

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

果蔬切雕

(简易技法)

陈洪波 编著

实用饮食美学范本
食雕技法操作宝典

以蔬菜、水果切雕为主题

浅显易懂的切片、刀工、半立体的切雕制作

复杂的立体雕刻，内容丰富

每件实例作品皆在碟中制作

具有装饰菜肴的直观效果

本书既是食雕入门者的基础教材

又可作为已掌握一定食雕技艺者的
参考用书。

中国出版集团
广东人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

果蔬切雕简易技法 / 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 124460 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

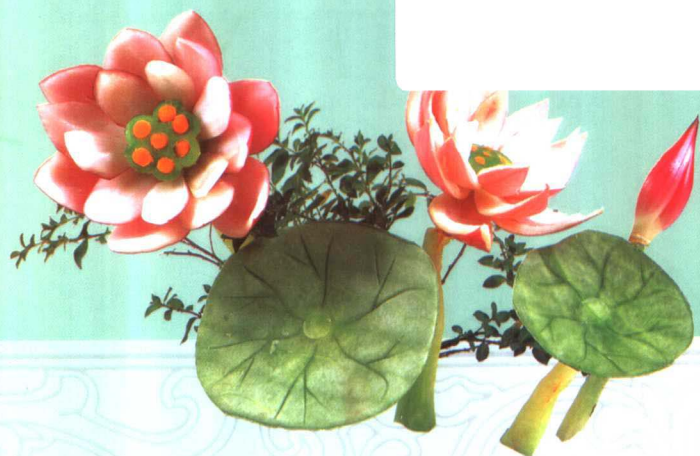
(广东经世图书发行中心) 电话: (020) 83781210

图书网站: <http://www.gebook.com>

· 版权所有 翻版必究 ·

SCULPTURE OF VEGETABLE
名·师·食·雕

TS972.114
20



果蔬切雕

(简易技法)

陈洪波 编著

广东省出版集团
广东人民出版社

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于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，同菜肴搭配不协调……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

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,气撼龙门。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《果蔬雕刻初级技法》,主要介绍了花卉、禽鸟、祥兽、建筑风景、昆虫水族等五大类题材的果蔬雕刻技法,其最大特点在于对每个题材加以归纳总结,以便读者能举一反三,宏观掌握食雕技艺。而对于每个雕刻品种,书中配以相应的操作图例和技法介绍,读者可以在学习的过程中加深认识。本书适合于尚处于初学阶段的食雕爱好者,也可作为已掌握一定食雕技艺的厨师的参考用书。

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。

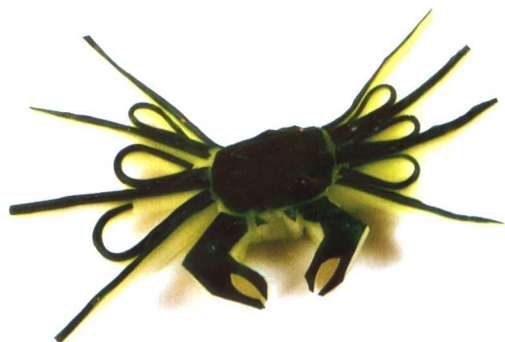


目 录 | C O N T E N T S

6 果蔬切雕概述

9 简易切雕制作入门

- 10 料头花的切雕
- 12 穿花和粘花的制作
- 14 番茄切雕制作
- 16 黄瓜切雕制作
- 18 瓜皮切雕制作
- 19 南瓜片、白萝卜片的切雕
- 20 铜钱、元宝、宝珠的制作
- 21 葱花、白菜菊、复叶的制作
- 22 云、水、篮子的制作
- 23 苹果天鹅、龙头的制作



24 碟头雕饰实例及制作图解

花果草木类

25

- 25 花好月圆
- 26 奇葩 / 茄子花
- 27 辣椒花 / 一支独秀
- 28 翠玉月季
- 29 山花烂漫 / 水仙花
- 30 四瓣花
- 31 芬芳 / 山野花
- 32 荷藕飘香 / 荷花
- 33 千娇白媚 / 相依相伴
- 34 迎宾花瓶 / 傲雪腊梅
- 35 寿桃篮 / 双桃贺岁
- 36 葡萄 / 茄子
- 37 原野风情 / 玉米棒
- 38 翠竹
- 39 椰树 / 椰林风光
- 40 姐妹花 / 幸福花 / 大展鸿图
- 41 蔷薇花 / 三瓣喇叭花 / 清雅
- 42 果园一隅 / 洒脱 / 葫芦瓜
- 43 争妍 / 芳姿绰约 / 独秀

