

新编

琼脂雕

技法与
应用

韩晓辉 主编

详细的雕刻步骤

精美的图解实例

大师的绝技奉献

学艺的最佳教材



辽宁科
社

72.114
569

社

●
新编

韩晓辉
主编

琼脂雕

技法与应用



辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·

525

图书在版编目(CIP)数据

新编琼脂雕技法与应用 / 韩晓辉主编. — 沈阳: 辽宁
科学技术出版社, 2005.7
ISBN 7-5381-4450-1

I.新… II.韩… III.琼脂-食品-装饰雕塑
IV.TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第053273号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路25号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳天择彩色广告印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 184mm × 260mm

印 张: 5.5

字 数: 150千字

印 数: 1~4000

出版时间: 2005年7月第1版

印刷时间: 2005年7月第1次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 杜 江

版式设计: 马 英

责任校对: 王晓秋 徐 悦 李淑敏

定 价: 30.00元

联系电话: 024-23284360

邮购热线: 024-23284502 23284357

E-mail: lkzzb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn



韩晓辉，生于1973年，辽宁省阜新人，蒙古族。1993年从事烹饪工作，高级烹饪师。

1995年，跟随师父齐新大师和师兄齐雪峰学习食雕技术。

1997年，跟随师父张斌（沈阳军区后勤部烹饪名师）学习。

1999年，参加北京第三届烹饪大赛荣获金牌。

2002年，被辽宁省商业局授予“厨艺名师”称号。

2003年，参加全国第五届烹饪大赛荣获铜牌。

2004年，中国沈阳第二届美食节率团获“金鼎奖”，同年11月，编著出版了《新编齐派食雕技法与应用》。

2005年3月，编著出版了《面塑制作与围边应用》。

1998年，开始在奇新烹饪艺术学校任教至今，现任奇新烹饪艺术学校副校长。

E-mail: yafeng-gongzuoshi@163.com

电话: 13840252580

新编琼脂雕技法与应用

XINBIANQIONGZHIDIAOJIFAYUYINGYONG

技术顾问：齐新（中国烹饪大师、首届中国烹饪世界大赛金牌得主、沈阳市奇新烹饪艺术学校校长、辽宁省食雕协会会长）

主编：韩晓辉

编委：蔡振春 张静 孙蓬新 于文武

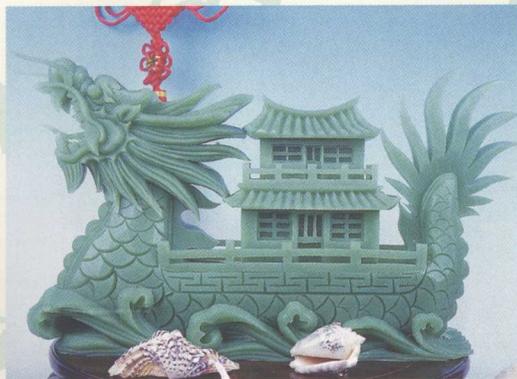
刘永吉 刘鹏 翟明 王晓明

朱景新 高博 岳振东 代圣宣

许开银 张振 吴宏亮 李刚

陈光新 魏磊 崔冠楠 杨毅忠

摄影：韩晓辉



目录

contents

一、基础知识	6		
(一)琼脂的由来.....	6	麒麟玉书.....	44
(二)琼脂雕原料的加工.....	6	玉兔觅食.....	46
(三)琼脂雕的工具.....	7	卡通兔.....	48
(四)琼脂雕的特点与应用.....	7	人物类	
二、分步图解	8	渔翁头.....	50
花鸟类		寿星头.....	51
花开富贵.....	8	仕女头.....	52
月夜荷香.....	10	笑口常开.....	53
喜上梅(眉)梢.....	12	渔翁垂钓.....	54
富贵长寿.....	14	寿比南山.....	56
天鹅戏水.....	16	观音普度.....	58
鸳鸯戏莲.....	17	三、精品赏析	60
凤戏牡丹.....	18	花鸟类	
松鹤延年.....	20	戴胜.....	60
一鹭清莲.....	21	花好月圆.....	60
鹦鹉玉兰.....	22	丹凤朝阳.....	61
雄鹰展翅.....	24	天降彩凤.....	61
冠上加冠.....	26	壮志凌云.....	62
鱼类		雄鹰傲立.....	62
浪花.....	28	当朝一品.....	63
金玉满堂.....	29	枯木逢春.....	63
鱼跃欢歌.....	30		
虾趣.....	31		
戏浪.....	32		
神仙自在.....	33		
兽类			
马到成功.....	34		
虎啸深山.....	36		
牛.....	37		
三羊开泰.....	38		
龙头.....	40		
欣欣向荣.....	41		
蛟龙出海.....	42		





