



食品雕刻

SHIPIN DIAOKE



王国仕

1971年出生，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

河南省长垣县人，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。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取得优异成绩。2016年荣获长垣县“五一劳动奖章”和“技术能手”称号，长垣县烹饪大赛食品雕刻“特金奖”，2017年荣获“大国工匠”称号。



扫描二维码
关注上海交通大学出版社
官方微信

ISBN 978-7-313-17651-6



定价: 59.80元

食品雕刻

主编 王国仕 杨林超



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

X-A

金牌厨师
培养系列



食品雕刻

SHIPIN DIAOKE

主 编 王国仕 杨林超
副主编 吴民献 董现莹



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

食品雕刻

SHIPIN DIAOKE

主 编 王国仕 杨林超
副主编 吴民献 董现莹



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、植物、建筑等多类食品雕刻制作等,并附有大量的作品供读者欣赏。

本书是烹饪专业“食品雕刻”课程的教材,也可作为广大烹饪爱好者的参考书。

图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻/王国仕,杨林超主编. —上海:上海
交通大学出版社,2017(2025 重印)

ISBN 978-7-313-17651-6

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

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 181407 号

食品雕刻

SHIPIN DIAOKE

主 编:王国仕 杨林超

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:154 千字

版 次:2017 年 8 月第 1 版

书 号:ISBN 978-7-313-17651-6

定 价:59.80 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:11

印 次:2025 年 8 月第 6 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



前言

PREFACE

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、木雕的基础上所发展的一门新的技艺，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，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，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，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。它不仅能活跃进餐的气氛，烘托宴会的主题，还能够使宾客在宴会进行的同时赏心悦目，得到充分的艺术享受。

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，基本满足初学者和食品雕刻爱好者的需求。

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，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 食品雕刻的原料 / 2
 - 一、常用生原料 / 2
 - 二、熟制品原料 / 6
 - 三、其他原料 / 7
- 第三节 食品雕刻的特点 / 7
- 第四节 食品雕刻的特性与原则 / 8
 - 一、食品雕刻的特性 / 8
 - 二、食品雕刻的原则 / 11
- 第五节 食品雕刻的方法 / 12
- 第六节 食品雕刻主刀的使用刀法与常用的雕刻手法 / 13
 - 一、常用食品雕刻的刀法运用 / 14
 - 二、常用雕刻刀具的使用手法 / 16
 - 三、其他类型雕刻方法 / 18
- 第七节 食品雕刻工具的保养 / 18
- 第八节 食品雕刻的种类 / 19
 - 一、按原料分类 / 19
 - 二、按表现形式分 / 20
- 第九节 食品雕刻的制作步骤 / 21
- 第十节 食品雕刻的应用 / 21
- 第十一节 食品雕刻作品的保管 / 22

第二部分 食品雕刻制作图解 / 25

- 第一节 简单易学篇 / 25
 - 一、三腿萝卜 / 25
 - 二、绣球（一） / 26
 - 三、绣球（二） / 27
 - 四、铁链 / 28
 - 五、象形流星锤 / 29





第二节 花卉篇 / 30

- 一、四角石榴花 / 30
- 二、荷叶（一） / 31
- 三、荷叶（二） / 32
- 四、五瓣梅花 / 34
- 五、桃花 / 35
- 六、太阳花 / 36
- 七、水仙花 / 37
- 八、马蹄莲 / 39
- 九、莲花 / 40
- 十、紫睡兰 / 41
- 十一、兰花（一） / 42
- 十二、兰花（二） / 43
- 十三、丁香兰 / 44
- 十四、百合花 / 45
- 十五、刻菊花 / 46
- 十六、大丽菊 / 47
- 十七、花盆 / 49
- 十八、花瓶 / 50
- 十九、三瓣花 / 51
- 二十、三瓣月季 / 53
- 二十一、小菊花 / 54
- 二十二、花篮 / 55
- 二十三、翡翠菊 / 57
- 二十四、金菊 / 58
- 二十五、五瓣月季花 / 59
- 二十六、花好月圆 / 60

第三节 鸟兽篇 / 61

- 一、天鹅 / 61
- 二、公鸡 / 62
- 三、荷花白鹭 / 64
- 四、双鹤飞 / 66
- 五、仙鹤 / 68
- 六、鸟语花香 / 70
- 七、喜鹊 / 72
- 八、凤凰头 / 73
- 九、锦鸡（一） / 75
- 十、锦鸡（二） / 77
- 十一、锦鸡（三） / 78
- 十二、孔雀头 / 80
- 十三、小鸟攀枝 / 82
- 十四、绿孔雀 / 84
- 十五、麒麟 / 86
- 十六、龙 / 88

