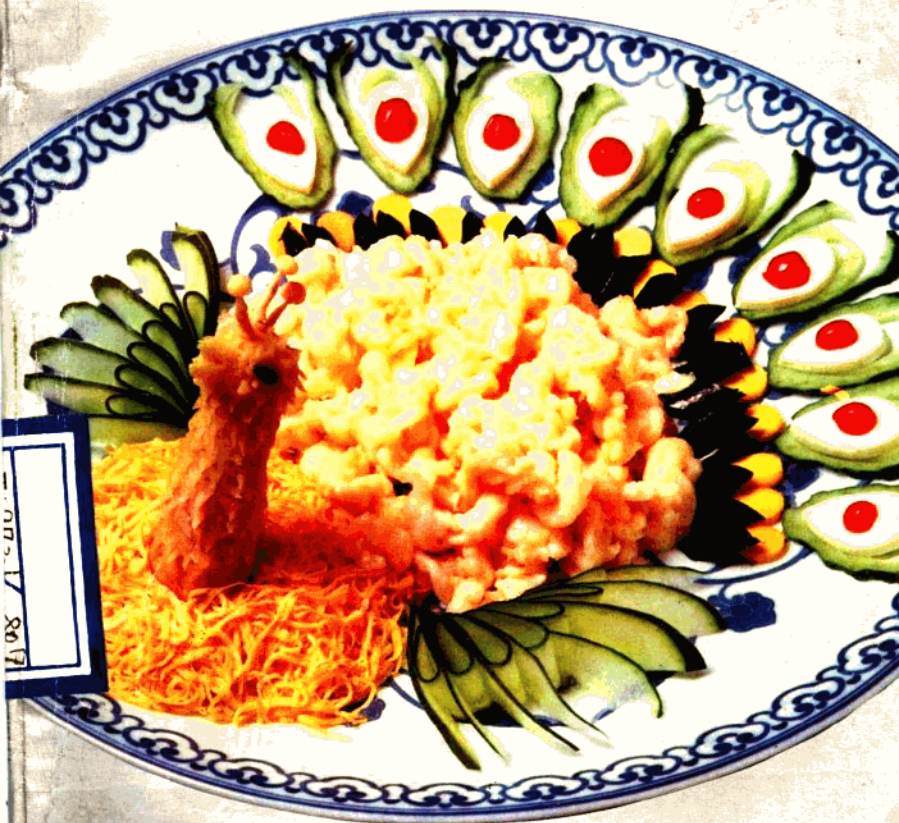


食品雕刻与 花色拼盘制作

戚应昊 编著



















目 录

上篇 食品雕刻

一、发展概况·····	1
二、食雕品的作用·····	2
1. 点缀作用·····	2
2. 补充作用·····	2
3. 盛装作用·····	3
三、食雕的分类·····	3
1. 整雕·····	3
2. 浮雕·····	3
3. 叠层雕·····	4
四、食雕的刀具及其适用范围·····	4
1. 斜口刀·····	4
2. 圆口刀·····	5
3. V口刀·····	5
4. 方口刀·····	5
5. 凤尾刀·····	6
6. 圆筒刀·····	6
五、食雕原料及其适用范围·····	6
1. 白萝卜·····	7
2. 青萝卜·····	7
3. 青皮红心萝卜·····	7

4. 红皮白心萝卜·····	7
5. 马铃薯·····	7
6. 南瓜·····	7
7. 西瓜·····	8
8. 冬瓜·····	8
六、食雕的刀法及其适用范围·····	8
1. 切·····	8
2. 削·····	8
3. 刻·····	9
4. 旋、戳·····	9
5. 挖·····	9
七、食雕的形体选择范围·····	9
八、食雕的步骤·····	10
1. 命题·····	10
2. 选料·····	10
3. 布局·····	10
4. 雕刻·····	11
九、使用食雕时的注意事项·····	11
1. 要注意清洁卫生·····	11
2. 要合理使用色素及点缀物·····	11
3. 要简洁明快·····	12

十、食雕品的保管	12
1. 水泡法	12
2. 低温贮藏法	12
十一、食雕实例	13
1. 梅花的刻法	13
2. 玉兰花的刻法	13
3. 瓜叶菊的刻法	14
4. 水仙花的刻法	15
5. 白兰花的刻法	15
6. 月季花的刻法	15
7. 牡丹花的刻法	16
8. 单瓣山茶花的刻法	17
9. 大理菊的刻法	18
10. 菊花的刻法	18
11. 荷花的刻法	22
12. 西瓜盅的刻法	23
13. 冬瓜盅的刻法	27
14. 立体雕刻	27

下篇 花色拼盘制作

一、发展概况	55
--------	----

二、花色拼盘的拼制要求	56
1. 形体的选择	56
2. 盛器的选择	56
3. 色彩的搭配	57
4. 刀工要求	58
三、花色拼盘的刀法及手法	58
1. 切	58
2. 批	58
3. 刻	59
4. 堆	59
5. 码	59
6. 排	59
7. 拼	59
8. 卷	60
四、花色拼盘的拼制步骤	60
1. 构图	60
2. 备料	61
3. 拼摆	61
五、花色拼盘制作时的注意事项	62
1. 要注意清洁卫生	62
2. 要有食用价值	62