喜在眼前	64
共浴爱河	64
功名富贵	65
鹏程万里	65
比翼双飞	66
锦上添花	66
孔雀迎宾	67
平步青云	67
英雄斗志	68
乔迁之喜	68
吉祥凤舟	69

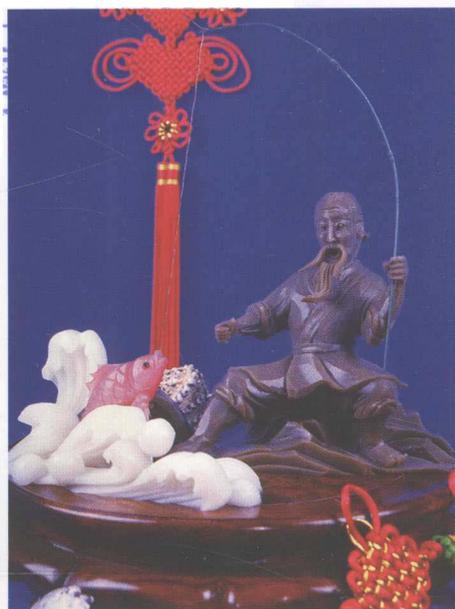
鱼兽类

鲤鱼跃龙门 (I)	70
鲤鱼跃龙门 (II)	70
富贵有余	71
鱼跃荷香	71
年年有余	72
金玉满堂	72
鹤鹿同春	73
沙漠之舟	73
高官厚禄	74
雄狮	74
一路亨通	75
神龙赐福	75
飞泻银河	76
母子情深	76
招财羊	77
跃马扬鞭	77
草原神骏	78
孺子牛	78

天马行空	79
应龙送瑞	79
如意龙舟	80

人物类

母爱	81
吻	81
天使	82
嫦娥奔月	82
钟馗纳福	83
蚌仙	83
舞	84
踏雪寻梅	84
飞天 (I)	85
飞天 (II)	85
葫芦娃	86
成吉思汗	86
鹤鹿同寿	87
妙趣横生	87
精卫填海	88
普度众生	88



一、基础知识

(一) 琼脂的由来

琼脂是选用优质天然石花藻、江蓼菜、紫菜等海藻类为原料,采用科学方法精炼提纯的天然高分子多糖物质。含多种元素并有清热解暑、开胃健脾之功效。

琼脂为亲水性胶体,分为条状和粉末状。易溶于热水,不易溶于冷水,它在食品工业中是一种极其有用的独特物质,其特点是具有凝固性、稳定性。可作为增稠剂、悬浮剂、凝固剂、乳化剂,广泛应用于制造软糖、肉制品、羹类食品、凉拌食品等。

琼脂用在饮料类产品中,其作用是增强悬浮力,让饮料中固体物质悬浮均匀,不下沉。其特点是悬浮时间及保质期长,是其他悬浮剂无法比拟的,并且透明度和流动性好,口感爽滑,无异味。

琼脂用于固体类食品中,其作用是使液体凝固形成胶体,其特点是胶体坚实,有韧性,有咬劲,不粘牙,无异味。

琼脂是由琼脂糖和琼脂果两部分组成的,条状琼脂在使用前必须先经过水泡发,洗净,才能使用。

总之,琼脂在食品行业中起着重要的作用。

(二) 琼脂雕原料的加工

加工程序:

