



食品雕刻

6

——首届琼花杯食品雕刻大赛获奖作品选

张延年 郑奇 主编

 中国轻工业出版社

食品雕刻

——首届琼花杯食品雕刻 大赛获奖作品选

张延年 郑奇 主编



 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻.6:首届琼花杯食品雕刻大赛获奖作品选

张延年,郑奇主编.-北京:中国轻工业出版社,2000.1(2000.6重印)

ISBN 7-5019-1935-6

I.食… II.张… III.食品-雕刻-作品-中国
IV.TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(1999)第49337号

责任编辑:彭倍勤 劳小娟

策划编辑:李炳华 责任终审:滕炎福 封面设计:崔云

版式设计:赵益东 责任校对:方敏 责任监印:崔科

*

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街6号,邮编:100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话:010-65241695

印 刷:北京日邦印刷有限公司

经 销:各地新华书店

版 次:2000年1月第1版 2000年6月第2次印刷

开 本:889×1194 1/32 印张:4.625

字 数:118千字 印数:8001-16000

书 号:ISBN 7-5019-1935-6/TS·1222 定价:28.00元

如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换

前言

食品雕刻艺术是介于中国烹饪技艺与工艺美术之间的一种边缘性艺术。多以食物原料的瓜、果、根、茎类作为制作材料，以精巧的构思、精湛的雕刻技术，创造出独特的艺术作品。食雕一般用于较隆重的筵席，以配合主题、烘托气氛、增加情趣。它是中国厨师以数千年劳动实践创造、积累起来的一朵艺术奇葩。在中国烹饪、中国艺术、中国文化中具有—种特殊的审美地位和价值。

据典籍记载，中国从春秋战国始有食雕。起初是以煮熟的鸡蛋为原料进行雕刻^①，后来逐渐发展为以各种果、蔬乃至奶酥为原料的雕刻工艺^②，明、清时期又出现了西瓜等瓜雕。在封建社会，食雕基本局限在宫廷和豪门贵族、富绅巨商的饮食生活之中，从未得到普及。

从近代起，食雕艺术逐渐普及到民间。尤其是20世纪80年代以来，中国经济有了长足发展，食品雕刻艺术也展现出空前繁荣的景象。由于厨师队伍文化结构发生变化，文化水平普遍提高，使食雕艺术在继承传统的基础上，有了大幅度创新。

为了总结近年来中国食雕的成就，在继承传统技法的同时更好地开拓、创新，为了加强

厨师相互间的交流，扩展思路，发现新人，进一步推动食雕艺术的发展，1992年8月，由上海《食品与生活》杂志社、扬州市职工技协烹饪专业委员会、上海中亚饭店、扬州琼花大厦、扬州珍园饭店发起并主办，由南京钟山宾馆、无锡锡苑饭店、泰兴酿酒厂协办了《首届琼花杯全国食品雕刻大赛》。经过筛选，全国26个省、市、自治区国有、集体、个体、部队、政府机关、专业、业余的140余名选手参加了现场决赛。其中年龄最大的57岁，最小的只有17岁。在250多件作品中，好中选优，评出全能金奖1名、银奖2名、铜奖3名，西瓜雕、其他瓜雕、组合雕金奖各1名、银奖各3名、铜奖各8名，优秀奖102名。扬州电视台、江苏电视台、中央电视台、扬州日报、扬子晚报、旅游时报等新闻单位先后作了报道，赞誉此次大赛为我国规模最大、风格最多、水平最高的一次食雕大赛。

本次大赛有如下特点：

第一，食雕原料的扩大。传统食雕多以西瓜、南瓜、冬瓜、萝卜为原料。近年来，发展到各种瓜果、根茎类，如黄金瓜、茄子、茼蒿、山芋、山药等等。此次大赛还有人用了琼脂冻，凡能够进行雕刻的食品原料，几乎无所不用。

