

<<果蔬切雕基础教程>>

图书基本信息

书名：<<果蔬切雕基础教程>>

13位ISBN编号：9787534151132

10位ISBN编号：7534151139

出版时间：2012-12

出版时间：浙江科学技术出版社

作者：犀文图书

页数：185

字数：180000

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>

<<果蔬切雕基础教程>>

前言

中华饮食文化博大精深，源远流长，并以选料广泛、技法多样、口味多变、品评多元化等特点，在世界上享有盛誉。

我国饮食素来以“色、香、味”著称，当今，随着人们生活水平的提高，“形、意”也引起了人们的关注，如果“色、香、味”佳，而“形、意”也不错，那将会使食客食欲大增。

至此，追求“形、意”的果蔬切雕得到高度重视，雕刻大师不断涌现，专业学习的人、业余学习的人越来越多，餐馆、酒店等对其的运用越来越广泛，有的家庭也开始尝试学习切雕艺术，并于宴请客人时小露一手。

果蔬切雕是一门艺术，它是将蔬菜、水果等雕刻成精妙的形状，并用于装饰菜品的一种技艺。

如惟妙惟肖的人物、栩栩如生的动物、精致典雅的花卉等，用这些精工细作的蔬果拼摆成各式盘头，然后应用于各种宴席，装饰和美化菜肴，给人以美的艺术享受。

一道精美的菜肴如果有一个贴切的雕刻作品衬托，能使菜肴更加光彩夺目，为宴席增添气氛，令食客增进食欲。

当今，美术原理已广泛应用于果蔬切雕中，如把色彩、造型、线条、图案等表现其中，出现了冷拼艺术、热菜造型艺术、食品雕刻艺术。

本书按照不同的主题分为花果草木、禽鸟、水产昆虫、祥兽、人物、情趣小品、建筑风景、瓜灯等八类，旨在帮助读者掌握不同类型的雕刻方法。

本书以瓜果蔬菜为原料，通过切、削、旋、戳、刻等手法，把普通的原料变成玲珑剔透、栩栩如生的动植物形象，同时从果蔬雕刻的基础知识、基本技法和操作要领等方面加以详尽阐述，由浅入深，循序渐进，既注重理论知识的介绍，也重视实用性和可操作性。

本书内容翔实、丰富，图片数量多且精美，讲究实效，注重实践，多数作品从外形特征、结构比例、雕刻手法、使用场合等方面作了点拨。

本书非常适合烹饪院校师生、专业厨师、烹饪爱好者参考使用。

<<果蔬切雕基础教程>>

内容概要

本书按照不同的主题分为花果草木、禽鸟、水产昆虫、祥兽、人物、情趣小品、建筑风景、瓜灯等八类，内容丰富，可操作性强，图片精美，注重实践，作品从外形特征、结构比例、雕刻手法、使用场合等多方面进行解剖，读者可一步一步地、全面地学好技法。

本书非常适合烹饪院校师生、专业厨师、烹饪爱好者参考使用。

<<果蔬切雕基础教程>>

作者简介

广东犀文图书有限公司，是一家以出品“生活·经济”类图书为主业，集创意、编撰制作和销售于一体的成长型文化企业。

公司成立于2003年9月，90%员工为大专以上学历，核心团队皆为业界资深出版人和卓越设计师。

公司成立7年来，已与国内外数十家出版机构建立了深度合作的关系，年出品图书500余种，年版权交易150余种。

犀文出版的图书主要为烹饪菜谱、小手工艺、美容美发、养生、家装家饰家居类。

犀文图书以其选题的实用性、体例的科学性、内容的丰富性，一流的装帧设计和版式设计已在生活经济图书领域颇有影响。

犀文图书策划制作的图书贴近市场，设计水准上乘，在出版业界中独树一帜，品牌已见雏形。

犀文图书根植于厚重的华夏文化，置身于现代图书市场文化产业之林，志存高远，弘思远益。

犀文图书以传播知识，实用民生为己任，实行现代企业制度，严格管理，高效经营，凭借犀文人强烈的前瞻意识和敏锐深刻的洞察力，以及同舟共济的团队精神和卓著专业品质，犀文图书开拓前进，定会在中国文化产业发展大局中占有一席之地。

