

# 食品雕刻与实用造型

卢健食品造型艺术

卢摇健摇 编著

北京科学技术出版社

图书在版编目 ( CIP ) 数据

食品雕刻与实用造型：卢健食品造型艺术 / 卢健编著. — 北京：北京科学技术出版社，  
2009.10

ISBN 7-5304-5111-1

I. ①食... II. ①卢... III. ①食品—雕刻 IV. ①TS642.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 ( 2009 ) 第 181670 号

### 食品雕刻与实用造型

卢健 编著

北京科学技术出版社出版

( 北京西直门南大街 6 号 )

邮政编码：100044

各地新华书店经销

三河腾飞胶印厂印刷

\*

16 开本 787 毫米 × 1092 毫米 1/16 张 10 印张 256 千字

2009 年 10 月第 1 版 2009 年 10 月第一次印刷

印数 1—5000 册

定价：29.00 元

# 前摇摇言

食品雕刻是烹饪王国中的一枝奇葩，是烹饪技术与艺术的结合，在我国有着悠久的历史。近几年来，随着改革开放的深入，人均生活水平不断提高，餐饮业、旅游业也在不断进步、发展。食品雕刻以她特有的艺术魅力，越来越受到人们的欢迎和重视。应广大读者要求，作者结合多年的工作经验和教学经验，从食品雕刻的原料知识开始，对雕刻工具，雕刻技法以及冰雕、黄油雕的基本方法到具体运用，都做了较为详细的阐述。为了便于读者学习、掌握，在每个品种之后都注有操作提示和应用范围。在书的后半部分配有精美的实例彩图，充分地体现了食品雕刻的作用。具有较高的参考和实用价值。

本书由浅入深，可帮助广大读者学习、运用食品调刻技术，同时也是饮食行业技校、职高的理想教材。

由于本人水平有限，加上编写时间仓促，有不妥之处，望广大前辈、同仁不吝赐教。

在此书编写过程中，得到了单位领导刘京津、李荣等的大力支持及王艳、侯小远等同事的热情帮助，在此表示深深的感谢。

编摇者摇

贰零零零年 源月

# 目摇摇录

## 第一篇摇摇食品雕刻的基础知识

|                      |      |
|----------------------|------|
| 一、食品雕刻的意义 .....      | ( 员) |
| 二、常见的食品雕刻原料及用途 ..... | ( 员) |
| 三、食品雕刻的基本方法 .....    | ( 员) |
| 四、食品雕刻的种类及特点 .....   | ( 猿) |
| 五、冰雕 .....           | ( 源) |
| 六、黄油雕 .....          | ( 源) |

## 第二篇摇摇实用食品雕刻技法与图解

|                  |      |
|------------------|------|
| 一、花卉的雕刻 .....    | ( 远) |
| 摇摇月季花 .....      | ( 远) |
| 摇摇牡丹花 .....      | ( 苑) |
| 摇摇荷花 .....       | ( 愿) |
| 摇摇菊花 .....       | ( 怨) |
| 摇摇大丽花 .....      | ( 苑) |
| 摇摇茶花 .....       | ( 员) |
| 二、鸟类的雕刻 .....    | ( 员) |
| 摇摇翅膀的结构及种类 ..... | ( 员) |
| 摇摇翅膀的雕刻 .....    | ( 员) |
| 摇摇鸟爪的结构 .....    | ( 员) |
| 摇摇鸟爪的种类 .....    | ( 员) |
| 摇摇孔雀 .....       | ( 员) |
| 摇摇绶带鸟 .....      | ( 员) |
| 摇摇鹤 .....        | ( 员) |
| 摇摇鸳鸯 .....       | ( 员) |
| 摇摇鹦鹉 .....       | ( 员) |
| 摇摇鹰 .....        | ( 员) |
| 摇摇金丝鸟 .....      | ( 员) |
| 摇摇锦鸡 .....       | ( 员) |
| 摇摇燕子 .....       | ( 员) |
| 摇摇翠鸟 .....       | ( 员) |
| 摇摇天鹅 .....       | ( 员) |
| 三、鱼虫类的雕刻 .....   | ( 员) |
| 摇摇金鱼 .....       | ( 员) |
| 摇摇鲤鱼 .....       | ( 员) |

|               |       |
|---------------|-------|
| 摇蝸蝸 .....     | ( 園 ) |
| 摇蝴蝶 .....     | ( 園 ) |
| 四、兽的雕刻 .....  | ( 猿 ) |
| 摇奔马 .....     | ( 猿 ) |
| 摇鹿 .....      | ( 猿 ) |
| 五、龙的雕刻 .....  | ( 猿 ) |
| 摇龙头 .....     | ( 猿 ) |
| 摇躯干 .....     | ( 猿 ) |
| 摇四肢 .....     | ( 猿 ) |
| 摇尾部 .....     | ( 猿 ) |
| 六、凤凰的雕刻 ..... | ( 猿 ) |
| 七、人物的雕刻 ..... | ( 源 ) |
| 摇寿星 .....     | ( 源 ) |
| 八、冰雕 .....    | ( 源 ) |
| 摇戏浪 .....     | ( 源 ) |
| 九、黄油雕 .....   | ( 源 ) |
| 摇大象 .....     | ( 源 ) |

