

ONE TWO THREE
广州大洋舟厨艺培训中心
DAYANGZHOU

SCULPTURE OF VEGETABLE

名·师·食·雕

Step 1

Step 2

Step 3

综合食雕

(高级技法)

陈洪波 编著



实用饮食美学范本
食雕技法操作宝典

介绍琼脂雕、冰雕
泡沫雕、黄油雕、朱古力雕等

雕刻技法和食品展台的
制作方法,雕刻手法多种多样

造型丰富多彩

让读者扩大专业视野

从而使自己的食雕技艺向多元化发展

本书适合广大厨师和食雕爱好者

作为食雕深造、修炼参考用书



广东省出版集团
广东人民出版社



图书在版编目(CIP)数据

综合食雕高级技法 / 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. 综… II. 陈… III. 食品—装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第124458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 ·

TS972.114
19

SCULPTURE OF VEGETABLE

名师·食·雕



综合食雕

(高级技法)

陈洪波 编著

广东出版集团
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！



PREFACE

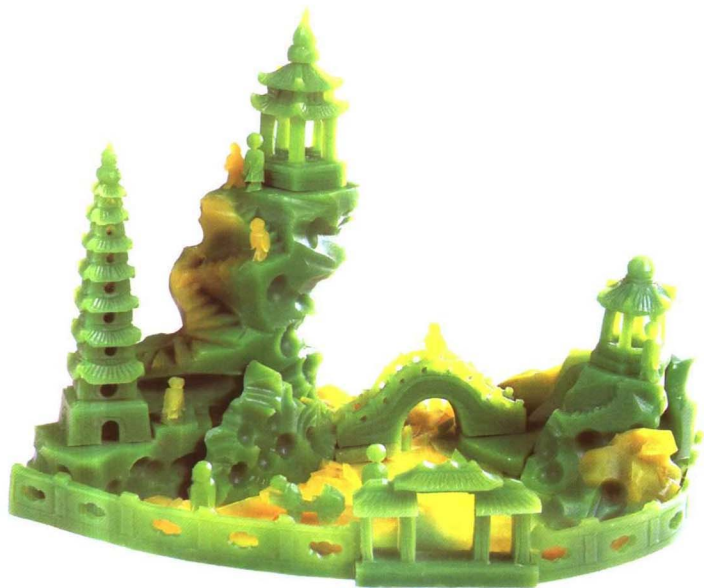
前言

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《综合食雕高级技法》,主要介绍了琼脂雕、冰雕、泡沫雕、黄油雕、巧克力雕等方面的雕刻技法和食品展台的制作方法,其最大特点在于雕刻手法多种多样,造型五花八门,使读者改变埋头某一具体雕刻形式的方式,抬起头来看看周围,从食雕工艺的一些规律中扩大专业视野,从而使自己的食雕技艺向多元化发展。本书适合于广大厨师和食雕爱好者作为食雕深造、修炼参考用书。

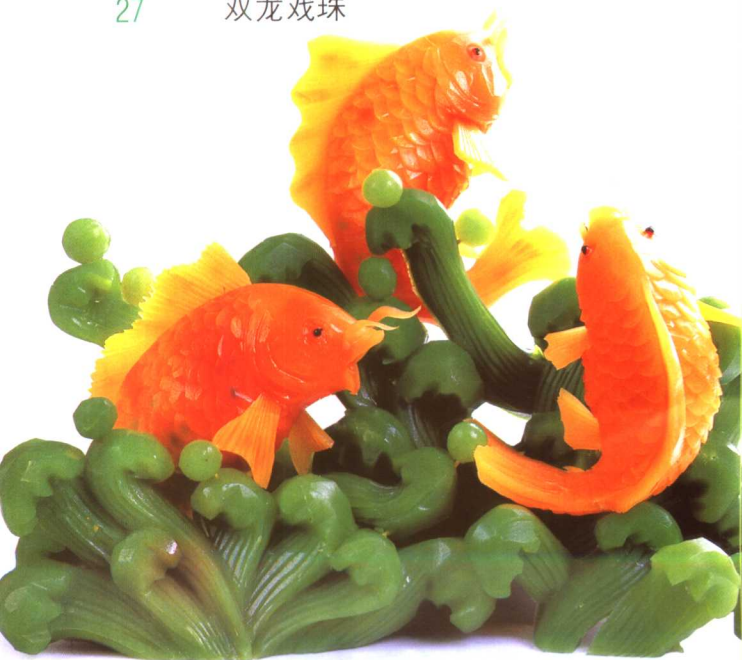
艺术需要交流,技术需要互补,我愿与大江南北的广大厨师和食雕爱好者结为朋友,同时也欢迎诸位读者能对书中不足之处给予中肯的批评。

