

团 体 标 准

T/CZSPTXH 067—2018

全国团体标准信息平台

潮州菜 食品雕刻

全国团体标准信息平台

2018 - 11 - 02 发布

2018 - 11 - 02 实施

潮州市烹调协会

发 布

前 言

本标准按GB/T 1.1规则起草。

本标准由潮州市质量技术监督局提出。

本标准由潮州市烹调协会归口。

本标准起草单位：潮州市烹调协会、潮州市金龙宾馆有限公司、潮州市高级技工学校、潮州市湘桥区香得乐酒家、潮州市开发区奎元枫春海鲜大排档。

本标准主要起草人：吴梓青、黄霖、黄武营、李承瑜、卢华。

本标准于2018年11月02日首次发布。

潮州菜 食品雕刻

1 范围

本标准规定了潮州菜食品雕刻的定义、食品雕刻的特点、食品雕刻在烹饪中的作用、食品雕刻的类型和表现形式、食品雕刻的要求、食品雕刻原料的识别与选用、食品雕刻的常用工具、食品雕刻的手法、刀法、食品雕刻的工艺流程、食品雕刻半成品、成品保存要求。

本标准适用于潮州菜的食品雕刻。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

食品雕刻

食品雕刻是运用特殊刀具，采用各种雕刻技巧，将某些烹饪原料雕刻成各种造型优美、寓意吉祥的花卉、禽兽、鱼虫、景观、人物等具体实物形象的一门雕刻技术。

3 食品雕刻的特点

3.1 食品雕刻是特殊的艺术品。食品雕刻之所以称之为“特殊的艺术品”，是因为这类作品很少用于其他场合，只能用于烹饪，摆在餐桌上，用于点缀美化菜肴。

3.2 构思巧妙，以衬托主题为目的，雕刻的成品造型适应饮食习俗，富有生活情趣，寄托人们美好情感，具有时代气息。

3.3 选料讲究，以根、茎、瓜果蔬菜原料为主。雕刻的原料大多选用含水量高、脆性大、具有天然色彩的瓜果蔬菜。此类原料虽价格低廉、取料方便，但易于腐烂变质，萎缩干瘪，不宜久存。存放时或用水、或用湿布包裹等。

3.4 展示时间短，一次性使用。食品雕刻由于原料自身因素，必须现做现用，不能长期保存重复使用，艺术寿命短暂，故也有人称之为瞬间艺术。

3.5 艺术性强，具有较强的艺术冲击力。雕刻作品刀法准确、色调明快、造型生动、艺术性强，使就餐者在品尝美味的同时，在视觉上、情感上得到美的享受。

3.6 具有高度的概括性。食品雕刻艺术以单纯取胜，高度浓缩生活素材，以简驭繁、以少胜多、以静为动，在有限的空间造型里饱蕴丰富的内容。

3.7 刀具独特，小巧灵便。食品雕刻的刀具与冷、热菜切配工具操作有着明显的区别。雕刻刀具形状多种多样、轻薄灵便、小巧锋利，以方便使用为原则。

3.8 技术性强。由于雕刻原料水分大、质脆嫩，因此雕刻者要技艺精湛，刀法娴熟，操作迅速快捷。

3.9 某些雕刻作品既供欣赏，又可食用。如用西红柿、鸡蛋刻成花篮，既是美观的艺术品，又是可供食用的美食，具有实用与审美的双重属性。创作加工既要求能使人们饱享口服，又要求作品造型优美，色彩和谐华丽，让人获得美的享受。

4 食品雕刻在烹饪中的作用

4.1 美化菜肴，突出重点菜肴。特别是用雕刻题材做的盛器，不仅起到衬托、保温、卫生等实用功能，还有烘托、补充、装饰、造型、表现情趣等审美作用。

4.2 装饰席面，增进情趣，烘托气氛。它是构成饮食美的要素之一，对人的饮食心理影响很大，尤其在大宴会、冷餐会、酒会上，用果蔬、琼脂、黄油、泡沫等材料，雕刻出人物、花鸟等作品用来装饰、点缀餐桌，不仅美化环境，还活跃了宴会气氛，也给人以美的享受。

