



食品雕刻 (第2版)

SHIPIN DIAOKE



王国仕

河南省滑县人，长垣烹饪职业技术学院教师，中式烹调高级技师，中国烹饪文化博物馆（辋川图小样）设计人。热爱雕刻刀具研发制作，自主研发雕刻刀具十几种。曾获得职业教育技能大赛优秀辅导教师奖，2015年9月荣获全国厨师节“果蔬雕刻天王”和“中华金厨奖”称号。



杨林超

河南省长垣市人，师从王国仕先生，擅长花鸟、山石类雕刻，从厨十余年，始终从事食品雕刻的创新与研发工作。现任职于长垣烹饪职业技术学院。任教期间努力钻研专业知识，先后在河南省和全国烹饪类大赛中取得优异成绩。2016年荣获“长垣市五一劳动奖章”和“技术能手”称号，2019年获得第八届全国烹饪大赛总决赛金奖和第一届中原厨师大会面塑金奖，2021年参与建设的“食品雕刻”课程入选教育部课程思政示范课程。



“十四五”职业教育河南省规划教材

食品雕刻

(第2版)

主编 杨林超 王国仕

主审 韩晓辉

食品雕刻 (第2版)

主编 杨林超 王国仕



扫描二维码
关注上海交通大学出版社
官方微信



ISBN 978-7-313-25658-4
9 787313 256584

定价:49.80元



上海交通大学出版社



上海交通大学出版社
SHANGHAI JIAO TONG UNIVERSITY PRESS



“十四五”职业教育河南省规划教材

食品雕刻

(第2版)

SHIPIN DIAOKE

主 编 杨林超 王国仕
副主编 董现莹 徐书振 钟 盼
参 编 张超龙 马 茜 杨晓露



上海交通大学出版社
SHANGHAI JIAO TONG UNIVERSITY PRESS

内容提要

本书是根据中、西式烹调师果蔬雕刻技能的相关鉴定要求,以食品雕刻基础为根本,以提高学生的实操能力为主导,结合餐饮行业发展情况编写的。内容包含食品雕刻基础知识,花卉、鸟兽、虫鱼、常见植物、建筑、思政等多类食品雕刻制作技法。

本书是烹饪专业食品雕刻课程的教材,也可用作广大烹饪爱好者的参考书。

图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻/杨林超,王国仕主编. —2 版. —上海:
上海交通大学出版社,2021. 11(2025. 7 重印)

ISBN 978-7-313-25658-4

I. ①食… II. ①杨… ②王… III. ①食品雕刻
IV. ①TS972. 114

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2021)第 226079 号

食品雕刻(第 2 版)

SHIPIN DIAOKE (DI-ER BAN)

主 编:杨林超 王国仕

出版发行:上海交通大学出版社

邮政编码:200030

印 制:三河市龙大印装有限公司

开 本:787 mm×1 092 mm 1/16

字 数:171 千字

版 次:2021 年 11 月第 2 版

书 号:ISBN 978-7-313-25658-4

定 价:49.80 元

地 址:上海市番禺路 951 号

电 话:021-64071208

经 销:全国新华书店

印 张:8.25

印 次:2025 年 7 月第 7 次印刷

版权所有 侵权必究

告读者:如发现本书有印装质量问题请与印刷厂质量科联系

联系电话:0316-3655788

第 2 版

· PREFACE

前言



经过两年多的制作、拍摄和编写，本书第 1 版于 2017 年出版。该书以食品雕刻基础知识为根本，以提高学生的实际操作能力为主导，具有两大特点：一是秉承弘扬中华优秀传统文化的思想，以初学者的特点和基础为依据，以掌握食品雕刻技术技能为目标，旨在培养全面发展的专业技术技能型人才；二是教材内容难易适度，由浅入深、逐步递进，突出实用性，让学生能够充分掌握食品雕刻技术技能。

近年来，党中央、国务院高度重视思想政治教育。为全面贯彻党的教育方针，贯彻落实习近平新时代中国特色社会主义思想 and 全国职业教育大会精神，努力培养德智体美劳全面发展的技术技能型人才，培养适应社会需求的能工巧匠、大国工匠，在学校领导的高度重视下，我校集优势师资成立课程思政教学团队，打造“食品雕刻”示范课程，并于 2021 年 5 月成功入选教育部课程思政示范课程项目。