第四节 虫鱼篇 / 90

- 一、鱼 / 90
- 二、虾 / 91
- 三、神仙鱼 / 92
- 四、鲤鱼戏莲 / 93

第五节 植物篇 / 95

- 一、蘑菇（一） / 95
- 二、蘑菇（二） / 96
- 三、蘑菇（三） / 97
- 四、蘑菇（四） / 99



五、松树 / 100

六、小松树 / 101

七、雪梅 / 102

八、椰子树（一） / 104

九、椰子树（二） / 105

十、樱桃树 / 106

十一、竹子 / 107

第六节 建筑篇 / 108

一、拱桥 / 108

二、凉亭 / 109

三、明月宝塔 / 111

四、圆孔桥 / 112

第七节 创意雕刻篇 / 114

一、希望 / 114

二、朝阳 / 115

三、暗香 / 117

四、帆船 / 118

五、风光 / 119

六、花盆 / 120

七、幻想 / 121

八、优雅 / 122

九、攀登 / 124

十、秋实 / 125

十一、融合 / 127

十二、生命力 / 128

十三、雪人 / 129

十四、争宠 / 130

十五、步步高升 / 132

十六、一帆风顺 / 133

十七、心心相印 / 134

十八、亭亭玉立 / 135

十九、崭露头角 / 136

第三部分 作品欣赏 / 137

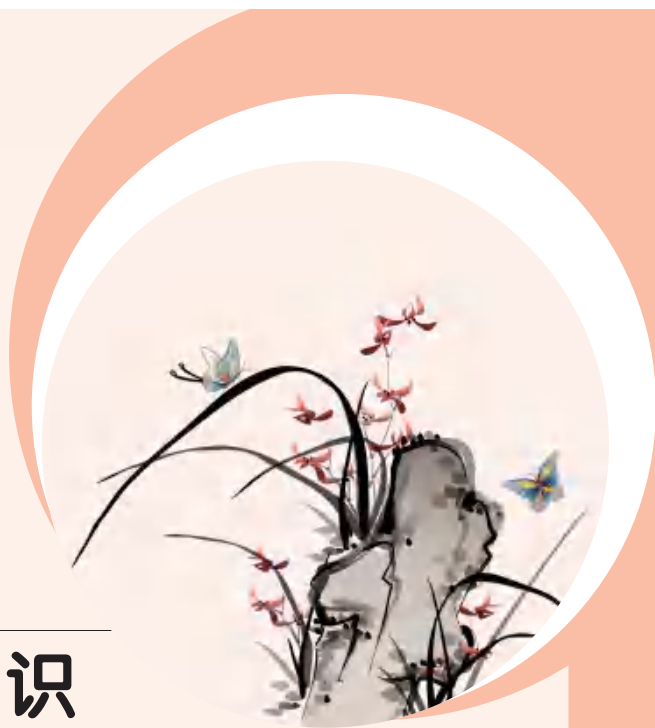
参考文献 / 168





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

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来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。当时的人们是在蛋的外壳上进行雕刻和染绘，然后煮熟而食，这应该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，到现在也还有这项雕刻艺术存在，春秋时期孔子提出了“食不厌精，脍不厌细”等对菜肴和食物的要求，这种思想也促进了烹饪技术的提高和食品雕刻的发展。

到了隋唐时期，食品雕刻大量流行起来。其中比较有代表性的有：“酥酪雕”，即在酥酪上进行雕刻，被称为“香食”；隋炀帝专用菜肴“镂金龙凤泄”，即在菜肴“糖醋螃蟹”的上边覆盖一张用金纸镂刻成的有龙凤图案的雕刻品，作为菜肴的装饰；唐代的“辋川小样”花色工艺菜，就是模仿唐代诗人王维的《辋川图二十景》制作的，它运用了多种不同质地、不同颜色的食物原料雕刻成景物，然后组合而成；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，发展到雕刻各种造型的虫、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、清时期的淮扬瓜雕——“西瓜灯”是瓜雕艺术发展的鼎盛时期，其表现的内容、雕刻的刀法和作品的构思都达到了一个新的高度，这也说明食品雕刻在当时达到了相当精美的程度。



随着人类社会的不断发展,特别是我国改革开放后,经济飞速发展,人们的生活水平不断提高。当人们的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。

在以前,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,在不断地完善和创新,现在可以说是一个大发展的阶段。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的木雕、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,特别是一些新的食品雕刻技法和新的食品雕刻工具的发明和运用,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艺术大师,形成了一些食雕艺术的流派,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,也在随着人们对美的不断追求而在不断地改变其艺术形态,并不断发展、提高和创新。作为新一代的烹饪工作者,应该学习好、运用好食品雕刻,掌握高超的烹饪技艺,使烹饪技术向更加完美的方向发展。



第二节 食品雕刻的原料

一、常用生原料

(一) 根茎类原料

(1) 白萝卜。白萝卜有圆形和长形之分。长形萝卜又称象牙萝卜,它们的特点是:质地细密嫩脆,体大肉厚、颜色洁白、便于配色和染色。白萝卜适用于雕刻人物、花朵和鸟兽,价格低,是理想的食品雕刻原料。

(2) 红萝卜。又称红皮萝卜、卞萝卜。肉白质坚密,水分较少,易糠心。像白萝卜一样,用于食品雕刻效果较好。红萝卜因其有一层鲜红的薄皮,能雕刻出美丽的红白相衬的花卉图案等形象,可用来雕刻鸟兽、昆虫、牡丹花及容器等。

(3) 水萝卜。又称红水萝卜,外皮红色或浅红色,肉质洁白,个体小,成圆锥形,



常用来雕刻小型花朵，如梅花、三角花等。

(4) 心里美萝卜。心里美萝卜呈长圆形，外皮呈翠绿色，肉质呈粉红色，玫瑰红或紫红色。心里美萝卜色彩比较艳丽，和一些花卉的颜色十分相似，所以雕刻出来的花形逼真，如紫玫瑰、紫月季等。心里美萝卜也是雕刻鸟兽的理想原料，如鸳鸯、凤凰头等。

