

尚锦食雕系列 1



食品雕刻入门

Shipin Diaoke Rumen

杜乐著

 中国纺织出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻入门 / 杜乐著. —北京 : 中国纺织出版社 ,
2007.1

(尚锦食雕系列)

ISBN 978-7-5064-4115-5

.食... .杜... .食品 - 装饰雕塑 .TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第129510号

策 划 : 尚锦文化 责任编辑 : 范琳娜
装帧设计 : 王 欣 责任监印 : 初全贵

中国纺织出版社出版发行

地址 : 北京东直门南大街6号 邮政编码 : 100027

邮购电话 : 010-64168110 传真 : 010-64168231

<http://www.c-textilep.com>

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2007年1月第1版第1次印刷

开本 : 710 × 1000 1/16 印张 : 6

字数 : 53千字 定价 : 25.00元

ISBN 978-7-5064-4115-5/TS · 2284

凡购本书,如有缺页、倒页、脱页,由本社市场营销部调换



作者简介

杜乐，多年来致力于食雕活动和研究，多次于国内外的各类烹饪大赛中获奖，并屡次受邀在多个烹饪及食雕大赛中担任评委。获国家职业技能竞赛裁判员、高级烹饪技师、国家级评委及中国烹饪名师称号。

曾任中华人民共和国国家商务部外派厨师考评员、北京市劳动局国家职业技能高级考评员、中国药膳研究会理事、北京民族大学烹饪系教授、北京古城旅游学校专家顾问等职。

现任中国智慧工程研究会副秘书长、美国食品设计家协会秘书长、北京西餐业协会星级餐厅评定评委。

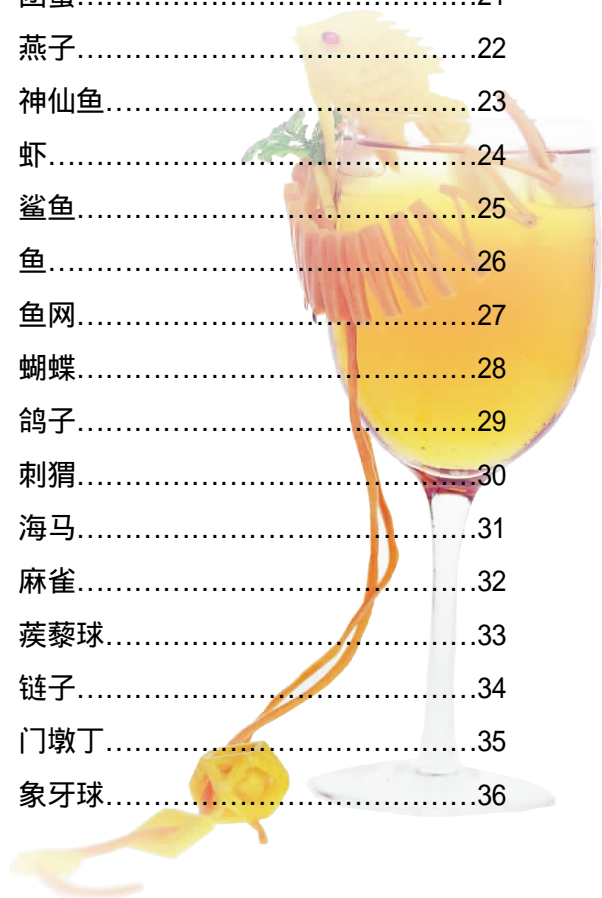
作品有《新派果蔬雕》、《食雕食塑》、《鸭鹅美味30例》、《京华面塑》、《工艺食雕》、《美味豆制品菜》、《鲜美水产品菜》等。