B A S Y C A T E N A 百鸟世界类

制 作 入 门

44

- 44 回望
- 45 牡丹凤凰 / 彩凤
- 46 天鹅双飞 / 鹤
- 47 小憩 / 鹭
- 48 寿带鸟 / 牡丹寿带
- 49 两相依
- 50 飞凤朝阳 / 鸣春
- 51 鹬蚌相争 / 豪情万丈
- 52 戏水鸳鸯 / 天鹅载宝
- 53 心心相印 / 浴
- 54 寿比南山 / 鸟语花香
- 55 翔
- 56 凝眸 / 鹤舞天涯
- 57 比翼双飞
- 58 守望 / 母爱

B A S Y C A T E N A 年年有鱼类

制 作 入 门

59

- 59 金玉满堂
- 60 出游 / 虾趣
- 61 海狮戏球 / 海马
- 62 闲情 / 游龟
- 63 海螺 / 螃蟹
- 64 青蛙 / 蛙鸣
- 65 双鲤戏水 / 试比高
- 66 鲤鱼跳龙门 / 跃
- 67 冲刺 / 戏浪
- 68 弄潮儿 / 蝴蝶鱼
- 69 旗鱼
- 70 竞游 / 活力

B A S Y C A T E N A 昆虫动物类

制 作 入 门

71

- 71 蝶恋花
- 72 螳螂赏花 / 双飞蝴蝶
- 73 蛭蛭翠竹
- 74 伴侣 / 双鹿
- 75 竞逐 / 奔
- 76 玉兔 / 小肥猪
- 77 游龙戏球 / 龙头酱虫
- 78 母子情深 / 月兔
- 79 寻觅 / 长颈鹿
- 80 小狮戏球 / 虎虎生威
- 81 中华魂 / 松鼠情缘

B A S Y C A T E N A 情趣小品类

制 作 入 门

82

- 82 乡村小景
- 83 笑咪咪 / 喜庆灯笼
- 84 希望 / 一帆风顺
- 85 如意宝 / 游
- 86 天音 / 琴韵
- 87 东方明珠 / 塔
- 88 公园一角
- 89 小磨坊 / 美酒飘香 / 笛声悠扬
- 90 发财树 / 第一桶金 / 恭喜发财

B A S Y B A C K G R O U N D 水果拼盘类

制 作 入 门

91

- 91 情意绵绵 / 其乐融融
- 92 梦幻世界 / 蝶舞桃源
- 93 守望 / 浓情满篮
- 94 舞韵 / 鸿运当头
- 95 希冀

果

蔬

切

雕

B a c k g r o u n d

概述



在食品雕刻的众多表现方式和应用范围中,菜肴的碟头切雕装饰,是最基本的也是用得最多的一种类型,碟头切雕用在各式菜肴上,不但有装饰、点缀的功效,更可以弥补某些菜肴在造型、花色上的不足,使菜肴变得更精致、完美。在人们生活水平日渐提高之际,菜肴的变化和要求,已不再像以往只注重量的多寡,取而代之,注重的是质的精致和美感,而碟边切雕装饰,恰恰在这个方面有着非常重要的作用,无论是富有情调的家庭餐饮,或者气氛热烈的社交盛宴,也不管是冷盘或热菜,只要应用得当,它都有着极高的附加值。

一款色彩单一的美极焗虾,在周围摆上一圈以青瓜为主料制作的碟饰,立即变得清新悦目;一款平平淡淡的蒜香骨,在一边放上一些茼蒿、辣椒花,其形象一下子变得光彩夺目……耗材少,制作简单,使用效果立竿见影,这就是碟头切雕的魅力所在。

如何学习碟头切雕

“我很想学习碟头切雕技艺,可我能学会吗?”“该怎么学习?”这是很多厨师朋友问得最多的问题,从我与周围一些厨师的接触中,也发现很多人怀疑自己没有“艺术细胞”,而对自己没有信心,或者认为切雕就是雕龙刻凤,没有大量时间去钻研是根本学不会的,也有去买了相关的刀具和书籍,可在学了几天后,因找不到门道,摸不着头绪而放弃了。

