

王森 主编

糖艺

SUGAR ART

制作入门

中英双语
培训教程
90分钟DVD

糖艺 制作入门

SUGAR ART

王森 主编



图书在版编目 (CIP) 数据

糖艺制作入门: 汉英对照/王森主编. —北京:
中国轻工业出版社, 2015.4
ISBN 978-7-5184-0075-1

I. ①糖… II. ①王… III. ①食糖—装饰雕塑—雕塑
技法—汉、英 IV. ①J528.4

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第282924号

责任编辑: 马 妍
版式设计: 水长流

责任终审: 劳国强
责任校对: 吴大鹏

封面设计: 奇文云海
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: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2015年4月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 9.5

字 数: 200千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0075-1

定价: 48.00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

131420S1X101ZBW

序

PREFACE

它是西点行业中最奢华的展示品或装饰原料，它是最具观赏性、可食性和艺术性的独立食品或食品装饰插件，它的色彩丰富绚丽、质感剔透、三维效果清晰，它就是西点装饰品中最完美的创造——糖艺作品。

糖艺不仅是“美食”，更是美的艺术享受。“糖艺”作品和巧克力作品在国际正规的大型西点比赛中属于必做项目，是检验选手西点功力和艺术修养的最佳手段。

糖艺最突出的特点是造型。无论多好的零散糖艺制品，没有巧妙的创意和构思，都无法成为一件完美的糖艺制品。造型必须以拉糖和吹糖等基本功为基础，巧妙的创意和合理的组织需要多年的实践和积累。造型水平的高低是考核操作者水平的关键要素。

作为美食艺术的一部分，糖艺作品的创意和造型都应该围绕“美食”活动这一主题来进行，简洁生动并且最大限度地融合抽象艺术的加工手法，用简单的线条表达出更多的内容，同时放开思路大胆想象。

走进这本书，你会欣赏到40多款精美糖艺作品的制作全过程，仿佛走进了童话世界。各种充满创意的造型让人惊叹和赞赏，它们完整展现了抽象与具体、局部与整体的高度融合。本书由浅入深、循序渐进地介绍糖艺品制作的难易点，从简单的水果拉制到复杂的造型创作，完整有序地向您展现糖艺的世界。