第二，工艺手法的突破。传统食雕每以繁难见长，尤以西瓜雕刻中的“突环”为最，极尽精工，玲珑剔透。近年来，众多年轻厨师，大胆吸收各种工艺美术技法，或以画入雕，以塑补雕，或以现代科学发明的多种食物胶为粘合剂进行雕刻组接。他们不仅运用了多种雕刻手法，而且发明了许多新的雕刻工具，操作起来得心应手，使食雕技艺达到了空前的丰富。

第三，构思上的创新。传统食雕考究技术难度，不仅繁琐细密，耗时费力，而且疏于对意境、格调的追求。近年来，厨师多与艺术家进行切磋，大胆尝试，结合筵席的不同主题，创造意趣、意境，在艺术构思和审美境界上达到了前所未有的深度和高度。

第四，鲜明的地方风格。由于选手来自全国各地，东、西、南、

北各种风格荟萃一堂，各显风姿。如北京的作品多精细严整，以趣见长；新疆的作品以艺统技，饱满雄浑；浙江的作品多精雕细刻，以写实见长，形象栩栩如生，观之余味无穷；福建一些选手，以雕画结合，擅长描写海滨生活，简洁、隽永、质朴、清新；辽宁的作品多不厌繁难，以技见长，其中的优秀作品雄伟壮丽；上海的作品通古达今，中西合璧；江苏的作品重视传统，有浓厚的装饰风格和图案性，工艺精湛；四川等地作品，以画入雕，讲求意境，风格闲散简洁，脱离了匠气而具有较明显的文化气息等等。总体上看，北方作品多雄伟富丽，南方作品多秀美精致。

第五，开始形成个人风格。不少作者，由于锲而不舍，潜心追求，初步形成了个人的独特风格。例如：李石头的作品，能充分地发挥食物原料颜色、质感等特点，刀法爽利，风格浑厚雄大；张诗伟的雕刻精工细致，富于生活气息，技法新颖，情趣盎然；高保卫、余厚良、郑长友、李秀荣、杜国林、林占宇、任世勇等人的西瓜雕，具有强烈的绘画性，或如版画，或如漫画，或如装饰画，或如国画，意境深远；郑忠良取鉴石雕、篆刻，刀法爽快；王再青用刀粗犷，风格古朴、雄浑；余厚良等人的作品小中见大，手法简练，雕画结合，意境清新。刁臻布的作品《清香鲤乐》，充分体现原料的自然美，使审美与食用巧妙地合为一体，手法颇像国画上的大写意，是中国食雕艺术的发展方向。

总之，本次大赛作品用料广泛，构思新颖，风格多样，争奇斗胜。选手文化层次高，创新意识浓，且以青年居多，充分显示了中国食雕艺术的蓬勃活力。

当然，从大赛全过程来看，也存在着一些不足之处，尚需继续努力。诸如：有的选手一味贪多、求大，只追求技术难度，忽视了构思深度。有的选手采用树枝等附加材料过多，喧宾夺主，有伤食雕特色。不少组合雕主次不分，零乱琐碎。说明厨师们在构图能力、构思深度上有待进一步地提高。食品雕刻是中国烹饪文化的一个重要分支，我们认为应当遵循下列原则：

一、实用性为基础。这正是食品雕刻特色之所在。所谓实用性，当从这几方面去理解：

1. 尽可能用食物原料，少用甚至不用不可食的辅助性原料。应尽可能发挥食物原料皮、肉、瓤、茎等各部分的原质、原色，如树根雕首先应显示形形色色的树根之美，玉雕首先要显示玉质莹润之美一样。

