

<<图解食品雕刻技法>>

图书基本信息

书名：<<图解食品雕刻技法>>

13位ISBN编号：9787508274416

10位ISBN编号：7508274415

出版时间：2012-6

出版时间：金盾出版社

作者：李福军

页数：82

字数：3000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<图解食品雕刻技法>>

### 内容概要

《图解食品雕刻技法》编著者李福军。

《图解食品雕刻技法》内容提要：这是一本专为广大厨师编写的食品雕刻教材。

全书分为三大篇：第一篇主要介绍食品雕刻基础知识；第二篇通过各类不同实例详细讲解食品雕刻的原料、工具与步骤！

第三篇展示一些典型食雕作品以供读者鉴赏参考。

本书内容翔实，技艺精湛，图文对照，易懂好学，既简明又实用，不仅非常适合各级厨师自学使用，也可供各地烹饪学校教学参考。

## <<图解食品雕刻技法>>

### 作者简介

李福军，河北衡水人，国家高级食雕技师兼讲师，高级营养师，高级烹调师。

自步入餐饮行业至今，凭着对中国美食及食品雕刻的执着追求，作品力求完美，曾于2005年系统学习了南北各派食雕的不同技法，在掌握各派不同特点的基础上，将各派精华融入本人作品，创作出许多完美的佳作。

在教学方面，以快捷、易懂、细腻的教学理念，形成自己独特的教学方法，受到广大食雕爱好者的认可和赞赏。

2006年又先后学习了素描、色彩、图案设计等美术知识，使其作品更加丰富和靓丽。

其食雕作品及文章曾多次在国内有影响的杂志刊登和发表，受到广大同行的好评，个人作品屡次在国内与国际大赛中获奖。

## <<图解食品雕刻技法>>

### 书籍目录

#### 第一篇 食品雕刻基础知识

##### 一、食品雕刻分类

###### (一)食品雕刻工艺分类

1 整体雕刻

2 组装雕刻

3 浮雕

4 镂空雕

###### (二)食品雕刻造型分类

1 花卉类

2 鸟类

3 鱼、虫类

4 兽畜类

5 吉祥类

##### 二、食品雕刻工具

###### (一)主刀

###### (二)U形刀

1 大号U形刀

2 中号U形刀

3 小号U形刀

###### (三)V形刀

1 大号V形刀

2 中号V形刀

3 小号V形刀

###### (四)刻线刀

###### (五)O形掏刀

1 大号O形掏刀

2 中号O形掏刀

3 小号O形掏刀

###### (六)其他工具

##### 三、食品雕刻过程

###### (一)命题

###### (二)设计

###### (三)选料

###### (四)布局

###### (五)雕刻

##### 四、食品雕刻保存

###### (一)低温浸泡法

###### (二)明矾保存法

###### (三)湿润保鲜法

##### 五、食品雕刻的作用

###### (一)食品雕刻在宴会中的作用

###### (二)食品雕刻在凉菜中的作用

###### (三)食品雕刻在热菜中的作用

#### 第二篇 食品雕刻实例讲解

##### 1 牡丹花

<<图解食品雕刻技法>>

- 2 五瓣花
  - 3 太阳花
  - 4 睡莲
  - 5 玫瑰
  - 6 鸟类翅膀
  - 7 公鸡头
  - 8 凤尾
  - 9 鸟爪
  - 10 喜鹊头部
  - 11 月下双鼠
  - 12 祥牛贺喜
  - 13 猛虎下山
  - 14 品读三千
  - 15 蛟龙闹海
  - 16 金蛇狂舞
  - 17 马保平安
  - 18 招财进宝
  - 19 金鸡报晓
  - 20 朝堂太平
  - 21 诸事亨通
  - 22 怒吼雄狮
  - 23 翠鸟
  - 24 玫瑰花瓶
  - 25 绶带迎春
  - 26 啄食
  - 27 海豚戏耍
  - 28 凝思
  - 29 喜上眉梢
  - 30 美味
  - 31 迎宾花篮
  - 32 鹅
  - 33 锦绣牡丹
  - 34 聆听
  - 35 麒麟玉书
- 第三篇 食品雕刻作品鉴赏
- 1 鸟鸣
  - 2 博花一笑
  - 3 畅游
  - 4 翠鸟叼食
  - 5 呆望
  - 6 戴胜寻觅
  - 7 关怀
  - 8 鹅花映月
  - 9 飞舞旋姿
  - 10 丰收
  - 11 富贵花篮
  - 12 海底世界

<<图解食品雕刻技法>>

- 13 荷塘情趣
- 14 虎视眈眈
- 15 花开富贵
- 16 花开并蒂
- 17 花瓶
- 18 回首切盼
- 19 金凤映舞
- 20 蛟龙戏水
- 21 金鸡独立
- 22 金钱猪
- 23 跨越
- 24 鲤鱼戏珠
- 25 鳞占鳌头
- 26 龙凤呈祥
- 27 龙腾四海
- 28 马跃千里
- 29 麻雀戏耍
- 30 龙争虎斗
- 31 落图凤
- 32 凝神
- 33 哺食
- 34 怒吼
- 35 弄潮
- 36 怒狮东起
- 37 品读
- 38 其乐融融
- 39 麒麟雄风
- 40 起舞
- 41 仰望
- 42 雀跃
- 43 授课
- 44 期待
- 45 双鹤祝寿
- 46 五龙迎奥
- 47 锦鸡回首
- 48 绶带弄姿
- 49 双鹤翱翔
- 50 亲密
- 51 天马行空
- 52 跃跃欲试
- 53 踏浪而归
- 54 兔与硕果
- 55 相亲相爱
- 56 贪吃果实
- 57 蟹戏蝼
- 58 一马当先
- 59 鱼跃戏耍

