

# 食品雕刻工艺在烹饪中的应用

孟小露

郑州商业技师学院

**摘要:** 在中国几千年的历史中, 饮食文明在我们的文明中占有很大的比重, 我国特色的饮食文化在世界上处于领先地位, 很少有国家的饮食文明能与我国相比。食品艺术雕刻是食品工业中的一项重要技术, 可以全面提高菜肴的品质, 赋予菜肴丰富的文化内涵, 对菜肴起到整理效果。高端菜肴离不开精致的点缀, 而美食艺术雕刻是技术含量最高的方式, 同时难度系数也最高。随着人们对餐饮文化要求的不断提高, 优雅精致的美食艺术雕刻大行其道。在食品烹饪中应用雕刻工艺意义重大, 本文对食品雕刻分类进行分析, 提出了有效使用雕刻工艺的策略, 以期切实强化食品烹饪品质。

**关键词:** 食品烹饪; 雕刻; 工艺; 应用策略

【DOI】10.12252/j.issn.2096-6288.2022.05.234

## 一、前言

中国饮食文化博大精深、源远流长。自古以来人们就注重饮食, 更是在社会更迭与人们日常生活中渐渐形成了独特的饮食文化。饮食文化经历几千年的发展, 已成为中国传统文化重要的组成部分之一, 宴席设计与制作、食品雕刻艺术都是其中不可或缺的内容。宴席也称“筵席”或“宴会”, 是人们为某种社交目的, 以一定规格的菜品、酒水和礼仪来款待客人的聚餐方式。宴席不同于人们的日常饮食活动, 具有聚餐式、规格化和社交性的特征, 是人类饮食文明的重要表现形式。主题宴席则是宴席围绕一个或多个特定的主题, 并以此为吸引标识, 向客人提供宴会所需菜品、酒水和礼仪的宴请聚餐方式, 以此让客人获得特定的独特饮食文化体验。主题宴席与其他宴会的最大不同, 在于它围绕既定的主题设计宴会, 围绕主题进行菜品的筛选, 选用合适的烹饪技法加工处理菜品, 在宴会的菜品制作、服务礼仪、灯光色彩、装饰活动等方面突出主题, 并通过特定主题策划、呈现、表达, 为客人营造浓郁的宴会氛围。食品雕刻发源于中国, 是将我国传统的牙雕、木雕、石雕和木刻等工艺美术的造型方法和技巧运用到食品上的一项传统技艺。食品雕刻是用不同的雕刻技法将具有雕刻属性的烹饪原料, 雕刻成各种植物花卉、动物形象、景观建筑等多种形象图案和艺术形态来美化菜肴装点宴席氛围的一种食品技艺和食品艺术。它既是一种烹饪技能, 又是食品中的一门艺术。食品雕刻艺术是烹饪技艺中重要的艺术表现形式之一, 食品雕刻艺术在宴席制作中的运用有着极为重要的作用, 二者的结合, 让食品雕刻艺术进一步深入发展, 也让主题宴席更具美感, 打造了不一样的烹饪美学。

