

赵惠源 著



食品雕刻 冷拼与艺术

(修订本)

中国商业出版社

国内贸易部教育司推荐教材

食品雕刻与 冷拼艺术

(修订本)

赵惠源 著

中国商业出版社

责任编辑:吴占文
巫皆富

责任校对:张学兰
李 伟

食品雕刻与冷拼艺术
(修订本)

赵惠源 著

*

中国商业出版社出版发行
(北京广安门内报国寺1号)

邮政编码:100053

新华书店总店科技发行所经销

北京印刷二厂印刷

*

850×1168毫米 32开 正文7.625印张 彩页32面 192千字

1991年3月第1版 1999年2月第3次印刷

定价14.50元

ISBN7-5044-0136-6/J·12

推 荐 说 明

本书 91 年出版以来,数次重版发行,社会反映良好,并逐步被学校及培训单位列为教材使用。但随着烹饪理论的日趋完善和科学技术的发展,许多内容和知识亟待更新和补充。因此,我们在原版基础上又作了适当修改、调整,并增补了部分新的内容,使之更加规范、系统、科学。经审定,特推荐作为中等专业学校、技工学校、职业中学相关专业试用教材,也可作为宾馆、饭店等餐饮部门业务技术培训教材和自学读物。

本书分三大部分。介绍了食雕冷拼的基本知识,食雕冷拼的艺术特色及用料、工具、技法步骤、图示解析,并附部分作品实例彩图。形象直观,内容丰富。在编写上也注重由浅入深,循序渐进,是一部普及与提高的佳作。它不仅适于教学,也是广大厨师及烹饪爱好者的必备参考书。

由于修编时间仓促,水平有限,缺点疏漏在所难免,请广大读者提出宝贵意见,以便进一步修订完善。

国内贸易部教育司

1995 年 4 月

目 录

第一篇

食品雕刻与冷 菜拼摆的基本知识

一、食品雕刻	(1)
(一)雕刻刀具及使用方法	(2)
(二)食品雕刻的原料及其用途	(22)
(三)食品雕刻的种类	(24)
(四)食品雕刻的刀法和步骤	(29)
(五)雕刻原料与成品的保管和贮存	(34)
(六)磨食品雕刻刀具的方法	(38)
二、冷菜拼摆	(42)
(一)冷菜拼摆的要求	(43)
(二)冷菜拼摆的种类	(44)
(三)冷菜的拼摆手法和步骤	(47)
三、浅谈食品雕刻与冷拼艺术	(49)

第二篇

食品雕刻与冷菜 拼摆实例操作解析

一、食品雕刻技法与图解	(52)
(一)花卉雕刻	(52)
花卉雕刻简论	(52)
(1)牡丹	(53)
(2)菊花	(56)
(3)荷花	(58)
(4)大丽花	(60)

(5)月季花	(63)
(6)马蹄莲	(67)
(7)玉兰	(70)
(8)花篮	(72)
(二)禽类雕刻	(75)
禽类雕刻简论	(75)
(1)孔雀迎春	(75)
(2)单鸽赏花	(77)
(3)情意浓	(82)
(4)鸳鸯戏水	(84)
(5)金丝鸟	(86)
(6)鹤闹莲花池	(90)
(7)丹凤朝阳	(92)
(8)鸚鵡	(98)
(三)鱼虫雕刻	(102)
鱼虫雕刻简论	(102)
(1)蛟龙获珠	(103)
(2)金鱼吐珠	(105)
(3)海底银燕	(108)
(4)游虾	(110)
(5)鱼乐	(112)
(6)蜻蜓	(115)
(四)人物雕刻	(118)
人物雕刻简论	(118)
(1)寿星老人	(119)
(2)麻姑献寿	(121)
(五)瓜盅、瓜灯雕刻	(124)
瓜盅、瓜灯雕刻简论	(124)