以上这些现象,在千千万万的厨师队伍中,是何等的普遍,作为一名对烹饪美学充满热忱的烹饪工作者,我曾经探讨过问题的根源所在,我认为这些现象的出现跟我们的教学方式是有着直接的关系的,在今天,全国已经出现了不少相关的食品雕刻培训班,但是在教学内容中,甚少传授最为实用的碟头切雕技艺的;食品雕刻的书籍排满书架,却都是将立体花卉雕刻列为学习食品雕刻的入门课程,于是乎,很多厨师对食品雕刻技艺“望难而退”,认为自己不是“那块料”。也有的食雕爱好者,在枯燥地反复练习花卉雕刻的起步入门阶段,扼杀了原本的兴趣,最终选择了放弃。

在此,我真诚地呼吁,学习食雕,请从简单的碟头切雕学起。因为从最实用的小制作开始,你学到的东西能马上得到应用,你在兴趣的驱使下,就不会把它当作一种负担,一项任务,而是当作一种享受,这样,你就会持之以恒地去思考它,练习它,日积月累,循序渐进,你的技艺就会迅速提高。

这里,需加说明的是,碟头切雕所包含的内容十分广泛,从简单的平面切花,到半立体的切雕,到立体的整雕,凡用于碟中装饰菜品的,都属于此范畴,初学者应该从简单易学的平面切雕拼摆入手,学一个用一个,切忌好高骛远。

■ 碟头拼摆基本原则 ■

在学习切雕技艺之前,我想厨师朋友应先掌握一些基本的碟头拼摆知识,这里,我将其简单地总结为“二宜二忌”。

一宜

色彩和菜肴互补。碟头拼摆之前,要对菜肴成品有所了解,比如以西兰花为主料的菜肴,因其主调是绿色的,其碟头就应选择以橙、番茄之类为主的拼摆材料,若以青瓜装饰,其色泽就“撞车”了;再比如咕嚕肉,菜肴色泽红里透黄,其碟头就应配以青瓜为主的拼摆。

二宜

主题和菜肴、宴席一致。不同的菜肴所搭配的碟头装饰应有所区别,如海鲜类的菜肴,配上水族造型会比较生动(当然这造型不一定是立体的,平面切雕也是一样的);而在寿宴的相关菜肴中,摆入寿桃、鹤之类的造型点缀,则会有点睛之妙。

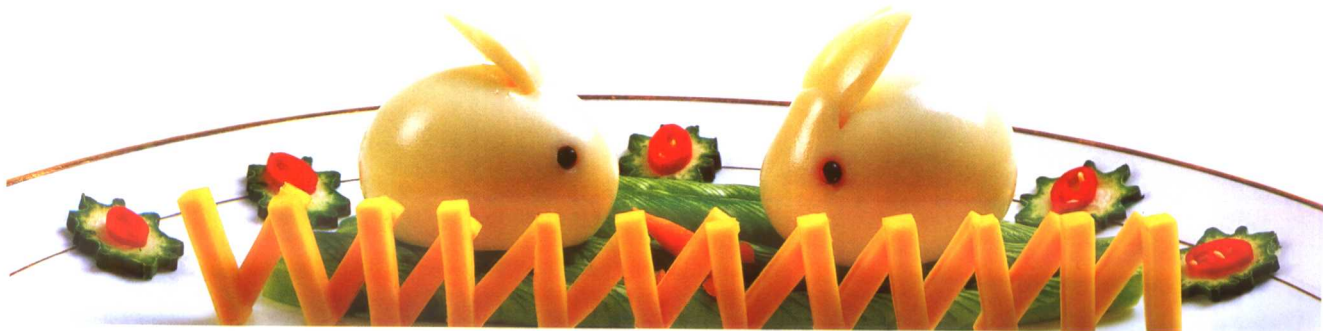
一忌

刀工不整。碟头拼摆制作,简繁均可,但其前提是要刀工利索、整洁,否则会适得其反。

二忌

喧宾夺主。碟头切雕拼摆时,最注重整个布局的协调感,虽然拼摆的造型方式各不相同,但请切记任何碟饰均不可超过碟面的三分之一,以免喧宾夺主,抢掉了主菜的风采。

此外,在实际应用时,还要注意不要将碟头装饰用得过多过滥,要适可而止,恰到好处,特别是立体雕刻装饰,一般在一桌宴席中,选择一到三个菜肴摆放相衬的立体雕刻作品就够了,多了会令食客感到华而不实,而平面切雕装饰可略多一些。



