



Step 1



Step 2



Step 3

ONE TWO THREE
广州大洋舟厨艺培训中心
DAYANGZHOU

SCULPTURE OF VEGETABLE
名·师·食·雕

果蔬雕刻

(中级技法)

陈洪波 编著



实用饮食美学范本
食雕技法操作宝典

介绍花瓶花篮、瓜灯瓜盅
人物类的食雕技法和花鸟鱼虫
龙凤、兽禽类食雕的提升技巧

本书适合已掌握一定食雕技艺者
作为技术提高参考用书



广东人民出版社
广东人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

果蔬雕刻中级技法 / 陈洪波编著. —广州: 广东经济出版社,
2005.12
(名师食雕)
ISBN 7-80728-161-8

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

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 124459 号

出版 发行	广东经济出版社(广州市环市东路水荫路11号)
经 销	广东新华发行集团
印 刷	广州伟龙印刷制版有限公司 (广州沙河沙太路银利街工业村一幢)
开 本	889 毫米×1194 毫米 1/16
印 张	6
字 数	80 000
版 次	2005 年 12 月第 1 版
印 次	2005 年 12 月第 1 次
印 数	1、10 000 册
书 号	ISBN 7-80728-161-8/TS·87
定 价	全套(1、4)定价: 140.00 元

如发现印装质量有问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

发行部地址: 广州市合群一马路 111 号省图批 107 号

电话: (020)83780718 83790316 邮政编码: 510100

邮购地址: 广州市东湖西路永胜中沙 4 号 6 楼 邮政编码: 510100

(广东经世图书发行中心) 电话: (020) 83781210

图书网站: <http://www.gebook.com>

· 版权所有 翻版必究 ·

SCULPTURE OF VEGETABLE

名·师·食·雕



果蔬雕刻

(中级技法)

陈洪波 编著

广东人民出版社
广东省出版集团

序

P R O L O G U E

赖咏

民以食为天，凡是有中国人的地方，必然有中华饮食文化的薪火传承和发扬光大。随着社会的日益进步，人们生活水平的逐步提高，在当今人们的饮食观念中，吃饭已不再是为了简单的果腹，今天，中华饮食已上升到了文化的层面和艺术的境界，而作为烹饪美学重要内容之一的食品雕刻艺术，也在时代浪潮的推动下，愈加散发出它的独特魅力。

纵观近年来我国食品雕刻艺术的发展，其进步的速度之快，是前所未有的，这从全国各大烹饪赛事上食品雕刻的频繁应用，以及这几年出版的大量食品雕刻专著等方面都可以得到印证。然而，不可否认的是，目前烹饪界还有不少人对食品雕刻持完全否定的态度，一些食肆甚至干脆以鲜花来充当菜肴的碟边装饰。其理由不外乎食品雕刻费材、费时且学起来太难。还有的人认为，食品雕刻华而不实，往往喧宾夺主，同菜肴配搭不协调……细想之下，这种非议也并非毫无道理，食品雕刻者若太过于自我，往往就会为雕刻而雕刻，从而忽略了食雕的从属性，这也确实是一部分餐饮业从业者在食雕运用上的通病。

厨坛名师陈洪波先生，是一位有志于食品雕刻新探索的有心人，他曾供职于多间大型饮食机构，由于他长期在餐饮一线部门工作，坚持食品雕刻应该从实用出发，倡导节约时间、节省材料、作品紧扣饮食主题，所以积

累了丰富的实践经验。比如针对食雕费材费时的问题，他想到了运用半立体的切雕法，一个普

普通通的白萝卜，他先将其切成片状，略修几刀，再加少许胡萝卜作

局部点缀，便成了几个甚至十几个生动的造型；就算是创作展示用

的大型雕，他也十分注重成本的核算和创作题材的把握。陈洪波先生认为：食雕是服务于烹饪美学的一种手段，而不应该以制作纯工

艺品为目的。从事此行业者切忌孤芳自赏和固步自封，像近年来一

些人将一些诸如四大金刚、钟魁捉鬼之类的造型运用在食雕领域，

这是不符合食客的审美心理的，也是对食雕艺术的曲解。我认为陈先

生的这种观点是值得每个食雕爱好者深思的。“服务烹饪主体，贴近市场

需求，一切从实用出发。”这无疑是中华食雕艺术未来发展的方向所在！

陈洪波先生不辞艰辛，将自己多年实操的食雕经验，认真地加以总结，从而编著成这套《名师食雕》丛书。他抛弃门户之见，将业内许多人秘而不宣的各种规律和心得大白于天下，供内行同道广泛切磋与借鉴，引门外汉步入烹饪美学殿堂，这一份坦诚与付出，尤其可敬可佩。

