



餐饮行业职业技能培训教程

张家清◎著



中国轻工业出版社



餐饮行业职业技能培训教程

写实派 糖艺

张家清 著

总策划 李新雄

技术顾问 王黔生 蒋彪 莫志刚

副主编 廖新教 何社超

参编人员 阮志敏 陈坤 唐志福 屠乔 李志华

廖剑波 郑伟 陈中辉 赵文 阳康

卢绍俊 汤朋 谢付志 黄杰

摄影 张家清



图书在版编目 (CIP) 数据

写实派糖艺 / 张家清著. —北京: 中国轻工业出版社,

2011.9

餐饮行业职业技能培训教程

ISBN 978-7-5019-8420-6

I. ①写… II. ①张… III. ①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 (2011) 第175598号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福

责任终审: 劳国强

封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计

责任校对: 燕 杰

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: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2011年9月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 8

字 数: 120千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8420-6 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

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

110507K1X101ZBW

前言



原中国烹饪协会会长姜习先生对中国烹饪是文化、是科学、是艺术的总结评价是非常正确，值得认真学习并发扬光大。烹饪艺术是一门视觉、嗅觉、触觉、味觉的综合艺术，烹调师运用烹饪工艺，按照人们对饮食审美追求的规律，塑造出色、形、香、味、器俱美的食品，以供人们享受，从而使人们在进食的过程中得到物质与精神的享受和体验。

中国烹饪造型艺术构成因素主要有五个方面：材料美、技术美、色彩美、形态美、意趣美，在烹饪造型实践中主要体现为菜肴的盘饰、盛器的选用、冷拼的造型、面点的造型、食品雕刻、面塑工艺以及现代糖塑工艺，糖塑工艺是二十世纪九十年代后出现在中国烹饪业界的新兴工艺技术，它的起源可以追溯到中国古代的糖塑手工工艺，工匠在街头巷尾用特制熬化的糖用小勺在大理石板上淋出花、鸟、果等不同的图形，或用捏、拉、吹等技法制出不同形状的动物，西方的历史上也有不同时期的糖塑和巧克力塑习俗。现代中国烹饪糖艺技术是在中国古代糖艺技术的基础上，兼容并吸取了西方糖艺的先进工艺，通过众多烹饪工作者的聪明才智而创立的一门新兴糖艺工艺技术，其特点是色泽美观，“色彩都有象征力，能作用于人心”对人来说不仅仅是一种自然属性，还可以表现某种特殊的意义。

糖艺技术是现代中国烹饪美学的物化现象，是烹饪实践和饮食活动中的产物，因为人类的社会实践活动不仅仅要求在生产和消费中满足生理需求，还需要精神和心理上的充实与满足。

张家清先生多年从事烹饪事业，曾在北京、上海、广州等地高档宾馆饭店事厨，在昆明世纪金源大酒店任过食品造型设计师，积累了丰富的食品造型经验，具有较高的审美观念和审美情趣，是云南省较早学习和研究烹饪美学基础理论和掌握高水准食雕、面塑、糖艺技术的少有人才。云南省在着力打造滇菜品牌，大力创新滇菜，组织研究滇菜技术标准的各种举措中，这无疑是一本不可缺少的参考书，但愿全省的烹饪工作者都能向张家清先生一样，不断学习提高，超越自我，把打造新派滇菜的工程不断推进向前。

中国饮食文化大师

蒋彪

2011年9月

目 录



糖艺基础知识	5
（一）写实派糖艺工具介绍	6
（二）糖艺基本技法	8
糖艺盘饰制作及其作品欣赏	13
（一）糖艺盘饰制作	14
（二）盘饰作品欣赏	24
写实派糖艺制作及其作品欣赏	25
（一）水果蔬菜类糖艺作品	26
（二）花卉类糖艺作品	33
（三）水族类糖艺作品	45
（四）禽鸟类糖艺作品	68
（五）动物类糖艺作品	86
（六）人物类糖艺作品	102
糖粉作品欣赏	111
面塑作品欣赏	115
面塑人物头部欣赏	125
后 记	128



餐饮行业职业技能培训教程

写实派 糖艺

张家清 著

总策划 李新雄

技术顾问 王黔生 蒋彪 莫志刚

副主编 廖新教 何社超

参编人员 阮志敏 陈坤 唐志福 屠乔 李志华

廖剑波 郑伟 陈中辉 赵文 阳康

卢绍俊 汤朋 谢付志 黄杰

摄影 张家清



图书在版编目 (CIP) 数据

写实派糖艺 / 张家清著. —北京: 中国轻工业出版社,

2011.9

餐饮行业职业技能培训教程

ISBN 978-7-5019-8420-6

I. ①写… II. ①张… III. ①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 (2011) 第175598号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福