正如犀文铭所言：用志坚则无事不达，用心诚则无事不至。

<<果蔬切雕基础教程>>

书籍目录

第一章 果蔬切雕基础知识

第一节 概述

第二节 果蔬切雕的材料

第三节 果蔬切雕的常用刀具及用途

第四节 果蔬切雕的常用刀法

第五节 果蔬切雕的注意事项

第六节 盘饰拼摆的基本原则

第二章 果蔬切雕入门

料头花的切雕

穿花和粘花的制作

番茄切雕制作

黄瓜切雕制作

瓜皮切雕制作

葱花、白菜菊、复叶的制作

第三章 花果草木

花果草木雕刻基础知识

马蹄莲

月季花

向日葵

大丽花

山茶花

茶花树

菊花

荷花

迎春牡丹

富贵牡丹

心花怒放

花好月圆

茄子花\奇葩

辣椒花\一枝独秀

翠玉月季

山花烂漫\水仙花

四瓣花

芬芳\山野花

荷花\荷藕飘香

千娇白媚\相依相伴

双桃贺岁\寿桃篮

葡萄\茄子

原野风情\玉米棒

翠竹

椰树\椰林风光

大展鸿图\蔷薇花\清雅

第四章 禽鸟

禽鸟雕刻基础知识

鸟头

<<果蔬切雕基础教程>>

鸟翅
鸟尾
回望
天鹅
翔
心心相印\天鹅载宝
鸭子
仙鹤
两相依
鹤舞\松鹤长春
孔雀
孔雀牡丹
锦鸡
白鹭
鹰
觅食
鹬蚌相争\豪情万丈
寿带鸟
寿比南山
山雀\双栖寿带
鹦鹉
燕子
鸳鸯
戏水鸳鸯
凤凰
牡丹凤凰\彩凤
飞凤朝阳
春光明媚
双喜临门\蜂鸟
海鸥搏浪\合家欢
情侣鸽
凝眸\鹤舞天涯
比翼双飞
守望\母爱
第五章 水产昆虫
水产昆虫雕刻基础知识
神仙鱼
金鱼
金玉满堂
鲤鱼
双鲤戏水\试比高
鲤鱼跳龙门\跃
蟹
虾
虾趣\出游
海豚
海狮戏球\海马

<<果蔬切雕基础教程>>

旗鱼

年年有余

弄潮儿\蝴蝶鱼

蜻蜓\螳螂

蝸蝸

蝸蝸翠竹

蝴蝶

蝶恋花\双飞蝴蝶

青蛙

第六章 祥兽

祥兽雕刻基础知识

龙的雕刻

行龙

腾龙

盘龙

啸龙

神龙回首\火龙吐珠

龙鱼\玉龙闹海

马的雕刻

马

松鼠

鹿

逐鹿

伴侣\双鹿

大象

卡通猫

狮子

麒麟

生

兔子

玉兔\月兔

芷

猴子

母子乐

狼狗

小猪

恐龙

骆驼

神龟

龟兔赛跑

虎

金凤独立

蜕变

第七章 人物

人物雕刻基础知识

人物五官分步图解

仕女头像

<<果蔬切雕基础教程>>

仕女

天女散花

寿星头像\小孩头像

渔翁

弥勒佛

布袋和尚

寿星公

仙乐飘飘

欢归

孩童

财神

太白醉酒

第八章 情趣小品

乡村小景

笑咪咪\喜庆灯笼

希望\一帆风顺

如意宝\游

天音\琴韵

东方明珠\塔

公园一角

小磨坊\美酒飘香\笛声悠扬

发财树\第一桶金\恭喜发财

第九章 建筑风景

建筑风景雕刻基础知识

桥

亭

塔

园林风光\黄包车

第十章 瓜灯

瓜盅瓜灯雕刻基础知识

冬瓜盅

丹凤西瓜盅

西瓜灯

金瓜盅

<<果蔬切雕基础教程>>

章节摘录

第一节 概述一、果蔬切雕及其由来和发展果蔬切雕是中国烹饪中一项独特的综合造型的刀工技艺，具有较高的工艺美术价值。

果蔬切雕在菜点造型、成品装盘、宴台设计等装饰艺术方面的应用十分丰富，涉及的内容形式广泛，所用刀具技术特殊，成品造型千变万化。

果蔬切雕，主要以刀具为主，吸收木刻、金石、剪纸、雕塑、牙雕等造型工艺的有关方法，并通过切、削、挖、铲、掏、透雕、拼接等运刀方法，创制出具有优美造型的雕刻成品。

果蔬切雕在我国历史悠久，早在春秋时期已出现简单的造型设计。

从古籍《管子》一书中可了解到，当时就出现在蛋上进行雕画的情况，这也许是世界上最早的雕刻，这种做法一直沿袭至今。

到了隋唐时期，酥酪、鸡蛋、脂油上也有了雕镂的情况，装饰在饭的上面。

从宋代起，筵席上的果蔬切雕成为了一种风尚，所使用的原料十分丰富，如姜、葱、番茄、胡萝卜等，雕刻方法也多种多样，雕刻的成品造型千姿百态，随着雕刻技术的日臻成熟，由局限于花卉一类的题材，逐步扩大到人物、花卉、鱼鸟、虫草等不同题材的作品，闻名中外的扬州瓜雕艺术就是在清代出现的。

这些雕刻作品虽然反映了贵族官僚生活豪奢，但也表现了当时厨师手艺的精妙。

清代乾隆、嘉庆年间，扬州宴席上，厨师雕有“西瓜灯”，专供欣赏，不供食用；北京中秋赏月时，往往雕西瓜为莲瓣；此外更有雕冬瓜盅、西瓜盅者，瓜灯首推淮扬的为特色，冬瓜盅以广东的为著名，瓜皮上雕有花纹，瓜内装有美味，赏瓜食馐，独具风味。

