

糖艺

TANGYI

制作教程图典

◎ 许源 著

资深导师逐步教你学糖艺，保证让你零失败！

一技在手，前程无忧

——实用职业技能提升图典系列

综合作品

碟头围边

吉祥人物·动物

花卉·蔬果·水产

基础部件

50 款综合作品欣赏及要点

56 款碟头围边

76 种基本技法详解



广东省出版集团
广东人民出版社



糖艺

Tang Yi

制作教程 图典

广东省出版集团
广东人民出版社
·广州·

图书在版编目 (C I P) 数据

糖艺制作教程图典 / 许源著. — 广州 : 广东人民出版社, 2013. 6
ISBN 978-7-218-08626-2

I. ①糖… II. ①许… III. ①糖—食品雕刻—图解 IV. ①TS972.114-64

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第055442号

Tang Yi Zhi Zuo Jiao Cheng Tu Dian

糖艺制作教程图典

许源 著

 版权所有 翻印必究

出版人: 曾莹

策 划: 李 敏
责任编辑: 肖风华 李 敏
装帧设计: 郭群花 刘焕文
责任技编: 周 杰 黎碧霞

出版发行: 广东人民出版社
地 址: 广州市大沙头四马路 10 号 (邮政编码: 510102)
电 话: (020) 83798714 (总编室)
传 真: (020) 83780199
网 址: <http://www.gdpph.com>
印 刷: 广州汉鼎印务有限公司
书 号: ISBN 978-7-218-08626-2
开 本: 889mm×1194mm 1/16
印 张: 9 字 数: 144千
版 次: 2013年6月第1版 2013年6月第1次印刷
定 价: 45.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与出版社 (020-83795749) 联系调换。
售书热线: (020) 83791487 83790604 邮购: (020) 83781421

糖艺

Tang Yi Preface | 前言

“糖艺”是一门艺术，是指利用砂糖、葡萄糖或饴糖等经过配比、熬制、拉糖、吹糖等造型方法加工处理，制作出具备观赏性、可食性和艺术性的独立食品或食品装饰插件的加工工艺。糖艺制品色彩丰富绚丽，质感剔透，三维效果清晰，是西点行业中最奢华的展示品或装饰原料。糖艺更是国际正规的大型西点比赛中的必做项目，而“吹糖”这门技艺的传承方式也比较传统，一般是以家庭（或村）为单位。

糖艺最近几年被应用于菜肴盆饰的装饰点缀。糖艺制品在我国民间很早就存在，一般用于简单的淋糖方法制作出卡通式食用作品。

现在的糖艺制作方法，主要是从国外引进，手法多样，作品花样较多而且色泽鲜艳，制作作品接近自然，造型逼真。不论花、草、鱼、鸟、蔬果、人物、动物，都做到惟妙惟肖。将糖艺作品用于餐饮食头围边，或用于展示和陈列，都令人耳目一新，本书中很多作品按照中国人的观点习惯，构图方式注意，形必有意，意必吉祥，以作品含义达到东方情调。

糖艺制作简单易学，配上鲜花与果酱有着中西结合的特点。

中国是一个烹饪大国，餐饮文化博大精深，名扬四海，相信在各位业界朋友的努力下，糖艺即将在中国进入枝繁叶茂的时代。

本书的出版，希望能为糖艺的发展尽微薄之力，同时希望此书能给糖艺爱好者一些启发和参考。在本书的编写过程中，一直得到社会各界人士的支持，使得书里的内容更加详实而生动，特此表示感谢，尤其感谢马庆文先生。书中难免有不足之处，敬请同行及广大读者谅解并指正。

