

新编

展台雕品

技法与应用

XINBIANZHANTAIDIAOPIN

JIFAYUYINGYONG

王玉宝/主编 ●



辽宁科学技术出版社

Xinbian
zhantaidiaopin
jifayuyingyong

新编

展台雕塑品

技法与应用

王玉宝 主编



辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

新编展台雕品技法与应用 / 王玉宝主编. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2004.8

ISBN 7-5381-4189-8

I. 新... II. 王... III. 食品—装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 049570 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: 辽宁印刷集团美术印刷厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm × 260mm

印 张: 5.5

字 数: 70 千字

印 数: 4 301 ~ 8 300

出版时间: 2004 年 8 月第 1 版

印刷时间: 2005 年 1 月第 2 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 杜 江

版式设计: 杜 江

责任校对: 周广钧

定 价: 34.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购咨询电话: 024-23284502 23284357

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

http://www.lnkj.com.cn



主编 王玉宝

主编小传

王玉宝 山东高唐人。高级烹饪技师、食品雕刻师、中国烹饪协会会员、中国摄影家协会会员、济南市烹饪协会会员。从事烹饪工作十余载,先后向多位烹饪名师学习,使自己的烹饪技术大有长进,尤其擅长烧烤、凉菜、卤水菜肴的制作,精通鲁菜的烹制技艺,后痴迷食品雕刻,经过不懈地努力和刻苦钻研,终于形成一套独特的食品雕刻技法,并创办了玉宝职业技能培训学校,长年开办泡沫雕、黄油雕、琼脂雕等食品雕刻培训班,先后办了10期,培养学生200多人,有些学员现在在四星级、五星级酒店担任主管。随着餐饮业的飞速发展,玉宝职业技能培训学校的服务工作越做越大,目前,可以承接国内星级酒店展台设计、开业筹备、菜品更新等任务。2002年在全国创新菜烹饪技术大赛中,其创作的“万里长城”荣获展台设计金奖;2002年在青岛举办的绿色食品创新大赛上,其食品雕刻作品“百鸟朝凤”获得金奖;2003年在青岛举办的艾琳杯大赛上,其创作的“一帆风顺”获得展台金奖。

现受聘于香港亚洲视觉杂志特约记者。

电话: 0531-6286358 13065070797

新编展台雕品技法与应用

Xinbian Zhantai Diaopin Jifayuyingyong

《新编展台雕品技法与应用》编委会

主 编:	王玉宝		
编 委:	张伟东	尹 鸿	李志刚
	陈彦明	曹作林	林伟能
	刘相伟	来庆祝	陈幼光
	郑 国	辛永义	赵 新
	张 伟	郑海滨	寇安兴
	康荣斌	孙茂东	刘 鹏



contents

目 录

主编小传

一、绪言	6
二、展台雕品概述	7
（一）展台在餐饮经营中的意义和作用	7
（二）展台设计制作的主导思想和原则	7
（三）展台制作的方法和注意事项	8
（四）常用工具	9
三、展台雕品分步图解	10
金猴献桃	10
卡通兔神	12
龙头神龟	14
麒麟送宝	16
金凤迎喜	17
金凤英姿	18
龙凤迎宾	20
海豚戏水	21
神气米老鼠	22
神龙	23
快乐唐老鸭	24
寿星仙桃	26
龙腾雀跃	28

振兴中华	30
鹤鹿同春	32
元宝金龙	34
龙	35
仙荷龙生	36
五彩金龙	38
元宝船龙	42
鸳鸯戏水	43
嫦娥奔月	44
神龙腾飞	45
一帆风顺	46
金钱金龙	48
火烟麒麟	51
金猴圣诞	52
财源广进	54
元宝龙珠	56
蛟龙出水	58
雄鹰展翅	59
四、展台雕品精品赏析	60
步步高瓜灯	60
吉祥瓜灯	61
龙凤送喜	62
万马奔腾	63
鲤鱼跃龙门	63
吉庆有余	63
新鲜水果	64
金钱巨龙	65
圣诞欢歌	65
龙凤送喜	65
三羊开泰	66
孔雀迎春	66
金龙戏珠	67