(5) 青萝卜。青萝卜呈长圆形，表皮绿色，肉皮与表皮色相近似。肉质致密，组织细嫩，雕刻成型后鲜艳夺目，给人一种清新、高雅、愉快的感觉。青萝卜常用来雕刻绿色的菊花、牡丹、孔雀、螳螂、蝈蝈及羽毛为绿色的小鸟等。

(6) 土豆。学名马铃薯，又名洋芋、洋山芋，块肉质，常见有球形、卵形、椭圆形等，以及各种不规则的形状。表皮最为常见的颜色为土黄色，也有呈粉红色的。土豆没有筋络，肉质细嫩，它能久存不变质，是冬季及蔬菜淡季的雕刻原料，可用来雕刻花卉、动物和人物，尤其是古典人物的面部。

(7) 红薯。又称白薯、山芋。红薯皮薄，呈粉红色或浅红色，肉质有“白瓢瓜”和“红瓢瓜”之分。质地细脆质密，可用于雕刻各种动物和人物。

(二) 瓜果类原料

(1) 黄瓜。又名王瓜、胡瓜、青瓜。按果实的外形可分为刺黄瓜、鞭黄瓜和秋黄瓜。黄瓜外皮颜色有黄绿色和深黄色，肉质淡绿色或青白色，形状有棒形、长棒形或圆柱形。黄瓜质地脆嫩，型细长，肉色翠绿、皮色鲜艳，用于雕刻船、青蛙、蜻蜓、蝈蝈、螳螂等。黄瓜皮可以单独制作成雕刻、拼摆的平面图案，也可根据需要与其他原料配合使用。

(2) 南瓜。又名饭瓜、金瓜。按其形状可分为扁圆形和长形。长形南瓜有“牛腿瓜”“象腿瓜”之称。嫩时为绿色，成熟后按品种外皮可分为棕黄色、黄绿色和红褐色。瓜肉味黄色，其特点是肉质硕大肥厚，可用来雕刻大型食雕。可用其实心部位，雕刻各种黄颜色的花卉，如菊花、玫瑰、月季、孔雀等。此外，南瓜也是雕刻龙、牛、马、狮、虎等动物的绝佳原料，因其刀痕清晰，表现作品的效果较好。

(3) 西瓜。为大型浆果，呈圆形、长圆形和椭圆形，西瓜品种很多，按其外表颜色可分为绿色皮瓜、黑皮瓜和花皮瓜。瓜瓤多汁而甜，深红色、浅红黄色或白色。果肉水分过多，故一般掏空瓜瓤，利用瓜皮雕刻西瓜灯或西瓜盅。由于西瓜皮外表和肉质颜色一般有深浅差别，故常取整个瓜在其表面上进行刻画创作。瓜盅和瓜灯属于艺



术性极高的食品雕刻造型，有很大的欣赏价值。

(4) 冬瓜。又名枕瓜，一般形似圆桶，形体硕大内空，皮呈暗绿色，外表有一层白粉，肉质青白色，形状有扁圆形、短圆形和长圆锥形。冬瓜通常用来做冬瓜盅，是在冬瓜表面浮雕成花纹再剝区肉瓢即成，也可雕刻花篮、甲鱼背、大型龙舟等。

(5) 西红柿。又名番茄、洋柿子、洋茄。西红柿品种较多，按其形状可分为圆形、扁圆形、长圆形和桃形，按颜色分为大红色、粉红色、橙红色和黄色。西红柿色泽鲜艳光亮，成熟时皮肉颜色一致，因其果肉较嫩多汁，无法刻制出较复杂的形象，只能利用其皮和外层肉进行简单造型的花卉，如荷花、单片状花朵等。除此之外，还可以作拼摆图案的拉花材料及小盅等。

(6) 茄子。又名酪苏、矮瓜。果实形状有长棒形、球形、倒卵形，茄皮颜色有紫色、暗紫色、绿色、白色等。茄肉为白色，茄子肉质软而又有弹性，可单独用来雕刻花卉，也可用茄子皮色彩作为其他造型物装点色。

(7) 樱桃。小圆果，皮肉均呈鲜红色。樱桃是拼摆创作的好材料，常用作装点材料。

(三) 不常用原料

(1) 柿子椒。又称青椒，个头较大，果实翠绿，成熟时呈火红色、大红色，颜色鲜红，可用于雕刻拼摆。因其肉质不丰厚且内空，故不能用作做造型复杂的作品，一般只能雕刻单层瓣，最多是双层瓣的花卉，也可用来装点其他造型物的材料。

(2) 红菜头。也叫甜菜，通称糖萝卜。呈球形、卵形、扁圆形或纺锤形。根皮暗紫红色，肉质部分为鲜红色，质地坚实。红菜头最适宜雕刻各种红色或紫色的花朵，如杜鹃花、大丽花等。

