

台北喜来登大饭店食材造型艺术中心

黄铭波◎著

盘饰创意宝典

蔬果切雕与



台湾国际级切雕大师

- 倾情展示蔬果切雕与盘饰的极致魅力
- 简洁、素雅、灵动，摆脱传统具象束缚
- 精、速、实、省，展现餐饮文化与竞争力



海峡出版发行集团

THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

福建科学技术出版社

FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

蔬果切雕

与

盘饰创意宝典

台北喜来登大饭店食材造型艺术中心

黄铭波◎著



海峡出版发行集团
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

福建科学技术出版社
FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

著作权合同登记号：图字 13-2012-039

本书经台湾品度股份公司授权出版。未经书面授权，本书图文不得以任何形式复制、转载。本书限在中华人民共和国境内销售。

图书在版编目（CIP）数据

蔬果切雕与盘饰创意宝典 / 黄铭波著. —福州：
福建科学技术出版社，2014.12
ISBN 978-7-5335-4577-2

I. ①蔬… II. ①黄… III. ①水果—装饰雕塑②蔬菜—装饰雕塑 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 124597 号

书 名	蔬果切雕与盘饰创意宝典
著 者	黄铭波
出版发行	海峡出版发行集团 福建科学技术出版社
社 址	福州市东水路 76 号（邮编 350001）
网 址	www.fjstp.com
经 销	福建新华发行（集团）有限责任公司
印 刷	福州德安彩色印刷有限公司
开 本	787 毫米 × 1092 毫米 1/16
印 张	19
图 文	304 码
版 次	2014 年 12 月第 1 版
印 次	2014 年 12 月第 1 次印刷
书 号	ISBN 978-7-5335-4577-2
定 价	69.80 元

书中如有印装质量问题，可直接向本社调换

目 录

CONTENTS

第一章 蔬果盘饰概述



- 一 本书蔬果切雕盘饰特点 /12
- 二 装饰要点 /13
- 三 表现手法 /15
- 四 切雕类别 /15

第二章 切雕技法总则



- 一 工作台面的配置 /16
- 二 基本刀器具 /16
- 三 刀具的保养与研磨 /18
- 四 辅助器具 /20
- 五 切雕技法 /22
- 六 造型技法 /27
- 七 素材保存与盘饰品的保鲜 /33

第三章 蔬果切雕素材



- 一 根茎类 /35
- 二 瓜果类 /39
- 三 叶菜类 /45
- 四 花菜与蕨类 /49
- 五 水果类 /50

第四章 平面盘饰



- 一 平面叶梗与花瓣的预处理 /57
- 二 黄瓜花卉 A 式 /59
- 三 黄瓜花卉 B 式 /60
- 四 黄瓜花卉 C 式 /61
- 五 黄瓜花卉 D 式 /62
- 六 黄瓜蜻蜓 /63
- 七 黄瓜蝴蝶 /65
- 八 黄瓜金鱼 /67
- 九 黄瓜凤凰 /69
- 十 黄瓜青龙 /72
- 十一 苹果孔雀 /75
- 十二 甜椒花卉 A 式 /77
- 十三 甜椒花卉 B 式 /78
- 十四 甜椒花卉 C 式 /79
- 十五 五彩缤纷 /81

- 十六 番茄花卉 /83
- 十七 番茄蝴蝶 /85
- 十八 番茄金鱼 /87

- 十九 白萝卜荷花 /89
- 二十 胡萝卜幸运花 /92

第五章

简易立体切雕盘饰

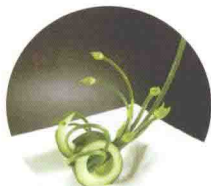


- 一 番茄红配绿的基本方法 /95
- 二 蕨菜红配绿 /96
- 三 龙须菜红配绿 /97
- 四 韭菜花茎红配绿 /98
- 五 欧芹、花椰菜、白花菜、西芹的搭配应用 /99
- 六 自然即是美 /100
- 七 黄瓜花组 /101
- 八 锯齿花的基本切法 /103
- 九 黄瓜锯齿花 (锯齿花 A 式) /104
- 十 茄子锯齿花 (锯齿花 B 式) /106

