

○中／国／烹／饪／大／师／名／师／作／品／集

果蔬雕刻艺术

○李延震 编著 刘玉东 张慧 何维 摄影

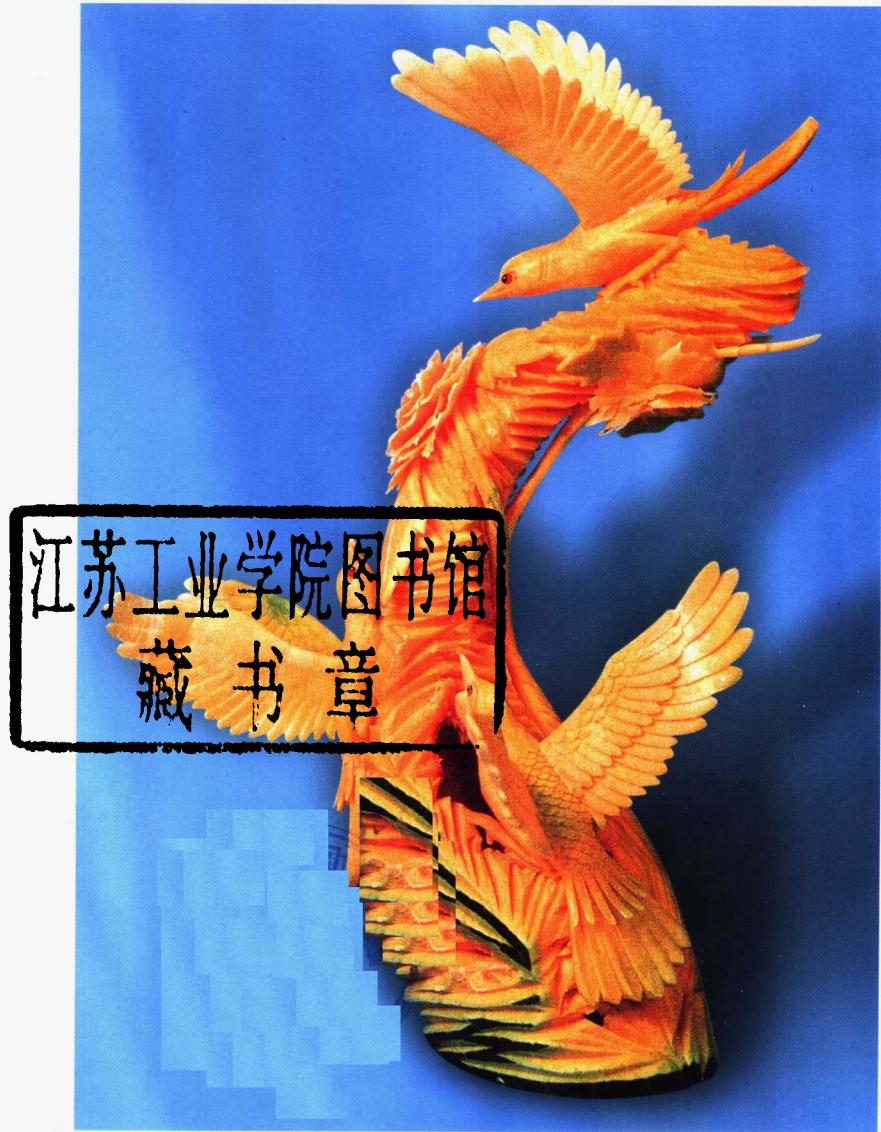
中国建材出版社



中国烹饪大师名师作品集

李延震 编著

果
蔬
雕
刻
艺
术



刘玉东 张慧 何维 摄影

中国建材工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

果蔬雕刻艺术 / 李延震编著. —北京：中国建材工业出版社，2005.6
(中国烹饪大师名师名作品集)
ISBN 7-80159-933-0

I . 果... II . 李... III . ① 水果 - 装饰雕塑 - 中国
- 图集 ② 蔬菜 - 装饰雕塑 - 中国 - 图集

IV . TS972.114-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 060847 号

果蔬雕刻艺术

李延震 编著

出版发行：中国建材工业出版社

地 址：北京市西城区车公庄大街 6 号

邮 编：100044

经 销：全国各地新华书店

制 版：北京精制轩彩色制版有限公司

印 刷：北京印刷集团有限责任公司印刷二厂

开 本：787mm × 1092mm 1/16

印 张：5

字 数：80 千字

版 次：2005 年 6 月第 1 版

印 次：2005 年 6 月第 1 次

定 价：25.00 元

网上书店：www.ecool100.com

本书如出现印装质量问题，由我社发行部负责调换。联系电话：(010) 88386906

前 言

Q I A N Y A N

果蔬雕刻是装饰菜肴、美化菜肴、提升菜肴品质，烘托宴会气氛的一种实用技术。果蔬雕刻是艺术与技术的有机结合，并要求在短时间内完成。它表现了作者对美好生活的向往，对宴会主题的体现。一件精美的果蔬雕刻作品，不仅体现了作者的艺术水准，也体现了一种美好的创意。为了让初学者进一步掌握这门技术，我们对部分雕刻作品分步骤进行了分类说明，力求通过这种方法毫无保留地让同行及烹饪爱好者掌握这门技艺。本书在创作编写过程中得到哈尔滨商业大学旅游烹饪学院张慧教授的悉心指教。力求使每一件作品都精益求精。

书稿完成后得到哈尔滨商业大学烹饪与营养教育专业张伟红、薄明珍、张超等在文字方面的修正，果雕素材收集方面得到文光仁、温浩洁、王月林、于健等同行们的帮助，在此一并感谢！



