

中等职业教育国家规划教材配套教学用书

Cooking

烹饪工艺美术

(烹饪专业)

主编 周文涌



高等教育出版社

中等职业教育国家规划教材配套教学用书

烹饪工艺美术

(烹饪专业)

主编 周文涌

高等教育出版社

内容提要

本书是中等职业教育烹饪专业国家规划教材配套教学用书。

全书共八章,主要包括:烹饪工艺美术概述、烹饪色彩、烹饪造型图案、烹饪图案的写生与创作、烹饪图案形式美法则、烹饪菜点的造型与拼摆、烹饪综合造型艺术和烹饪艺术造型赏析等。

本书吸纳了当代烹饪造型、色彩、用料、口味和谐统一的优秀作品,体现了热菜、冷菜、食品雕刻和面点造型的先进性。特别强化了美术在烹饪技术学习中的运用,注重对学生的饮食审美情趣培养,重点突出实用性和时代性。本书体例新颖,图文并茂,语言浅显易懂,可操作性强。

本书可作为中等职业学校烹饪专业学生用书,也可作为岗位培训教材和烹饪爱好者的自学用书。

图书在版编目(CIP)数据

烹饪工艺美术/周文涌主编. —北京:高等教育出版社,2004.7

ISBN 7-04-014082-9

I. 烹... II. 周... III. 烹饪-方法-专业学校-自学参考资料 IV. TS972.11

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 030674 号

策划编辑	王江华	责任编辑	王江华	封面设计	王凌波	责任绘图	朱 静
版式设计	王 莹	责任校对	张 颖	俞声佳	责任印制	陈伟光	

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 010-82028899

购书热线 010-64054588

免费咨询 800-810-0598

网 址 <http://www.hep.edu.cn>

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

经 销 新华书店北京发行所

印 刷 北京民族印刷厂

开 本 787×1092 1/16

印 张 9.5

字 数 180 000

版 次 2004 年 7 月第 1 版

印 次 2004 年 7 月第 1 次印刷

定 价 20.00 元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

前言

改革开放以来,随着我国经济的蓬勃发展,旅游餐饮业呈现出空前繁荣的景象,已成为第三产业的一个支柱产业。“国以民为本,民以食为天”,这句话高度评价了中国烹饪是中国饮食活动的核心和基础。中国烹饪历史悠久,是中华民族的优秀文化瑰宝,是艺术和科学的结合物,中国菜以其“色、香、味、形、器、质、养”而名扬海内外。中等职业教育烹饪专业担负着为旅游餐饮业培养德、智、体、美全面发展和具有创新精神、创业能力的高素质劳动者的历史重任,近年来,已培养了大量的中等烹饪技术人才,专业发展势头迅猛。因此,教育部“面向 21 世纪职业教育课程改革与教材建设规划”研究和项目将烹饪专业列入重点建设专业之一。

根据中等职业学校烹饪专业教学指导方案,《烹饪工艺美术》被列为烹饪专业的一门重要课程,这门课程主要运用烹饪艺术所需要的美术原理,研究以食用为目的的色彩和烹饪造型的表现艺术,它是集文学、绘画、工艺、心理学、色彩学、营养卫生学和烹饪技术等多种学科知识的综合性学科,也是烹饪全过程最完美的表现形式,体现了烹饪活动中的美的创造、审美意识与烹饪文化的内在联系。

本书着力贯彻“素质为基础、能力为主导”的“素质、知识、能力三位一体”的原则,突出中等职业教育的“层次性”、“职业性”和“可持续性”三重特征,力求特色化、前瞻性、创新力。内容和结构注重与 21 世纪餐饮业的发展需求相接轨,逐步适应我国加入 WTO 后的新要求,本书吸纳了当代烹饪造型、色彩、用料、口味和谐统一的优秀作品,体现了热菜、冷菜、食品雕刻和面点造型的先进性。同时强化了美术在烹饪技术学习中的运用和联系,注重学生的审美情趣的培养,突出实用性和时代性,使培养目标、教学内容和教学方法紧贴餐饮市场的发展和需要,与行业和市场接轨,以适应高速发展的专业需要和高素质人才培养的时代步伐。