二龙斗火球	67
雄鹰展翅	67
仙鹤拜寿	68
神龙出海	68
金凤呈祥	68
神骥如意车	69
二龙戏珠	69
鹰王斗三龙	69
龙王出宫	70
龙飞凤舞	70
龙驹五彩车	71
彩云金凤	71
火龙飞腾	71
孔雀迎宝龙	72
盛世欢歌	72
鸳鸯贺喜	73
腾飞瓜灯	74
开放瓜灯	74
喜庆瓜灯	75
孔雀瓜灯	75
爱情瓜灯	75
比萨斜塔(泡沫雕)	76
吉祥如意(冰雕)	76
扇面(冰雕)	77
神驹(冰雕)	77
靴子(巧克力雕)	77
金鱼(冰雕)	78
屏风(巧克力雕)	78
闲趣(巧克力雕)	79
海马(冰雕)	79
燕鱼(冰雕)	79
马鹿(冰雕)	80

骑士(冰雕)	80
希望(泡沫雕)	81
海豚(泡沫雕)	81
天鹅(泡沫雕)	82
圣诞快乐(泡沫雕)	82
买买提(泡沫雕)	83
飞鱼(泡沫雕)	83
圣诞老人(泡沫雕)	84
卡通人(泡沫雕)	84
异国风情(泡沫雕)	85
星星月亮(冰雕)	85
鹿(冰雕)	86
红星闪闪(冰雕)	86
洋洋得意(冰雕)	86
天坛(冰雕)	87
五彩梦(冰雕)	87
心心相印(冰雕)	88
一见倾心(冰雕)	88





一、绪 言

食品雕刻起源于我国古代祭祀活动，后期在宫廷盛宴中得到发展，并辗转流传于民间。现已是世界餐饮文化中不可或缺的一块瑰宝。

食品雕刻由来已久，源远流长，是前人经过长期的烹饪实践，总结出的艺术结晶，更是烹饪文化的精华之一。食品雕刻将雕刻与美食融为一体，力争达到形、神、意、器相结合的境界。它融精神于物质，合艺术于菜肴，把艺术与美食巧妙地融为一体，至今已成为宴席中不可分割的一部分。在与菜肴结合之前具有艺术品的独立性，它的艺术性大于制作性，欣赏性大于食用性。它重美观，重含义，重趣味，重新奇。食品雕刻涉及到造型艺术、制作技术、审美观点、艺术手法、刀工技巧等诸多方面的艺术修养，可以说，是艺苑中的一朵奇葩。

本书作者王玉宝大师，山东高唐人，自1990年从事餐饮工作，就得到中国著名烹饪大师李培雨老师的指点，又经中国烹饪大师李建国老师、张佑明老师以及王先之老师的栽培，使其在食品雕刻方面达到了较高水准。在诸多名师指导下，凭借其锲而不舍的研究精神，使他的作品传神又带有启发性，看过之后常使人有意想不到的收获。

为了促进我国这一传统技艺的发展，2002年王玉宝大师创办了济南市第一家泡沫食品艺术雕刻班，为山东省培养了一大批食品雕刻人才。在从厨的10多年里，先后在国际、国内的重大比赛中取得优异成绩，被聘为中国香港视觉杂志社特约记者。王玉宝大师凭借他丰富的实践经验，编著了这本食品雕刻实用教材，与业内同行互相学习、交流。

中国烹饪大师 李建国

2004年5月·于济南





二、展台雕品概述

(一) 展台在餐饮经营中的意义和作用

饮食企业的展台,是指饮食经营单位按照一定的经营目的和一定的时间要求,在一定的空间范围内,将本单位的特色经营品种和文化理念艺术地展示出来。展台是集技能、文化、艺术、地区特色为一体的综合实力的缩影。随着市场经济和社会改革的全面推行,餐饮技能得到了空前发展,餐饮内容得到了极大的丰富。加上各类烹饪技能展示与竞赛活动的举办,餐饮企业的展台已由最初的菜肴围边、宴会点缀发展到厅堂装饰等,走上了独立应用的发展时期。

中国餐饮的发展目前已走上了一个全新的阶段,在解决温饱后的很长一个时期,餐饮发展越来越讲究科学应用和技术创新,这使得餐饮经营内容更加人性化,能够集医疗、保健、饮食于一体。发展到今天,客人消费不仅仅只追求腹中的满足,而是日益强调精神上的享受,饮食文化开始进入更高的发展阶段——文化餐饮。

