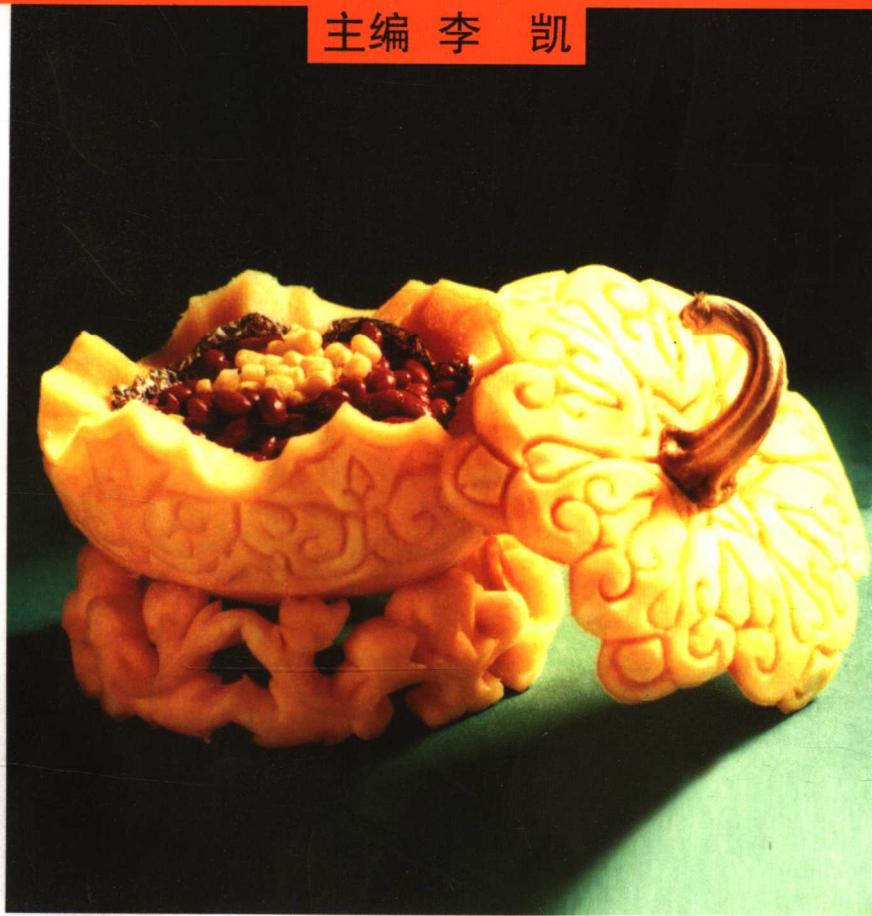


M 新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

食品雕刻与冷拼

主编 李 凯



高等教育出版社
HIGHER EDUCATION PRESS

新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

食品雕刻与冷拼

主 编 李 凯

参 编 李 鑫 王建中 张 菁

高等教育出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻与冷拼/李凯主编. —北京:高等教育出版社,2006.6

ISBN 7-04-019407-4

I. 食… II. 李… III. ①食品-装饰雕塑-高等学校:技术学校-教材②凉菜-制作-高等学校:技术学校-教材 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第061781号

责任编辑 钱正英

封面设计 吴昊

责任印制 蔡敏燕

出版发行 高等教育出版社

社址 北京市西城区德外大街4号

邮政编码 100011

总机 010-58581000

传真 021-56965341

经销 蓝色畅想图书发行有限公司

排版 南京展望文化发展有限公司

印刷 上海市印刷七厂

开本 787×960 1/16

印张 7.5

字数 170 000

插页 4

购书热线 010-58581118

021-56964871

免费咨询 800-810-0598

网址 <http://www.hep.edu.cn>

<http://www.hep.com.cn>

<http://www.hepsh.com>

网上订购 <http://www.landaco.com>

<http://www.landaco.com.cn>

畅想教育 <http://www.widedu.com>

版次 2006年7月第1版

印次 2006年7月第1次

定价 13.00元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请在所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