本书采用模块结构编写,分基础模块、实践模块、选学模块三个部分,具体教学时分分配可参照下表:



烹饪工艺美术教学时数分配参考表(72学时)

模块类别	教学内容	学时数			
		合计	讲授	实践	机动
基础模块	一、烹饪工艺美术概述	2	2		
	二、烹饪色彩	6	2	4	
	三、烹饪造型图案	6	2	4	
	四、烹饪图案的写生与创作	8	2	6	
	五、烹饪图案形式美法则	6	2	4	
实践模块	六、烹饪菜点的造型与拼摆	26		26	
	6.1 冷菜造型与拼摆艺术	(6)		(6)	
	6.2 热菜造型与装盘艺术	(6)		(6)	
	6.3 食品雕刻造型艺术	(6)		(6)	
	6.4 面点造型艺术	(4)		(4)	
	6.5 围边装饰艺术	(4)		(4)	
选学模块	七、烹饪综合造型艺术	6		6	
	八、烹饪艺术造型赏析	6		6	
	机 动	6			6
	总 计	72	10	56	6

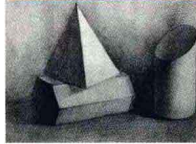
本书由浙江省杭州市中策职业学校烹饪教研室主任、烹饪大师、第五届全国烹饪比赛金奖获得者周文涌任主编，应积孝（杭州市中策职业学校）、楼勇（杭州市美术职业学校）任副主编，具体编写分工如下：周文涌（第一章，第五章，第六章一、二、五节，第七章，第八章第二节），应积孝（第二、三、四章），张大中（第六章第三节，第八章一、三节，杭州市中策职业学校），竺明霞（第六章第四节、第八章第四节，杭州市中策职业学校）。全书由周文涌、张大中总体策划设计，美术图例由应积孝和杭州市美术职业学校楼勇、钟霄蕾、熊海涛、胡婕、夏兆琦、周维平、金成（杭州市师范学院美术绘画系）精心绘编；张钱江、竺明霞、王良民、应小青等参与部分菜点的制作；周文涌、张丹明担任摄影。本书由浙江省烹饪特级教师束沛如担任审稿。本书在编写过程中，得到了杭州市职业技术教育研究中心孙宝元、魏瑞渝，杭州市中策职业学校叶高炎、段峰、薛莹，杭州市美术职业学校骆筱红等同志的大力支持和帮助，同时还参阅了一些教材和著作文献，在此特予致谢。

由于编写时间仓促，加之作者水平有限，书中难免有疏漏不妥之处，恳请广大师生和读者批评指正，以便再版时修订。

编者

2003年12月

目 录

第一章 烹饪工艺美术概述	1
 1.1 烹饪工艺美术的起源和发展	2
1.2 烹饪工艺美术的涵义和特点	3
1.3 如何学好烹饪工艺美术	5
第二章 烹饪色彩	9
 2.1 色彩基本知识	10
2.2 色彩的情感和象征	12
2.3 菜肴的色彩联想	17
2.4 菜肴的色调处理	17
第三章 烹饪造型图案	25
 3.1 烹饪图案的类别	26
3.2 烹饪图案的基本形式	26
3.3 烹饪图案的平面构成	27
3.4 烹饪图案的立体构成	29
3.5 烹饪图案与美术字	30
第四章 烹饪图案的写生与创作	41
 4.1 烹饪图案写生	42
4.2 烹饪图案的变化	44
4.3 烹饪图案的内容与构图	48



第五章 烹饪图案形式美法则	53
	
5.1 变化与统一	54
5.2 对比与调和	56
5.3 节奏与韵律	56
5.4 对称与均衡	57
5.5 重复与渐次	58
第六章 烹饪菜点的造型与拼摆	63
	
6.1 冷菜造型与拼摆艺术	64
6.2 热菜造型与装盘艺术	69
6.3 食品雕刻造型艺术	76
6.4 面点造型艺术	87
6.5 围边装饰艺术	95
第七章 烹饪综合造型艺术	105
	
