

新编

红薯雕

技法与 应用

崔宗强/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

972.114-64
2231



辽宁科学技术出版社

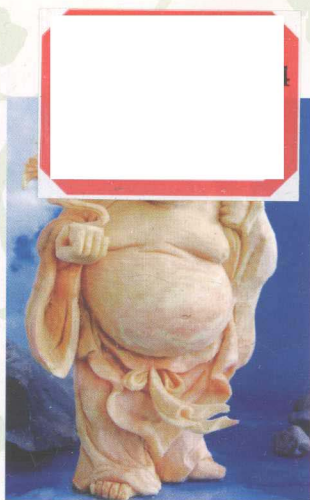
新编

崔宗强 主编

红薯雕

技法与应用

辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·



图书在版编目 (CIP) 数据

新编红薯雕技法与应用 / 崔宗强主编. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2005.11
ISBN 7-5381-4451-X

I. 新... II. 郑... III. 红薯—装饰雕塑
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 053302 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: 辽宁彩色图文印刷有限公司

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm × 260mm

印 张: 6

字 数: 50 千字

印 数: 1~4000

出版时间: 2005 年 11 月第 1 版

印刷时间: 2005 年 11 月第 1 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 杜 江

版式设计: 杜 江

责任校对: 徐 跃 王晓秋 夏 冰

定 价: 35.00 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



主编崔宗强，中原食品雕刻发展中心校长，著名食品雕刻讲师，专业菜肴摄影师。其作品先后被各大餐饮杂志和媒体刊登报道。

河南省巩义市人，出生于木雕世家，自幼受雕刻艺术熏陶，拜父为师。16岁入厨，17岁开始学习食雕技术，转木雕手法为食雕手法，从此做起了专职食品雕刻师，先后在全国各大星级酒店任专业食雕师和宴会设计师。2005年回到中原之都——郑州，由于先进的教学模式，赢得了社会各界同仁的广泛赞同，从这里走出的学员也得到了社会的认可，被全国各大酒店争相聘用为食品雕刻师。

电话：13015540249 0371-66955857



副主编敬皓天，黑龙江省大庆人。1998年入厨，酷爱食品雕刻技术，曾在太原、北京、大连等城市的酒店担任食品雕刻师职务。2004年，获青岛国际啤酒节金奖。



副主编康先忠，河南省泌阳县人。1997年入厨，痴迷食品雕刻技术，现担任河南民航大酒店食品雕刻师，并担任中原食品文化艺术发展中心的辅导教师。

新编红薯雕技法与应用

XINBIANHONGSHUDIAOJIFAYUYINGYONG

《新编红薯雕技法与应用》编委会

主 编	崔宗强		
副 主 编	敬皓天	康先忠	
编 委	崔建伟	胡海伟	薛 飞
	娄喜文	张宏亮	李正华
	杨 勇	崔云龙	王志杰
文字撰写	康先忠		
摄 影	崔宗强		





