



快速

学食雕

花卉造型

主编 张卫新

※ ※ ※ ※ ※ ※ ※
行 易 作 精 技 造 大
业 学 品 雕 法 型 师
权 易 实 细 详 新 讲
威 会 用 刻 尽 颖 解



上海科学技术文献出版社



快速

学食雕

花卉造型

主编 张卫新



上海科学技术文献出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

快速学食雕. 花卉造型 / 张卫新主编. —上海: 上海科学技术文献出版社, 2010.1

SBN 978-7-5439-4037-6

I. 快… II. 张… III. 食品-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 123540 号

策划编辑: 百 辛

责任编辑: 陈宁宁

封面设计: 夏 清

食品雕刻教与学

花 卉 造 型

张卫新 主 编

上海科学技术文献出版社出版发行
(上海市长乐路 746 号 邮政编码 200040)

全国新华书店经销

上海精英彩色印务有限公司印刷

开本 787 × 1092 1/16 印张 4.5
2010 年 1 月第 1 版 2010 年 1 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5439-4037-6

定价: 25.00 元

<http://www.sstlp.com>

主 编：张卫新

特邀顾问：

张小健（劳动和社会保障部副部长）

姜 习（世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会名誉会长）

张世尧（中国烹饪协会会长）

于法鸣（劳动和社会保障部培训就业司司长）

王家根（世界中国烹饪联合会秘书长）

臧春祥（劳动和社会保障部服务局培训学校校长）

侯玉瑞（劳动和社会保障部教培中心技能培训处处长）

李京平（商务部商业改革发展司服务发展处）

阎 宇（中国烹饪协会副会长）

张文彦（中国美食药膳杂志社社长）

张 军（中国饭店协会会长助理）

张桐林（北京工贸技师学院副院长）

罗远琪（北京烹饪协会秘书长）

技术指导：

王文桥	王义均	王仁兴	马 静	冯志伟	李玉芬	李瑞芬
杜广贝	周 锦	崔玉芬	刘宗新	刘国云	吴小雨	吴敬华
郭文彬	张文海	张志广	张铁元	张 蓉	胡传军	董玉昆
潘洪亮	曹广全	曹凤英	王步洲			

食品雕刻：北京紫禁城皇宫美食（食品雕刻）设计制作工作室

主任：张卫新

委员：卢 岩 朱 珊 杨 深 杨严科 于庆祥

图片摄影：张卫新

插图绘制：张卫新

研習食雕技藝云

弘揚中華美食

姜習



二〇〇九年二月

姜習 世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会名誉会长

食品雕刻藝術
中華烹飪瑰寶

張世堯



二〇〇九年二月

序

食品雕刻是以蔬菜瓜果等硬性原料和面、糖、黄油等软性食品原料为对象，借助食品刻刀、面塑刀、油塑刀、冰雕刀等雕刻工具，运用切、削、旋、挖、镂等雕刻和揉、搓、贴、压、捏等塑造技法，对食品原料自身进行一定艺术造型的一种烹饪活动。它把烹饪和艺术有机地结合起来，使烹饪作品在具有食用性的同时，又具有艺术观赏性，是我国雕塑艺苑的一朵奇葩。

《快速学食雕》丛书——《花卉造型》、《禽鸟造型》、《哺乳动物造型》、《人物造型》、《龙凤造型》、《面塑造型》出版了，这是我单位青年烹饪教师张卫新同志继《中国宴会食品雕刻》一书后的又一力作。多年来他刻苦钻研、积极进取、不断创新，在中式烹饪尤其是食品雕刻领域取得了可喜的成就，在全国及省市级比赛中多次获奖，出版了多本烹饪书籍，其作品被多家报刊杂志发表，并接受中央电视台专访。授课之余还常被邀请到长城饭店、北京全聚德烤鸭店等多家宾馆饭店设计制作大型宴会展台，获得一致好评。

《快速学食雕》丛书主要具有以下特点：

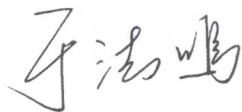
一、意识超前、思想领先。丛书体现了作者对食品雕刻的新认知、新感触，相信它会把读者领入食品雕刻艺术的新境界。作者对烹饪、民俗、工艺美术、食品原料、历史地理、建筑设计等方面的知识进行了不懈地钻研和探索，并不断地开拓和创新，其刀法精炼、技法娴熟，雕刻作品构思巧妙、造型生动、富有灵气和创意，常有与众不同处。