物料号 19407-00



彩图 7



彩图 8



彩图 9



彩图 10



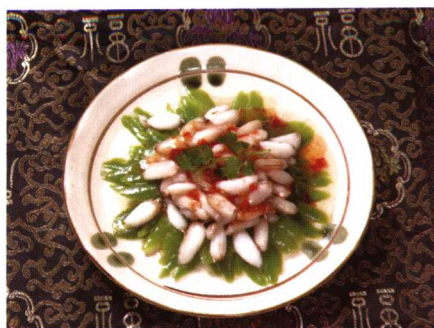
彩图 11



彩图 12



彩图 13



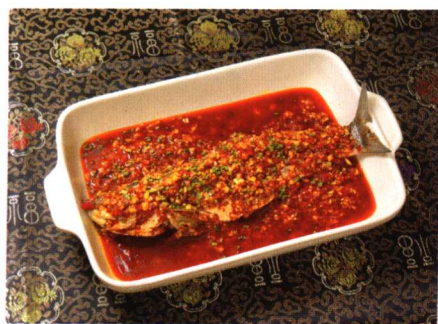
彩图 14



彩图 15



彩图 16



彩图 17



彩图 18



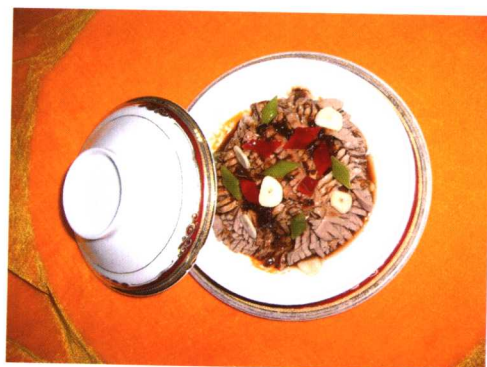
彩图 37



彩图 38



彩图 39



彩图 40



彩图 41



彩图 42



彩图 43



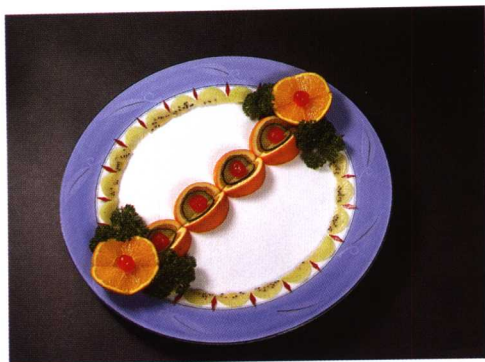
彩图 44



彩图 45



彩图 46



彩图 47



彩图 48

新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材

编 委 会

(按姓氏笔画排列)

主任委员:

李 刚 无锡商业职业技术学院党委书记 教授

副主任委员:

马元兴 无锡商业职业技术学院副院长

张立彬 黑龙江旅游职业技术学院副院长

赵恒伯 江西旅游商贸职业学院院长

曹少华 长沙商贸旅游职业技术学院院长

委员:

刘叶飙 九江学院旅游系主任

李贤政 浙江商业职业技术学院烹饪旅游系主任

吴 玲 江西旅游商贸职业学院旅游系党总支书记

张志宇 山西财贸职业技术学院旅游系主任

林增学 桂林旅游高等专科学校管理系主任

姜福金 青岛职业技术学院旅游学院院长

郭 胜 无锡商业职业技术学院旅游管理系主任

徐桥猛 无锡商业职业技术学院旅游管理系副主任

黄明亮 江西旅游商贸职业学院旅游系主任

编写说明

21 世纪,旅游业进入蓬勃发展时期,根据世界旅游组织的预测,2020 年我国将成为世界最大的旅游目的地和第四大旅游客源国。旅游业以科技含量高、经济效益好、资源消耗低、环境污染少、人力资源得到充分发挥等为特征表现出强劲增长的势头,成为我国国民经济新的增长点和许多地区国民经济的支柱产业。