为贯彻落实中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《关于深化新时代学校思想政治理论课改革创新的若干意见》，结合教育部《高等学校课程思政建设指导纲要》通知精神，同时为了满足职业院校烹饪类专业教学改革和发展的要求，编者在第 1 版的基础上深入落实立德树人根本任务，将思想政治教育与技术技能传承有机融合，对接行业需求，进行了优化、改进和创新，主要体现在以下几个方面：

第一，构建思政育人体系。编者通过长期理论学习、实践探索，确立了“以文化艺术性为基、专业技术性为重，以价值塑造为本”的课程建设思想，明确“德技并修、工学结合、润物无声、知行合一”的课程思政建设目标。从点到线，从线到面，深入挖掘，逐步构建出一个围绕价值塑造、能力培养、知识传授的“实践育人、思政育人”体系。

第二，丰富课程内容。基于广泛而深入的学习、调研与实践，主动对接行业需求，



本书增加雕刻品种，更新雕刻技法，丰富课程内容，以开拓学生的视野。同时，本书去繁从简，以“学生看得懂、学得会”为主线，充分发挥雕刻（先进）工具的优势，大力开展“围绕学生，关心学生，服务学生”的教学工作。

第三，改进不足之处。本着对食品雕刻技术的严谨态度和钻研精神，坚持不懈地追求教材的科学性、严谨性，编者对第1版教材的不妥之处进行了修订。

修订后的教材做到了理论与实践并重，职业技能与专业教育融合、与所学专业课程互补，强化职业素养养成和专业技术积累，将专业精神、职业精神和工匠精神融入人才培养的全过程。

本书由长垣烹饪职业技术学院杨林超和王国仕担任主编，由董现莹、徐书振和钟盼担任副主编，张超龙、马茜和杨晓露也参与了编写工作。本书在编写过程中由烹饪大师徐书振悉心指导和严格把关，在此对其表示衷心的感谢。

由于编者水平有限，书中难免存在不足之处，恳请广大读者批评指正。

编 者

第 1 版

· PREFACE

前言



在餐饮的长河中，食品雕刻一直是一朵永不凋谢的奇葩。食品雕刻历史悠久，最早可追溯到春秋时期的“雕卵”，即在蛋上刻上花纹来美化食品，是在石雕、木雕的基础上发展而来的一门新的技艺，同时也是厨者智慧的结晶。

随着生活水平的日益提高，人们对饮食除了美味要求之外，还逐渐开始注重视觉上的美观。若桌上美味佳肴辅以漂亮的修饰，则可极大地增强菜肴的美感和品位。一道菜肴，在色、香、味、形、质、器、养等诸方面相得益彰，就会让人产生丰富的联想，从而食欲大增，一尝为快；反之，即使眼前是一道口味鲜美的菜肴，也会使人无动于衷，甚至弃之不食。

食品雕刻和围边工艺是荟萃刀工、雕刻、绘画、造型设计、插花艺术等手法来美化菜肴的技术技能。它不仅能活跃进餐气氛、烘托宴会的主题，还能使宾客在参与宴会的同时感到赏心悦目，获得充分的艺术享受。

本书以食品雕刻基础知识为根本，以提高学生的实际操作能力为主导，结合餐饮行业最新发展情况编写而成，内容包含花卉类、鸟兽类、虫鱼类、植物类、建筑类雕刻等，基本满足食品雕刻初学者和爱好者的需求。

本书由长垣烹饪职业技术学院王国仕和杨林超担任主编，由长垣烹饪职业技术学院吴民献和董现莹担任副主编。本书经过资深中国烹饪大师和专业理论教师的悉心指导，多次修改完成。希望广大读者在学习食品雕刻的过程中掌握更多、更好、更全面的专业烹饪技术，为自己的烹饪之路增光添彩。

