

# 栩栩如生的 食雕技艺

许源  
编著

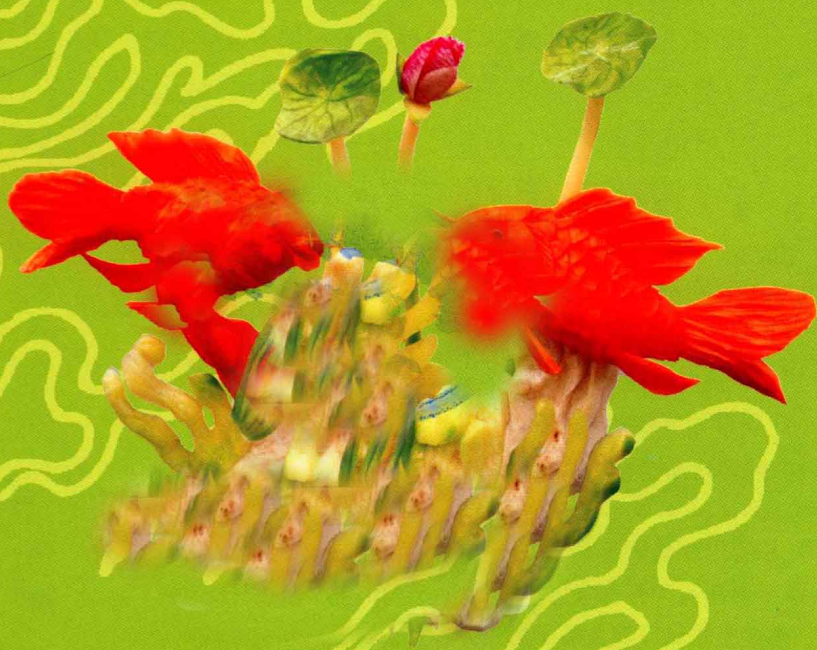


广东省出版集团  
广东科技出版社  
全国优秀出版社



# 栩栩如生的 食雕技艺

许源 编著



广东省出版集团

广东科技出版社

· 广州 ·

## 图书在版编目 ( C I P ) 数据

栩栩如生的食雕技艺 / 许源编著. —广州: 广东科技出版社, 2011. 3

ISBN 978-7-5359-5408-4

I. ①栩… II. ①许… III. ①食品—装饰雕塑  
IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第212908号

---

责任编辑: 黄 铸

封面设计: 李康道

责任校对: 陈素华

责任印制: 严建伟

出版发行: 广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路11号 邮编: 510075)

E-mail: gdkjzbb@21cn.com

http: //www. gdstp. com. cn

经 销: 广东省出版集团图书发行有限公司

印 刷: 东莞市翔盈印务有限公司

(东莞市东城区莞龙路柏洲边路段 邮编: 523113)

规 格: 787mm×1092mm 1/16 印张6.5 字数130千

版 次: 2011年3月第1版

2011年3月第1次印刷

印 数: 1~5 000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。

图书发行有限公司网址: [http: //www. gdpgfx. com](http://www.gdpgfx.com)





中国烹饪艺术源远流长，是中华民族优秀传统文化的重要组成部分。食雕在餐饮活动中越来越受到重视。食雕作品五花八门，以龙凤、寿星、马、麒麟、人物、飞禽走兽、花卉等作为常用题材。精美食雕摆在餐桌上，它不仅在菜肴中起到点缀作用，而且美化了桌面，令人有心旷神怡之感，在宴会及烹饪大赛中更突显出一种特别的风采。食雕主要材料及技法：一般食雕所用原材料为蔬果、泡沫塑料、琼脂等；雕刻技法以整雕、浮雕、组合雕为主。