4.3 提高档次，增加效益。

4.4 融入文化，点明宴会主题。根据不同宴会主题之要求，如“寿宴”，配以寿星、仙鹤、松柏、寿桃、寿字等，而“喜宴”中，多配有龙、凤、喜字、鸳鸯等。

4.5 展示厨师技艺，扩大企业影响，树立饭店形象。

5 食品雕刻的类型和表现形式

5.1 按表现形式分

5.1.1 立体雕。

5.1.1.1 整雕。

5.1.1.2 组装雕刻。

5.1.1.3 零雕整装。

5.1.1.4 凸环雕。

5.1.2 平面雕。

5.1.2.1 浮雕：凸雕、凹雕。

5.1.2.2 镂空雕。

5.2 按成品用途分

5.2.1 专供欣赏的。

5.2.2 欣赏兼作容器的。

5.2.3 既可欣赏又可食用的。

5.3 按用料分

5.3.1 果蔬雕。

5.3.2 黄油雕。

5.3.3 琼脂雕。

5.3.4 巧克力雕。

5.3.5 豆腐雕。

5.3.6 其它原料雕刻。

6 食品雕刻的要求

6.1 选料新鲜。

6.2 因材施艺。

6.3 原料色彩的组配与题材协调。

6.4 装饰与菜肴有机结合，突出菜肴风格。

6.5 主题突出，形象逼真，具有审美感。

6.6 命名吉祥如意。

6.7 讲究卫生。

6.8 创作新颖别具一格。

7 食品雕刻原料的识别与选用

食品雕刻原料选择的好坏，对雕刻作品的好坏很重要。因此，在选择原料时应考虑造型、大小、色泽去选材，这样才能雕刻出理想的作品。适用于食品雕刻的原料很多，只要具有一定的可塑性，色泽鲜艳，质地细密，坚实脆嫩，新鲜不变质的各类瓜果及蔬菜均可。另外，还有很多能够直接食用的可塑性食品都可以作为食品雕刻的原料。

食品雕刻原料可选用以下原料：

- a) 根茎类原料：心里美萝卜、圆白萝卜、青萝卜、胡萝卜、土豆、莴笋、紫菜头（甜菜）、红薯、洋葱等；
- b) 瓜果类原料：西瓜、冬瓜、南瓜、黄瓜、西红柿、苹果、梨、西葫芦等；
- c) 叶菜类原料：大白菜；
- d) 熟制品类原料：整蛋、肉糕、红肠等；
- e) 植物种子类原料：相思豆、赤豆、绿豆、莲心、丁香籽、花椒籽等；
- f) 其它类：黄油、冰块、琼脂块、巧克力等。

8 食品雕刻的常用工具

8.1 切刀

一般用于切段、切块、切条、切丝及对原料的横切、纵切、斜切，并且用于在切削面积较大的原料上。切刀在食品雕刻中运用范围广，如去掉萝卜两端的废料或者将萝卜横切两段。

8.2 刨刀

刨刀有横刨刀和竖刨刀两种，主要用于刨刮果蔬菜的皮，如萝卜、南瓜等有皮的原料。

8.3 平面刻刀

平面刻刀在雕刻工具中可分为两种型号：一号平面刻刀和二号平面刻刀。一号平面刻刀较宽较长，一般用于切，打皮或将雕刻花卉的原料打圆。一号刻刀也可以代替切刀。二号平面刻刀的用途比较广，常用来雕刻物体的轮廓，雕刻花卉的花瓣或人物、动物等的雏形。也能切割去掉多余的部分，可以用它对雕刻物体进行细加工，因此又有人把二号平面刻刀称为“万能刀”。