《名师食雕》丛书共分四册，由浅入深，循序渐进，既注重理论知识的介绍，更强调实用性和可操作性。全套丛书采用大量精美的图解，方便读者理解和学习。同时，本丛书对多数造型从外形特征、结构比例、雕刻要点、使用场合等多方面问题都做了注解。读者在学习的过程中，一边参考图片，一边领会相应的文字，必将取得事半功倍的效果。

我十分高兴《名师食雕》丛书的出版，并期望陈洪波先生坚持不懈，继续为传播中华食雕艺术和烹饪文化做出自己不懈的努力！



乙酉年冬于穗“汗牛膳书坊”

PREFACE

前言

陈洪波

Sculture of vegetable



屈指数来，加入厨师行列已有十多年了，在事厨的岁月中，也曾转换过很多岗位，可不管岗位再怎么改变，也从来没有割断我和食雕的情缘。记得刚入厨时，周围的同事下班后多以打扑克、搓麻将打发时光，这多少让对这些娱乐方式不太“感冒”的我甚为困惑。后来在邓耀荣老师的启蒙下我接触了食品雕刻，于是我便在业余时间尝试着雕一些东西，学习的过程是艰辛的，当我苦恼于身边没有志趣相投者互相切磋技艺时，唯有求助于各种食雕书籍，几年来，有关食品雕刻的书已买了一大堆，我尽情地汲取着书中的精华，并努力结合实际工作加以实践，这样的教学互动，使我受益匪浅。因此，我对那些毫无保留地将自己的食雕经验献给普通读者的前辈和同行们素来十分敬仰。

在掌握了一定的食雕技艺后，我又利用到各地学习交流的机会，结识了不少食雕界的朋友，既开阔了眼界，又增长了见识，而自己对食雕艺术的钟爱，也因此变得更坚定了。

一分耕耘一分收获，虽然我一向将食雕当成业余爱好，也从未做过专职“花王”，可食雕带给我的回报却是十分丰富的。在饮食行业我一路走来，待遇和职位日渐提高，可以说每一次提升机会都是食雕技艺带给我的。更重要的是，

食雕使我的生活变得更加充实了。每每看到自己的食雕作品同菜肴一起呈现给客人并得到客人由衷的赞美时，我总有一种成就感——为菜肴锦上添花，为社会大众服务，为人们的生活创造美，这该有多么幸福！

“无心插柳柳成荫”，慢慢的，在长期的食雕实践中，我逐渐积累了一些经验，并开始尝试着将自己的心得授之于人，带出一些学生。可是，当我试图向学生们推荐以往深深影响过我的食雕书籍时，有些学生面对琳琅满目的食雕书籍却不知怎么选择……我的内心开始涌动着一种日益强烈的东西，就像钱塘秋潮，挟风裹浪，呼啸而来，又如黄河瀑布，咆哮万里，气贯龙门。于是我鼓起勇气，下决心编著一套实用食雕技艺方面的教学参考书，这样便有了摆在广大读者面前的这套食雕丛书。

激情是一种可以点燃灵魂的火焰，在这套丛书的编著过程中，这种激情一直伴随始终。我知道，一个仅把食雕作为业余爱好的烹饪工作者，无论是水平还是精力，都相当有限，要我去编写一套能为广大厨师所接受的食雕教科书，实在是免为其难的事。可是，强烈的责任感，又提醒我不能草率了事。这套书对读者有意义吗？厨师看后能学以致用吗？我不断地问自己。于是，内容全面、技法详细、操作简单、方便易学都是要考虑到的，总之，注重实用成了我编著整套丛书的指导思想。

本册《果蔬雕刻中级技法》，主要介绍了花瓶花篮、瓜灯瓜果、人物类的食雕技法和花鸟鱼虫、龙凤、兽类食雕的修炼提高技巧，它遵循了《果蔬雕刻初级技法》的编排方式，但在操作手法上相对要深一些，而且所包含的内容更加充实，有利于读者拓宽视野，提高技艺。本书适合已掌握一定食雕技艺者作为技术提高参考用书。