2. 应尽量缩短雕刻时间，做到速度快，审美价值高。有的作品动辄十几小时，用于筵席观赏却很短暂，这不是食雕艺术所提倡的方向。

3. 如能创造出既能作为盛具，又具有观赏价值的作品，如冬瓜盅、西瓜盅等，应大力提倡。若能直接食用，当然更理想。

二、技术性为手段。工艺技巧的目的应为创造意境、意趣服务，而不仅仅是为了显示技巧本身。如同烹调工艺繁难，而烧制出的菜肴却不可口，便失去了烹调工艺的意义。

三、审美性为目的。食品雕刻的主要作用是烘托、增强筵席的气氛，为人们创造意、形、色的美感享受。这就需要从事食雕的人不断加强艺术修养的训练，在意境、意趣的追求上，在整体组合的章法技巧上下功夫，使食雕真正成为创造美的艺术。

从作品中选编、出版这部画册，是一件繁难的工作。有些选手由于种种原因，如南方瓜果与北方瓜果的性质有别等等，临场未能得到很好的发挥，但在参赛练习中不乏成功的佳作，并留下了较好的照片资料。此种情况，即使参赛时未能完全达到预期的效果，但从出版角度(而不是纯比赛角度)，我们收进了少量未获奖作者提供的照片原件。有的作品有明显的构图缺陷，经过摄影、制版处理，或克服或隐蔽了这些缺陷，使之仍然达到了很好的艺术效果。但我们主要是根据比赛结果，依获奖高低次序排列。当然这种排列是相对的，由于名额有限，高手如林，上下之差有时极其微妙，甚至难分高下。在很多情况下，评委会不得不全面地衡量，好中选优，忍痛割爱。最后的评定标准是：获金奖者要

求在传统、创新、技法、立意各方面发展全面。获银奖者要求在某一艺术风格上达到最佳水平。获铜奖者要求在某一方面的技巧上达到成熟的高度。获优秀奖者要求在雕刻技艺上达到规范水平。需要说明的是，金奖获得者虽然基本达到面面俱到的高水平，而事实上，获银奖、铜奖的一些优秀作品中，虽未能面面俱到，但在某一方面(如构思、用料、实用价值、绘画性等等)却极为突出。由于作者善于思考，勇于创新，同样有着广阔的发展前途。选编尽可能从大面上考虑，使各种风格、各种长处得到全面的展示。

由于时间仓促，再加上一些客观困难，比赛活动尚有不尽如人意之处。加之主编水平有限，我们期望着第二届琼花杯全国食品雕刻大赛结出更为丰硕的果实。

张延年 郑奇

广陵

[注1]《管子》：“雕卵然取之。”

《玉烛宝典》：“古之豪家，食称画卵。今犹染蓝茜杂色，仍加雕镂，递加餽饈，或置盘俎。”

[注2]吴越时，外戚孙承祐命人以龙脑香煎奶酥制作了“方圆丈许”的骊山模型，且“山水、房屋、人畜、桥道，纤悉皆备。”号曰：“龙酥方丈小骊山。”

目 录

首届琼花杯全国食品雕刻大赛组织委员会、 评审委员会及各部负责人概况	(1)		
《首届琼花杯食品雕刻大赛获奖作品选》编辑委员会名单	(3)		
首届琼花杯全国食品雕刻大赛评审委员会名单	(4)		
获奖选手简介	(4)		
葡萄园(李石头)	(11)	四季平安(张诗伟)	(26)
金秋硕果(李石头)	(12)	苏扬名景(任世勇)	(27)
出水芙蓉(李石头)	(12)	白孔雀世界(任世勇)	(28)
双鸟捧菊(熊均苗)	(13)	提篮西瓜灯(丁新年)	(28)
玲珑西瓜灯(韩继成)	(14)	西瓜花篮(吴晓伟)	(29)
鲤跃龙门(韩继成)	(15)	龙(郑忠良)	(30)
龙舟瓜灯(梁旭辉)	(16)	琼阁玉宇(郑忠良)	(31)
归(邓宝生)	(17)	双龙戏珠瓜盅(王再青)	(32)
鸟语花香(邓宝生)	(18)	飞龙仕女(王再青)	(33)
丝绸之路(高保卫)	(19)	雄鹰惊鸟(丁士宝)	(34)
清香鲤乐(刁臻布)	(20)	荷花盅(詹冰)	(35)
鸟语花香(杜国林)	(21)	龙凤西瓜灯(陈振宇)	(36)
凤戏牡丹(杜国林)	(22)	孔雀迎宾(陈振宇)	(37)
御果园(李军)	(23)	海底情趣(刘仁来)	(38)
将进酒(陆向军)	(24)	二龙戏珠(刘仁来)	(39)
竹笼蝥蝥(张诗伟)	(25)	消夏瓜灯(刘清海)	(40)
奇花碧莲(张诗伟)	(26)	聚龙花瓶(刘清海)	(41)