- 十一 柳橙锯齿花 (锯齿花 C 式) /108
- 十二 甜椒锯齿花 (锯齿花 D 式) /109
- 十三 番茄向阳花 /110
- 十四 番茄玫瑰 /111
- 十五 番茄兔子 /113
- 十六 番茄企鹅 /115
- 十七 青江菜玫瑰花 /117
- 十八 青江菜菊花 /119
- 十九 辣椒花 A 式 /121
- 二十 辣椒花 B 式 /123
- 二十一 辣椒花 c 式 /125
- 二十二 秋葵花组 /127

第六章

韭菜花组



- 一 小黄瓜韭菜花组 A 式 /131
- 二 小黄瓜韭菜花组 B 式 /134
- 三 番茄韭菜花组 /136
- 四 莲藕韭菜花组 /138

- 五 胡萝卜韭菜幸运花 /139
- 六 黄瓜韭菜花座 /140
- 七 黄瓜立体凤凰 /144
- 八 苹果韭菜花组 /146
- 九 南瓜韭菜花架 /149

第七章

简洁立体切雕盘饰



- 一 胡萝卜圆柱体的切法 /153
- 二 配餐花的基本切法 /155
- 三 配餐花 A 式 (方形) /156
- 四 配餐花 B 式 (鸟儿) /158

- 五 配餐花 C 式 (蝴蝶) /160
- 六 习作: 树叶、蝙蝠、兔子 /162
- 七 薄片组合盘饰基础 /163
- 八 薄片组合盘饰 A 式 (小黄瓜片) /164

- 九 薄片组合盘饰 B 式(白萝卜太阳花) /166
- 十 胡萝卜蝴蝶 /169
- 十一 胡萝卜玫瑰花 /172
- 十二 胡萝卜四喜花 /176

- 十三 胡萝卜卷花 /179
- 十四 胡萝卜五瓣花 /182
- 十五 胡萝卜太阳花 /184
- 十六 胡萝卜小南瓜 /186

第八章 蔬果器皿



- 一 高丽菜芽味碟 /189
- 二 柠檬味碟 /190
- 三 柳橙花篮 /192
- 四 苹果盅 /194
- 五 苹果烛台 /196
- 六 黄瓜烛光罩 /198

- 七 黄瓜花桶 /200
- 八 黄瓜竹节 /203
- 九 香瓜篮 /206
- 十 南瓜盅 /208
- 十一 哈密瓜篮 /211

第九章 简洁动物切雕盘饰



- 一 黄瓜螃蟹 /215
- 二 黄瓜草虾 /217
- 三 黄瓜墨鱼 /219
- 四 小黄瓜雀 /221

- 五 青江菜喜鹊 /223
- 六 茄子土著人 /225
- 七 茄子鲸鱼 /227

第十章 南瓜切雕盘饰



- 一 南瓜平面切雕的预处理 /232
- 二 板模复制法基础 /233
- 三 南瓜枫叶 /234
- 四 南瓜向日葵 /236
- 五 南瓜扇子 /238
- 六 南瓜仙鹤 /240
- 七 南瓜鱼类切雕基础 /242

- 八 南瓜鲑鱼 /243
- 九 南瓜神仙鱼 /245
- 十 南瓜金鱼 /247
- 十一 南瓜旗鱼 /249
- 十二 习作: 鲷鱼、赤翅鱼、热带鱼、鲤鱼 /251
- 十三 南瓜贝壳 /253

第十一章

西瓜皮造型盘饰



- | | |
|-------------------|--------------------|
| 一 西瓜皮切雕的预处理 /256 | 七 西瓜皮海马 /266 |
| 二 西瓜皮的底座棒接方法 /257 | 八 西瓜皮鲨鱼 /268 |
| 三 西瓜皮光芒四射 /258 | 九 西瓜皮白带鱼 /270 |
| 四 西瓜皮天弓 /260 | 十 西瓜皮天鹅 /272 |
| 五 西瓜皮海带 /262 | 十一 西瓜皮藤叶 /274 |
| 六 西瓜皮大肚鱼 /264 | 十二 西瓜皮墨镜 /276 |
| | 十三 习作：椰子树、圣诞树 /278 |