二、形式新颖，内容详尽。丛书在内容和形式上独具匠心，另辟蹊径，它将花卉、禽鸟、人物、哺乳动物、龙凤、面塑等众多题材分列开来，独自成册，进行了较为详尽的阐述。作者不辞辛苦，历时五年，用料三万余斤，亲自雕刻并拍摄近千件食雕作品，对主要作品的制作过程还做了图示讲解，直观形象，简便易学。另外，丛书对食雕原有题材进行了大胆创新，融进并增加了大量极富时代气息的新题材，如纤夫的爱、喜迎奥运、世界杯畅想、相聚 2008 等。

三、技法独特、造型巧妙。书中除了讲述戳刀法、旋刀法、直刀法、揉搓法、挤压法等常规刀法外，还着重讲述了划刻法、镂雕法、抖刀法、包裹法、填充法等新技法，这些技法简单易学、实用性强、便于操作，能使读者更快更好地掌握和运用食品雕刻技艺。书中既有按刀具技法的雕刻作品，又有依原料自身形态雕刻的作品，做到了零雕整装、立体整雕的灵活运用，造型极富变化，并对采用不同原料和技术而出现的不同雕刻效果进行了比较说明。

在此，我愿向广大读者推荐《快速学食雕》丛书，希望它能成为读者的良师益友，同时也希望能在更多的烹饪培训院校中得到推广应用。

劳动和社会保障部培训就业司司长



食 雕 刀 具

如图所示：1、2、3、为大、中、小三种直刀，其1为大号直刀，又称西餐分刀，主要用于对原料的切削和打圆；2为中号直刀，又称制坯刀，主要用于原料大坯的切削制作；3为小号直刀，因其用途广泛，刀不离手，所以又称为手刀，可用于切、削、划、刻、旋、剔、镂等各种技法。

4、5、6为大、中、小号U形戳刀，主要用于戳刀法，用于对花卉、禽鸟羽毛及假山石的雕刻。

7、8、9为大、中、小号三角戳刀，主要用法与U形戳刀类似。

10、11、12为大、中、小号V形木刻刀，主要用于戳刀法，用于雕刻龙爪菊、旋风菊等各种菊花、禽鸟颈羽、尾上覆羽、人物须发、服饰等。

13为挑线刀，主要用于挑拉技法，用于瓜灯（盅）各种环、扣、线的挑拉。

14为圆规，主要用于绘制瓜灯（盅）图案。



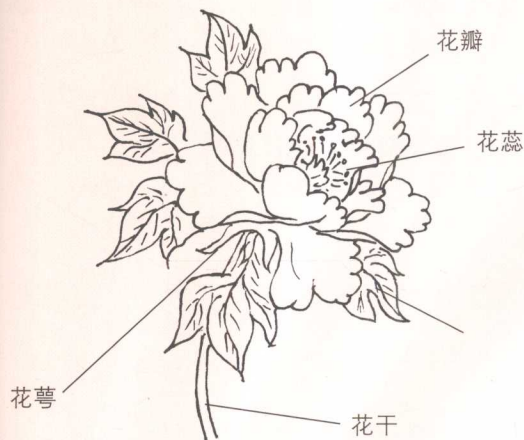
目 录

第 一 章	花卉雕刻基础知识	1
	第一节 花卉的造型特征	1
	第二节 花卉的雕刻	2
	第三节 食雕花卉在筵席中的应用	3
	第四节 世界部分国家国花及我国部分市花	4
第 二 章	花卉造型制作图解	6
	第一节 木本类花卉	6
	第二节 草本类花卉	19
第 三 章	花卉造型作品精选	30
	月季花	30
	玫瑰花	37
	牡丹花	39
	山茶花	41
	大丽花	44
	菊花	46
	荷花	54
	插花小品	58

