



## 项目一 基本功及花卉类

食品雕刻中的花卉类雕刻作品，应用最为广泛，是学习食品雕刻的基础，对于初学者来说比较容易入手。通过花卉的雕刻，同学们能够掌握食品雕刻的各种手法，熟悉食品雕刻的各类技巧。

雕刻花卉宜选用质地细密、色彩鲜艳、新鲜脆嫩的瓜果和蔬菜，如南瓜、白萝卜、胡萝卜、心里美萝卜、紫菜头等作为原料。每种花卉各有适用的原料，有的原料可以通用。

雕刻花卉的刀具、刀工技法也较为简单。雕刻花卉按先后顺序分为由花瓣向花心雕刻和由花心向花瓣雕刻两种方法。

本项目围绕胡萝卜球、橄榄、大丽花、牵牛花、三瓣月季花、三瓣牡丹花、荷花、菊花、玫瑰花、芍药花、花好月圆、豆腐牡丹等12个任务展开学习。



---

通过本项目的学习，同学们能够达成如下目标：

1. 知识与技能目标

- (1) 了解食品雕刻的基本知识
- (2) 学习雕刻工具的基本操作方法
- (3) 学会常见花卉的制作方法，锻炼动手能力和创新能力

2. 过程与方法目标

- (1) 通过信息库及网络资源查询，收集食品雕刻的相关知识和雕刻手法
- (2) 通过雕刻实践，初步学会食品雕刻的一般方法

3. 情感、态度与价值观目标

- (1) 在食品雕刻过程中，体验劳动的乐趣，形成热爱劳动的情感
  - (2) 在活动过程中，养成良好的卫生习惯，增强环保意识
  - (3) 结合日常生活，提高学习食品雕刻的兴趣，并具有一定的创新能力
  - (4) 在活动过程中，增强与他人交流与合作的意识
-