切雕的材料

碟头切雕制作通常以瓜果和植物的根茎做为材料,其品种和大小没有严格的要求,不必墨守成规,厨房中的好多烹饪原料都可灵活应用,下面列举一些最为常用的切雕素材,以供大家参考。



彩椒、红尖椒



火龙果



番茄



南瓜



橙



心里美萝卜



胡萝卜



美国蛇果



奇异果



柠檬



青萝卜



鸡蛋



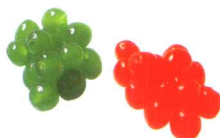
蕃茜



圣女果(小番茄)



青瓜



红、绿车厘子



白萝卜



芋头



洋葱



加州红提



西芹



莴笋



瓜皮



番薯

切雕的工具

切雕的内容有简有繁,所用到的工具也有所不同,制作一般的切雕作品,只要具备以下几种刀具就能应付了。如果要刻复杂的作品,所用到的工具也相应多一些,我们在《初级果蔬雕刻技法》中,会对雕刻工具做更详细的介绍。



菜刀



小刀



u型刀



v型刀

“工欲善其事,必先利其器”,从事切雕制作,必须注意刀具的磨制和保养,我们有了称心的刀具,再加上勤学多练,就能事半功倍地进行创作,从而取得美化菜肴的理想效果。

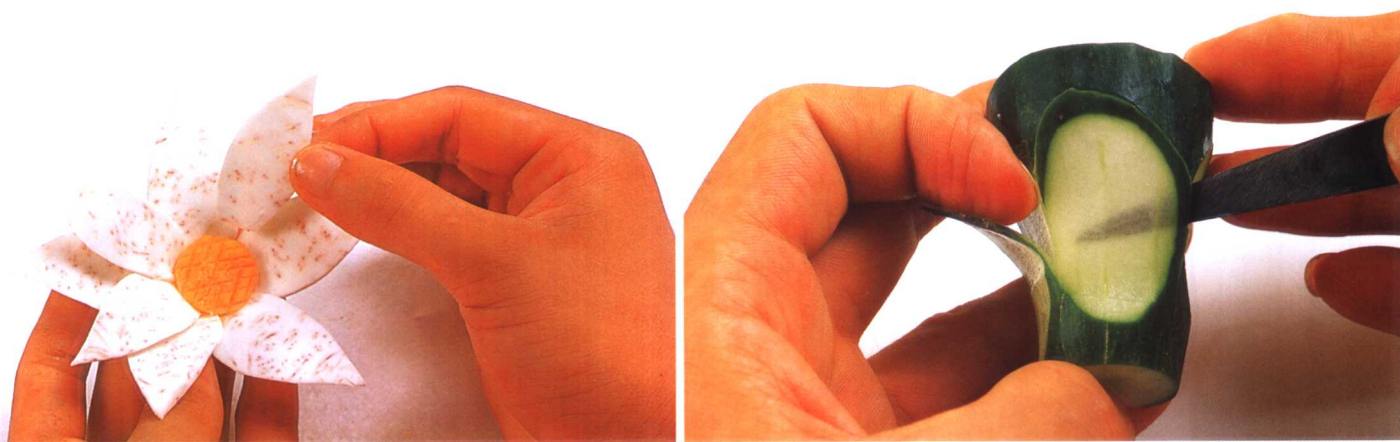


502胶水

简 易 切 雕

B a c k g r o u n d

制作入门

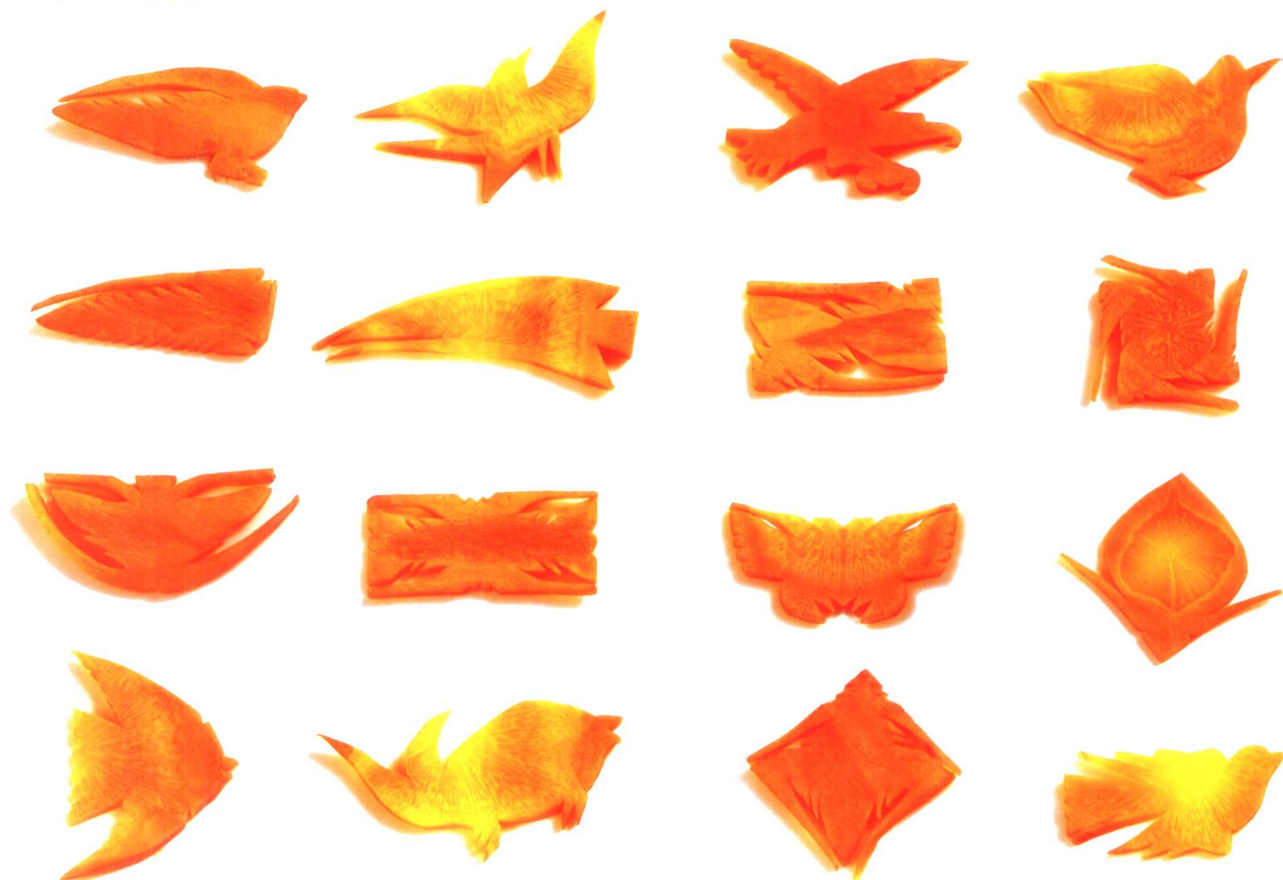


S I M P L E S C U L P T U R E

料 头 花 的 切 雕

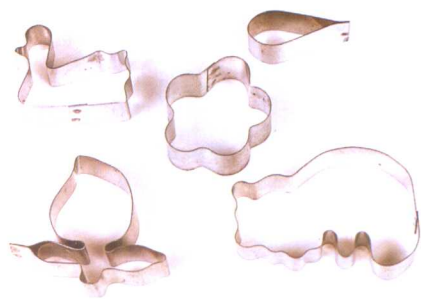
料头花是指以胡萝卜、生姜、火腿等为原料，用菜刀切出的平面造型，它既可作菜肴的配料，也可以用于装饰菜肴，制作出别致的菜肴围边图案。

