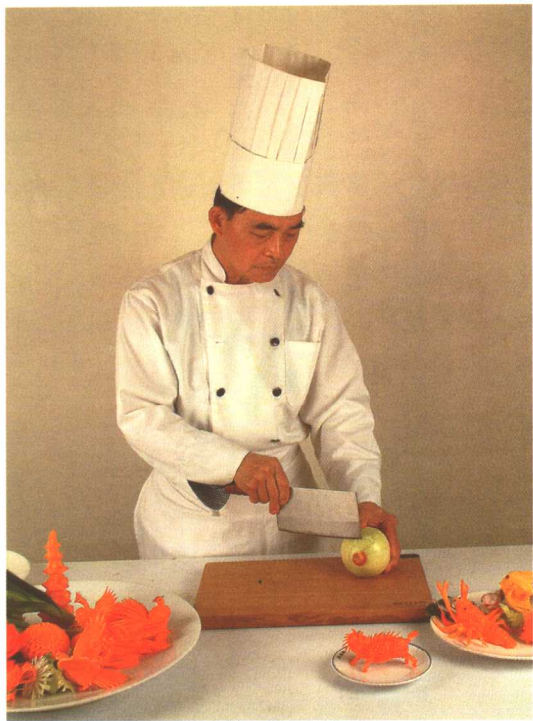


普通的食雕只要具备称心顺手的切雕工具，再加上耐心与细心即绰绰有余。较为精细的食雕，则不但制作过程复杂，同时也是食雕师傅根据经验与美感创造出来的精心杰作，这类食雕虽说相当费时费功，却不是无法做到的，而完成之后，其造型之别致，做工之精巧，色调之夺目，的确能使举座食者胃口大开、食欲激增，而这也正是食雕艺术的意义和目的。

切、雕、染、砌是食雕的四个基本技巧，也是研习此道者必须循序渐进的学习过程。读者应尽量熟练地运用“切”字诀，此技法能够让你立刻将作品摆上餐桌，发挥最好的效用。有了“切”字诀，再配合“雕”字诀，你的刀下功夫就可以媲美一流切雕名师了！

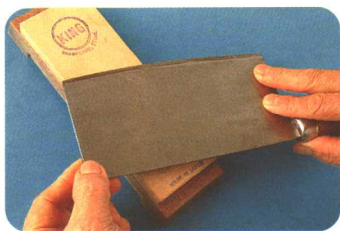
“染”可以让你的食雕作品更具变化，增添色泽，最后再用“砌”的组合，食雕艺术才称得上完全。

看到这里，你是不是也想动动脑来创作一番呢？其实家庭餐饮，足以媲美名店气氛，关键在你是不是肯花心思去经营。果菜雕切一点也不难，照着本书指引的诀窍一步一步去做就行了。

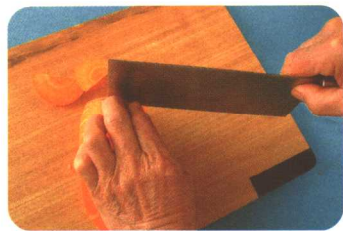


切

“切”是刀工中最基本的技法根基，若是切不好、切不顺的话，便很难完成一个好的作品，本书中许多作品实例都含有切的技法，因此初学者宜花费心思，多加以练习，达到熟能生巧的境界。



