

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

(初级技法)

陈洪波 编著



实用饮食美学范本
食雕技法操作宝典

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

本书既是初学阶段

食雕爱好者学习之书

又可作为已掌握一定食雕技艺

厨师的参考用书



图书在版编目(CIP)数据

果蔬雕刻初级技法 / 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124286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

初级技法

陈洪波 编著

广东人民出版社
广东经济出版社

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，在现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！

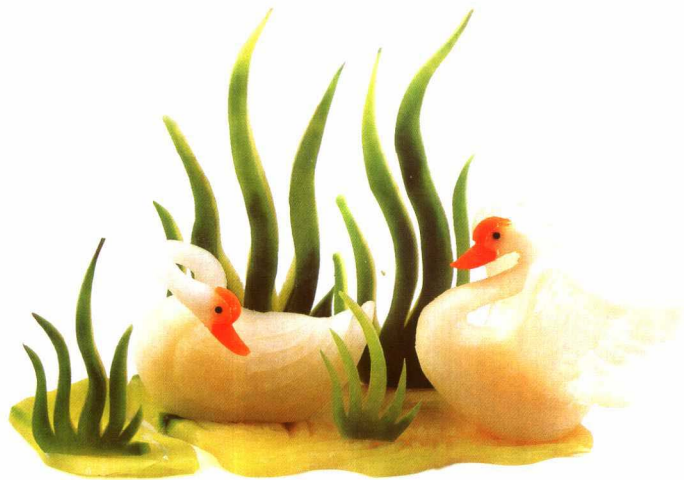
乙酉年冬于穗“汗牛膳书坊”



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,也从没做过专职“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,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 果蔬雕刻基础知识

Primary sculpture 花卉 雕刻技法

○12

13 花卉雕刻知识

- 14 马蹄莲
- 15 月季花
- 16 向日葵
- 17 大丽花
- 18 山茶花
- 19 茶花树
- 20 菊花
- 21 荷花
- 22 迎春牡丹
- 23 富贵牡丹
- 24 心花怒放
- 25 腊梅盆景 / 迎宾花瓶



Primary sculpture 禽 鸟 雕刻技法

○26

27 禽鸟雕刻知识

- 28 鸟头
- 30 鸟翅
- 31 鸟尾
- 32 天鹅
- 33 鸭子
- 34 仙鹤
- 35 鹤舞 / 松鹤长春
- 36 孔雀
- 37 孔雀牡丹
- 38 锦鸡
- 39 白鹭
- 40 鹰
- 41 觅食
- 42 寿带鸟
- 43 山雀 / 双栖寿带
- 44 鹦鹉
- 45 燕子
- 46 鸳鸯
- 47 凤凰
- 48 春光明媚
- 49 双喜临门 / 蜂鸟
- 50 海鸥搏浪 / 合家欢
- 51 情侣鸽

Primary sculpture

建筑风景

雕刻技法

52

53 建筑风景雕刻知识

- 54 桥
- 55 亭
- 56 塔
- 57 园林风光 / 黄包车
- 58 凤舟
- 59 大观园

Primary sculpture

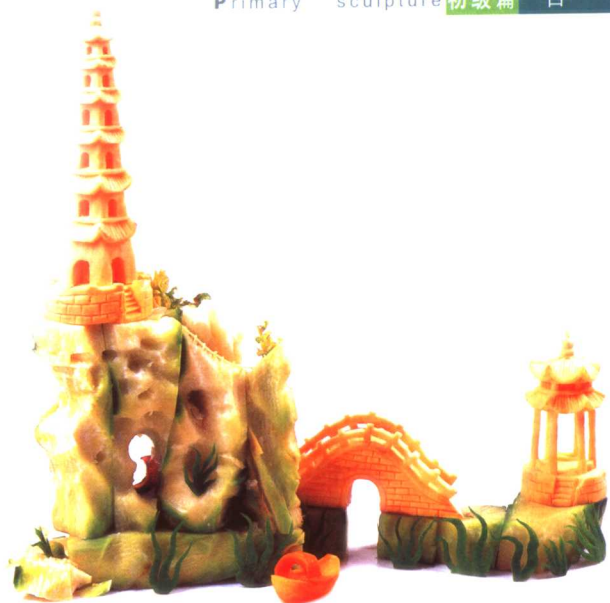
昆虫水族

雕刻技法

60

61 昆虫水族雕刻知识

- 62 神仙鱼
- 63 金鱼
- 64 鲤鱼
- 65 双鱼戏水
- 66 蟹
- 67 虾
- 68 海豚
- 69 旗鱼 / 鳄鱼
- 70 蜻蜓 / 螳螂
- 71 蝈蝈
- 72 蝴蝶
- 73 青蛙