contents

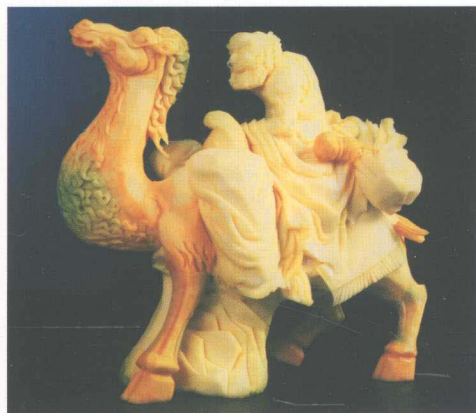
目录

前言	6	汉钟离	39
一、精品分步图解	7	和合双寿	40
童趣	7	张国老	41
嫦娥思月	8	钟馗戏鬼	42
弥勒佛	9	二、人物头像分步图解	43
千手观音	10	虎头像	43
天女散花	12	伏虎罗汉头像	44
举臂罗汉	13	降龙罗汉头像	45
和合二仙	14	戏狮罗汉头像	46
福禄寿	15	贵妃头像	47
渔翁垂钓	16	寿星头像(1)	48
渔翁	17	寿星头像(2)	49
玉女献宝	18	钟馗头像	50
铁拐李	19	关羽头像	51
武财神	20	仕女头像	52
鲨鱼	21	渔翁头像	53
仕女	22	圣诞老人头像	54
锦上添花	23	笑口常开	55
凤	24	长眉罗汉头像	56
猛虎下山	25	小孩头像	57
蛟龙入海	26	仙翁头像	58
孔雀	27	狮子头像	59
战马(1)	28	三、精品赏析	60
战马(2)	29	将军头像	60
大展宏图	30	虎头腰卡	60
雄狮怒吼	31	武将盔甲	61
虎啸山谷	32	宁夏	61
金蟾献宝	33	寻觅	62
金鱼畅游	34	葡萄	62
鹦鹉	35	莲(连)生贵子	63
玉兔兆福	36	花木兰	63
长眉罗汉	37	年年有鱼(余)	64
寿星祝寿	38	螳螂	64



龙狮争霸	65
相依	65
钟馗醉酒	66
招财罗汉	66
嬉戏罗汉	67
蛟龙戏珠	67
跨虎归山	68
秋韵	68
气吞山河	69
相恋	69
龙争虎斗	70
拍鼓舞乐	70
圣诞老人	71
沉思罗汉头	71
骑熊罗汉	72
宝莲灯	72
玉观音	73
宁香	73
关羽	74
布袋罗汉	74
戏狮罗汉(1)	75
戏狮罗汉(2)	75
童子	76
独占鳌头	76
重逢	77
鹦鹉登枝	77
伏虎罗汉	78
猛虎送吉	78
金菊	79
凤凰展翅	79
天鹅踏浪	80
蜻蜓	80
吕布戏貂蝉	81
海底世界	81
鹰	82
麒麟送福	83

休闲罗汉	83
远征罗汉	84
骑象罗汉	84
夏之恋	85
持杖罗汉	85
展翅高飞	86
穆桂英	86
回马枪	87
飞天舞乐	87
渡江罗汉	88
鲤鱼戏浪	88
雄鹰壮志	89
骑虎财神	89
四、展台作品赏析	90
降龙罗汉	90
天女散花	90
梨园仙子	91
鲨鱼	91
纵马横刀	92
珊瑚	92
海豚	93
瞬间	93
金龙	94
马王	94
云中盘龙	95
一帆风顺	95
龙腾盛世	96
金童玉女	96
斗	96



前言

食品雕刻在我国有着悠久历史，源远流长，已经成为烹饪技艺中的重要组成部分，为餐饮事业的发展做出了重要贡献。随着近几年经济的高度发展，食品雕刻在餐饮业中得到了更广泛的应用，食雕大师辈出，食雕书籍层出不穷，食雕优秀作品遍地开花。作为食雕的继承者和发扬者，我们有义务继承前人的食雕技法，推陈出新，让这颗本来就璀璨的明珠更加绚丽多彩。为此，承蒙辽宁科学技术出版社的厚爱，我们翻阅了大量的资料，不畏艰苦，废寝忘食，结合不同的雕刻手法，编辑此书，略表



心意，并奉献给广大食雕爱好者及从业者，希望能给同仁带来帮助和启迪。

本书以质地坚硬、色彩绚丽的红薯为主要原料。作品构思新颖、巧妙，形态生动、逼真、优美，运刀细腻、干净，线条流畅。主要分为精品分步图解、人物头像分步图解、精品赏析和展台作品赏析四个部分。针对食雕朋友反映人物雕难的问题，我们特意在实例图解中编发了大量分步制作图片及文字说明来介绍人物头像和人物造型，图文并茂，通俗易懂，希望有助于解决这个难题。精品欣赏，取材广泛，造型新颖。每幅作品力求达到形神兼备，不求最好，只求更好。其中有不少作品是我们教学的佳作，只要食雕爱好者按照本书的步骤去操作，就能雕刻出属于自己的作品。食雕是一门技术，也是一门艺术，技术没有最好，艺术没有止境，我们懂的只是冰山一角，我们还需再努力……