因水平有限，对书中存在的不当之处，恳请各位读者批评指正。

编者





· CONTENTS 目录

第一部分 食品雕刻基础知识 / 1

第一节 食品雕刻的起源与发展 / 1

第二节 食品雕刻的表现分类与原则 / 3

一、食品雕刻的表现分类 / 3

二、食品雕刻的原则 / 4

第三节 食品雕刻技法的练习与应用 / 5

一、食品雕刻技法的练习 / 6

二、食品雕刻的应用 / 8

第四节 食品雕刻的制作步骤 / 9

第二部分 食品雕刻制作图解 / 11

第一节 简单易学篇 / 11

一、绣球（一） / 11

二、绣球（二） / 12

三、象形流星锤 / 13

第二节 花卉篇 / 14

一、四角石榴花 / 14

二、水仙花 / 15

三、兰花 / 17

四、丁香兰 / 18

五、菊花 / 19

六、大丽菊 / 20

七、花瓶 / 22

八、三瓣花 / 23

九、小菊花 / 25

十、莲花 / 26

十一、玫瑰花 / 28

十二、桃花 / 29

十三、五瓣月季 / 30

十四、小雏菊 / 31

十五、月季花 / 32





第三节 鸟兽篇 / 34

- 一、公鸡 / 34
- 二、荷花白鹭 / 36
- 三、锦鸡 / 38
- 四、孔雀头 / 40
- 五、绿孔雀 / 42
- 六、麒麟 / 44
- 七、龙 / 46
- 八、凤凰头 / 48
- 九、仙鹤 / 49

第四节 虫鱼篇 / 51

- 一、神仙鱼 / 51
- 二、蝴蝶 / 52
- 三、章鱼 / 53
- 四、鲤鱼跃龙门 / 54

第五节 常见植物篇 / 56

- 一、蘑菇 / 56
- 二、小松树 / 57
- 三、松树 / 59
- 四、雪梅 / 60
- 五、椰子树(一) / 62
- 六、椰子树(二) / 63
- 七、竹子 / 64
- 八、葫芦 / 65
- 九、葡萄 / 66
- 十、蒲棒 / 68
- 十一、人参 / 69

十二、丝瓜 / 70

十三、桃树 / 71

十四、玉米 / 72

第六节 建筑篇 / 73

- 一、凉亭 / 73
- 二、明月宝塔 / 75
- 三、圆孔桥 / 76
- 四、梅花小院 / 78
- 五、石榴人家 / 79

第七节 创意雕刻篇 / 81

- 一、朝阳 / 81
- 二、暗香 / 83
- 三、百财如意 / 84
- 四、琵琶 / 85
- 五、如意 / 86
- 六、小提琴 / 87
- 七、优雅 / 88
- 八、秋实 / 90
- 九、一帆风顺 / 92
- 十、崭露头角 / 93

第八节 思政篇 / 94

- 一、红船 / 94
- 二、红旗飘飘 / 96
- 三、小蘑菇 / 97
- 四、马蹄莲 / 99
- 五、太阳花 / 100
- 六、家园 / 101



七、三瓣月季 / 102

八、和平鸽 / 103

九、军号 / 104

十、烛颂 / 105

十一、牡丹花 / 107

十二、天鹅 / 108

十三、喜鹊 / 110

十四、金玉满堂 / 111

十五、荷花 / 113

十六、梅花 / 114

十七、河虾 / 115

十八、水资源 / 116

十九、延安宝塔 / 118

附录 本书思政融入点 / 119

参考文献 / 120





第一部分

食品雕刻基础知识



第一节 食品雕刻的起源与发展

学习目标

知识目标：学习关于食品雕刻的历史沿革。

技能目标：阐述食品雕刻技艺的发展史，讲好中华优秀传统文化故事。

思政育人目标：学习食品雕刻的历史发展，坚定文化自信，学习优秀的中华传统技艺，增强专业、职业认同感，让学生对烹饪专业有一个全新的认识，坚定学生学习食品雕刻的自信心。

中国食品雕刻历史悠远，具体起源于何时，现在无法准确考证。食品雕刻的雏形应该源自人类原始的祭祀活动，早在春秋时就有真正意义上的食品雕刻存在。当时的人们在蛋的外壳上进行雕刻和染绘，然后煮熟而食，这可以说是世界上最早的食品雕刻艺术品了。“雕蛋”这种技艺流传至今。春秋时期，孔子提出了“食不厌精，脍不厌细”等观点，这种思想对烹饪技术的提高和食品雕刻的发展也具有促进作用。

到了隋唐时期，食品雕刻流行起来。其中比较有代表性的有“酥酪雕”，即在酥酪上进行雕刻，称为“香食”；隋炀帝专用菜肴“镂金龙凤蟹”，即在菜肴“糖醋螃蟹”上覆盖一张镂刻成的有龙凤图案的金箔纸，作为菜肴的装饰；唐代的“辋川小样”花色工艺菜是模仿唐代诗人王维的《辋川图二十景》制作的，它是运用了多种不同质地、