### 第三篇摇食品雕刻的具体运用及注意事项

|                      |       |
|----------------------|-------|
| 一、食品雕刻的运用 .....      | ( 源 ) |
| 摇餐前席面美化 .....        | ( 源 ) |
| 摇菜肴的装饰美化 .....       | ( 源 ) |
| 二、食品雕刻运用中的注意事项 ..... | ( 源 ) |
| 三、作品的保管存放 .....      | ( 源 ) |
| 摇食品雕刻作品的保管存放 .....   | ( 源 ) |
| 摇黄油雕作品的保管存放 .....    | ( 源 ) |
| 摇冰雕作品的保管存放 .....     | ( 源 ) |

# 第一篇 食品雕刻的基础知识

## 一、食品雕刻的意义

食品雕刻是我国烹饪技术中的一个重要组成部分，是烹饪技术与艺术的结合。

精巧细致的食雕作品不仅可以美化、点缀菜点，装饰台面，还会渲染宴会的气氛，美化宴会的环境，使宴会的气氛更加热烈，充分表达友谊与热情。无论是国宴、家宴，食品雕刻都能显示其特有的艺术生命力和感染力，使人们在得到物质享受的同时，也能得到艺术的享受。

食品雕刻是一门特殊的技艺，从发展眼光来看，这门技艺有着旺盛的生命力，可以说食品雕刻是烹饪技术中重要的组成部分，可以促进烹饪技术向更完美的方向发展。

## 二、常见的食品雕刻原料及用途

适用于食品雕刻的原料很多，只要具有一定的可塑性、色泽鲜艳、质地细密、坚实脆嫩、新鲜不变质的各类瓜果及蔬菜均可。另外，还有很多能够直接食用的可塑性食品，都可以做为食品雕刻的原料。

下面介绍几种比较常见的食品雕刻原料的特性及用途。

(员) 心里美萝卜：色泽鲜艳、质地脆嫩，适合雕刻月季花、牡丹花、大丽花、山茶等花卉及一些鸟类羽毛、头冠等的点缀。

(圆) 青萝卜、白萝卜：皮青肉绿肉质脆嫩、形体较大，适合刻制形体较大的龙、凤、孔雀、兽类及风景建筑等。

(猿) 胡萝卜：形状较小、颜色鲜艳，适合刻制花卉及小型的禽鸟、鱼、虫等。

(源) 马铃薯、白薯：肉质细腻，适合雕刻花卉、人物、鸟兽等。

(缘) 冬瓜、西瓜、南瓜、香瓜：可以利用表面的颜色、形状、雕刻瓜盅、瓜灯、瓜盒、瓜杯等，用来盛装食品、菜肴及起到点缀作用。

(远) 黄瓜：质地鲜嫩、适合刻制一些形态较小的昆虫、花卉等，以及盘边的装饰。

(苑) 苹果、梨等：适合雕刻盅、盒类及盘边点缀。

(愿) 蛋白、蛋黄等：可刻制禽鸟、龙头、亭台楼阁等。

另外，像茄子、白菜、香菜等蔬菜都可以用来做食品雕刻及作品的装饰、点缀。

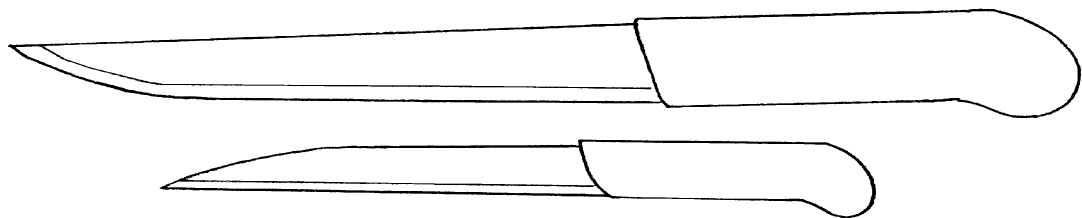
## 三、食品雕刻的基本方法

### 劈刀工具的选用及其使用方法

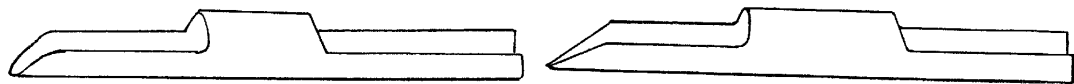
食品雕刻使用的工具品种较多，目前还没有统一的规格和标准。操作者需要按自己的

要求、观点去选用或自制工具。下面以常见的工具为例，介绍它的品种及用法。

(员) 平口刀：常用有两把，一把是比较大的，通常叫一号平口刀，主要是用削切原料；另一把是较小的，此刀一般刀身较窄，刀尖锋利，操作比较灵活，又便于携带，一般把这种刀叫二号平口刀或万能刀。它的用途最为普通，是我们雕刻中不可缺少的工具，多用于雕刻花、鸟及整雕等雕刻品。(见图员)