制作料头花具有耗材少、快速、易学的特点，其造型以简洁为美，同时要求大小适中。制作料头花时运刀要平稳，下刀要准确，深浅一致，以免成品形状不一。



模具料头花的制作

用模具制作料头花是最简易的方法，不仅适合刚入行的厨师，也适合于家庭烹饪爱好者应用。



用模具制作料头花流程图



1. 将胡萝卜切成厚片，将模具放在上面。

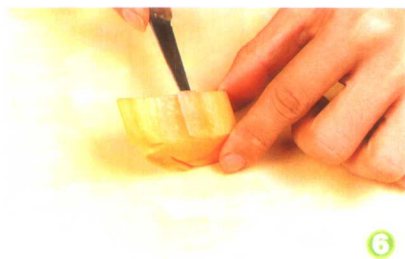
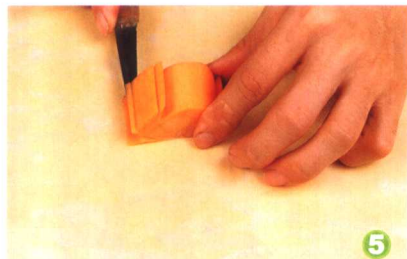
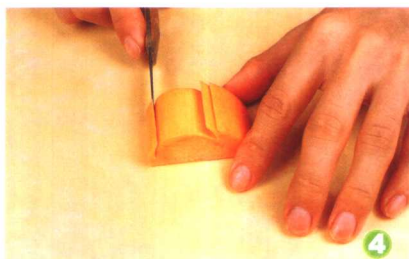


2. 用模具压出图案。



3. 将图案模具里取出，然后切成片。

兔子

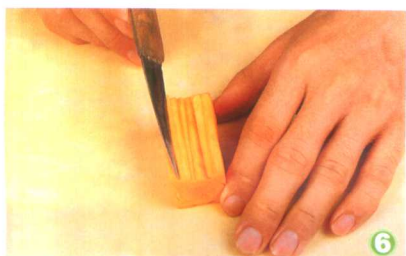
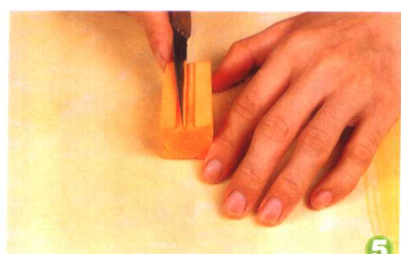
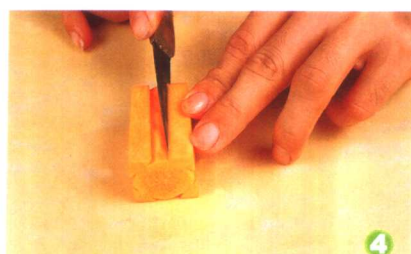
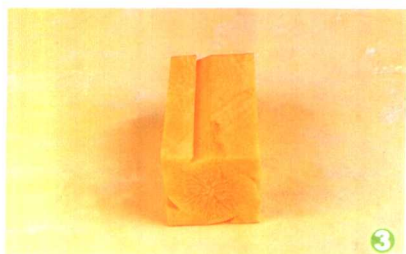
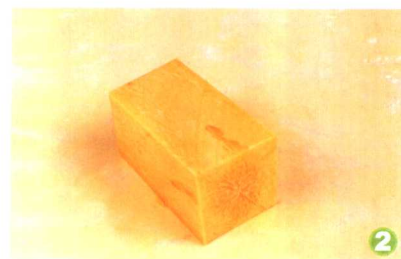
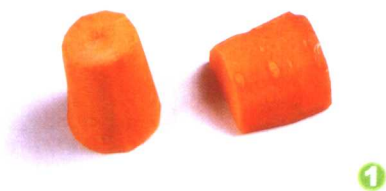
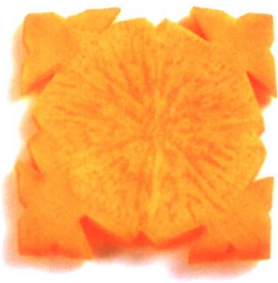


制作步骤

1. 取胡萝卜切成半圆形。
2. 用大刀如图切出弧度。
3. 切出兔耳。
4. 切出兔尾。
5. 如图在兔头下方切去一块余料。
6. 翻转材料，在兔的腹部切去一块料，显出兔的后腿。
7. 切成薄片，兔子成型。

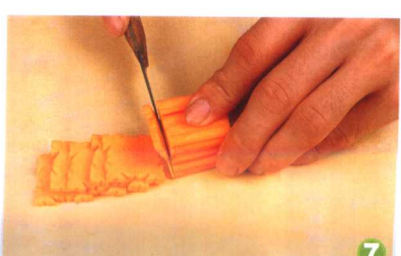


四喜图案



制作步骤

1. 取胡萝卜切成段。
2. 用大刀将其切成四方形。
3. 在每个平面的一侧下刀，如图切去一部分。
4. 以同样的方法在另一侧切去一部分。
5. 在每个平面上切出一条中间线。
6. 在每个面的两侧各切出一条线。
7. 将其切成片即可。