摄影 徐保云
雕刻助理 吕迦南



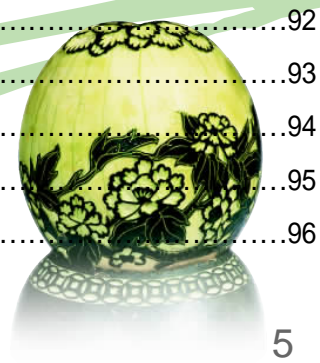
目录 Contents

工具介绍.....	6	鱼鹰.....	20
基础练习.....	11	团蟹.....	21
打圆法.....	12	燕子.....	22
直刀法.....	13	神仙鱼.....	23
旋刻法.....	13	虾.....	24
戳刀法.....	14	鲨鱼.....	25
速写练习.....	15	鱼.....	26
平面雕刻.....	16	鱼网.....	27
归巢.....	17	蝴蝶.....	28
连年有余.....	18	鸽子.....	29
共舞.....	18	刺猬.....	30
燕南飞.....	19	海马.....	31
蝶恋花.....	19	麻雀.....	32
双双飞.....	20	蒺藜球.....	33
		链子.....	34
		门墩丁.....	35
		象牙球.....	36





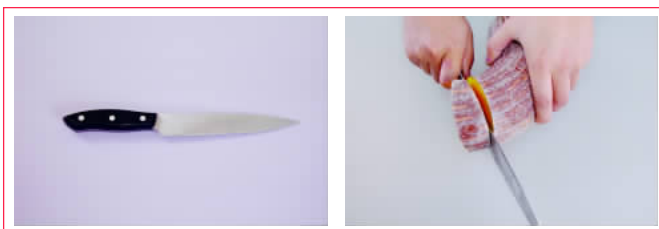
花卉雕刻.....	38	动物雕刻.....	70
玉锦.....	39	海马.....	71
太阳菊.....	40	松鼠.....	72
茄菊.....	42	小天鹅.....	74
花瓣山茶.....	44	大天鹅.....	76
方瓣牡丹.....	46	白兔.....	78
玉扶桑.....	48		
飞碟菊.....	50	盘饰.....	79
大丽神.....	52	自行车.....	80
帝王菊.....	54	小桥流水.....	81
曼陀罗.....	56	园林小景.....	82
牵牛花.....	58	丰收.....	83
		旋律.....	84
瓜盅瓜灯.....	59	秋实.....	85
雕刻刀具.....	60	渔舟唱晚.....	86
基础刻法.....	61	竹韵.....	87
单环加刀.....	64	茶趣.....	88
单环挂灯.....	65	鸟笼.....	89
御果园.....	65	轱辘和井.....	90
双环挂灯.....	66	荷塘.....	91
半圆环.....	66	比翼齐飞.....	92
荷塘.....	67	夜鹭.....	93
月色.....	68	犀鸟.....	94
南海风光.....	68	公鸡.....	95
富贵牡丹.....	69	食雕的保存.....	96
凤纹瓜盅.....	69		