不同颜色的食物原料雕刻成景物组合而成的。到了宋代,在筵席上使用食品雕刻已经成为一种风尚,雕刻的内容也从一般常见的雕花蜜饯发展到各种造型的虫、鱼、鸟、兽、亭台楼阁,厨师的雕刻技艺也已经发展得非常高超了。

明、清时期是瓜雕艺术发展的鼎盛时期,淮扬瓜雕——“西瓜灯”表现的内容、雕刻的刀法和作品的构思都达到了一个新的高度,这也说明食品雕刻工艺在当时达到了相当精美的程度。

到了现代,随着菜肴装饰种类的增多,适用于雕刻的原料也变得愈发多了起来,黄油雕刻、巧克力雕刻、冰雕、豆腐雕、琼脂雕等多种形式的食品雕刻也相继出现在餐桌上。

随着人类社会和经济的不断发展,特别是我国改革开放后,人们的生活水平不断提高。当人们在物质享受得到一定的满足后,就会追求精神生活的享受,也就是俗话说的要从过去的吃得“饱”变成现在的吃得“好”。而这里的“好”,主要就是对菜肴的“色、香、味、形、器、质、养”等方面的要求。因此,中国的食品雕刻艺术真正地得到继承、发展和创新,是在20世纪90年代以后。

在古代,食品雕刻只是反映上层社会、封建贵族的奢侈豪华;而现在,食品雕刻得到了更为广泛的运用:大到国宴,小到普通酒店、餐馆都用上了食品雕刻的花、鸟、鱼、虫等来装饰菜点和席面。食品雕刻作为烹饪艺术的一部分,也跟紧时代步伐,不断完善和创新,正处于一个快速发展阶段。特别是各地区间烹饪技艺的不断交流、学习,充分借鉴和继承了我国传统木雕、石雕、玉雕、根雕等雕刻艺术的精华;加上广大烹饪工作者对雕刻技术的刻苦钻研、精益求精,尤其是一些新的食品雕刻技法和新的食品雕刻工具的发明与运用,使食品雕刻得到了空前的发展,也使食品雕刻艺术达到了新的高度。全国涌现出了一大批食品雕刻大师,形成了一些食雕艺术流派,显示着食品雕刻旺盛的生命力。

食品雕刻作为一门雕刻艺术,其艺术形态也在随着人们对美的不断追求而不断改变,并不断发展、提高和创新。作为新一代的烹饪工作者,我们应该学习好、运用好食品雕刻,掌握高超的烹饪技艺,使烹饪技艺向更加完美的方向发展。

任务与思考:

- (1) 进行社会调研,深入挖掘我们身边优秀的传统文化。
- (2) 结合自己所学专业,谈一谈如何坚定不移地继承并发扬优秀的传统文化。



教师寄语

亲爱的同学们，食品雕刻是一门中华优秀传统文化艺术，也是中国非物质文化遗产的重要组成部分。它历史悠久，精湛的雕刻技巧艳惊四座。中华优秀传统文化是中华民族“根”和“魂”，中国非物质文化遗产是青年职业学生永远值得学习与探究的课题。同学们一定要坚定不移地学好知识并将其传承下去。



第二节 食品雕刻的表现分类与原则

学习目标

知识目标：学习食品雕刻的表现方式与创作理念，了解雕刻高超的技艺。

技能目标：掌握食品雕刻的表现分类以及原则。

思政育人目标：通过学习食品雕刻的表现分类，让学生对中华优秀传统文化有更深层次的认识，树立学生的理想信念。同时，在学习食品雕刻原则的基础上，树立学生的食品安全意识，提升学生的职业素养，知行合一。

一、食品雕刻的表现分类

1. 整雕

整雕又称圆雕或立雕，是用一整块原料雕刻成一个立体造型。它形状立体，从各个角度看都呈现出雕刻的形象。整雕艺术效果较明显，富于表现力和感染力，常用于大型看台和看盘的制作。

2. 组装雕

组装雕适用于大型雕刻，先将不同颜色的原料雕刻成物体的部件，然后用 502 胶水把它们组合拼装成整体。组装雕能取得色彩鲜艳、形象高大的效果，同时也降低了雕刻难度，常用于孔雀开屏、凤凰、人物服饰等的制作。

3. 平刻

平刻又称平雕，就是平面的雕刻，即用菜刀或其他刀具雕刻出花、鸟、鱼、虫等的形象轮廓，然后切出平雕片来。也可以用食品模具在原料上用力按压成型，再将其一片片切开备用。平刻主要用于热菜配料，盘边点缀、装饰，冷菜中原料刀工造型等的制作。