7.1 中国烹饪器具造型及美学应用	106
7.2 菜肴造型与盛器的选用原则	106
7.3 筵席展台设计	109
7.4 饮食环境的美化	113
第八章 烹饪艺术造型赏析	119
	
8.1 冷菜艺术造型赏析	120
8.2 热菜艺术造型赏析	125
8.3 食品雕刻艺术造型赏析	130
8.4 面点艺术造型赏析	137
主要参考书目	143

第一章

烹饪工艺美术概述

学习内容

- 1.1 烹饪工艺美术的起源和发展
- 1.2 烹饪工艺美术的涵义和特点
- 1.3 如何学好烹饪工艺美术
- 单元小结
- 主要概念
- 基本训练
- 佳作欣赏

学习目标

通过本章学习，了解烹饪工艺美术的起源与发展，掌握烹饪工艺美术的研究对象和特点，以及学习烹饪工艺美术的重要意义，使我们真正体会到烹饪是“美的艺术”。





烹饪是文化、是艺术，从人类的诞生起，就与美紧密地联系在一起。烹饪美伴随着人类的劳动实践而产生，又伴随着人类文明的进步而发展。

1.1 烹饪工艺美术的起源和发展

人类对美的概念的起源，与饮食和烹饪有着密不可分的联系，特别在中国，甲骨文中“美”字的产生就是从人们的饮食中发展而来。“美”字分别由“羊”和“大”两个字组合而成，形象地表现了原始人戴着羊头面具，伸展四肢，自由自在舞蹈的各种姿态。当时原始人理解为谁用羊头、羊角作伪装捕捉到野兽，谁能让人们获得幸福，谁就是美的；同时又认为“羊大为美”，又大又肥的羊，味道鲜美，能满足人们的饮食需要，因此它是美的、善的。汉代许慎在《说文解字》中就鲜明地提出：“美，甘也，从羊，从大。羊在六畜，主给膳也。美与膳同意。”同样从“羹”（羔羊做汤鲜美无比）、“鲜”（鱼羊合鲜）字来看，赫然表明古人对美的事物的解释一切基于“饮食”。

从人类懂得使用火和炼制盐，便开始了烹调和对烹饪艺术美的追求，也意味着人类文明的开始和发展。在距今七千年前河姆渡文化遗址出土的“猪纹黑陶长圆形钵”（图 1-1）、“刻花陶盆”和西安半坡文化遗址的“网纹人面鱼形盆”中（图 1-2），图案纹样清晰可见。我国现已出土的商周青铜器物的 4 000 余件中，多为炊餐具，炊具有饕餮纹鼎、伯矩鬲、父丁簋等；酒器有兽面纹壶、四羊方尊、龙纹觥等；其他食具有铜刀、铜俎、铜箸等，这些器皿大多镂空飞禽走兽或花卉虫鱼，反映了当时的烹饪技术已经达到相当的水平，同时体现了人们对菜品质量的要求，是饮食文化中“美”的反映。



图 1-1 猪纹黑陶长圆形钵



图 1-2 网纹人面鱼形盆

随着烹饪的不断发展，烹饪美也越来越明显地表现出来，不但表现在人们追求陶制、铜制、铁制、瓷器等餐具的美化工艺上，而且更多地表现在菜肴和面点的美化装饰及食品雕刻中。早在春秋战国时期的孔子就提出了“割不正不

食”的食用标准，严格要求切肉必须方方正正，这可能是古人对菜肴造型的最初标准；中国的食品雕刻最早起源于先秦的“雕卵”（即在鸡蛋上雕画），《管子》有云：“雕卵然取之，所以发积藏，散万物。”这可能是世界上最早的食品雕刻了；到了汉魏，出现了“雕酥油”，特别到了唐宋，兴起雕刻瓜果和雕蜜饯，还有用金纸刻出龙凤盖在醉蟹上的“镂金龙凤蟹”，尤其是雕花蜜饯，12色一组，用于盛筵，相当华丽；明清时期，在江苏扬州盛行瓜雕和瓜灯，将西瓜皮刻成各种山水、人物、动物、花鸟、草虫等形态，并一环套扣一环，精致逼真，妙趣横生。