作者简介

Z H U O Z H E J I A N J I E

李延震

1975年9月出生，中国烹饪名师。沈阳军区司令部机关工作。

曾获奖项

- 1997年黑龙江海峡两岸“富都杯”百名厨师长竞技大赛，荣获个人雕刻一等奖。
- 1998 年黑龙江省首届美食节获雕刻金奖。
- 1999 年参加第五届黑龙江省工人运动会烹饪比赛中，获个人冷拼铜牌。
- 1999 年第四届全国烹饪大赛中荣获个人冷拼银牌。
- 2003 年9月参加在贵阳举办的首届伊尹奖中华烹饪技术创新赛中获冷拼雕刻个人双牌。
- 2003 年被中国饭店协会授予“中国烹饪名师”。
- 2004 年4月，代表沈阳军区司令部参加了第五届全国烹饪技术比赛，荣获团体金奖。
- 2004 年11月份，参加了第五届中国烹饪世界大赛，荣获个人雕刻，冷拼双金牌。
- 2004 年被辽宁省商业厅授予“辽宁省烹饪名师”。

目 录 M U L U

第一部分

| | | | |
|------|----|------|----|
| 花开福来 | 2 | 鲜花篮 | 16 |
| 秋菊祝寿 | | 三月献春 | |
| 龙爪菊 | 3 | 三菊献寿 | 17 |
| 紫云仙 | | 盼春 | |
| 针叶菊 | 4 | 争艳 | |
| 仙人菊 | | 百花争艳 | 18 |
| 黄兰玉 | 5 | 常相伴 | 19 |
| 富贵菊 | | 千娇白媚 | |
| 红绸金丝 | 6 | 鸟语花香 | |
| 醉人菊 | | 风情万种 | 20 |
| 绿菊 | 7 | 独傲寒枝 | |
| 绿绣球 | | 锦绣球 | |
| 红栗花 | 8 | 力争向上 | 21 |
| 兰田玉 | | 争奇斗艳 | |
| 龙须菊 | 9 | 节节花开 | |
| 翡翠菊 | | | |
| 金边菊 | 10 | | |
| 红菊 | | | |
| 鹤舞云霄 | 11 | | |
| 金合欢 | | | |
| 睡莲菊 | 12 | | |
| 金色菊 | | | |
| 红似火 | 13 | | |
| 粉红回忆 | | | |
| 黄鹤腾空 | 14 | | |
| 吊兰 | | | |
| 争春 | | | |
| 步步登高 | 15 | | |
| 争春五月 | | | |
| 似朝似阳 | | | |