- | | | | |
|-------------|------|------------|------|
| 松鹤瓜盅(余厚良) | (42) | 凤凰展翅(王永杰) | (66) |
| 天坛(余厚良) | (43) | 西瓜灯(谢瑞荣) | (67) |
| 西瓜盅(余厚良) | (43) | 猕猴献桃(林占宇) | (68) |
| 双狮绣球(朱龙生) | (44) | 西瓜灯塔(周达春) | (69) |
| 二龙戏珠(朱龙生) | (45) | 青蛙戏荷(许春刚) | (70) |
| 龙凤瓜灯(朱龙生) | (45) | 西瓜灯塔(王平) | (71) |
| 群狮欢庆(张桂生) | (46) | 南瓜花篮(王平) | (72) |
| 鹤鹿寿同庆(张桂生) | (47) | 鑫湖春色(王平) | (72) |
| 夏趣(唐光明) | (48) | 瑞光灯塔(朱勇) | (73) |
| 梅花灯(唐光明) | (49) | 花篮西瓜灯(马付祥) | (74) |
| 归(唐光明) | (49) | 钱江晨曦(吴展翔) | (75) |
| 草石虾蟹(周建海) | (50) | 瓜盅(刘钢) | (76) |
| 百鸟朝凤(周建海) | (51) | 瓜灯(张健) | (88) |
| 丝绸乐舞(刘新疆) | (52) | 花篮瓜盅(黄立祥) | (78) |
| 群虾戏莲(刘新疆) | (53) | 瓜灯(张希鹏) | (79) |
| 碧海水晶宫(张文生) | (54) | 狮子西瓜盅(沈国富) | (80) |
| 瓜灯(赵艳红) | (55) | 西瓜灯(陆星建) | (81) |
| 假山盆景(赵艳红) | (56) | 花篮瓜灯(纪宏业) | (82) |
| 龙舟(甘锦华) | (57) | 吹箫引凤(纪宏业) | (83) |
| 水仙凤鸟皮灯(甘锦华) | (57) | 花篮西瓜灯(姜小乐) | (84) |
| 孔雀开屏(赵阶林) | (58) | 鱼水情(贾荣付) | (85) |
| 月季盆景(芦家明) | (59) | 瓜灯(王炳荣) | (86) |
| 葫芦瓜灯(成绩) | (60) | 组合花篮(王炳荣) | (87) |
| 骏马奔腾(王康军) | (61) | 花篮西瓜灯(马晓秋) | (88) |
| 西瓜灯(张虹飞) | (62) | 瓜盅(李秀荣) | (89) |
| 金鱼灯(高琪) | (63) | 鲜花满园(李秀荣) | (90) |
| 宝莲灯(徐志伟) | (64) | 瓜灯(胡建生) | (91) |
| 故宫灯(陆学明) | (65) | 孔雀迎春(胡建生) | (92) |

