

大厨拔系列



名誉主编：杨春生 毕连克 主编：郭立久

SHI PIN 200种

食品雕刻



天津科技翻译出版公司

策划编辑：刘永生

责任编辑：李文玲 范晓丽

封面设计：靳建平

大厨点拔系列

食品雕刻 200种



ISBN 7-5433-1887-3



9 787543 318878 >

ISBN 7-5433-1887-3

N·342 定价:15.00元

食品雕刻

天津科技翻译出版公司

大厨点拨系列

200种



名誉主编：杨春生 毕连克

主 编：郭立久

副 主 编：姚得祺 张景双 陈兆明

郭 捷 王 峰 牛铁柱

马宏基 董长玉 苑容生

刘 葳

编写人员：韩 强 刘渝江 李 坤

赵松伟 王守伟 郑全喜

赵 庆 杜建平 陈桂霞

吴京涛 刘 响 宋延鹏

方 波 郭赫良 张世平

图书在版编目 (CIP) 数据

食品雕刻200种 / 郭立久主编. — 天津: 天津科技翻译出版公司, 2006.1

(“大厨点拨”系列丛书)

ISBN 7-5433-1887-3

I. 食... II. 郭... III. 食品—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2005) 第036225号

出 版: 天津科技翻译出版公司

出 版 人: 蔡 颖

地 址: 天津市南开区白堤路244号

邮政编码: 300192

电 话: 022-87894896

传 真: 022-87895650

网 址: www.tsitpc.com

印 刷: 山东新华印刷厂临沂厂

发 行: 全国新华书店

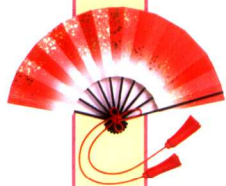
版本记录: 880×1230 1/24 4印张 90千字

2006年1月第1版 2006年1月第1次印刷

定价: 15.00元

(如发现印装问题, 可与出版社调换)

新华书店
PDG



前言

“民以食为天”，世界上自从有了人类，就有了饮食，也有了饮食文化。悠悠五千年的中华文明史记载着五千年中国饮食文化的辉煌，作为祖国饮食百花园中的一朵奇葩——食品雕刻，同样有着悠久的历史。追溯到先秦时代，就已经有了关于食品雕刻的记述；唐宋时期，食品雕刻的运用更为广泛；进入明清以后，则出现了闻名中外的“瓜雕”。纵观古今，食品雕刻都是中华饮食文化中的一个重要组成部分。

食品雕刻是以可塑性较强的蔬菜、水果等的根、茎为原料，借助专用刀具，以一定的手法，切、雕、琢、刻成的对菜肴或席面有装饰美化作用，并能提升宴会气氛的非永久性的“工艺品”。食品雕刻在选题立意上明快、活泼、吉祥、励志、和谐；在造型上形象逼真、美观大方、线条流畅、五彩缤纷。近年来，津沽大地的饮食文化绚丽多姿，天津的一大批巧匠名厨不断适应人们审美能力、审美风格的变化和提高，在食品雕刻的表现形式、文化内涵、运用范围等诸多方面大胆创新、积极探索，使天津餐饮业的食品雕刻呈现出一派百花齐放、日新月异的喜人景象。人们在自助餐展会、冷餐酒会、各类庆典餐会、厨师节、美食节、烹饪大赛的展台上都能看到精雕细刻的食雕作品。这些精美的食雕作品，既提高了宴席的档次、美化了席面，又烘托出了宴席的喜庆气氛，使人们不再局限于传统的“味觉餐饮”，而是升华到“视觉餐饮”的享受层面。