1. 首先将琼脂浸泡 90~100 分钟后洗净。

2. 放入盛器内上屉蒸化。

3. 可根据所需的颜色调配色彩,然后放入长方形的容器内晾凉,使之凝成块状即可使用,如图 1、图 2。



图 1

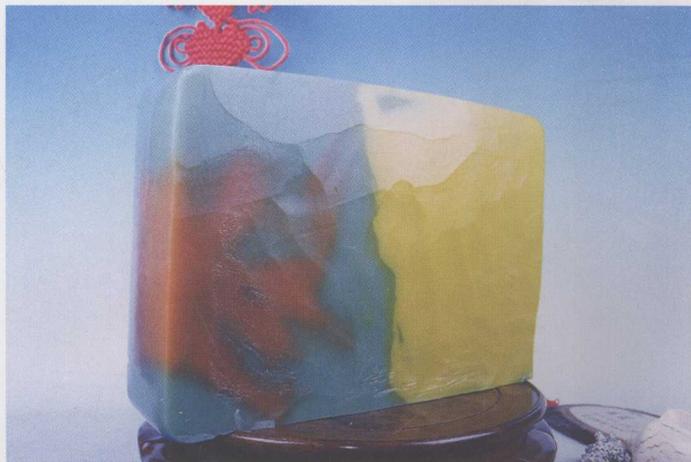


图 2



(三) 琼脂雕的工具

琼脂雕使用的刀具一般分为圆柱刀、平口刀、划线刀、挖球刀等。

1. 圆柱刀

圆柱刀是由不锈钢管制作而成，在一端剪出一个三角形片，长度同圆管的直径相同。将刀边缘磨锋利，作用是做圆孔和人物眼睛等部位，如图3左1、左2。

2. 平口刀

分一号平口刀、二号平口刀、三号平口刀。

(1) 一号平口刀为木柄精钢制造的西餐刀，如图3左3。

(2) 二号平口刀为木柄精钢制造，刀身呈三角形，刃锋利，如图3左4。

(3) 三号平口刀为不锈钢刀柄，不锈钢刀片，两面刀刃锋利，刀片可根据需要折弯，用于雕刻以上两种刀刻不到的部位，是这套刀具中必不可少的重要刀具之一，如图3右5。

3. 划线刀

划线刀分U形划线刀和菱形划线刀。

(1) U形划线刀有大号、小号两种，主要用于刻U形槽痕，如图3左5、左6。

(2) 菱形划线刀分直边和凹边两种。直边划线刀主要用于划三角形槽痕和线条；凹边划线刀主要用来刻线条和浪花，如图3左7。

4. 挖球刀

挖球刀中间为刀柄两端呈半圆形勺状，勺口锋利，可挖圆球形浪花或瓜果，如图3右1。

5. V形截刀

不锈钢制作，可用于截浪花上的线条等，如图3右4。

(四) 琼脂雕的特点与应用

琼脂又名冻粉，是一种食用原料，可用来拌凉菜和熟食，是一种辅助原料。随着时代的发展，它已被广泛地应用于饮食行业中。现在，琼脂不光可以食用也可以作为食品雕刻的原料。

用琼脂雕刻的作品色彩绚丽，质地光亮，犹如美玉一般，从感观来讲给人一种高雅的艺术享受。制作琼脂雕作品要求较高，从业者要有较高的食雕技艺和较好的美术修养，琼脂雕作品使用和存放的时间较长，是装饰席面的上等佳作。作品制作可大可小，可根据需要来设计作品。

琼脂雕的优点是原料可以反复使用，作品摆放时间长了以后，可能被损坏，这样可以把它融化后重新雕刻，既可以减少投资，又可反复使用一年以上，所以说，它是投入少而效果却是最好的雕刻原料，是酒店、宾馆制作食雕的首选原料。