4. 浮雕

浮雕又称凹凸雕,是使原料本身凹凸不平,呈现出各种图案形象的一种雕刻技法。这种技法常用于表皮色彩较深的瓜果的雕刻,如西瓜盅、冬瓜盅等。凸雕又称阳雕,是使图形凸起来的雕刻技法;凹雕又称阴雕,是使图形凹下去的雕刻技法。浮雕图形画面与底色反差较大,可形成鲜明的对比。

5. 镂空雕

镂空雕是用镂空透刻的方法,把所需要的花纹图像刻留在原料上,形成透空花纹。镂空雕难度大,操作时下刀要准,行刀要稳。镂空雕可用于雕刻瓜灯、宝塔等。

6. 混合雕

混合雕即大型组装雕,指在制作某些大型作品时,使用多种表现形式,最后组装完整,表现特定的主题,构成完美的形象。例如,百鸟朝凤、龙凤呈祥、麒麟送子、孔雀迎宾等都属于混合雕大型组装作品。制作这类作品,可以整雕、组装雕、浮雕、悬挂雕,有时还需要背景衬托和一定的灯光配合,使其成为一部完整的立体作品。这种作品适宜为大型宴会做食雕展台,具有特殊的气势。由于技术复杂,要求艺术性高,故混合雕不宜大批量制作。

二、食品雕刻的原则

1. 主题突出,画龙点睛

食品雕刻作品无论是小型还是大型,都需要做到主题鲜明。在菜品的装饰中,应以菜肴为主,以食品雕刻点缀和衬托为辅,以突出主题为目的,才能锦上添花。若作品过大,则会有喧宾夺主之感。

2. 刀法细腻,具有美感

从操作工艺来看,食品雕刻主要包括选料和刀工成型以及组装造型等主要工序,关键是刀工成型。在食品雕刻过程中,作品成功与否,关键在于刀工处理是否得当。一件好的作品,除了好的主题以外,还要有娴熟的刀工表现,才能给人以美的享受。

3. 食用为主,欣赏为辅

以食用为主的作品必须选择可食用的原料,把食用放到第一位,欣赏为辅。雕刻者要把品种繁多、奇香异彩的冷荤原料按其自然特色加以巧妙雕刻,做成一定的造型,做到既要不失食用价值,又能彰显雕刻作品的自然和谐美。



4. 欣赏为主，食用为辅

以欣赏为主，食用为辅的作品，在冷菜和热菜造型中的使用非常广泛。例如，冷菜“锦上添花”的拼摆，使用花朵装饰，但大多都不被食用，多用以烘托气氛。在热菜中，雕刻作品的作用一般以衬托为主，同时雕刻作品也用于花色造型菜（如“龙舟”等），虽可食用，但以欣赏为主，以增强食欲、给人美的享受。

5. 作品名称富有寓意

食品雕刻作品不像热菜和冷菜那样常以名称命名，往往不根据菜肴的本质和内容命名，而注重名称的形式和外表，多选择吉祥如意、富有寓意的名称，如“龙凤呈祥”“百鸟朝凤”“骏马奔腾”等，但不可牵强附会，滥用辞藻。

6. 清洁卫生，食用安全

食品雕刻成品必须讲究卫生，切不可被污染，特别是观赏与食用相结合的作品。食品雕刻不允许用一些不能食用的物品（如竹签、冬青叶）代替可食用原料，应用可食用的果蔬作为陪衬。在点缀菜肴时，还应做到生熟分开，避免交叉感染，如“龙舟”“瓜盅”等，应提前加工成熟，才能作为盛装器皿。

任务与思考：

- （1）根据所学知识制订本学期的学习计划，完成较为复杂的食物雕刻作品。
- （2）认真总结食品安全知识与食品安全事故案例，结合自己的专业与岗位职责谈一谈如何预防食品安全事故。

教师寄语

亲爱的同学们，在学习食品雕刻的表现分类与原则后，我们要树立良好的食品安全意识，避免食物在操作中出现交叉感染，引发食品安全事故，同时要坚守高尚的职业道德，在原料的选择与使用上严把质量关，做实实在在的餐饮人。