Primary sculpture

祥兽

雕刻技法

74

75 祥兽雕刻知识

- 76 龙的雕刻
- 78 行龙
- 79 腾龙
- 80 马的雕刻
- 82 马
- 83 松鼠
- 84 鹿
- 85 逐鹿
- 86 大象
- 87 卡通猫
- 88 狮子
- 89 双狮戏球 / 麒麟送瑞
- 90 麒麟
- 91 牛
- 92 兔子
- 93 财源广进
- 94 羊
- 95 猴子

果

蔬

雕

刻

g r o u n d w o r k

基础知识

一、果蔬雕刻的意义

果蔬雕刻是指以各种可塑性果蔬为原料，借助刀具，通过一定的刀法加工成各种造型和纹饰图案的雕刻工艺。

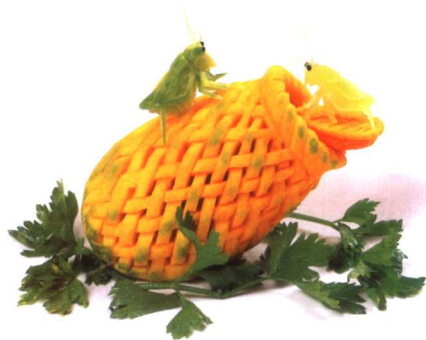
把果蔬雕刻作品运用到菜肴、宴席，使菜肴在食用的同时，又具有艺术观赏性，既美化了菜肴，又烘托了宴会的气氛，实在令人赏心悦目，更增添食欲。

果蔬雕刻的使用分为

菜肴点缀 和 **独立使用** 两种：

1. 菜肴点缀

是指在菜肴装盘时，把果蔬雕刻作品放在其一侧或中央作点缀，使菜肴的造型和色彩更加完美，增加菜肴的艺术观赏性。例如在一些色彩比较单调的菜肴中放一朵心里美萝卜雕刻的牡丹，这样会使菜肴鲜亮明快，增添食欲，又如在一盘白切鸡中摆上一个雕刻的凤凰作陪衬，那么整个菜肴便变得生动而有情趣。



2. 独立使用

是指我们常见的席面组合雕和展示台，这种方式多用来烘托宴席或宴会的气氛，提高宴会的档次。如今在一些高档宴席、大型宴会和酒会上，由于普遍都采用了自助分餐制，因此桌子中间往往就会显得很空缺，如果摆上一些具有象征意义的食雕作品，那么就可巧妙地烘托整个就餐气氛。此外，食雕在各式各样的美食节中也充分显示了其独特的魅力，起到了灵魂的作用。

果蔬雕刻在我国已有悠久的历史，在明清时代，宫廷和地方的高档筵席中，已经使用瓜雕作品。随着时代的发展，如今果蔬雕刻更是越来越受到人们的青睐。中式烹饪讲究“色、香、味、形”，而果蔬雕刻则正好对其中的“色”和“形”起着非常出色的辅助作用。所以，果蔬雕刻已成为厨师烹饪专业课程之一，也将被列为烹饪中重要的一门学科。