图3

二、分步图解

◆ 花开富贵

雕刻方法

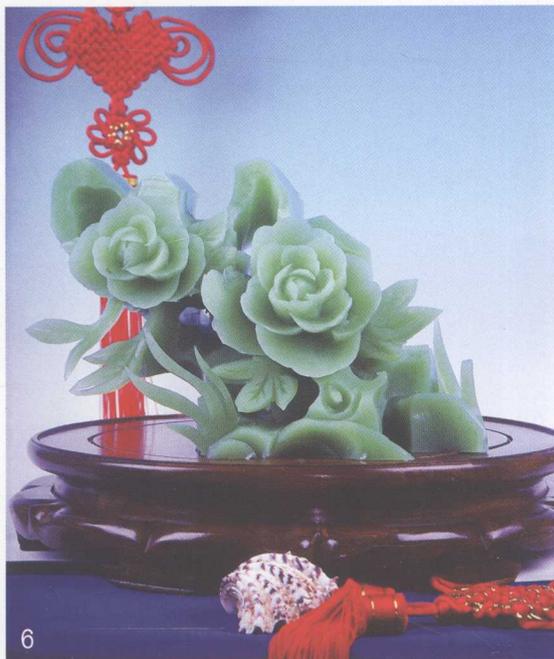
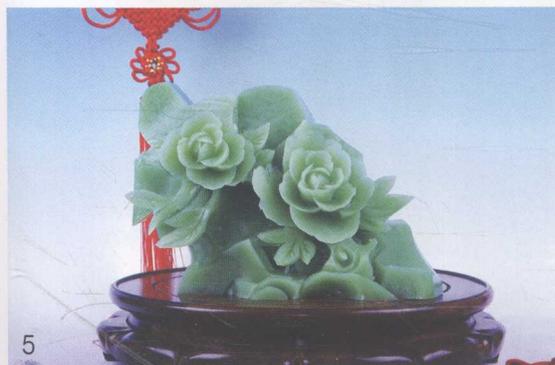
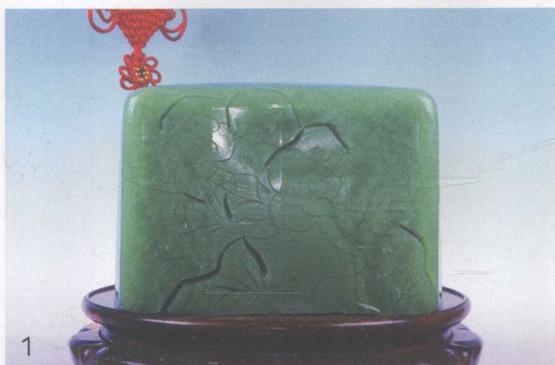
原料：琼脂、食用色素。

制作流程：

1. 选一块长方形的琼脂，在侧面画出牡丹花的图案。
2. 用一号平口刀去掉图案四周的废料。
3. 用三号平口刀刻出下面一朵牡丹花。
4. 用三号平口刀刻出上面一朵牡丹花。
5. 用三号平口刀刻出花枝和花叶。
6. 用三号平口刀刻出后面的石山和下端的小草。
7. 用红色的琼脂雕刻出牡丹花装到花枝上即可。



7



◆ 月夜荷香

雕

刻
方
法

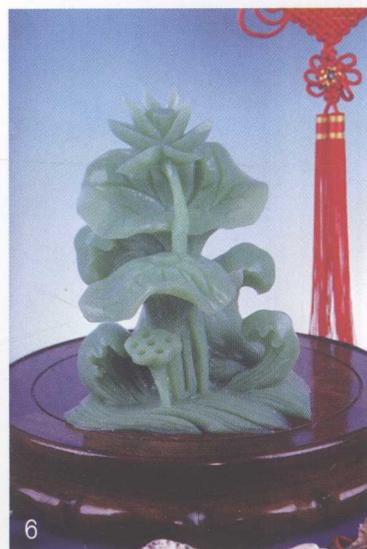
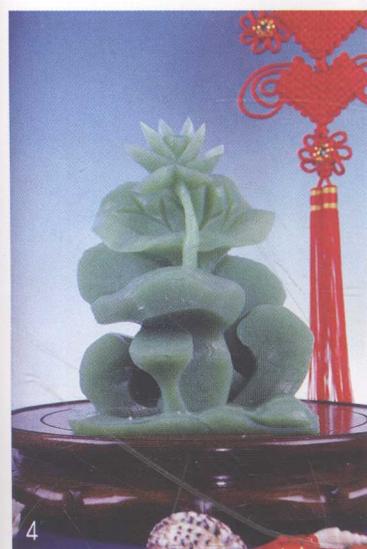
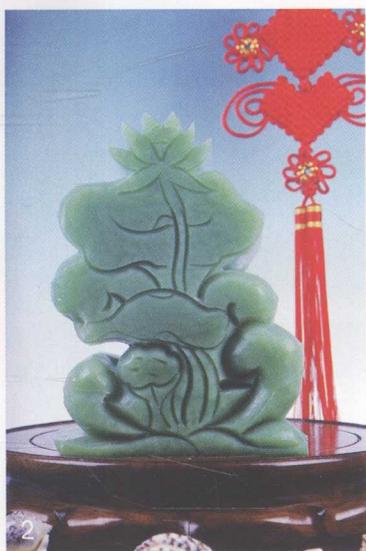
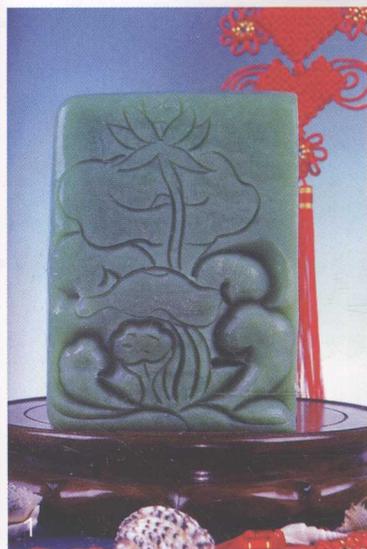
原料：琼脂、食用色素。

