



跟我学
Food Carving

食雕

经典动物与瓜灯

此属极为神奇的高尖技艺，食品艺术的极致发挥

50款精选动物、瓜灯、瓜盅……
主题案例，细致详尽教解

精致雕工，栩栩如生；精巧构思，唯美传神；
从基础到创作，循序渐进

围盘

Garnishing

书+DVD

食雕名师现场示范教学
大厨技艺、快速掌握

甘智荣 编著
四川出版集团·四川科学技术出版社



跟我学
食雕
与围盘^{II}

甘智荣 编著

四川出版集团·四川科学技术出版社

· 成都 ·

图书在版编目(CIP)数据

跟我学：食雕与围盘Ⅱ / 甘智荣主编. -- 成

都：四川科学技术出版社, 2013.9

ISBN 978-7-5364-7674-5

I. ①跟… II. ①甘… III. ①食品雕刻 IV.

①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第119788号

跟我学：食雕与围盘Ⅱ

- | | |
|---------|--|
| 出 品 人 | 钱丹凝 |
| 编 著 者 | 甘智荣 |
| 责 任 编 辑 | 李 红 |
| 封 面 设 计 | 中映良品 (0755) 26740502 |
| 责 任 出 版 | 周红君 |
| 出 版 发 行 | 四川出版集团·四川科学技术出版社
地址：四川省成都市三洞桥路12号 邮政编码：610031
网址：www.sckjs.com 传真：028-87734039 |
| 成 品 尺 寸 | 230mm×170mm |
| 印 张 | 6 |
| 字 数 | 120千字 |
| 印 刷 | 深圳市华信图文印务有限公司 |
| 版次/印次 | 2013年9月第1版 2013年9月第1次印刷 |
| 定 价 | 25.00元 |

ISBN 978-7-5364-7674-5

版权所有 翻印必究

本社发行部邮购组地址：四川省成都市三洞桥路12号
电话：028-87734035 邮政编码：610031



精雕细琢的指尖艺术

在博大精深的中国传统饮食文化里，“色”、“香”、“味”、“意”、“形”的协调一致、完美融合是烹饪的最高境界。而真正的中华美食，不仅仅追求“色”、“香”、“味”俱全，还讲究视觉美感，注重氛围情趣。食品雕刻与围边正是中国烹饪艺术在“意”与“形”上的完美补充。

中国食品雕刻历史久远。战国时期的“雕卵”被认为是最早的食品雕刻的雏形。至隋唐，在酥酪、脂油上进行的雕镂成为食品雕刻的重大发展，再到宋代的席上雕刻风尚、清代宫廷里“吃一、看二、观三”的讲究，食品雕刻与围边日益成为宴席上夺目的配角。

对原料的充分认识，对刀法的灵活运用，以及将绘画技艺、文化底蕴、丰富想象力的充分糅合，无不表明，食品雕刻与围边是一门创作艺术。萝卜、黄瓜、白菜、南瓜……这些最最普通的食材，转眼间便被雕刻成一朵精致娇艳的花，或者一条栩栩如生的鱼，甚至变身为画面完整、构图巧妙的瓜盅、瓜灯……它们带着“花开富贵”、“年年有余”、“福禄寿喜”等美好的寓意，不仅装饰了美食，也渲染了宴会气氛。

本书从生动形象的鸟、鱼、虫、兽雕刻入手，深入到精致巧妙的瓜盅、瓜灯雕刻，围边则以活泼的动物为主题，展现“鸳鸯戏水”、“双鹅共水”的画面，传递“欣欣向荣”、“团圆美满”的寓意……更有应景而制的食雕与围盘组合，呈现出一幕幕动人心弦的诗情画意。本书所选案例皆创新独到，步骤详尽，完整图解，使初学者易学易做，也可以使专业人士提升技能，获得创意提点。