第三节 食品雕刻技法的练习与应用

学习目标

知识目标：学习食品雕刻工具的使用方法。

技能目标：通过食品雕刻技法的学习更好地掌握食品雕刻技艺。



思政育人目标：食品雕刻技艺的特殊性源于食品雕刻技法的特殊性，同时也得益于雕刻工具的特殊性。一件作品的完成需要厨师秉持求真务实、严谨的工作态度，将劳动精神、螺丝钉精神、工匠精神融入教学当中，培养学生爱岗敬业、拼搏进取的精神。

一、食品雕刻技法的练习

食品雕刻是一门独特的雕刻艺术，有着一套独特的雕刻技法。由于食品雕刻的原料多且质地各异，因此食品雕刻的技法就非常多。在食品雕刻的过程中，雕刻者需要轮番使用许多雕刻刀具，同时也要根据雕刻的需要不断变化各种技法。刀法和手法是食品雕刻的重要基本功之一，烹饪工作者一定要熟练掌握。食品雕刻的刀法和手法主要有以下几种：

1. 切刀法

切刀法主要有直切、斜切、锯切和压切4种，主要用于修整原料。

(1) 直切。直切是指刀背向上，刀刃向下，左手按稳原料，右手持刀，使刀刃与原料和案板成 90° 垂直切下，将原料分开的一种刀法，属于辅助雕刻刀法。直切主要用于不规则大块原料最初的加工处理，它能使不整齐的原料在厚、薄、长、短上更明显地表现出来，有利于雕刻作品造型的设计。另外，直切还可以用于“开大形”，使后续雕刻变得简单省事，以加快雕刻的速度。

(2) 斜切。斜切是指操作时刀与原料、案板不成直角，其他要求和直切相同的一种切法。斜切时，原料一定要先放稳，左手再按稳原料，右手调整所需要的角度，手眼并用，使刀按需要切下去。

(3) 锯切。操作时一般选用窄而尖的刀具。左手按稳原料，右手持刀，先将刀向前推，然后拉回来，操作如使用锯子一样的一种切法。锯切主要适用于韧性较大或太嫩、太脆的原料，熟食原料也多采用锯切处理。

(4) 压切。压切主要是将模具刀放到原料表面，然后施加压力将原料切下的一种方法。这种方法主要用于平刻。压切这种刀法主要是用各种模具刀进行雕刻，刀法简单易学。使用压切时，雕刻者要注意原料的厚度不能超过模具刀的深度。

2. 削刀法

一般悬空的切称为削，就是将刀在原料上笔直地推出去或拉出去。削刀法的运刀路线为直线，削出的面为一个平面，是食品雕刻中的一种常用刀法。



3. 刻刀法

刻是食品雕刻中最常用的刀法，整个雕刻过程中都在使用。刻是食品雕刻的精加工刀法，是对雕刻作品局部较细形体的加工手法，主要使用雕刻的主刀来进行。刻的过程是通过手指和手腕的运动来达到刻形和去废料目的的过程。

4. 旋刀法

旋也称旋刀切，是一种用途很广的刀法，可以单独旋刻一些弧度比较大的花瓣。旋刀法是雕刻过程中必不可少的辅助刀法。旋刀法主要使用雕刻主刀，其运刀路线为弧线，雕刻出的面也是圆弧形的，就像削苹果皮。旋刀法操作起来有一定的难度，雕刻者持刀要稳，下刀要准，要贴着原料运刀，确保旋刻出的面平整而光滑。

5. 戳刀法

戳刀法是食品雕刻中一种常用的刀法。戳刀法操作简单，用途非常广泛。戳刀法所使用的工具是戳刀。雕刻时，雕刻者首先将戳刀斜插入原料表面，持刀的手将戳刀匀速向前推动，刻出丝、条、沟、槽等形状。戳刀法主要分为直戳、曲线戳、翘刀戳和翻刀戳 4 种。

(1) 直戳。操作时，左手拿稳原料，右手持刀，将戳刀压在原料的表面，找好进刀的点位，并且确定好深度和厚度，然后进刀。刀口朝前或朝下，直线推进。

(2) 曲线戳。曲线戳和直戳的方法一样，只是运刀的线路是曲线，刻出的线条是弯曲的。曲线戳主要用于雕刻细长而且形状弯曲的部分，如鸟类的羽毛、动物的毛发等。

(3) 翘刀戳。翘刀主要用于雕刻凹状或勺状（花瓣）等形状的一种方法。雕刻时，左手拿稳原料，右手持刀，将戳刀压在原料的表面，找好进刀的点位，先浅进刀，然后慢慢地加深，到一定的深度后将刀尖慢慢往上翘，刀后部往下压，刻出的形状呈两头细的凹状或勺状，如睡莲、梅花、荷花等的花瓣。