第十二章

水果切雕盘饰



- | | |
|---------------------|--------------------|
| 一 莲雾切法 /280 | 七 哈密瓜切法（胜利乐章） /293 |
| 二 芒果切法 /282 | 八 草莓切法（金鱼） /294 |
| 三 西瓜切法 /284 | 九 芭乐造型切雕（螃蟹） /296 |
| 四 芭乐切法 /287 | 十 芭乐造型切雕（海龟） /299 |
| 五 哈密瓜切法（规则切法） /289 | |
| 六 哈密瓜切法（开口笑切法） /292 | |

蔬果切雕

与

盘饰创意宝典

台北喜来登大饭店食材造型艺术中心

黄铭波◎著



海峡出版发行集团
THE STRAITS PUBLISHING & DISTRIBUTING GROUP

福建科学技术出版社
FUJIAN SCIENCE & TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE



致 谢

简树旺 先生

台北喜来登大饭店餐饮部前行政总主厨

James 林 焯 先生

台北喜来登大饭店餐饮部前行政总主厨

林正青 先生

台北喜来登大饭店中餐行政主厨

张陈明 先生

台北喜来登大饭店西餐行政主厨

林苍信 先生

台北喜来登大饭店 桃山日式料理主厨

李青铜 先生

台北喜来登大饭店宴会厅暨中央厨房主厨

Bill 司宛春 教授

美国吐桑艺术大学、国际厨艺餐饮服务管理学院院长、美国凤凰城厨艺协会会长

郭仁宪 先生

中国饭店协会副会长、福州市烹饪行业协会会长、福州聚春园集团原董事长

李 彬 小姐

福州聚春园集团董事长特别助理、福州市烹饪行业协会办公室副主任

林庆峰 先生

台北喜来登大饭店食材造型艺术中心

李瑞麟 先生

台北喜来登大饭店食材造型艺术中心

邵超荃 小姐

台北喜来登大饭店食材造型艺术中心

谢甫青 先生

台北喜来登大饭店食材造型艺术中心



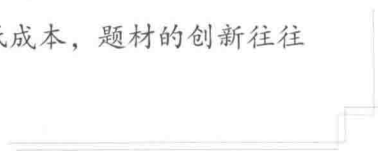


自序

绿色是生活色彩中最让人感到舒服的颜色，同时也蕴涵着生机与活力；红色是热情的色彩，成为人们眼中焦点；阳光般耀眼的黄色、浪漫梦幻的紫色及纯净无瑕的白色等，均可在巧妙的组配下显得亮丽夺目……大自然赋予蔬果丰富的色彩，就营养学的观点，不同颜色的蔬果含有对人体健康有益的不同物质。青椒的绿，红甜椒与番茄的红，茄子的紫，黄甜椒的黄及柳橙的橙……只要你稍加留意我们所食用的蔬果，你将会发觉我们每天都生活在五彩缤纷的蔬果世界里！人们的饮食观念从基本“色、香、味”进而注重“形、养、质”，菜肴所呈现出的形、色美感，成为用餐体验中极为重要的一环。佳肴视觉的呈现与价值提升，已成为品味餐饮的重要课题，同时也展现饮食文化及餐饮营销的竞争力。

美食料理工作者在呈现精致美食过程中，须先了解食材质地，进而通过刀工、烹调、器皿选择、手工装盘，体现食物的美感，也就是以器皿整体的“形”体现盘饰整体视觉效果，巧妙运用蔬果素材特性与佳肴关联性，切雕出生动的装饰配件，这种蔬果装饰配件远比其他元素的装饰物更受用餐者的喜爱。然而在现代的饮食取向要求下，成本控制成为现代厨师们所要面临的考验，传统具象的精细果雕装饰艺术，长久以来存在着高人力成本问题，加上大部分蔬果切雕物件，难以长时间保存，导致无法提升它的经济价值和普及性。

餐厅经营者和主厨们基于成本的考虑，纷纷以鲜花或其他素材取代切雕作品，因而蔬果切雕艺术要运用在餐饮装饰中，必须使人力和物料成本建立在经济基础上，也就必须建立成本效益意识。要以最低的成本实现最佳的展示效果，就必须仰赖“创意”！创意是任何行业和技艺延续发展的精髓，有效的创意可以降低成本，题材的创新往往



