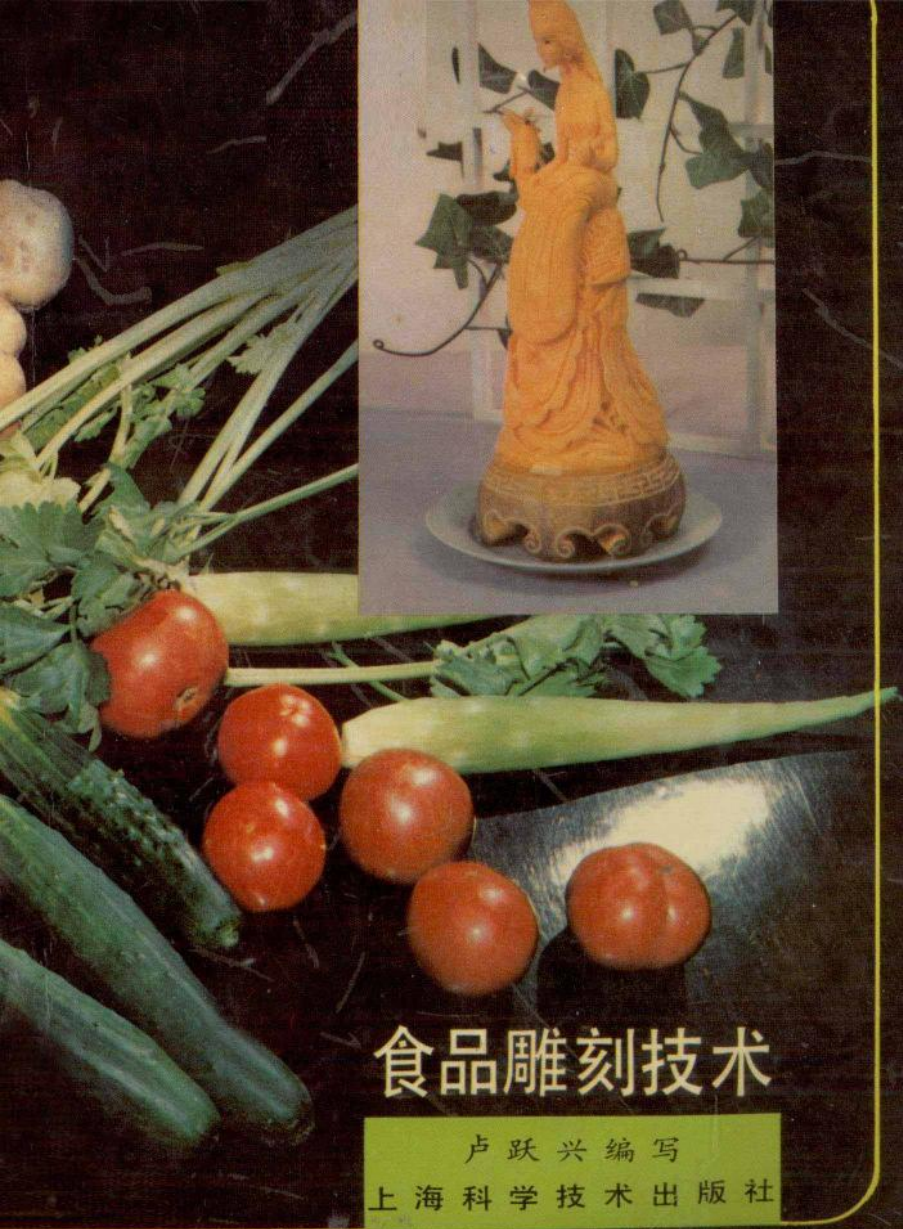




食品雕刻技术

卢跃兴编写

上海科学技术出版社

食品雕刻技术

卢跃兴 编写

上海科学技术出版社

食品雕刻技术

卢跃兴 编写

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路 450 号)

新华书店上海发行所发行 常熟市第六印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 3.5 字数 73,000

