

# 精品糖艺 制作技术

梁建秀 主编

JINGPIN TANGYI  
ZHIZUO JISHU



 中国轻工业出版社

1563931

餐饮行业职业技能培训教程



CS1714511

3

# 精品糖艺 制作技术

Jing Pin Tang Yi  
Zhi Zuo Ji Shu

梁建秀 主编

TS972.114  
014



 中国轻工业出版社

重庆师大图书馆

## 图书在版编目 ( CIP ) 数据

精品糖艺制作技术 / 梁建秀主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2013.1

餐饮行业职业技能培训教程

ISBN 978-7-5019-9045-0

I. ①精… II. ①梁… III. ①食糖 — 装饰雕塑 — 技术培训 — 教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第 245837 号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福      责任终审: 张乃柬      封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计      责任校对: 晋洁      责任监印: 张可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京京都六环印刷厂

经销: 各地新华书店

版次: 2013年1月第1版第1次印刷

开本: 889×1194 1/16 印张: 8

字数: 100千字

书号: ISBN 978-7-5019-9045-0 定价: 39.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

111458J4X101ZBW

## 前言

# PREFACE

糖艺作为现代餐饮装饰的新秀，越来越受到业内外人士的认可和欢迎。为了更好地为广大餐饮业朋友服务，为做好餐饮食品装饰工作，我特意将近年来关于糖艺的创作和糖艺在餐饮业中的实际应用，整理成册，以供大家参考和指导。

本书从创作开始，就广泛征求餐饮业的专业人士，包括饭店的拉糖师、饭店的厨师长以及很多糖艺学员的意见，并将他们的意见进行收集和整理，再结合目前餐饮业食品装饰的形势发展和实际需求，积极调整了本书的内容。

本书介绍了糖艺制作的基础知识，包括如何熬糖和倒糖，介绍了糖艺和巧克力的一些小型插件，让大家对糖艺作品的实际应用有一个感官认识，同时针对现在行业内运用较广的糖艺手法，通过一些糖艺基本练习来让大家掌握糖艺基本技能和手法。

糖艺盘饰作为糖艺最为基础的应用，因为简单易学、制作成本低廉、出品时间较短而受到餐饮从业人员的喜爱和追捧。本书介绍了糖艺盘饰的制作手法，让大家通过简单的制作图解就能掌握糖艺盘饰制作的技法；通过提供盘饰作品欣赏让大家对糖艺盘饰有一个感性认识。同样，本书还特意介绍了可批量生产的糖艺盘头，让大家对糖艺盘饰批量化生产有一个很好的了解。

本书重点介绍了近60件大型的糖艺作品，通过大量的糖艺制作图解让大家对制作糖艺的关键步骤有比较清晰的了解，也方便掌握制作关键，为自己成功制作糖艺作品奠定很好的基础。本书还配备了很多经典的糖艺作品，让大家通过欣赏对学习和制作糖艺更有信心。

在糖艺装饰快速发展的今天，糖艺已经不仅仅完全是糖艺，更与巧克力、糖粉相结合，使得作品相得益彰。所以，本书还在介绍糖艺之余，给大家介绍了一些巧克力、糖粉作品的制作和欣赏，方便大家对这两种材质的饰品装饰有一个了解，也为巧克力和糖粉作品的发展奠定基础。

通过以上内容的学习，希望能对糖艺爱好者有所帮助，让大家能够按照书中的步骤做好作品，从而不断提高自己的技术水平。

这本书能够顺利成稿和出版，首先要感谢我的父母对我的养育之恩，还要感谢我的亲朋好友以及我的老师和徒弟。在此特别感谢桂林市76140部队贵宾楼王建省所长、行政总厨文松元、邓超师傅和段玉、周毅老师，他们是我跨入餐饮行业的老师和领路人，为我从事这个行业奠定了很好的基础。感谢我的好友施明宽对我的支持和帮助。我的徒弟何倩、陈烨港、刘浩然、季俊飞、武星、覃颜贤、蒋云龙、童飞、姚永成、张继雄、林安建等为这本书出版付出了很多辛劳，在此一并感谢。

