

新编

动物周雕

技法与 应用

杜文利 主编

详细的雕刻步骤

精美的图解实例

大师的绝技奉献

学艺的最佳教材



●
新编

杜文利
主编

动物雕

技法与应用



辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

新编动物雕技法与应用 / 杜文利主编. — 沈阳: 辽宁
科学技术出版社, 2005.7
ISBN 7-5381-4457-9

I. 新… II. 杜… III. 动物 - 装饰雕塑 - 技法 (美术)
IV. J313.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 055493 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳天择彩色广告印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 184mm × 260mm

印 张: 5.5

字 数: 138千字

印 数: 1 ~ 4000

出版时间: 2005年7月第1版

印刷时间: 2005年7月第1次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 杜 江

版式设计: 马 英

责任校对: 李 雪 晓 秋 玉 宝

定 价: 30.00元

联系电话: 024-23284360

邮购热线: 024-23284502 23284357

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn



杜文利，汉族，1974 年生于黑龙江省大庆市。

1990 年在哈尔滨皇上皇大酒店担任冷拼食雕主管。

1996 年在大同市红旗大饭店担任冷拼厨师长，兼厨房艺术总顾问。

2000 年被大同宾馆聘请为冷拼食雕厨师长，兼厨房艺术总顾问至今。

食雕作品多次刊登在《中国烹饪》《餐饮世界》《四川烹饪》《华夏美食》《中国食品》等权威杂志上，在香港《华夏美食》杂志举办的烹饪大赛中，其食品雕刻作品《仙鹤祝寿》荣获金奖。

2003 年，在《四川烹饪》杂志举办的食雕擂台赛上获得一等奖。

2004 年，获“五粮春”杯食品大赛冷拼金奖，获山西省第四届烹饪大赛食雕金奖。

2004 年，出版了《新编瓜雕分步图解》及《新编花鸟兽技法与应用》。

2005 年，编写了《特色味汁制作》和《新编油雕巧克力雕技法与应用》。

内容介绍

此书的雕刻内容以动物为主，详细展示了动物雕的各种技法，并配有作品的前后左右技术图解。精美的雕刻实例，体现了动物的喜、怒、哀、乐等面部表情及站、坐、走、跑等各种动态姿势。风趣幽默、形态逼真、栩栩如生的内容使人陶醉。精湛的技艺、细腻的刀法、更是让人叹服。因此，本书既有教科书之功能，又有实用性、观赏性、艺术性和收藏价值。

新 编 动 物 雕 技 法 与 应 用

XINBIANDONGWUDIAOJIFAYUYINGYONG

技术顾问	赵贵廷	任俊
主 编	杜文利	
副 主 编	杨 富	
编 委	郭建敏	郭明厚 张 华
	张丽清	李志军 赵明山
	刘广武	张 良 王冬平
	冯太平	邓鸣斌 连 虎
摄 影	杜文利	



目 录

contents

一、食品雕刻的基础知识.....	6
(一) 食品雕刻的基本方法	6
(二) 食品雕刻的步骤和表现形式	6
(三) 食品雕刻成品的保存	6
二、动物雕分步图解.....	7
梅花富贵.....	7
龟麟献宝.....	8
奔马飞鹰.....	9
苍龙教子.....	10
大展宏图龙腾飞.....	11
发财象.....	12
搏斗.....	13
松鼠.....	14
龙舞华夏.....	15
雄风.....	16
奔虎.....	17
牛.....	18
金鸡报晓.....	19
年年有余.....	20
小猫抓鱼.....	21
云凤.....	22
海狮.....	23
等待出击.....	24
犀牛.....	25
孔雀多姿.....	26
英雄扬威.....	27
锦上添花.....	28
和平鸽.....	29
雄鸡一唱天下白.....	30
丹凤朝阳.....	31
马踏飞燕.....	32
福山仙寿.....	33
鸟语花香.....	34
逃.....	35
形影相随.....	36
鸾凤和鸣.....	37
大展宏图.....	38

野旷双雄.....	39
防不胜防.....	40
狂龙戏凤.....	41
龙凤呈祥.....	42
金龙望月.....	43
牛.....	44
凤凰仕女.....	45
狮王.....	46
姜太公钓鱼.....	47
降狮罗汉.....	48
金鲨搏浪.....	49
福寿宝塔.....	50
羊.....	51
钟馗神威.....	52
嫦娥奔月.....	53
麻姑献寿.....	54
鱼跃新潮.....	55
虾趣.....	56
福到眼前.....	57
蟹篓.....	58
燕鱼.....	59
虾篓.....	60