责任终审: 劳国强

封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计

责任校对: 燕 杰

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: 北京画中画印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2011年9月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 8

字 数: 120千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8420-6 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

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

110507K1X101ZBW

前言



原中国烹饪协会会长姜习先生对中国烹饪是文化、是科学、是艺术的总结评价是非常正确，值得认真学习并发扬光大。烹饪艺术是一门视觉、嗅觉、触觉、味觉的综合艺术，烹调师运用烹饪工艺，按照人们对饮食审美追求的规律，塑造出色、形、香、味、器俱美的食品，以供人们享受，从而使人们在进食的过程中得到物质与精神的享受和体验。

中国烹饪造型艺术构成因素主要有五个方面：材料美、技术美、色彩美、形态美、意趣美，在烹饪造型实践中主要体现为菜肴的盘饰、盛器的选用、冷拼的造型、面点的造型、食品雕刻、面塑工艺以及现代糖塑工艺，糖塑工艺是二十世纪九十年代后出现在中国烹饪业界的新兴工艺技术，它的起源可以追溯到中国古代的糖塑手动工艺，工匠在街头巷尾用特制熬化的糖用小勺在大理石板上淋出花、鸟、果等不同的图形，或用捏、拉、吹等技法制出不同形状的动物，西方的历史上也有不同时期的糖塑和巧克力塑习俗。现代中国烹饪糖艺技术是在中国古代糖艺技术的基础上，兼容并吸取了西方糖艺的先进工艺，通过众多烹饪工作者的聪明才智而创立的一门新兴糖艺工艺技术，其特点是色泽美观，“色彩都有象征力，能作用于人心”对人来说不仅仅是一种自然属性，还可以表现某种特殊的意义。

糖艺技术是现代中国烹饪美学的物化现象，是烹饪实践和饮食活动中的产物，因为人类的社会实践活动不仅仅要求在生产和消费中满足生理需求，还需要精神和心理上的充实与满足。

张家清先生多年从事烹饪事业，曾在北京、上海、广州等地高档宾馆饭店事厨，在昆明世纪金源大酒店任过食品造型设计师，积累了丰富的食品造型经验，具有较高的审美观念和审美情趣，是云南省较早学习和研究烹饪美学基础理论和掌握高水准食雕、面塑、糖艺技术的少有人才。云南省在着力打造滇菜品牌，大力创新滇菜，组织研究滇菜技术标准的各种举措中，这无疑是一本不可缺少的参考书，但愿全省的烹饪工作者都能向张家清先生一样，不断学习提高，超越自我，把打造新派滇菜的工程不断推进向前。

中国饮食文化大师

蒋彪

2011年9月

目 录



糖艺基础知识	5
(一) 写实派糖艺工具介绍	6
(二) 糖艺基本技法	8
糖艺盘饰制作及其作品欣赏	13
(一) 糖艺盘饰制作	14
(二) 盘饰作品欣赏	24
写实派糖艺制作及其作品欣赏	25
(一) 水果蔬菜类糖艺作品	26
(二) 花卉类糖艺作品	33
(三) 水族类糖艺作品	45
(四) 禽鸟类糖艺作品	68
(五) 动物类糖艺作品	86
(六) 人物类糖艺作品	102
糖粉作品欣赏	111
面塑作品欣赏	115
面塑人物头部欣赏	125
后 记	128

糖艺

基础知识

TANGYI JICHU ZHISHI

糖艺基本技法包括熬糖、拉糖、吹糖和模具技术。

1. 熬糖

熬糖的关键在于熬糖配方和温度的掌握。目前市面上的糖艺配方有很多种，书中的配方是作者长期从事糖艺制作总结出简单实用的一种比例。

2. 拉糖

拉糖主要拉出糖的光泽。在制作花卉、彩带等作品时，主要靠拉糖完成。要求所拉的糖要么厚薄一致，要么由薄到厚需均匀地过渡。

3. 吹糖

在制作一些水果、鸟类、水族、动物的主要结构时都是由吹糖完成。吹糖的优势在于形态饱满、重量轻，可以做出许多大气的作品。

4. 模具

模具技术因为方便、快捷在糖艺制作中运用十分广泛。目前，国内糖艺模具市场还不规范，糖艺模具虽然种类琳琅满目，然而使人无从选择。有些模具看着好看，压出来效果却并不理想，所以我们只需选择几种常用的糖艺模具即可。