由于时间仓促，书中难免会有不足之处，希望各位同行和读者朋友提出宝贵意见。

梁建秀

1

第一章 糖艺制作基础知识

- 一、熬糖与倒糖.....2
  - 1 熬糖 2 倒糖
- 二、作品插件欣赏.....3
  - 1 糖艺作品插件 2 巧克力作品插件
- 三、糖艺制作基本练习.....6
  - 1 彩带制作 2 菊花制作 3 玫瑰花制作 4 龙爪制作
  - 5 正面龙头制作 6 透明支架制作 7 花瓶制作

13

第二章 糖艺盘饰制作与欣赏

- 一、糖艺盘饰制作图解.....14
  - 1 西红柿网片 2 蜂窝模具 3 糖圈 4 线条 5 小牡丹
  - 6 喇叭花 7 月季 8 牡丹 9 葡萄 10 蘑菇 11 苹果
  - 12 小天鹅 13 小虾 14 喷粉 15 绿植 16 富贵牡丹
  - 17 小鸟 18 公鸡
- 二、糖艺盘饰作品欣赏.....23
- 三、糖艺盘饰批量化生产作品欣赏.....28

31

第三章 糖艺作品制作图解与欣赏

- 一、糖艺作品制作图解.....32
  - 1 红色经典 2 雄鹰展翅 3 驾驭 4 八卦祥龙
  - 5 彩色孔雀 6 纯洁恋情 7 锦上添花

- 8 双鱼戏荷 9 龙凤呈祥 10 玉马奔腾 11 珍珠美人  
12 蘑菇天使 13 郁金香 14 绣花玉扇  
15 神仙世界 16 香甜物语 17 柳绿桃红  
18 凤凰来仪 19 荷塘夜色 20 月下麒麟

## 二、糖艺作品欣赏.....72

- 1 苍龙教子 2 快乐小丑 3 巫婆 4 蓝鹊 5 杏雨梨云  
6 盛开 7 绽放 8 君子大义 9 粉墨登场  
10 前程似锦 11 锦心绣口 12 鹰击长空 13 心心相印  
14 花开时节 15 花飞蝶舞 16 龙虾 17 比翼双飞  
18 鸟语花香 19 傲龙戏珠 20 灵芝仙鹤  
21 仙鹤卓立 22 葫芦孔雀 23 天籁之音  
24 一花独放 25 蚁附蜂屯 26 红嘴蓝鹊 27 葡萄鹦鹉  
28 笑口常开 29 神仙水母 30 鸡鸣起舞 31 流水落花  
32 麟凤龟龙 33 孔雀开屏