展台的设计与装饰是文化餐饮的重要组成部分,展台所展示的各色菜肴、小吃等作品多为主办单位的品牌代表和地方特色,所有作品均为技术人员精心设计制作而成,力求完美怡人,体现了一个主办单位的技术力量水平和企业文化理念,使来往客人仅从展示内容上就能大致了解主办单位的经营实力,并对主办单位有了一个框架式认识,更为重要的是展台效果还会直接影响客人在主办单位的消费意志,从而使展台成为一种无言的对客交流方式。

展台的独立应用也使得餐饮经营内容和知识技能进一步丰富。展台效果已越来越被经营单位所看重,并慢慢成为餐饮经营的“脸面”。展台设计制作的完美程度,已影响到客人对主办单位的整体看法,具有了至关重要的“先入为主”的作用。由于展台在设计制作过程中的独特要求决定了现有的餐饮文化展台的技术人群,使饮食业在用人上出现了新的社会分工——食品雕刻师。

由于展台在应用效果上“代表”了主办单位的形象,因此在展台的设计制作过程中,更注重其宣传效果,并将它作为一种市场营销的手段。一些展台在设计制作时,还紧扣主题,如“喜庆展台”、“会议展台”、“风貌展台”、“科技宣传展台”等,这些展台在应用时已明显具有特定的文化色彩,使参观者观看过程中就置身于一种既定的宴会气氛中,极大地活跃了宴会气氛,提高了客人的愉悦情绪。

饮食文化展台将作为一项重要的生产内容而被更加广泛地应用。

(二) 展台设计制作的主导思想和原则

展台设计制作时首先要力求主题鲜明、内容全面,且具有代表性。饮食文化展台实际上是一种非语言形式的面对面对客交流,客人群体往往是在某种活动的促使下来到主办单位的,这就要求展台在设计制作时首先要考虑这项活动的主题,从而使展示内容体现出这项活动的主题色彩,另外,展台内容要全面,并有一定的代表性。例如举办喜庆宴会或庆功宴会,展台内容要处处体现出喜庆气氛,不仅是在整体布局上,而是方方面面的内容都要涉及,如艺术雕刻、大菜、冷拼、小吃、面塑,甚至是剪纸、贴画、色彩、音效、灯光等,都让观者有


 概
述


一种热烈、吉庆、兴奋的感受；再如要举办粤菜美食节，展台在设计制作时除了要体现展品色彩艳丽、制作精细华美、引人食欲、促进消费外，还要突出粤菜的新潮、华贵、大气等特点，以使每项内容都有鲜明的南粤风格。

其次，展台在设计制作时要能够体现和加强企业形象，反映企业精神。饮食文化展台的展示效果往往取决于主办单位的经营状况，因此，大多时候仅从展台的展示效果就能判断出一个单位的经营情况和企业精神，这也是展台在设计制作中必须考虑的。主办单位一旦确定要搞某项活动并制作展台时，就必须投入足够的物力和人力。尤其是人力方面，要尽量选用技术骨干，并与其他社会专业人士建立广泛联系，听取建议，精心设计，精细制作，力求完美。同时还要注意周边环境条件的影响和利用，甚至在展示过程中可使专业经验和市场品位得到进一步提升。

展台在设计制作时，还要与整个公关销售工作、企业整体形象树立和宣传有机结合。展台的展示效果日益得到社会的肯定，越来越被单位重视，并被当做一种非常有效的宣传方式。展台设计制作过程中考虑将公关销售作为一项内容，因为展台的展示内容毕竟是有限的，主办单位的一些细节性的经营内容还要靠公关销售来推介，展示过程中配以销售人员的解说、音像介绍、图册分发等手段，更会达到事半功倍的效果。

展台的设计制作还要有时代气息。饮食业高度发达的今天，科技应用在饮食制作上已有了广泛体现，使得许多烹饪技法得到革新。展台的设计制作要适应时代步伐，使展示内容符合时代“变”的节奏，达到既“精”又“新”的现代标准。

（三）展台制作的方法和注意事项

展台在制作时多按以下步骤进行：

1. 确定主题。就是掌握主办单位的活动主题，明确展台所要体现的气氛色彩，使展台的展现内容与活动主题相辅相成。

2. 构思布局，确定内容。根据确定的主题选择适宜的空间，做好独立体与平面的搭配，并在此基础上确定出展台的内容含量。

3. 做好准备工作。展台内容确定后，要根据展示内容确定出具体的展示作品，并做出书面报表，根据开展时间，提前逐项备好作品用料和操作工具，再根据书面报表逐项检查备料情况，查漏补缺，力求准备充分。

