

烹饪教学中提升食品雕刻技能水平的策略与方法

李 晗

曲靖技师学院 云南曲靖 655000

摘要: 食品雕刻是烹调技术中的重要组成部分,不仅能够提高食物的美观性,还能够体现我国的饮食文化。但是在传统的烹饪教学中,主要通过灌输式的教学模式以及重复的练习来促进厨师雕刻水平的提升。但是这种单一的教学模式不能激发学习的积极性,容易出现半途而废、学艺不精等情况。基于此,文章从加强基本雕刻技巧训练、优化工具运用技巧教学、丰富雕刻主题等角度出发,探讨烹饪教学中提升食品雕刻技能水平的创新策略,全面激发学习积极性的同时,培育出更多技术过硬且具有创新思维的厨师人才,促进我国的餐饮业的发展。

关键词: 烹饪教学; 食品雕刻; 技能水平; 策略

俗话说“民以食为天”,自古以来,我国都非常重视饮食文化,而食品雕刻属于饮食文化的重要组成部分,主要利用各种刀具将食材雕刻成花草、鸟兽、虫鱼等造型,提高食物的美观性的同时,获得更高的艺术价值,体现了国民对饮食文化方面的精神需求^[1]。但是食品雕刻是一种复杂的过程,对厨师的技术、艺术素养提出了较高的要求。而传统重复练习比较枯燥,不能激发厨师学习的积极性,不利于雕刻技术水平的提高。因此,应该积极探索烹饪教学中提升食品雕刻技术水平的策略与方法,使厨师不断提高食物雕刻技巧的同时,给予人们更好的视觉与味觉享受。

一、夯实基础技能,打好雕刻基础

1. 加强基础雕刻手法训练

俗话说“拳不离手,曲不离口”,食品雕刻技能的培养并不是一件一蹴而就的事情,需要大量的练习,而夯实雕刻基础是非常有必要的^[2]。因此在烹饪的教学过程中,应该加强基础技巧的练习。在前期,应该以线条雕刻为主,包括直线、曲线、波浪线等。一般情况下,建议萝卜、马铃薯等常见蔬菜作为练习的对象,进行多次练习,使学生能够在练习各种线条的练习过程中,掌握刀法的运用、发力、角度等。待学生掌握了基础技能后,方可进行稍微复杂造型的练习,如雕刻立方体、球体、圆柱体等几何图形,通过对几何图形的精细造型,了解对象的空间构造与尺度的关系。学生掌握了以上技能后,可以进行花朵等造型的练习,如月季花、玫瑰花等,雕刻简单的花瓣。并且在教学过程中,学生首先要从花瓣的形状、排列等基本的要素开始,观摩教师的演示过程,

并进行模仿实践,逐渐掌握花艺的雕刻技能。

2. 对刀具使用技巧进行优化教学

食品雕刻是通过刀具进行的,刀具的使用技巧是食品雕刻的重要内容。因此,教师应该对不同种类的刀具的特点、用途和适用场景等进行了全面的教学。如,平板刀主要用于食材裁切与平整,而V型刀具则用于纹理、线条的雕刻。在教学过程中,教师应该演示不同刀具的用法,使学生能更好认识各种刀具的区别,为后期刀具的运用奠定基础。完成基础教学后,应该传授学生刀具的正确用法,如横握、竖握、斜握等,确保学生在保障自身安全的情况下进行雕刻练习^[3]。同时还应该指导学生刀具的维护保养方法,如刀具的清洗、打磨、防锈等要点,并鼓励学生进行实际操作,帮助其掌握。

3. 强化食材特性的认知教学

食材的选择对雕刻成品的美观性、文化内涵等有一定的影响。因此烹饪教师应该强化食材特定的认知教学。针对普通食物中的纹理特征,如:胡萝卜、南瓜、红薯、冬瓜等,教师可引导学生通过比较试验,体会食材的硬度、韧性、纤维走向等。比如,用同样的工具对萝卜、南瓜等材料进行雕琢,比较其加工难度、加工结果,从而深化学生对材料质感的认识。同时还应该考察食材含水率对雕刻品的影响。引导学生将同一种食材作为雕刻的对象,如黄瓜,新鲜的黄瓜能够很快塑形,而不新鲜的黄瓜由于水分的流失,在雕刻的过程中发现难度增多,其雕刻出来的作品美观性不足。通过这种教学方法,强化学生材料选择的准确性。雕刻的过程中,材料的选择和颜色的搭配是非常关键的,可以通过不同色彩的搭配,