(四) 常用的点缀性原料

石竹梅、小玫瑰、康乃馨、法香等都是厨房中常用的点缀性原料，其颜色艳丽，色泽鲜明，能够给食客很强的冲击力。

(五) 叶菜类原料

叶菜类原料主要为白菜和小油菜。颜色为白色和绿色，一般在使用时去外帮，去上半截叶子，留下半截靠根部的菜梗使用。梗虽脆嫩多汁，但由于纵向纤维较多，故施刀时其组织不易脱落，一般用来雕刻各种花鸟、人物、风景的陪衬，最易雕刻菊花。



常用的原材料如图 1-1 所示。



白萝卜



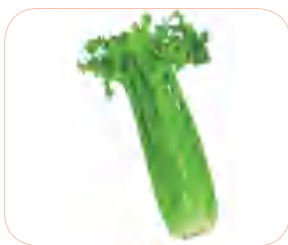
青皮萝卜



心里美萝卜



胡萝卜



芹菜



西红柿



柿子椒



茄子



南瓜



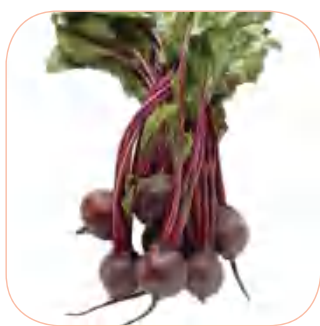
冬瓜



金瓜



黄瓜



红头菜



西瓜



法香



满天星



小玫瑰



石竹梅



杨兰

图 1-1 常用的原材料

二、熟制品原料

(1) 鸡蛋糕。有黄色、白色、红色、绿色等。要选用一定面积和厚质、质地均匀细腻、着色一致的原料，用于刻龙头、凤头、亭阁等物，以及简单的花卉。

(2) 整只蛋。如鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋等，加工成熟后改刀成型，用以点缀鸟的嘴、



眼、翅及各种花型及花篮、荷花、金鱼、玉兔、白鹅、小猪等。

(3) 肉糕。如午餐肉、鱼泥肉糕等。这类原料雕刻要求粗线条，主要显示轮廓，如宝塔桥等。还可做辅助性原料，如翅羽、长羽及羽毛等。

三、其他原料

在雕刻原料中还常使用一些奶油、冰块、琼脂、白糖、砂糖、巧克力、葡萄糖、柠檬等，这些原料经改刀或模具挤压，常用于点缀衬托。



第三节 食品雕刻的特点

我国烹饪历史悠久，经验丰富，是祖国文化遗产的一部分，而食品雕刻是烹饪技术和造型艺术的结合，是一项非常精细的操作技术。它利用可食用瓜果和蔬菜等原料的色、形、质的特殊性以刻制出形态多异、色彩斑斓的花卉及形象逼真的象形雕刻，勾画自然、人物的特征，体现了事物的优美，把人们带到了深邃的艺术境界。

食品雕刻被誉为“厨艺杰作，艺术珍品”，为驰名中外的中国菜肴起到锦上添花的作用，既是精神上的艺术品，又是物质上的食品。在一切雕刻艺术中，只有食雕作品才具有可食性。食品雕刻并不以食用为主要目的，大多供人们对精湛的烹饪艺术作品进行欣赏和享受，其主要特点是：

(1) 构思新颖别致，雕刻的成品形象适应饮食习俗，生气勃勃，极富生活情趣和时代气息。一般都从正面去表现，给人以欢、赏心悦目的形象，从而达到装饰菜肴、美化宴席的目的。

(2) 食品雕刻所使用的原料都是可食的，食物中的水分含量大，难以保存，易腐烂干焉。

(3) 展示时间短，只能一次性使用，不能长时间保存和重复利用，必须现做现用，可作为一时的观赏之用，这与一般的绘画工艺雕刻艺术不同，故也有称之为书剑艺术。

(4) 艺术性强。食品雕刻最主要的目的是装饰席面、美化菜肴，故雕刻作品应该造型优美，形象生动，刀法准确，色调明快，具有较强的视觉冲击力，使就餐者在品尝美味时在视觉上和情感上得到美的享受。



(5) 技术性强。由于原料水分大、质脆嫩，所以，雕刻者要刀法娴熟，技艺精湛，操作迅速快捷。

(6) 刀具特殊。与一般的冷热菜加工的工具及操作有很大区别，这些刀具在样式规格上并无统一规定，一般都是自行加工制作的，具有轻薄锋利，小巧灵便的特点，以使用方便为原则。

(7) 某些作品不仅可以欣赏，而且可以食用。如果熟鸡蛋雕刻成花篮，既是美观漂亮的艺术品，又是一道不可多得的美食。



第四节 食品雕刻的特性与原则

一、食品雕刻的特性

(1) 构思要新颖、别致，具有特色。在食品雕刻构思中，对各种花、鸟、虫、鱼等植物，动物特性赋予了某种自然性格和象征意义。如“牡丹”富贵，“梅花”寒香，“荷花”高洁，“金鱼”善舞，“蝴蝶”多福，“竹子”虚心，“松树”长青，等等。

(2) 大多选择瓜果。食品雕刻原料大多选择含水分较多，脆性大，密度结实，色泽鲜亮的瓜果。这些原料日常生活中多见，取材方便，价格较低，便于雕刻。但是，这些原料极易腐烂和干瘪萎缩，不宜久放，故应该注意保存，以延长使用时间，保持雕刻成品外形。