## 任务 1 胡萝卜球



胡萝卜球是食品雕刻的入门种类，本任务主要练习握刀手势及扶料手型。

通过本任务的学习，同学们能够掌握握刀姿势，掌握刻、旋等基本刀法，并能较熟练地运用这些刀法。

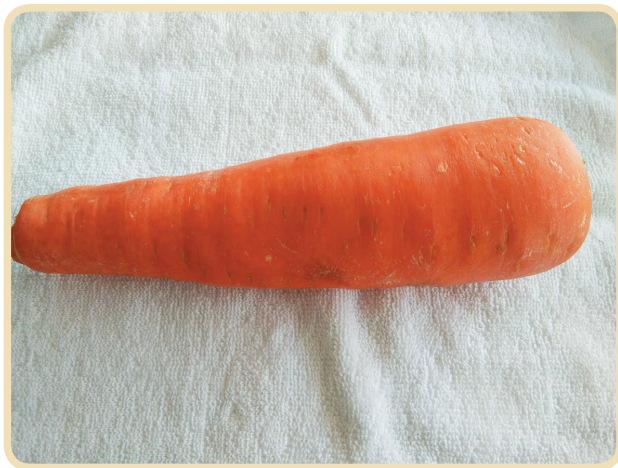
本任务成品质量要求：体态饱满，表面光滑，形似圆球。

### ≡准备工作≡

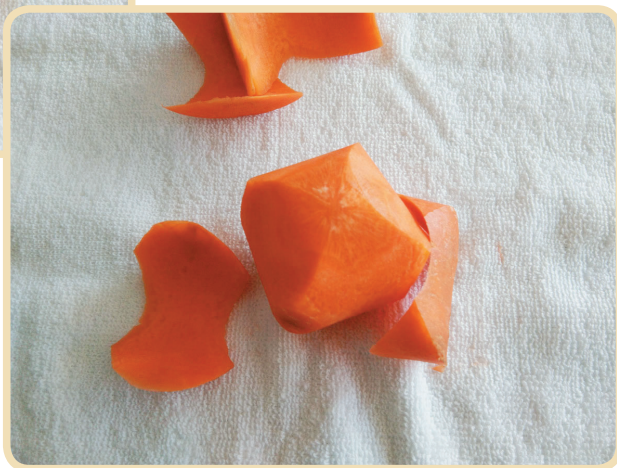
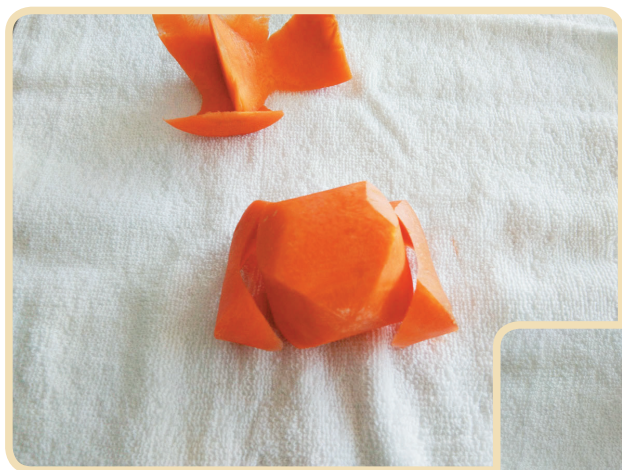
1. 原料：胡萝卜
2. 工具：切刀、手刀

## 制作过程

**1** 取一根胡萝卜，用切刀取3厘米左右的小段。



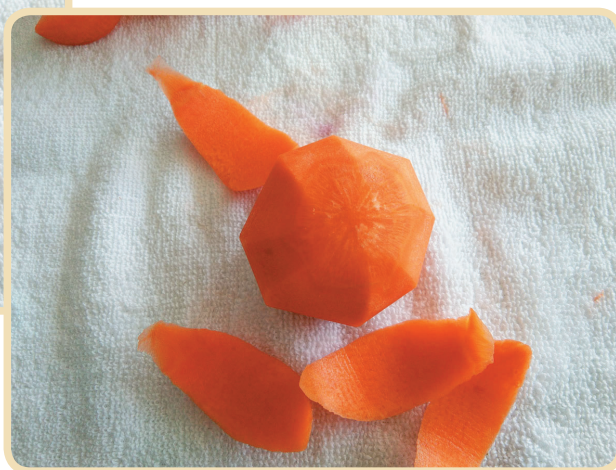
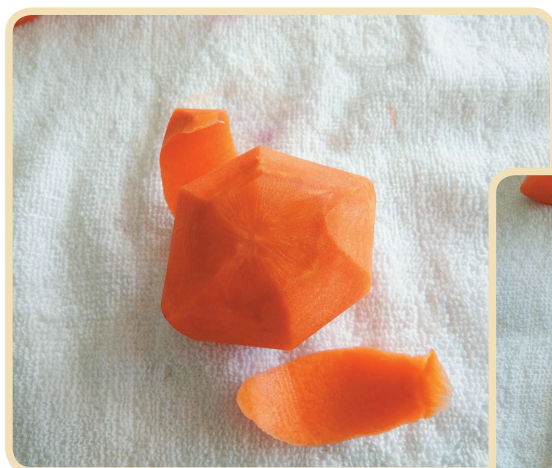
**2** 左手拿胡萝卜段，右手握手刀，先雕出一个圆面，然后将胡萝卜换个面，用同样的方法再雕出一个圆面。