可以达到意想不到的效果。创意需要经验的累积，加上敏锐的观察以及人、事、地、物等的激发。

本书是作者在业界三十余年的蔬果切雕创意工作及教学经验中，经系统归纳所钻研出的蔬果切雕盘饰教材，每一作品都经历职场实际运用，且素材容易取得，成品运用灵活。作者更大胆地摆脱传统具象束缚，以简洁或抽象的形象呈现作品，并充分掌握蔬果的自然形体、颜色、质地、结构等特质，与空间结合，加以修饰或组合呈现。本书同时也迎合了现代包装“精、速、实、省”四大需求，讲求素雅精简、制作快速简便、成品实际、成本节省。希望本书的出版能够引导更多的学习者和创意人。

本书得以出版特别要感谢台北喜来登大饭店提供一个良好的工作研习环境，使作者得以将蔬果雕艺术发挥极致，将蔬果雕艺术融入各国菜系及各种宴会场合，从一般的盘饰、餐台桌花装饰到大型宴会布置，进而延至客房迎宾装饰，从陪衬的辅助品跃升为气氛营造与心意表达的要角，这一切都要感谢蔡辰洋先生的鼎力支持与栽培。蔡先生不但对于古典美术有独到的鉴赏力，对于美食艺术也有独特的审美观，在我的创作中不断给予修饰与意见，使得蔬果切雕作品更具独特风格及艺术魅力。也感谢前行政总主厨 James 林焯先生、中餐行政主厨林正青先生、西餐行政主厨张陈明先生给我独立自主挥洒的空间，最后感谢台北喜来登大饭店餐饮部“食材造型艺术中心”工作团队的鼎力支持。

黄铭波

台北喜来登大饭店食材造型艺术中心



林焯先生 推荐序

Chef Huang Ming Po
12 Chung Hsiao E.Rd.
Section 1, Taipei 100,
Taiwan

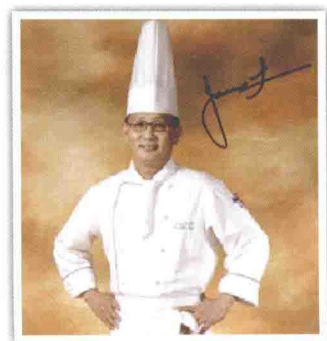
I first met Chef Huang Ming Po years ago when I came to the Sheraton Taipei as Executive Chef. When I saw his fruit and vegetable carvings, I knew that he had a natural talent and artistic skill. The longer I have worked with him, the more I am impressed with his abilities. He is not only skilled in carving fruits and vegetables, he is talented at ice sculpting and wood carving.

Chef Huang has a good eye for plating and presentation. He has participated in international competitions and won several times. He is calm and easy going with a friendly attitude. He is a good teacher who enjoys sharing his knowledge and has taught classes at colleges and culinary schools.

Although many of his creations are temporary because ice melts and fruits are perishable, he patiently makes beautiful works of art that give people pleasure and enhance their dining experience. Currently he is working on small animal sculptures made out of salt and they are artistic and cute. From an ordinary item like salt, fruit or ice, he can create something unique and amazing—he is a true artist.

台北喜来登大饭店餐饮部
前行政总主厨

James 林焯先生





郭仁宪先生 推荐序

中国蔬果雕刻历史悠久。据史书记载，北宋时每年农历七月初七，汴京人将瓜雕成各种花样，叫花瓜。南宋宫廷还制作各式雕刻果品以供御用。随着时代的进步，水果雕刻早已走入民间。传统的蔬果雕刻，选材局限于南瓜、冬瓜、萝卜、芋头等，作品以龙凤鸟兽、花卉鱼虾、观音菩萨居多，求的是形态逼真，但其工艺复杂、精雕细琢、费时费神，作品往往形似而神不似。相识台湾知名蔬果雕大师、台北喜来登大饭店食材造型艺术中心主厨黄铭波先生，见到他信手拈来充满灵气的作品时，我完全为他所折服，他颠覆了传统的蔬果雕刻理念，带给我现代蔬果雕刻的全新感受。