本人从事食雕工作多年，认为食雕的关键在于食材之间的拼接技巧，掌握了这一技巧，方可雕出栩栩如生的作品；雕刻过程中应有自己独特的思维，设计出不同造型的作品。

本书的出版，希望能为食雕技艺的发展尽微薄之力，同时希望此书能给食雕爱好者一些启发和参考。由于本人水平有限，书中难免有不足之处，敬请同行及广大读者谅解并指正！

许源

2010年8月24日



## 一、基本食雕技艺

荷花	2
菊花	3
玫瑰	4
牡丹	5
桥	6
波浪	7
云彩	8
宝塔	9
铁链	10
龙头	11
仕女头像	12
寿星	13
金凤	14
龙爪	16
龙	17
雄鸡	18
孔雀	19
松鹤	20
雄狮	21



鲤鱼吐金钱	22
仙鹤祝寿	23
渔翁	24
功夫罗汉	25
如意弥勒	26
群鲤戏珠	27
麒麟	28
翠鸟	30
鸟语花香	31
鹏程万里	32
鱼会	34
虾趣	35
奔马	36

## 二、食雕作品欣赏

听潮·····	38
松鹤延年·····	39
仕女·····	40
猪八戒·····	41
麻姑献寿·····	42
送子观音·····	43
采花·····	44
美人鱼·····	45
金童玉女请财神·····	46
深情的目光·····	47
锦上添花·····	48
孔雀开屏·····	49
思春·····	50
海上惊魂·····	51



## Contents

玉兔觅食·····	52
得意洋洋·····	53
椰韵·····	54
知足常乐·····	55
飞上枝头·····	56
天鹅·····	57
五羊雕像·····	58
丰收·····	59
古树逢春·····	60
乘风破浪·····	61
虾蟹筓·····	62
窃窃私语·····	63
鱼戏·····	64

旗开得胜·····	65
鸟语花香·····	66
独占鳌头·····	67
袋袋平安·····	68
谁与争锋·····	69
苍龙教子·····	70
麒麟玉书·····	71
一帆风顺·····	72
牛气冲天·····	73
鲤跃龙门·····	74
欢歌·····	75
花篮·····	76
鹦鹉·····	77
翻江倒海·····	78
龙凤呈祥·····	79



## Contents

中华大团圆·····	80
龙飞凤舞·····	81
嫦娥奔月·····	82
牧童·····	83
对鹅相思·····	84
愿者上钩·····	85
李逵伏虎·····	86
达摩·····	87
鸣鸡百合·····	88
龙凤戏珠·····	89
猴子戏孔雀·····	90
金驹踏浪·····	91
马到成功·····	92
鲤鱼吐金钱·····	93
威风八面·····	94
猛虎下山·····	95
海豚·····	96



# 一、基本食雕 技艺

---



## 荷花

### 主要原料

白萝卜、青萝卜、心里美萝卜、南瓜

### 做法

- ① 用心里美萝卜切出5厘米长段，然后改成五角形。
- ② 头部改成圆形及去除菱形部分。
- ③ 用主刀刻出花瓣，再将心实体改成五角形。
- ④ 再切去五角形的三角形部分，然后改成花瓣。
- ⑤ 一朵荷花的成品。