8.4 弧面直头刻刀

这种刻刀的宽度与平面刻刀基本相同，只是其刀面的横断面略呈弧形。其主要用途是用来旋刨雕刻圆形和小弧形。

8.5 弯头刻刀

短形斜口尖刀，刃面与刀把成钝角（约 150 度）。主要用来雕刻有一定高度，直头刀难以运行的雕品。

8.6 圆口戳刀（“U”型戳刀）

圆口戳刀有多种型号，这里归纳为三种型号：小号戳刀主要用来戳花卉的花心，打槽、旋动物的眼睛、刻鸟类的羽毛等，凡较细的图案图形都适合用小号圆口戳刀。中号圆口戳刀是比较常用的，可以戳各种花卉的花瓣，如菊花、西番莲、鸟类翅膀的羽毛，还有各种弧形圆形的部位都使用到中号圆口戳刀。大号圆口戳刀和上面的用法基本相同，只是在雕刻过程中，该用大号戳刀时尽量不要用小号戳刀，这样可以使雕刻图案清晰。

8.7 三角口戳刀（“V”型戳刀）

刀刃横断面呈三角形。一般有五种型号，主要用于雕刻一些带齿边的花卉，鸟类羽毛，浮雕品的花纹等。

8.8 方口戳刀

刀身于刀刃均呈半正方形的槽型。一般有大小口径三个型号，主要用于雕刻瓜盅，打方槽，方空等。

8.9 动植物模型刀

是仿照动植物的形象，用铜片或不锈钢片制成的象形刀具。特点是一头有刀刃，中间位空心，属于模型实体，操作简便，成型快，形态逼真。

8.10 文字模型刀

用铜片或不锈钢片制成的汉字，英文字母等字样的模型刀具。

8.11 镊子

主要用于拼盘拼摆及组装雕刻作品时使用。

8.12 圆规

主要用于瓜盅图案的雕刻。

9 食品雕刻的手法、刀法

9.1 食品雕刻的执刀手法

食品雕刻的执刀手法是指掌握刀具的方法，也就是手握刀具的执刀姿势规范。雕刻每一个造型的全过程，总要变化不同部位与性状，因此手握不同刀具的方法、姿势也要响应随之变化，才能运刀自如、得心应手。主要的执刀手法有：横握手法、直握手法、笔握手法。

9.2 食品雕刻的刀法

9.2.1 切。

9.2.2 削：用横握手法，片出薄片、片刻花瓣，或修整毛坯成锥形的刀法。

9.2.3 刻：用笔握手法，以尖刀或戳刀刻出各种花纹造型的刀法。

刻有以下手法：

- a) 方槽雕法；
- b) 尖槽雕法；
- c) 斜槽雕法；
- d) 半圆槽雕法；
- e) 迭片刻法；
- f) 细条刻法；
- g) 曲线细条刻法；
- h) 翻刀刻法：隔层刻法、翘刀翻法；
- i) 直刀刻法；
- j) 弧刀刻法。