诚然，初出茅庐，时间仓促，能力所限，书中难免有不足之处，恳请食雕界朋友提出宝贵意见，给予批评指正。我们没有华丽的光环，没有悦耳的名声，犹如餐饮业中的一颗颗繁星，虽然不耀眼，却永远闪烁着。真诚希望每一位读者成为中原食雕的朋友。

作者

2005年于郑州



一、精品分步图解

童趣

雕刻方法

原料：红薯、白萝卜。

工具：2号平口刀、V形戳刀、U形戳刀。

制作：

1. 下出男孩大形，细刻出头部、胳膊、腿及脑袋。
2. 同样方法刻出女孩的头部、胳膊、腿。
3. 用白萝卜刻出月亮、星星、云、假山，组装即成。



嫦娥思月

雕

刻

方

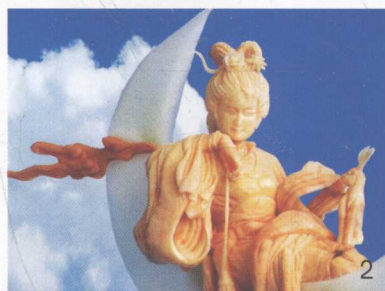
法

原料：红薯、白萝卜、南瓜。

工具：2号平口刀、2号V形戳刀。

制作：

1. 细刻出仕女。
2. 再将刻好的月亮和彩云组装即成。





弥勒佛

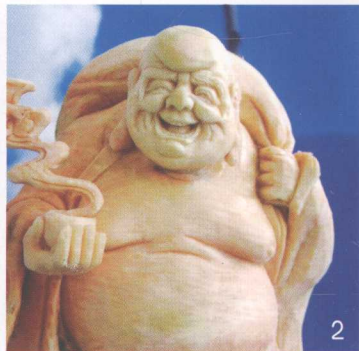
雕刻方法

原料：红薯。

工具：2号平口刀。

制作：

1. 细刻面部表情，划出肚子、四肢的位置。
2. 加上手臂，刻出衣纹、腿、脚和布袋。



◆ 千手观音

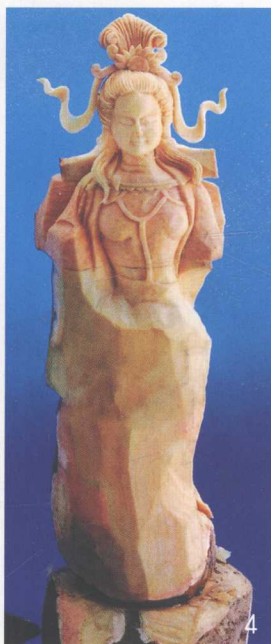
雕刻方法

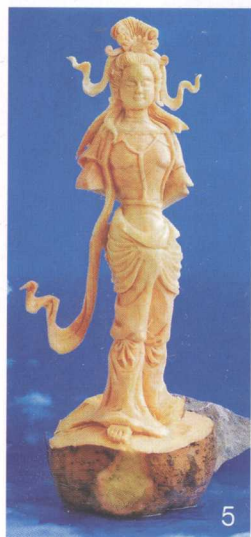
原料：红薯。

工具：2号平口刀。

制作：

1. 在上端 1/7 处定出头的大形。
2. 明确发际后，以三庭五眼技法细刻出面部表情。
3. 雕出发际和飘带。
4. 以头部两个半的宽度定出肩膀。
5. 以 7 个头高定出身形，并细刻出衣纹。
6. 整雕出鳌的背部。
7. 组装上六只手臂。
8. 组装手上的吉祥物与彩云。
9. 细致刻出鳌的头部和四肢，刻出海浪、玉佩、云彩、火焰等加以装饰，完成作品。