在切割时，必须时时保持刀子的锋利，因此，磨刀石是不可缺少的器具。

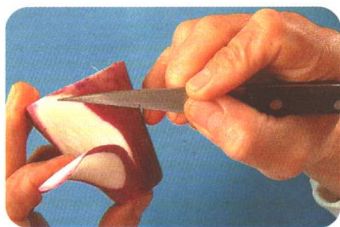


在切割时，必须垫上砧板，同时保持垂直姿势。左手轻碰刀背。



雕

顾名思义，雕就是用熟练的刀，雕刻出栩栩如生的作品。此技法切记要细心和耐心，以免雕刻一半功亏一篑，熟练之后，再配合创意和巧思，任何食材、各种造型，就能举一反三了。



切割花朵时，必须左手用力按住，使其不能动摇。

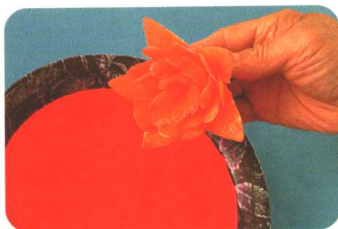


当切割圆形时，左手必须顺着刀势旋转。

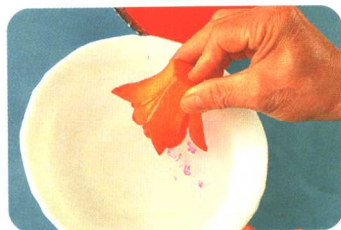


染

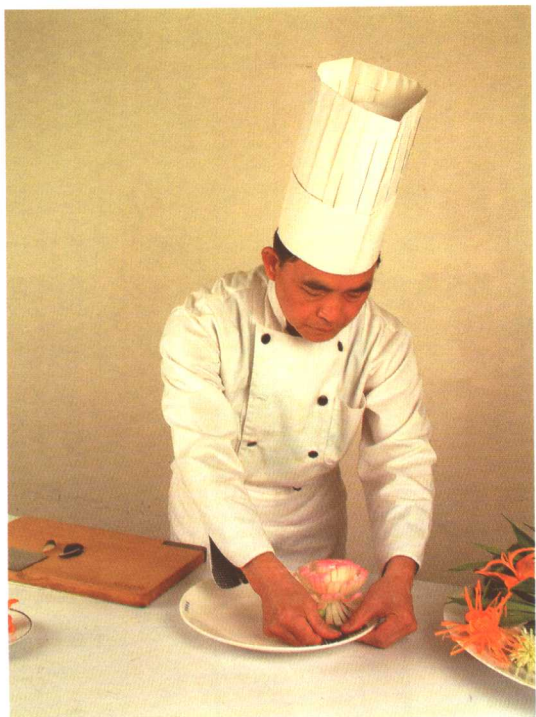
染的方法有两种，一是用食用色素调水，然后将作品浸入水中，此法可使染出来的颜色轻、薄、均匀，具美感。二是将色素调少许水，再用毛笔或切雕时剩下的果菜片屑蘸来染画食雕作品，此法可以表现不同的色调和层次。



浸泡玫瑰色素的比例为两碗水加一茶匙食用色素。



浸泡食用色素后，再浸于冷水约10分钟，作品更加漂亮。



砌

砌是组合的功夫，食雕艺术除了切、雕、染之外，再加上砌的功夫，才能相得益彰。本书后半部分即是“砌”字诀的具体示范，读者不妨自行参考，至于其他的搭配变化，就全看你个人的巧手和慧心了！



牙签可以用来固定物件之间的组合。



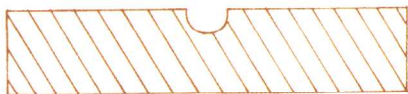
排列时必须色彩鲜明，有前后的层次感。

食雕的常见手法

雕刻手法是指在执刀的时候手的各种姿势。在食品雕刻过程中，执刀的姿势只有随着作品不同形态的变化而变化，才能表现出预期的效果，符合主题的要求。所以，只有掌握了执刀的方法，才能运用各种刀法雕刻出好的作品。

(一) 半圆口刀刀法

半圆口刀的持刀方法与握钢笔的方法相同，雕刻出的槽状截面呈半圆形。这种半圆槽雕法用途很广，可用于雕刻各种呈细条形的花朵和鸟兽羽毛。由于半圆槽雕法变化很多，表现手法分述如下：