(1)玉坠西瓜盅	(125)
(2)梅花西瓜盅	(127)
(3)孔雀西瓜灯	(130)
(4)南瓜宝塔灯	(132)
(5)龙舟	(135)
(6)凤舟	(137)
(7)孔雀萝卜灯	(139)
(8)金龟送宝	(142)
(9)晚凤小舟	(146)
(10)中华魂	(149)
(六)龙凤三部曲	(150)
“龙凤三部曲”简论	(150)
(1)櫻珠定情	(150)
(2)龙辇欢归	(154)
(3)龙乡异彩	(157)
二、冷菜拼摆技法与图解	(159)
(一)简易冷拼	(159)
简易冷拼简论	(159)
(1)单色冷拼	(160)
(2)什锦彩拼	(161)
(3)万年青	(163)
(4)小狗	(165)
(5)小猫	(167)
(6)小象	(169)
(7)小绵羊	(171)
(8)熊猫	(173)
(9)孔雀	(175)
(10)神仙鱼	(176)

(11)虎	(178)
(二)花色冷拼	(181)
花色冷拼简论	(181)
(1)春雪	(182)
(2)月下共鸣	(184)
(3)孔雀开屏	(186)
(4)春	(189)
(5)月下情侣	(191)
(6)海岛信鸽	(193)
(7)锦鸡报春	(195)
(8)素摆鸚鵡	(197)
(9)荤摆鸚鵡	(200)
(10)金秋艳果	(202)
(11)媲美	(205)
(12)雄鸡报晓	(207)
(13)仙鹤朝阳	(209)
(14)花篮	(211)
(15)梅花扇	(213)
(16)渔舟唱晚	(215)
(17)鸟语果香	(217)
(18)绿头鸚鵡	(219)
(19)锦鸡迎春	(222)
(20)南国风光	(224)
(21)孔雀系列动态拼摆(两种)	(226)
(22)凤的系列动态拼摆(三种)	(228)
(23)鹰的系列动态拼摆(五种)	(230)
(24)迎宾	(232)

附：食品雕刻与冷
菜拼摆实例彩图

一、花卉雕刻实例彩图	(235)
二、禽类雕刻实例彩图	(238)
三、鱼虫雕刻实例彩图	(242)
四、人物雕刻实例彩图	(244)
五、瓜盅、瓜灯雕刻实例彩图	(246)
六、“龙凤三部曲”实例彩图	(251)
七、简易冷拼实例彩图	(253)
八、花色冷拼实例彩图	(257)

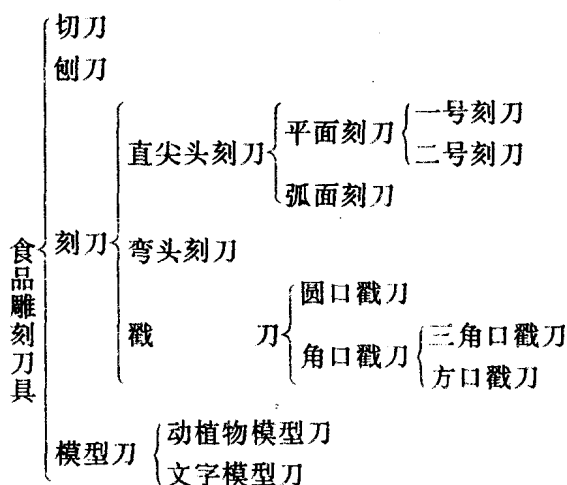
第一篇

食品雕刻与冷 菜拼摆的基本知识

一、食品雕刻

食品雕刻,是将某些烹饪原料用特殊刀具、刀法雕刻成花卉、兽禽、鱼虫、景观、人物等具体形象的一门雕刻技艺。它是烹饪技术与造型艺术的结合,是一项非常精细的操作技术,具有较高的艺术性。因此,食品雕刻也属于艺术雕刻的范畴。其目的是装饰菜肴,美化宴席,烘托气氛,增加色形感染力,促进食欲,给人以高雅优美的享受。