## 二、精化食品雕刻技艺

将食品雕刻运用在主题宴席中, 进一步规范了食品

雕刻的操作步骤, 让食品雕刻技艺更加精细化、精美化。食品雕刻是一项十分考验厨师耐心、细心的烹饪技艺, 而宴席制作往往需要突出主题设计, 这就更加要求实现雕刻流程的规范化, 让厨师在雕刻前、操作后和成品展示3个阶段有效衔接, 最后呈现与宴席设计主题相符合的雕刻艺术品。在雕刻前, 厨师需要认真仔细揣摩宴席设计的主题, 对最后雕刻成品有所构思, 设计好食品雕刻的样貌、作品结构、摆放位置等, 将雕刻成品与宴席主题完美融合。在雕刻过程中, 厨师需要对原材料仔细观察, 因材施教, 确定好下刀的位置, 并根据雕刻情况灵活转变刀法技艺, 确保雕刻成品的线条流畅、造型完美。在成品展示阶段, 厨师要根据整体设计摆放对雕刻成品进行修正, 使其呈现出完整和谐的美感。食品雕刻技艺对于厨师而言, 是一项极具挑战的技艺。掌握运用食品雕刻技艺, 将食品雕刻运用在主题宴席中, 不仅需要厨师长期的苦练, 具有深厚的实践经验, 而且需要厨师对饮食文化有一定的了解, 能够根据宴席的主题, 进行宴席整体的设计, 并且能够合理运用雕刻技术、食品雕刻作品的种类, 以突出宴席的主题。小型食品雕刻作品大多是作为点缀品, 对整道菜肴加以装饰, 以弥补菜品在颜色或者形态形状上的不足, 让食品雕刻与主菜融合, 从而提升菜品的整体层次。小型食品雕刻作品较为常见, 运用广泛, 要求食品雕刻小而精致。中型食品雕刻往往起到盛装菜点的作用, 一般出现于中高级宴会场所。比如用南瓜盅、西瓜盅盛装甜品, 用冬瓜盅、椰子盅盛装羹汤, 果蔬呈现龙船、鲤鱼形象等。中型食品雕刻多用作器具盛装菜点, 或是自身单独成菜。大型食品雕刻作品多作用于展示、观赏之用。食品雕刻与主题宴席二者的融合, 选用适合的原材料进行食品雕刻, 呈现与宴席主题相契合的食品雕刻作品, 极大地促进了食品雕刻技艺的规范化及食品雕刻艺术的精进化发

展。

### 三、食品烹饪中雕刻工艺的应用现状

#### (一) 不重视应用

食品雕刻的过程中，传统餐饮行业使用的食品雕刻的过程不是很多，更现代餐饮行业是源自传统餐饮行业，仍然使用传统的烹饪方法，更多地关注食物的味道，不重视食物的装饰。随着现代餐饮业的发展，一些大型餐厅和西方餐厅更加重视食品的雕刻，但使用的雕刻技术有限，无法达到理想的雕刻效果。

#### (二) 食品雕刻工艺操作不规范

在高端餐厅，有很多菜肴通过食物雕刻的过程，使菜肴更加精致。但在食品生产过程中，我们会发现食物的雕刻过程是统一的，食品雕刻创意是不够的，每道菜的食材、安置相似的形状和位置，不能明显看出区别，侧面反映食品雕刻的过程需要提高水平。

### 四、食品雕刻工艺在烹饪中的应用

#### (一) 将食品雕刻艺术和其他烹饪方法相结合

食品雕刻在烹饪艺术中有其自身独特的价值与意义，将食品雕刻艺术和主题宴席中其他烹饪方法相结合，拓宽了食品雕刻艺术运用的路径，为主题宴席更好的呈现起到了锦上添花的作用。(1)将食品雕刻与冷拼相结合，运用于主题宴席制作中。食品雕刻和冷拼都是我国传统的烹饪技艺，展现成品都极为美观。随着冷拼和食品雕刻的综合运用，将我国的烹饪技术推向了更为辉煌的发展时期，体现了极高的艺术价值和烹饪价值。将食品雕刻与冷拼相结合，将表达方式从平面转为立体，将抽象的审美方式表现得更为具体生动，在满足食用者视觉欣赏的同时，也实现了烹饪艺术、筵席设计的创新。(2)将食品雕刻与热菜相结合，运用于主题宴席制作中。热菜是宴会中的主体部分，但随着时代的发展与进步，越来越多的食客已不满足于现在的热菜造型，对热菜造型进行更新与创新已成为烹饪发展中的必然要求。在具有可食用性的基础上保证热菜造型的观赏性，核心宗旨就是围绕增强食欲这一主题进行热菜造型制作和创新。因此，将食品雕刻运用在主题宴席中则可以解决这一难题。(3)将食品雕刻与果盘相结合，运用于主题宴席制作中。食品雕刻作品按照大小、种类、作用可分为小型、中型、大型，可以将水果制作成不同类型的食品雕刻作品，比如将苹果、桃、梨等水果雕刻成花朵、兔子、天鹅等形状；也可以将制作好的食品雕刻作品盛放水果，以增强宴会的观赏性。