图员



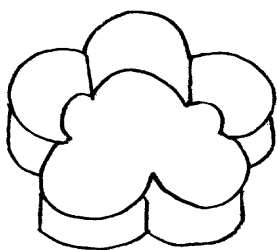
图圆

图猿

(圆) 哉形戳刀：一般常见的有五把，是雕刻中常用的工具。它的规格各异，主要用于刻花瓣、羽毛、鳞片等。使用时可以根据要求来确定刀具的规格。(见图圆)

(猿) 灾形戳刀：常见的也有五种规格，主要用来刻线条、花纹等。(见图猿)

(源) 模型刀：就是有一定动、植物模型的刀具，用它按压原料加工成型，然后切片使用。(见图源)



图源

图缘

(缘) 挖球器：主要是用它将原料挖成球状，或用来挖取原料的余料。(见图缘)

### 圆媛 食品雕刻常用的刀法

刀法是在食品雕刻过程中采用各种运刀方法，也是初学者必须熟悉、掌握的知识。常见的刀法有以下几种：

旋：右手四指握刀把，刀刃朝里，拇指按住原料，由虎口的张合控制刀的进度，左手配合右手，旋刀刻时要有一定光滑的弧度，主要用于月季、牡丹等花卉的雕刻。

刻：刻是雕刻中最为常见的刀法，用途比较广泛，一般采用圆号平口刀，根据需要，

可分为直刻和斜刻。

**戳**：一般用执笔法执刀具，用灾形和戡形刀来操作，操作比较简单，用途很广泛，可分为直刀戳和曲线戳。主要用于羽毛、鳞、花瓣等的雕刻。

**划**：一般用平口刀操作，在原料上根据需要划出大体形态，然后再进一步加工的一种方法。

**抠**：是指运用刀法时，剩下的多余部分，将余料抠去而言。

**砍**：就是根据需要，用刀将原料分开。它只是一种辅助刀法。

**削**：是雕刻前一种初加工方法，用来将原料削去皮或削出大体轮廓，一般有推削和拉削两种。

**嵌**：根据需要补上所需的形状的原料。

**猿** 援 食品雕刻常用的手法

执刀的姿势在食品雕刻中是比较重要的。我们要根据不同的雕刻需要，施用不同的手法，只有熟悉、掌握了各种手法，才能使我们的作品达到理想的效果。常见的有以下几种手法：

**(员)** 握刀法：握刀法是右手四指横握刀柄，刀刃朝内，拇指放在刀刃上，在运刀时拇指按住原料，由虎口的张合，控制刀的进度，由虎口、腕运劲，主要用于花卉及整雕的雕刻。

**(圆)** 执笔刀法：握刀的姿势和握笔一样，由食指和小指按住原料。拇指、食指、中指捏稳刀，主要用于修整及窄小部位的雕刻。

**(猿)** 插刀法：右手执刀，由拇指及无名指捏住刀身柄，刀放在中指前端上，运用时由中指按住原料并控制劲度，一般用于羽毛、花卉等的雕刻。

**(源)** 纵刀法：是用右手执刀，运刀时由腕用力，适用于原料的修整等。

## 四、食品雕刻的种类及特点

食品雕刻所涉及的内容非常广泛，我们根据所需要雕刻作品的要求，要运用不同的表现方法。其表现方法大致可分为四种：

**员** 援 整雕

又叫立体雕刻，指的是用原料雕刻成具有完整的立体的艺术形象。其特点是立体感强，形象逼真，有较高的艺术欣赏和实用价值。在实际雕刻中难度较大，须有一定的雕刻基础。

**圆** 援 浮雕

就是在原料表面雕刻出凹凸的图形或图案，具有半立体的特点，其难度也很大。

**猿** 援 镂空雕

就是将原料透刻成透空的图形或图案，如西瓜灯、宝塔等都采用这种方式，一般在作品中点放蜡烛或安装灯泡，其艺术效果很强。

**源** 援 组合雕

也叫作零雕组装，就是根据不同的需要，用一种或几种原料，分别雕刻成某作品的各部位，然后组装成完整的形体。这种方法特点是雕刻方便，作品层次鲜明。

## 五、冰摇雕

冰雕即是用冰块，通过特殊的艺术加工，形成各种具有立体效果的艺术形状。在一些高档饭店的西餐宴会、酒会中，冰雕用来点饰台面，增加活跃宴会的气氛。近几年来，随着改革开放的浪潮，餐饮业也在不断地进步、发展，冰雕以它特有的艺术魅力，正逐步走进寻常的饭店、酒店，被广泛地应用到中、西餐宴会、冷餐会及自助餐中。由于冰雕的原料易得，雕刻简单、气派华贵、艺术色彩浓厚，普遍受到顾客及厨艺界的欢迎。