(一)食品雕刻刀具及使用方法



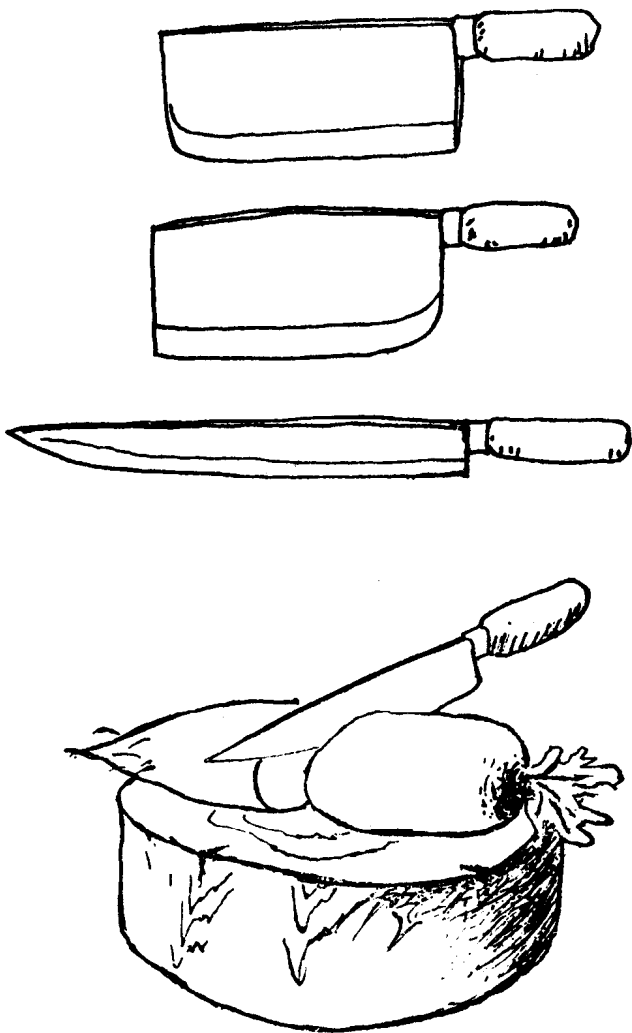
1. 切刀

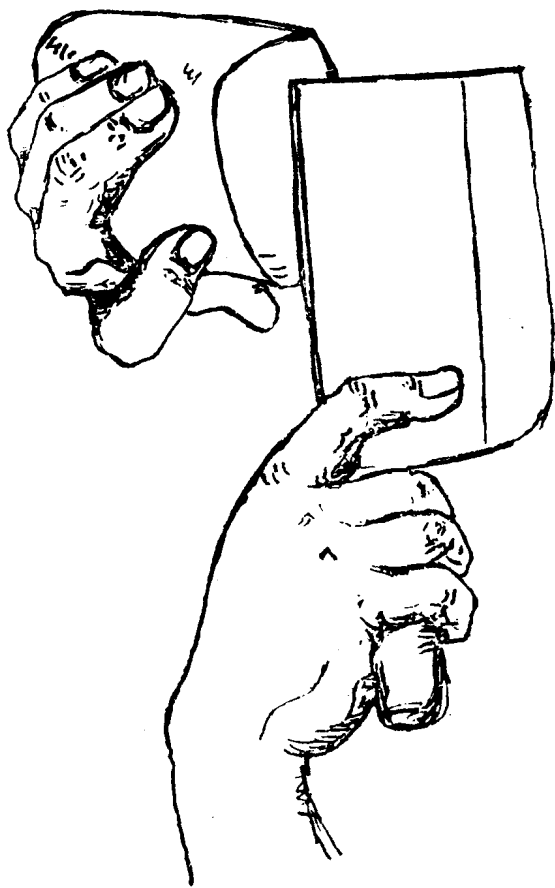
切刀，一般用于切段、切块、切片、切条、切丝及对原料的横切、纵切、斜切，并且用在切削面积较大的原料上。