第一章 花卉雕刻基础知识

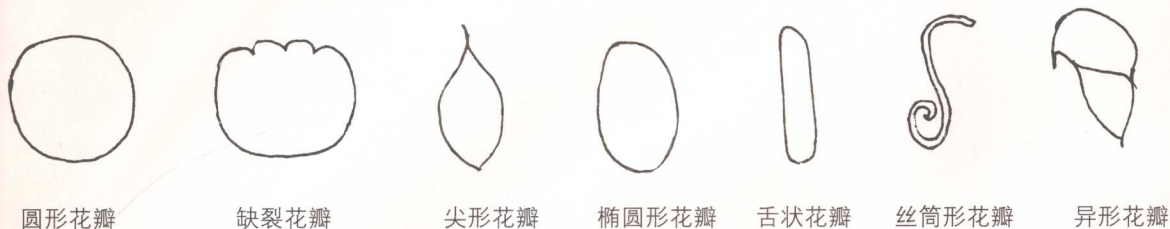
第一节 花卉的造型特征

一、花卉的基本结构（如下图所示）



花卉包括花头、叶子、枝干，食品雕刻主要是对花头进行艺术造型，花头由花瓣（花冠）、花蕊、花萼（花托）等组成，花头的形状有球形（大丽花）、碟形（梅）、筒形（喇叭花）及不规则形等。

二、花瓣的形状（如下图所示）



圆形花瓣：月季、玫瑰、茶花

缺裂花瓣：牡丹、芍药

尖形花瓣：荷花、百合、昙花

椭圆形花瓣：玉兰、郁金香

舌状花瓣：金盏菊、大丽花

丝筒形花瓣：各类菊花

异形花瓣：马蹄莲、牵牛花

三、花蕊的形状（如下图所示）



第二节 花卉的雕刻

一、适于花卉雕刻的食品原料

1.胡萝卜：适于雕刻四角花、百合花、郁金香、三瓣月季、梅花、野菊花等一些形体较小的花卉。

2.心里美：适于雕刻月季、牡丹、荷花、大丽花、龙爪菊等各种花卉，应用广泛。

3.紫菜头：外表褐色，肉质脆嫩，色泽红润，有白色纹理，非常适于雕刻月季和黑色玫瑰。

4.白萝卜（卜萝卜）：适于雕刻马蹄莲、菊花、玉兰、月季、牡丹等花卉。

5.实心南瓜：适于雕刻玫瑰、月季、山茶花、郁金香、大丽花等花卉。

6.洋葱：适于雕刻莲花。

7.土豆：适于雕刻月季、牡丹，成品类似玉雕。

8.青尖椒、红尖椒、葱白、黄瓜等：适于雕刻围边点缀的椒花、葱花、瓜花等小型花卉。

二、食雕花卉常用刀具、刀法

1.分刀，全称西餐分刀，又叫大号直刀（刀长20~30厘米，刀宽5~8厘米，柄长10厘米），主要是在制作花冠大坯时用于对原料的切、削、片、打圆等技法。

2.直刀，俗称手刀，又叫小号直刀（刀长8~10厘米，刀宽0.5~2厘米，柄长8厘米），在雕刻过程中对原料旋以划、刻、削、旋、剔、镂、挖等技法。

3.U形戳刀，俗称圆口戳刀，又叫弧形戳刀（直径0.3~3厘米，长16~18厘米），由不锈钢或电视天线制成，一般有大、中、小三种型号。适用于戳刀法成形的花卉，如大丽花、菊花等。

4.V形木刻刀，俗称三角木刻刀（刀长2~5厘米，直径0.2~1厘米，木柄长10厘米左右），一般有大、中、小三种型号，主要用于雕刻菊花和各种花蕊。

三、花卉雕刻的一般步骤及方法

确定主题 → 选择原料 → 雕刻制作 → 浸泡成形 → 组装应用

外刻法：外层花瓣 → 中层花瓣 → 花蕊

内刻法：花蕊 → 中层花瓣 → 外层花瓣

四、食雕花卉制作关键

1.合理用料。雕刻花卉时应尽量选用质地脆嫩、水份较大，与花卉自身色泽最为接近的原料，尽量避免使用人工色素。例如：黄色玫瑰选用实心南瓜；玉兰花、马蹄莲选用白萝卜；山茶花、梅花选用胡萝卜；月季、牡丹、大丽花选心里美、红菜头等。

2.正确施刀。雕刻花卉主要运用分刀打圆，直刀划、刻、旋、削、剔，圆口刀、木刻刀戳等技法，要熟练掌握各种刀法，做到花瓣整齐划一，剔料，干净利落，造型自然逼真。

第三节 食雕花卉在筵席中的应用

一、适于婚礼筵席的花卉

[红玫瑰]——狂热的爱	[红郁金香]——爱之宣言
[紫罗兰]——忠诚、永恒之爱	[白百合]——完美、百年好合
[红掌]——天长地久	[合欢]——夫妻相爱
[菩提树]——忠诚、白头偕老	[薄荷]——感情热烈
[牵牛花、石竹]——爱情永结	[春番红花]——青春
[山茶]——真爱	[勿忘我]——永恒的爱
[五爪龙、长春藤、麦藁]——同心结爱情、两人共一生	