瓜盅(郑长友)	(93)	金凤还巢(张玉滨)	(115)
花坛(郑长友)	(94)	金玉满堂(杨青)	(116)
西瓜灯(孙士贵)	(95)	福寿西瓜灯(付贵刚)	(117)
秋实(汉吉信)	(96)	孔雀灯(燕杰)	(118)
孔雀西瓜灯(汉吉信)	(97)	西瓜灯(张克宇)	(119)
西瓜盅(李长军)	(98)	金鱼瓜灯(张克宇)	(120)
牡丹花瓶(杨晓峰)	(99)	瓜灯(陈全波)	(121)
西瓜灯(杨晓峰)	(100)	花篮瓜灯(郭宏伟)	(122)
花篮瓜灯(崔侦亮)	(101)	龙舟(王平)	(123)
鸟语花香(罗新安)	(102)	凤凰展翅(王平)	(124)
西瓜盅(罗新安)	(103)	凤戏牡丹(朱正兵)	(125)
透雕瓜灯(蒋德岭)	(104)	荷花塔(王朝元)	(126)
蕉园春色(蒋德岭)	(105)	龙翔九天(王奇)	(127)
西瓜花篮(段修伦)	(106)	蛟龙出海(吴玉福)	(128)
西瓜灯(魏恩义)	(107)	竹楼(李扎莫)	(129)
友谊花篮瓜灯(陈官胜)	(108)	鲤鱼跃龙门(魏锋)	(130)
喜庆瓜灯(余剑斌)	(108)	龙凤瓜盅(邓财典)	(131)
西瓜灯(严财发)	(110)	二十四桥明月夜	
凤蝶飞舞(罗义火)	(111)	(苏再红)	(132)
瓜灯(王开珍)	(112)	荷塘趣(王文安)	(133)
瓜灯花篮(许克成)	(113)	天塔风姿(孙兆文)	(134)
硕果累累(许克成)	(114)	颐和春色(张轶鸣)	(135)

首届琼花杯全国食品雕刻大赛 组织委员会、评审委员会 及各部负责人概况

组织委员会

- 名誉主任：符宗乾 扬州市政治协商委员会主席
- 特邀顾问：董欣宾 著名美学理论家、高级画师
- 主任：王盘生 扬州市总工会主席、高级工程师
- 副主任：朱宝祥 扬州市人民政府接待处副处长、珍园饭店总经理
沈 钢 上海中亚饭店总经理、工商管理硕士、常务副总经理、经济师
陈之栋 扬州琼花大厦总经理、经济师
张孝勋 扬州市职工技术交流站站长、工程师
张延年 扬州市职工技协烹饪专业委员会理事长、江苏省扬州英才烹饪技工学校高级讲师、董事长
郑仲海 《食品与生活》杂志主编、工程师
郑 奇 江苏烹饪研究所副所长、扬州市美学学会秘书长
- 秘书长：张延年(兼)
- 委员：王资鑫 扬州琼花大厦副总经理、经济师
王建平 南京钟山宾馆副总经理、特级烹调师
尹耿全 《食品与生活》杂志责任编辑
陶柳云 上海中亚饭店总厨师长、高级烹饪技师
徐星葆 扬州琼花大厦副总经理
冯钰煌 无锡锡苑饭店副总经理
戴开荣 江苏省泰兴市酿酒厂厂长
钟立生 扬州珍园饭店副总经理

评审委员会

主任:郑奇(兼)

副主任:杨继林 中国烹饪协会副会长、南京饮食服务培训中心
顾问、特一级烹调师

委员:索菲 江苏美术出版社原总编辑、美术副编审
朱成梁 江苏美术出版社副总编辑
潘小庆 中国装帧艺术委员会理事、江苏省装帧艺术
委员会副会长、美术副编审
张友宪 南京艺术学院美术系讲师
周玉峰 南京师范大学美术系讲师

各部负责人

理事长:陈忠明 江苏省扬州商学院烹饪系工艺教研室主任、
特级烹调师

石顺明 江苏省烹饪技术培训中心高级实习指导员、
特二级烹调师

监事:杨存根 江苏省扬州商业技工学校副校长、讲师、特
级烹调师

顾正阳 扬州市职工技协烹饪专业委员会理事、扬州市
人民政府第二招待所总厨师长、特级烹调师

李长生 扬州市职工技协烹饪专业委员会理事、特二
级面点师

黄秋林 扬州紫藤园宾馆厨师长、一级烹调师

胡夏陵 扬州市吟月茶楼厨师长

业务部

部长:吴金华 原江苏省扬州商业技工学校副校长、政工师

副部长:黄春林 扬州市职工技术协会办公室秘书、扬州市职工
技协烹饪专业委员会秘书长

陈忠明(兼)