艺术需要交流，技术需要互补，我愿与大江南北的广大厨师和食雕爱好者结为朋友，同时也欢迎诸位读者能对书中不足之处给予中肯的批评。



目 录 | C O N T E N T S

MEDIUM SCULPTURE

花瓶花篮

等器物的雕刻技法

6

- 7 花瓶花篮雕刻知识
- 8 花篮
- 9 花瓶
- 10 鼎
- 11 丰收果篮
- 12 吉祥宝瓶
- 13 龙凤宝鼎 / 富贵编织盅

MEDIUM SCULPTURE

瓜盅瓜灯

雕刻技法

14

- 15 瓜盅瓜灯雕刻知识
- 18 冬瓜盅
- 19 丹凤西瓜盅
- 20 西瓜灯
- 21 吉庆瓜灯 / 花篮瓜灯
- 22 踏雪寻梅
- 23 双燕冬瓜盅 / 龙凤冬瓜灯
- 24 金瓜盅
- 25 鹤鹿同寿
- 26 富贵花球
- 28 鲤鱼翠盅



人物

雕刻技法

29

- 30 人物雕刻知识
- 31 人物五官分步图解
- 33 仕女头像
- 34 寿星头像 / 小孩头像
- 35 渔翁
- 36 弥勒佛
- 37 布袋和尚
- 38 寿星公
- 39 福寿长春 / 南极仙翁
- 40 仕女
- 41 天女散花
- 42 荷花仙子
- 43 仙乐飘飘
- 44 欢归
- 45 挑水和尚 / 舞女
- 46 孩童
- 47 童乐
- 48 财神
- 49 太白醉酒
- 50 齐天大圣
- 51 美人鱼

花 鸟 鱼 虫

52

- 53 搏斗
- 54 双鹤丰姿
- 55 松鹤延年
- 56 寿带葡萄
- 57 花间寿带 / 喜鹊登梅
- 58 戏水鸳鸯
- 59 锦上添花 / 锦鸡牡丹
- 60 鸟语花香
- 61 官上加官
- 62 龙虾
- 63 虾趣
- 64 年年有余
- 65 锦鲤戏浪 / 水族馆
- 66 金枪鱼 / 旗鱼出游
- 67 荷塘小景
- 68 弱肉强食 / 田园小景

祥 兽

82

- 83 狼狗
- 84 母子乐
- 85 猴子捞月
- 86 小猪
- 87 代代富贵
- 88 恐龙
- 89 骆驼
- 90 神龟
- 91 龟兔赛跑
- 92 虎
- 93 松鼠葡萄 / 瑞麟送宝
- 94 长颈鹿 / 吉祥如意
- 95 骏马奔腾 / 三羊开泰

龙 凤

69

- 70 龙凤的雕刻知识
- 71 盘龙
- 72 啸龙
- 73 神龙回首 / 火龙吐珠
- 74 金凤独立
- 75 蜕变
- 76 凤戏牡丹
- 77 蛟龙闹海 / 飞凤迎春
- 78 龙鱼 / 玉龙闹海
- 79 凤鸣九天 / 神龙戏珠
- 80 龙凤呈祥



花瓶 花篮

等 器 物 的 雕 刻 技 法

基 本 要 点

无论花瓶、花篮、果篮或鼎，它们的外廓均是以中心线当对称轴相对称相呼应而成，其雕刻原理是要掌握好中心线和重心线，一个具有平衡美感的器物，中心线和重心线是合二为一的，否则便会发生形变而破坏静止的形态。



花

瓶

花

篮

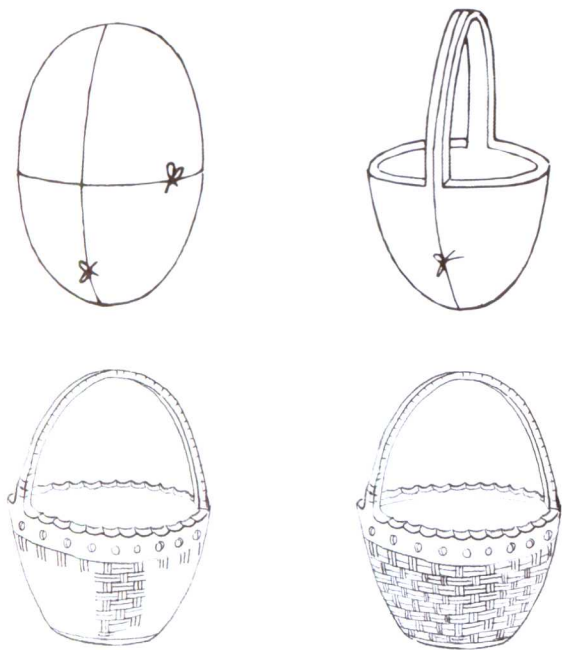
Background

雕刻知识

花瓶、花篮、果篮、鼎类均属对称式静物造型。这种类型的果蔬雕刻作品，具有别具风味的平衡美感。可单独使用或者分别与雕刻花卉、水果及菜肴配伍，作为高档宴席的桌面美化，或大型宴会、酒会、冷餐会、迎宾花台的装饰，无疑能取得良好艺术效果。

