

食雕培训中级班教材

食雕精选

花鸟集



喻成清 编

广东科技出版社

• 食雕培训中级班教材 •

食雕精选

花鸟篇

喻成清 编



广东科技出版社
• 广州 •

图书在版编目 (CIP) 数据

食雕精选. 花鸟集/喻成清编. —广州: 广东科技出版社, 2005. 1

ISBN 7-5359-3644-X

I. 食… II. 喻… III. 食品—装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2004) 第061305号

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路11号 邮码: 510075)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

http://www.gdstp.com.cn

经 销: 广东新华发行集团

排 版: 广州市领点视觉设计有限公司

印 刷: 广州市伟龙印刷制版有限公司

(广州市沙太路银利工业大厦1栋1-4楼 邮码: 510507)

规 格: 787mm×1092mm 1/16 印张5.75 字数120千

版 次: 2005年1月第1版

2005年1月第1次印刷

印 数: 1~5000册

定 价: 28.00元

如发现因印装质量问题影响阅读, 请与承印厂联系调换。

【作者简介】



喻成清,河南省潢川市人,特级烹调师、高级食品雕刻师、中国烹饪协会会员、北京市烹饪协会会员、潢川市烹饪技能考评员,擅长果蔬、泡沫、冰雕、黄油等品种的雕刻及制作。

喻成清从事烹饪工作多年,努力钻研川、粤菜肴烹饪技术,先后在北京梅园宾馆、梅地亚宾馆、江西酒店等处任食品雕刻师和厨师,曾担任潢川市劳动局烹饪培训中心食品雕刻教师,现任广州花园酒店餐饮美工及食品雕刻师。

喻成清曾于1996-1999年在北京举办的两届食雕大赛中获得两个银奖和一个热菜优秀奖,在比赛期间还同时担任多家酒店的展台制作工作。部分食雕作品曾在《中国食品》、《四川烹饪》、《烹饪知识》等报刊上发表。

【阿清食艺创作室】

电话: 13533357779

网址: <http://free3.56321.com/wcs>

前 言

食品雕刻是中国烹饪文化的瑰宝，是东方美食艺术的一颗耀眼明珠。随着人们物质生活水平和文化品位的提高，人们在钟情吃饱、吃好、吃出营养的同时更加讲究吃出饮食文化，吃出中国特色。为此，食品雕刻便以一种民间艺术的表现形式被大厨们摆上宴席。

食品雕刻通常采用整雕、浮雕、镂空雕、组合雕等多种手法，雕刻出花、鸟、虫、鱼、人物、动物、龙、凤、吉祥物、瓜果等各式各样构思新颖、造型逼真、手法细腻的食品雕刻作品。这些食品雕刻作品与菜肴结合，既可美化菜品，又可衬托气氛，使人们既吃到了美食，又欣赏了食品雕刻艺术，更体现了东方美食文化。

食品雕刻艺术相似于玉雕、木雕、石雕，要掌握这项技术，还需具备一定的艺术及艺术基础。要想制作出完美的作品，还要根据不同的季节，选择不同的原料，并结合各种雕刻手法，精雕细刻，才能制作完成。

作者执著于对烹饪事业的热爱，致力于钻研各种食品雕刻技法，并结合自己的大胆创新，终于形成具有个人特色的雕刻艺术风格，制作了大量的食品雕刻作品，并从这些作品中精选出具有代表性的花、鸟类作品汇编成本书，以飨读者。