食雕的发展，推动了冷菜造型。据记载，花式冷菜最早起源于商周时祭祖所用的“钉”（dīng）（指整齐堆成图案的祭神食品），后来演化成“钉俎”（dòu），即用五色小饼做成花果、禽兽和珍宝的形状，在盘中摆作图案……特别是比丘尼（尼姑）梵正创制的“辋川小样”，更是一绝，他依照唐代诗人王维所画的《辋川图全景》仿制而成，座满20人，每客一份，一份一景，拼摆出山水、花木、庭园、山石等，合成“辋川图全景”，成为烹饪造型中的精品。

在热菜造型上，亦同样讲究美感。在唐宋时期用鱼片拼成牡丹花蒸制的“玲珑牡丹胙”，一尺多长的“羊皮花丝”；点缀蛋花的“汤浴绣丸”，以及“花形馅料各异、凡二十四种”的“生进二十四气（节）馄饨”等；还有鱼白做的“凤凰胎”，青蛙做的“雪婴儿”，鹌鹑做的“箸头春”，鳝鱼做的“软钉雪笼”等，无不造型艳丽；无锡松鹤楼的“松鼠桂鱼”，更是成为热菜中典范。当代厨师们又在原来的基础上，创制了“珊瑚鱼”、“葡萄鱼”、“金毛狮子鱼”、“菊花鱼”、“琵琶鱼”，以及以肉为原料的“荔枝肉”、“元宝肉”、“螺蛳肉”、“菠萝肉”、“金字扣肉”等造型独特、色彩艳丽的艺术菜肴。

总之，在中国的烹饪文化历史长河中，人们对饮食的讲究有时无法用言语来表述，人们对美的追求及其审美情趣在饮食活动中充分、自然地表现出来了。

1.2 烹饪工艺美术的涵义和特点

烹饪工艺美术属于特殊的艺术门类，它是通过烹饪原料、烹饪手段和专业手工技巧进行菜点设计制作的食用美术，是集文学、绘画、工艺、心理学、色彩学、营养卫生学和烹饪技术等多种学科知识的综合性学科。它将美术基础知识和手法如色彩、构图、造型和图案写生运用到烹饪技能中，利用冷菜、热菜、食品雕刻和面点等媒介，使自然美与艺术美巧妙结合，将色、香、味、形、器、质、养融为一体。可以说，烹饪工艺美术不仅研究烹饪工艺造型美的规律性，同时，在此基础上，又是研究烹饪器皿与菜品的配合，以及筵席台面的摆设、饮食环境的美化等，以达到烹饪环境美化及饮食环境与筵席美的统一，揭示烹饪活动美的创造与烹饪文化背景的内在联系。



烹饪工艺美术有以下 5 个特点：

1. 烹饪工艺美术不同于其他美术，其他美术主要功能表现在实用上，如工艺美术；烹饪工艺美术的一切形式和内容却都要围绕食用。食用毫无疑问是最大的实用，实用却不一定是能食用的，离开食用性的美术是不能成为真正意义上的烹饪工艺美术。烹饪工艺美术的本质特征是食用价值和审美价值的统一，具有物质文化与精神产品的双重属性；它的美术特征就是满足食用与功能的要求，体现原料美、技艺美和装饰美，以增强人们的食欲。

2. 烹饪工艺美术是体现烹饪色彩、菜点造型、器皿选配、筵席展台设计等四个方面的综合媒介物。它是构成中国菜点选料严，刀工精，重火功，讲究色、香、味、形、器的依托，也是构成中国烹饪审美效果的重要内容。

烹饪色彩是烹饪原料的自然色和其他辅助色结合后，在加热过程的理化作用下所形成的色彩，是烹饪技巧灵活运用 的体现，是构成视觉效果最明显的方面。

菜点造型是烹饪原料本身的自然形和刀工模具处理形以及经多种手工、多次加热综合成形后装在盘中上桌的形象，它是运用点、线、形、体及图案等知识进行平面和立体造型的表现形式，是原料成熟构成烹饪效果的主体，体现菜点成形的工艺美。