(4) 翻刀戳。翻刀戳的操作方法与直戳基本相同，区别是进刀的深度要由浅慢慢地加深，当快要戳到位时再将戳刀往上抬，而后将刀拔出。

戳刀法特别适合雕刻鸟类的羽毛或细长的花瓣，其特点是雕刻好的羽毛或花瓣在用水泡过后会自然地翻卷。

6. 刻画

刻画是指用雕刻刀代替笔并且像笔一样使用的一种雕刻刀法。刻画是雕刻过程中一种重要的辅助手段。刻画操作简单，但要求雕刻者要有一定的艺术修养和美术功底。



刻画主要用于“取大形”时的辅助,以及瓜雕、浮雕等的雕刻。

二、食品雕刻的应用

1. 雕品在冷菜中的应用

雕品在冷菜中主要用来点缀、衬托冷菜,给普通冷盘增加艺术色彩,给花色冷盘增加艺术感染力,提高其欣赏价值。例如,在普通冷盘中适当点缀一些花朵或花边,就能使冷盘变得生动靓丽;在花色冷盘中雕刻一个关键部位,就能增加主体色彩。又如,“孔雀开屏”作品,冷盘中放上一个雕刻的头部,就显得特别生动形象,虽不能食用,但可以使菜肴完整、美观。再如,在结婚庆功酒席的冷盘中放入一个雕刻得很美的双红喜字,就能突出欢乐、喜庆的气氛。

2. 雕品在热菜中的应用

在热菜中使用雕品要少而精,一般以点缀为主,用在汤少或无汤的菜肴中。例如,在脆皮乳鸽或荷香仔的盘边放上一朵花卉,就能显示菜肴的精致美观。但一席热菜中用来点缀衬托的雕品一般以1~3个为宜,且要恰当运用,突出效果,应用过多反而显得累赘,失去了点缀的意义。

3. 雕品在席面上的应用

雕品单独出现在展台或席面上的情况一般都是高级宴会或宴席级美食节。此类雕品的特点是大型宴会使用较多,主要以组装的形式专供欣赏,故也称花台。例如,百鸟朝凤、龙凤呈祥、松鹤延年、群猴拜寿等刻品不仅体现了中国民族特色,使人赏心悦目,陶冶人们的艺术情操,也活跃了宴席的气氛,提高了宴席的档次,为宾客增添欢快愉悦的体验。

任务与思考:

(1) 通过本节课的学习,请同学们总结一下食品雕刻的特殊性。结合课堂知识总结实操中遇到的技术难点。

(2) 食品雕刻技艺的特殊性源于哪些特殊工具的原理?

教师寄语

亲爱的同学们,在本节课中我们学习了食品雕刻技法的运用,深入了解了食品雕刻的特殊性。这些都要求同学们在学习中要有肯钻研、肯学习的“螺丝钉”精神与敬业、精益、专注、创新的“工匠精神”。



第四节 食品雕刻的制作步骤

学习目标

知识目标：学习食品雕刻标准化的流程，规范操作要求。

能力目标：熟练掌握食品雕刻的操作步骤，让食品雕刻技艺更简单。

思政育人目标：一个合格的餐饮人，不仅要有高超的技艺，高尚的职业道德，还要掌握规范化的操作流程。规范化的操作是餐饮人养成良好工作习惯的一种手段。同时，规范的操作流程也为安全的菜品质量提供强有力的保障。

食品雕刻是一个复杂的制作过程，为了使雕刻过程有条不紊，雕刻出主题思想明确、形态优美、符合要求的优秀作品，雕刻者可以把食品雕刻分为以下几个制作步骤：

1. 选题

选题就是选择雕刻的内容题材，确定雕刻的题目。选题是食品雕刻的第一步，要达到题、形、意的高度统一。选题时，雕刻者要注意作品的主题思想，要使其有一定的思想性和一定的寓意，要根据作品的具体用途来确定。作品的主题、题材、内容要与宴会的气氛和内容相符合，这样才能引起共鸣。