蛟龙出海·····	61	龙腾虎跃·····	78
喜羊献宝·····	62	虾趣·····	79
鲤鱼化龙·····	63	狂龙戏凤·····	79
燕鱼瓜灯·····	64	鱼跃·····	80
腾飞中华·····	65	喜鹊登梅·····	80
鱼乐·····	66	翻江倒海·····	80
三、动物雕精品赏析·····	67	三打白骨精·····	81
降龙仕女·····	67	猛虎下山·····	81
狮王·····	68	海底世界·····	82
福寿万年·····	68	凤飞九天·····	82
石上大吉·····	69	赏花·····	82
雄鹰·····	69	搏浪·····	83
奔鹿·····	70	马到成功·····	83
雄鹰·····	70	凤戏牡丹·····	83
麒麟送天书·····	70	龙凤呈祥·····	84
鹰飞鱼跃·····	71	龙腾虎跃·····	84
龙凤呈祥·····	71	刘海戏金蟾·····	85
老虎扬威·····	72	飞天·····	85
马·····	72	龙腾中华·····	86
猛虎相争·····	72	狂龙·····	86
玉兔白菜·····	73	福到眼前·····	87
龙子同辉·····	73	神仙鱼·····	87
鲲鹏展翅·····	74		
鱼化龙·····	74		
凤凰仕女·····	74		
龙飞凤舞·····	75		
惟我独尊·····	75		
太子狮·····	76		
奔月·····	76		
抓耳挠腮·····	77		
猪八戒·····	77		
报喜·····	77		
传情·····	78		





一、食品雕刻的基础知识

食品雕刻是烹饪技术中不可缺少的一门技术,它是美化菜肴的重要组成部分。在各种国宴及喜庆宴席中恰当使用不仅能烘托气氛,而且还能提高菜肴档次,让人们在享受美味的同时,还能获得艺术的欣赏。

掌握食品雕刻技术,可以提高厨师的素质和艺术修养,对宣传推广中华烹饪有着重要的作用。

(一) 食品雕刻的基本方法

1. 削: 削去原料多余部分,使其成为毛坯的方法。
2. 切: 用模具刀压好后,切成所需的片。
3. 旋: 是刻花最常用的方法,具体操作由里向外或由外向里旋刻的一种方法。
4. 戳: 刀具进入原料向前推进的一种刀法,常用来刻鸟的羽毛、菊花纹络线条等。
5. 刻: 在原料表面刻出较直刀纹的一种方法。
6. 转: 刀具进入原料后用转动的方法取出材料的方法。
7. 挖: 用刀具在原料上挖出部分原料的方法。
8. 铲: 用刀具在原料表面铲去部分原料的方法。
9. 划: 用刀具在原料表面划出浅线条的一种技法。
10. 模压: 在厚片原料上用模具直接压成型,再加工成片的方法,一般常与切相结合。

(二) 食品雕刻的步骤和表现形式

食品雕刻制作复杂,创作时要按计划分步进行,否则极易浪费原料。一般程序是:审题→构思→选料→布局→雕刻→装饰等。

1. 审题: 即要弄清宴会的性质及其所使用的茶点以及确定雕刻的内容或题目。
2. 构思: 根据审题的题目及内容,构思出初稿,经过推敲来确定图稿与雕刻方案。
3. 选料: 根据构思好的图稿及方案,对原料大小、质地、色泽进行挑选。
4. 布局: 要针对雕刻作品的大小、高低和结构等进行合理的布局,在脑海里应有一幅图。例如,“百鸟朝凤”,凤凰的大小以及小鸟的只数和各个细节的地方都要考虑得周到细致,方可动手雕刻。
5. 雕刻: 所有环节中最重要的一个环节,技术性较强,制作者要采用各种刀法刻出所需的形状,所有前阶段的准备都在此得以实现。
6. 装饰: 将成品装饰起来。例如,一些小的花、

草、云等。使雕刻更具美饰效果。

食品雕刻的表现形式主要有:浮雕、立体雕和镂空雕等。

1. 浮雕: 具体可分为两种:一种是阳文雕,另一种是阴文雕。所谓阳文雕就是将所需表现的图案凸起,背面凹下的一种方法;而阴文雕刻是将所需的图案凹下,背影凸出的一种方法。浮雕常使用在表皮色彩较重的西瓜、冬瓜等材料上。

2. 立体雕: 又叫“立雕”,是将原料直接刻成或组装成立体形状的一种方法。一般分为“整雕”和“零雕组装”。整雕是用一整块原料直接雕刻成具有完整形体的实物图形。难度大、独立性强、有立体感是它的特点。而“零雕组装”则是根据需要刻出不同成品组装而成。好处是可以摆脱原料的局限性,形象逼真,在实际操作中被广泛使用。