“昆刀善刻琅环青，仙翁对弈辨毫发，美人徒倚何娉婷。石壁山兔岩入雾，涧水松风似可听……”学习食品雕刻与围盘技艺，在精雕细琢中领悟中华饮食的传世精髓吧！

目录 CONTENTS

第一章 烹饪技巧的艺术之花——食品雕刻与围盘

Exotic Art of Cook - Food Carving and Garnishing

厨师的绝技——食品雕刻	2
食品雕刻的种类	3
食品雕刻的特点	5
如何布置使用食品雕刻	6
食品雕刻的步骤	6
绝美的盘饰技艺——围盘	8
围盘的种类	9
围盘的应用原则	10

第二章 栩栩如生的食品雕刻 Collection of Food Carving Works

鸟类雕刻	12
鸟类雕刻的特点	12
鸟类雕刻的要点	12
鸟类雕刻的步骤和方法	13
百灵鸟	16
老鹰	18
麻雀	20
鸭子	22
鱼类雕刻	24
海豚	24
鲤鱼	26
食品雕刻的形式	30
食雕与围盘的类型	30
昆虫类雕刻	31
蜻蜓	31
蚰蚴	34
兽类雕刻	36
羚羊	36
骆驼	39
青蛙	41
小白兔	43

简单瓜盅、瓜灯雕刻.....45

瓜盅.....45

瓜灯.....47

第三章 美轮美奂的围盘 Collection of Food Garnishing Works

食雕与围盘的原料.....50

作品保存.....50

满朝风华.....51

鱼塘清趣.....52

一箭钟情.....54

团圆美满.....55

草长莺飞.....56

鱼戏荷塘.....57

欣欣向荣.....58

“善”行天下.....59

山峦叠嶂.....60

蝶舞春园.....61

富贵有鱼.....62

锦年花灯.....63

兔呈鸿运.....64

鸽兔传情.....65

双兔瑞祥.....66

鸟吟花间.....67

伏兔双喜.....68

第四章 食雕与围盘组合 Collection of Food Carving and Garnishing Works

蒲鸽闲栖卧花畦.....70

基本执刀法.....71

常用工具.....72

琴瑟双鹅共水鸣.....74

双鹅闲步饮芳菊.....75

红锦雪羽水中歌.....76

琉璃扇上好风光.....77

欲飞平沙白玉鹅.....78

双浴鸳鸯戏水游.....79

白鹅临镜照心台.....80

千重碧草睡鹅群.....81

常用刀法.....82



烹饪技巧的艺术之花

——食品雕刻与围盘

Exotic Art of Cook - Food Carving and Garnishing

食品雕刻与围盘是通过各种工具把原料雕刻成平面或立体的物象的方法。因雕刻手法多样，并与艺术创作相结合，所以作品造型丰富、寓意吉祥。同时也可根据宴席的性质，灵活制作与之相关的雕刻作品，从而衬托宴席氛围，起到画龙点睛的作用。





厨师的绝技——食品雕刻

食品雕刻发源于中国，是中国一项优秀的文化遗产，也是中华文化百花园中的一枝奇葩。它是利用专用的刀具，采用特殊的刀法，将新鲜卫生的蔬菜、水果、琼脂、黄油等各种具备雕刻性能的可食性原料雕刻加工成为形状美观、栩栩如生、寓意吉祥且具有观赏价值的“工艺”作品（如花、鸟、鱼、兽及人物等）的操作过程。

食品雕刻以秀丽端庄的东方特色，被誉为世界烹饪文化的瑰宝，至今被外国朋友赞叹为“中国厨师的绝技”“东方饮食艺术的明珠”。用寓意深远、形态逼真、刀工精湛的雕刻作品来点缀菜肴、装饰席面，不仅能烘托宴会主题、活跃宴会气氛，还能使宾主赏心悦目，得到艺术的享受。同时，雕刻作品也可以与菜肴相互配合，起到锦上添花的作用，使菜肴成为一个艺术佳品，能和菜肴在寓意上达到和谐统一。因此，食品雕刻又被称为“具有特殊用途的艺术品”，与工艺美术中的玉雕、石雕一样，是一门充满诗情画意的艺术。

但食品雕刻的逐步发展还是近些年的事，各种形式的精美食雕作品已经相继出现了，使得食品雕刻工艺前进了一大步。1986年，中国首次参加在法国巴黎举办的世界性烹饪大赛，就因美轮美奂的食品雕刻夺得金牌。