2. 选料

选料就是根据作品的题材和雕刻作品的类型来选择合适的（大小、长短、形状、季节等）原料。雕刻者对原料的具体用处要心中有数，做到大料大用，小料小用，防止原料使用不当造成浪费。选料时，雕刻者还要考虑作品色彩的搭配，使作品在色彩和质量上达到理想的要求。

3. 构思

构思主要包括确定雕刻作品的表现形式、大小、高低、长短，主体部分的安排，陪衬部分的位置以及色彩的分布等。必要时，雕刻者要用笔画出示意草图，这样才能有条不紊地开展工作，才能体现出整体的协调美观和局部的细致精巧。另外，具体到每一个雕刻部件的形状和所用技法也要做好设计。只有有了良好的构思基础，雕刻者才能使刀工、刀法得到充分的体现和发挥。

4. 雕刻

雕刻是食品雕刻制作步骤中最重要的一环，食品雕刻的艺术价值就是通过雕刻技艺来体现的。雕刻是把前面的设计和构思具体地表现出来。雕刻实施的总的方法是先



整体，后局部，也就是先雕刻出作品的“大形”，再细致雕刻局部。

5. 组装待用

食雕作品雕刻完成后，为了达到最佳的艺术效果，雕刻者往往还需要对雕刻作品进行组装、整理以及进一步的修饰，如盛器的选择、食雕配件的安装、整体构图效果以及怎样摆放等。总之，雕刻者要把食品雕刻的最佳效果在实际应用中完美地表现出来。

任务与思考：

- （1）概述食品雕刻规范操作的重要性。
- （2）结合本专业知识，请谈一谈在厨房中应当如何规范操作。

教师寄语

亲爱的同学们，今天我们学习了食品雕刻的操作步骤，通过学习，相信大家已经明白了规范操作的重要性。在职业生涯中，同学们应当严格遵守职业行为准则，树立安全生产意识。

第二部分

食品雕刻制作图解



第一节 简单易学篇

一、绣球（一）

- (1) 取心里美萝卜一块，切出一个正方体。
- (2) 在正方体的每一面切出四个角。
- (3) 使用主刀直刀法雕刻出正方形。
- (4) 去除正方形中的废料。
- (5) 采用直刀法雕刻三角形。
- (6) 去除三角形中的废料。
- (7) 雕刻好的作品。

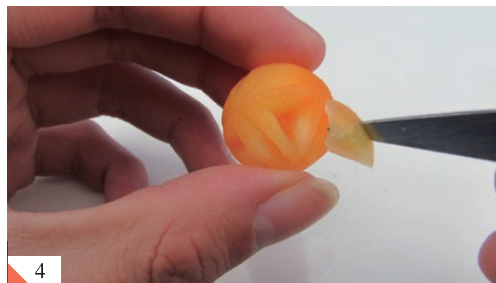
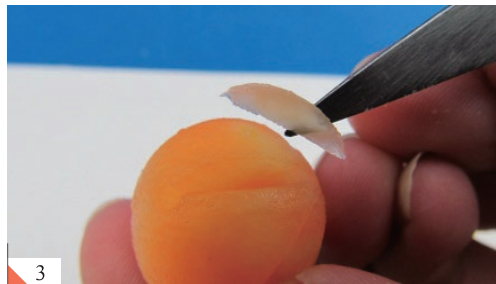
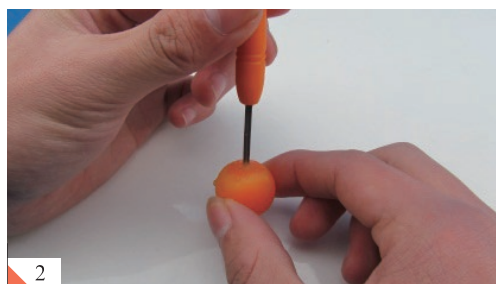




二、绣球（二）



- (1) 使用取球器挖出两个圆球。
- (2) 使用小号U型刀在圆球的上、下、前、后、左、右各取一个孔。
- (3) 使用主刀在两个孔之间雕刻出三角形。
- (4) 使用主刀去除三角形之间的废料。
- (5) 雕刻成型的绣球。
- (6) 雕刻装饰好的作品。





三、象形流星锤

- (1) 取心里美萝卜一个，切出一个正方体。
- (2) 使用主刀斜刀雕刻，1/2 处切下。
- (3) 使正方体六面都呈十字刻下。
- (4) 将流星锤的八个角的废料去除。
- (5) 去除废料后的流星锤。
- (6) 雕刻好的作品。