3. 要形象生动·····	62
六、花色拼盘制作实例·····	62
1. 孔雀牡丹拼盘·····	62
2. 凤凰展翅拼盘·····	65
3. 双鹤齐飞拼盘·····	67
4. 雄鸡报晓拼盘·····	69
5. 金鱼戏水拼盘·····	72
6. 迎春宫灯拼盘·····	73
7. 吉祥彩扇拼盘·····	75
8. 喜鹊登梅拼盘·····	77
9. 和平兴旺拼盘·····	79
10. 莲塘鸣翠拼盘·····	81
11. 六色拼盘·····	83
12. 立式花篮拼盘·····	85
13. 雄鹰展翅拼盘·····	85
14. 玉兰鹦鹉拼盘·····	88
15. 锦鸡独立拼盘·····	90
16. 鸳鸯戏水拼盘·····	92
17. 彩蝶恋花拼盘·····	95
18. 飞燕迎春拼盘·····	97
19. 春江水暖拼盘·····	97

上篇 食品雕刻

一、发展概况

所谓食品雕刻(以下简称食雕),即运用一定的刀法在食物上刻出花、鸟、虫、鱼等娱人形体。它的作用是美化菜肴和席面。据史家们考证,食雕早在春秋战国时代就已出现。《管子》一书提到的“雕卵”,即为雕刻上花纹的蛋。早期食雕较简单,大多用于敬神祭祀,没有引起人们的注意和喜爱。大约到了宋代,使用食雕才在上流社会的席间成为一种风尚。南宋偏安江南,生活极其奢靡,在当时的临安府(今杭州)设有各种制造奢侈品的手工工场和官营酒楼,供官僚贵族寻欢作乐。据《武林旧事》记载,那时席间就有“雕花蜜煎一行”,计十二味:“雕花梅毬儿,红消花,雕花筒,蜜冬瓜鱼儿,雕花红团儿,木瓜大段儿,雕花全桔,青梅叶儿,雕花姜,蜜笋花儿,雕花粽子,木瓜花儿。”这些蜜饯大概就是当时的手工工场生产的。到了清代,食雕又有了发展,当时的文化中心扬州已出现了西瓜灯,但由于当时的厨师文化水平低,艺术修养不高,虽然食雕品广为人们喜爱,但却得不到应有的发展。近些年来,厨师们的文化素质有了显著提高,食雕工艺得到迅速发展,雕刻品种大大增多,不仅

有各种小型的花卉雕刻，而且有很多大型的立体雕刻，雕品的运用也相当广泛，冷菜、热菜、面点以至西餐都采用食雕点缀、衬托，宴席上也大量采用食雕品布置花台，烘托席面。

二、食雕品的作用

食雕不同于其它雕刻，如木雕、竹雕等。它不是单纯的工艺品，不是孤立地供人观赏，而是与菜肴结合起来，让人们在观赏的同时食用。食雕品的作用概括起来有以下几点：

1. 点缀作用

我们常可以看到画家在画人物画时，喜欢在其旁画些花草、树木或题字，目的在于使画面有生气、不呆板，起烘托作用。食雕品的作用往往与之相同。一盘酱红色的炒猪肝或一只栗色的烧鸡，盛装在盘中总不免有些单调、呆板、黯淡，如放上一朵食雕花卉，便会活气顿生，鲜亮明快，诱人喜爱。有些菜肴杂乱无章，如果放上件食雕品，便能把它们统一起来，使其形色兼备。例如“香酥凤腿”这个菜，如没有食雕品点缀装盘，即使排列整齐，给人的感觉还是很杂乱，如果在盘中放件立雕凤凰，周围排上“香酥凤腿”，这个菜便会显得整齐，雅致，明朗，突出。食雕品在点缀方面的作用是很大的，可以说，大部分食雕品都是为点缀菜肴而制作的。

2. 补充作用

有些花式冷盘和花式热菜，如“龙凤呈祥”、“凤凰里脊”、“孔雀鳜鱼”等，如不借助食品雕刻，用简单的刀法处理原料，那就很难做出龙头、凤凰头和孔雀头，整个菜肴

的形象就会失去完整性，或者根本做不出这些菜。因此，食雕品的补充作用不可忽视。它能使菜肴形象更加生动，色彩更加艳丽。

“点缀”与“补充”有所区别：一般说来，需要“补充”的菜肴，食雕品必不可少，少则会破坏整个菜肴形象；而需“点缀”的菜肴，就不一定非要食雕品不可，只是用了食雕品能使菜肴锦上添花，更为鲜明，但如不用食雕品，菜肴依然有其自身的形色，不会影响其完整性。

3. 盛装作用

各类食雕瓜盅，如“西瓜盅”、“冬瓜盅”在菜肴中的作用主要是取代盛器，以此来美化器皿，增加菜肴的形象感和艺术性。如一盆水果或一盆甜羹，盛装在瓜盅中与装在大盆内就给人两种不同的感觉。一般认为，盆中的平凡不奇，而装在瓜盅中会身价倍增。由此可以看出，用食雕品代替盛器盛装菜肴，能收到良好的效果。用食雕品代替盛器，还能显示出祖国烹饪技艺的精湛。另外，合理地利用原料也符合节约的原则。

三、食雕的分类

按成品形状划分，食雕可分为以下几类。

1. 整雕

用大块原料刻成具有完整形体的雕刻品，即为整雕。整雕由于刀法较复杂，不便掌握，至今使用仍不太广泛。

2. 浮雕

在原料表面雕出花纹，即为浮雕，它分凹凸两种。凹雕