工具介绍

(1) 8寸不锈钢分刀

主要用来切割原料、打圆时使用,刀身较短,比较适合手小的人使用。



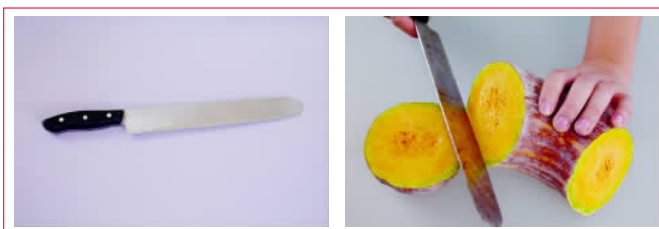
(2) 12寸不锈钢分刀

比8寸刀宽而且大,适合手大的人使用。



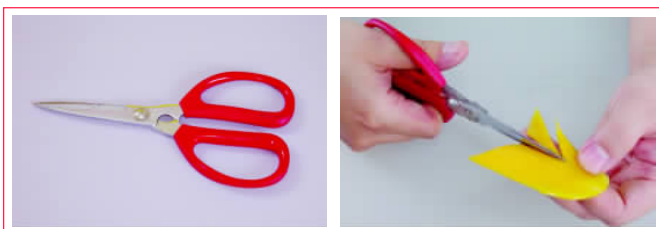
(3) 12寸圆头不锈钢西瓜刀

刀身较长,适合用来切西瓜和哈密瓜等,可以轻易将原料一刀切断。



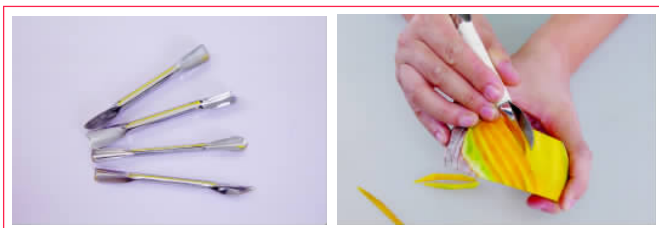
(4) 不锈钢剪子

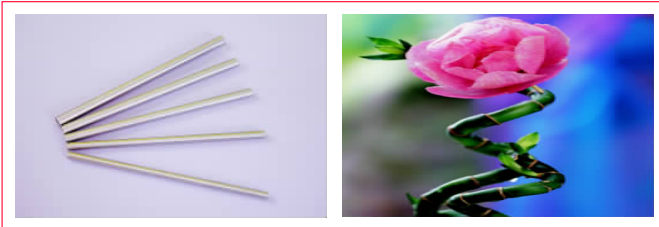
用来在较薄的原料边缘营造特殊效果,同时也可以用来切断较硬的枝、梗。



(5) 不锈钢异型头戳刀

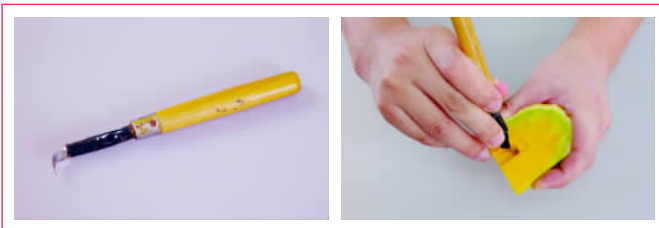
用来创造出常规刀具所创作不出来的效果,为在原料表面营造出肌理效果。





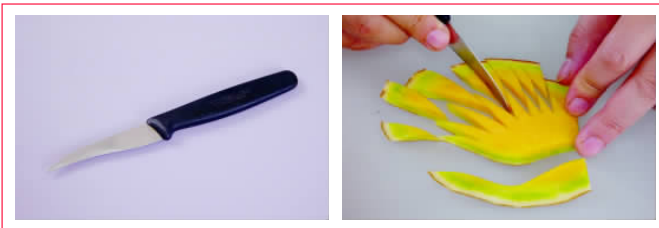
(6) 打孔套管(圆孔刀)

可以用不锈钢天线进行改制,从而得到口径大小不同的套管,用来在原料上打大小不同的孔洞。



(7) 改造钩型刀

主要用于常规刀具够不着的原料及死角。



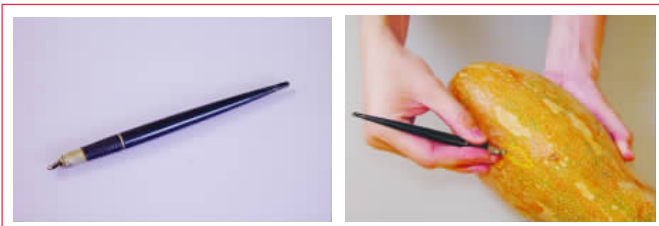
(8) 改造鹰嘴手刀(手刀)