第二部分

| | |
|------|----|
| 红尾鵟 | 23 |
| 冠 鵙 | 24 |
| 精卫鸟 | 25 |
| 凤尾鸟 | 26 |
| 凤凰鸟 | 27 |
| 军舰鸟 | 28 |
| 犀鸟 | 29 |
| 凤冠鸟 | 30 |
| 金钢鹦鹉 | 31 |
| 大杜鹃 | 32 |
| 冠 鹰 | 33 |
| 白琵 鶯 | 34 |
| 草 鹭 | 35 |

| | |
|---------|----|
| 白嵴翎 | 36 |
| 勃氏峰虎 | 37 |
| 葵花鹦鹉 | 38 |
| 狮头鹅 | 39 |
| 锦鸡 | 40 |
| 绶带鸟 | 41 |
| 鞍嘴鹤 | 42 |
| 鸳鸯 | 43 |
| 凤头飞鸟 | 44 |
| 白鹭 | 45 |
| 孔雀 | 46 |
| 火烈鸟 | 47 |
| 鹰 | 48 |
| 鸵鸟 | 49 |
| 企鹅 | 50 |
| 鱼鹰 | 51 |
| 天鹅 | 52 |
| 蝈蝈雕刻分解图 | 53 |
| 团鹤雕刻分解图 | 56 |
| 福寿万年 | |
| 凤凰瓜雕 | 66 |
| 冠鵝瓜雕 | |
| 公鸡瓜雕 | 67 |
| 天鹅瓜雕 | |
| 龙瓜雕 | |
| 吉祥鸟瓜雕 | 68 |
| 寿桃园 | |
| 太极图 | 69 |
| 冬瓜盅 | |
| 水果篮 | |
| 寿字瓜盅 | 70 |
| 双鹤迎春 | |
| 双舞双飞 | |
| 单凤凰 | 71 |
| 灯笼（一） | |
| 灯笼（二） | |
| 团鹤 | 72 |
| 瓜盅（一） | |
| 瓜盅（二） | |
| 瓜盅（三） | |
| 瓜盅（四） | 73 |
| 瓜盅（五） | |
| 瓜盅（六） | |
| 瓜盅（七） | 74 |
| 瓜盅（八） | |
| 瓜盅（九） | |