1989年11月第1版 1995年7月第6次印刷

印数 52,001—67,000

ISBN 7-5323-1577-0/TS·103

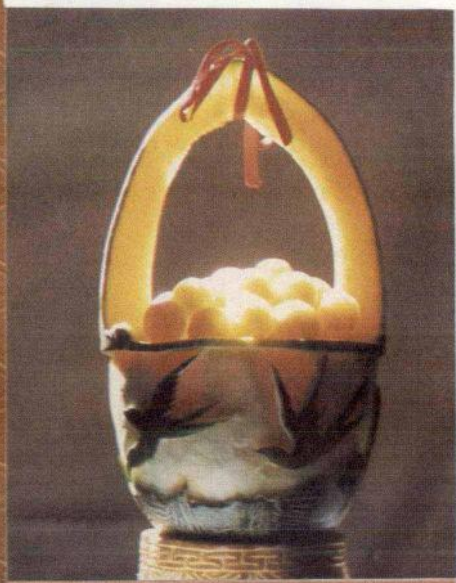
定价: 3.60 元



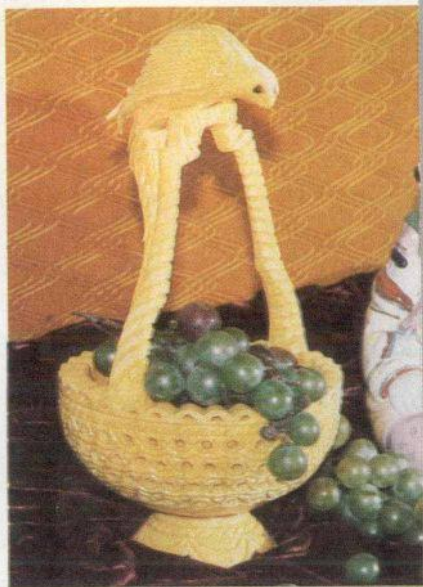
雄鹰展翅 ▶

荷花 ▼





萝卜仙鹤 ▲
哈密瓜篮 ◀
冬瓜盅 ▶



- ▲ 松鼠葡萄
- ▶ 鹦鹉花篮
- ◀ 立式西瓜花篮



▼ 苹果鸽子

花卉 ▲

▲ 寿星





萝卜鼎 ▼ ▼ 卧龙南瓜盅 西瓜龙船 ▲





▲ 孔雀冷盆

◀ 金瓜鸳鸯





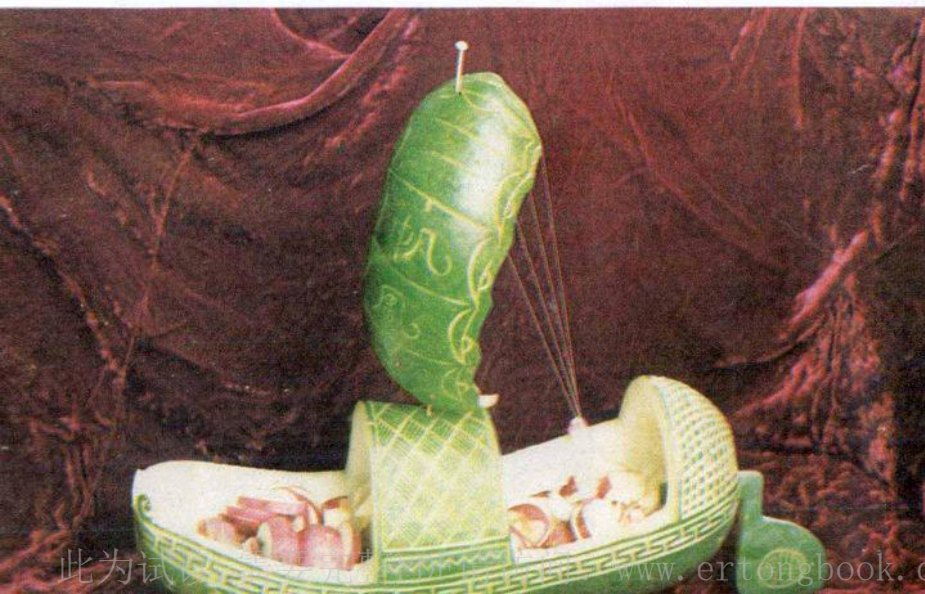
西瓜盅 ▲▶





▲ 凤凰冷盆

▼ 冬瓜船



目 录

一、食品雕刻基础知识	1
(一)食品雕刻概述	1
(二)食品雕刻原料	6
(三)食品雕刻的常用工具	8
(四)食品雕刻的刀法	13
(五)食品雕刻的种类	16
(六)食品雕刻的步骤及半成品与成品的保管	19
二、浮雕参考图案50例	22
三、食品雕刻图解50例	33
(一)蝴蝶	33
(二)玫瑰花	34
(三)大丽花	35
(四)扶桑花	36
(五)菊花	36
(六)云龙戏珠	37
(七)凤穿牡丹	39
(八)凤仙	40
(九)寿星	43
(十)哈密瓜篮	45
(十一)鹦鹉献莓	46
(十二)双鹰捕蛇	48
(十三)金鸡报晓	49
(十四)鹦鹉花篮	51
(十五)仙鹤古松	53
(十六)鹦鹉吊篮	54
(十七)双鹤祝寿	55
(十八)花瓶	57
(十九)葡萄	58
(二十)雄鹰展翅	60
(二十一)太公钓鱼	61
(二十二)凤凰	63
(二十三)锦鸡枇杷	64
(二十四)鲤鱼跳龙门	65
(二十五)奔马	67
(二十六)百鸟争鸣	69
(二十七)天鹅冬瓜船	70
(二十八)水牛	71
(二十九)松鼠葡萄	73
(三十)孔雀	74