## 第四章 巧克力作品制作图解与欣赏

### 一、巧克力作品制作图解.....106

- 1 抽象睡莲 2 花仙子 3 吉他 4 马头

### 二、巧克力作品欣赏.....115

- 1 西方龙 2 绽放 3 莲花 4 狮子头

## 第五章 糖粉作品欣赏

- 1 孔雀 2 花旦

105

119

第一章

# 糖艺制作 基础知识

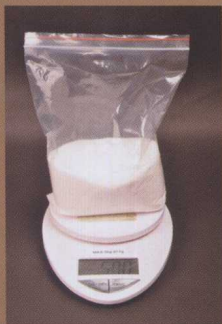
Part 01



## 一、熬糖与倒糖

### 1 熬糖

01



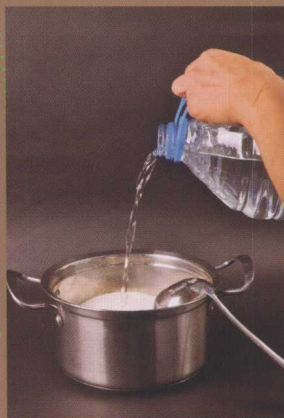
用电子秤称量出  
500克绵白糖

02



将称好的绵白糖  
倒入不锈钢锅内

03



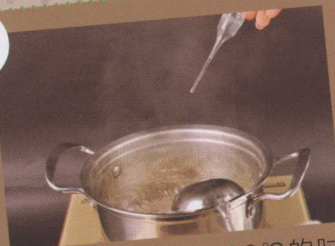
加入250克纯净水

04



将锅放在电磁炉上加热

07



继续加热糖液至130℃的时  
候，滴入3~5滴软化剂，以  
防止糖液返砂

06



待糖液沸腾后将泡沫撇掉

05



待糖液熬至110℃的时候，加  
入150克葡萄糖浆

喇叭花



弯曲线条

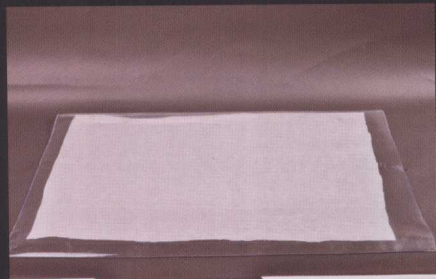


螺纹棍



## 2 倒糖

01



倒糖前准备好一张软玻璃

08



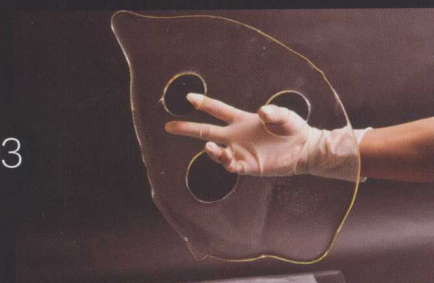
待糖液熬至160~170℃时即可离火

02



把熬好的糖液倒在软玻璃上，待它冷却

03



冷却好了的糖体透明，可以做透明支架

## 二、作品插件欣赏

## 1 糖艺作品插件



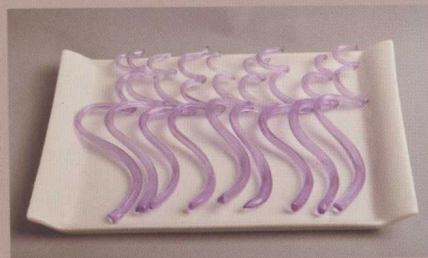
彩带糖圈



透明小树叶



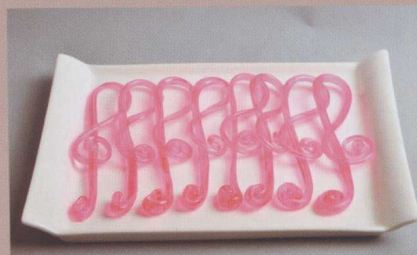
迷你小萝卜



3形线条



抽象线条



音乐符号

Part

01

糖艺制作  
基础知识

第一章



小玉米



白色马蹄莲



小梅花



抽象天鹅



8字符号



透明“心心相印”