无论是花瓶、花篮、果篮或鼎，它们的外廓均是以中心线为对称轴相对称相呼应而成，其线形或直或曲或曲直相济，其与中轴线距离的远近及形成的角度等，给人以不同的感觉，表达不同的内容和线条美。

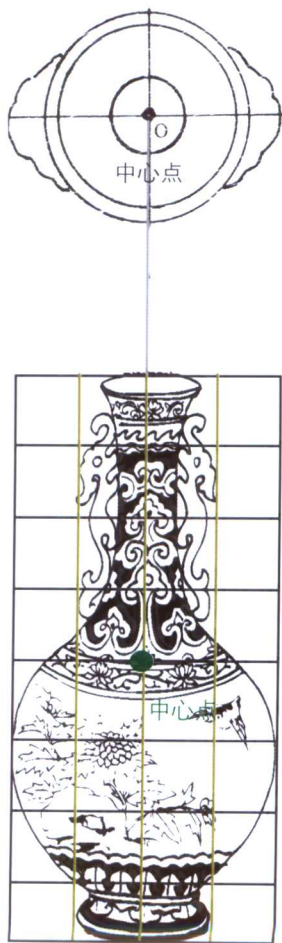
花篮和果篮，多采用有柄式的编织造型，其制作程序是：先在材料上刻出篮柄和篮身，然后在篮身上轻轻划出编织的线条，接着用主刀和V型刀以浮雕的手法顺着划好的线条刻出编织图案。篮柄的高度，没有标准，过分矮不美观，太高显得不相称，一般篮柄高度为总高的50%~60%为宜。还有篮柄的宽度不宜太窄，以免操作时易损断。而篮身的编制图纹方面，以简洁精致为好，不能太铺张繁琐。



花瓶花篮图解

花瓶和鼎的雕刻，其造型原理是要掌握好中心线和重心线，中心点向器皿表面所引的垂线叫中心线，而这条中心线是器物形状等对称的依据，而重心点与表面的垂线叫重心线。它与重心点所在的水平线是器物匀称而达稳定平衡的依据，一个稳重的器皿，中心线和重心线是合二为一的，如果把中心线一方移动，器皿便会发生形变而破坏静止的形态。

无论是花瓶、花篮、果篮，还是鼎，均有不同的规格和样式，我们只要掌握了其基本原理和造型技巧，便可以在雕刻时举一反三，根据需要创造出各种新的造型。



花瓶造型原理图

花 篮

原 料 南 瓜

果蔬雕花篮属纯装饰性造型，在花篮中插入果蔬雕的花卉，作为高档宴会的桌面美化，有着良好的艺术效果。食雕中的花篮可以完全按照真实的造型进行雕刻，也可以恰当地变化夸张，而其基本原则是花篮柄长不能比花篮身短。

制作步骤

1. 用笔在南瓜上划出花篮的形状，再用刀顺着线条切去废料。
2. 刻出花篮的雏形。
3. 用V型刀截出篮身的粗线条。
4. 继续用V型刀截出细线条。
5. 刻出篮口和篮柄的线条，接着另取料刻一个底座，最后粘上即可。



1



2



3



4



5

花瓶

原料 南瓜

花瓶有吉祥美满、平安如意之意。以果蔬雕刻的花瓶，插入花草，十分适于在餐厅摆放或作美食展台之用。花瓶的造型特点是：高大于宽，口大于颈，颈宽于肩，腹部凸起。花瓶有扁瓶、圆瓶、方瓶多种。造型时，可镂空，也可不镂空。



制作步骤

1. 取南瓜削去外皮，切出花瓶适合的高度，并另切少许南瓜粘在瓶底。
2. 修圆瓶身。
3. 修出花瓶的雏形。
4. 在瓶身划出一对喜鹊的图案。
5. 接着以浮雕的形式刻出喜鹊和梅花。
6. 最后用U型刀将花瓶做镂空处理，并另刻一对瓶耳粘上即可（见大图）。