第三部分

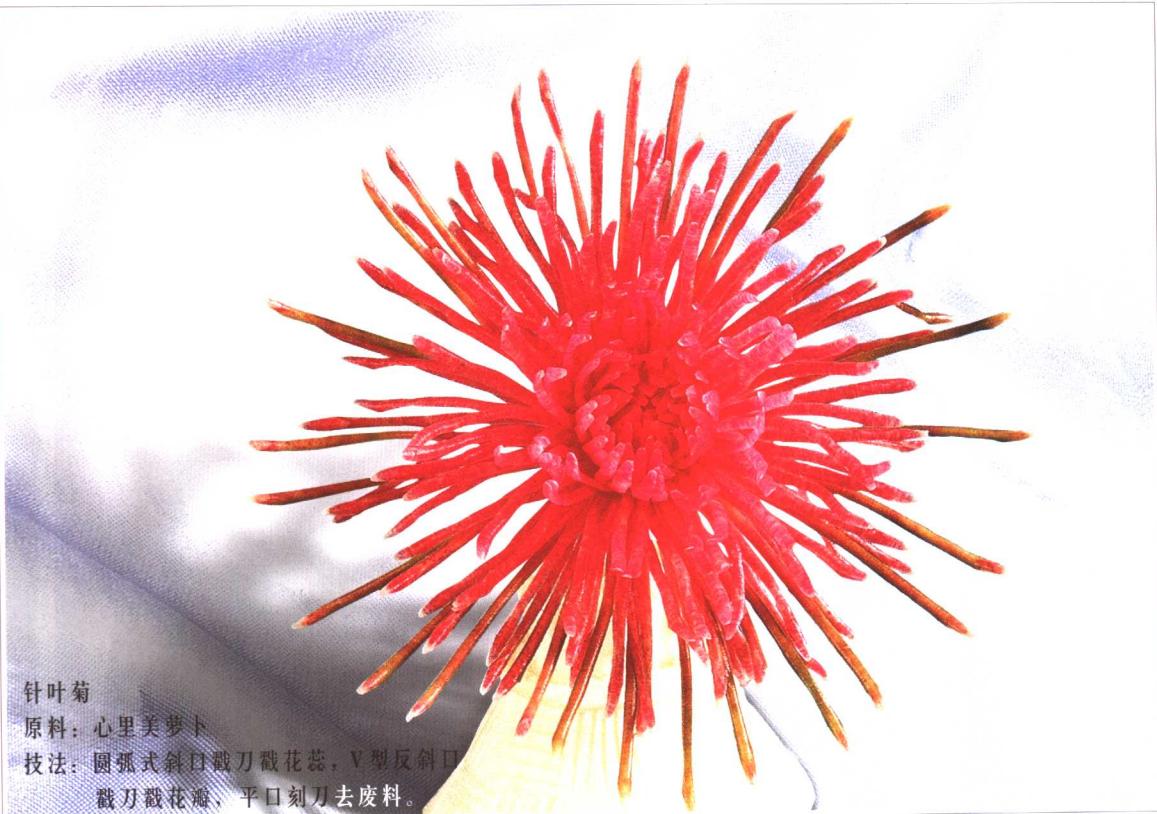
| | |
|-------|----|
| 吉祥迎春 | 60 |
| 双鲤戏莲 | |
| 凤戏牡丹 | 61 |
| 蝶舞春来 | |
| 鸳鸯戏水 | 62 |
| 万福祝寿 | |
| 孔雀迎宾 | 63 |
| 孔雀戏牡丹 | 64 |
| 金玉满堂 | |
| 闹春 | 65 |
| 福在眼前 | |

第一部分











黄兰玉

原料：南瓜、心里美萝卜

技法：V型反斜口截刀截花瓣，平口刻刀去废料，心里美萝卜刻花蕊。



富贵菊

原料：心里美萝卜

技法：V型反斜口截刀截花瓣，平口刻刀去废料。



红绸金丝

原料：南瓜、心里美萝卜

技法：V型反斜口截刀截花瓣，平口刻刀去废料，心里美萝卜刻花蕊。



醉人菊

原料：心里美萝卜

技法：V型反斜口截刀截花瓣，平口刻刀去废料。



绿菊

原料：心里美萝卜

技法：V型反斜口截刀截花瓣，平口刻刀去废料，胡萝卜刻花蕊。



绿绣球

原料：青萝卜、胡萝卜

技法：V型反斜口截刀截花瓣，平口刻刀去废料，胡萝卜刻花蕊。



红粟花

原料：心里美萝卜、胡萝卜

技法：V型反斜口戳刀截花瓣，平口刻刀去废料，胡萝卜刻花蕊。



兰田玉

原料：芋头、胡萝卜

技法：V型反斜口戳刀截花瓣，平口刻刀去废料，胡萝卜刻花蕊。





金边菊

原料：心里美萝卜、胡萝卜

技法：V型反斜口截刀截花瓣，平口刻刀去废料，心里美萝卜刻花蕊。



红菊

原料：心里美萝卜

技法：V型反斜口截刀截花瓣，平口刻刀去废料。