2011年6月，有缘初识铭波君于“第三届海峡论坛·海峡两岸（福州）烹饪邀请赛”，他应邀现场表演技艺。西瓜、橙子、茄子、玉米、白菜、花菜、西兰花，一件件极普通、到处可得的蔬果食材，经他寥寥数刀雕刻拼接组合之后，便脱胎换骨魔术般地成为憨态可掬的小猪、会说话的玉米人、俏皮可爱的卡通米奇和米妮，充满童趣，令人耳目一新；更有时尚的瓜皮帽、性感的比基尼、惊艳的超短裙，他和模特同台穿戴走秀，赚足了全场惊叹的目光和闪光灯镜头。

与铭波君一见如故，十分投缘。他回台湾后寄来一本早期出版的作品集《蔬果物语》，我爱不释手，逐一细细欣赏品味他的作品，惊叹于他的独特视角，分享着创作的快乐。由此了解到他在20多年前果雕尚未流行时，便开始自学钻研果雕艺术，凭借执着的热情、罕见的天分和独创的审美眼光，开创蔬果雕刻艺术新领域，成就专业级大师。我对这位年纪不长，却独树一帜、造诣深厚的有为人士深感敬佩。

2011年7月，与铭波君再度相见。此次有幸聘请他作为福州聚春园集团名誉大师，合作参展“沈阳第十二届中国美食节”。他为人低调谦逊、幽默开朗，一到展馆就默



默地投入创作，通宵达旦、废寝忘食，并且毫无保留地指导新人提高技艺。在他的友情襄助下，福州的“闽都盛宴”展台成为展会最夺人眼球、人气最旺的展台之一。黄铭波先生敬业、精业的精神再次深深感动着我。

两岸情深，德艺双馨，铭波君与大陆餐饮界情缘不断。2011年8月，他又专程从台湾飞赴福州，为福州餐饮界同行举办了一场“食材艺术专题讲座”，从食材造型艺术概论到雕塑形象与自然的奥妙，再到创意果雕盘饰分享，他通过现场讲解及示范的方式，与在场数百位同仁们亲切交流互动。此行，不仅增进了海峡两岸同胞的感情，也让更多的业界同仁喜欢上这位开心的食材艺术“创作家”。

铭波君为了推广他的艺术创作，在短短半年中先后五次来到大陆与同行们交流，每一次都带给我们出乎意料的创意和惊喜，所以，称其为“两岸食材造型艺术交流第一人”一点也不为过。在铭波君新作付梓之际，我衷心祝愿他的事业蒸蒸日上，真诚期待他以更加新颖的灵感、更加独特的视角、更加超凡的创作，带着我们进入更加美妙的蔬果雕刻艺术世界。

中国饭店协会副会长
福州市烹饪行业协会会长
福州聚春园集团原董事长

邱仁定



目 录

CONTENTS

第一章

蔬果盘饰概述



- 一 本书蔬果切雕盘饰特点 /12
- 二 装饰要点 /13
- 三 表现手法 /15
- 四 切雕类别 /15

第二章

切雕技法总则



- 一 工作台面的配置 /16
- 二 基本刀器具 /16
- 三 刀具的保养与研磨 /18
- 四 辅助器具 /20
- 五 切雕技法 /22
- 六 造型技法 /27
- 七 素材保存与盘饰品的保鲜 /33

第三章

蔬果切雕素材



- 一 根茎类 /35
- 二 瓜果类 /39
- 三 叶菜类 /45
- 四 花菜与蕨类 /49
- 五 水果类 /50

第四章

平面盘饰



- 一 平面叶梗与花瓣的预处理 /57
- 二 黄瓜花卉 A 式 /59
- 三 黄瓜花卉 B 式 /60
- 四 黄瓜花卉 C 式 /61
- 五 黄瓜花卉 D 式 /62
- 六 黄瓜蜻蜓 /63
- 七 黄瓜蝴蝶 /65
- 八 黄瓜金鱼 /67
- 九 黄瓜凤凰 /69
- 十 黄瓜青龙 /72
- 十一 苹果孔雀 /75
- 十二 甜椒花卉 A 式 /77
- 十三 甜椒花卉 B 式 /78
- 十四 甜椒花卉 C 式 /79
- 十五 五彩缤纷 /81