(一) 写实派糖艺工具介绍

写实派糖艺刀具介绍与应用

写实派糖艺刀具

根据写实派糖艺的特殊手法演变而来，主要用来表达各种花鸟、水族、动物、人物等细节部位。操作简单，方便快捷，所做作品细腻光滑，填补了国内糖艺刀具的空白。



1号糖艺刀，主要用来挑鸟类、鱼类的鼻孔及眼窝



4号糖艺刀，主要用来修复连接口的疤痕



2号糖艺刀，用于动物、人物的开脸、开嘴、开眼及细节处理



5号糖艺刀，规格比3号大些，功能同3号糖艺刀一样



3号糖艺刀，主要用来压各种鸟、动物的眼窝、骨骼结构



6号糖艺刀，主要用来压动物脚部筋骨

写实派糖艺刀具应用



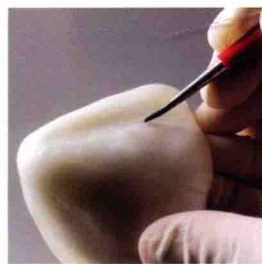
修头部



压眼窝



挑鼻孔



画线条



压筋骨



修细节



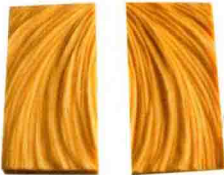
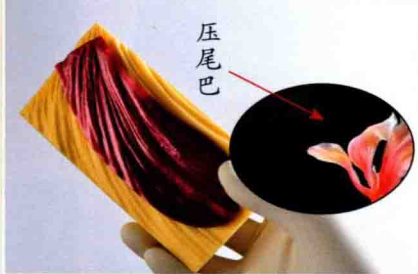
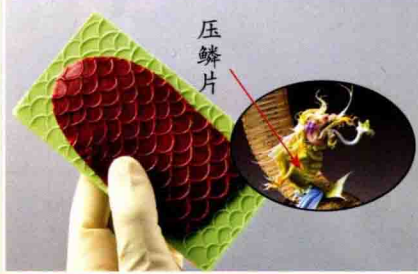
做虾节



除疤痕

写实派糖艺模具介绍与应用

写实派糖艺模具，由作者发明并申请国家专利，其最大特点就是将原先做写实派糖艺所涉及的一些复杂工序简单化。具体分为以下五种模具。

写实派糖艺模具	功能	写实派糖艺模具应用
 红色模具	主要用来制作鱼的背鳍、胸鳍和一些需要直条纹理的地方。	 压条纹
 黄色模具	主要用来制作金鱼尾巴和一些花卉的叶子。	 压尾巴
 蓝色模具	主要用来压制龙虾、神仙鱼、金鱼、狮子、假山等表面纹理。	 压表皮
 绿色模具	主要用来制作水族、动物和鸟类的鳞片。	 压鳞片
 白色模具	主要用来压制鸟类的羽毛及水草等。	 压羽毛