(三十一)黄鹂·····	76	(三十二)喜鹊报春·····	77
(三十三)鸳鸯·····	78	(三十四)锦鸡·····	80
(三十五)仙鹤牡丹·····	81	(三十六)戴胜鸟·····	83
(三十七)山鹰·····	84	(三十八)龙船·····	85
(三十九)群鹤祝寿·····	87	(四十)葡萄纺织娘·····	88
(四十一)喜鹊起舞·····	90	(四十二)牧童水牛·····	91
(四十三)松鹰·····	93	(四十四)白鹭捕鱼·····	94
(四十五)青虾·····	95	(四十六)南瓜船·····	97
(四十七)冬瓜船·····	98	(四十八)南瓜篮·····	100
(四十九)冬瓜荷花盆·····	101	(五十)西瓜盅·····	102

一、食品雕刻基础知识

(一) 食品雕刻概述

食品雕刻是我国劳动人民在长期的实践中创造出来的一门较高技艺,是我国烹饪艺术中一项宝贵的遗产。

食品雕刻有着悠久的历史,据记载,在古代的敬神、祭祀等活动陈列的供品中,就有了用来点缀和美化的雕刻作品。随着社会的不断发展,厨师把这门技术用到烹调中来了。到了明代,这门技术有了较大的发展,相继出现了闻名世界的扬州瓜雕技术(用西瓜、冬瓜等来制作各种平面雕刻图案,即现在的西瓜盅等)和难度较高的平面突环雕刻技术(即现在的西瓜灯等)等作品。近几年来,食品雕刻技术在继承传统技法的基础上,经过各地厨师的努力,有了迅速的提高和发展,已成为我国烹饪技术中必不可少的一个重要组成部分。

当食品雕刻融于烹饪技术之中后,逐渐在比较重要的筵席中得到运用,并且范围越来越广泛。以前食品雕刻一般只用于西餐和招待外宾等场合,随着烹饪原料的日益丰富和人民生活水平的不断提高,食品雕刻得到了越来越普遍的运用。从大型的国宴到一般的喜庆筵席,都有食品雕刻的作品出现。这些作品以其独特的技巧手法及生动活泼的造型来调节宴席气氛,当品种繁多且艺术性很强的食雕作品呈现在宾客面前时,许多访问我国的外国国家元首、贵宾均为之赞叹! 中国菜