#### (二) 美化主题宴席设计

将食品雕刻运用在主题宴席中，能够美化主题宴席设计，突出宴席的主题，增加视觉感受，更好地营造宴

席氛围。(1)将食品雕刻运用在主题宴席中，有利于突出主题。主题宴席区别于一般的宴席，最重要的在于主题的设计与突出。一般的宴席大多只重视菜品的数量，将冷菜、热菜、甜品、水果等菜品加以堆砌，显得有些杂乱无章，美感不强。食品雕刻作品根据大小、种类的不同，能够起到衬托装饰、盛装菜点、单独成菜的作用，利用好不同类型的食品雕刻，更能够起到突出主题的作用。例如，制作以“百花宴”为主题的宴席，如果不采用食品雕刻技艺，只能选择真花作为装饰，用花汁制作芡，将花进行处理变成可食用的菜品，显得有些呆板、雷同。(2)将食品雕刻运用在主题宴席中，有利于营造宴席氛围。食品雕刻是极为容易营造宴席氛围的食品技艺，在许多大型的主题宴席中，往往会选择大型食品雕刻作品布置食品雕刻展台，让各种食品雕刻有机组合在一起，塑造具有整体形象、特殊寓意的系列符合主题的作品，营造宴席氛围，突出宴席主题。例如，以婚庆为主题的宴会，往往采用“龙凤呈祥”“鸳鸯戏水”“喜上眉梢”等食品雕刻作品加以呈现；在开业庆典的宴会上大多采用“孔雀迎宾”“大展宏图”“花开富贵”等食品雕刻作品加以呈现；在以中秋节聚会为主题的宴会中，可以使用“嫦娥奔月”“花好月圆”“月中嫦娥”等食品雕刻作品加以呈现。此类作品在突出宴会主题的基础上，烘托宴席气氛，提高了宴会的档次和品味。(3)将食品雕刻运用在主题宴席中，不仅能够丰富菜品内容，更好地突出宴会主题，还能够起到装饰点缀菜品，美化餐厅环境的作用。既表达了主办者对于宴会的重视程度，也给予了就餐者视觉与味觉的双重享受，从而提高了宴会的档次与格调。

#### (三) 便于饮食文化传播

中国饮食文化历史悠久，且一直存在于人们的脑海中，当人们提及时，第一时间想到的就是朗朗上口的诗词歌赋，除此之外难以再联想到其他可以代表饮食文化的内容，将食品雕刻运用在主题宴席中，将饮食文化具象化、可感化，让主题宴席更加多样化，以便人们知晓食品雕刻这一烹饪艺术，加深对于饮食文化的认知了解。食品雕刻艺术区别于其他烹饪艺术的一个重要方面，就在于食品雕刻艺术具有极强的观赏性。烹饪艺术大多为食用服务，更重视菜品的营养、口感、品质等，更注重食客味觉上的感受，对于造型、装饰关注度不足。采用食品雕刻作品，尤其是相关食品雕刻展台的布置，是集技能、文化、艺术等相关要素于一体的综合实力展示，食品雕刻作品展台成为主题宴席中直接能够影响食客感官、饮食心情的重要因素，关系到食客对主题宴席的整体评价。将食品雕刻运用于主题宴席中，让食

品雕刻这种非语言形式的展示,与食客直接进行对话,从而传递蕴含在食品雕刻中的文化内涵,增强了饮食文化对外传播的有效性与影响力。中国食品雕刻文化源远流长,食品雕刻作品造型独特优美、技法精湛,因此闻名于世界。将食品雕刻与主题宴席相结合,旨在打造主题更突出、元素更融合、审美更高级、制作更精细的宴席,以巧妙的构思和精巧的食品雕刻技艺,提高作品的整体观赏性,在赋予作品艺术价值的同时也为其注入文化灵魂,使得食品雕刻创作真正与主题宴席设计制作融合,与社会发展趋势相适应,让越来越多的人接触食品雕刻、了解主题宴席、感受中国独特的饮食文化魅力。

### 五、掌握食品雕刻技能、提高雕刻水平的相关策略

#### (一) 持之以恒,坚持练习

无论是天才还是普通人,只有通过每天不断的练习,坚持不懈,才能实践专业的雕刻技巧。实践期间,专注厨房工作人员必须通过科学训练方法,及时总结和分析当前的不足和缺陷,明确自己的实力水平,提高实践内容,分析不同成分的材料特性,进行专项练习,弥补自己的缺陷和不足,提高自身的雕刻能力。例如,面对刀法基本功不足的情况,要扎根现实,主动夯实自己的刀法技能基础,在日常练习中注重练习削皮、花朵雕刻等技能,苦练刀法技艺,在练习中提升雕刻技艺水平,以便达到提高作品艺术性的目标。在练习过程中,要戒骄戒躁,在多次重复性练习中需放平心态,认真耐心,巩固强化雕刻技艺,为日后食品雕刻奠定坚实基础。即使你已经掌握了相关的技巧,也不能骄傲,不断努力提高技能,确保雕刻技能的保持,研究不同风格的食物雕刻相关技术,分析优秀案例,了解雕刻创作的内涵。