- 宣传部 部长:丁应林 江苏烹饪研究所秘书、特级烹调师
副部长:戴建村 泰兴市南天阁茶社业务经理、特级烹调师
尹耿全(兼)
- 接待部 部长:王资鑫(兼)
副部长:邵金海 扬州市职工技协烹饪专业委员会副理事长
长、萃园饭店厨师长、特级烹调师
丁舒 扬州市总工会干部、烹饪专业委员会理事
- 财务部 部长:朱宝祥(兼)
副部长:钟立生(兼)
潘建国 扬州市职工技协烹饪专业委员会理事、
扬州珍园饭店膳食部主任

《首届琼花杯食品雕刻大赛获奖作品选》 编辑委员会名单

- 主任:董欣宾 符宗乾 王盘生
副主任(以姓氏笔划为序):朱宝祥 沈 钢 陈之栋 张孝肠
张延年 郑仲海 郑 奇
委员(以姓氏笔划为序):王建平 王资鑫 尹耿全 茅剑镐 徐星葆
冯钰煌 陈国友 戴开荣 钟立生
主 编:张延年 郑 奇

首届琼花杯全国食品雕刻大赛

评审委员会名单

主任委员：郑 奇 副主任委员：杨继林
委 员：索 菲、潘小庆、朱成梁、张友宪、周玉峰

获奖选手简介

- 李石头 新疆石油局地质调查处厨师。大赛中获西瓜雕金奖、其他瓜雕优秀奖、组合雕银奖、荣膺全能金奖。
- 熊均苗 浙江余姚市农业银行联社培训站厨师。1976年毕业于余姚技校。大赛中荣获其他瓜雕金奖。
- 韩继成 辽宁省沈阳市人。大赛中获组合雕金奖、西瓜雕优秀奖。荣膺全能铜奖。
- 杜国林 江西省南昌青山湖宾馆厨师。大赛中获西瓜雕铜奖，其他瓜雕优秀奖。
- 李 军 江苏省镇江市一泉宾馆厨师。大赛中获西瓜雕铜奖。
- 陆向军 四川省成都岷山饭店餐饮部厨师长。大赛中获西瓜雕铜奖。
- 张诗伟 北京新世纪饭店专职食雕师，1988年毕业于北京旅游学校烹饪专业。大赛中获其他瓜雕银奖、西瓜雕铜奖、组合雕优秀奖，荣膺全能银奖。
- 任世勇 北京石景山京燕饭店餐饮部厨师。大赛中获西瓜雕铜奖、组合雕优秀奖。
- 丁新年 辽宁省大连210医院厨师。大赛中获西瓜雕铜奖。
- 吴晓伟 内蒙古包头钢铁学院餐饮部二级烹调师。大赛中获西瓜雕铜奖。
- 郑忠良 浙江省舟山市露亭宾馆厨师。大赛中获其他瓜雕银奖、组合雕银奖。
- 王再青 上海市扬子江大酒店食品雕刻师。幼习丹青，有作品入选市