1



2



3



4



5



制作步骤

鼎

原料 圆形南瓜、胡萝卜

鼎是我国古代作饮食、旌功纪念、炼丹、焚香等用途的器物，造型基本由身、盖、底、足及两个耳组成，而用雕刻成鼎状的南瓜装盛菜肴，则具有古色古香的韵味。



1. 在南瓜上部用U型刀插一圈，拉出作鼎盖。



2. 在盖和身的边缘刻出一圈花边。



3. 在鼎身划出8个羊头的线条。



4. 细刻出羊头，随后将鼎身修平滑。



5. 另取南瓜刻出底座，胡萝卜刻出一对鼎耳，和鼎身组合在一起即可。

丰收果篮

果篮的雕刻方法与花篮大致相同，其区别主要在于果篮身较短，且一般没有底框。

提示

本例作品中的水果均由果蔬原料雕刻而成。其对应材料分别是：

胡萝卜刻玉米，
南瓜刻香蕉、小金瓜，
白萝卜刻雪梨、桃子，
心里美萝卜刻金杏，
番薯刻苹果等等。

这些由果蔬材料雕刻的仿真水果，除了如图以组合式出现外，还可以单独应用在菜品的碟边拼摆中，作点缀之用。



吉祥宝瓶

本作品以白萝卜作瓶胎，金瓜表皮刻吉祥图案，胡萝卜刻瓶耳，并采用多种手法雕刻而成。整个造型色彩丰富，构图匀称，给人以极高的视觉享受，是高档宴席的装饰精品。

制作步骤

1. 用白萝卜刻出瓶身的大形，然后将其修至均匀光滑。
2. 取色泽匀称鲜艳的金瓜，以浮雕的手法，刻出宝瓶所需的装饰图案。
3. 将刻好的所有图案，从金瓜上小心地片下来，然后用502胶水粘贴在宝瓶表面。
4. 用胡萝卜刻出瓶耳和瓶盖上的圆钮，粘接好即可。



B 面

A 面

龙凤宝鼎

此宝鼎以浮雕龙作鼎身的图案，凤凰作两耳，显得端庄又古朴。

制作方法可参考第10页“鼎”的图解。

提示

鼎身上龙的图案，要以浅浮雕的手法刻制，如果用刀太深了，鼎在装汤品时，可能会渗漏汤汁。



富贵编织盅

本作品以浮雕牡丹花和编织相结合的方式创作而成，造型精致，别具匠心，既有欣赏价值，又有实用价值。

提示

要先刻牡丹花，再刻编织。



瓜盅瓜灯

雕

刻

技

法

基 本 要 点

1. 要下刀干净，线条清晰。
2. 造型要求结构匀称，具稳重美。



瓜

盅

瓜

灯

Background

雕刻知识

瓜盅瓜灯是高档筵席、宴会、或盛大酒会的高级美食工艺品，瓜盅有冬瓜盅、西瓜盅、金瓜盅；瓜灯一般以西瓜灯为多，现在也有以冬瓜掏空内壁做成瓜灯的。瓜盅既可作为美化点缀品，又可将瓜瓤掏空当作盛菜肴或汤羹的盛器；瓜灯则仅做为观赏的工艺品，它也要将瓜瓤挖空，以备放进蜡烛、电灯做特殊的美化灯具，烘托宴会的气氛。

各种瓜盅，一般都以浮雕形式雕刻，因为瓜盅是装盛菜品的，要防止汤汁渗漏，不可雕坏皮肉，只能用外表皮和皮肉的颜色对比来表现图案，浮雕又分为阴雕（又称凹雕）和阳雕（又称凸雕）两种：凹雕就是用线条来表现图案，接近于绘线描画，这种刻法简单容易掌握，表现内容丰富细腻，适合刻一些复杂的图案。凸雕是将图案的线条突出，空白处将外表皮刮去，这种雕法比较复杂，难度大，如果刻不好，图案变形较大，显得杂乱，所以这种雕法适合刻一些简单、规整的图案，刻出的作品有如剪纸和版画，雕刻时应注意，图案中需留的外皮，切不可刻坏，空白处要深浅一致。

瓜灯分浮雕、透雕和突环雕

浮雕瓜灯主要用于雕刻冬瓜，其雕刻手法同瓜盅相似，所不同的是刻好图案后要将瓜内壁掏得很薄，以便让装在里面的灯光映透出灯笼般的效果；**透雕即镂空雕**，雕刻时，先在瓜表皮雕出所需要的各种图案，然后如同剪纸一样挖去空白的皮肉部分，让灯光从中透出来；而**突环雕**主要应用在西瓜灯上，这种瓜灯与透雕瓜灯的区别在于它是在西瓜的表皮上，用拉环刀截出一组组的套环，然后在瓜的一端开一圆孔后掏去瓜瓤，再将一对一对的套环挑起，用主刀在套环的底下将设计好的图案部分与瓜体切开，使其分离，这样，环环相扣，似断非断，形成了一种独特的雕刻工艺，非常好看。

很多初学者对突环雕望而生畏，认为很难雕，其实只要将基本套环练习好，那么就可以在此基础上变化出各种造型的套环，雕刻出多种造型的突环瓜灯。套环的基本戳法见下图。

西瓜灯套环方法