(3) 工具独特，没有统一规格。食品雕刻的工具尤其是刀具，与一般的冷热菜切配工具和操作方法相比较，有着明显的区别。这些刀具一般都具有轻薄、锋利、小巧、灵便的特点。且刀具繁多，没有统一规格和型号。有时，一件作品往往需要多种刀具配合才能完成，这是食品雕刻的主要特色。所以，厨师往往根据作品的需要自行设计制作或选用刀具。食品雕刻的刀具常常反映出厨师的雕刻个性和特点。常用的刀具如图 1-2 所示。

(4) 作品具有独特的魅力和用途。食品雕刻成品应用大体分为两种：一类是以欣赏为主，而不食用，其用途主要用来点缀菜肴，如“龙舟”“花篮”；另一类是以食用为主，使作品与菜品融为一体，如“南瓜盅”“西瓜盅”，但由于作品欣赏价值高，艺术性强，就餐者一般不舍得下箸，很少去食用。



异型花式雕刻刀



小号方口槽刀



圆口“U”型推刀



圆口戳刀



小号片刀



小号桑刀



平口“U”型戳刀



平口喜字刀



尖头戳刀



方形槽刀



雕刻主刀



大号苹果推花刀



小号苹果推花刀



O型戳刀



拉条器



取球器



小号取球器



圆形模刻刀具



组合辅助雕刻刀具



辅助型雕刻刀具



花瓣模刻刀具



502 胶水

图 1-2 常用的刀具

二、食品雕刻的原则

（一）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。在菜肴的装饰中，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。若作品过大就有点喧宾夺主了。



（二）刀法细腻，具有美感

食品雕刻从操作工艺来看，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。一件好的作品，除了好的主题以外，还要有娴熟的刀工，才能给人以美的享受。

（三）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。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地雕刻，做成一定的造型，既做到不失食用价值，又能彰显自然和谐美的雕刻作品。

（四）欣赏为主，食用为辅

以欣赏为主食用为辅的作品，在冷菜和热菜的造型中使用非常广泛。如，冷菜中“锦上添花”中的凉菜拼摆，使用花朵是不可少的，但大多都不被食用，多以烘托气氛。在热菜中，一般以衬托为主，同时也用于花色造型菜，如“龙舟”，虽可食用，但以欣赏为主，以增强食欲、给人美感。

（五）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，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。

（六）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。不允许用一些不能食用的东西（如竹签、冬青叶）代替，应用可食用的果蔬作陪衬。在点缀菜肴中，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。



第五节 食品雕刻的方法

食品雕刻的方法主要有以下几种：

（一）切

切是一种辅助手法。在雕刻作品前，根据雕刻作品，先用下料刀将不规则的原料切成最简单的轮廓形状，基本体现出物体的主要特征，为以下的雕刻工作做准备。例



如，雕刻鸟类作品时先将原料前端切成楔形，以利于刻鸟嘴。

（二）削

削是一种辅助手法。用刻刀将原料表面修平、修光滑或修圆，削出雕品所需的轮廓。例如，雕刻牡丹花作品，将原料削成半球体。

（三）刻

刻是用刻刀来操作，落刀成形。刀法是直刻，刻的花瓣是直瓣，同时必须和其他刀法混合使用，才能使作品更加形象。

（四）旋

旋是一种用途极广的方法。既可以单独旋刻成某些雕品，如旋雕牡丹，同时又是多种雕刻所必需的一种辅助刀法。具体操作是，左手持原料，右手持刀，刀刃倾斜向下，左右手密切配合，滚动原料进行旋刻。

（五）戳

戳是戳刀在原料上戳出细条状花丝，或三角形 / 半圆形花瓣，以及动物身上的羽毛、人物服饰的走向等。根据进刀的深浅，分为表面戳、深戳、套环戳。

“表面戳”，戳入原料较浅，主要用来戳鱼鳞、人物花纹、头发、胡子等。“深戳”，戳入原料较深而形成花瓣。“套环戳”，在雕西瓜灯时常用，先用构形戳刀旋着切入瓜皮使勾尖稍漏出瓜皮，然后沿瓜皮表面向前推戳，再拐弯回戳，即形成与瓜皮连在一起的套环。

（六）挤压

挤压是一种比较简单的刀法，主要适于模型刀具的操作，是用模具将原料刻成实体模型或挤压成型。操作时，将原料放在案板上，右手拿刀，刀口向下对准原料，手掌用力向下挤压下去，然后取出模型中的原料即可，如挤压金鱼、蝴蝶、小鹿等。



第六节 食品雕刻主刀的使用刀法与常用的雕刻手法

食品雕刻是一门独特的雕刻艺术，有着一套独特的雕刻手法和刀法。由于食品雕刻的原料多且质地各异，因此食品雕刻的刀法和手法就非常多。食品雕刻的过程中需要轮番使用许多雕刻刀具，同时，也要根据雕刻的需要，不断地变化各种刀法和



手法。

刀法和手法是食品雕刻的重要基本功之一,一定要熟练掌握。

一、常用食品雕刻的刀法运用

(一) 切刀法

切刀法主要有直切、斜切、锯切和压切4种,主要用于雕刻时修整原料。

(1) 直切。直切就是刀背向上,刀刃向下,左手安稳原料,右手持刀,刀与原料和案板呈 90° 垂直切下,使原料分开的一种刀法,属于一种辅助的雕刻刀法。直切主要用于不规则的大块原料的最初加工处理,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,直切还可以用于雕刻时的“开大形”,使后边的雕刻变得简单省事,以加快雕刻的速度。