二、适用于生日、祝寿筵席的花卉

[松树]——智慧、长寿	[竹]——高风亮节	[梅]——傲雪凌霜
[福寿花]——多福多寿	[黄水仙]——尊敬	[兰花]——品行高洁
[万年青]——永葆青春	[千日莲]——快乐永恒	[附子]——敬意

三、适用于友人聚会筵席的花卉

1. 赠友进取

[美人蕉]——坚实	[海芋]——热情	[黄杨]——坚定
[冷杉树]——崇高	[茴香]——力量	[红丁香]——勤勉
[桂枝]——学识渊博	[棕榈]——胜利	[菟丝子]——拼搏

2. 品性高尚

[中国水仙]——赞女士清秀脱俗，赞男士品格高尚
[仙人掌]——意志坚强
[君子兰]——高雅、尊贵、雄壮、秀丽

四、适用于庆功筵席的花卉

[红棉花]——英雄之花	[罌麦]——勇敢	[月桂]——光荣
[月桂树环]——有功之臣	[棕榈]——胜利	

五、适用于开业庆典筵席的花卉

[万年青]——四季常青	[月季]——兴旺发达	[太阳菊]——欣欣向荣
[桃花]——好运将至	[火百合]——喜气洋洋	[牡丹]——富贵兴盛
[向日葵]——尊敬、显赫	[大丽花]——大吉大利	

六、适用于节庆筵席的花卉

1. 春节

[松、竹、梅]——岁寒三友	[黄百合]——快乐、喜庆
[山毛榉树]——昌盛、兴隆	[淡红美女樱]——家庭和睦
[蝴蝶兰]——高洁	[水仙]——清纯、自爱

2. 情人节（二月十四日）

① 为女友

[红玫瑰]——真诚的爱	[满天星]——想念	[蝴蝶兰]——初恋
-------------	-----------	-----------

[风铃草]——温柔的爱 [红郁金香]——爱的誓言 [粉牵牛花]——柔情
 [红山茶]——天生丽质 [白丁香]——青春、欢笑 [凤梨]——完美无缺
 [黄郁金香]——渴望之爱 [勿忘我]——永恒的爱

②为男友

[扶郎花]——扶助郎君 [长春花]——愉快的回忆 [红掌]——天长地久
 [月见草]——默默的爱 [柠檬树花、忍冬]——忠诚的爱

3.母亲节（五月的第二个星期天）

[康乃馨]——母亲之花，母亲节的主花

①红色康乃馨：表达祝愿母亲健康之情。

②黄色康乃馨：代表对母亲的感激之情。

③粉色康乃馨：祈祝母亲永远年轻美丽。

[勿忘我]——永恒的爱 [茉莉]——和蔼可亲

4.父亲节（六月的第三个星期天）

[石斛兰]——父亲之花，坚毅、勇敢 [黄杨]——坚定、冷静

[橘树]——宽容大度 [款冬]——正义 [柳树]——直率

[葡萄]——宽容、博爱 [茴香]——力量

5.中秋节（农历八月十五）

[桂枝]——学识渊博 [月桂枝]——荣誉

[芒草]——秋意 [桔梗]——纯洁

6.教师节（九月十日）

[木兰花]——品德高尚 [蔷薇枝]——严肃、朴素 [蔷薇花冠]——美德

[悬铃木]——才华横溢 [月桂树花]——功劳、荣誉

7.圣诞节（十二月二十五日）

通常以一品红作为圣诞花，花色有红、粉、白色，状似星星，如下凡的天使，含有祝福之意。

第四节 世界部分国家国花及我国部分市花

一、世界部分国家国花

中国——牡丹	英国——红玫瑰	泰国——睡莲
新加坡——胡姬花	菲律宾——茉莉花	沙特阿拉伯——乌丹玫瑰
叙利亚——玫瑰	坦桑尼亚——丁香	瑞士——火绒草
意大利——雏菊	朝鲜——金达莱（迎红杜鹃）	
法国——鸢尾	委内瑞拉——五月兰	梵蒂冈——白百合
斯里兰卡——兰花	肯尼亚——肯山兰	罗马尼亚——白玫瑰
圣马力诺——仙客来	荷兰——郁金香	牙买加——生命之木
阿根廷——赛波花	巴基斯坦——素馨花	芬兰——铃兰