我国旅游教育事业的起步和发展与我国改革开放同步展开并迅猛发展,到 2002 年末,全国高、中等旅游院校约有 113 所,在校学生达到 41.7 万人,形成了以中等职业教育为起点,并且有高职高专教育、普通本科教育和研究生教育与各类型人才培养相结合的多层次、多渠道教育体系,为我国旅游业的发展作出了重要的贡献。党的十六大确定的全面建设小康社会的目标和加入 WTO 后旅游业发展的新形势,对旅游教育提出了新的要求。研究和解决旅游业发展过程中出现的新问题,从而为旅游业的持续健康发展贡献力量,是各类旅游教育院校义不容辞的责任。

旅游学科是一门新兴学科,教材建设是旅游教育的主要任务,是旅游教学管理和旅游专业建设的重要环节,也是保证旅游学科教学质量的重要途径。全国高职高专旅游服务类专门课开发指导委员会在全国高职高专旅游服务类院校的专业建设方面取得了可喜的成绩,本套新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材就是全国高职高专旅游服务类专门课开发指导委员会取得的成果之一。

本套规划教材包括三个专业共 27 本,分别是,旅游管理专业 11 本:《旅游学概论》、《旅游经济学》、《中国旅游景观》、《导游实务》、《模拟导游》、《旅游营销》、《导游情景英语》、《旅游信息管理技术》、《旅行社经营管理》、《旅游服务心理学》、《中国旅游地理》。酒店管理专业 9 本:《现代酒店管理》、《酒店营销学》、《康乐服务与管理》、《现代酒吧服务与管理》、《前厅运转服务与管理》、《餐饮服务与管理》、《酒店英语会话》、《客房服务与管理》、《餐饮企业经营管理》。烹饪工艺专业 7 本:《中餐烹调工艺》、《西餐烹调工艺》、《烹饪原料学》、《面点制作工艺》、《烹饪卫生与安全》、《烹饪营养学》、《食品雕刻与冷拼工艺》。我们计划用两年左右的时间完成全套教材的编写出版工作。



编写说明

充分体现旅游职业技术学院的培养目标和办学特色是这套教材的重要指导思想。为了把握这一指导思想,编者的选择以位于职业院校教学一线的、富有教学经验的双师型专任教师为主,教材的内容遵循理论与实践相结合原则、实用性原则、针对性原则,大胆引入最新旅游管理理论的科研成果和实践的成功经验,使这套教材具有时代特色和职业教育的气息。这既是一种尝试,也是我国旅游服务高等职业教学的发展方向。

这套新世纪高职高专旅游服务类专业规划教材是旅游高等职业教育工作者一次大胆的教学改革实践,其中不可避免地存在许多问题,我们真诚地希望专家、学者、广大教师和学生提出宝贵的意见,我们将认真地听取意见,对教材作进一步修改完善,努力使这套教材成为旅游服务类高等职业教育的“品牌”教材。

新世纪高职高专旅游服务类专业

规划教材编写委员会

2004年3月

前 言

《食品雕刻与冷拼技艺》一书是专为初学烹饪技艺或有一定烹饪基础的读者而编写的,既可作为大、中专院校烹饪类专业教材,而其内容的深度和广度又不只限于初学者,从事食品雕刻及冷拼的人员也可以从中有所收益。该书以提高餐饮从业人员的造型能力、创作设计能力和操作能力为目的,对烹饪美术基础知识、食品雕刻及冷菜拼摆这三方面做了较为详尽、系统的叙述。其中烹饪美术基础知识一篇,由浅入深地向读者介绍了观察物体和绘画的方法、烹饪色彩知识、烹饪图案基础知识等,可以使读者从中找到烹饪美术的规律与方法,从而提高烹饪审美能力及自身素质。食品雕刻一章,先介绍了食品雕刻基础知识、工具和原料,在读者对食品雕刻有了一个大致地了解后,又列举了花卉、鸟类、动物、人物等门类的十余个品种的雕刻过程,使读者掌握具体的食品雕刻知识,并从中体会到食品雕刻所带来的愉悦与乐趣。冷拼技艺包括常用半成品原料的制作、冷荤拼摆和围边工艺三节,系统地讲述了冷菜及艺术拼盘从加工到成品的制作过程。