十六 番茄花卉 /83

十七 番茄蝴蝶 /85

十八 番茄金鱼 /87

十九 白萝卜荷花 /89

二十 胡萝卜幸运花 /92

第五章

简易立体切雕盘饰



一 番茄红配绿的基本方法 /95

二 蕨菜红配绿 /96

三 龙须菜红配绿 /97

四 韭菜花茎红配绿 /98

五 欧芹、花椰菜、白花菜、西芹的搭配应用 /99

六 自然即是美 /100

七 黄瓜花组 /101

八 锯齿花的基本切法 /103

九 黄瓜锯齿花 (锯齿花 A 式) /104

十 茄子锯齿花 (锯齿花 B 式) /106

十一 柳橙锯齿花 (锯齿花 C 式) /108

十二 甜椒锯齿花 (锯齿花 D 式) /109

十三 番茄向阳花 /110

十四 番茄玫瑰 /111

十五 番茄兔子 /113

十六 番茄企鹅 /115

十七 青江菜玫瑰花 /117

十八 青江菜菊花 /119

十九 辣椒花 A 式 /121

二十 辣椒花 B 式 /123

二十一 辣椒花 c 式 /125

二十二 秋葵花组 /127

第六章

韭菜花组



一 小黄瓜韭菜花组 A 式 /131

二 小黄瓜韭菜花组 B 式 /134

三 番茄韭菜花组 /136

四 莲藕韭菜花组 /138

五 胡萝卜韭菜幸运花 /139

六 黄瓜韭菜花座 /140

七 黄瓜立体凤凰 /144

八 苹果韭菜花组 /146

九 南瓜韭菜花架 /149

第七章

简洁立体切雕盘饰



一 胡萝卜圆柱体的切法 /153

二 配餐花的基本切法 /155

三 配餐花 A 式 (方形) /156

四 配餐花 B 式 (鸟儿) /158

五 配餐花 C 式 (蝴蝶) /160

六 习作: 树叶、蝙蝠、兔子 /162

七 薄片组合盘饰基础 /163

八 薄片组合盘饰 A 式 (小黄瓜片) /164

- 九 薄片组合盘饰 B 式(白萝卜太阳花) /166
- 十 胡萝卜蝴蝶 /169
- 十一 胡萝卜玫瑰花 /172
- 十二 胡萝卜四喜花 /176

- 十三 胡萝卜卷花 /179
- 十四 胡萝卜五瓣花 /182
- 十五 胡萝卜太阳花 /184
- 十六 胡萝卜小南瓜 /186

第八章 蔬果器皿



- 一 高丽菜芽味碟 /189
- 二 柠檬味碟 /190
- 三 柳橙花篮 /192
- 四 苹果盅 /194
- 五 苹果烛台 /196
- 六 黄瓜烛光罩 /198

- 七 黄瓜花桶 /200
- 八 黄瓜竹节 /203
- 九 香瓜篮 /206
- 十 南瓜盅 /208
- 十一 哈密瓜篮 /211

第九章 简洁动物切雕盘饰



- 一 黄瓜螃蟹 /215
- 二 黄瓜草虾 /217
- 三 黄瓜墨鱼 /219
- 四 小黄瓜雀 /221

- 五 青江菜喜鹊 /223
- 六 茄子土著人 /225
- 七 茄子鲸鱼 /227

第十章 南瓜切雕盘饰



- 一 南瓜平面切雕的预处理 /232
- 二 板模复制法基础 /233
- 三 南瓜枫叶 /234
- 四 南瓜向日葵 /236
- 五 南瓜扇子 /238
- 六 南瓜仙鹤 /240
- 七 南瓜鱼类切雕基础 /242

- 八 南瓜鲑鱼 /243
- 九 南瓜神仙鱼 /245
- 十 南瓜金鱼 /247
- 十一 南瓜旗鱼 /249
- 十二 习作: 鲷鱼、赤翅鱼、热带鱼、鲤鱼 /251
- 十三 南瓜贝壳 /253