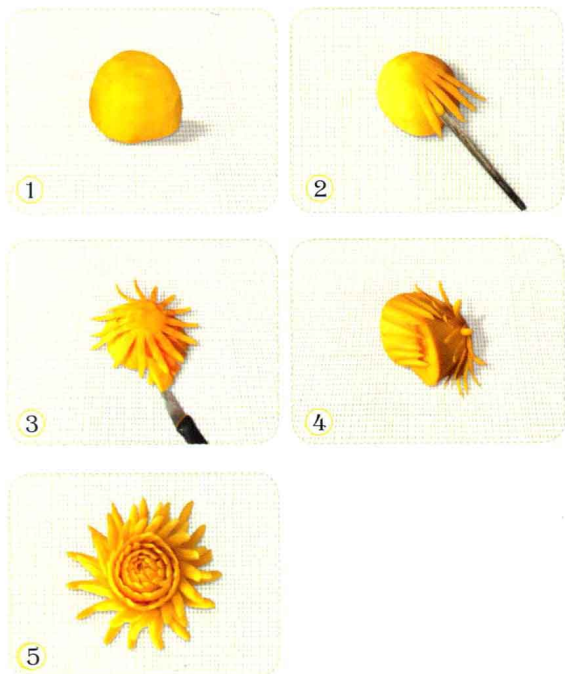
# 菊花

## 主要原料

南瓜、心里美萝卜

## 做法

- ① 用主刀将原料切成3厘米长段，然后将另一边改成半圆形球状花坯。
- ② 用V形刀刻出花瓣。
- ③ 去除花瓣间凹凸不平的部分，然后略为将花蕊修圆。
- ④ 如图所示将去除的原料取出，突显出花瓣立体感。
- ⑤ 重复以上步骤，一直刻到花蕊成形为止。另取原料刻出蝴蝶和枝叶组装即可。





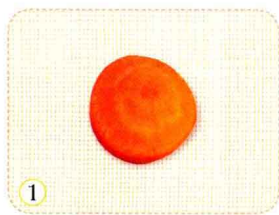
# 玫瑰

## 主要原料

胡萝卜、心里美萝卜

## 做法

- ① 将原料切出3厘米长段，然后去除另一边至半圆球形状。
- ② 用主刀采用旋转方法刻出花瓣，要求大小均匀，花瓣一片扣一片，刻出3层花瓣为止。
- ③ 以图示方式去除多余部分后，再修改成圆形。
- ④ 用旋转方法刻出第2层花瓣，然后去除多余部分，如图所示。
- ⑤ 重复方法步骤②、③、④，刻至花蕊成形。然后另取原料刻出花瓶和叶子，组装即可。





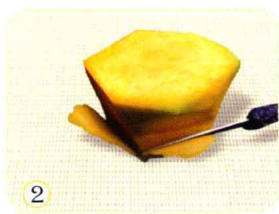
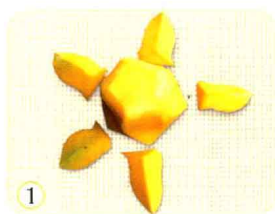
## 牡丹

### 主要原料

南瓜

### 做法

- ① 将原料切成4~5厘米长段，然后改成五角菱形，去除菱形部分。
- ② 用主刀直切出薄片，在花瓣尖处改出波浪形纹状。
- ③ 将实体原料以重复方法刻出花瓣。
- ④ 将实体原料修正成圆形状，采用旋转方法刻出花瓣。
- ⑤ 以重复方法刻出花瓣直至花蕊即可。





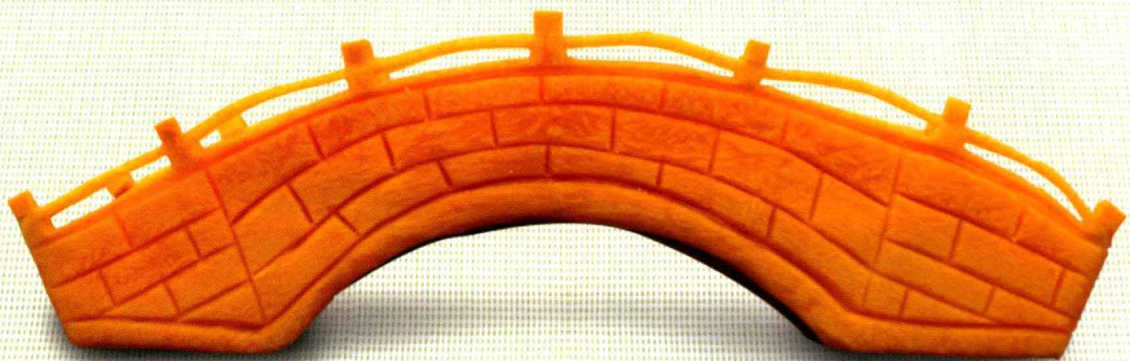
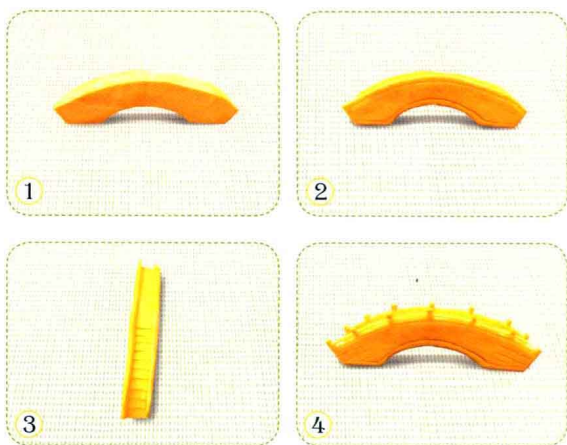
# 桥