之所以能闻名世界，征服号称烹饪王国的法国，除了中国菜肴在色香味有显著的特点外，还和造型优美、技艺精湛的食品雕刻的运用是分不开的。

食品雕刻不仅可以美化菜肴，而且可以烘托宴席气氛，使整个席面艳丽多姿，给人以美好的艺术享受，从而使与宴者增加食欲。因此从日益增长的生活要求来看，食品雕刻这门技术有着广阔的前景。

1. 食品雕刻的特点

食品雕刻与美术雕刻同属造型艺术，所以和其他的造型艺术创作一样，有一个命题、选料、构思、设计、制作的过程，在这一点上，两者之间是完全一致的。然而，食品雕刻属于烹饪技术中的造型艺术，又不尽同于美术雕塑，是有其本身的特点的。

第一，食品雕刻所用的原料通常不同于美术雕塑。食品雕刻大都以植物性原料作为对象，它有很大的局限性，但也有其优越性，因为植物性原料品种多，形态各异，色泽艳丽或晶莹如玉，独具美感。

第二，食品雕刻所用的工具没有统一的规定和规格。都是全国各地厨师根据自己的特长和实际操作的需要，自行设计制作的，这和美术雕塑有一定的区别。

第三，从用途上来看，它主要是用于冷菜、热菜及筵席等场合的食用或观赏和点缀。其作品大体可分为两大类：一是既可观赏又可食用的，二是只作观赏不作食用的。

第四，食品雕刻所用原料大都是植物性原料，含有较多的水分和一些不稳定因素，极易腐烂变质或干瘪，不能长期保存，因此它有制作速度快的要求。同时还有保存难度大、卫生要求高的特点，这一点完全不同于美术雕塑。

2. 食品雕刻的运用

食品雕刻品种繁多,其应用也灵活多样,并无固定的格式和规则,这里简单介绍目前常用的几种方法。

(1) 食品雕刻在冷菜中的运用

主要用于装饰、点缀等,以此来弥补某些花色冷盆在造型方面难以克服的缺点,如“孔雀冷盆”(图1-1),用雕刻的孔雀头配置其间来装饰衬托,使得冷盆造型栩栩如生,形态更为逼真,如果没有这一刻件,那冷盆就大为逊色了。装饰点缀一般有如下几种方法:在拼盆的中央以雕刻件作为点缀构成对称中心;置于两侧或一侧构成对称中轴和构成构图中心等。但要



图1-1 孔雀冷盆

注意点缀应尽量结合菜肴的内容和风味特色,使之具有内在的联系。另外,无论食用性或点缀装饰用的食品雕刻,都必须以原料的本色为主,尽量避免使用人工色素。

(2) 食品雕刻在热菜中的运用

食品雕刻在热菜中运用时要特别注意菜肴的色泽与作品的色泽的协调,要注意作品与题材的吻合,还应注意季节性。

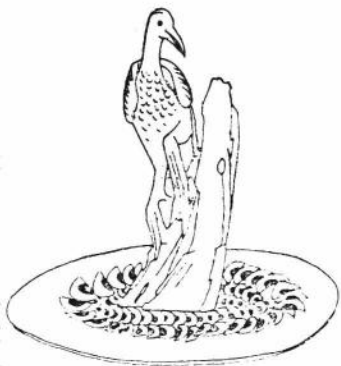


图1-2 雕刻作品置于盆中央

其常用的方法有：雕刻作品置于热炒盆子的中央，四周围上菜肴(图1-2)，但必须选择卤汁少的菜肴。另一种是置于盆子的一侧(图1-3)。还有一种是置于盆子的四周加以围边(图1-4)，这种围边大部分采用大刀花或模具花等小型刻件。另外还有一种既作观赏又作菜肴盛器上席的，如西瓜盅等。



图1-3 雕刻作品置于盆一侧

(3) 食品雕刻在宴席和酒会中的运用

食品雕刻在中高档宴席中的运用，首先要注意对整个席面有一个统一构思和整体设计的安排，再要注意整个席面格调的统一性，这样才能情趣横生，对加强整个宴席主题，创造