目 录 | C O N T E N T S

琼脂雕 制 作 技 法

6

- 7 琼脂雕的基本知识
- 9 玉瓶
- 10 嬉戏
- 11 轻拨心弦
- 13 孔雀
- 14 富贵有余
- 16 玉麒麟
- 17 虎啸山河
- 18 田园一隅
- 19 鹿鹤同春 / 搏斗
- 21 丹凤朝阳
- 22 游园风情
- 23 苍松情思
- 24 一鸣惊人 / 双龙争雄
- 25 金玉满堂
- 26 猛龙闹海
- 27 双龙戏珠



泡沫雕 制 作 技 法

28

- 29 泡沫雕的知识
- 31 鲤鱼跃龙门
- 32 鲍鱼
- 33 子孙树
- 34 麒麟玉书
- 35 反弹琵琶
- 37 大展鸿图
- 38 神仙鱼
- 39 松鹤延年
- 41 鹦鹉戏藤
- 43 华表
- 44 高风亮节
- 47 心心相印
- 49 腾空万里
- 50 龙腾九天
- 51 金枪鱼

SENIOR SCULPTURE

黄油、巧克力雕

制 作 技 法

28

- 53 黄油、巧克力雕的知识
- 54 大象
- 55 角斗
- 56 乐伎风采
- 59 奔鹿

SENIOR SCULPTURE

展台设计和展台雕品

制 作 技 法

69

- 70 展台设计和展台雕品知识
- 72 金龙昂首
- 73 孔雀牡丹
- 74 云山风光
- 75 麟凤呈祥 / 美猴王
- 76 和平盛世
- 77 双鹤瓜灯
- 78 孔雀世界
- 80 海豚逐浪
- 81 海底世界
- 82 欢归
- 83 神龙献寿
- 84 九鲤化龙
- 85 勇创高峰
- 86 满载而归 / 奔腾不息
- 87 欣欣向荣
- 88 蟹趣
- 89 闹秋
- 90 商海精英
- 91 百鸟朝凤
- 92 龙舟
- 94 五羊城
- 95 后记

SENIOR SCULPTURE

冰雕

制 作 技 法

60

- 61 冰雕的知识
- 63 神仙鱼
- 64 天鹅
- 65 器皿类冰雕
- 66 鲤鱼
- 67 椰树
- 68 共鸣 / 伴侣





琼脂雕

制作技法

Q I O N G Z H I D I A O



琼脂雕的基本知识

关于琼脂雕

琼脂雕是新兴的食品雕刻方法，其作品透明度好，色彩变化丰富，造型可大可小，将其运用于各种宴会和美食展台上，有着十分强烈的视觉冲击力，非常美观大气，所以，琼脂雕开始受到食雕爱好者的关注。

琼脂雕所用的材料是琼脂(见图1)。琼脂，又名冻粉、大菜膏，系植物胶类辅助烹饪原料，由海产的红藻门、石花菜或麒麟菜等藻类经水煮提取胶质，再经冻结、脱水、干燥制成，其主要成分是多聚半乳糖的硫酸脂，成品有条状、片状、块状、粒状等，是一种增稠剂和凝固剂，我国沿海均有出产，以质地柔韧、色泽光亮、洁白无杂质为好。

琼脂雕就是利用琼脂的凝固性，将琼脂放入有清水的容器中蒸化后，冷却凝结成琼脂冻坯，以其作为材料雕刻出各种作品。



(图1)