彩色扇子



扇子特写



5瓣小花



小花特写



旋条



旋条特写



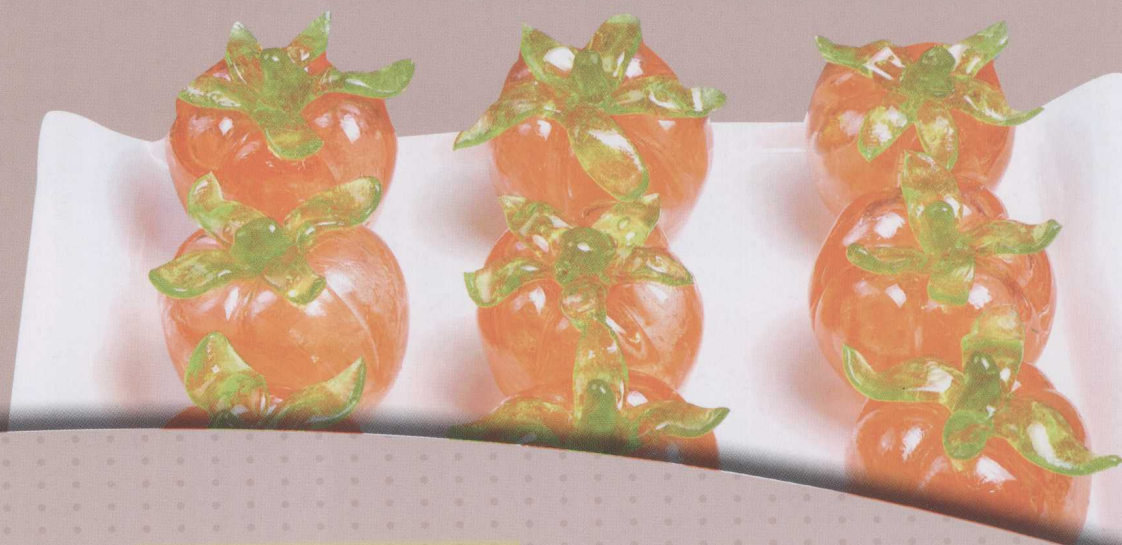
彩色糖条



腾空弹簧

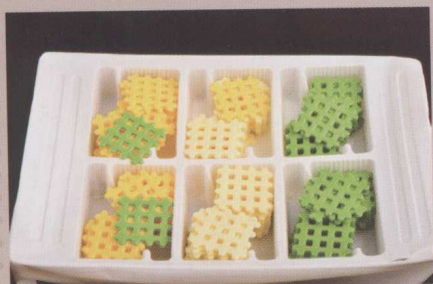


线条糖圈

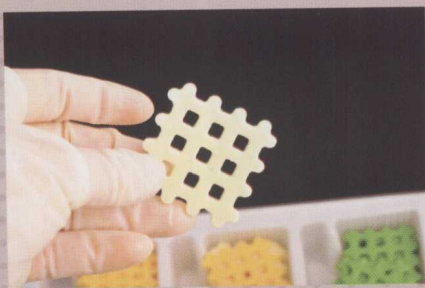


西红柿

## 2 巧克力作品插件



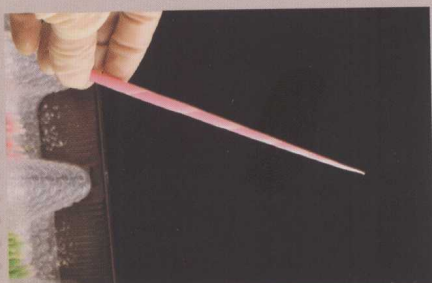
篱笆



篱笆特写



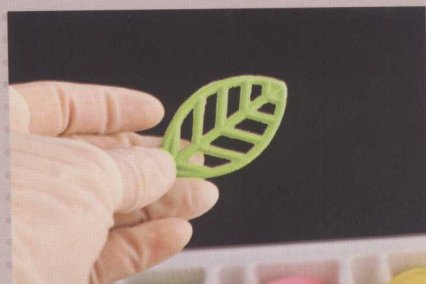
巧克力棍



棍子特写



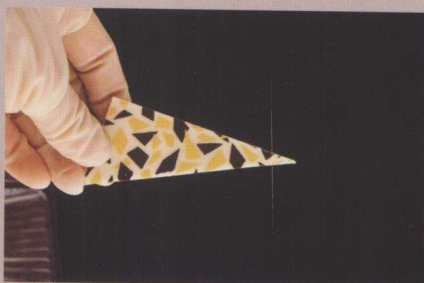
叶子



叶子特写



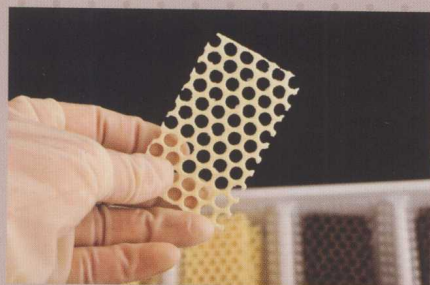
三角片



三角片的特写



蜂窝网



蜂窝网的特写



长方形块



长方形块特写

### 三、糖艺制作基本练习

#### 1 彩带制作



01

先将所需要的不同颜色的糖体调好



02

将颜色区分开来并拉开



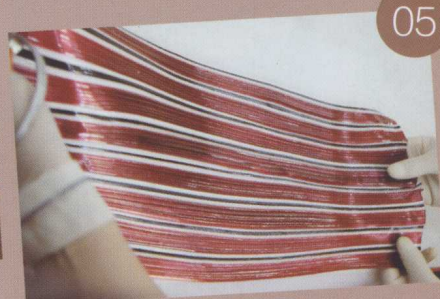
03

拉长后用剪刀剪2段再合拢



04

再反复拉长剪断合拢

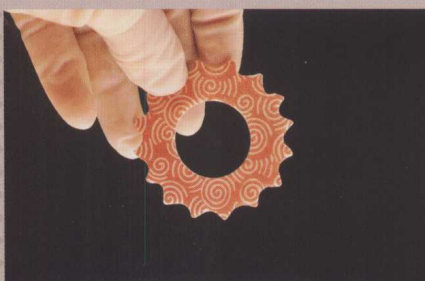


05

直至有8条白色为止



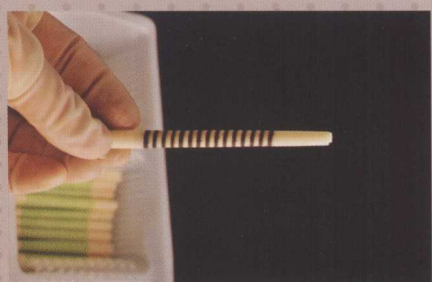
组合装



车轮特写



巧克力烟棍



烟棍特写



彩色双瓣