许源

2013年6月于广州番禺

这是一套完全原创，全彩页、最新、最实用、以图说为主的职业技能提升工具书。

专业人士开店、培训、考评必备工具书。

丛书科学、实用、优质，有规模，有延续性，容易形成品牌效应，带来巨大影响。

丛书包括烘焙、插花、针织、装潢、手绘、烹饪、美容、美甲、美发、化妆、健身、瘦身、塑身、礼仪修养、宠物喂养、家政培训等内容，预计20个品种，3年内陆续出版上市。



出版时间：2013年6月
定 价：45元



出版时间：2012年8月
定 价：35元



出版时间：2012年11月
定 价：35元

本丛书主要介绍的是与人们日常生活中衣食住行等需求息息相关的职业技能技术，这些技术很多属于新兴行业，相应的教育体系还不完善，但同样需要进行技能考评和鉴定，职称与相应的薪酬、福利待遇挂钩。不管是求职、开店还是做培训，都需要有相应的资质。

本丛书定位为实用职业技能培训图书，既有职业技能培训的专业性，又能让一般的兴趣爱好者看得懂，学得会。

有鉴于此，经过多方面的资料收集，走访过多所职业技能培训学校，询问过众多学员后，我们策划了本丛书。

每个分册作者具有相应的培训资质和多年的培训经验，参加过国内、国际大赛，并有丰富的国内、外教学经验，在内容编写上很有优势。

同时，我们竭诚欢迎相关行业资深导师或培训机构投稿。我们的联系方式如下：

地址：广州市越秀区东湖路152号304室

邮编：510102

电话：(020) 83790336

QQ：1937143274

E-mail：1937143274@qq.com

Contents | 目录



05 糖艺知识

糖艺概述	6
制作糖艺的原材料	6
制作糖艺的工具	6
熬糖	8
糖体调色	8

09 基础篇

树枝	10
酒杯	10
水浪	11
云彩	11
花瓶	12
元宝	12
鱼缸	13
葫芦	13
假山	14
蝴蝶	14
彩带	15
瓢虫	16
螳螂	17
篮子	18
兔子	18

19 花卉篇

牡丹	21
绿叶	21
梅花	22
马蹄莲	23
荷花	25
百合	26
蝴蝶兰	27
蝴蝶	27
鸡蛋花	28
鸡冠花	28

33 蔬果篇

郁金香	29
玫瑰	31
叶子	31
喇叭花	32

莲藕	34
蜻蜓	34
菜椒	35
茄子	35
番茄	36
杨梅	37
竹子	38
海南风光	39
果篮	40
菠萝	41
西瓜	42
香蕉	43
草莓	44
苹果	44
芒果	45
杨桃	45
寿桃	46
葡萄	46

47 水产篇

鲤鱼	48
蝴蝶鱼	50
虾	52
海豚	54
八爪鱼	55
金鱼	56
海虾	59
大闸蟹	60

61 吉祥人物动物篇

寿星	62
鹦鹉	66
天鹅	69
生鸡	71
青龙	73
丹凤朝阳	77
麒麟	81
狮子	84
孔雀	87
雄鹰展翅	91
青蛙	93
骏马	94
老虎	96
燕子	100

牛气冲天	102
鸳鸯	104

105 围边

金鱼	106
相思鸟	107
鲤鱼	108
蟹	108
果酱虾	109
曲舞	110
金玉满堂	110
知足常乐	111
自由自在	111
开放	111

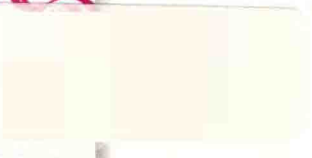
争艳	112
依恋	112
相思	112
收获	113
私语	113
迎春	113
春意	114
相聚	114
风情	114
得意	115
祝寿	115
惟妙惟肖	115
闪光棒	116
齐放	116
庄园	116
聊心	117
皇冠	117
蝶情诗意	117
温馨	118
飘逸	118
五环奥运	118
期待	119
成长	119
力争上游	119
钟情	120
桃意满载	120
旋律	120
盼望	120
眷恋	121
事事向上	121
柔情似水	121
恋意	121
百合	122
鱼乐	122
牡丹	122
玫瑰	122
松鹤延年	123
百年好合	123
桃意迎春	123
石竹花	123
花色	124