二、果蔬雕刻的工具和基本用途

果蔬雕刻的工具可在市场上买整套的，也可根据个人需要自行设计，下面就给大家介绍几种常见的基本定型刀具：



A 主刀：又名尖刀，是使用率最高的刀具。有着像剑一样的单边刃口，是切削毛坯、片刻花瓣、去除余料、镂空造型、雕琢细节等工艺必不可少的刀具。

B U型刀：又名圆口刀，有多种型号。它的刀口呈半圆形，长约15~20厘米，两头都可使用，是戳刻鸟羽、鱼鳞、龙甲、服饰线条等的专门工具。

C V型刀：又名尖口刀，与U型刀一样，有多种型号，主要用于雕刻花瓣、鸟羽、装饰纹、线条等。

D 套环刀：主要用于挑瓜灯的套环及刻划线条。

E 拉线刀：主要用于雕刻凹纹字和琼脂的雕刻。

F 挖球器：作用是挖球和挖去原料的瓤。

G 刨刀：是用作打皮的工具。

另外，还有刻线刀、圆规及模型刀具，这里就不逐一列出了。除以上刀具外，还必须备有磨石、502胶水、牙签等辅助工具。



502 胶水



圆规



牙签

- ① 一号u型刀
- ② 二号u型刀
- ③ 三号u型刀
- ④ 四号u型刀
- ⑤ 一号v型刀
- ⑥ 二号v型刀
- ⑦ 三号v型刀
- ⑧ 大号套环刀
- ⑨ 小号套环刀
- ⑩ 拉线刀
- ⑪ 挖球器
- ⑫ 主刀
- ⑬ 刨刀

三、果蔬雕刻的运刀手法

雕刻的运刀手法是指雕刻时持刀的姿势,虽然雕刻工具繁多,但持刀的方法、姿势一般都采用以下几种:

在实际雕刻中,我们以横握、直握、笔握三种手法,借助削、片、旋、戳、刻、挖、划等各种刀法,可以雕刻出形形色色的作品。

1 横握手法



图 A1

右手四指横握刀柄,拇指贴于刀刃内侧,雕刻时手拿原料,右手拇指按在原料上,四指上下运动,主要用于雕刻一些花卉和物体大形(见图 A)。

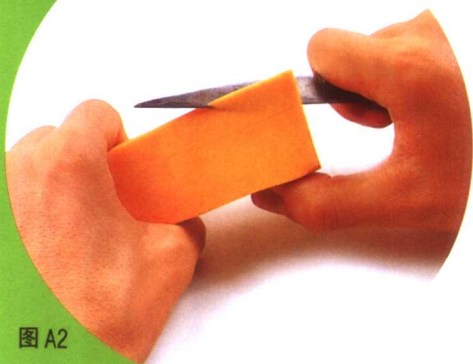


图 A2

2 直握手法



图 B1

四指直握刀柄,拇指紧贴刀刃后侧,运刀时刀具左右移动,一般用于雕刻物体的初胚和大形(见图 B)。



图 B2

3 笔握手法



图 C1

握刀姿势如握笔,运刀时上下左右移动,主要用来雕刻物体的细部及各种纹路(见图 C)。



图 C2

四、果蔬雕刻的原料和运用

果蔬雕刻的原料品种繁多，凡质地细密、皮薄无筋、色泽鲜艳的瓜果蔬菜均可用作雕刻，下面选择了几种最为主要的雕刻原料，并对其特征加以说明。

2 冬瓜



2. 冬瓜，形状多为长圆柱形，表皮多为青色，中空。主要用于雕刻冬瓜盅，可内盛汤菜；表皮可浮雕各色花纹图案，还可雕一些小的造型和底座。

1 南瓜



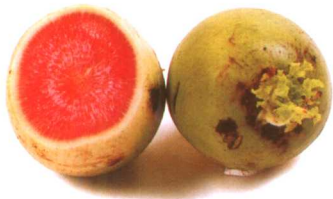
1. 南瓜，又名倭瓜，有牛腿瓜、象腿瓜和黄金瓜之分。南瓜肉质硕大肥厚，适用于各类雕刻作品，然而其缺陷是难以长时间保存。

3 西瓜



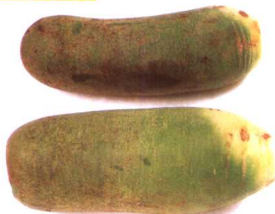
3. 西瓜，以圆形、椭圆形居多，表皮有青绿色、浅绿或带花纹等，可刻划各式西瓜灯及西瓜盅。