## 主要原料

南瓜

## 做法

- ① 先将原料刻出长条形状，然后修改成桥形。
- ② 用主刀刻出桥面上的护栏。
- ③ 再去除中间多余部分，然后刻出梯级。
- ④ 刻出护栏线纹及砖状线纹即可。



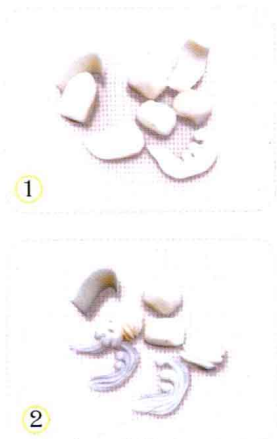
## 波浪

### 主要原料

白萝卜

### 做法

- ① 将原料切成半圆形厚片形状。
- ② 再用主刀刻出波浪及浪涌，组装即可。





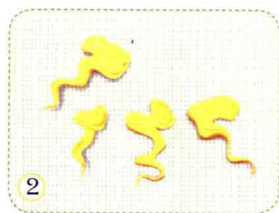
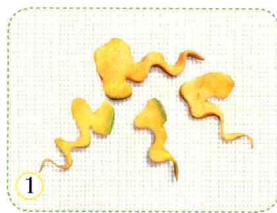
# 云彩

## 主要原料

南瓜

## 做法

- ① 用原料切出厚片，再用主刀刻出长尾状及不规则形状。
- ② 用主刀绕中间刻出小云团纹状。
- ③ 初步成形的云彩图案。



3



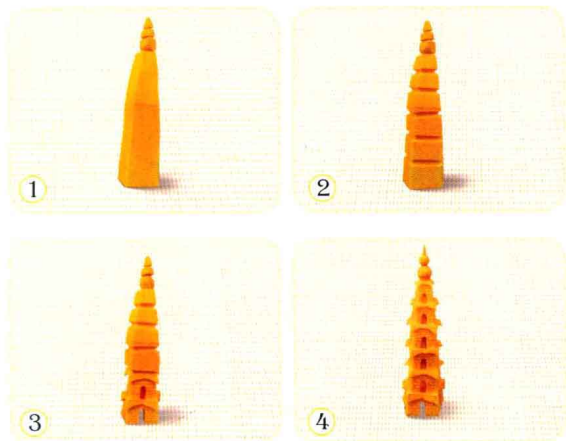
# 宝塔

## 主要原料

南瓜

## 做法

- ① 用实心南瓜刻出五角长条形状，注意要刻成底大尾尖形状。
- ② 用V形刀分出塔之间的层次。
- ③ 用主刀刻出瓦部位及瓦纹。
- ④ 初步形成塔。另取原料刻出亭子、山石和植物，组装即可。





# 铁链

## 主要原料

胡萝卜

## 做法

- ① 将原料切成长方条形。
- ② 用主刀在中间切进5毫米深，四周用同样方法。
- ③ 如图所示，相隔10毫米切入。
- ④ 去除中间半边原料。
- ⑤ 去除另一边中间半边原料。
- ⑥ 底面及正面用同样方法。
- ⑦ 轻轻拆开，如图。
- ⑧ 在中间切开，一环扣一环，然后进行细化即可。