(2) 斜切。即操作时刀与原料、案板不成直角状的一种切法,其他要求和直切是一样的。斜切时,原料一定要先放稳,左手再按稳料,右手根据所需要的角度,手眼并用,使刀按要求切下去。

(3) 锯切。操作时,一般选用窄而尖的刀具。左手安稳原料,右手持刀,先将刀向前推,然后再拉回来。一推一拉就像拉锯子一样的一种切法。这种锯切刀法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的刀法。

(4) 压切。主要使用模具刀放到原料的表面,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。使用时,要注意原料的厚薄不能超过模具刀的深度。下压切时,最好在原料的下边垫上木板,防止伤手。

(二) 削刀法

一般是把悬空的切称为削,就是将刀在原料上笔直地推出去或是拉出去。运刀的路线为直线,削出的面为一个平面,是食品雕刻中的一种常用刀法。

(三) 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。刻的过程中是通过手指和手腕的运动来达到刻形和去废料的目的。

(四) 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,



旋刀法也是雕刻过程中所必需的辅助刀法。主要使用雕刻主刀，其运刀路线为弧线，雕刻出的面也是带圆弧形的，就像削苹果皮。旋刀法操作起来有一定的难度，使用时持刀要稳，下到要准，要贴着原料运刀，确保旋刻出的面平整而光滑。

（五）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。戳刀法使用的工具是戳刀。雕刻时，首先将戳刀斜插入原料的表面，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、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，然后进刀，并且确定好深度和厚度。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的，刻出的线条是弯曲的。曲线戳主要是用于雕刻细长而且弯曲的形状，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，然后慢慢地加深，到一定的深度后，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。

（4）翻刀戳。翻刀戳的操作方法和直戳的基本一样，区别是，戳的时候进刀的深度要慢慢地加深，当快要戳到位时将戳刀往上抬，再将戳刀拔出。戳刀法特别适宜雕刻鸟类的羽毛或是细长形的花瓣，其特点是刻好的花或羽毛用水泡后会自然地翻卷。

（六）刻画

刻画，就是用雕刻刀代替笔并且像笔一样使用的一种雕刻刀法。刻画就是雕刻过程中的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艺术功底。刻画主要用于辅助时的“取大形”，以及瓜雕、浮雕等的雕刻。

（七）压切

压切这种刀法主要是用各种磨具刀进行雕刻，刀法简单易学。操作过程是，先将原料放在案板上，然后把磨具刀口朝下对准原料压下去，最后取出。



二、常用雕刻刀具的使用手法

（一）横握刀法

四指握住刀把（刀柄），使刀刃向内（见图 1-3）。拇指空开，在雕刻时抵住原料，起支撑和稳定的作用。雕刻时靠收缩手掌和虎口，使雕刻刀加紧向里运动。这种握刀法运刀的力量最大、最稳，但有时显得不够灵活。

（二）两指握刀法

食指和拇指握住刀身，其余三指作为支撑点，起稳定作用（见图 1-4）。雕刻时，靠拇指和食指的收缩使刀运动。这种握刀法的优点是，运刀非常灵活、快速，特别适合雕刻细节。两指握刀法是一种常用的握刀法，只是对于初学者来说，由于拇指和食指的力量不够，雕刻时感觉力量不够，显得力量较小，在这种情况下，就可以在两指握刀时加上一个中指，这样就感觉力量要大一些，握刀要稳一些。



图 1-3

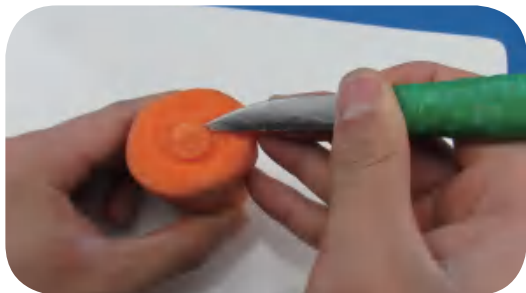


图 1-4

（三）握笔式握刀法

握笔式握刀法是一种像握笔一样握雕刻刀的方法（见图 1-5）。无名指和小指微微并拢、内弯，抵住原料，使运刀平稳，起支撑作用。刀把置于虎口，刀身平放于中指第一关节，食指抵住刀背，拇指轻压在刀把和刀身连接处，主要靠拇指、食指和中指的收缩来运刀。需要注意的是，刀刃一般都是朝左边或朝向里面。