1、细条刻

一般用于雕刻细长条的花瓣或鸟的羽毛。花瓣的刻法基本上与选片刻的刀法相似，但在刻花瓣时，第一刀形成花瓣，第二刀不向花瓣对直处刻进，而在与花瓣偏斜的一半刻进，这样就可以凸出花瓣，而且花瓣就由粗阔片成为较细的线条，如雕刻菊花。

2、选片刻

常用于雕刻花瓣，如雕刻一朵山茶花，可分为两个步骤：第一步刻花蕊，先将原料削成半球形，用圆口刀刻出花蕊，再用平口刀将花刀破成丝状，用平口刀在花蕊四周略修掉一层原料，以突出花蕊。第二步：刻花瓣，用半圆口刀紧贴花瓣边缘，越薄越好，向花蕊下方深插，插出五个花瓣。每个花瓣需迭刻两刀，取出两刀间的原料，这样花朵就自行凸出了。

3、曲线细条刻

用半圆口刀操作。刻法和细条刻相似，区别在于刻花瓣时，刀刃刻进原料不是直线，而是呈“S”形弯曲着推进原料。这样所刻出的线条就成为曲线形。如雕刻卷瓣菊花(见下图)。



(二) 直刀法

1、直刻

为雕刻花瓣的一种方法。刀具为直刀。用一只手(除拇指外)的4个手指握住刀柄，刀背(即刀柄上端)夹在4个手指的第二关节处，刀刃向下。用另一只手的拇指和其余4指捏住原料上下两端。运刀时，持刀手的拇指按在原料下端，并与持原料手的拇指抵住，运刀方向向下，雕刻时一般使用中部刀刃。

2、打圆

这种刀法通常使用在雕刻前的制坯阶段，即在下料后将其表面切削光滑并使之带有一定的弧度。

以持刀手的拇指和食指捏住刀柄前的刀身，中指、无名指和小指握刀柄。用另一手的拇指和中指捏住原料两端，运刀时，用持刀手食指第二关节抵住原料下部，拇指内侧要按在原料上，即拇指的一半在原料上，一半在刀上。持原料手的食指沿逆时针方向推动原料转动，动刀时沿顺时针方向，左右手配合，同时运刀。

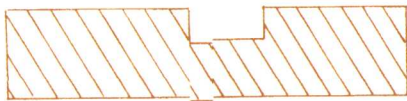
3、旋刻

旋刻与直刻很相似，常用于花瓣雕刻，与直刻不同之处在于，旋刻时刀尖直对原料的底部，持刀手的拇指要按在原料上，运刀方向为逆时针。雕刻时，一般用前部刀刃。此刀法一般用于较宽花瓣的雕刻(见下图)。



(三) 平口刀刀法

平口刀的持刀方法与握钢笔的方法相同。用平口刀操作，常用于雕刻槽状线条，表现的手法分述如下：



1、方槽雕法

用平口刀操作，所雕刻的槽状截面呈“凹”形。操作时，需要雕刻三刀，两刀直切，再用平口刀铲出中间原料(见下图)。



2、尖槽雕法

用平口刀操作，所雕刻的槽状截面呈“V”形。操作时需雕刻两刀，一刀向原料左偏斜，另一刀向原料右偏斜，两刀相交取出中间的原料，就可雕刻出成为凹下的“V”字尖槽状(见下图)。

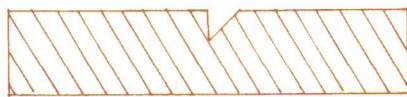


如果是凸刻，则在线条图案的两边各雕刻一个“V”字形的槽状，中间就成为凸出的尖状线条(见下图)。

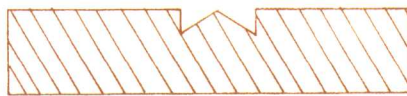


3、斜槽雕法

用平口刀操作，所雕刻的槽状截面呈“V”形。操作时需雕刻两刀，一刀是将刀身竖直切一刀，另一刀用适当的偏斜角度向着这条线末端刻，两刀相交，取出两刀中间的原料，就可以雕刻出凹下的“V”形斜槽状(见下图)。