意境	124
追逐	124
给妈妈的祝福	125
步步高升	125
包容	125
朝阳雄鸡	126
虾趣	126
鸳鸯戏水	126

127 综合作品赏析

福禄千秋	128
何逍遥	129
金童如意	129
奔月	129
仕女	129
苍鹰	130
斗艳	131
花开富贵	131
喜上梅梢	131
锦上添花	131
啸天	132
戏浪	133
鹈鹕情深	134
武圣	135
神力罗汉	135
觅食	135
凤戏牡丹	135
得意 (卡通狐狸)	136
生态	137
双龙	138
南极天地	139
自然	139
吉它 (卡通猪)	139
表演 (卡通象)	139
飞奔	140
笛子 (卡通老鼠)	141

142 附录：面塑作品赏析



糖艺

Tang Yi

制作教程 图典

广东省出版集团
广东人民出版社
·广州·



糖艺

Tang Yi Preface | 前言

“糖艺”是一门艺术，是指利用砂糖、葡萄糖或饴糖等经过配比、熬制、拉糖、吹糖等造型方法加工处理，制作出具备观赏性、可食性和艺术性的独立食品或食品装饰插件的加工工艺。糖艺制品色彩丰富绚丽，质感剔透，三维效果清晰，是西点行业中最奢华的展示品或装饰原料。糖艺更是国际正规的大型西点比赛中的必做项目，而“吹糖”这门技艺的传承方式也比较传统，一般是以家庭（或村）为单位。

糖艺最近几年被应用于菜肴盆饰的装饰点缀。糖艺制品在我国民间很早就存在，一般用于简单的淋糖方法制作出卡通式食用作品。

现在的糖艺制作方法，主要是从国外引进，手法多样，作品花样较多而且色泽鲜艳，制作作品接近自然，造型逼真。不论花、草、鱼、鸟、蔬果、人物、动物，都做到惟妙惟肖。将糖艺作品用于餐饮食头围边，或用于展示和陈列，都令人耳目一新，本书中很多作品按照中国人的观点习惯，构图方式注意，形必有意，意必吉祥，以作品含义达到东方情调。

糖艺制作简单易学，配上鲜花与果酱有着中西结合的特点。

中国是一个烹饪大国，餐饮文化博大精深，名扬四海，相信在各位业界朋友的努力下，糖艺即将在中国进入枝繁叶茂的时代。

本书的出版，希望能为糖艺的发展尽微薄之力，同时希望此书能给糖艺爱好者一些启发和参考。在本书的编写过程中，一直得到社会各界人士的支持，使得书里的内容更加详实而生动，特此表示感谢，尤其感谢马庆文先生。书中难免有不足之处，敬请同行及广大读者谅解并指正。

许源

2013年6月于广州番禺

Contents | 目录



05 糖艺知识

糖艺概述	6
制作糖艺的原材料	6
制作糖艺的工具	6
熬糖	8
糖体调色	8

09 基础篇

树枝	10
酒杯	10
水浪	11
云彩	11
花瓶	12
元宝	12
鱼缸	13
葫芦	13
假山	14
蝴蝶	14
彩带	15
瓢虫	16
螳螂	17
篮子	18
兔子	18

19 花卉篇

牡丹	21
绿叶	21
梅花	22
马蹄莲	23
荷花	25
百合	26
蝴蝶兰	27
蝴蝶	27
鸡蛋花	28
鸡冠花	28

郁金香	29
玫瑰	31
叶子	31
喇叭花	32

33 蔬果篇

莲藕	34
蜻蜓	34
菜椒	35
茄子	35
番茄	36
杨梅	37
竹子	38
海南风光	39
果篮	40
菠萝	41
西瓜	42
香蕉	43
草莓	44
苹果	44
芒果	45
杨桃	45
寿桃	46
葡萄	46

47 水产篇

鲤鱼	48
蝴蝶鱼	50
虾	52
海豚	54
八爪鱼	55
金鱼	56
海虾	59
大闸蟹	60

61 吉祥人物动物篇

寿星	62
鹦鹉	66
天鹅	69
生鸡	71
青龙	73
丹凤朝阳	77
麒麟	81
狮子	84
孔雀	87
雄鹰展翅	91
青蛙	93
骏马	94
老虎	96
燕子	100