4 心里美萝卜



4. 心里美萝卜，形体较小且圆，皮青绿，内呈紫红色，最适合雕刻花卉，其成品色泽自然，生动逼真。

5 青萝卜



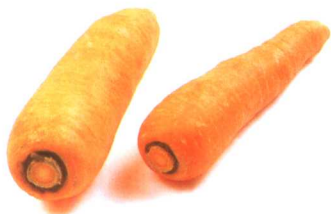
5. 青萝卜，肉质脆嫩，皮呈深青色，肉呈浅青色，多用于雕刻花鸟，成品看上去都有玉雕般的质地。

6 白萝卜



6. 白萝卜，肉质洁白如雪，质地细密、脆嫩，其应用十分广泛，可雕刻花鸟、鱼虫等。雕刻时，一般多搭配其他色泽鲜艳的原料以作点缀。

7 胡萝卜



7. 胡萝卜，色泽多为橘红、淡黄色，适用于雕刻各类精细的作品。胡萝卜雕刻的作品，如果方法得当，可长时间保存。

8 番薯



8. 番薯，肉质脆硬，肉呈黄色，比较适合于雕刻动物，因肉脆易断，雕刻时要求刀工到位。

9 芋头



9. 芋头，肉质较硬，色泽白里带褐色斑纹，可制作动物、人物造型。

五、果蔬雕刻的种类及特点

果蔬雕刻的表现形式有整雕、零雕整装、平面浮雕、镂空雕等。在实际雕刻中，往往同时运用几种表现形式，读者可以根据需要灵活应用。



1. 整雕，是用一块原料（不附加任何其它原料）雕刻成一个完整独立的立体造型。这类作品立体感强，具有感染力和表现力，不过难度较大。



2. 零雕整装，用多个原料雕刻作品的各个部件，再将这此部件组装成完美的造型。其特点是它可摆脱原料的一些限制，使色彩更丰富，制作更方便，形象更逼真。实际操作中也常被大量运用，特别适于一些形体较大或比较复杂的作品的雕刻。



3. 平面浮雕，也称“阴阳刻”，即在物体的表面刻一些图案，然后将其周围的余料去除，又或留下余料，凹刻图案。浮雕常使用于表皮色泽较深的瓜果上，如西瓜、冬瓜等，待图案刻出后，画面和背景色差反较大，对比鲜明。另外，同一图案既可用阳文雕，又可用阴文雕，具体制作可视情况而定。



4. 镂空雕，也叫深浮雕，即在原料表面插刻各种镂空的图案，雕刻好的作品能从外面看到里面，非常剔透。

六、果蔬雕刻的注意事项

果蔬雕刻是一门独特的艺术，它不同于木雕、玉雕、石雕等其他雕刻，它不是单纯工艺品，仅供人欣赏，果蔬雕刻是一种为烹饪服务的美食工艺品，所以，为了使雕刻出的作品达到预期的效果，在雕刻之前，应注意以下事项。

1. 了解宴会形式

宴会的形式多种多样，简单地可分为婚宴、寿宴、国宴、贸易往来的工作宴及大型酒会等等，只要了解了宴会的形式，就可以刻出与宴会形式相适应的雕刻作品，来烘托宴会气氛。如婚宴上可以刻制“龙凤呈祥”“鸳鸯戏水”“天鹅双飞”等；寿宴上刻制“寿星公”“松鹤延年”“麻姑献寿”等；庆功宴刻制“大展鸿图”“骏马奔腾”“锦上添花”等等。

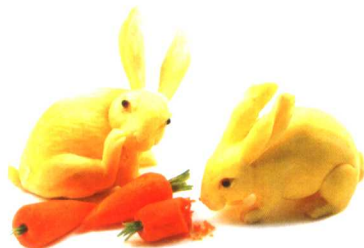


2. 了解客人的风俗习惯

从事餐饮业，所要接待的客人是十分广泛的，他们中有来自不同国家、不同民族、不同信仰和不同风俗习惯的各色人等，这就要求我们根据客人的喜好和忌讳，刻制适合客人的作品。

3. 突出主题

为了避免雕刻作品的杂乱无章，在雕刻前应先确定主题，构思出所要雕刻作品的结构造型，确保主题突出，同时又要考虑到一些附加陪衬品的点缀作用，如凤凰加上牡丹做搭配，鹤加上松叶做搭配，兔加上草做搭配等等，要注意附加作品不要牵强附会、胡拼硬凑，以免画蛇添足。