切刀在食品雕刻中运用范围广，如去掉萝卜两端的废料，或将萝卜横断两段。在花色冷拼制作中，切刀更是不可缺少的。

切刀的运刀方法是左手按住被切物体，手要稳，手指和手掌都要与被切物体贴紧，不可悬扶。右手持切刀，落刀要准，两手配合有节奏。

切刀及使用方法图解



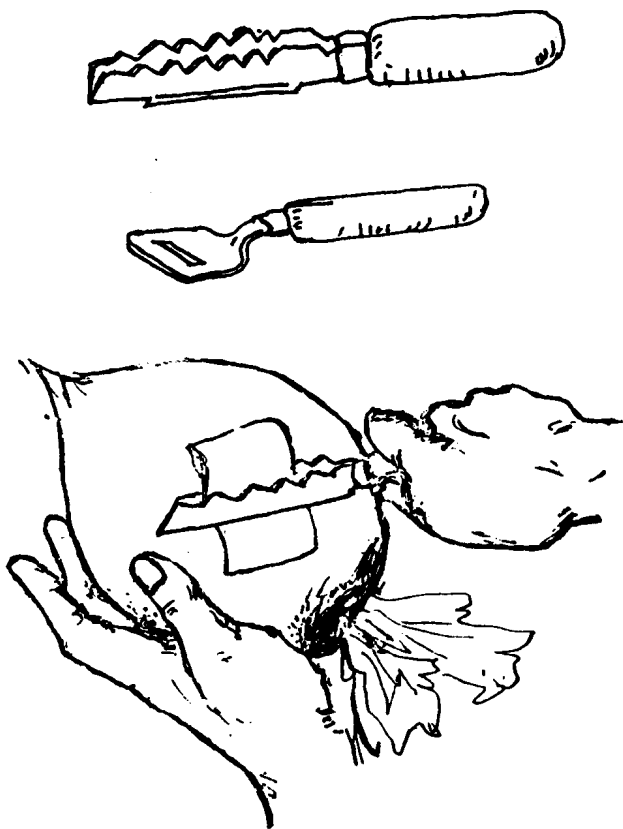


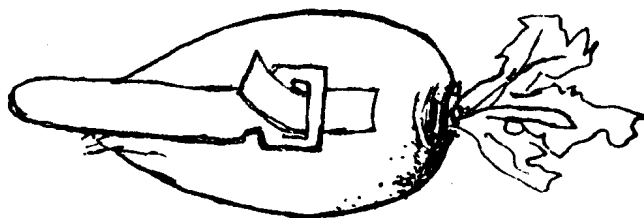
2. 刨刀

刨刀有横刨刀和竖刨刀两种,主要用于刨瓜果、蔬菜的皮,如萝卜、南瓜等各种有皮的原料,在雕刻中都可以使用刨刀。

在使用刨刀时,左手托住原料的下端,右手握刀,从后向前削皮,以免碰伤左手。

刨刀及使用方法图解





3. 平面刻刀

平面刻刀在雕刻工具中可分为两种型号：一号平面刻刀和二号平面刻刀。一号平面刻刀比较宽、较长，一般用于切、打皮或将雕刻花卉的原料打圆。一号刀也可代替切刀，这样既方便、又省力、省时间。在雕刻过程中，可根据被雕体的结构来灵活运用不同的工具，以便提高工作效率。二号平面刻刀的用途比较广，可用来雕刻物体的轮廓、雕刻花卉的花瓣或人物、动物等的雏形。也能较快地去掉多余部分，也可以用它对雕刻物体进行细加工，因此有人把二号平面刻刀称为“万能刀”，有一些雕刻作品的百分之七十都是用此刀进行的。有些熟练的雕刻师甚至用这把“万能刀”能从头至尾雕刻全部作品。

上面介绍各种平面刻刀的执刀方法是二拇指至小拇指握住刀柄，大拇指按在被雕刻的物体上，这样可控制进刀尺度，避免刻刀因用力过猛而划破雕刻作品。运刀时，四指是向拇指方向运行的。操作时，左手握稳原料，右手执刀，要细心观察对象，根据雕刻物体不同的结构关系，灵活转动腕力。

平面刻刀及使用方法图解