琼脂冻的加工

制作琼脂雕的坯料，一般以干琼脂以1:8的比例兑水蒸溶(或熬溶)而成，其加工程序是：

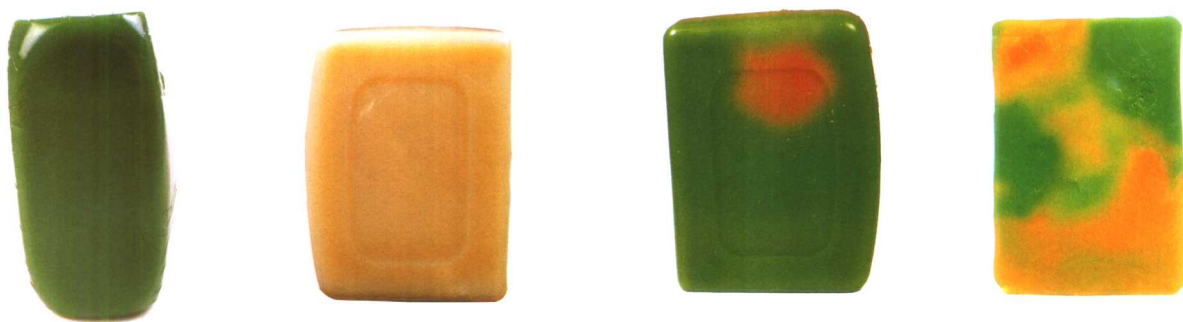
1. 首先将琼脂加水浸泡约5分钟。
2. 将泡好的琼脂放入容器内，用保鲜膜将容器封严，上笼蒸约1小时(以完全溶化为标准)。
3. 加入所需的颜色调配色彩，然后倒入合适的容器内，让其自然晾冻凝固。

在加工琼脂雕坯料的过程中，调色是一种需要小心把握的关键技术。给琼脂雕上色时，一般以使用食用色素最为方便，并且要使用液体食用色素(见图2)，而不宜使用固体或粉末状的食用色素；当然也可以用蔬菜汁作为上色的原料，如菠菜汁、红萝卜汁等。加入食用色素的最佳时机，应该选在琼脂液蒸好后刚倒入特型容器内还未凝结时。琼脂雕坯料可根据需要制成单色或多色(即套色)。调制单色的坯料，将色素直接加入蒸好的琼脂液中用筷子搅匀即可，调制多色的坯料，则颇为讲究，一般是将蒸好的琼脂液放入不同的容器，然后分别加入色素调匀，最后将调成不同颜色的琼脂液注入同一个容器内，使各种颜色之间很自然地融合，达到浑然一体的效果(见图3)。需要提醒的是，调制多色琼脂坯料前，要掌握一定的色彩知识，要懂得不同的颜色相融合时会发生什么样的色彩变化(色彩知识可参考第30页)。

琼脂冻是一种可以循环利用的雕刻材料，雕刻作品时产生的废料，可将其收集起来，回锅蒸溶再利用。套色的琼脂雕废料，回锅蒸前，应将不同颜色的材料区分出来，分别放入不同的容器蒸制。



(图2)



单色琼脂坯料

(图3)

套色琼脂坯料

琼脂雕的工具和雕刻要领

琼脂雕的雕刻流程,与果蔬雕大同小异,但因琼脂雕坯料韧性较强,质感细腻而光滑,所以在刻制琼脂雕作品时,所用到的工具和雕刻手法同果蔬雕有所不同。从事琼脂雕,一般要在配备果蔬雕工具的基础上,另外设计几把常用的专用工具(见图4)。这些特型工具,用来刻制琼脂雕十分利索,具有果蔬雕常用工具不能比拟的效果。

刻制琼脂雕时,落刀准是关键,要求一刀雕到位,若雕刻时回刀,就很容易失去整洁滑润的效果。琼脂雕多以整雕的形式雕刻,有时也可以借助502胶,粘接一些部分,但这种方式容易暴露粘接处的裂口。

正如前文所说,琼脂雕同果蔬雕有相通之处,一个已熟练掌握果蔬雕技艺的厨师,要学好琼脂雕并不是什么难事,当然其前提是多加练习,从实践中获取经验,慢慢的也就会得心应手。



(图4)

