

食品雕刻入门

张毅 苗大林 熊敏强 孙林 编著



食品雕刻入门

张 毅	苗大林		编 著
熊敏强	孙 林		
苗大林	钱之刚	程小京	绘 图
孙 林			统 稿

中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食品雕刻入门 / 张毅等编著: 钱之刚, 程小京绘图. —
北京: 中国轻工业出版社, 1989.7 (1997.7 重印)
ISBN 7-5019-1125-8

I. 食… II. ①张… ②钱… ③程… III. 食品—雕刻—造型 (艺术)—基本知识 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (95) 第 06236 号

责任编辑 傅凤丽

中国轻工业出版社出版

(北京市东长安街 6 号)

北京百花彩印公司印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

787 × 1092 毫米 1/32 印张: 4.875 字数: 156 千字

1989 年 7 月 第 1 版第 1 次印刷

1997 年 7 月 第 1 版第 8 次印刷

印数: 94,851-101,850 定价: 6.80 元

出版说明

本书系由上海市北海饭店厨师张毅、锦江饭店熊敏强同志供稿，后经北京市服务学校食品雕刻教师苗大林、商业部北京食品酿造研究所孙林同志作了大量补充，苗大林同志又根据自己多年教学经验和实践对全书所列各雕刻品种之工艺作了认真核校，并由孙林同志统稿而成。

本书主要是为广大学食雕刻的初学者而作，内容力求浅显易懂，故有关章节比较简洁，所列举之雕刻实例亦多为基本刀工之作。

书中内容有不确切之处，谨请从事食品雕刻的老前辈、专家及广大读者指正，待再版时修订。

内 容 简 介

食品雕刻不但可以点缀、美化菜肴，而且还可以改变就餐环境，振人食欲，使就餐者在饱尝口福之余，还能得到美的享受。

本书较全面、系统地介绍了食品雕刻的发展、分类、刀具、刀法、原料、制作过程。分别对花卉、整雕、瓜盅、瓜灯的79个造型范例作了详尽的阐述，并配有分解示意图321幅。文字浅显易懂。读者可用较短的时间，了解食品雕刻，并掌握雕刻方法。它既是一本教科书，也是一本通俗的科普读物，适于厨师、职业学校教师及学生和广大烹饪爱好者阅读。

目 录

概述

- 一、食品雕刻的由来..... (1)
- 二、食品雕刻的特性及分类..... (2)
- 三、食品雕刻的应用范围..... (3)

食品雕刻的原料及刀具

- 一、原料..... (4)
- 二、刀具..... (4)

花卉雕刻

- 一、花卉雕刻的特点..... (9)
- 二、花卉雕刻的原料..... (9)
- 三、花卉雕刻的刀法..... (10)
 - 1. 直刀刀法..... (10)
 - 2. 斜口刀刀法..... (13)
 - 3. 圆口刀法..... (13)
- 四、花卉雕刻造型实例..... (14)
 - 1. 辣椒花..... (15)
 - 2. 黄瓜花 (一) (15)
 - 3. 兰花..... (16)
 - 4. 杜鹃花..... (17)
 - 5. 牵牛花 (一) (18)
 - 6. 三瓣月季花..... (20)

7. 五瓣月季花 (一)	(22)
8. 五瓣月季花 (二)	(23)
9. 什样锦	(26)
10. 山茶花 (一)	(27)
11. 牡丹 (一)	(28)
12. 牡丹 (二)	(30)
13. 倒挂金盅	(31)
14. 令箭荷花 (一)	(33)
15. 荷花 (一)	(34)
16. 玉兰	(36)
17. 马蹄莲 (一)	(37)
18. 柿子椒花	(39)
19. 黄瓜花 (二)	(39)
20. 山丹丹	(40)
21. 晚香玉	(41)
22. 百合花	(42)
23. 凌霄花	(43)
24. 桔梗花	(43)
25. 山茶花 (二)	(45)
26. 石南花	(46)
27. 郁金香	(47)
28. 木芙蓉	(48)
29. 白兰花	(49)
30. 玫瑰花 (一)	(50)
31. 玫瑰花 (二)	(51)
32. 柱顶红	(52)