本书汇集的食品雕刻作品，都是天津餐饮业厨师近期的新作，希望能给对食品雕刻感兴趣的业内人士和朋友，送上有益的启迪，提供一些借鉴。书中难免有不妥之处，敬请批评指正。

郭立久

2005年9月

目

录



- 001 虾趣 / 001
- 002 翠鸟 / 001
- 003 丹凤朝阳 / 001
- 004 龙回首 / 002
- 005 龙凤呈祥 / 002
- 006 鱼跃 / 002
- 007 虾趣 / 003
- 008 祥凤献瑞 / 003
- 009 狮子滚绣球 / 003
- 010 花篮白菜 / 004
- 011 富贵长寿 / 004
- 012 牡丹蛭蛭 / 004
- 013 大展宏图 / 005
- 014 麻姑献寿 / 005
- 015 蟠龙玉柱 / 005
- 016 天女散花 / 006
- 017 二龙戏珠 / 006
- 018 麒麟祥云 / 006
- 019 南极寿翁 / 007
- 020 花王牡丹 / 007
- 021 津门三绝 / 007
- 022 玉白菜 / 008
- 023 天香白玉扇 / 008

- 024 花篮 / 008
- 025 布袋和尚 / 009
- 026 吉象 / 009
- 027 花好月圆 / 009
- 028 奔 / 010
- 029 一枝独秀 / 010
- 030 秋蟹 / 010
- 031 相思鸟 / 010
- 032 象牙牡丹 / 011
- 033 绶带迎春 / 011
- 034 嫦娥奔月 / 011
- 035 魁星 / 011
- 036 荷花 / 012
- 037 荷仙姑 / 012
- 038 鲤鱼戏水 / 012
- 039 鸳鸯 / 012
- 040 天鹅戏水 / 013
- 041 白鹭 / 013
- 042 神仙鱼 / 013
- 043 腾龙 / 013
- 044 田园小憩 / 014
- 045 虎虎生威 / 014
- 046 雄鹰展翅 / 014



食品雕刻 200 种

- 047 锦上添花 / 014
- 048 云中双鹤 / 015
- 049 龙腾天下 / 015
- 050 企盼 / 015
- 051 丹凤朝阳 / 015
- 052 大展宏图 / 016
- 053 官上加官 / 016
- 054 前程似锦 / 016
- 055 长寿 / 017
- 056 孔雀迎春 / 017
- 057 金凤凰 / 017
- 058 仙鹤献寿 / 018
- 059 神仙鱼 / 018
- 060 官居一品 / 018
- 061 麒麟送子 / 018
- 062 龙凤呈祥 / 044
- 063 龙争虎斗 / 044
- 064 雄鹰展翅 / 044
- 065 蛟龙出海 / 045
- 066 锦上添花 / 045
- 067 百鸟祝寿 / 045
- 068 蛟龙盘玉柱 / 046
- 069 喜鹊登梅 / 046

- 070 龙舟 / 046
- 071 鱼趣 / 047
- 072 鸟语花香 / 047
- 073 寿星老 / 048
- 074 虎威 / 048
- 075 垂钓 / 049
- 076 凤戏牡丹 / 049
- 077 云海盘龙 / 050
- 078 松鹤长青 / 050
- 079 香瓜花篮 / 051
- 080 蜂鸟戏牡丹 / 051
- 081 梅枝鹦鹉 / 052
- 082 瓜笼 / 052
- 083 龙珠绣球 / 052
- 084 白菜菊盆景 / 052
- 085 飞跃世界 / 053
- 086 金狮戏球 / 053
- 087 绿孔雀 / 053
- 088 龙戏珠 / 053
- 089 西瓜盅 / 054
- 090 百鸟朝凤 / 054
- 091 三打白骨精 / 054
- 092 龙 / 054