4. 精选原料与因材施艺

选料对雕刻作品的成败至关重要，在选料时，不但要选择质优色美的原料，而且还要在原料的形体方面加以考虑，一般讲原料的形状与作品形象大体形态相近，雕刻起来就比较顺利，另外对一些形状奇特的雕刻原料，应充分发挥想象力，开阔视野，因材施艺，以便物尽其用，创作出新奇别致的作品。



5. 注意卫生要求

由于果蔬雕刻作品，多是摆上餐桌的，因此，搞好卫生把关显得特别重要，这就要求我们首先要保证原料的清洁卫生，质地优良，不要使用变质或腐烂的原料。对于雕好的成品，未马上使用的，可以浸泡在清水中加少许白矾，然后放入冰箱保存(以不结冰为好)。

FLOWER SCULPTURE

花卉

雕 刻 技 法

基本要点：掌握好深度和厚度

深度

是指剔废料或刻花瓣时下刀的深浅，它直接影响到花瓣的长短及花蕊的大小。

厚度

是指花瓣的厚薄，如果花瓣刻得太厚了，显得笨重不美观，太薄了又太软挺不住形。



花

卉

雕

刻

Groundwork

知识

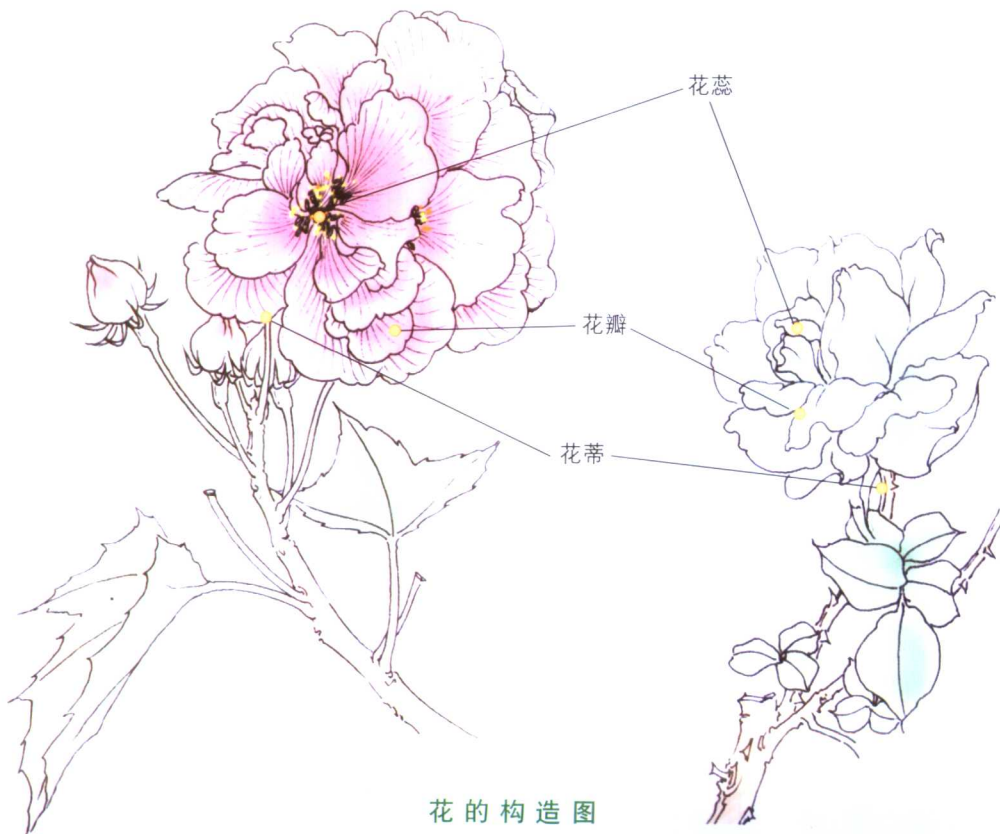


花卉雕刻在烹饪实践中应用很广，一盘色彩单调的菜肴，只要在其周围摆上一朵萝卜雕刻的牡丹花，再衬上少许番茜，立刻会增色不少（尽管这只是花卉最简单的应用）。花卉雕刻是长期以来学习果蔬雕刻的入门基础造型。学习花卉雕刻，可以逐渐掌握刀法的运用和握刀要领，了解雕刻的窍门，虽然我认为学习果蔬雕刻从简易切雕入门更为合乎实际，但花卉雕刻对食雕爱好者锻炼基本功仍然大有裨益。

花由花蕊、花瓣、花蒂组成（见下图），在果蔬雕刻中，因花蒂是看不见的部分，我们可以省去不雕，所以，雕刻不同的花主要表现在花蕊和花瓣部分，而花瓣更是重中之重，根据花瓣的形状，大致可分为圆形花瓣（如月季、玫瑰）、尖形花瓣（如荷花、百合）、舌状花瓣（如金盏菊、大丽花）、丝筒状花瓣（如长丝菊、旋风菊）、异形花瓣（如马蹄莲、牵牛花）等等，其雕刻手法也因各种花卉的形状不同而不同。