制作流程：

1. 选一块长方形的琼脂，在侧面画出荷花、荷叶及浪花。
2. 用一号平口刀去掉图案四周多余的废料。
3. 用三号平口刀将作品分出层次，去掉多余的废料。
4. 刻出上面的荷花和荷叶。
5. 刻出下面的荷叶和莲蓬。
6. 用三号平口刀和V形截刀刻出浪花。
7. 用红色的琼脂刻出荷花装到上面。



分
步
图
解



XINBIANQIONGZHIDIAOJIFA YUYINGYONG

花
鸟
类

◆ 喜上梅(眉)梢

雕刻方法

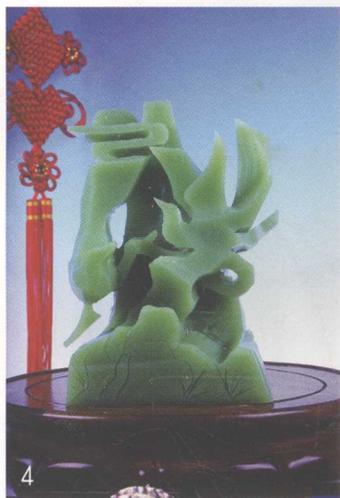
原料：琼脂、食用色素。

制作流程：

1. 选取一块长方形的琼脂，在侧面画出树枝、喜鹊和山石的图案。
2. 用一号平口刀去掉图案四周的废料。
3. 用三号平口刀去掉图案中间的废料，刻出喜鹊的轮廓和太阳。
4. 用三号平口刀，去掉作品上多余部分，把作品分出层次。
5. 刻出上面的一只展翅欲飞的喜鹊。
6. 刻出下面的一只喜鹊。
7. 刻出树干和梅花。
8. 刻出山石和小草，经组装即成。



8



鉴赏：喜鹊是报喜之鸟，梅为报喜之花，喜为喜鹊第一字，取其意用，“梅梢”与“眉梢”同音而取其意。寓意人逢喜事精神爽，喜笑颜开之意。



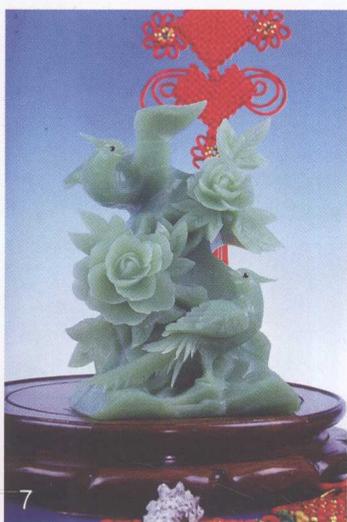
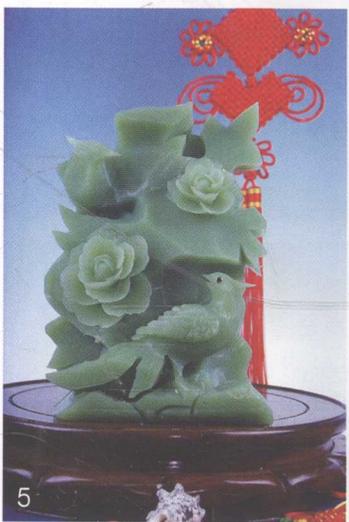
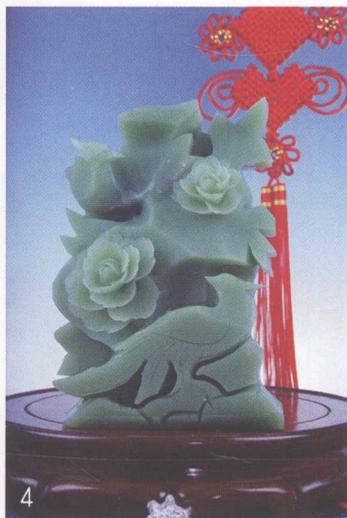
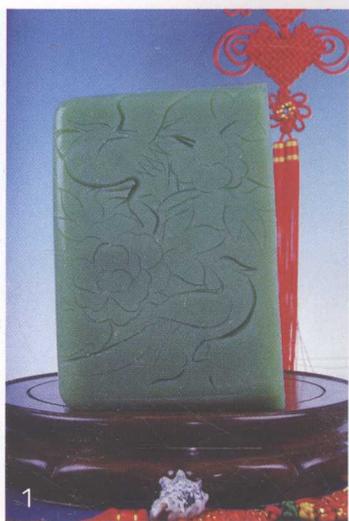
富贵长寿