器皿选配具有盛装、保温、卫生的实用作用，还有补充、配合、辅助造型等审美作用，是构成菜点的色形美、装饰美的桥梁，是菜点整体统一美不可缺少的重要组成部分。

筵席展台设计反映的是烹饪工艺美术的整体效果，它是烹饪工艺美术综合能力的最高体现，是烹饪色彩、菜点造型、器皿选配及其相互关系在筵席环境和接待礼仪作用下的总体运用和掌握。

以上四个方面的内容，是烹饪工艺美术研究的主要内容。当然，它们之间不是孤立的，而是相互联系、相互制约、互为依存的。菜点色彩只能存在于菜点造型中；菜点造型又体现了菜点色彩的需要；器皿只有与菜点形、色的配合，才能形成色形的统一；筵席展台设计是菜点色彩、造型和器皿选配协调统一的反映形式，离开筵席，烹饪工艺美术也就没有充分表现的形式了。

3. 烹饪工艺美术虽然是属于美术、绘画的范畴，但它又区别于一般的基本美术。由于制作菜点的原料大多是采用鲜嫩的动、植物原料经加工成熟的冷、热制品，受时间的制约，它不像很多工艺品可以不受时间限制长久进行审美欣赏，因此有瞬时性的特点，必须及时、迅速制作完成，这就需要有娴熟的造型能力和概括的表现手法。

4. 烹饪工艺美术是以菜点的色、香、味、形、器等外在形式构成基本特征，需要通过人的视觉、味觉、嗅觉等感官全面参与。它除了赋予人们视觉效果外，更要赋予人们味觉、嗅觉，因此又是一门视觉、味觉、嗅觉的综合艺术。

5. 烹饪工艺美术没有统一的格式和标准，由于每个人的审美观不同或有



差异,因此要不断创新。我们必须根据实际,在设计构思时充分考虑原料自身特有的色彩、实用性、形态以及加热后的成形,塑造形形色色、千姿百态的烹饪艺术形态,提高烹饪技术的艺术修养和对菜肴、面点的色彩、造型的塑造能力,在菜品中更好地展现出自然美和艺术美,研制和创新出更加精美、实用的烹饪艺术精品。

1.3 如何学好烹饪工艺美术

烹饪是人类社会活动中一种极其重要的基础活动,随着人民群众的生活和物质条件的不断改善和进步,人们对饮食活动提出了更高的要求 and 标准,对饮食中的美的追求显著提高。烹饪工艺美术的研究目的就是通过研究烹饪形式美的各种形式和内在关系,抓住其规律,赋予烹饪以科学的方法和内容,增强人们食欲,提高烹饪的食用审美价值,从而提高人们的烹饪审美能力和鉴赏能力,提高人们的审美情趣和审美创造力,丰富、美化人们的生活。所以,我们在学习、掌握烹饪技艺的同时,更需要学习、掌握烹饪工艺美术技艺。

1. 掌握好美术基础知识。色彩、造型、图案等知识是学习烹饪工艺美术的基础,掌握好美术基础知识,对于加深对烹饪工艺美术的理解、掌握其运用变化具有重要的作用。对美术知识的概念要清楚,对其性质及作用要认真领会,可以通过实物照片和图解以及调色、素描、写生等学习方法,加强对色彩、形体、造型的认识。

2. 加强基本功训练。烹饪工艺美术是烹饪中较高的工艺层次,但若没有艺术和文化修养等各方面素质的综合能力,尤其是制作菜点的基本功能力,如刀工、火候、调味、配菜、各种烹调技法和装盘等,是不可能达到烹饪工艺美术的效果。因此,我们要刻苦训练基本功,熟练掌握烹饪中的操作技术,并且要运用自如,逐渐使作品真正达到食用性很强且生动形象、富有情趣的审美效果。