(38)	33. 令箭荷花 (二)	(53)
(00)	34. 牡丹 (三)	(54)
(90)	35. 七瓣月季花	(57)
(90)	36. 荷花 (二)	(57)
(80)	37. 牵牛花 (二)	(57)
(30)	38. 月光花	(58)
(80)	39. 紫茉莉花	(60)
(00)	40. 夜来香	(60)
(40)	41. 决明花	(62)
(70)	42. 马蹄莲 (二)	(63)
(80)	43. 梅花	(64)
(04)	44. 樱花	(67)
(31)	45. 大丽花	(68)
(21)	46. 白菜菊花	(70)
(41)	47. 瓜叶菊	(72)
(41)	48. 放射型菊花	(73)
(81)	49. 管钩型菊花	(79)
	50. 环型菊花	(79)
	51. 勾盘型菊花	(80)
(19)	52. 葱头菊花	(81)
(19)	53. 蟹爪菊	(83)

整 雕

(12)	一、整雕的特点	(86)
	二、整雕造型范例	(86)
	1. 花盆	(86)

2. 实心花瓶	(86)
3. 山雀花瓶	(90)
4. 花鲢鱼	(92)
5. 大青鱼	(92)
6. 大虾	(95)
7. 山鸡	(96)
8. 山鹰	(98)
9. 仙鹤	(100)
10. 公鸡	(104)
11. 龙	(107)
12. 孔雀	(108)
13. 宝塔	(110)
14. 苹果	(112)
15. 沙果	(113)
16. 桃	(114)
17. 葡萄	(114)
18. 山鸟和花瓶	(116)

瓜盅与瓜灯雕刻

一、瓜盅	(121)
1. 西瓜盅	(121)
2. 冬瓜盅	(128)
3. 南瓜盅	(132)
二、瓜灯	(134)

食品雕刻造型组合

一、花卉组合.....	(141)
二、花卉与整雕组合.....	(141)
1. 花台.....	(141)
2. 花篮.....	(141)
3. 花瓶.....	(143)
4. 悬崖菊.....	(144)
三、组合中应注意的问题.....	(146)

概述

中国菜肴闻名于世。中国的食品雕刻在点缀筵席、美化菜肴方面起着重要作用。将食品雕刻作为一种单独的食品造型艺术，则是近几年才被人们提出的。有人称它为“菜雕”，也有人称作“刻萝卜花”。从广义上讲，食品雕刻是以食品为原料，利用特殊刀具，荟萃了雕、刻、绘画、工艺美术、插花等艺术手法，来美化菜肴的一种造型艺术。它不仅同菜肴一样具有食用价值，而且还增加了菜肴的观赏价值。目前，饮食服务行业中已有专职人员从事这方面的工作，有关单位及职业学校也加强了这方面人员的培养。

一、食品雕刻的由来

食品雕刻是我国饮食文化遗产的一部分。食品雕刻的出现可追溯到春秋时代。最初的食品雕刻是雕卵，即在蛋的外壳上进行雕刻。《管子》、《荆楚岁时记》、《玉烛玉典》等书中均有这方面的记载。到了隋唐时期，除鸡蛋外，还在酥酪、脂油上进行雕刻。宋代，食品雕刻的原料扩大到了蜜饯等食品，其造型有植物，亦有动物。到了清朝，食品雕刻则正式进入宴席，最著名的是嘉庆年间扬州席上的“西瓜灯”。其制法是将西瓜镂空，利用外皮的绿色，内皮的白色，瓜瓤的红色，分层刻出蝴蝶等图案，瓜内放入蜡烛，空气流动，烛光闪闪，彩蝶飞舞，呼之欲出，煞是好看，时至今日中外人士无不为之拍案叫绝。