目

录

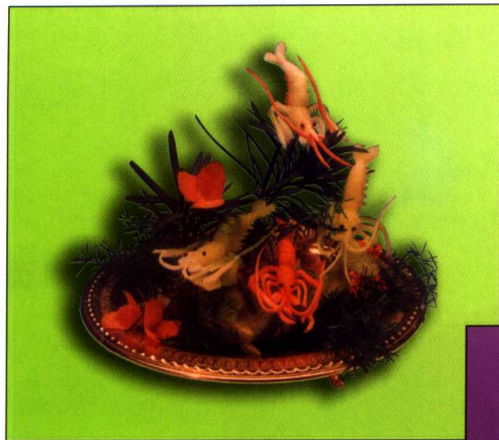


- 093 松鹤图 / 055
- 094 燕南天 / 055
- 095 凤戏牡丹 / 055
- 096 幼鹿 / 056
- 097 浪花鲤鱼 / 056
- 098 湖边私语 / 056
- 099 戏浪 / 057
- 100 水景 / 057
- 101 丹凤朝阳 / 057
- 102 凤龙架宫车 / 058
- 103 湖边小景 / 058
- 104 腾龙 / 058
- 105 龙姿 / 059
- 106 鹤戏蚌 / 059
- 107 湖景 / 059
- 108 龙舟 / 060
- 109 群鹤宽翅 / 060
- 110 群燕游姿 / 060
- 111 塔景 / 061
- 112 翠鸟 / 061
- 113 翘首 / 061

- 114 寻觅 / 061
- 115 双栖 / 062
- 116 凤舞 / 062
- 117 展跃 / 062
- 118 牡丹 / 062
- 119 西粉莲 / 063
- 120 静放 / 063
- 121 怒放 / 063
- 122 郁金香 / 063
- 123 梅龙宝瓶 / 064
- 124 海鲜演义 / 064
- 125 葵花鹦鹉 / 064
- 126 丹凤朝阳 / 064
- 127 九龙戏珠 / 065
- 128 仙寿齐天 / 065
- 129 曲苑杂坛 / 065
- 130 琴韵 / 065
- 131 连年有余 / 066
- 132 百花齐放 / 066
- 133 龙凤呈祥 / 066
- 134 雄鹰展翅 / 066