<<图解食品雕刻技法>>

- 60 鸳鸯戏莲
- 61 长尾鸟
- 62 争先恐后
- 63 争决高低
- 64 注视花开
- 65 长鸣

## &lt;&lt;图解食品雕刻技法&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：（三）选料所用原料，要根据题目和雕刻作品的类型进行合理选择。选择时，要考虑到原料的质地、色泽、形态、大小等，是否有利于完成题目和符合雕品类型的要求。做到心中有数，选料恰当，色泽鲜艳，便于雕刻，物尽其用。

如在用心里美雕刻时，我们一般用它来雕刻小形的花卉用于衬托。

如用白萝卜雕刻时，一般用它来辅助主题，因为白萝卜的颜色所限，它不容易突出作品的效果。

（四）布局 选定原料后，要根据主题内容来雕刻作品的形象，对雕刻作品进行整体设计。

先安排好主体部分，再安排陪衬辅助部分。

各部分都要恰到好处，使主题突出，形象逼真，决不能喧宾夺主或主次不分。

如在布局以寿比南山为主题时，突出的是长寿、健康，应以仙鹤松树为主，花草山石作为辅助。

（五）雕刻 雕刻是实现总体设计要求的决定性一步。

因此，雕刻时要全神贯注，先划出雕刻作品的大体轮廓，然后再动刀。

先整体，后局部；先雕刻粗线条，后雕刻细线条。

下刀要稳准，行刀要利落。

按雕刻运刀顺序精雕细刻，直至完成雕品设计的形态。

最后再对作品进行装饰。

四、食品雕刻保存 雕品原料中大多含有较多的水分和某些不稳定物质，如果保管不当，很容易变形、变色，以至于损坏。

雕品又是一件艺术性很高且操作复杂的作品，须妥善保管，使之尽量延长使用时间。

食品雕刻的保管方法：通常采用低温保管法、明矾保存法、湿润保鲜法等。

（一）低温浸泡法 将雕刻好的生料成品直接放入冷水中浸泡。

此种方法只适于较短时间的保管，适用于小形作品。

所以用这种方法浸泡时，时间不宜过长，否则影响雕品质量。

心里美不宜用这方法，因为容易掉色。

（二）明矾保存法 将雕刻好的生料成品放入1%的白矾水中浸泡。

浸泡前要将作品用清水冲洗。

这种方法能较长时间保持雕品质地新鲜和色彩鲜艳。

保管过程中，要避免日晒和冷冻，如出现白矾水发浑现象，应及时更换新矾水继续浸泡，并要防止盐、碱混入溶液中，否则雕刻作品容易腐烂变质。

另外，在存放雕刻作品的水中也可放几片维生素C，以使原料能较长时间保存。

（三）湿润保鲜法 用保鲜膜或用沾湿的毛巾把雕刻好的作品包裹起来。

这样不仅可以防止大部分水分流失，保持原料的湿润，还可以保持原料的颜色。

五、食品雕刻的作用（一）食品雕刻在宴会中的作用 雕品一般出现在宴会上，特别是大型宴会使用得比较多。

主要的形式是组装的雄鹰、万马奔腾等。

一般宴席只是在餐桌边上摆设一些鸟兽等小型的立体雕品。

食雕作品可以渲染活跃宴席的气氛，提高宴席的档次，为宾客增添欢快、愉悦的情趣。

寓意期盼美好、向往高出奋进的意义。

（二）食品雕刻在凉菜中的作用 雕品在冷菜中主要用来点缀、衬托冷盘，给冷盘增加艺术色彩，给花色冷盘增加艺术感染力，提高欣赏价值。

例如，在普通的冷盘中，适当点缀一些花朵，就能使冷盘增色不少。

在花色冷盘中雕刻某个关键部位，就能增加立体色彩，形象就会显得特别生动。

如在结婚酒席的冷盘中放上一对雕刻得很精美的“鸳鸯”，就会更加突出喜庆的美好气氛，增加宾客情趣。

（三）食品雕刻在热菜中的作用 雕品在热菜中应用比较多。

如在香酥鸡大盘边放上一朵牡丹花或月季花，就会显得格外美观、更加完整。



## <<图解食品雕刻技法>>

在炸制类菜肴中，适当点缀雕品，能使菜肴显得更加艳丽。但雕品要应用得当，要注意应用效果，过多反而显得凌乱。

## <<图解食品雕刻技法>>

### 编辑推荐

《图解食品雕刻技法》编辑推荐：面对当今竞争激烈的餐饮业，宾馆、饭店、酒家对厨师的要求也越来越高、越来越多。

作为一名厨师，不能再像过去那样，只会炒菜。

其他一概不会。

尤其对在中、高档饭店就职的青年厨师来说，只有热爱本职，刻苦学习，努力掌握专业技能，不断增加服务本领，做到一专多能，多才多艺，才能受到店里赏识和重用，永远立于不败之地。

否则，将会影响个人的进步与发展，甚至有可能被淘汰。

正是鉴于餐饮业这样的形势和要求，我们专门编写了《图解食品雕刻技法》，以供广大厨师学习参考。

。

<<图解食品雕刻技法>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>