本书由高等教育出版社组织编写,其中第一章的烹饪美术基础知识,以及第二章食品雕刻部分由四川烹饪高等专科学校李凯老师编写;第三章第二节冷荤拼摆由浙江商职院李鑫老师编写;第三章第一节常用半成品原料的制作及第三节围边工艺由无锡商职院王建中老师编写;第一章第二节烹饪色彩由四川烹饪高等专科学校张菁老师编写。

课时总计 64 节,具体安排如下:

	教 学 内 容		学 时 数		
			教学理论	教学实践	总 计
第一章	烹饪美术 基础知识	形体的观察与绘画	1	1	2
		烹饪色彩	2		2
		烹饪图案形式美	1		1
		烹饪图案及纹样	1		1
		拼摆雕刻图案的设计原则及方法	1	1	2
	课 时 小 计		6	2	8



前言

续表

	教 学 内 容		学 时 数		
			教学理论	教学实践	总 计
第二章	食品雕刻	雕刻拼摆的起源与发展	0.5		0.5
		食品雕刻表现形式	0.5		0.5
		食品雕刻工具	0.5		0.5
		食品雕刻原料	0.5		0.5
		食品雕刻实例	8	14	22
	课 时 小 计		10	14	24
第三章	冷拼技艺	常用原料及半成品制作	2	2	4
		拼摆的表现形式	1		1
		拼摆的手法	0.5		0.5
		拼摆的步骤	0.5		0.5
		冷盘拼摆的原则	1		1
		拼摆实例	6	12	18
	课 时 小 计		11	14	25
	围边工艺	围边的基本类型	0.5		0.5
		装盘围边的注意事项	0.5		0.5
		装盘围边实例	2	2	4
	课 时 小 计		3	4	7
总 课 时				64	

该书在编写过程中,得到了四川烹饪高等专科学校、浙江商职院、无锡商职院等院校领导的热心帮助和指导支持,在此我们表示衷心的感谢。

食品雕刻与冷拼技艺是烹饪技术中较为复杂的部分,各位编写老师在撰稿过程中,搜集



并引用了大量的资料,几易其稿,才最终成书。由于时间较紧,内容又多,书中疏漏之处在所难免,敬请各位专家、读者批评指正。

《食品雕刻与冷拼技艺》编写小组

2005年12月

郑 重 声 明

高等教育出版社依法对本书享有专有出版权。任何未经许可的复制、销售行为均违反《中华人民共和国著作权法》,其行为人将承担相应的民事责任和行政责任,构成犯罪的,将被依法追究刑事责任。为了维护市场秩序,保护读者的合法权益,避免读者误用盗版书造成不良后果,我社将配合行政执法部门和司法机关对违法犯罪的单位和个人给予严厉打击。社会各界人士如发现上述侵权行为,希望及时举报,本社将奖励举报有功人员。

反盗版举报电话:(010)58581897/58581896/58581879

传 真:(010)82086060

E - mail:dd@hep. com. cn

通信地址:北京市西城区德外大街 4 号

高等教育出版社打击盗版办公室

邮 编:100011

购书请拨打电话:(010)58581118

目 录

第一章 烹饪美术基础知识	1
第一节 形体的观察与绘画	1
第二节 烹饪色彩	5
第三节 烹饪图案形式美的基本法则	13
第四节 烹饪图案及纹样	21
第五节 拼摆雕刻图案的设计原则及方法	30
第二章 食品雕刻	36
第一节 食品雕刻基础	36
第二节 食品雕刻实例	42
第三章 冷拼技艺	63
第一节 常用原料及半成品制作	63
第二节 冷荤拼摆	79
第三节 围边工艺	93
主要参考书目	104

第一章 烹饪美术基础知识

第一节 形体的观察与绘画

一、观察的方法

为了能将对象真实、生动、形象地表现出来,必须培养正确地观察对象、认识对象的能力,以便充分把握对象的形态、结构及特征,这是各门造型艺术的共同要求。但是,各造型艺术由于形象构成方式和语言媒介的不同,在观察、感觉和认识对象时,观察方法和观察内容也并不一样。

绘画艺术的观察重点是对象的线条、色彩、明暗以及对象的形体、结构、体积、比例等;雕塑艺术的观察重点是形体的整体构成及其各方面呈现出来的具体形式,因为雕塑就是用形体的语言说明作者对对象的感觉、认识和态度,所以其观察的重点是对象的形体和结构、体积和比例,而色彩、线条则可忽略。