如果凸雕，则在线条图案的两边各雕刻一个斜槽(见下图)。



(四) 翻刀刀法

翻刀刀法可用于雕刻半开放的花朵或翘起的鸟的羽毛。常用的操作方法有两种：

1、翘刀翻

一般是用来刻翘起的细条花瓣或鸟的羽毛。刻法基本上与线条刻相似，但在刻花瓣(或羽毛)的第二刀时，应将刀柄缓缓向上抬起，使瓣尖薄，瓣根厚，最后待刀深入原料内部，将刀轻轻向上翘，将刀拔出。刻好后放水水中浸泡，花瓣就会很自然地呈现出来(见下图)。



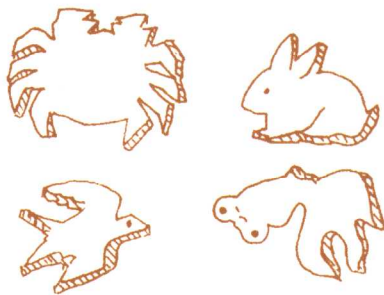
2、隔层翻

一般用于雕刻大型半开放的花瓣。先用迭片刻的方法，将外层花瓣刻好二至三圈，然后在花瓣里面的四周刻掉一圈，使内部花瓣呈现出来，再在里层用较大的斜口刀刻大花瓣，其进刀深度不同，前一刀浅一些，后一刀深一些，就形成一朵外层开放，内层含苞欲放的花朵(见右图)。



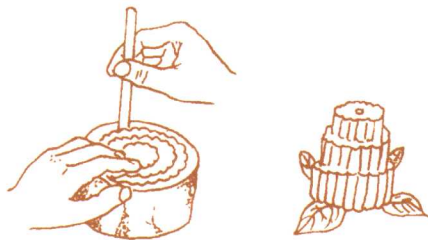
(五) 平刻

用平口刀或斜口刀操作。多用于脆性原料或较板实的原料，加土豆、蛋糕等。先将原料加工成长方形或圆形，原料两端平整，刀口一致，按作品形态加工成形，再切成片。平刻作品可用于零雕整装或冷盘拼摆，有时也用于热菜配料等(见下图)。



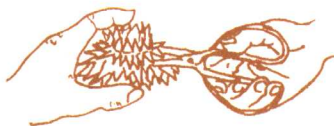
(六) 排戳刻

一般选用半圆口刀操作。将圆形或椭圆形原料两端削平，用半圆口刀伸向原料内部一刀紧连一刀地排戳成圆圈，使原料外层与里层分离。通常直径约3厘米的原料，可排戳三圈。刻完后用手顶出原料的三分之二，留三分之一相连，形状相似宝塔，如荸荠塔花(见下图)。



(七) 迭剪刻

一般用斜口刀和剪刀操作。先将原料修成半圆形，再用斜口刀由下向上逐层雕刻出圆图形花瓣，再用剪刀逐层剪成尖长形花瓣，如迭剪野菊花(见下图)。



竹报平安

材料

菜心、西芹

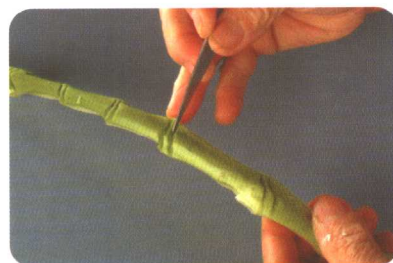
步骤



① 用雕花刀切割菜心两侧，保留中间部位做为树杆。



② 用片刀从上以50度角斜切，不切开，保留1/6厚度。



③ 利用雕花刀，切刻出竹节上沟痕造型。



④ 利用西芹尾端的叶子及叶梗，修剪出竹叶。



⑤ 将完成的西芹，用胶水粘在竹杆的上面。