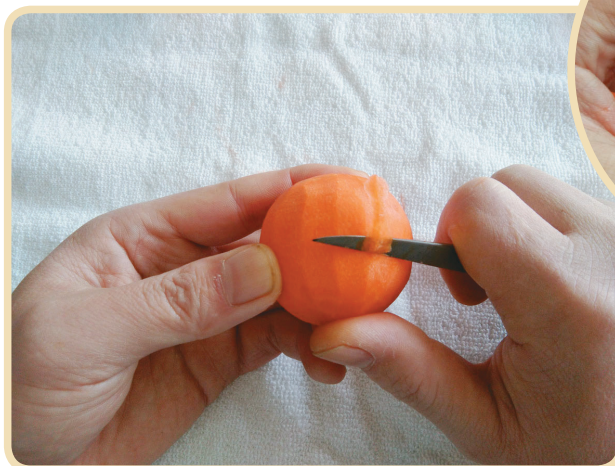
### Tips

在制作圆面时，扶料一定要稳，两面的大小要保持一致，运刀应自然流畅，不宜多停顿，以确保刀面平整、光滑。

- 3 用旋刀法去掉每个棱角。



- 4 将一些细小的棱角刮去。



### 巩固提升

1. 制作胡萝卜球的技术要领是什么？
2. 在刻球体圆面时，对下刀深度有何要求？



## 任务 2 橄 榄



橄榄为卵圆形或纺锤形，成熟时为黄绿色。橄榄是食品雕刻的入门种类，本任务主要练习握刀手势、扶料手型及旋刻技法。

通过本任务的学习，同学们能够了解橄榄的形状特征，掌握刻、旋等基本刀法及平面角度的刀工处理方法，掌握橄榄的雕刻方法。

本任务成品质量要求：体态饱满，表面光滑，形似橄榄。

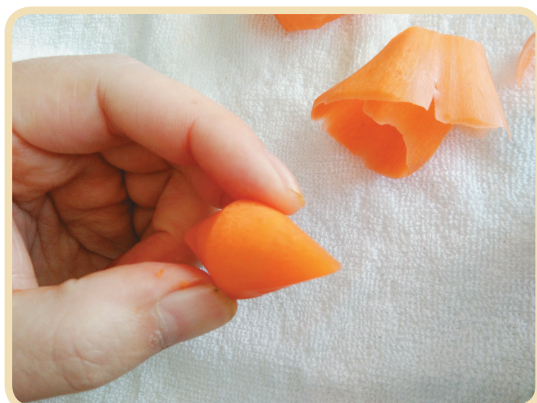
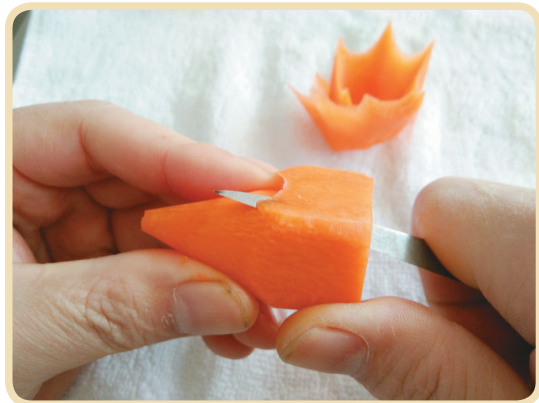
### ≡准备工作≡