### 援冰雕的原料及操作时的注意事项

冰雕的原料主要是冰块，可以到有关部门购买，也可以自制。自制时我们可以根据作品的形状、大小、薄厚来适当选择容器。制冰用的水要用无污染的纯净水，这样一来可以保证冰块的卫生，二来也可以增加冰的透明度。

由于冰的熔点很低，我们雕刻时应注意以下几点：

(员) 操作时要在气温较低的地方进行，应尽量避免手、身体直接接触原料。

(圆) 设计作品时，应设计一些粗犷的作品，要减少一些细小的部位，更不要用细小的部位作支撑点。

(猿) 雕刻作品时，不宜精雕细琢。应抓住作品的神态，大刀阔斧，尽量缩短雕刻时间。

(源) 不用的作品应在避光、无污染、低温的条件下存放。

### 圆援冰雕的工具及使用方法

冰雕所使用的工具目前还没有统一的规格和标准型号，只有北方的几个城市有。生产操作者一般都采用木工的工具来代用，也可以根据自己的观点去选择或自制。下面介绍几种比较常用的工具。

锯：可选用小些型号的刀锯、电锯，主要用来切割原料。

铲：是冰雕常用的工具，像食雕中的二号平口刀一样，主要用来铲去多余的原料，及一些窄小部位的雕刻，它一般有几种规格的平面铲、灾形铲和哉形铲，其作用基本和食品雕刻相似。

平口刀：主要用划出作品的大体轮廓，用此刀也可用于削刮一些平面、刮面等。

## 六、黄摇油摇雕

黄油雕和冰雕一样，也是应用在一些高档西餐、酒会等场合作装饰的。由于黄油雕具有洁白细腻，保存时间长等特点，近几年来被广泛应用及推广。

### 援黄油雕的工具及使用方法

由于黄油雕问世的时间不长，目前国内还没有专用黄油雕的工具，一般都借用泥塑的工具或按自己的要求用竹子、硬木、塑料等原料自制，下面介绍几种比较常用的工具：

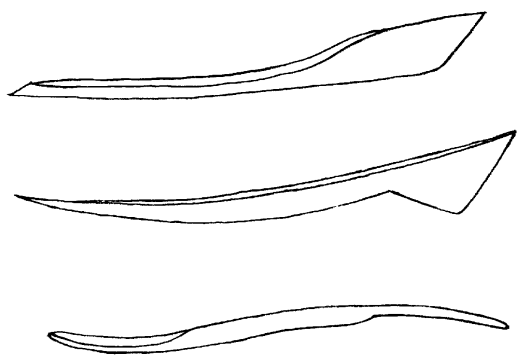
(员) 压划笔：按需要一般有大小不同几种规格，以适用于不同的形状、不同的部位。  
(见图 远)

(圆) 切摇刀：用来切割原料，以供雕塑之用。(见图 苑)

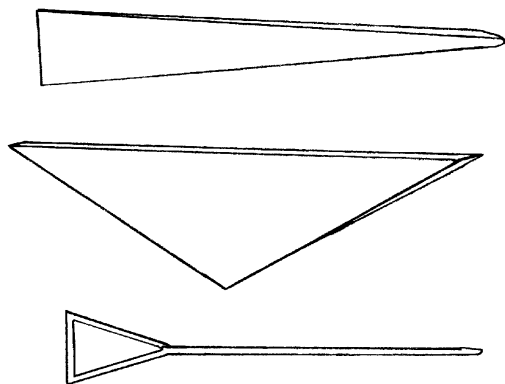
(猿) 锥形笔：可用于细小部位及圆洞的雕塑。(见图 愿)

源

(源) 压摇板：用来作直线、平面等用。(见图怨)



图苑



图怨



图苑

图愿

### 摇摇圆援黄油雕常见的手法

黄油雕的手法不同于食品雕刻和冰雕，后者大部分只是去除废料，而黄油雕则是填料。下面介绍几种的手法是根据本人几年来积累的经验，摸索总结出的几种手法，供您参考：

切：指用刀切开原料供使用或切除多余原料。

划：用压划笔压划原料，完成线、条、花纹等部位。

贴：将原料贴上去以补不足。

刮：用压划笔刮去多余原料。

推：用手指、工具等推动原料以供应某处不足。

嵌：由于坯料或原料原因，某些作品的局部可在下面做好然后嵌上去，以保证作品完美。

### 猿援黄油雕操作时的注意事项

(员) 做好黄油雕的关键是做好底坯，然后在底坯上涂抹黄油，再根据作品的要求做细致的加工。

(圆) 由于黄油很硬，涂抹前应用刀切小块放在手里攥捏至柔软。边攥捏边涂抹。

(猿) 由于黄油属油性，操作时应无灰尘的地方操作，并采取些劳保措施以免弄脏衣物。

# 第二篇 实用食品雕刻技法与图解

## 一、花卉的雕刻

提起花卉，人们一定会联想到自然界中，五彩缤纷，多姿多彩，吐着阵阵芳香的鲜花。鲜花是大自然中重要的组成部分，也是深受人们喜爱的植物。

食品雕刻中的花卉应用比较广泛，经常运用于台面，菜肴等装饰、点缀中。它能够美化菜肴、陶冶情操，给人一种美的精神的享受。花卉的雕刻比较简单、实用，初学者大多从花卉的雕刻开始，通过花卉的雕刻，可以掌握各种雕刻手法、熟练提高雕刻的技巧，本丛书以花卉的雕刻为入门，下面详细介绍几种较典型的花卉雕刻的刀法及方法。其它花卉按刀法、技法可举一反三。