这些都体现了中国厨师高超的技艺与巧思，与工艺美术中的玉雕、石雕一样，是一门充满诗情画意的艺术，被外国朋友赞誉为“中国厨师的绝技”和“东方饮食艺术的明珠”。

经过历代厨师的积极探索与刻苦钻研，果蔬切雕艺术发展到现代，无论在雕刻技法上，还是在形式和题材上都有了很大的进步，不仅涌现出一批造诣精深的大师，而且爱好这门艺术的人越来越多。

相信在不久的将来，这门古老的艺术必能以其独特的风姿，在餐桌上大放异彩。

二、果蔬切雕的地位与作用果蔬切雕是一门美化宴席、陪衬菜肴、烘托气氛、增进友谊的造型艺术，不论是国宴，还是家庭喜庆宴席，都能显示出其艺术的生命力和感染力，使人们在得到美食享受的同时，也能得到艺术享受。

当今，果蔬切雕在烹饪中的应用不仅继承了传统的雕刻特点，而且在很大程度上，在菜品的营养搭配、丰富色泽、美化布局等方面得到了充分的应用，其地位和作用不言而喻。

（一）果蔬切雕的食用性果蔬切雕是运用特种刀具刀法，将各种食品原料，雕刻成平面或立体的花卉、鸟兽、山水、鱼虫等形象的一门技艺。

其主要材料是食品，所以，我们应当注意果蔬切雕的食品原料在烹饪中的食用性，分为两种：一种是熟食，如松花蛋、火腿肠、午餐肉雕刻成的饰品，它们可以直接食用；另外，水果的切雕作品，当然也可以食用。

第二，不完全的熟食，如各种瓜果盅等，这类作品具有欣赏价值，但不能与菜品共同食用。

（二）果蔬切雕的营养性在菜肴的搭配上，果蔬切雕不仅是为了美感，为了使菜品更加色香味美，在很大程度上，果蔬切雕在烹饪中也能够起到营养互补的作用。

如在荤菜中配以新鲜的时蔬，如黄瓜、胡萝卜等，不仅能够增加菜品的色泽美感，同时能够为菜品提供科学合理的营养搭配；还有就是随着绿色餐饮、视觉餐饮、美感餐饮的风潮，果蔬切雕在改变人们饮食习惯的同时，使人们更加注重营养的搭配，果蔬切雕在菜品中的营养性不仅提升了菜品的档次，而且有力推动了中餐菜品的营养科学。

（三）果蔬切雕的艺术性在烹饪中，果蔬切雕作品的应用要紧紧围绕宴会主题、环境气氛、具体的菜点造型等，精心构思，设计出高雅、意境优美的作品，顺应自然，和宴会主题相辅相成，才能锦上添花，突出自然美。

（四）果蔬切雕在烹饪中的创新应用果蔬切雕不同于木雕、玉雕，牙雕等其他雕刻，它不单纯是工艺品，也不是孤立地供人观赏，而是与菜肴结合起来使之既能观赏又能食用。

<<果蔬切雕基础教程>>

切雕作品的应用是多方面的，通过雕刻作品的摆放能揭主题，能烘托良好的宴席气氛，在烹饪中，果蔬切雕具有以下几点创新应用。

1.点缀作用。

在高档的艺术菜系中，经常采用造型优美的花卉、动物、风光、器具等果蔬切雕陪衬，例如：冷盘“自然风光”中的山是用生姜等原料制成，从而升华了菜肴的意境，提高了菜肴的格调，使菜品上升为了一件美味可口的艺术品。

2.补充作用。

有些花式冷盘和花式热菜，如“神龙回首”、“火龙吐珠”等不借助果蔬切雕，用简单的刀法处理原料，那就很难做出“龙”头，整个菜肴就会失去完整性。

因此，果蔬切雕在菜肴中的补充作用不可忽视，合理使用能使菜肴更加生动，色彩更加艳丽。

3.取代花式冷盘作看菜用。

雕刻作品除起美化宴席的作用外，还能表达出对客人的尊重和接待规格之隆重高贵，雕品常以大型的能体现主题的群雕出现，如婚宴常用“双喜同心”作品以心形双喜纹配以情意绵绵的一对鸳鸯和芙蓉花纹组成，象征新婚夫妻生活美满，比翼齐飞，百年好合。

掌握果蔬切雕技艺，对彰显中华民族饮食文化的精华，有着重要的意义。

<<果蔬切雕基础教程>>

编辑推荐

《果蔬切雕基础教程》编辑推荐：形象生动，构思巧妙；栩栩如生，线条流畅；款式博采众长，精益求精；刀法犀利，比例协调；语言通俗易懂，由浅入深；循序渐进，详尽阐述。

<<果蔬切雕基础教程>>

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>