中国的食品雕刻对世界烹饪也颇有影响，日本及东南亚的一些国家和地区接受较早，目前十分风行。海外的中餐馆几乎是“每菜必有刻，每宴必有雕”。欧美一些国家也相继效仿，可谓千帆竞发，名扬海外。



◎食品雕刻的种类

食品雕刻可以用不同的方法来进行分类。从原料属性上分,可分为果蔬雕、琼脂雕、黄油雕、奶油雕等;从表现内容上分,可分为花卉雕、鸟兽雕、人物雕、器物雕等;从表现手法上分,可分为写意手法和写实手法;从表现形式上分,可分为薄面剪刻、刻雕、凹雕、浮雕、整雕、镂空雕、分雕整组、组合雕、突环雕等。下面主要从表现形式上加以详细介绍。

薄面剪刻

薄面剪刻又称为平雕、平面雕,是借鉴剪纸或刻纸的技法,把南瓜、黄瓜或者冬瓜皮、西瓜皮等食品雕刻原料刨切成很薄的片状,用剪刀或刻刀剪刻成简单的具有剪纸效果的平面图形。也可用模具来完成图形,如花、鸟、兽形及寓意吉祥的文字。其方法简单,出形迅速,是最常用的方法之一。这类作品适合从某一角度欣赏(正面),刻法较简单,类似于画画,一般用于装饰熟菜、果盘等,也可作为围边或是大型雕刻的扦插辅助件(图1)。

刻雕

刻雕是用刻刀在所选的雕刻原料的表层上雕刻出很细的图案形象。

凹雕

凹雕又称为阴文雕刻,是用专用雕刻刀具在食品雕刻原料的表层上挖刻,铲除原料而形成图案形象。

浮雕

浮雕又称为阳文雕刻或凸雕,是用专用雕刻刀具在食品雕刻原料上挖掉多余原料,所留的部分凸显成各种图案形象等,一般使用于表皮色彩较深的瓜果上。其又分有阴纹浮雕和阳纹浮雕。阴纹浮雕是用“V”形刀,在原料表面插出“V”形的线条图案,此法在操作时较为方便。阳纹浮雕是将画面之外的多余部分刻掉,留有

“凸”形、高于表面的图案。这种方法比较费力,但效果很好。另外,阳纹浮雕还可根据画面的设计要求,逐层推进,以达到更高的艺术效果,适合于刻制亭台楼阁、人物、风景等,具有半立体、半浮雕的特点,难度和要求较高。采用浮雕方式将图形雕刻出来后,画面与底子的色彩反差大,形成雕刻艺术的美感,具有一定的版面趣味(图2)。



1



2



3



4

整雕

整雕又称为圆雕或立体雕刻，是将一个整体的食品雕刻原料用专用雕刻刀具雕刻出具有完整立体形象的图案形象，富于表现力和感染力。在雕刻技法上难度较大，要求也较高，具有真实感和使用性强等特点。这类作品可以从各个角度欣赏，艺术效果比较明显，适合于装饰冷菜、热菜、果盘等，也可以用来制作小展台（也叫花台），摆放在餐台中央供欣赏（图3）。

镂空雕

镂空雕是将原料用专用雕刻刀具镂空雕刻出图案形象，一般是在浮雕的基础上，将画面之外的多余部分刻透，以便更生动地表现出画面的图案，如西瓜灯等，既可欣赏，又可当做容器用来盛装各种菜品（图4）。

分雕整组

分雕整组是用几种原料或几个雕刻成型的部分共同组合成完整的食品雕刻作品。这种雕刻可大可小，应用灵活，可用于制作装饰凉菜、热菜、果盘等，也可用于制作大、中、小形展台。另外，将单独刻好的若干个小的作品按一定的构图方式组合在一起，形成一组大的、完整的作品，也叫分雕整组。

组合雕

组合雕是将几个独立成型的食物雕刻作品组合成统一和谐的艺术展品。组合雕一般用来制作大形展台，常出现于大型宴会上，独立摆放，专供欣赏。

突环雕

突环雕是凸雕、凹雕等雕刻方法结合，先在原料表面上雕刻出图案，再用起环、切割等方法，使图案线条有的突出、脱离原料表面，有的连接于原料表面，互相环连在一起。突环雕常用于瓜灯、锁链等的雕刻。