3. 镂空雕: 将原料用镂空的方法穿透,形成具有空、透感及对比鲜明的一种雕刻方法,适合制作瓜灯及南瓜盅等。

(三) 食品雕刻成品的保存

1. 半成品的储存: 半成品是未雕成的作品,还需进一步雕刻,所以不适宜用水浸泡。因为这样会使雕刻好的部分弯曲、变形,所以要用湿布盖好,再用保鲜膜包裹,防止水分散发。

2. 小件雕品: 一般先在1%~3%的矾水或清水中浸泡,然后再移到冷藏柜中,且不可冷冻。

3. 中型雕品: 可用湿布盖住,隔时往上面洒点水以保持湿度。

4. 大型展台: 提前装好水用喷壶隔时喷水,要彻底,防止雕品失去水分而无光、枯萎。

5. 黄油类成品: 黄油水分不易蒸发,而易染尘,所以要用保鲜纸裹严,在灰尘少而且通风的地方存放。

6. 琼脂类雕品: 不必用水浸泡,只要用保鲜膜包好放入柜中冷藏即可。

7. 泡沫类雕品: 此雕品易保存,只要避免灰尘即可,隔时用气筒吹掉灰尘。

总而言之,雕品保存是一件细致的工作,如若做不好将会影响整体效果。在实际工作中,可根据雕品的具体情况选择合适的方法保存。

二、动物雕分步图解

梅花富贵

雕刻方法

原料：南瓜、相思豆。

工具：尖口刀、V形刀、U形刀。

制作：

1. 在南瓜上先刻出装饰线和树枝。
2. 用一块南瓜刻出鸟的大体轮廓。
3. 刻出鸟嘴、眼、翅膀、腿。
4. 给树枝安上花朵。
5. 细刻出鸟的羽毛，再刻出祥云、蝙蝠，把它们组装上，安上眼睛即成。



5



1



2



3



4

龟麟献宝

雕刻方法

原料：泡沫、黄油、花泥、相思豆。

工具：泡沫刀、锯条、砂纸。

制作：

1. 用锯条锯出麒麟的大体轮廓。
2. 用泡沫刀刻出麒麟的头、鳞、腿、尾。
3. 刻出云朵，将麒麟和云朵打光后组装。
4. 黄油化开涂在麒麟身上，和事先刻好的龟组装好，安上眼睛即成。



1



2



3



◆ 奔马飞鹰

雕

刻
方
法

原料：芋头、白萝卜、红萝卜、相思豆。

工具：尖口刀、V形刀、U形刀。

制作：

1. 用尖刀刻出马的大体轮廓。
2. 用尖刀刻出鹰的轮廓。
3. 用尖刀刻出马的头、腿、尾。
4. 用尖刀刻出雄鹰和马，和事先刻好的塔楼组装好，安上眼睛即成。

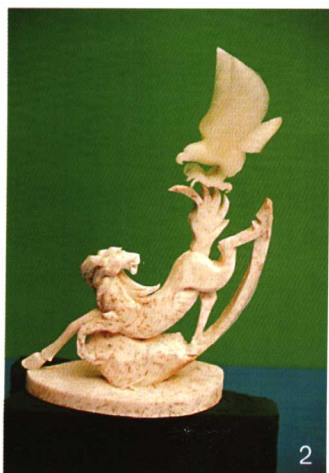


4

XINBIANDONGWUDIAOJIFAYUYINGYONG



1



2



3

分
步
图
解



雕刻方法

原料：泡沫、黄油、花泥。

工具：泡沫刀、锯条、砂纸。

制作：

1. 用锯条锯出龙的大体轮廓。
2. 用泡沫刀刻出龙头、鳞片、尾、爪，用砂纸打光。
3. 用花泥刻出浪花和龙组装。
4. 把黄油化开，搽在龙的角上，与浪花组装即成。