5



6



7



8



9

◆ 天女散花

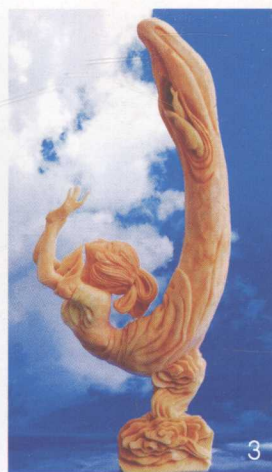
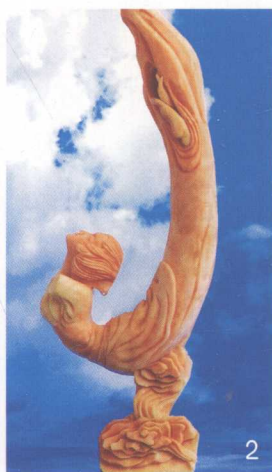
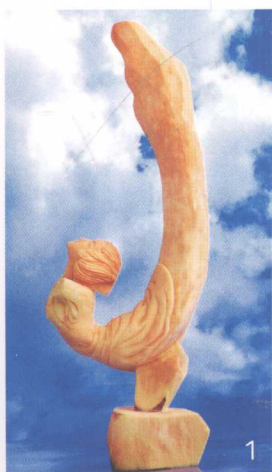
雕刻方法

原料：红薯。

工具：2号平口刀、2号V形戳刀。

制作：

1. 用2号平口刀刻出仕女大形，并细刻出头和衣纹。
2. 刻出仕女的裙子和脚。
3. 细刻出仕女的手臂并粘上。
4. 将刻好的花粘上。
5. 加上飘带及花瓣，组装即成。