### 月季花

月季花是人们所熟悉喜爱的花卉，我国南北各地均有栽培，它色彩艳丽，有大红、粉红、黄色等等。是一种比较常见的花卉。

月季花的雕刻一般有三瓣月季、五瓣月季之分。有三种比较常见的雕刻方法，一是平刀的刻法，就是用平刀打好坯料后，每一层都是用平刀直至花芯，特点是刻法比较简单、适合盛开花卉的雕刻。二是旋刀的刻法：即是在原料上找好中心，用旋刀刻出花瓣，每层都旋刀直到花芯，此种手法的特点是雕刻快速，形象逼真，比较适合含苞欲放的花卉。第三种就是用平刀和旋刀结合的手法，其特点是形象逼真，适合刻含苞怒放的花朵。下面就以这种手法为例介绍月季花的雕刻方法。

原料：心里美萝卜、白萝卜、土豆等

工具：二号平口刀

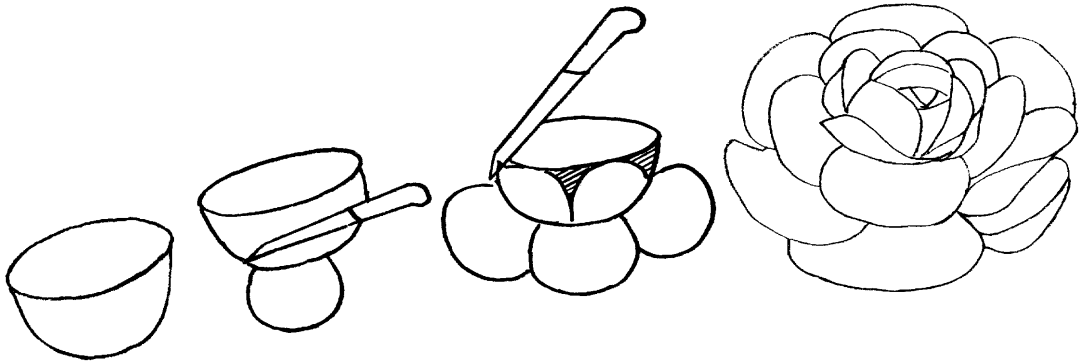


图 1

图 2

图 3

图 4

摇摇雕刻方法：

先将原料切开将一半削成半圆形的球体。（见图 1）

此为试读，需要完整PDF请访问：[www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)

圆缓用平口刀由上至下，均匀地削出缘个平面。（见图 员）

猿缓在每个平面上由左下角起刀，向右上、向下划出弧线，划出半圆形的花瓣，然后由上至下运刀，分别刻出上薄下厚的缘片花瓣。（见图 员）

源缓在每两片叶中间由上至下，去一层废料，形成缘个平面，重复上述步骤，刻圆-猿层。

缘缓在花瓣之间旋刀去掉废料，并修成圆形瓣，旋刀刻出一片花瓣。

远缓搭边旋刀去废料，修圆花瓣，旋刀再刻出花瓣。

苑缓如此去废料、修圆、出瓣、约圆-猿层至花芯。（见图 员）

操作提示：雕刻时注意花瓣之间的高度要一致，下刀时要准确掌握好去废料和花瓣根部的交叉点，这样去废料才容易。从旋刀开始，花瓣的上端要向内抱，花瓣也由缘片减至猿片，至花芯收刀。花瓣的层次要根据花的大小来决定，层数过多显得拥挤，太少又会显得单调。可以通过多学多练来掌握下刀的角度及花瓣的层数。

应用范围：可以配上绿叶，单独用来点饰凉菜、热菜，也可以组合应用到台面上或作装饰、补充等用。

### 牡丹丹摇花

牡丹花品种较多，色彩鲜艳，有荣华富贵的象征，是人们喜爱的花卉。牡丹花的雕刻一般有：戳刀刻法、旋刀刻法和平刀刻法三种。这里介绍的是效果较好、雕刻比较简单的平刀刻法。