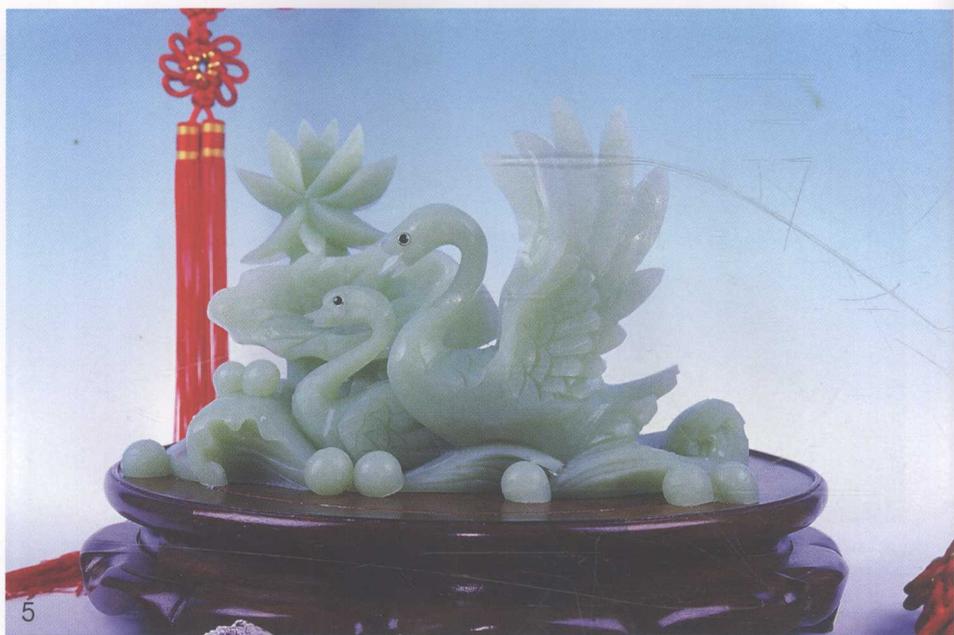
雕刻方法

原料：琼脂、食用色素。

制作流程：

1. 选取一块长方形的琼脂，在侧面画出牡丹花和绶带鸟的图案。
2. 用一号平口刀把图案四周的底料去掉。
3. 分出作品的层次，刻出鸟与花所处的位置。
4. 用三号平口刀刻出2朵牡丹花。
5. 刻出下面一只绶带鸟的头和翅膀。
6. 刻出绶带鸟的尾翎和腿部。
7. 刻出上面一只绶带鸟的头部和身体的轮廓。
8. 刻出上面一只绶带鸟的翅膀和尾翎以及山石和绿草。





◆ 天鹅戏水

雕刻方法

原料：琼脂、食用色素。

制作流程：

1. 选取一块长方形的琼脂，在侧面画出天鹅和荷花的图案。
2. 用一号平口刀去掉图案四周的废料，再用二号平口刀去掉多余的废料使作品分出层次。
3. 刻出荷花和荷叶。
4. 细致刻出两只鹅的头和翅膀。
5. 再刻出下面的浪花。



分步图解