◎食品雕刻的特点

原料可食用

常用的原料有大萝卜、心里美萝卜、黄瓜、冬瓜、南瓜、土豆、芋头、莴笋、西瓜、哈密瓜、苹果、橙子等。经过加工后，既是漂亮美观的艺术品，又是不可多得的美食。

主题明确

在题材选择上，多表现吉祥、美好或者是健康、轻松诙谐的内容，与宴席的主题（或与菜肴的主题）相符，或能建立某种联系，使宴会的气氛和谐、融洽。

技能性强

由于原料水分大，质地脆嫩，要求雕刻者要做到刀法纯熟、技艺精湛、操作迅速快捷。

艺术性强

食品雕刻最主要的目的是装饰席面、美化菜肴，所以其作品应做到造型优美、形象生动、色调明快，使用餐者在品尝美味的同时，在视觉上和情感上都能得到美的享受。

展示时间短

只能一次性使用，不能重复利用和长期保存，必须现用现雕。



◎如何布置使用食品雕刻

食品雕刻的布置使用,可以提高菜肴的观感质量,美化宴会,提高宴席格调气氛。因此,根据特定的环境摆放布置,才能为宴席增添光彩。色彩造型要协调大方,组合、比例要适当,一切都是为整个宴会服务,不是为了雕刻而雕刻,不是为了展览雕刻作品,而是“从整体美出发”,这便是食品雕刻的布放宗旨。

- ①一般说来,格调层次高的宴会可以多用些食品雕刻,反之则少用。高档次的宴会配以高雅、大型的食品雕刻,档次次之的可用中型看盘,再低一些的仅用简单的雕刻或者围边装饰即可。
- ②要尽量选取与席面有关的象征性雕刻作品,以期得到入席者的共鸣。布置时应放置于显要地位,以适应和提高全体入席者的情绪。
- ③宴席所用的灯火、餐具、用具及菜肴的色彩都能给食品雕刻的布置带来影响。如果餐具与菜肴金碧辉煌,色彩偏于华丽,宜用素雅的食品雕刻;如果席面上的整体色彩偏于淡雅清素,则食品雕刻必须色彩鲜艳,明亮夺目。大型的组装雕刻应色彩淡一些,以免给人以沉闷感。此外,局部摆放要注意色彩的对比,如红色的菜宜用黄、白色的雕刻。
- ④色彩搭配可按季节的变化而做调整。如,夏季可多用清淡的或偏冷调的颜色,少用红色,给人以素雅清爽的感觉;冬季则宜多用暖色,给人温馨和煦的感觉。
- ⑤在布盘布台时,要按档次使用。大型雕刻要居中居高,小型雕刻可居边居矮,一般不宜太密,要做到多而不乱,少而精彩,疏密相间,抑扬适当。
- ⑥食品雕刻的大型看台,一般贯穿于宴会的始终;看盘是开宴前布放,冷菜结束之前撤下;其他随菜肴而上的雕刻则随菜肴一起撤下。席面上使用时间较长的雕刻,可以用小刷刷一层薄薄的香油,起到防干保鲜的作用。
- ⑦食品雕刻的布置意在达到宴会应有的情绪、气氛,使之与人意相辅,方法是很多的,不宜死搬硬套,要注意整体的布放效果。

◎食品雕刻的步骤

选题

选题即食品雕刻所选择的内容题材,选题应与宴席主题相吻合,要能恰到好处地烘托出宴席气氛。除考虑宴会性质外,还必须注意宾客的身份、国籍、民族和宗教信仰等诸多因素。

选料

主题确定以后,应根据内容题材所表现的实体形象,选择质地、色泽、形态、大小等符合其造型要求的原料。选料时,首先要选取最重要的大型雕刻的原料,然后按照大小顺序依次选全原料。此外,所选原料要大小适中,不要浪费,但注意要稍有盈余,以免雕刻时出现待料停顿。选料时还要考虑色彩的搭配问题以及原料是否适宜雕刻等。