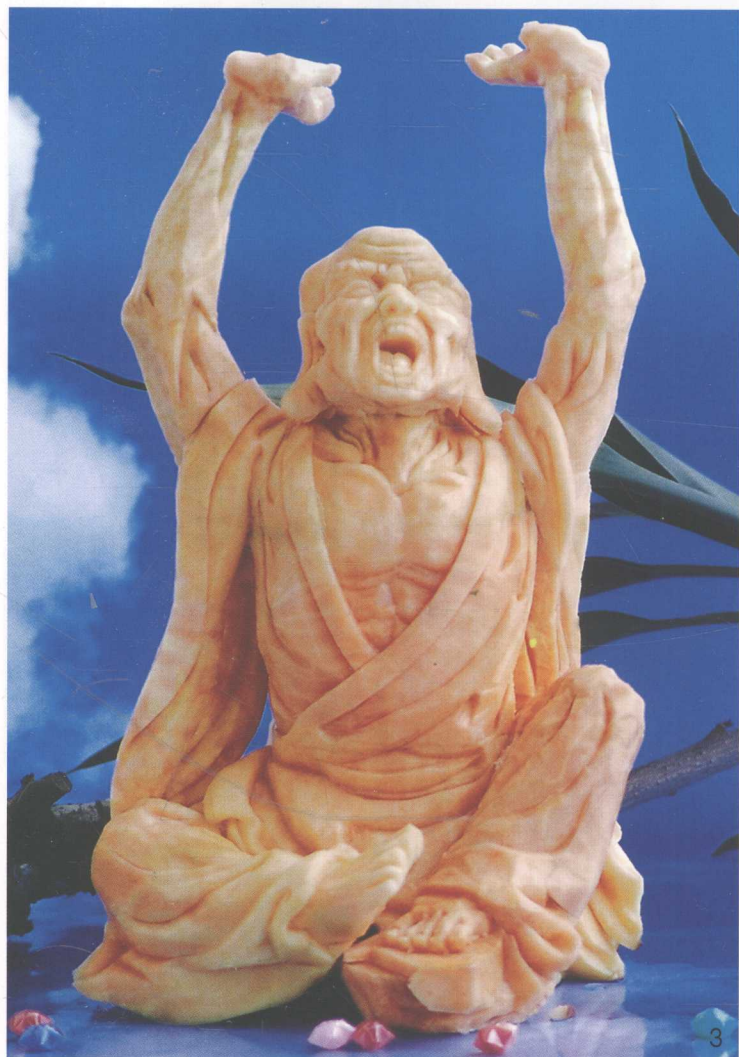
雕刻方法

原料：红薯。

工具：2号平口刀、小号V形刀、U形刀。

制作：

1. 定出罗汉头部大形，并细刻出五官。
2. 细刻出罗汉的身形、衣服、皱纹及脚，并粘上手臂。
3. 细刻出手臂，完成作品。



◆ 举臂罗汉

XINBIANHONGSHUDIAOJIFAYUYINGYONG

分步图解

◆ 和合二仙

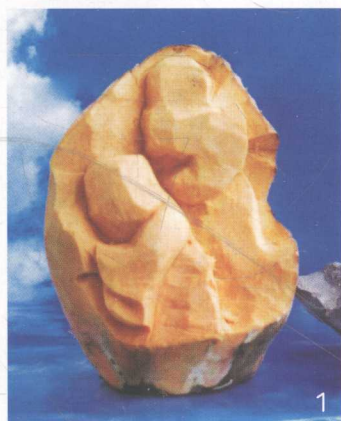
雕刻方法

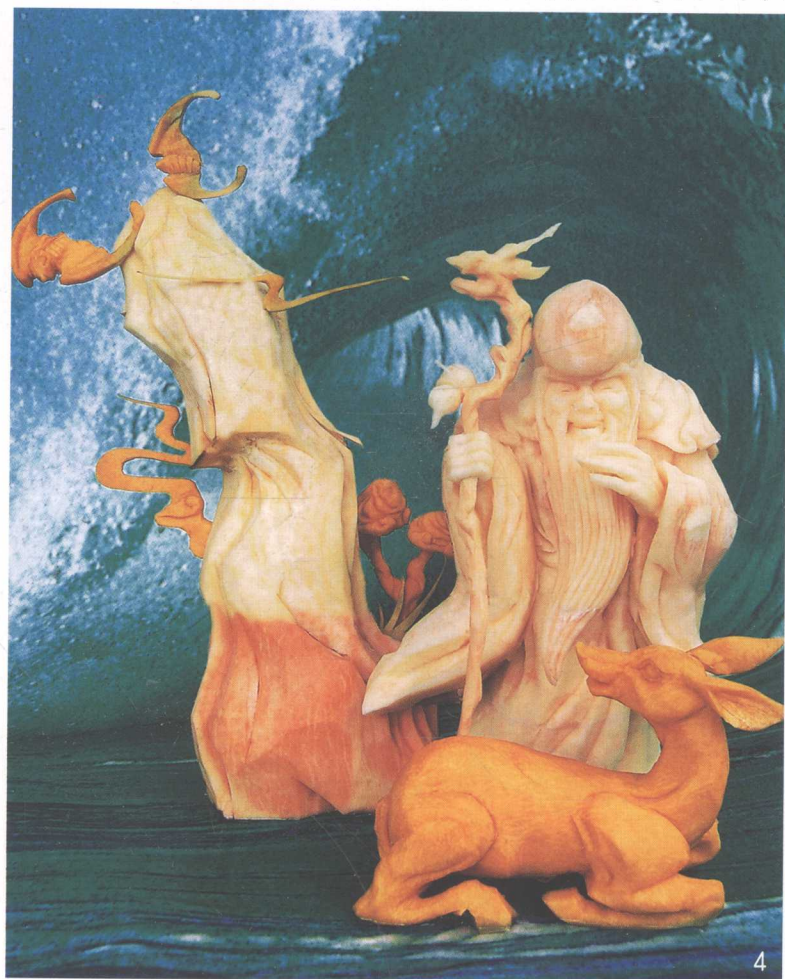
原料：红薯。

工具：平口刀。

制作：

1. 先定出男孩、女孩的身体大形。
2. 细刻面部表情、手、衣纹。
3. 细刻出男孩、女孩的头部和身体。