目 录

第一编 食品雕刻常用工具及常用

技法 1

一、食品雕刻常用工具 2

二、食品雕刻常用技法 2

第二编 常用技法及图解 3

一、花卉类 4

1. 玫瑰花 4 4. 荷花 7

2. 菊花 5 5. 牡丹 8

3. 大丽花 6 6. 月季 9

二、鸟类 10

1. 鹰 10 4. 巨嘴 13

2. 喜鹊 11 5. 山雀 14

3. 鸽子 12 6. 仙鹤 15

第三编 花卉精品赏析 16

1. 双色月季 17 5. 花好月圆 21

2. 福瓶牡丹 18 6. 月季花瓶 22

3. 翠竹花瓶 19 7. 牡丹花瓶 23

4. 月季花篮 20

第四编 鸟类精品赏析 24

一、猛禽类 25

1. 雄鹰搏金龙 25 5. 月色短耳鸮 29

2. 金鹰回眸 26 6. 遥望 30

3. 猫鹰展翅 27 7. 夜来平安 31

4. 鲲鹏展翅 28 8. 古枝雄鹰 32

二、涉禽类 33

1. 友好 33 3. 惊吓 35

2. 对恋 34

三、攀禽类 36

1. 情侣鹦鹉 36 6. 巨嘴月季 41

2. 荷花翠鸟 37 7. 爆竹翠鸟 42

3. 啄木鸟 38 8. 金竹金刚 43

4. 古根笑鸫 39 9. 杜鹃遥望 44

5. 友好杜鹃 40 10. 戴胜 45

11. 回味 46 14. 葵花鹦鹉 49

12. 收获 47 15. 不劳而获 50

13. 犀鸟 48 16. 金刚小鸟 50

四、游禽类 51

1. 恩爱 51 4. 荷花鸳鸯 53

2. 小鸟鸳鸯 51 5. 双鸭荷花 54

3. 试飞 52 6. 晚归 54

五、鸣禽类 55

1. 翠竹喜鹊 55 16. 聚 66

2. 乡趣 56 17. 双鸟枯井 67

3. 欢聚 57 18. 黄鹂石榴 68

4. 花好月圆 58 19. 绶带 68

5. 家园 59 20. 山雀仙桃 69

6. 乐趣 60 21. 恋 69

7. 自由八哥 60 22. 盼 70

8. 龙根双鹊 61 23. 双燕月季 70

9. 觅 62 24. 乌鸦寻水 71

10. 鸟语花香 62 25. 落 71

11. 翠竹山雀 63 26. 对视 72

12. 喜鹊登梅 64 27. 大丽山鹊 72

13. 腊嘴古松 65 28. 古根绶带 73

14. 秋趣 65 29. 恩爱 74

15. 双鸟葡萄 66

六、鸠鸽类 75

1. 矛盾 75 3. 和平收获 76

2. 斗 75 4. 玉米双鸽 76

七、鸫鸡类 77

1. 百鸟朝凤 77 6. 翠竹丹凤 82

2. 双雄月季 78 7. 长尾雉 83

3. 友好相处 79 8. 孔雀 83

4. 幸福之家 80 9. 月季锦鸡 84

5. 锦鸡山雀 81 10. 月季雄鸡 85

八、走禽类 86

共创家园 86

第一编

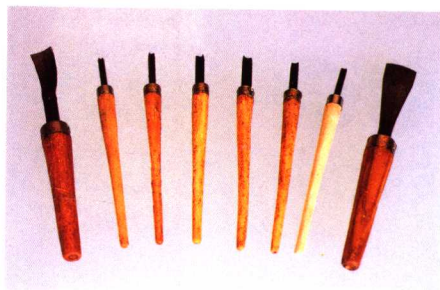
食品雕刻常用工具及常用技法



一、食品雕刻常用工具



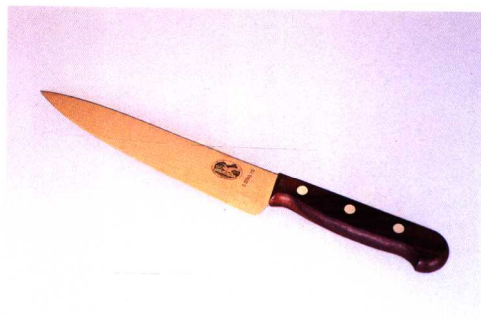
U形戳刀



刻线戳刀



直刻刀



水果刀

二、食品雕刻常用技法

直刻法： 使用直刻刀，从雕刻材料上端往下端直刻而下。此手法大多用于雕刻花卉、叶片的平面或弧形面等，使线条流畅、薄厚均匀。

旋刻法： 一般使用直刻刀或尖刻刀，把雕刻材料旋刻成圆柱体件或圆锥体件，再配合其他手法完成一件作品。此手法多用于雕刻花卉类，如牡丹、月季、荷花等。

戳法： 使用U形刀或V形刀，戳出原料的线条，多用于雕刻瓜盅、花瓣或羽毛等。

整雕法： 选用一件完整的雕刻材料，不采用任何零雕组装技法，将其直接雕刻出一件完整的作品。

零雕组装法： 有时单独采用一种雕刻材料，不能雕刻出一件完整的食雕作品，这时可选用不同色泽的雕刻材料，采用零雕组装法，雕刻出所需的各个部位后，再组装成一件完整的作品。