双瓣特写



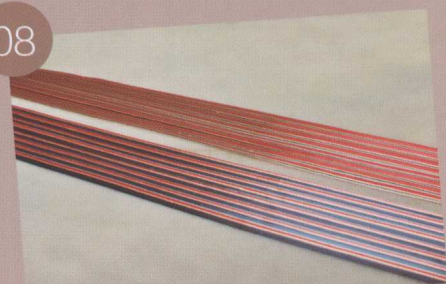
06

然后慢慢拉长糖体



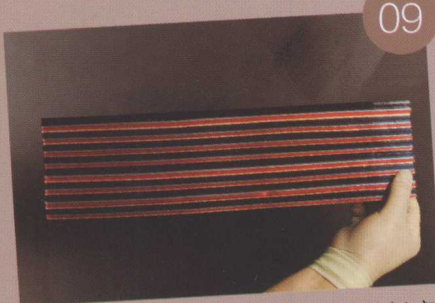
07

拉至适当的宽度和长度



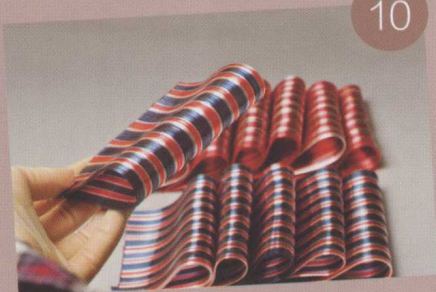
08

拉好后的彩带



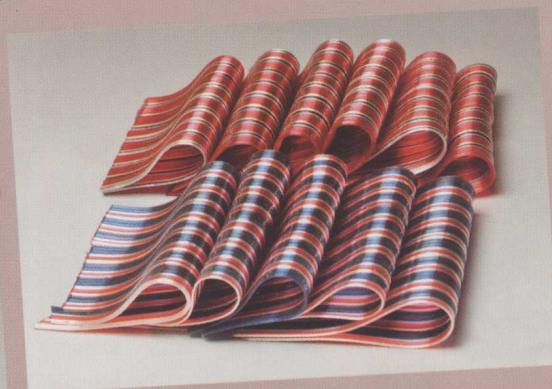
09

用美工刀烧热后截取自己所需要的长度



10

将彩带折叠



折叠后的彩带

Part

01

糖艺制作  
基础知识

第一章

## 2 菊花制作

01



先用气囊吹出菊花  
花心

02



用软糖将铁丝包住，  
做出菊花花瓣

03



将菊花花瓣大中小  
依次拉好

04



先粘外面最长的菊  
花花瓣

05



粘到上面用白色糖  
块做好花心

06



将接口处理完整



做好的菊花

## 3 玫瑰花制作

01



将糖片卷成圆锥形的  
花心

02



从右到左逐片粘接  
花瓣

03



粘至5片左右时将花  
瓣翻边后再粘

04



做好后的玫瑰花

05



用一根铁丝烧红一头后，  
从花底部插入



完成好的玫瑰花

## 5 正面龙头制作

01



取一白色糖块

02



拉成十字片

03



做出嘴形

04



将平牙和黑边粘上

05



加上鼻子和两边的腮

06



用1号刀调整肌肉结构

07



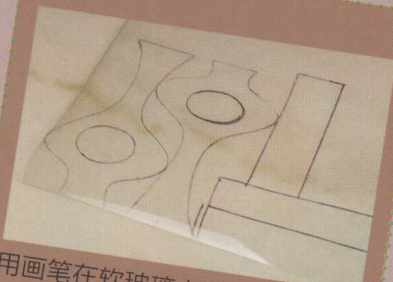
用两块黄色圆糖珠做眼睛，  
粘上

08