构思

原料确定以后，应根据主题需要进行整体布局设计，力争做到主次分明、主题突出。如果要选用较大型的题材，需先画出草稿，以利于实际操作。

雕刻

雕刻是各个步骤中最重要的一环，是实现构思设计的具体手段。雕刻时应先刻出大概轮廓，然后再雕刻具体部件，做到先整体、后局部、再细微。雕刻完成以后，如果作品需要几个部件进行组装，必须瞻前顾后，事前应对最后的组装加以通盘考虑，组装成型后再对拼接部位进行修饰加工，使之尽善尽美。如果是组合雕，应将独立成型的几个食品雕刻作品组合在一起，并加以修饰加工，以组成统一和谐的展品。





绝美的盘饰技艺——围盘



围盘又称“镶边”“围边”，是指利用菜品主料之外的原料，通过切拼、配搭等加工方法组合成各类平面纹样图案，围于菜品四周或点缀于盘子的一角，以衬托菜品特色、美化装饰菜品的一种技法。其中，边花、角花及有些居中、有些偏于一边的局部装饰也称为点缀。它是将食品原料通过简单的刀工改制，对菜肴进行点缀美化的一种方式。随着生活水平的日益提高，人们对饮食的要求除了美味之外，也开始注重视觉上的美观。因此，食品围盘艺术越来越受到人们的喜爱。

在菜品的制作过程中，围盘所占的比例不大，但作用却不小。即使是平平无奇的家常菜品，只要加上一道围盘或者简单的点缀，就能使菜品瞬间具有整体美感，还能提升视觉效果，使菜品变得鲜艳、生动、诱人，起到锦上添花的作用。

◎围盘的种类

围盘常见的种类有围边式、局部式、对称式和中间式等四大类。

围边式

围边式又分为全围式和半围式两种。全围式是用加工好的装饰料围在菜品的四周，较适于圆盘的装饰，围出的菜品整洁、美观，但刀工要求较严；半围式是将装饰料半围在菜品旁，装饰料约占盘的三分之一，首要是运用某种主题和意象来美化菜品（图1）。

局部式

局部式是指用各类蔬菜、水果加工成一定形状后，点缀在盘子一边或一角，以渲染气氛，衬托菜品。这类围边的特点是简洁明了、简单易做（图2）。

对称式

对称式是指用装饰料在盘中做出相对称的点缀物，适用于椭圆腰盘盛装菜肴时，其特点是对称、协调，简单易掌握，一般在盘子两头做出同样巨细、同样色泽的花形即可。

中间式

中间式是在盘子中间用装饰料拼成花草或其他形状，使菜品变得更加美观（图3）。



1



2



3

◎围盘的应用原则

围盘在实际操作中应不断创新，但仍然有其需要遵守的应用原则。

第一，冷热菜的围盘应以菜品的特色为依据来制作，以菜品的主色调为主，同时要不影响菜品的原有风味。

- ① 菜品的色泽一般采用反衬法，如菜色为暖色，则围边应用冷色，以突出菜品本色。
- ② 看菜品成菜的形态。如碎形原料、条、块、片等，可采用全围点缀；而整形原料，如鸡、鱼、鸭或咸鸡腿、大虾等则可采用中间式、对称式或半围式。
- ③ 看菜品的品种，如汤菜可用能浮于汤面上的点缀物，而蒸菜、炒菜则可因菜而异。
- ④ 看菜品滋味，一般甜的菜品宜选用水果等甜味点缀物，煎炸菜应配爽口原料，麻辣味菜可以用味淡的点缀物。

第二，宴会菜品的点缀要依据宴会的档次、宴请的宾客以及详细的菜品等进行摆设。

- ① 家宴多为家常菜品，要用普通的原料点缀。
- ② 中档宴会的菜品比较讲究，要用特殊原料点缀，以免破坏整体气氛。
- ③ 要考虑宾客的身份地位、风俗习惯、年龄等。





栩栩如生的 食品雕刻

Collection of Food Carving Works

本章精选了十四个食雕案例，涉及鸟类、鱼类、昆虫、兽类、简单瓜果和瓜灯等各种类型，雕刻步骤分步详细，图文对应，使读者能更快速地掌握食雕技巧。