（四）戳刀的使用方法

戳刀的握刀方法就像握笔一样，拇指、食指和中指握住戳刀的前部，无名指和小指抵住原料起支撑作用（见图 1-6）。其雕刻过程是由手指和手腕配合用力完成的，



在雕刻过程中，戳刀一定要压在原料上，戳刀的方向是向外的。

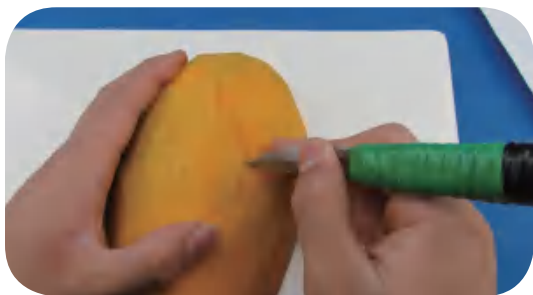


图 1-5

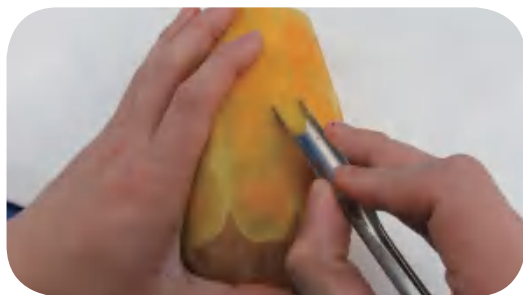


图 1-6

（五）拉刻刀的使用方法

一般采用两指握刀法，如果初学者的拇指和食指的力量不够，采用两指握刀法就会感觉力量不够，显得力量较小，这时可以在两指握刀时加上中指（见图 1-7）。

（六）划线雕刻法

划线雕刻法（见图 1-8）是雕刻中一种辅助型的雕刻方法，一般在使用划线雕刻法之前都要配合其他雕刻方法使用，通常我们用左手扶好雕刻原料，右手大拇指与食指握紧划线刀前端，刀身从虎口走出，与执笔刀法握刀法相似，在原料表面上呈 45° 角均匀划出所需要的图案。划线雕刻法在雕刻中经常用作雕刻树叶叶脉、衣服褶皱、动物肌肉线条等。



图 1-7

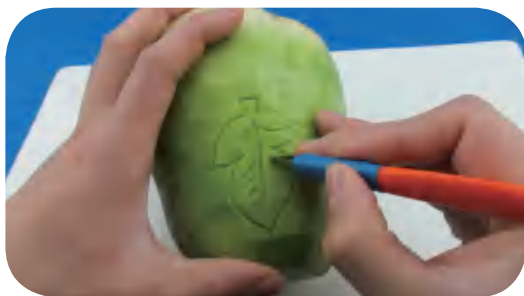


图 1-8



三、其他类型雕刻方法

（一）502 胶水的使用方法

在制作某些大型食品雕刻作品或雕刻时原料不够大、缺料，就需要对原材料进行粘接。粘接是现代食品雕刻中重要的雕刻方法。粘接前的粘接面要切平整，擦干水。粘接的材料主要是 502 胶水，它能使加工成型的原料很快且很牢固地粘在一起。502 胶水在食品雕刻中的应用，在一定程度上促进了食品雕刻技艺的发展和提高。但是，502 胶水是一种化工产品，在使用时有一定的危险性，操作时更要注意安全，防止使用时粘到眼睛等部位。另外，一定要注意卫生，防止污染食品。

（二）模具刀和特殊雕刻工具的使用方法

这类工具的种类很多，使用方法也比较简单，一般都是采用前面介绍的几种刀具的使用方法。



第七节 食品雕刻工具的保养

“工欲善其事，必先利其器。”要雕刻出好的作品，就必须要有好的雕刻工具。对食品雕刻工具总的要求是小巧灵活、方便易用、刀口锋利。

（1）每种雕刻工具都有其特殊的用途，应该根据雕刻的需要合理地选用。否则，会造成刀具的损坏或者雕刻不出要求的效果。

（2）磨快刀具，保持每种雕刻工具刀口锋利、光滑，否则会造成作品的刀路不整齐明快，质地松软的原料雕刻困难，还容易溜刀伤手，因为刀口不锋利时不好控制用刀的力度。

（3）磨好的雕刻工具不可以去刻一些质地特别硬的东西，这样做很容易使刀口缺损，甚至完全不能使用。

（4）使用完后应该及时地洗净、擦干、包好、装盒，最好是分类保管，以免生锈和碰损刀口。

（5）操作时刀具要摆放整齐，不要与原料及其他杂物混放在一起，以免在操作中误伤。使用时，要做到专心细致。



第八节 食品雕刻的种类

一、按原料分类

（一）果蔬雕

果蔬雕是用瓜果、蔬菜做雕刻原料制作美轮美奂的作品。果蔬雕是食品雕刻中的主要组成部分，使用面广。

（二）奶油雕

奶油雕也称黄油雕，最早源于西方的一种食品雕塑，常见于大型自助餐、酒会及各种美食节的展台。奶油雕给人一种高贵典雅的感觉，可以提高宴会的档次，调节就餐气氛，装扮出高雅的就餐环境。

（三）巧克力雕

小型巧克力雕是用巧克力块雕刻出各种花、鸟、鱼、虫，逗人喜爱，形象纯真。若是大型巧克力雕，应先做好骨架，然后抹上巧克力，再进行雕刻。

（四）糖雕

糖雕也称糖艺，是西点中的一项基本功，是用糖粉、蛋清、白砂糖等经过加工后雕成各种惹人喜爱的象形物。造型气势磅礴，尤其是浮翠流丹的色彩令人耳目一新。

（五）冰雕

冰具有一定的硬度，清澈透明，有自然冰和人造冰之分。用冰雕塑各种动物、人物及建筑，极为美丽、壮观。可雕刻成盛器，作为菜肴的盛装载体，也可雕刻成小型花鸟、动物、人物形象等，用于装饰餐桌，显得别致，引人注目。