较适用于划刻曲线及雕刻花卉的内层,且不容易伤及花瓣。



(9) 瓜皮跑线刀

主要用来在瓜皮表面划刻出具有一定深度的线条,在雕刻西瓜灯时比较常用。



(10) 画线条笔

用于在西瓜表面划刻出线条,较适合画曲线,常用于刻西瓜皮。

食品雕刻入门

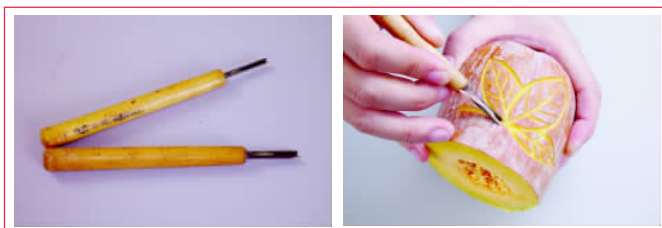
(11) 画圆器

用大头针和玻璃绳制成，主要用来代替圆规在西瓜表面刻画出标准的圆形。



(12) 木刻刀

用以在西瓜表面刻出阴槽，常用于刻西瓜表面的阴文图案，也可以用来刻花瓣较细的菊花花瓣。



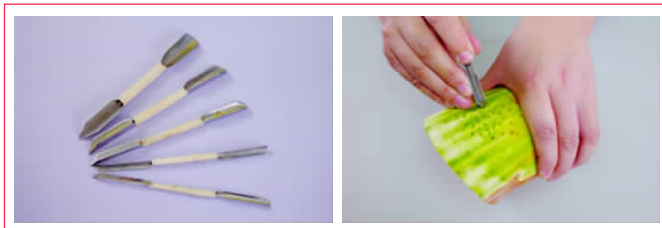
(13) 去皮刀

用以去除瓜果类原料表面的表皮。



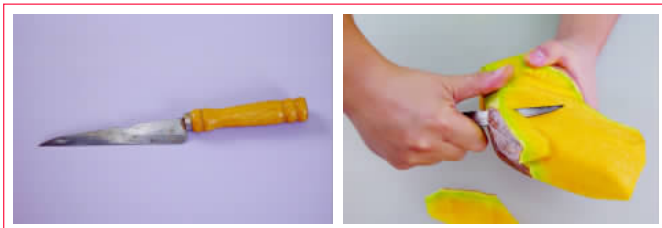
(14) 台湾产戳刀(V型刀)

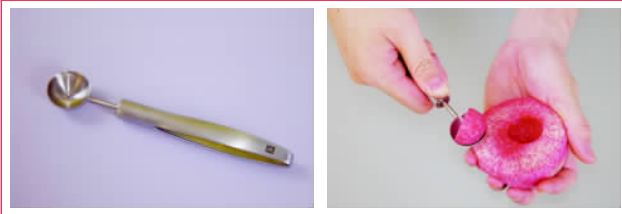
用来雕刻花卉、人物、动物，材质较厚，硬度高。



(15) 台湾立刃手刀(平口刀)

用白钢制作而成，适合刻小动物及人物。





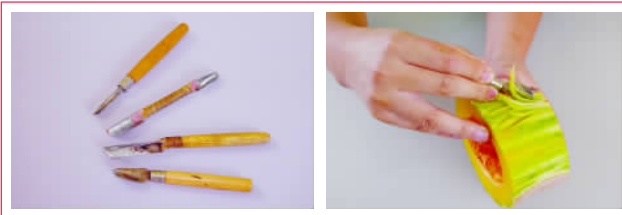
(16) 挖球器

用来挖制半圆形的小球及将原料内部挖空。



(17) 西瓜灯挑皮刀

在刻西瓜灯时用来将皮肉分离所使用的工具。



(18) 衣纹刀

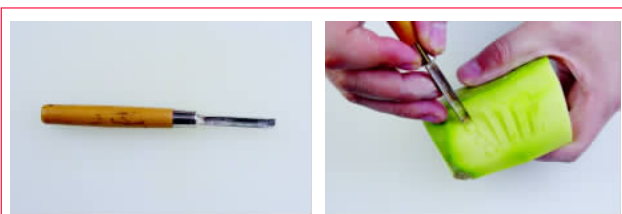
主要用来刻衣服衣纹处的形状和凹槽。



(19) 圆口戳刀(圆口刀)