镂空雕法： 采用不同的刀具，将雕刻材料雕刻成各种不同的花纹、图案，以突出立体造型及镂空效果。此技法多用于雕刻瓜盅及圆南瓜等。

粘接整雕法： 把几个小的雕刻材料，用胶水粘接成一个大的雕刻材料，然后再雕刻成一件完整的作品。

第二编

常用技法及图解





一、花卉类

1. 玫瑰花

原料：心里美萝卜、胡萝卜、富贵竹。

工具：水果刀、直刻刀、圆口戳刀。

技法：采用旋刻、直戳雕刻手法制作。

雕刻步骤：

- (1) 用水果刀将胡萝卜刻出圆锥形花坯。
- (2) 用圆口戳刀刻出玫瑰花叶。
- (3) 在戳出花叶后，用直刻刀用旋刻手法刻出多余原料，共刻出3瓣玫瑰花叶。采用同样的手法用圆口戳刀戳出第二层花叶，再用直刻刀刻出第二层花叶，最后刻到三至四层即可。
- (4) 最后用同样的手法刻出一支红色的玫瑰花，将其连接到真的花枝上，这时双色逼真的玫瑰花即告完成。





2. 菊花

原料：心里美萝卜、胡萝卜。

工具：直刻刀、水果刀、刻线刀。

技法：采用直戳、旋刻雕刻手法制作。

雕刻步骤：

- (1) 用水果刀将心里美萝卜一分为二，刻出半圆球状花坯，再用刻线刀，戳出第一层菊花叶。
- (2) 用直刀旋刻手法刻出余料，再用刻线刀戳出第二层菊花叶。
- (3) 用同样的手法戳到四至五层即可。
- (4) 最后将刻出两种颜色的菊花加以装饰。





3. 大丽花

原料：心里美萝卜、胡萝卜、编织花篮。

工具：水果刀、直刻刀。

技法：采用直刻及旋刻雕刻手法制作。

雕刻步骤：

- (1) 取出1个心里美萝卜，用水果刀一分为二，刻出半圆球状花坯。用直刻刀在半圆球状花坯上，刻出5片花叶平面。
- (2) 用直刻刀和采用直刻手法刻出第一层花叶，并用直刻手法刻去废料，再用同样手法刻出一二层花叶。
- (3) 刻到第三层时，用直刀旋刻手法刻去余料，然后用旋刻手法刻出花心，并加以点缀即可。





4. 荷花

原料：心里美萝卜、胡萝卜、富贵竹。

工具：直刻刀、水果刀、刻线刀。

技法：采用直刻、旋刻、直戳雕刻手法制作。

雕刻步骤：

- (1) 用直刻刀将心里美萝卜一分为二，刻出半圆球状花坯。在半圆球的花坯上刻出5片花叶。
- (2) 用直刻刀刻出5片花叶，用直刻手法刻出一二层花叶。
- (3) 最后用直刻刀，用旋刻手法刻去废料，用刻线刀戳出荷花花蕊，再做出莲蓬点缀即可。



5. 牡丹

原料：心里美萝卜、胡萝卜、花篮、富贵竹。

工具：直刻刀、水果刀、刻线刀。

技法：采用直刻、直戳雕刻手法制作。

雕刻步骤：

- (1) 取心里美萝卜1个，用直刻刀一分为二，刻出半圆球状花坯，用直刻刀刻出5片花叶面。
- (2) 采用直刻刀和直刻手法刻出一二层花叶。
- (3) 最后用刻线刀刻出牡丹花蕊片，再用直刻刀，刻出不同色的花蕊并加以点缀即可。