（六）豆腐雕

豆腐雕是用一定体积的豆腐块在水中雕刻成一定造型的雕刻方法。雕刻手法要轻，要用水漂洗掉渣料使图像清晰，以浮雕刻划为主要方法。

（七）琼脂雕

琼脂雕是人工合成的凝胶冻经水泡发后，放入容器中，用保鲜膜密封，经加热溶化后倒入形状规则的容器内加色素调匀，冷却后雕刻花、鸟、鱼、虫等形象。作品莹润如玉，有很好的艺术效果。



二、按表现形式分

（一）整雕

整雕又称圆雕或立雕，是用一整块原料雕刻而成的。它的形状是立体的，从各个角度看都呈现出雕刻的形象。艺术效果较明显，赋予表现力和感染力，常用于大型看台和看盘的制作。

（二）组装雕

组装雕适用于大型雕刻，先用不同颜色的原料，雕刻成物体的部件，然后再用502胶水把它们组合拼装成完整的整体。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，如孔雀开屏、凤凰、人物服饰等。

（三）平刻

平刻就是平面的雕刻，也称平雕，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。主要用于热菜的配料，盘边的点缀、装饰，冷菜中原料的刀工造型等。

（四）浮雕

浮雕也称凹凸雕，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。这种方法常用于表皮色彩较深的瓜果上，如西瓜盅、冬瓜盅等。凸雕又称阳雕，是使图形凸起来；凹雕又称阴雕，是使图形凹下去。浮雕图形画面与底子色彩反差较大，形成鲜明的对比。

（五）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，可雕刻瓜灯、宝塔等。

（六）混合雕

混合雕即大型组装，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，有整雕的，有组装雕刻的，有浮雕的，也有悬挂雕的，有时需要背景衬托和一定的灯光配合，最后组装在一起，成为一幅完整的立体图案。这种作品只适宜大型宴会做食雕展台，产生特有的气势。由于技术复杂，要求艺术性高，故不宜大量制作。



第九节 食品雕刻的制作步骤

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,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。选题时要注意作品的主题思想,要有一定的思想性和一定寓意,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)原材料。对于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,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,雕刻作品的大小、高低、长短等,主体部分的安排,陪衬部分的位置以及色彩的分布,作品的大小比例等。必要时,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,局部的细致精巧。另外,具体到每一个雕刻部件的形状和技法也要做好设计。只有有了良好的构思基础,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,雕刻实施总的方法是“先整体,后局部”,也就是先雕刻出作品的“大形”之后,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,往往还需要对雕刻作品进行组装、整理以及进一步的修饰。比如,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,要把食雕作品的最佳效果在实际应用中完美地表现出来。



第十节 食品雕刻的应用

食品雕刻主要应用在冷菜、热菜和席面上。

(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，就能使冷盘顿时生辉；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，虽不能使食用，但菜肴完整、美观。再如，在结婚庆功酒席的冷盘中放入一个雕刻的很美的双红喜字，就能突出欢乐、喜庆的气氛。

(2) 雕品在热菜中的应用。雕刻成品在热菜中使用时，要少而精，一般以点缀为主。在热菜中一般用于汤少或无汤的汁的菜肴中。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一般以1~3个雕品为宜，恰当运用，突出效果，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者席面上，一般都是高级宴会或宴席级美食节，特点是大型宴会使用的较多，主要以组装的形式专供欣赏，故也叫花台。例如，百鸟朝凤、龙凤呈祥、松鹤延年、群猴拜寿等刻品不仅反映了我国的民族特色，使人赏心悦目，陶冶人们的艺术情操，也活跃了宴席的气氛，提高宴席的档次，为宾客增添欢快愉悦的情趣。



第十一节 食品雕刻作品的保管

食品雕刻作品的保管方法主要有以下几种：

(1) 水泡法。将1%的明矾放入清洁的水中，再把雕刻好的作品放在里面，这样能保持较长时间不变质。要保持清洁、清凉、避免日光照射和冷冻。矾水中忌盐忌碱，因为盐能令雕品脱水变软，碱则能使雕品腐烂，在浸泡时如发现矾水浑浊，就应及时换新水。水泡法一般适合染不上颜色的成品。

(2) 低温保管法。用保鲜膜把雕品泡好放入冰箱内或者清凉的水盆内。水以淹没雕品为度，然后再放入冰箱内，温度保持在1℃左右，这样可以延长存放时间。一般可以存放3~6天，中间时间要勤换水。小型奶油雕、琼脂雕、冰雕可直接放冷藏室储存。

(3) 包裹法。将雕刻成品放入盘内，用湿布盖上或包裹住，置凉爽处存放1~3天，



适宜半成品的存放。也可用塑料袋罩住，以防尘土弄脏雕品。

(4) 明胶保存法。在雕刻成品表面涂上一层明胶液，冷凝后可使雕刻制品与空气隔绝，达到长时间存放的目的。

(5) 维生素 C 保鲜法。在存放雕刻成品的冷水中加入几片维生素 C，可延长雕刻成品的保存时间。