001

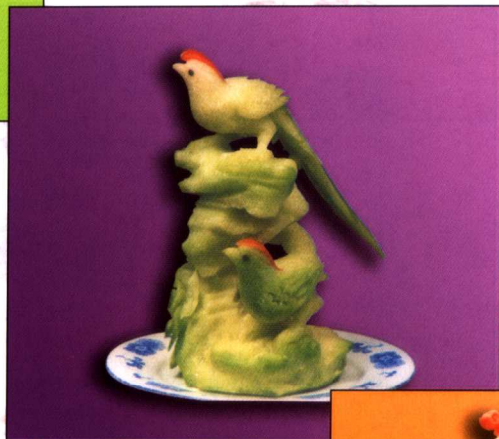
虾趣, 参考第 19 页做法。



翠鸟喜落山石崖,
眺望山川盛开花。
生态和谐乾坤赤,
欲展舞姿比翼翩。

002

翠鸟, 参考第 19 页做法。



003

丹凤朝阳, 参考第 20 页做法。



001

004

龙回首, 参考第 20 页做法。



005

龙凤呈祥, 参考第 21 页做法。



006

鱼跃, 参考第 21 页做法。

鱼跃龙门得富贵,
流芳千年永祥瑞。



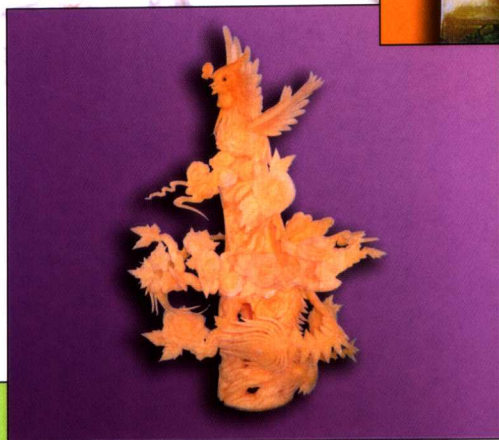
009

狮子滚绣球, 参考第 23 页做法。



008

祥凤献瑞, 参考第 22 页做法。



007

虾趣, 参考第 22 页做法。

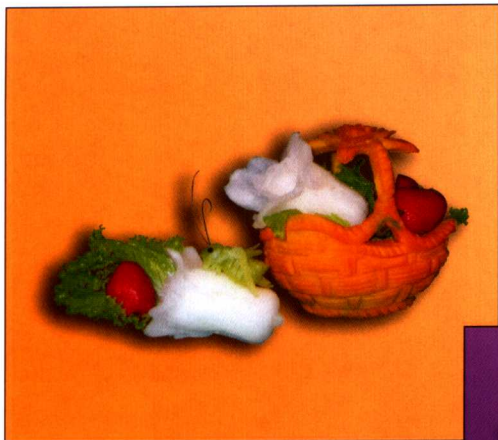


虾有种种, 妙趣横生;
 大则色白, 小而色青;
 胡须钩鼻, 背节形弓;
 尾部硬鳞, 跳跃本能;
 烹之美味, 营养颇丰;
 益脑滋肾, 人皆欢迎。

003

010

花篮白菜, 参考第 23 页做法。



011

富贵长寿, 参考第 24 页做法。



012

牡丹蝴蝶, 参考第 24 页做法。



015

蟠龙玉柱, 参考第 26 页做法。



014

麻姑献寿, 参考第 25 页做法。

神话传说麻姑女仙,
灵芝酿酒绛珠河畔。
专为王母三三寿辰,
仙桃美酒齐赴庆宴。



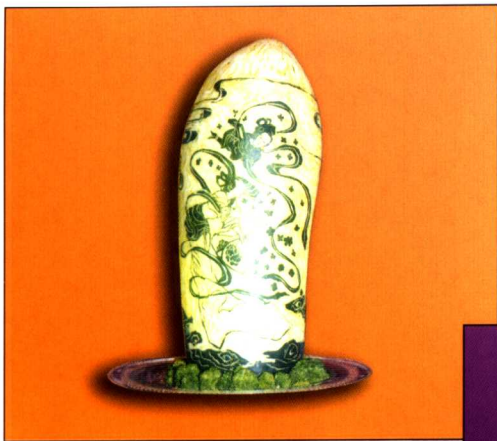
013

大展宏图, 参考第 25 页做法。



016

天女散花, 参考第 26 页做法。



017

二龙戏珠, 参考第 26 页做法。



018

麒麟祥云, 参考第 27 页做法。

传说麒麟神灵兽, 含仁怀义贤德厚。

口吐玉书送仙子, 福至家门万千秋。



津门小吃有气派,“三绝”美食人人爱。

酥脆软糯香满口,传统文化扬四海。

020

花王牡丹,参考第27页做法。

牡丹花开,

国色天香。

倾国倾城,

冠绝群芳。



019

南极寿翁,参考第27页做法。

一品仙鹤吉祥鸟,长寿仙翁寿星老。

手捧仙桃龙头杖,百寿千寿长寿好。

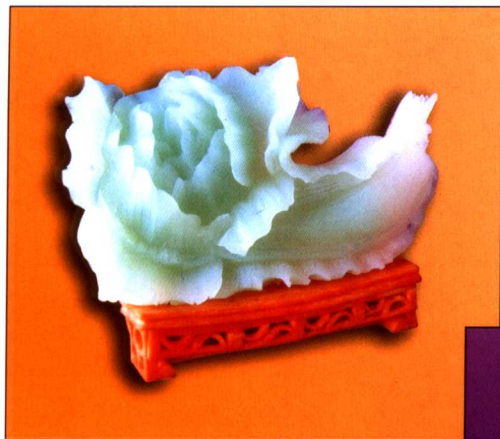
021

津门三绝,参考第28页做法。



022

玉白菜, 参考第 28 页做法。



023

天香白玉扇, 参考第 29 页做法。



024

花篮, 参考第 29 页做法。



027

花好月圆，参考第30页做法。



026

吉象，参考第30页做法。



佛像禅意深，
笑口指迷津。
肚大容难事，
修为乃真人。

025

布袋和尚，参考第29页做法。



大肚能容，容天下难容之事；
开口便笑，笑世间可笑之人。

009