从而提高食品的美观性与艺术感。比如，用胡萝卜、小黄瓜雕刻成不同颜色的花朵，并点缀在餐盘中，可使用颜色的反差来强化视觉冲击。

二、进阶技能的提升，突破雕刻瓶颈

1. 提升复杂花卉与动物雕刻技巧

学生想要提升自己的雕刻技巧，可选择复杂造型的花卉或动物造型进行练习，如结构较为复杂的牡丹、菊花等，对其花瓣层次、形态变化及发育过程进行深入了解，制作花卉解剖图或观看雕刻录像，使学生掌握其雕刻的重点。在教学过程中，由花蕊到花瓣，使学生从逐步掌握繁杂花卉的雕刻技巧。在雕刻作品中，注重造型的精确和动感的表现。学生应该仔细观察动物图片、录像和实物等，在全面了解外形、细节的基础上再进行雕刻练习。比如，在雕刻马匹前，要仔细观察马匹身体上的各个部位以及运动时各个部位的变化情况，然后进行各种动物的素描、雕刻训练，提高对各种生物的形状和动感的掌握。为了培养学生的创造性，教师可布置一些创造性的课后作业，让学生把花、动物等雕刻要素结合起来，构筑出既有故事又有艺术感的艺术品。如“百鸟朝凤”的雕刻，要求学生充分利用花草、动物雕刻的技法，对整个作品进行恰当的布置，以达到整体的艺术效果。

2. 促进多层次、立体雕刻技巧的进阶

烹饪过程中，简单的、平面的雕刻很难提高菜品的价值和档次，因此，应该使用多层次、立体等进阶雕刻技巧^[4]。在教学过程中，应该详细介绍浅浮雕、深浮雕等技法，介绍了其定义与差别，并结合实例强化学生的认识。在教学过程中，首先要让学生在平面材料上做一些浅浮雕的训练，如简单的花纹图案等。熟练后方可逐渐进行深浮雕，例如在南瓜上雕出三维的人像等，逐步掌握立体造型、光影表达等技巧。同时要开设镂空专题课程，使学生掌握镂空的设计原理和使用方法。以简洁的几何图形为基础，在萝卜镂空雕刻出圆形、方形等。后期逐步加大雕刻难度，在镂空圆形、方形的基础上增加复杂花纹的镂雕。在立体浮雕的教学过程中，注重对学生进行空间想象和总体建模的训练。整个教学过程中应该遵循循序渐进的原则，从简单的三维造型圆雕开始，逐渐增加复杂的人物或动物的圆雕的练习。在教学中，应该让学生从多个视角了解物品的空间构造，使其对三维浮雕的形成机理有了更深层次的认识，从而提高了对浮雕技术的掌握。提倡多层面的立体雕刻，将浅浮雕、

深浮雕、镂空雕刻与立体浮雕相结合，用普通食材雕刻出内涵丰富的作品。

3. 雕刻作品的布局与装饰

雕刻作品的布局与装饰是体现整个菜品艺术性的关键环节。在教学的过程中，应该引导学生根据雕刻的需求，选择适当的框架及基座，以提高雕刻的整体美观度及稳定性。框架和基座的造型要符合雕刻的题材，比如中国风的雕刻可以配有木框架和基座，可以使用传统的榫卯构造。而色彩的搭配也是非常重要的，在运用材料自身色泽的基础上，可以使用食用色素、果蔬汁等进行着色，使雕刻出来的作用具有更加丰富的内涵。教学中，应该重视色彩搭配原理的教学，比如，互补色可以加强视觉效果，相近色可以营造出渐变、协调的氛围，通过色彩搭配可增加雕刻作品的吸引力。在雕刻结束后，不同雕刻作品的摆放、布局、装饰是提高作品艺术性的重要手段，要依据陈列空间的大小、形状和作品的题材来决定作品的最优布局和角度。比如，把巨大的3D雕刻放在宴席的桌子上，注意其高度与周边的环境相协调。同时还应该注重雕刻与菜肴的相互配合，使学生掌握根据菜肴的口味、原料、形状等因素选择合适雕刻作品的方法。比如，海鲜摆盘的过程中，应该搭配海洋动物的雕刻或人物造型，不仅可以提高整体的视觉效果，还可以与该菜的主题相呼应。

三、创新教学方式，充分发挥雕刻的潜力

1. 引入数字化技术手段

雕刻练习是非常单调枯燥的，为了提高教学的趣味性，在教学过程中可以引入数字化技术手段。例如，将Blender、ZBrush等三维造型及立体雕刻软件引入课程教学中，学生可利用此类软体进行雕刻的模拟，使其在真实的情境下体验各种雕刻技巧及创作技巧，避免操作不当而导致材料的损毁^[4]。同时利用系统自带的“重播”功能，发现学生雕刻过程中存在的问题，并发现问题产生的原因，以提供针对性的指导，进一步促进学生雕刻技能的提升。同时利用网络的强大功能，收集国内外著名美食雕刻录像资料，创建在线教学数据库。在教学的过程中，利用在线教学数据库的内容，对学生进行基本技能的讲解，并演示整个复杂作品的创作流程等。而学生可以在任何时间、地点，按照自身的学习的进度与学习需求进行在线学习，满足学生个性化学习需求的同时，促进其雕刻技能的提升。总的来说，数字化技术手段在食品雕刻技能教学中的应用，不仅能够丰富教学的内容