穿 花 和 粘 花 的 制 作

穿花和粘花是菜肴拼摆装饰的基础造型,是厨房人员必须掌握的一门菜肴装饰基本功,在实际工作中,穿花和粘花的应用是十分广泛的。近年来一些厨师为了省时,选购鲜花来替代穿花和粘花,其实其装饰效果是有着天壤之别的。穿花和粘花的制作,要求快速、简洁,为了提高效率,在实际工作中,多以流水线的方式大量制作,然后泡在水中做好保护措施备用,切忌在客人用餐高峰时临时制作。

圆 瓣 花



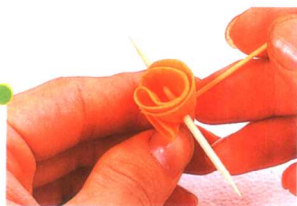
1. 取胡萝卜去皮成图形。



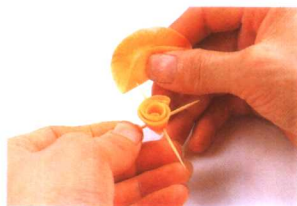
2. 用大刀将其片成薄片(也可用片肉机片出)。



3. 将所有萝卜片一次性备好待用。



4. 取一片萝卜片卷好,穿入牙签固定。



5. 另取萝卜片折起一个角,插在牙签上。



6. 用同样的方法共插6~8朵花瓣,花朵便成型了。

尖 瓣 花



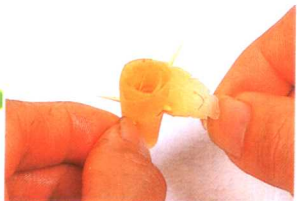
1. 取胡萝卜,如图切成四棱块。



2. 在其外表面以直刀、斜刀片出条纹,使边缘呈锯齿状。



3. 将其切成薄片。



4. 卷一薄片,然后插入牙签固定。

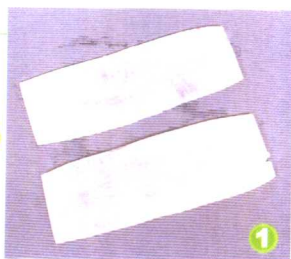


5. 另取一薄片,如图对折好。



6. 将对折好的薄片插在牙签上,如此共插4片,即可。

菊 花



1



2



3



4

制作步骤

1. 将白萝卜切成薄片。
2. 将白萝卜片放入盐水中泡软,然后将白萝卜片对折,用刀切成梳子形。
3. 将切好的萝卜片卷起来。
4. 插入牙签固定。
5. 将制作好的菊花放进加有食用色素的水溶液中染色捞起(完成图)。

三瓣喇叭花



制作步骤

1. 将芋头加工成圆柱形，然后上面切出条纹。
2. 用雕刻刀在圆柱的平面上旋雕出片状。
3. 将旋雕好的芋头片，用502胶水粘成喇叭形。
4. 在每个喇叭花的里面粘上少许胡萝卜即可。

白槿花



制作步骤

1. 将芋头切成柳叶形的块状。
2. 将芋头块切成薄片，接着用胡萝卜雕刻成一个圆形的花蕊。
3. 将柳叶片粘在花蕊上。
4. 如图共粘约两层即可。

小红花



制作步骤

1. 将胡萝卜切成圆筒形，在一侧切一小口。
2. 将材料切成薄片。
3. 圆片弯转相叠用牙签固定，共串5片。
4. 最后在牙签顶尖上插上一小粒白萝卜作花蕊。

番茄切雕制作

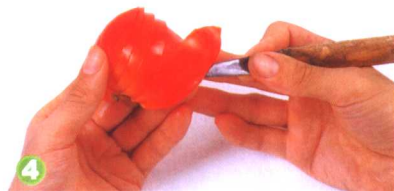
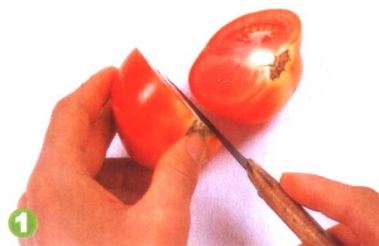
番茄颜色红艳，是十分夺目的菜肴装饰材料，但其缺点是内有果浆，容易“出水”，所以切雕番茄造型时，不宜过于繁复，以简单、利索为好。