9.2.4 旋：以螺旋形运刀缓慢旋刻花瓣（牡丹、马蹄莲）的刀法。分为由外向里旋刻与由里向外旋刻，采用横握手法。

9.2.5 戳：用笔握手法，将刀具插进加工件一定深度运刀的刀法，雕刻禽鸟羽毛、鱼鳞片、花瓣花蕊、线条纹等均用此刀法。

9.2.6 挖：用笔握手法，以刀具运刀挖（掏）出加工件孔内余料的刀法。如龙、鲤鱼造型口腔挖空。或禽鸟足与山石间造型的挖空。

9.2.7 刮：用直握手法，以尖刀上下左右移动，使加工件表面光洁的刀法。如加工圆形或弧形、平面加工件均用此刀法。

9.2.8 转：用笔握手法，以刀具插入加工件，运刀旋转一周刻出圆孔的刀法。

9.2.9 划：用笔握手法，以尖刀尖端在加工件表面划出浅线条花纹的刀法。

9.2.10 挤压：雕刻造型繁复的大型立体食雕。往往要不断变化不同刀具与相应的运刀手法、刀法，还要靠变化的手腕功力才能运刀自如。这是三者相辅相成的关系。

10 食品雕刻的工艺流程

食品雕刻的操作有一定工艺程序，不能先后更易，造成不必要的返工，影响作品质量。食雕的工艺有以下的程序：

- a) 命题：是食品雕刻的先决前提。依据宴席菜肴或宴会、酒会的性质、对象、规格、要求等条件确定与之相适应的食雕造型。
- b) 构思：命题确定后即可进行构思。先构思命题内容的造型规格、形式，然后构思符合命题的食雕造型设计初稿，反复修改确定最后构思的造型图稿。
- c) 选料：构思初稿确定后，即可进行食雕所需原料的选料。选料要考虑构思造型相适应的主副料，包括品种、色彩、性状、体积、质地，以及必需的陪衬美化装饰原料。
- d) 布局：依据构思图稿进行具体设计，包括主题造型的形象、姿势、神态；辅助造型的形象如何配合，以及必需的装饰美化如何加强效果；还要统筹主副造型与美化装饰如何安排，比较确定最后方案。
- e) 制作：依据布局的最后方案进行实际操作。辅助造型与美化装饰总是在主题造型完成后才进行。
- f) 装饰：最后一道工序。就是对完成的食雕造型作品的所有部分进行一次鉴定修饰。包括主体造型的形象、姿势、神态做必要的修改；辅助造型的形象、色彩的修整、美化装饰处理的必要变更，以及必要的布局重新调整。总之，要使完成的食雕造型达到形象悦目，比例恰当，色彩调和，神态逼真自然，符合命题的要求，完全与宴席、宴会、酒会的性质主题相适应协调，达到预期的效果。这样才算完成食雕的工艺规律程序。

11 食品雕刻半成品、成品保存要求

11.1 果蔬雕刻半成品的保存方法

11.1.1 包裹保存法：是把雕刻的半成品用湿布、保鲜纸或塑料布包好，以防止其水分蒸发、变色。尤其注意的是，雕刻的半成品千万不要放入水中，因为此时放入水中浸泡，使其吸收过量的水分而变脆，乃至腐烂，不宜后续雕刻。

11.1.2 低温保存法：将雕刻的半成品用保鲜膜、保鲜纸或保鲜盒包好放入冷藏冰箱或冷藏库保存（以不结冰为好），使之长时间不褪色，质地不变，以便下次继续进行雕刻。值得注意的是：冰箱的保鲜温度控制范围大，影响了不同食物对温度的适应性，也就是保证不了所有的果蔬都处于最佳保鲜状态。因此将果蔬雕刻的半成品放在冰箱里储存，必须根据雕刻的原料调节好冰箱的温度。

11.2 果蔬雕刻成品的保存方法

11.2.1 水泡发：将雕刻好的作品放入清凉的水中浸泡，或放入 1% 的明矾水浸泡，并保持水的清洁，如水变浑或有气泡，应及时换水。

11.2.2 低温保存法：将雕刻好的成品用保鲜膜、保鲜纸或保鲜盒包好放入冷藏冰箱或将水泡法和低温保存法结合起来。

11.2.3 涂保护层保存法：为了保存作品的水分，传统的做法是用鱼胶粉熬成的“凝胶”水来涂刷作品，使作品的表面形成一种透明的薄膜来保护水分，此法方便且保湿效果不错。

11.2.4 喷水保湿保存法：主要应用在较大的看台中，展出期间应勤喷水，保持雕刻作品的湿度和润泽感，以防止其干枯萎缩或失去光泽。这样可以延长作品展出时间。

11.3 黄油雕作品的保存方法

11.3.1 由于黄油极易粘附灰尘，应将作品放在无灰尘的地方存放，可以涂刷些清油等树脂类的东西来作保护层。

11.3.2 黄油的熔点很低，不要将作品在高温下存放，以免受热熔化变形。

11.3.3 黄油油性大且很软，放置作品应提示或避免观众去触摸，以免弄脏衣服及损坏作品。

11.4 冰雕作品的保存方法

11.4.1 将作品放在低温、避光、无灰尘、无风的地方保存。

11.4.2 由于冰块较滑，存放时应注意作品滑倒，应避免摔坏、碰坏作品。

11.4.3 可适当采用塑料袋等东西将作品包裹好，这样能遮挡风吹和灰尘。