随着食品雕刻的不断发展，原料的使用范围扩大，取材也更广泛，其运用范围也在扩大。它不但被放在盘中作为点

缀，或作为容器盛放食物，而且还作为艺术品放在菜肴之间，美化宴会环境，振人食欲，使进餐者在饱尝口福之余，还能得到美的享受。

近年来，随着人民生活水平、文化水平的提高，中外文化的交流，以及饮食行业知识结构的变化，企业素质的提高，食品雕刻有了更新的发展。其特点是，表现手法细腻，造型逼真，如花卉雕刻，能以假乱真；艺术性高，如整雕造型，瓜灯的设计制作精巧等。食品雕刻已从大型宴会发展到中小型宴会、普通餐馆，甚至进入到了家庭之中。

二、食品雕刻的特性及其分类

从狭义上讲，食品雕刻又是创造出来的物体形象。它不同于热菜造型，因为热菜造型是把原料经专门的刀工加工后煮熟；而食品雕刻的原料一般不进行热处理，使用的刀具及刀法也与前者不同。它也不同于冷盘造型，冷盘造型是把原料先进行热处理，再经刀工加工后拼码在盘中，是平面结构；而食品雕刻是立体造型。另外，它也不同于苏帮的船点，苏帮船点属面点造型，大都采用塑的手法或模具冲压成形，同时苏帮船点和热菜、冷盘一样重口味；而食品雕刻除与苏帮船点所使用的原料不同外，它是以雕刻的刀法取胜，注重形象，很少顾及口味。

食品雕刻经长期的发展，已形成了自己独特的风格。其特点有四，一是制作的速度快，一般没有长期保留的价值，这主要是原料所决定的。二是其成品能超出原料自身的体积，如牡丹花等由于花瓣向外翻卷，其外圆直径能超出原料直径的一倍；瓜灯能通过环扣的连接，使上下两部分分离数厘米

之长。三是可通过原料自身变形，即由于重力或内应力的作用使花瓣自然翻卷，使雕刻出的花卉更加逼真。四是色彩丰富，它不但有玉雕的透，牙雕的白，而且还具有花卉的艳丽色彩。

由于食品雕刻借鉴了玉雕、雕塑、浮雕、木刻、绘画等造型艺术的表现手法，所以目前人们对其分类众说不一，鉴于食品雕刻不附着在任何背景上，而属于可四面供人欣赏的立体造型，虽然其中的瓜盅、瓜灯是在瓜的外皮上进行雕画，即与浮雕的表现手法相似，但作为一个整体依然独立于空间，四面都可供人欣赏。所以，从其特有的造型手法上分，可将食品雕刻分为花卉雕刻、整雕和瓜盅、瓜灯三大类。

三、食品雕刻的应用范围

食品雕刻在大型宴会上主要是用来美化环境、渲染气氛。中餐的大型宴会一般是使用直径1.5~2米的圆桌，由于桌面直径大，中间摆放的菜，客人不易拿取，特别是实行分餐制后，中部更不便放置菜肴。所以，要在桌面中间摆放用食品雕刻组成的花台。在中小型宴会上，可将花卉雕刻插成的花束或整雕放在菜肴之间，或将瓜盅作为容器放在席面上。家庭宴会，可用食品雕刻围绕盘边或置于盘中，点缀菜肴，也可放在菜肴之间，不必拘泥于一格。

食品雕刻的运用非常灵活，但特别要注意的是宴会的性质、级别，以及来宾的风俗习惯等，而且还要注意艺术效果。

食品雕刻的原料及刀具

一、原料

食品雕刻的原料是食物，主要是蔬菜和瓜果。在蔬菜中以根茎类为主，果菜类次之，叶菜类更少，花菜类基本不用；在瓜果中，主要以瓜类为主。在选择原料时，不但要考虑其质地、而且还要考虑其色泽；尤其是花卉雕刻的选料更要注意这一点。关于原料的挑选与使用等问题，将在有关章节详细介绍。