用来刻画弧形的槽或戳刻花瓣。

磨制时用三棱磨刀石或水砂纸。



(20) 方口刀

用来刻方形的槽或方形的花瓣，是一种比较特殊的刀具。

食品雕刻入门

(21) 相思豆

用来做动物的眼睛，为防止其在水中涨发，可在表面喷上光油并晒干后再用。



(22) 圆规

用来在原料表面画圆或等分距离。



(23) 竹签

用来连接和加固大型原料防止其脱落。



(24) 竹牙签

用来连接和加固细小的原料。



(25) 三棱磨刀石

用来磨V型刀具的刀刃。



(26) 水砂纸

用来圈成圈，磨制圆口刀的刀刃，也可以用来磨光原料表面。



(27) 油石

用来磨制刀具的大型工具，由于本身的质地较粗糙，所以不适合磨刀刃。



(28) 细磨刀石

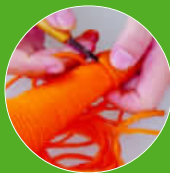
用来磨制粗的油石初加工过的刀具，主要用来细磨刀具的刀刃。

刀具在开刃时可用油石的粗粒来磨制大形状，再用细面的细石磨制，最后用水性细磨石来磨制刀刃。



基础练习

Jichu Lianxi



打圆法



打圆法是雕刻花卉的初步技法，熟练地掌握打圆技术可使花卉的外观更规整。

分刀打圆



1



3



2



4

分刀打圆球



1



2



3



4



5

直刀法

直刀法是刻花卉的基础刀法，要求薄厚均匀，表面光滑。

平口刀直刻花瓣



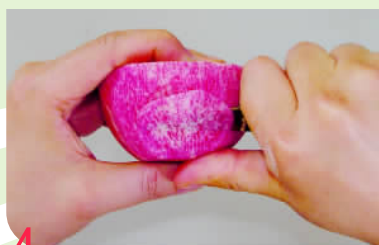
1



2



3



4

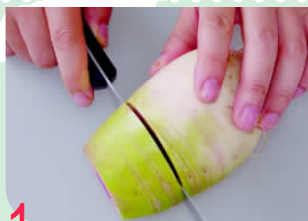


5

旋刻法

旋刻法要旋出连续不断、薄厚均匀的片，要求表面平整，这是刻花卉时去掉余料的一种常用方法，一定要熟练掌握。

平口刀旋刻



1



2



3



4

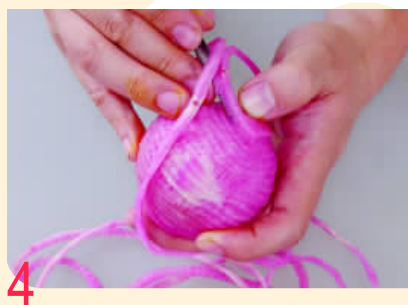
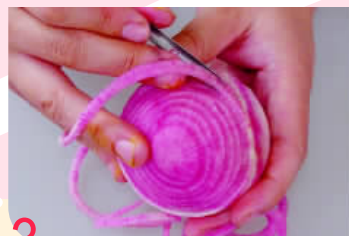
戳刀法

戳刀法是用戳刀戳刻出连续不断、粗细均匀的条，可用刀和圆口刀进行戳刻长条的练习，直至将原料戳刻完成。

木刻刀戳刻

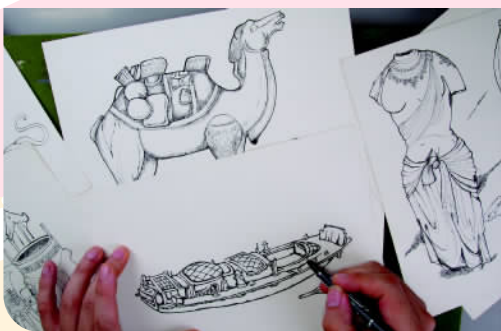
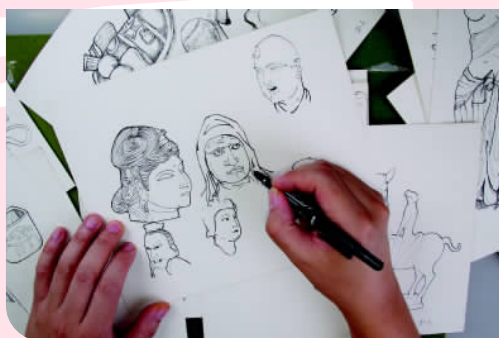


圆口刀戳刻



速写练习

准确描绘物体的轮廓，是提升造型准确率非常有效的方法。速写用钢笔、铅笔、签字笔都可以，要求准确、快速、生动。在熟练掌握速写技法后还可以画素描，可以提高对体和面的理解，在立体造型时有助于用精确的刀法刻划出形体的轮廓，很好的把握造型与结构之间的关系。



平面雕刻

Pingmian Diaoke

平面雕刻的造型简单，多用平口刀，所以多用直线和角度不太大的弧线，主要运用于热菜的配料，还可以用于调酒时酒杯沿上的造型装饰。



归巢