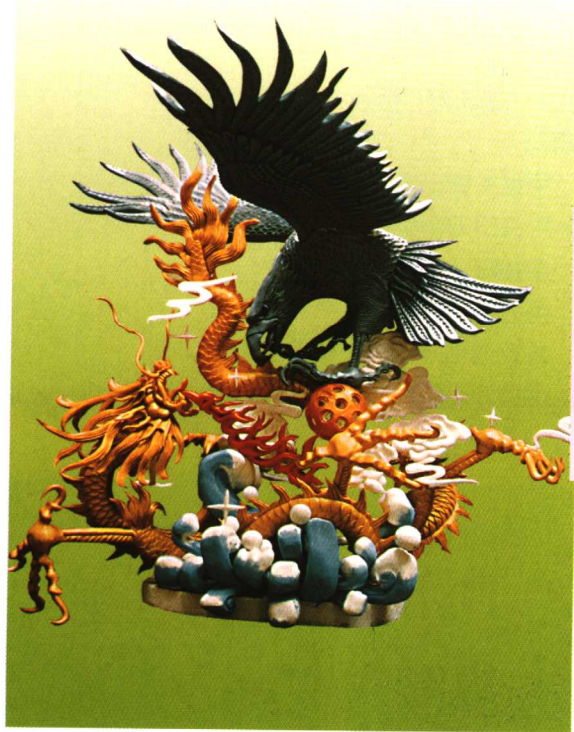


苍龙教子





大展宏图龙腾飞



雕刻方法

原料：泡沫板、金粉、银粉。

工具：泡沫刀、锯条、砂纸。

制作：

1. 用板笔在泡沫上画出鹰的姿态和翅膀。
2. 用手锯、泡沫刀，砂纸刻出雄鹰和翅膀。
3. 用泡沫刀刻出龙头、龙身、龙尾、龙爪。
4. 把它们组装好即成。



发财象

雕刻方法

原料：泡沫板、黄油、相思豆。

工具：泡沫刀、锯条、砂纸。

制作：

1. 用锯条锯出象的大体轮廓。
2. 用尖口刀刻出象的头、牙、耳、身和腿。
3. 用砂纸打光。
4. 把黄油化开，搽在象的身上。
5. 用黄油刀打光，安上眼睛即成。





搏 斗

雕 刻 方 法

原料：泡沫板、黄油、绿草、相思豆。

工具：泡沫刀、锯条、砂纸。

制作：

1. 用锯条锯出鹿的大体轮廓。
2. 用尖口刀刻出鹿的头、角、身和腿。
3. 用砂纸打光。
4. 把黄油化开，搽在鹿的身上。
5. 用黄油刀打光，安上眼睛即成。





雕刻方法

原料：芋头、南瓜、绿草、相思豆。

工具：尖口刀、V形刀。

制作：

1. 用尖口刀从松鼠的头部下刀至尾部。
2. 用尖口刀刻出松鼠的大体轮廓，刻出松鼠的头、腿和尾。
3. 用尖口刀、V形刀刻出松鼠的眼、耳、腿和尾纹线。
4. 把事先刻好的松鼠组装好，安上眼睛即成。

松鼠



雕刻方法

原料：泡沫板、巧克力。

工具：泡沫刀、锯条、砂纸。

制作：

1. 用锯条锯出龙的大体轮廓。
2. 用尖口刀刻出龙身。
3. 用尖口刀刻出龙的头、身、尾，并用砂纸打光。
4. 把巧克力化开，搽在龙身上，打光即可。



4



3

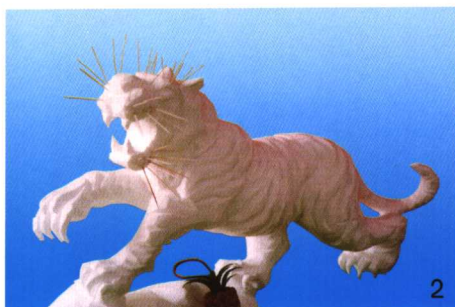
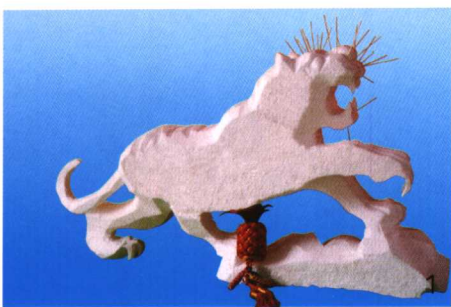
龙舞华夏



1



2



雕

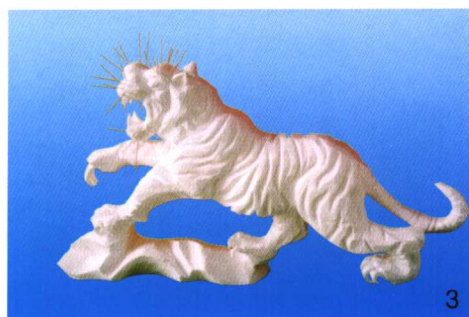
刻
方
法

原料：泡沫板、黄油、相思豆。

工具：泡沫刀、锯条、砂纸。

制作：

1. 用锯条锯出虎的大体轮廓。
2. 用尖口刀刻出虎的头、身和爪。
3. 用砂纸打光。
4. 把巧克力化开，搽在虎的身上，安上眼睛即成。



雄 风



分
步
图
解