1. 原料：胡萝卜（或南瓜、白萝卜等）
2. 工具：切刀、手刀

## 制作过程

**1** 取一根胡萝卜，修成若干长5~6厘米、直径1.2~1.8厘米的小段。

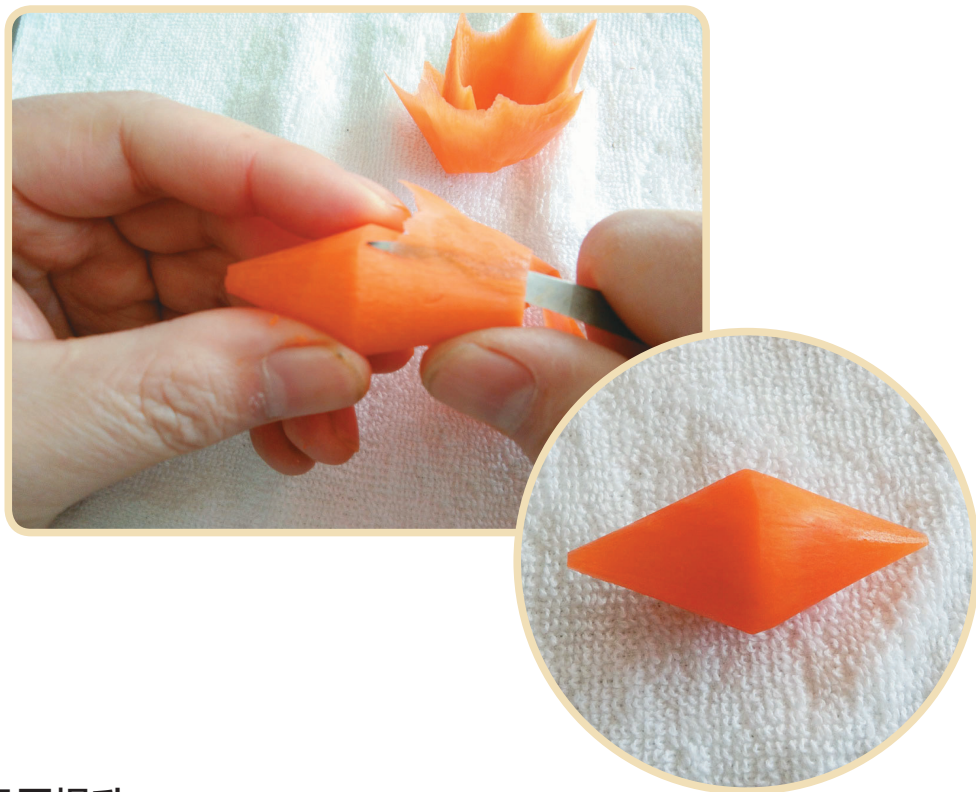
**2** 左手拿住胡萝卜小段，右手握手刀，从胡萝卜的一端下刀旋去一边的废料，使该端呈锥形。换另外一端，用同样的方法旋出锥形。



### Tips

运刀自然流畅，不宜多停顿，以确保刀面平整、光滑。

- 3 用旋刀法修去多余的原料，使橄榄匀称、光滑。



### 巩固提升

制作橄榄的技术要领是什么？



## 任务 3 大丽花



大丽花，别名大理花、天竺牡丹、东洋菊、大丽菊、地瓜花，原产于墨西哥。墨西哥人视其为大方、富丽的象征，因此将其尊为国花。

大丽花是运用 U 形刀或 V 形刀雕刻的入门种类，主要练习握刀手势、扶料手型及戳制时下刀的深度和角度。

通过本任务的学习，同学们能够了解并掌握戳刻的技法，学会戳刀的使用方法。

本任务成品质量要求：花边光滑，无毛边，花瓣排列自然，层次清晰，形态自然逼真。

### 准备工作

1. 原料：心里美萝卜（或南瓜、白萝卜等）
2. 工具：切刀、手刀、V 形刀（或 U 形刀）

## 制作过程

1 将心里美萝卜切开，断面为直径 10 厘米左右的圆，用手刀取出花心部位，然后用 V 形刀戳出花心。



2 用最小号V形刀戳出第一层花瓣，薄薄地去掉一层废料，再换大一号的V形刀戳出第二层花瓣。



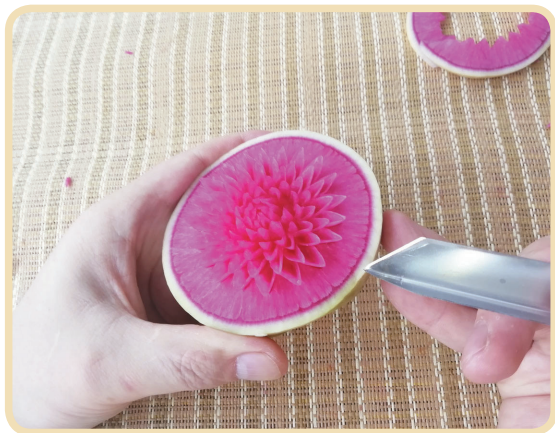
#### Tips

坯体近似半球形，大小合适。去除废料时要求一次性割断并取下，关键在于运刀的深度、角度及力量的控制。下一层花瓣的位置应在上一层两花瓣之间，这样才能做到层次分明，错落有致。

3 去掉废料，用V形刀戳出第三层花瓣。



- 4 用同样的方法依次做出下面几层的花瓣。



- 5 花瓣戳好后用手刀取下，去掉废料。



### 巩固提升

1. 戳制大丽花花瓣时的下刀要求是什么？
2. 大丽花的成品要求是什么？