#### (二) 参加相关竞技、交流活动

闭门造车从来不是提高技术能力的正确方法。同样,食品雕刻的艺术也不应该关起门来单独进行,烹饪人员必须坚持开放交流的理念,如果条件可行,善于抓住机会参与食物雕刻相关的活动。在活动期间,通过与其他同行的交流和讨论,研究相关的技术方法。许多同行参加食品雕刻大赛,处于热闹繁杂的气氛,参与者很容易受到环境影响,需要保持注意力集中,这种环境有利于磨砺参与者的心态,共同学习,讨论成果,只有这样,才能在竞争中发现自己技能的不足,在挫折中成长,随着时间的推移改进练习策略,不断提高自己,有效提高雕刻技能。多单位举办食品雕刻大赛,推动行业技术改革,激励厨师坚持提高技能,挖掘食品雕刻人才。厨房工作人员应多参加相关的竞赛活动,平复心思,借助竞赛提高自己的实力。

#### (三) 创新食品雕刻形式内容,推进饮食行业改革

我国饮食文化之所以能在悠久的历史中得以延续,是因为祖先们坚持传承优良的传统文化,使我们的文明始终保持着活力和不断发展。当厨房员工的雕刻技能提高到一定水平时,要想在行业中不断发展,提高实力,就需要创新。创新的目的是补充和改进现有的技术方法。他们可以引导烹饪人员探索和反思,分析特殊情况,在线学习或征求有关专业人员和其他有效手段,吸收别人的建议,提高自己的雕刻技巧,同时利用各种有效方法。创新过程中,我们需要保持耐心,努力探索,打破瓶颈,在实践中不断完善我们的雕刻技巧、食品雕刻方法和内容更丰富的形式,促进改善食品雕刻技术,促进粮食产业的改革,促进饮食文化传承与发展。

#### 结语

随着时代的发展、社会的进步以及人们生活水平的逐渐提高,食客对饮食消费的需求也日益多样化,既要求烹饪食物能够绿色、健康,有着良好的口感,能够满足味蕾,又要求烹饪食物能够色彩美、造型佳,带来充分的视觉享受。在食品雕刻培训中,要注重食品雕刻技术的改进,不忽视食品雕刻的细节,提高雕刻技能。食品雕刻家的技能不可能一蹴而就。因此,有必要改变现有的食品雕刻工艺培训模式,在新的教学要求下,坚持与时俱进,认真学习食品雕刻工艺,不断优化创新的食物雕刻理念和方法。

#### 参考文献

- [1] 王国宁. 食品雕刻现状及未来发展趋势探究[J]. 现代食品. 2020, (9).
- [2] 孟明. 食品雕刻工艺在烹饪中的应用研究[J]. 新课程·中旬, 2014(7): 50-50.
- [3] 李志勇. 食品雕刻在烹饪中的具体应用研究——评《烹饪美术与食品雕刻的应用》[J]. 中国酿造, 2021, 40(09): 237.
- [4] 蔡笃伦. 探索烹饪教学中食品雕刻技能水平的提高[J]. 现代食品, 2019(24): 32-34.
- [5] 邓任直. “工学结合”视角下的中职烹饪专业人才培养策略——以中职烹饪雕刻专业为例[J]. 广西教育, 2019(38): 90-91+124.
- [6] 徐霞, 刘卓. 舌尖魅力: 赏创意菜式, 享美食诱惑——中式烹调、西式烹调、冷拼与食品雕刻、中西式面点赛场观赛记[J]. 招生考试通讯(中考版), 2018(11): 39.
- [7] 杨明. 中职学校烹饪专业《食品雕刻》的教与学现状调查[J]. 试题与研究, 2018(28): 89.