牛气冲天	102
鸳鸯	104

105 围边

金鱼	106
相思鸟	107
鲤鱼	108
蟹	108
果酱虾	109
曲舞	110
金玉满堂	110
知足常乐	111
自由自在	111
开放	111

争艳	112
依恋	112
相思	112
收获	113
私语	113
迎春	113
春意	114
相聚	114
风情	114
得意	115
祝寿	115
惟妙惟肖	115
闪光棒	116
齐放	116
庄园	116
聊心	117
皇冠	117
蝶情诗意	117
温馨	118
飘逸	118
五环奥运	118
期待	119
成长	119
力争上游	119
钟情	120
桃意满载	120
旋律	120
盼望	120
眷恋	121
事事向上	121
柔情似水	121
恋意	121
百合	122
鱼乐	122
牡丹	122
玫瑰	122
松鹤延年	123
百年好合	123
桃意迎春	123
石竹花	123
花色	124

意境	124
追逐	124
给妈妈的祝福	125
步步高升	125
包容	125
朝阳雄鸡	126
虾趣	126
鸳鸯戏水	126

127 综合作品赏析

福禄千秋	128
何逍遥	129
金童如意	129
奔月	129
仕女	129
苍鹰	130
斗艳	131
花开富贵	131
喜上梅梢	131
锦上添花	131
啸天	132
戏浪	133
鸬鹚情深	134
武圣	135
神力罗汉	135
觅食	135
凤戏牡丹	135
得意(卡通狐狸)	136
生态	137
双龙	138
南极天地	139
自然	139
吉它(卡通猪)	139
表演(卡通象)	139
飞奔	140
笛子(卡通老鼠)	141

142 附录：面塑作品赏析



知识



Tangyi Zhishi



◎ 糖艺概述

糖艺用于餐饮业，是一种新的元素，成本低廉，容易学习。糖艺一般应用于中西餐。糖艺的特点是视觉上晶莹剔透，明亮耀眼，颜色丰富多彩，给人新鲜感。它主要是通过捏、吹、按、拉的手法完成。熬糖，以白砂糖为主，加入适量水和葡萄糖熬到一定温度，拉糖，上色，吹糖，再经创意制作出艺术作品。糖艺作品用于中餐围边，制作简单，成型快，容易学习，以花、草、树木、鸟、鱼、虫、景物、人物、动物等可欣赏又可以食用的糖体制作，熬糖时可加入少许食用白醋或柠檬酸，可以松弛糖的组织，令糖体变轻，但放过多白醋会令糖体变得过软，影响作品的定型。制作糖艺时，作品概念要明确，必须在糖体凝固前定出形状。

◎ 制作糖艺的原材料



国产优质砂糖：是最常用的原料，成本低，但保存时间略短，是制作糖艺的大众化材料。



冰糖：比砂糖更纯，冰糖纯白透明，杂质少，口味清甜，制作糖艺的手感比砂糖好些。



艾素糖：耐高温，具有抗潮特性，有光泽，保存时间长，在较高的温度和较大的湿度下不易反砂、变形，是制作糖艺的最佳原料。



食用色素：用于糖体调色或喷色，以油性色素为主。



葡萄糖浆：有进口与国产两种，一般用国产的较多，浓度在42℃左右，浓度越高使用分量越少，熬糖过程中加入适量糖浆，可使糖体不易反砂，作品色彩鲜艳明亮，延缓糖体的凝固速度，便于制作定型。