图 员

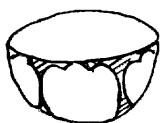


图 员

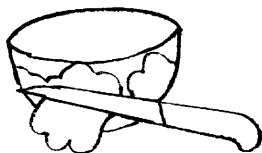


图 员

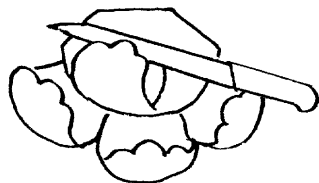


图 员

摇摇原料：心里美萝卜、白萝卜、马铃薯等

工具：二号平口刀

雕刻方法：

员缓将原料切开，将一半削成半圆形球体。（见图 员）

圆缓由上至下运刀均匀地削出缘个平面。

猿缓用刀尖在每个平面的上端划出波浪形，然后由上至下运刀刻出上薄、根稍厚的花瓣，如此刻好缘片。（见图 员）

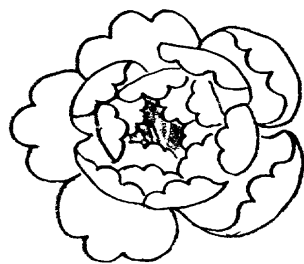


图 员

源缓在每两片花瓣之间由上至下运刀去废料，又形成缘个平面，如此刻圆-猿层花瓣。（见图 员）

缘缓去废料时上端刀向里抱之后再刻圆-猿层。

远缓去掉花芯部的废料，插上西兰花、菜花等作花芯。（见图 员）

操作提示：花瓣上端的波浪形要匀称，根据花的大小，第圆-猿层花瓣的上端要逐渐

向内环抱，这样才会有真实感。

应用范围：牡丹花和月季花一样，应用范围很广，可以单独用来作凉、热菜肴的点缀，也可以用作组合、补充台面或其它装饰。

### 荷摇摇花

出淤泥而不染，荷花象征高洁，是人们比较熟悉、喜爱的花卉。荷花一般有平刀刻法（可参照“牡丹花”），旋刀刻法（参照“月季花”），戳刀刻法和剃刀刻法。平刀刻法比较简单，剃刀刻法较逼真，这里就以剃刀刻法做介绍，其它方法，可参照前、后手法自行练习。

原料：心里美萝卜、白萝卜、胡萝卜等

工具：二号平口刀，小号 戩形戳刀、小号 灾形戳刀

雕刻方法：

缘将原料削成上大下小的椭圆形球体。（见图 圆怨）

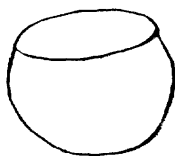


图 圆怨

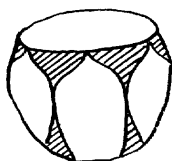


图 圆圆

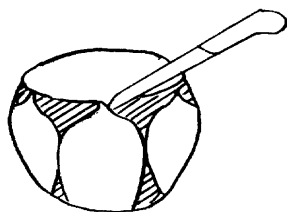


图 圆圆

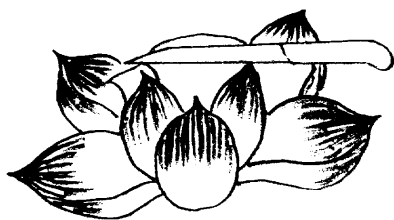


图 圆圆

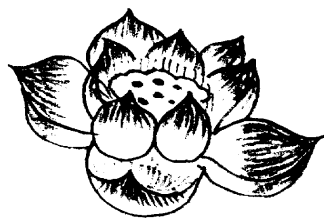


图 圆圆

摇摇圆缘在圆体上均匀地分出 远等份，并用刀尖浅浅地刻出 远片花瓣。（见图 圆圆）

猿缘在刻好花瓣的的印痕上，从两面下刀，刻出每片花瓣。（见图 圆圆）

源缘每片花瓣刻好后，去掉废料成椭圆形，重复以上手法刻 猿-源层。

缘缘将花芯修成圆柱形，用小号 灾形刀戳一圈成细细的丝线状，然后用平口刀将戳线后的痕迹打平，将圆柱体削去一截，用小号 戩形刀戳出圆洞，嵌上黄瓜皮作莲子即成。（见图 圆圆 圆圆）

操作提示：两面下刀刻花瓣时，刀要随原料的处形的弧度走刀，尽量作到两面下刀薄厚一致，进刀的深度要掌握好避免连接，雕刻时应注意花瓣之间的高度要一致。花芯部位，也可以用黄瓜皮、冬瓜皮等按圆柱的大小削出圆片，再用小号 戩形刀戳了圆洞然后固定在圆柱体上作莲蓬，作者可以根据自己的喜好、条件来决定。