造型一

制作步骤

1. 将番茄一分为二。
2. 如图在番茄上面切出V字型。
3. 共切出五层。
4. 用雕刻刀将下层番茄的皮切离。



造型二

制作步骤

1. 将番茄一分为二。
2. 跟番茄切口平衡，用刀共切出五层。
3. 掀起最上面一层番茄，将其余四层番茄从中间一分为二。
4. 如图用手轻轻推好即可。



1



2



3



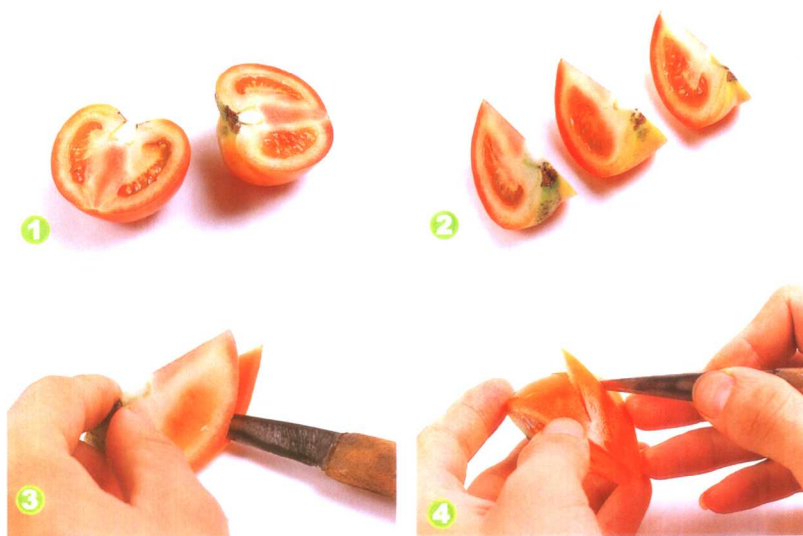
4

造型三



制作步骤

1. 将番茄一分为二。
2. 接着切成小块。
3. 将切好的每一块番茄，用刀把皮的部分片开。
4. 在表皮上划出V型，完成后即可做拼摆的部件。

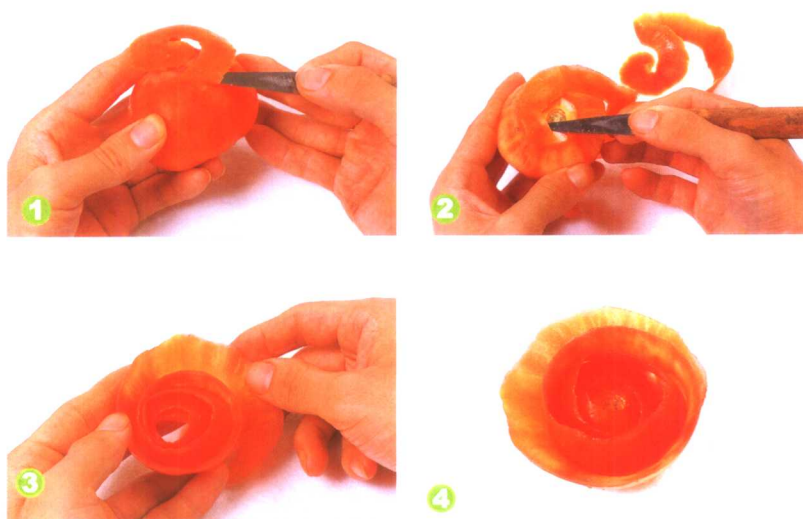


造型四



制作步骤

1. 取番茄从尾部下刀，一圈圈削番茄皮。
2. 将番茄的表皮全部削出。
3. 将削好的番茄皮卷成圈。
4. 如图便成鲜艳的花。



造型五



制作步骤

1. 在番茄表面划出五个花瓣线条，然后将花瓣外的皮层刻去。
2. 用刀将花瓣剥离。
3. 在花瓣中雕出V型花纹。
4. 将番茄皮向外翻。
5. 在番茄果肉中挖一刀，在上面放上车里子即可。