雕刻花卉的基本要点是掌握好深度和厚度，所谓深度，是指剔废料或刻花瓣时下刀的深浅，它直接影响到花瓣的长短及花蕊的大小；而厚度，是指花瓣的厚薄，如果花瓣刻得太厚了，显得笨重不美观，太薄了又太软挺不住形。

对于刻花来说，最重要的是熟练，初学者应该在掌握了花卉外形特征和雕刻步骤的基础上，反复练习，使刀法纯熟流畅。

雕刻花卉的原料宜选用色彩鲜艳、富含水分、质地脆嫩的瓜蔬，而一般情况下，应以原料本来的颜色出现，尽量避免使用人工色素。



花的构造图



马蹄莲

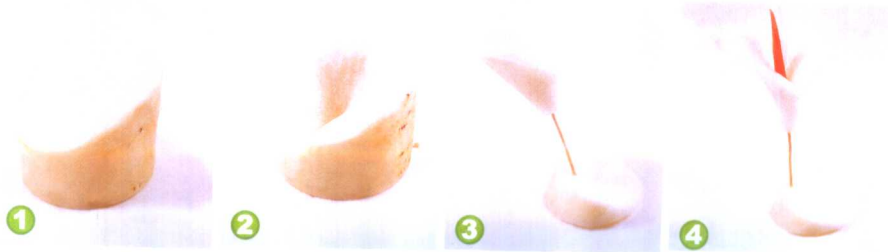
原料 白萝卜、胡萝卜

马蹄莲属独瓣花，花叶较长，颜色通常为白色和米黄色，整个花叶是裹起的，并向外自然翻卷，形如马蹄，故名马蹄莲。要刻好马蹄莲，有以下几点要领：

1. 花瓣边缘要稍厚，并略呈翻卷状，中间部分要稍微薄一些。
2. 花瓣边缘的弧形，最好采用U型刀作初步加工。

制作步骤

1. 取白萝卜，切一块斜面体。
2. 将其中间掏空成漏斗的形状。
3. 用U型刀戳出翻卷的花瓣雏形，接着用主刀把它修薄、修滑。
4. 用胡萝卜刻成长弯形的花蕊，然后插入花心即可。





月季花

原料 胡萝卜

月季花又名月月红、长春花，寓意和平、友谊、青春永驻。月季花的颜色有大红、粉红、白、黄等颜色，其层次排列比较均匀，叶瓣呈半圆形，有三瓣式或五瓣式两种。

制作步骤

1. 将胡萝卜削成碗形大坯，在上面旋刻出第一枚花瓣。
2. 在第一枚花瓣的中间起刀，刻出第二、第三枚花瓣。
3. 将第一层花瓣之间的废料剔除，刻出第二层的首枚花瓣。
4. 刻出第二层的其余花瓣，接着把余料修光滑。
5. 用主刀刀尖旋刻出向内包含的花蕊即可。



1



2



3



4



5