3. 把握好烹饪工艺美术的规律及其各个内容之间的关系,并注重其运用特点。烹饪工艺美术既然是一门艺术,它也就是一种创造,这种创造表现出为生活服务的直接性。烹饪工艺美术的规律是烹饪结合美术在烹饪运用中的有机联系,这种联系不是任意的,必须符合烹饪自身特点,使各个内容之间互为体现,只有从总体把握,才能体现烹饪工艺美术色、香、味、形、器的统一美。

通过这门课的学习,除了掌握美术的基础知识和烹饪色彩、造型、食品雕刻、器皿选配、筵席设计等方面的内容和实例之外,更重要的是灵活利用这些知识和规律,提高创造的能力,使烹饪工艺美术真正成为符合其规律和食用的艺术。



单元小结

本章从烹饪工艺美术的起源与发展为出发点，从中挖掘烹饪与美的密切关系和渊源；阐述了烹饪工艺美术的涵义与特点，同时指导我们如何学好烹饪工艺美术。

主要概念

1. 美
2. 工艺美术
3. 烹饪工艺美术

基本训练

知识题

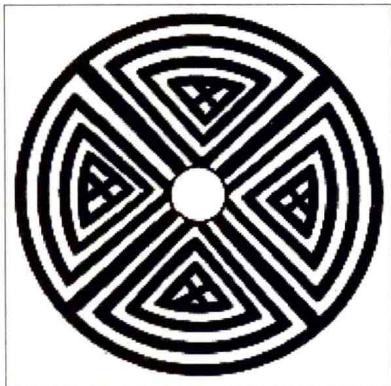
1. 什么是烹饪工艺美术？它与一般工艺美术有什么联系与区别？
2. 烹饪工艺美术的特点是什么？

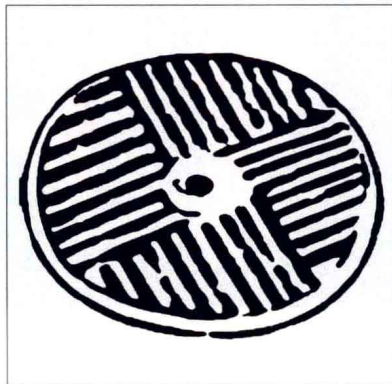
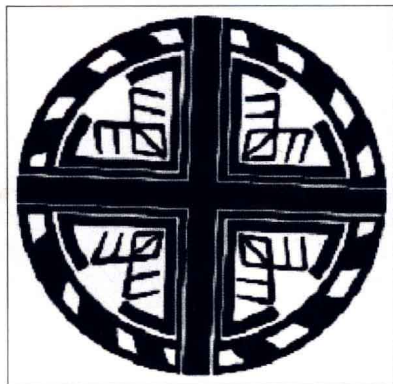
分析题

1. 学习烹饪工艺美术，为什么会提高我们的审美情趣和艺术鉴赏力？
2. 学好烹饪工艺美术，必须具备哪些素质和条件？
3. 你能举出五个日常生活中的饮食美的例子吗？

临摹题

下面是河姆渡陶器上的雕刻图案，请同学们临摹：





佳作欣赏



热菜作品：珊瑚鱼



热菜作品：西子送月



冷菜作品：双马图



冷菜作品：春江图



雕刻作品：双鱼戏水



雕刻作品：城隍阁



面点作品：刺猬包



面点作品：情缘

第二章

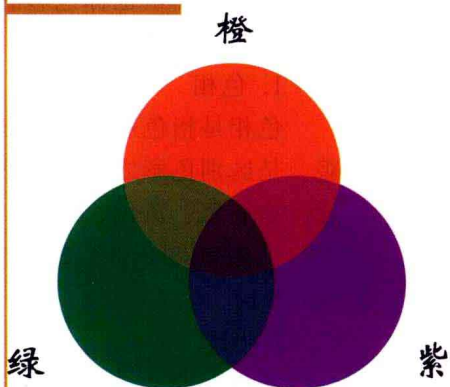
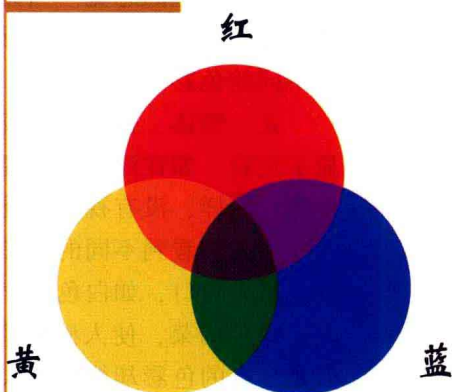
烹饪色彩