因此,学习和从事造型工作,就要培养观察、感觉、分析、辨识各种对象形体的能力,研究掌握各种对象自然形体的构成形式,以便把它们正确、生动地表现出来。

烹饪艺术的造型方法,有其独特的艺术特征,对象形体的表现形式也有其特殊性。适合于烹饪造型的观察方法,就应与烹饪艺术造型的方法有机地结合起来。

适合于烹饪造型的观察方法有整体观察和定向观察两种。

1. 食品雕刻圆雕制作的观察方法——整体观察

任何造型艺术在表现客观对象之前或过程中,都需要对对象的形态、结构、神态及特征有一个整体形象上的感性把握和认识。这种感性把握和认识越真切、越入情,在形象的表达上才有可能做到鲜明、生动、自然。有的作者在造型前,面对对象,并不一瞥就急于动手,而是先作反复观察、体验,甚至凝神冥思,以综合印象,强化记忆,待对对象形体有了一个整体的认识以后,才着手去表现对象,且动作很快,并可持续相当长时间不看对象,而表现出来的



第一章 烹饪美术基础知识

形象却很生动。这就是观察对象中深入感觉和形象记忆的运用。

这一点,对于食雕圆雕的塑造具有特殊的重要性。

在食品雕刻中,圆雕塑造所要表现的,是多侧面的,可以环视的通体性立体造像。因此,为正确感觉和认识对象,便不能只着眼于对象的某一个面的观察,而必须将对象的上下、前后和左右有机地联系起来,从各个侧面、各个角度,进行全面的观察,充分认识对象各部分形体的结构和关系。这种观察,就是整体观察。

整体观察除了对对象的整体结构进行观察、掌握外,也要对对象的每一局部进行把握。如食品雕刻中鸟类的雕刻,我们不仅要从鸟的正面、侧面和背面去观察、感觉、认识和把握鸟的形体全貌,同时还必须对鸟的各个部分,如头、颈、躯干、翅膀、腿、爪、尾巴等,也作细致、全面的观察和认识,以便将这些部分的形体完整地表现出来,另外还应注意各部分之间的联系方式,使其立体结构有机地连为一体。

绘画是平面造像。有时,在画面上只须着重刻画出那些比较前伸的形体面,某些后退较远的部分或侧面,则可以代之以“虚笔”,甚至可以省略不表。而对象后侧面,则守全隐没,只留待观者“会意”。圆雕造像的塑造,却无“虚”可代,通体是“实”,任何部分和侧面都不能省弃。因此,对每一部分的观察,也都应是整体的观察。在这里,完全按照平面造像的观察方法和习惯来对待圆雕塑造,就不适应了。

为了食品雕刻圆雕造像的需要,在圆雕制作前或制作过程中,作者要时常绕行于对象的四周,以便从各个方向去认识和把握对象的形体、结构。有时单纯的平视还不能满足观察的需要,还要兼作仰视、俯视以及必要的近距离审视等等。如果说平面作画是在相对“静”的状态下和相对固定的角度下去表现对象的话,那么,圆雕造像的塑造,则必须不断变换观察视角和作业方位,是在“动”的状态下去观察表现对象。

这种整体观察能力的培养和训练在食品雕刻圆雕造型中是十分重要的。

2. 冷荤拼摆浮雕制作的观察方法——定向观察

对一切艺术造像来说,正确的观察方法是正确表现对象的前提。

冷荤拼摆所塑造的形体与立体的食品雕刻是有所区别的,立体雕刻可以从各个面去进行欣赏,而拼摆作品则只能从有限的角度进行有效的欣赏。这种只能从有限角度进行欣赏的作品与雕塑的浮雕相同,所以冷荤拼摆的观察方法同于浮雕的观察。浮雕的观察方法,在内容上大致与圆雕也是相似的,包括对象的形态、体积、比例、结构、特征、动态、空间关系等。但是浮雕与圆雕又各有其特点,所以观察的方法也不完全相同。