4. 另刻出荷叶、荷花，经组装即成。





福祿寿

雕刻方法

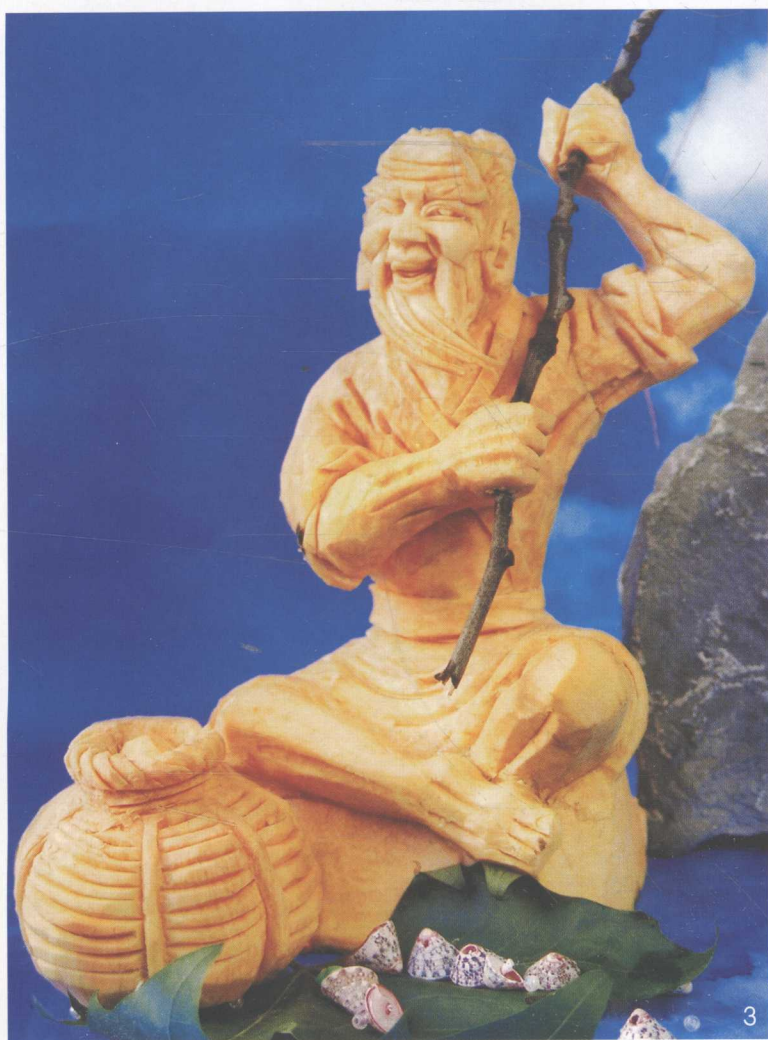
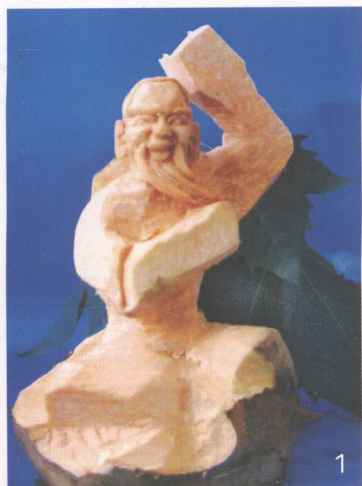
原料：红薯、南瓜。

工具：2号平口刀。

制作：

1. 定出寿星的头部大形。
2. 定出寿星面部形状，并细致表情及胡须，再刻出身体基本大形。
3. 细致刻出衣纹，并加上拐杖。
4. 用南瓜刻成鹿和蝙蝠，另刻出假山，组装即成。

◆ 渔翁垂钓



雕刻方法

原料：红薯。

工具：2号平口刀。

制作：

1. 先刻出身体大形。
2. 刻出腿的大形。
3. 细刻出面部表情、衣纹，表现出手和腿部的肌肉，与刻好的鱼篓组装即成。

要点：体现出收获的愉悦心情。