二、刀具

食品雕刻的刀具目前尚不统一，这是由于各地区的使用习惯不同，故刀具也各有所异。下面介绍的刀具大部分是定型刀具，而且市场上有出售。

总起来讲食品雕刻的刀具有五种：直刀（或斜口刀）、U字形刀（亦称圆口刀）、V字形刀、木刻刀和异形刀。

1. 直刀和斜口刀

直刀是北方、尤其是北京地区常使用的刀具（直刀一套为两把）；斜口刀的功用与直刀完全相同，由于使用习惯不同，南方，特别是上海地区使用斜口刀较多，而不用直刀。所以，在雕刻实践中，两者取其一种即可（斜口刀一套为三把）。

下面分别加以介绍：

①大号直刀 大号直刀亦称西餐刀（见图1）。刀身长35~40厘米，宽3~5厘米，较其它刻刀重，主要用于下料、打圆等。



图1 大号直刀

②直刀 刀身约长7厘米，约宽1厘米，刀的前部薄而尖（见图2）。主要用于去料，雕刻花瓣。



图2 直刀

这两种直刀的磨制方法与菜刀相同，但第二种直刀在磨制时还应注意磨刀的两侧，特别是距离刀柄3~5厘米处要磨得薄一些。

③1号斜口刀 该刀具的刃有一定的倾斜度，与另外两把相比刀身最宽，刀刃约长4厘米（见图3），适用于削皮、去料等。其作用与大号直刀大致相同。



图3 1号斜口刀

④2号斜口刀 刀刃的倾斜度较一号刀大，刀身较窄，刀刃约长3厘米（见图4），其作用可用于雕刻花叶，筋络及批削动物的轮廓等用



图4 2号斜口刀

⑤3号斜口刀 刀刃的倾斜度最大，刀身最窄，刀刃的长度约4厘米（见图5）。可作为雕刻花瓣、花蕊及细致线条用。



图5 3号斜口刀

2. 圆口刀

严格地说，这种刀具应称半圆口刀，刀身呈圆桶状。圆口刀也有两种。

一种是刀的一端刀刃（见图6），按圆口的直径分，从1厘米至2毫米，每差1毫米为1把，每套9~10把，刀身约长5厘米。



图6 圆口刀

另一种是两端都有刀刃，刀面呈凹状的半圆形，根据刀刃的大小可分为三种：

①一号圆口刀 刀刃最小，一头刀刃宽约2毫米，可作为雕刻花蕊细丝、鸟兽羽毛以及各种动物爪上的花纹线条等；另一头刀刃宽约3毫米，可作为雕刻长的花瓣及鸟的翅尾等用（见图7）。



图7 1号圆口刀

②二号圆口刀 刀刃比一号圆口刀略大，一头刀刃宽约4.3毫米，另一头刀刃宽约6毫米，均可作为雕刻小圆花瓣、花朵及鸟的翅尾用（见图8）。



图8 2号圆口刀

③三号圆口刀 刀刃比二号圆口刀又大一些，一头刀刃宽约8毫米，另一头刀刃宽约一厘米，均可作为雕刻较大的圆形花蕊及花瓣等用（见图9）。

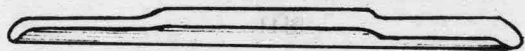


图9 3号圆口刀

磨制刀刃时，除磨顶端的刃外，还要将前部刀身的两边也磨出刃来。

3. V字形刀

刀刃呈V字形，刀身约长5厘米（见图10）。两边刀刃的长度及V字形的开口处长度均相等，一套三把，即3毫米、5毫米、7毫米各一把。这种刀具可用马口铁或0.2毫米厚的不锈钢板自制。磨制时先磨一边，再磨另一边。

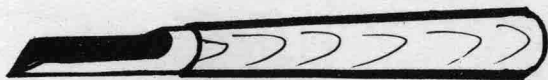


图10 V字形刀