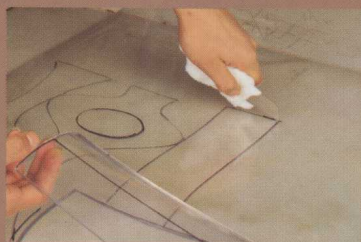
取白色糖体把眼睛额头覆盖好

01



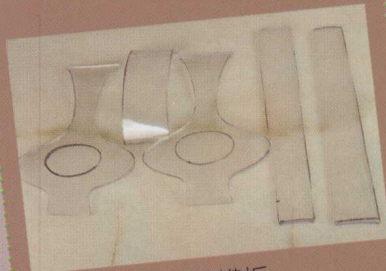
用画笔在软玻璃上画出支架图形

02



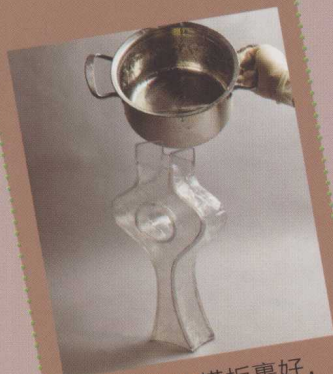
用美工刀按线条切割

03



切割下来的支架模板

04



用透明胶将模板裹好，  
并倒入一层透明糖

05



将糖放凉

06



让透明糖保持一定厚度

## 4 龙爪制作

01



取白色糖体拉出一根筷子大小的长条

02



用3号塑刀把爪压成形

03



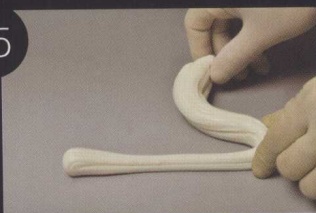
将爪子弯成小S形

04



取白色糖体拉出龙爪主干

05



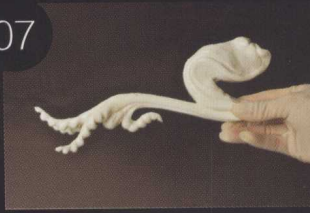
将它折成所需要的形状

06



定好型的龙爪主干

07



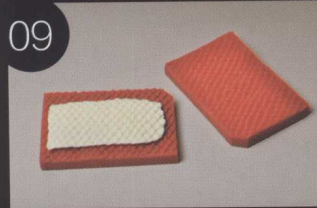
将龙爪和龙爪主干粘接好

08



将熬好的黑糖用剪刀剪出指甲

09



用模具压出龙鳞

10



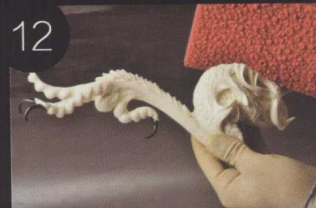
将龙鳞和指甲粘上

11



取白色糖体拉出火焰式的糖片包在龙腿上

12



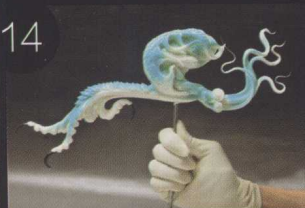
用凹凸模具压出皱纹

13



取白色糖体拉出腿毛

14



喷上淡蓝色色素

再喷上粉红色色素，即完成

Part

01

糖艺制作  
基础知识

第一章