- 级画展。大赛中获其他瓜雕银奖、组合雕优秀奖。
- 丁士宝 江苏省淮阴宾馆一级烹调师。大赛中获其他瓜雕铜奖。
- 詹冰 江苏省扬州琼花大厦厨师。毕业于江苏省扬州商业技工学校烹饪专业。大赛中获其他瓜雕铜奖。
- 陈振宇 浙江省绍兴饭店厨师。大赛中获其他瓜雕铜奖、西瓜雕优秀奖。
- 刘仁来 辽宁省大连晨港酒店(中外合资)凉菜主理,毕业于大连职业高中烹饪专业。大赛中获其他瓜雕铜奖、西瓜雕优秀奖。
- 刘清海 山东省胜利油田工业公司招待所厨师。大赛中获其他瓜雕铜奖、西瓜雕优秀奖。
- 余厚良 江西省九江市南湖宾馆厨师。大赛中获其他瓜雕铜奖、组合雕铜奖、西瓜雕优秀奖,荣膺全能银奖。
- 朱龙生 上海市建国宾馆雕刻技师,兼任上海饮食服务学校、上海财贸干部学院雕刻教师,并有专著面世。大赛中获其他瓜雕铜奖、西瓜雕优秀奖、组合雕优秀奖。
- 张桂生 上海市樱花度假村厨师。大赛中获其他瓜雕铜奖、组合雕优秀奖。
- 唐光明 福建省建瓯技校教师。大赛中获组合雕银奖、西瓜雕优秀奖、其他瓜雕优秀奖,荣膺全能铜奖。
- 周建海 河北省秦皇岛市迎宾大厦厨师。大赛中获组合雕铜奖、其他瓜雕优秀奖,荣膺全能铜奖。
- 刘新疆 新疆乌鲁木齐铁路局第一招待所厨师。大赛中获组合雕铜奖、西瓜雕优秀奖。
- 张文生 天津市水晶宫饭店餐饮部厨师。大赛中获组合雕铜奖。
- 赵艳红 女,河北省秦皇岛市福居饭店厨师。大赛中获组合雕铜奖、西瓜雕优秀奖。
- 甘锦华 江西省景德镇市商业职工中专教师。大赛中获组合雕铜奖、西瓜雕优秀奖。
- 赵阶林 江苏省徐州市虹光大酒楼经理、一级烹调师。大赛中获组合雕铜奖、其他瓜雕优秀奖。
- 芦家明 河南省原阳县酒厂食堂厨师。大赛中获组合雕铜奖。

- 成 绩 江苏省南通市天星湖度假村厨师。1990年毕业于江苏省扬州商业技工学校烹饪专业。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 王康军 江苏省南京市天京大酒店厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 张虹飞 江苏省南京市天京大酒店厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 高 琪 江苏省锡山市锡苑饭店厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 徐志伟 江苏省常州市永宁楼饭店厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 陆学明 江苏省锡山市锡苑饭店厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 王永杰 贵州省遵义市空军军事代表处厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖、其他瓜雕优秀奖。
- 谢瑞荣 甘肃省武威地区体育运动学校厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 林占宇 福建省建瓯市林业宾馆厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 周达春 江苏省无锡市旅游职业学校学生。大赛中荣获西瓜雕优秀奖。
- 许春刚 江苏省徐州市房地产局厨师。大赛中荣获西瓜雕优秀奖。
- 王 平 江苏省无锡市湖滨饭店饮食部厨师。大赛中获西瓜雕、其他瓜雕、组合雕三项优秀奖。
- 朱 勇 江苏省南通大饭店厨师。江苏商业专科学校烹饪系毕业生。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 马付祥 湖北省天门中学厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 吴展翔 浙江省杭州市黄龙饭店厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 刘 刚 江苏省泰州市一布厂食堂厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 张 健 江苏省南通大饭店厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 黄立祥 江苏省淮阴县高堰镇人民政府食堂厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 张希鹏 江苏省邳县饮食服务公司一级烹调师。毕业于江苏省商业学校烹饪专业。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 沈国富 江苏省靖江县和缘饭店二级烹调师。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 陆星建 江苏省泰州市一布厂食堂厨师。大赛中荣获西瓜雕优秀奖。
- 纪宏业 辽宁省沈阳市华星大厦厨师。大赛中获西瓜雕、组合雕两项优秀奖。
- 姜小乐 江苏省丹阳市化肥厂宾馆厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖。
- 贾荣付 江苏省江都县引江酒家厨师。大赛中获西瓜雕优秀奖。