应用范围：荷花大都用荷叶作陪衬，和鸳鸯、金鱼等组合在一起应用，也可以单独用愿

在点缀菜肴或装饰、补充台面及其它作品中，应用比较广泛。

### 菊摇摇花

菊花的雕刻手法很多，其特点各有千秋，这里介绍两种比较简单的刻法。

#### 白摇菜摇菊

原料：白菜

工具：戙形刀

雕刻方法：

选菜心较疏松的白菜，切成约 2-3 厘米长的段。（见图 10-1-1）



图 10-1-1

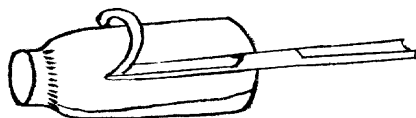


图 10-1-2

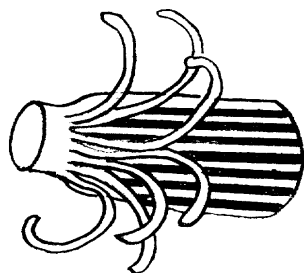


图 10-1-3

用戙形刀在每个菜帮的外侧戳缘，注意直插到菜根部。（见图 10-1-2）

用手轻轻掰去剩下的废料。（见图 10-1-3）

如此一直戳到花芯，中间用刀截成丝状，放到水中使其自然弯曲即成菊花。

操作提示：

戳刀时要插到根部，这样容易去掉废料。

要想花瓣弯度大，戳刀时尽量不要将菜筋戳到花瓣内。否则，花瓣弯度不大，就将菜筋戳到花瓣内。

戳到花芯部时，如果想花瓣向内弯曲，就要在菜帮内侧戳刀。

应用范围：可以单独、组合，点缀、装饰菜肴，也可以用作其它组合作品的点饰、补充。

### 金摇针摇菊

原料：心里美萝卜、白萝卜等

工具：小号 灾形刀，二号平口刀

雕刻方法：

将原料切开，把其中的一半修成半圆形球体。（见图 10-1-4）

在原料的底部找好中心点，用 灾形刀由浅到深戳一圈。（见图 10-1-5）

并用平口刀法去掉一层废料。（见图 10-1-6）

如此戳一圈，去掉一圈废料直至花芯即成。（见图 10-1-7）

操作提示：戳花瓣下刀时应由浅至深，戳刀的角度要随原料的外形运刀，不要过平或过斜。去废料要注意层次之间的距离要匀称，花瓣的层次是随原料的大小和戳刀的型号来

决定的。在实际操作中要根据自己的设计、观点去适当掌握。

应用范围：可以单独、组合，点缀、装饰菜肴，也可以用作其它组合作品的点饰、补充。

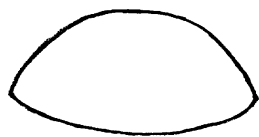


图 圆苑

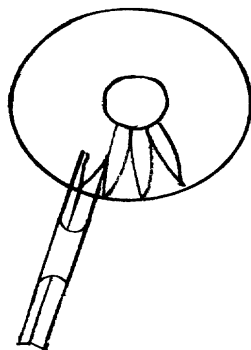


图 圆愿

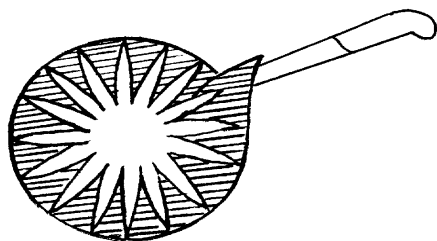


图 圆怨

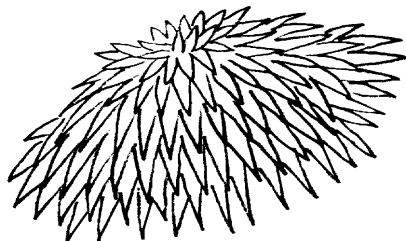


图 圆园

### 摇摇大摇丽摇花

大丽花，又名地瓜花。花朵大，色彩鲜艳，是比较常见的花卉，它的雕刻一般有戳刀刻法、平刀刻法和旋刀刻法，其特点各异，下面介绍比较简单的戳刀刻法。

原料：心里美萝卜、白萝卜等

工具：一号、二号、三号 灾形戳刀、三号 哉形戳刀一把。（这种刻法也可用 哉形刀）

雕刻方法：

员援将原料切开，把其中的一半修成半圆形球体，用 哉形刀在半圆形球体的中间部位，旋一圈并除去废料，突出的部位用 灾形刀戳成丝状做花芯。（见图 猿园 猿园 猿园）

圆援用小号 灾形刀围花芯部位斜前戳进，当与花芯部相交后即掉下一小块三角形的废料，原料上呈一圈 灾形小槽。

猿援将 灾形刀抽出，后退一点按上一个角度戳一圈即成一层花瓣。（见图 猿园）

源援在每两片叶中间起刀戳进，形成第二圈的槽形，再退刀用二号 灾形刀戳成第二层的花瓣。（见图 猿园）

缘重复上述步骤直至刻完，花瓣要一层比一层稍大些。（见图 猿）



图 猿

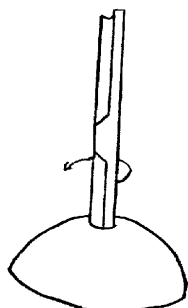


图 猿