4. 精工细作。根据展出的时间，精心制作展示作品，部分作品如大型的艺术雕刻要提前操作，使每一件展示作品都不失为“精品”、“杰作”。

5. 展前布置。所有作品制作完成后，根据事先构思，将各项内容巧妙布局，协调统一，并对整体布置效果做出相应评价，同时做出适当调整，力求整个展台完美怡人。

在展台制作时应注意以下几个问题：

1. 准备充分。展台制作前要投入足够的人力、物力和时间，不能出现在制作工程中缺少原料或工具的低级失误。许多作品在制作上往往是一气呵成，如果在制作过程中出现中断会导致展示作品的质量下降。更不能出现时间紧张赶工制作的现象，如此则会使整个展台降低水准或失去展示效果。

2. 制作精心。展台上的每一件展示作品在制作时都要求技术人员充分发挥技术特长，全身心投入，切不可出现马虎和粗制滥造的现象。

3. 保鲜措施得当。展台的展示时间一般都在一天以上，而饮食产品尤其是热菜和果蔬雕刻的



展示效果往往要受时间的限制，这就要求作品完成后应有适当的保鲜措施，以使作品始终保持一种最佳的外观效果。

4. 降低成本，注意节约。展台在设计时就应做好分项预算和总预算，制作时注意采取各种节约方式，避免浪费。

(四) 常用工具



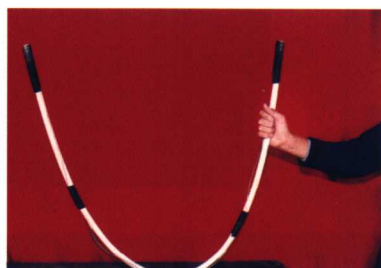
喷枪



调压器



彩色颜料



电钨丝



中平口刀 小平口刀 大平口刀



胶枪



三、展台雕品分步图解

金猴献桃

原料：泡沫。

工具：电钨丝、小平口刀。

制作：

1. 用电钨丝刻出猴子的大致轮廓。
2. 用小平口刀刻出猴子的上半身。
3. 用小平口刀刻出猴子的下半身。
4. 用小平口刀刻出美丽的仙桃，最后经组装而成。

提示：适合自助餐展台、节日庆典展台、儿童过生日等场合使用。作品高1米。



分步示意图





侧面图



局部示意图

卡通兔神

原料：泡沫。

工具：电钨丝、小平口刀、大平口刀。

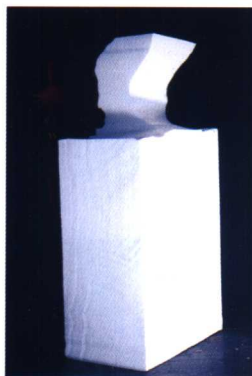
制作：

1. 用电钨丝刻出卡通兔的大致轮廓。
2. 用大平口刀刻出卡通兔的上半身。
3. 用小平口刀刻出卡通兔的下半身，最后经组装而成。

提示：适合自助餐展台、节日庆典展台、儿童过生日等场合使用。
作品高1米。



分步示意图





局部示意图



侧面图





龙头神龟

原料：泡沫。

工具：电钨丝、小平口刀、大平口刀。

制作：

1. 用电钨丝刻出龙和龟的大致轮廓。
2. 用小平口刀刻出龙头。
3. 用小平口刀刻出龟身。
4. 用大平口刀刻出美丽的钱币，最后经组装而成。

提示：适合自助餐展台、节日庆典展台、老人过生日等场合使用。



龙的分步示意图





龟的分步示意图



分步图解



麒麟送宝

原料：泡沫。

工具：电钨丝、小平口刀、大平口刀。

制作：

1. 用电钨丝刻出作品的大致轮廓。
2. 用大平口刀刻出麒麟的上半身。
3. 用大平口刀刻出麒麟的下半身。
4. 用小平口刀刻出云彩，最后经组装而成。

提示：适合自助餐展台、节日庆典展台、老人过生日等场合使用。