(二) 糖艺基本技法

熬糖



01 准备熬糖所需的工具和原料



02 将1000克白砂糖加入锅中



03 将500克水加入锅中



04 用勺将糖与水搅化



05 开始用大火加热



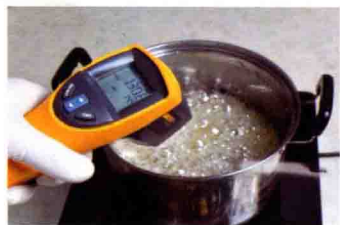
06 用勺将浮沫撇掉



07 将150克葡萄糖浆加入锅中



08 往锅里滴6滴糖艺软化剂



09 继续加热并测量糖液的温度



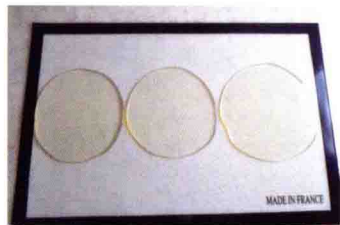
10 当糖液的温度达到160℃时关火



11 将锅放在大理石板上



12 将锅内糖液倒在不粘垫上等待气泡消失



13 等待糖液冷却分块



14 将冷却的糖块放在装有干燥剂的保鲜盒里

制作要点

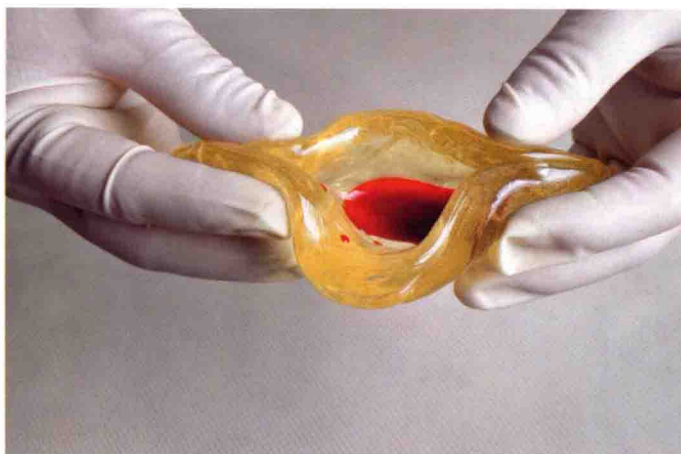
熬糖时要防止糖体返砂，返砂的原因如下：

1. 在熬糖温度达到120℃之前必须加入葡萄糖浆，因为120℃是蔗糖的返砂温度，过后再加糖浆已来不及。
2. 要用垂直锅熬糖，不要用开口很大的锅，否则在熬糖的过程中，锅边的温度低一些，中间热一些会导致糖返砂。
3. 空调冷风不要对着熬糖的锅吹，否则锅表面的糖液温度太低，上下温差太大，会导致糖返砂。

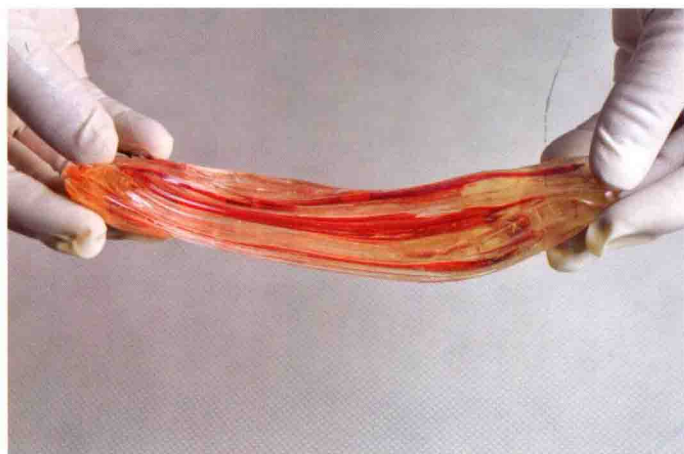
糖体上色



01 将糖块烤软并滴进色素



02 将糖两头捏紧，中间形成窝状，包住色素



03 开始拉糖，动作轻些，防止色素溢出



04 将糖体中的色素拉均匀



05 上好色的糖体



06 各种颜色糖体展示

拉糖技法——彩带制作



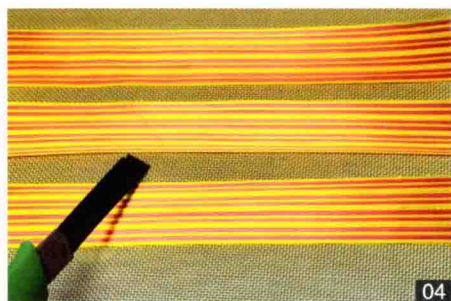
01



02



03



04



05

- 01 准备好三种颜色的糖体
- 02 俩人从两端开始拉糖
- 03 抚平拉长的糖体
- 04 用刀裁剪糖片
- 05 裁剪后的糖片

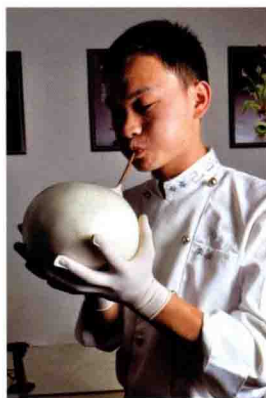
吹糖技法——寿桃制作



01 准备糖体



02 将糖窝起来，放入气管



03 开始吹气



04 继续吹气



05 开始糖体整形

模具应用——水晶球制作



01 将水晶球内胆放入模具中



02 盖上模具



03 将调好色的糖液倒入模具



04 冷却后打开模具



05 用火机将表面烧光亮