古巴——蝴蝶百合花	韩国——桔梗	刚果——芙蓉
爱尔兰——白花酢浆草	瑞典——铃兰	尼加拉瓜——黄百合
埃塞俄比亚——马蹄莲	丹麦——冬青	伊朗——玫瑰花
汶莱——杜鹃	土耳其——郁金香	西班牙——石榴花
挪威——欧石南	日本——樱花	缅甸——东南兰
马来西亚——扶桑	印度——荷花	尼泊尔——红杜鹃花
突尼斯——荷花	俄罗斯——葵花	保加利亚——玫瑰
西班牙——石榴花	苏格兰——蓟花	墨西哥——仙人掌、大丽花
秘鲁——向日葵、石竹	埃及——荷花	葡萄牙——薰衣草、雁来红
加拿大——糖枫	希腊——油橄榄	智利——"可比伟"野百合
巴西——卡特兰	波兰——三色堇	卢森堡——红玫瑰
巴拿马——鸽子兰花	乌拉圭——山楂花	印尼——朱鼎兰、茉莉
新西兰——银蕨	裴济——木槿	德国——矢车菊
巴林——刺杜鹃	奥地利——火绒草	匈牙利——郁金香
利比亚——龙葵	美国——玫瑰	孟加拉——睡莲
哥伦比亚——热带兰	比利时——虞美人	

二、我国花卉

1. 中国十大名花

花中君子——菊花、梅花	花中仙子——荷花	花中之王——牡丹
天下第一香——兰花	九里飘香——桂花	花中西施——杜鹃
花中皇后——月季	花中珍品——山茶花	凌波仙子——水仙

2. 中国民间花历

一月——梅花	二月——杏花	三月——桃花	四月——牡丹花
五月——石榴花	六月——荷花	七月——玉簪花	八月——桂花
九月——菊花	十月——兰花	十一月——水仙花	
十二月——腊梅花			

3. 中国部分市花

北京——月季、菊花	天津——月季	上海——白玉兰
南京——梅花	杭州——桂花	福州——茉莉
广州——木棉	济南——荷花	武汉——梅花
长沙——杜鹃	南宁——朱槿	昆明——山茶
成都——木芙蓉	太原——菊花	沈阳——玫瑰花
长春——君子兰		

第二章 花卉造型制作图解

第一节 木本类花卉

木本类花卉是茎内木质发达，茎干比较坚硬的花卉的总称。一般生命周期较长，逐年生长，根据其主干及植株形体高、矮的不同，可分为乔木花卉和灌木花卉。木本花卉虽然品种繁多，但在食品雕刻中主要月季、牡丹、山茶、海棠、玉兰、桃花、迎春、佛手、紫荆花等较少品种进行造型组合。



三
瓣
月
季

原料：胡萝卜

类型：整雕

刀具：直刀

刀法：削、旋、剔

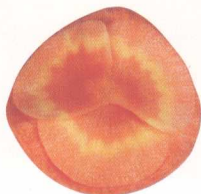
步骤：（如图）



1. 将胡萝卜削成半球形大坯。



2. 旋刻出内凹弧形、相互叠压的首层三枚花瓣。
2a.侧面图示



2b.顶部图示



3. 将第一、二、三枚花瓣中间废料剔除，刻出第二层首枚花瓣。



4. 同样刀法刻完第二、三层，再刻出内含的花心。

月季花



五

瓣

月

季

原料：心里美

类型：整雕

刀具：直刀、分刀

刀法：平刀法、旋、划、
刻、打圆

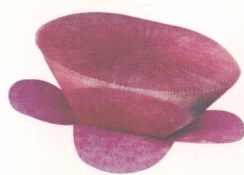
步骤：(如图)



1. 分刀打圆制成半球形大坯。



2. 切削出与水平面成 30° 夹角、大小均等的五个梯形面。



3. 在五个梯形面上采用先划刻后平刻的刀法，刻出半圆形的花瓣。



4. 相邻两个花瓣中间剔除废料，又得五个面，重复步骤3，刻出第二层花瓣。



5. 同样方法刻出第三、四层花瓣，把中间余料旋为圆柱形大坯。



6. 用直刀刀尖，旋刻出向内包含的花心即可。

风
雪
丽
人

8