6. 月季

原料：心里美萝卜、胡萝卜。

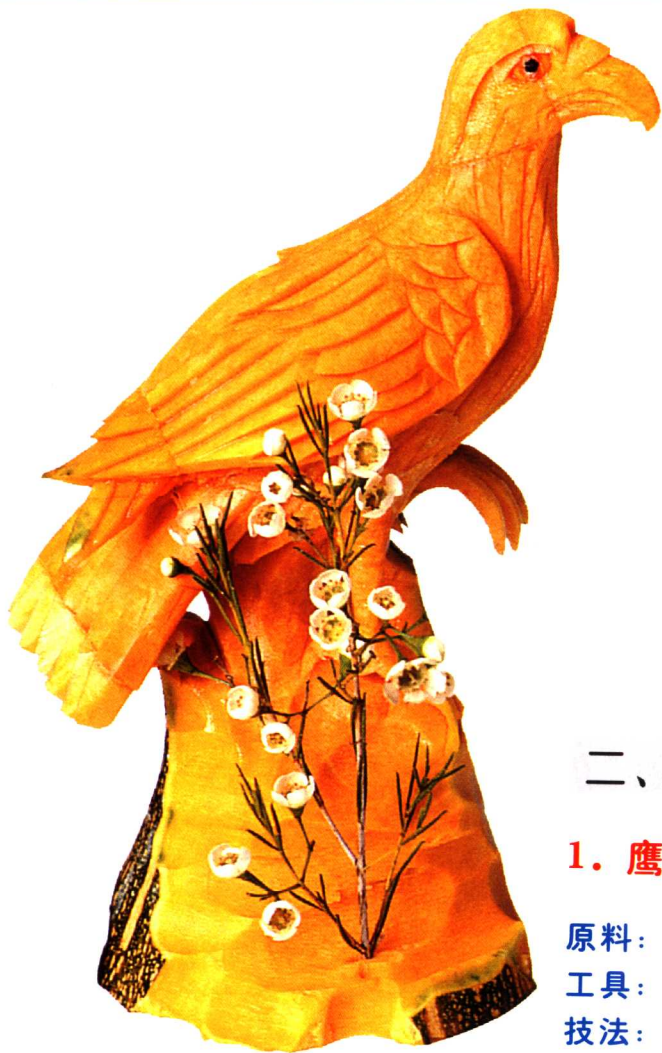
工具：水果刀、直刻刀。

技法：采用直刻、旋刻雕刻手法制作。

雕刻步骤：

- (1) 取心里美萝卜1个，用直刻刀一分为二，刻出半圆球状花坯，再用直刻刀刻出5片花面。
- (2) 采用直刻刀和直刻手法刻出一二层月季花叶。
- (3) 最后，用直刻刀刻到第三层，采用直刀旋刻手法，刻出月季花蕊并加以点缀即可。





二、鸟类

1. 鹰

原料：南瓜、花椒籽、胶水。

工具：水果刀、直刻刀、U形戳刀。

技法：采用拼接和整雕手法制作。

雕刻步骤：

- (1) 用水果刀将南瓜切成不同的块状，用胶水拼接成如图的形状。
- (2) 用直刻刀刻出鹰的嘴、头及爪的部位。
- (3) 再用直刻刀刻出鹰的翅膀及尾部，这时已雕刻出鹰的基本造型。
- (4) 用直刻刀再进一步细刻出鹰的每个部位，最后装上眼睛加以点缀即可。





2. 喜鹊

原料：南瓜、花椒籽。

工具：水果刀、直刻刀、尖刻刀、刻线刀。

技法：采用整雕手法制作。

雕刻步骤：

- (1) 取出1个实心的弯形南瓜，用水果刀及尖刻刀刻出喜鹊头。
- (2) 在原有基础上用直刻刀刻出喜鹊嘴部及翅膀。
- (3) 用直刻刀及尖刻刀刻出喜鹊的双翅及爪子部位。
- (4) 再用刻线刀及直刻刀刻出喜鹊的尾部及姿态。
- (5) 最后细致地刻出喜鹊的每个部位，再装上眼睛加以点缀即可。