玉瓶

y u p i n g

以琼脂刻制瓶类造型工艺品, 具有美玉般的质感, 适用于各种筵席的摆设。



1. 取琼脂加水蒸溶, 加入色素调匀, 加工出绿色坯料。



2. 用主刀切出瓶的大形。



3. 初步修出瓶的线条。



4. 细修出瓶的外形。



5. 另取料刻出零部件, 用502胶粘在瓶上。

嬉 戏

x i x i

鸟是翠玉雕刻的工艺中常用的题材，我们用琼脂做成翠玉般的坯料来雕刻鸟，同样有着剔透悦目的效果。需要注意的是，鸟翅不能刻得太薄，否则容易断。



制作步骤



1. 取琼脂坯料，定出两只鸟的位置。



2. 刻出收翅状的鸟的翅膀。



3. 接着刻出尾巴。



4. 刻出展翅状的鸟的一只翅膀。



5. 在底座上刻出枝叶。



6. 进一步修饰底座，接着另取料刻出一只翅膀，将其安装在鸟身上即可。

轻拨心弦

qingboxinian



本作品以简洁的工艺造型，塑造了一个弹琴的女孩的优美一刻，其流线般的月亮造型，既可对整个作品起着支撑作用，又能很好地烘托意境。



1. 蒸好琼脂液，然后调入牛奶和少许绿色素，倒入容器做成如图之圆形坯料。



2. 根据作品造型，削去部分废料。



3. 定出女孩头、身及竖琴大形。



4. 初步刻出女孩的各个部位。



5. 细刻出女孩的线条。



6. 细刻出竖琴，并对作品做总体的装饰。



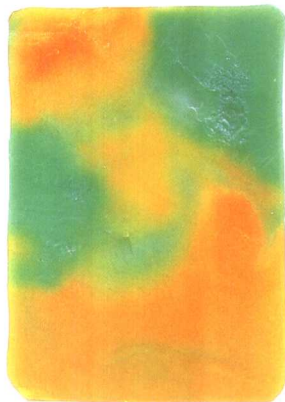
孔雀

k o n g q u e

孔雀色彩丰富，因此用琼脂雕刻孔雀时采用套色琼脂坯料为好；用单色坯料难以表现孔雀的五彩斑斓。

制 作 步 骤

1. 加工琼脂，调色成如图之套色坯料。
2. 刻出孔雀的头部大形。
3. 进一步刻出头部和翅膀。
4. 刻出尾上复羽。
5. 用主刀和V型刀配合使用，一层层刻出尾巴羽毛。
6. 修出足部。
7. 修出底座的山石和花。



1



2



3



4



5



6



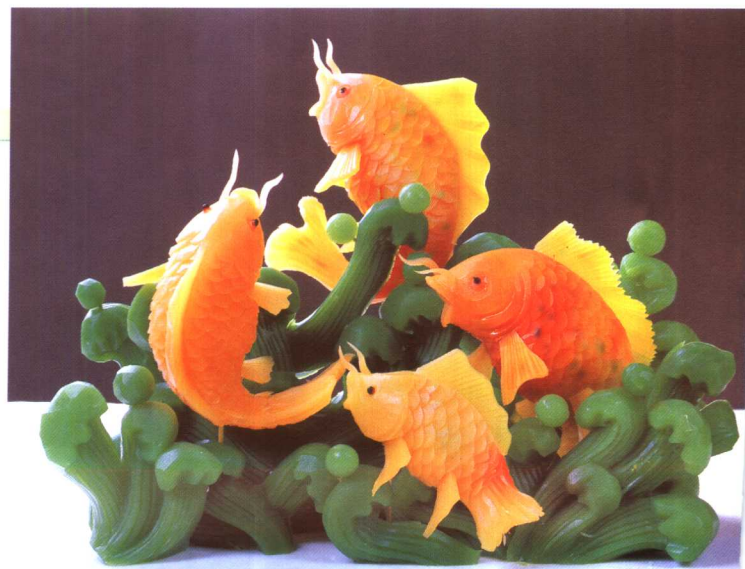
7



富贵有余

fuguiyouyu

鲤鱼是吉祥和富有的象征，也是餐桌上用得最多的食雕题材之一，用上色的琼脂坯料雕刻鲤鱼，有十分逼真的效果。

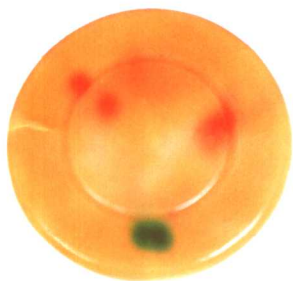


fuguoyouyu

f u g u o y o u y u

制 作 步 骤

1. 先如图加工好琼脂坯料。
2. 将坯料分为三份，取其中一份刻出鲤鱼大形。
3. 修光滑鲤鱼头、尾、身。
4. 细刻出鲤鱼身体的鳞片和尾巴的线条。
5. 另取料刻出背鳍、腹鳍。
6. 将背鳍、腹鳍粘在鲤鱼相应的部位。
7. 用同样方法刻出其余的鲤鱼。
8. 另取琼脂坯料刻出一组水浪，然后将鲤鱼组装上去即可。



1



2



3



4



5



6



7



8