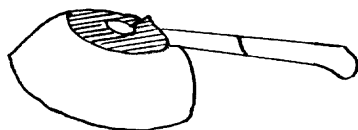


图 猿

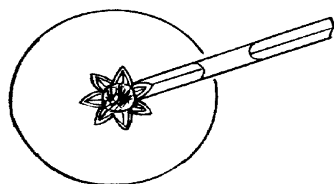


图 猿

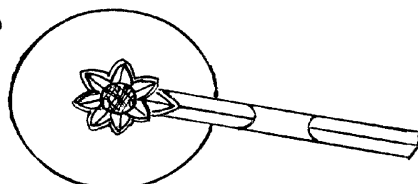


图 猿

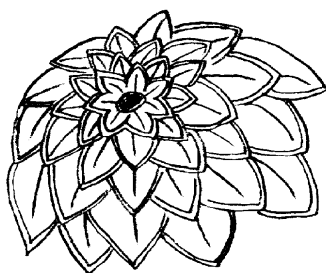


图 猿

摇摇操作提示：戳花瓣要注意花瓣的薄厚、长短要均匀。下刀的角度要一致，否则下层就很难运作了，花瓣要一层比一层大，注意灵活选择工具。此花也可以用 戤形刀来戳，其方法是一致的。

应用范围：同其它花卉。

茶摇摇花

茶花又名山茶。一般有平刀刻法、旋刀刻法、戳刀刻法几种，下面介绍平刀和旋刀结合的方法，其它刻法可参照以前介绍几种花的刀法、刻法大体相同。

原料：心里美萝卜、白萝卜等

工具：二号平口刀、三号 灾形刀

雕刻方法：

员援将原料切开，将其中的一半削成半圆形球体。（见图 猿）

圆援第一层用平刀刻出 缘个花瓣，花瓣边缘呈锯齿状。（见图 猿）

猿援去掉一层废料后第二层用旋刀刻出花瓣，花芯用 灾形戳刀戳出丝状即成。（可参照月季花的刻法）（见图 猿）

操作提示：茶花的雕刻不宜过大，花瓣上端边缘的锯齿状要匀称。戳花芯要尽量用小型号的戳刀，花芯的丝要细、匀些。

应用范围：同其它花卉。



图 猿

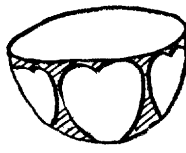


图 猿

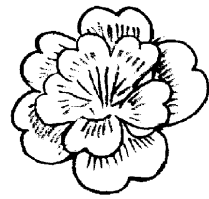


图 猿

## 二、鸟（禽）类的雕刻

鸟（禽）类是大自然中重要的组成部分，在食品雕刻中是个很有发展前途的题材。大自然中的鸟类品种繁多，千姿百态，每种鸟都有自己的特征和外形，它们有的小巧玲珑，有的亭亭玉立，有的勇猛刚健、倔强峥嵘，有的文静高雅、飘逸灵秀，有的温顺脉脉、善良和平，有的羽色绚丽、多姿多彩，有的鸣声婉转、悦耳动听，有的高亢激越、催人奋进，有的比翼相伴、形影不离……

不同鸟都有自己的习性和特点，在实际运用中，我们要根据每种鸟不同的特点，赋予一定的品格，表现不同的主题。如：鸳鸯雌、雄相依为伴，人们把它看成是忠贞爱情的象征；雄鹰其外貌刚健强悍，人类一直把它视作坚强、勇敢、催人向上，大展宏图的寓意，鹤在鸟类中寿命较长，广用以祝愿人们健康长寿、安乐吉祥。

鸟类的品种比较多，要想刻好每种鸟是不容易的，我们要观察它们各自的特点。比如孔雀的翠屏，雉鸡的羽翎，寿带的长尾，雄鹰的嘴、爪、翅膀，锦鸡的冠饰，鹦鹉的巧嘴等等，再分析它们的共同点和不同点。如：鸟的翅膀、爪等具有大同小异的特点。只有我们掌握了它们的特点，了解了它们的线条、结构等问题，刻好鸟类也就不是难事了。

### 翅膀的结构及种类

#### 鸟翼翅膀的结构：

翅膀的结构比较复杂，为了便于雕刻将其简化，同时保持了原有的风格及特点的存在，翅膀上的羽毛大致可分为：初级飞羽、次级飞羽、初级复羽、次级复羽、小翼羽。

（见图 猿）

#### 圆翼种类：

按翅膀的形状，大体可分为：圆形翅膀、方形翅膀、尖形翅膀 猿种形状。（见图 猿 猿）

### 翅膀的雕刻

翅膀的雕刻大体上有三种雕刻手法，各有其特点：一、平面戳刀；二、立体戳刀；三、平面划刀。三种手法下面分别加以介绍：

#### 平面戳刀：

猿在原料上去掉一层外皮，用 灾形刀戳出所需翅膀的形状；

圆用 哉形刀戳出小翼羽，每戳一层去掉一层废料，如此戳 猿~ 缘层（视翅膀的大小而定）；

猿用 哉形刀戳出初级复羽，次级复羽，去掉废料，要一刀比一刀短。