还能够展现教学的细节,提高了雕刻教学的趣味性,使学生能够以更饱满的热情参与到雕刻教学中,为技能的提升提供了有利的条件。

2. 开展项目式学习

食品雕刻技能的提升需要大量的练习,而传统教学中实践环节严重不足,不利于学生雕刻技能的提升^[5]。新时期,教师可开展项目式学习,给予学生更多实践的机会。例如模拟真实餐饮项目,为某个饭店宴席提供食物雕刻装饰方案等。在实践过程中,学生以小组为单位进行课题研究,包括项目策划、设计方案、雕刻作品创作、最终作品呈现等,全程模仿真实的工作过程。在实践过程中,学生需要充分发挥自身的能力,将所学的理论知识与实践技能应用于项目实践中,以提高自己的技术水平。经过小组讨论,学生确定了雕刻的主体,即“四季之美”,学生根据主题,分别雕刻不同季节的食品雕刻作品,如春天的杏花、垂柳,夏季的荷花与荷塘中游动的金鱼等,不同学生需要完成不同的工作任务。在此过程中,学生的创造力、想象力得到了充分的调动,其雕刻能力也得到锻炼与提升,促进了学生的全面发展。为了进一步激发学生的潜能,在项目完成后,教师对学生展开了综合评价,从项目完成度、创意性、团队合作等多个方面来评价项目的完成情况,帮助学生了解自己的优秀表现以及不足之处,引导学生进行改进、优化与提升。

3. 举行食品雕刻技能大赛

为了更好激发学生雕刻的积极性,应该举行定期举行食物雕刻技能大赛^[6]。在比赛中设立基础雕刻组、创意雕刻组等奖项。比赛期间,组委会聘请了业内资深教师与国内权威人士作为比赛的裁判,并根据比赛的相关规定,对参赛选手及其作品进行全面的评估。这种技能大赛的举行,给学生展现自己的舞台,同时也激发其参与的积极性。比赛开始前,组织教师对参加比赛的学生进行有针对性的训练和引导。针对大赛的需求,为参赛选手提供详尽的训练方案,包括技能提升、灵感激发、时间管理。通过一对一辅导和小组讨论等形式,协助学生解决比赛前所面临的各种困难,从而保障比赛的顺利进行。在比赛的过程中,不仅邀请专家对作品进行点评,还请现场的观众进行评价,使参赛选手团队能够对自

身的不足有更加全面的了解,同时吸取他人的建议,实现视野的拓展与思维的碰撞,从而促进认知水平和创新能力的共同提升。最后,对于比赛中表现突出的学生或团队颁发奖励,通过颁发荣誉证书和奖学金等方式给予学生更多的激励,使更多学生能够参与到此类活动中,促进学生雕刻技能与各方面能力的全面提升,从而培养出更多综合能力强的专业性人才。

结束语

总而言之,随着经济水平的提高,我国对烹饪文化的重视程度不断的提升,推动了我国烹饪教学事业的发展。食品雕刻技能培养是我国烹饪教学事业的重要组成部分,不仅是雕刻技能的体现,也是饮食文化的反映。因此在烹饪教学过程中,不仅要强调反复的巩固练习,也应该培养学生的创新精神,实际在实际雕刻过程中能融入自己的文化素养、创新精神,使雕刻作品成为文化素养、创新精神以及雕刻技艺的有机结合体。同时还应该对食品雕刻的教学方法进行创新,利用数字化技术、项目式学习等方面,进一步激发学生学习的积极性,使其在积极参与的过程中实现综合素质的全面发展。

参考文献

- [1] 庞超. 中职烹饪专业食品雕刻实训教学的瓶颈及对策[J]. 亚太教育, 2024, (20): 175-177.
- [2] 朱岸章, 郝志阔, 叶小文, 吴耀华. “三位融合”教学法在《食品雕刻与冷拼艺术》课程中的实践教学改革研究——以烹饪工艺与营养专业为例[J]. 现代食品, 2024, 30(12): 64-67.
- [3] 才伟, 段春娜. 新时期职业院校食品雕刻课程的教学实践路径探析[J]. 天津职业院校联合学报, 2023, 25(08): 65-68+87.
- [4] 杨发全, 陈有东, 陆海青. 中职食品雕刻课程教学效果提升方法的实践与研究[J]. 食品界, 2023, (05): 99-101.
- [5] 崔志权. 食品雕刻工艺在烹饪中的应用[J]. 现代食品, 2023, 29(02): 86-88.
- [6] 张文洁, 田璐. 食品烹饪中雕刻工艺的应用研究[J]. 食品安全导刊, 2023, (03): 163-165.