学习内容

- 2.1 色彩基本知识
- 2.2 色彩的情感和象征
- 2.3 菜肴的色彩联想
- 2.4 菜肴的色调处理
- 单元小结
- 主要概念
- 基本训练
- 佳作欣赏

学习目标

通过本章学习,了解色彩对烹饪的重要性,掌握色彩的基本知识——色彩的属性、色彩的情感以及菜肴的色彩、菜肴色彩的色调处理,为学好烹饪工艺美术这门课打下良好的基础。





2.1 色彩基本知识

烹饪是一门艺术，一个好的菜肴，不仅可以满足人们的食欲，同时也带给人们一种美的艺术享受。中国人一说起菜肴时，马上会联想到“色、香、味、形”四个字，在这四个字中，“色”位于第一位，可见色彩的重要。

色，即色彩、颜色。要讲色彩，首先要弄清楚色是如何形成的。通常人们认为，色彩是物体固有的，其实并非如此，我们看到的色彩，事实上是以光为媒体的一种感觉。色彩是人的眼睛在接受光的刺激后，视网膜的兴奋传送到大脑中枢而产生的感觉。当光线（日光、月光、人造光）照射到物体上，由于物体对光的吸收程度不同，反射光给人的视觉器官带来的刺激也不同，从而形成了不同的色彩。

光、物体、视觉是形成色彩的三个基本的条件。没有光，任何物体都不能显示色彩，如在漆黑的夜晚，人们无法看到周围的物体，也就感觉不到色彩的存在。同样，没有视觉也就无法感觉到物体的色。没有物体，更无所谓色了。

当人们看到不同的色彩时，会产生不同的感觉。有的色彩能增强人们的食欲、吊人胃口，如白色的菜，人们感觉洁净素雅；黄色的菜，使人感到酥香诱人；绿色的菜，使人感到清新、新鲜；酱红色则是一种诱发人们食欲的色彩。但是，有的色彩却能败坏人们的胃口，如紫黑色的色彩。因此，作为烹饪工作者，掌握色彩的一些基本知识是非常必要的。

一、色彩的三要素

色彩三要素也称色彩的三属性，即色相、明度、纯度。

1. 色相

色相是指色彩可呈现出来的质的面貌，是区别色彩之间质的不同的一种概念。如红色、黄色、蓝色、橙色、绿色等。一般能制成 12~24 个基本色相图（图 2-1）。

2. 明度

明度是指色彩的深浅、明暗程度。由于物体反射光线强弱不同，因而产生色彩深浅不同的变化和差别。一般说来，浅的、亮的色彩明度高，如白色、黄色；而深的、暗的色彩明度低，如黑色、暗红色、深蓝色、青色等。在同一种色彩

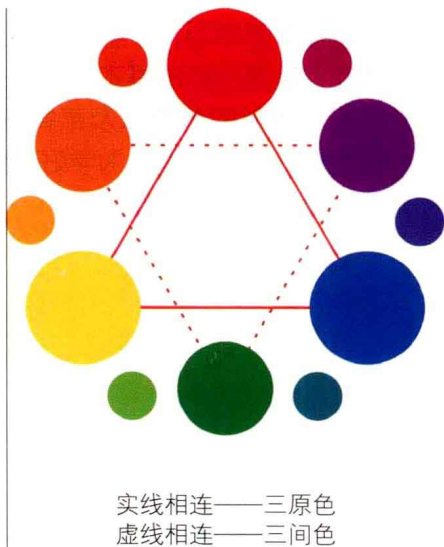


图 2-1 色相图