◎ 制作糖艺的工具



打火机：是制作糖艺时较常用到的工具，比如吹糖时加热气囊接口处，组装作品时用于加热接口处，起到粘连作用。



酒精灯：用于加热半成品接口处。



镊子：在组装较小的部件时使用，例如组装小鸟的舌头或鲜花的花蕊等。



●**糖艺灯**：主要用来恒温糖体，使糖体保持一定的温度，可任意制作使用。



●**手套**：一般用较好的医用手套，主要是为了隔热、不粘手，避免有汗水接触糖体。

●**剪刀**：主要用来分割糖体或取出半成品时使用。



●**温度计**：用于熬糖时测试糖的温度，一般要在200℃以上。



●**小毛笔**：一般用于描画作品的细微部位。

●**气囊**：糖艺常用工具，主要用来给糖体吹气塑形。



●**模具**：糖艺作品有部分用模具完成，比如制作叶子时用模具按住糖体，可使叶子快速成形，形状美观。



●**美工刀**：将其加热，用来切割作品，使其部件更齐整。



●**上色机**：用于给成品或半成品上色。



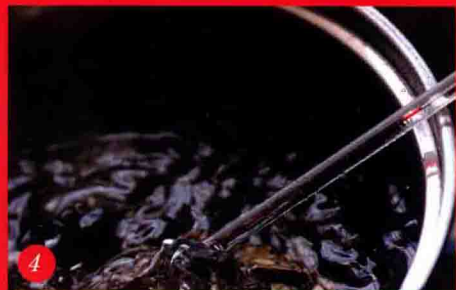
●**糖艺刀**：用于按出半成品各部位线条，例如制作骏马时按出眼睛或马身上的肌肉。



熬糖

操作步骤

1. 用复合煲加入1000克糖，用水浸过表面，慢火煮至糖溶解。
2. 待糖液滚沸后用毛巾擦净煲边的水蒸气。
3. 滚沸至110℃时加入250克糖浆。
4. 改中火熬至170℃，取出，让糖体降温。
5. 分别倒成一小块糖体，待凝固。
6. 待糖体冷却凝固后放入密封袋保存。
7. 将密封好的糖体放入保鲜盒，再放上干燥剂。干燥剂可起到防潮作用，使糖体保存更长时间。



糖体调色

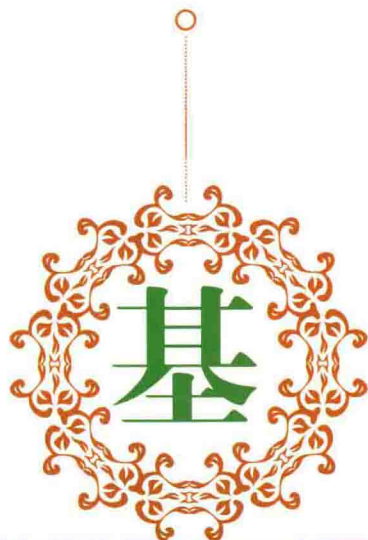
操作步骤

1. 在糖体没有变硬或已完全烤软后，加入色素。
2. 用糖体包住色素，拉至均匀。
3. 反复拉伸糖体，使糖体变得更有光泽。
4. 拉匀色泽后，用折叠手法将糖折叠至表面光滑，备用。



任何糖体颜色都可按此方法调色。





Jichu Pian





5

树枝

操作步骤

1. 将糖体拉出树干前体。
2. 接上另一块糖体作横枝。
3. 按出树枝纹状。
4. 按出树枝部位，略凹。
5. 树枝成品图。

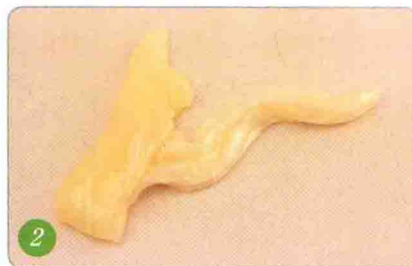
原料：糖体

工具：打火机，糖艺刀

要点：树枝要有高低层次，下大上小



1



2



3



4



原料：糖体

工具：美工刀，气囊，打火机

要点：吹出椭圆形状，捏尖尾部，按出纹路



1



2



3



4

酒杯

操作步骤

1. 将糖体加气略吹。
2. 在顶部拉出小尖。
3. 按住杯底凹入。
4. 将美工刀加热，切平杯口，作品完成。