精美绝伦的创意空间，与所有糖艺爱好者共享。



目录 CONTENTS

理论篇 THE THEORY PART

1. 糖的选材 SUGAR MATERIAL ... 8

2. 糖艺的相关知识技法 KNOWLEDGE ABOUT SUGAR ART ... 10

拉糖工作中所需的工具 TOOLS FOR SUGAR ART ... 10

如何展现糖制品最美的光泽 HOW TO SHOW THE BEST SHINE OF THE SCULPT ... 11

拉糖艺术中具有代表性的技法 SOME REPRESENTATIVE SKILLS IN SUGAR ART ... 12

拉糖的第一步 FIRST STEP TO SUGAR ART WORLD ... 13

3. 基础造型的拉制 DRAWING BASED MODELING ... 18

樱桃 CHERRY ... 18

草莓 STRAWBERRY ... 20

梨 PEAR ... 22

苹果 APPLE ... 24

葡萄 GRAPE ... 26

香蕉 BANANA ... 28

倒模制作 MAKING A BALL BY MOULD ... 30

糖丝拉制 THE WIREDRAWING OF SUGAR ... 31

实践篇 THE PRACTICE PART

1. 糖艺作品 SUGAR ART WORKS ... 34

蜜罐&维尼小熊 HONEY POT AND BEAR WINNIE ... 34

唐老鸭&黛西的甜蜜之旅 DONALD AND DAISY'S HONEYMOON ... 40

糖果女孩的童年 SWEETY GIRL'S CHILDHOOD ... 46

米奇&米妮 MICKEY&MINNIE ... 50

跳舞的小章鱼 DANCING OCTOPUS ... 54

大鱼&小鱼 BIG FISH AND SMALL FISH ... 57

白雪公主与毒苹果 SNOW WHITE AND POISON APPLE ... 62

长发公主 THE PRINCESS WITH LONG HAIR ... 68

公主与青蛙 PRINCESS AND FROG ... 72

猫头鹰 OWL ... 82

南瓜巫师 PUMPKIN WITCH ... 88

萌龙宝宝 LOVELY DRAGON BABY ... 94

魔法猫咪 MAGIC CAT ... 98

糖果宝宝 SWEETY BABY ... 106

小黄人 MINIONS ... 110

欣赏 可爱女孩 LOVELY GIRL ... 113

欣赏 穿靴子的猫 PUSS IN BOOTS ... 114

欣赏 美人鱼 MERMAID ... 115

欣赏 深海暴牙 DEEP SEA AND BIG TEETH ... 116

欣赏 女巫 WITCH ... 117



2. 盘艺作品 DISC ART WORKS

爱心 LOVING HEART ... 118

百合花 LILY ... 119

愤怒的小鸟 ANGRY BIRD ... 121

彩色海螺 COLORED CONCH ... 124

底座 PEDESTAL ... 125

海马 SEA HORSE ... 126

金枪鱼 TUNA ... 127

海螺 CONCH ... 128

海豚 DOLPHINS ... 130

白天鹅 SWAN ... 132

马蹄莲 CALLA LILY ... 134

玫瑰花 ROSE ... 136

浪漫礼物 ROMANTIC GIFT ... 138

蘑菇 MUSHROOM ... 140

牡丹花 PEONY ... 142

甜蜜伴侣 SWEET LOVERS ... 144

万圣节 HALLOWMAS ... 146

雪人情侣 SNOWMAN LOVERS ... 147

雪人 SNOWMAN ... 148

异形花 METERO-MORPHIC FLOWER ... 150

樱桃 CHERRY ... 151

糖艺 制作入门

SUGAR ART

王森 主编



图书在版编目 (CIP) 数据

糖艺制作入门: 汉英对照/王森主编. —北京:
中国轻工业出版社, 2015.4
ISBN 978-7-5184-0075-1

I. ①糖… II. ①王… III. ①食糖—装饰雕塑—雕塑
技法—汉、英 IV. ①J528.4

中国版本图书馆CIP数据核字 (2014) 第282924号

责任编辑: 马 妍	责任终审: 劳国强	封面设计: 奇文云海
版式设计: 水长流	责任校对: 吴大鹏	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: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2015年4月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 9.5

字 数: 200千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0075-1 定价: 48.00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

131420S1X101ZBW

序

PREFACE

它是西点行业中最奢华的展示品或装饰原料，它是最具观赏性、可食性和艺术性的独立食品或食品装饰插件，它的色彩丰富绚丽、质感剔透、三维效果清晰，它就是西点装饰品中最完美的创造——糖艺作品。

糖艺不仅是“美食”，更是美的艺术享受。“糖艺”作品和巧克力作品在国际正规的大型西点比赛中属于必做项目，是检验选手西点功力和艺术修养的最佳手段。

糖艺最突出的特点是造型。无论多好的零散糖艺制品，没有巧妙的创意和构思，都无法成为一件完美的糖艺制品。造型必须以拉糖和吹糖等基本功为基础，巧妙的创意和合理的组织需要多年的实践和积累。造型水平的高低是考核操作者水平的关键要素。

作为美食艺术的一部分，糖艺作品的创意和造型都应该围绕“美食”活动这一主题来进行，简洁生动并且最大限度地融合抽象艺术的加工手法，用简单的线条表达出更多的内容，同时放开思路大胆想象。

走进这本书，你会欣赏到40多款精美糖艺作品的制作全过程，仿佛走进了童话世界。各种充满创意的造型让人惊叹和赞赏，它们完整展现了抽象与具体、局部与整体的高度融合。本书由浅入深、循序渐进地介绍糖艺品制作的难易点，从简单的水果拉制到复杂的造型创作，完整有序地向您展现糖艺的世界。

精美绝伦的创意空间，与所有糖艺爱好者共享。



目录 CONTENTS

理论篇 THE THEORY PART

1. 糖的选材 SUGAR MATERIAL ... 8

2. 糖艺的相关知识技法 KNOWLEDGE ABOUT SUGAR ART ... 10

拉糖工作中所需的工具 TOOLS FOR SUGAR ART ... 10

如何展现糖制品最美的光泽 HOW TO SHOW THE BEST SHINE OF THE SCULPT ... 11

拉糖艺术中具有代表性的技法 SOME REPRESENTATIVE SKILLS IN SUGAR ART ... 12

拉糖的第一步 FIRST STEP TO SUGAR ART WORLD ... 13

3. 基础造型的拉制 DRAWING BASED MODELING ... 18

樱桃 CHERRY ... 18

草莓 STRAWBERRY ... 20

梨 PEAR ... 22

苹果 APPLE ... 24

葡萄 GRAPE ... 26

香蕉 BANANA ... 28

倒模制作 MAKING A BALL BY MOULD ... 30

糖丝拉制 THE WIREDRAWING OF SUGAR ... 31

实践篇 THE PRACTICE PART

1. 糖艺作品 SUGAR ART WORKS ... 34

蜜罐&维尼小熊 HONEY POT AND BEAR WINNIE ... 34

唐老鸭&黛西的甜蜜之旅 DONALD AND DAISY'S HONEYMOON ... 40

糖果女孩的童年 SWEETY GIRL'S CHILDHOOD ... 46

米奇&米妮 MICKEY&MINNIE ... 50

跳舞的小章鱼 DANCING OCTOPUS ... 54

大鱼&小鱼 BIG FISH AND SMALL FISH ... 57

白雪公主与毒苹果 SNOW WHITE AND POISON APPLE ... 62

长发公主 THE PRINCESS WITH LONG HAIR ... 68

公主与青蛙 PRINCESS AND FROG ... 72

猫头鹰 OWL ... 82

南瓜巫师 PUMPKIN WITCH ... 88

萌龙宝宝 LOVELY DRAGON BABY ... 94

魔法猫咪 MAGIC CAT ... 98

糖果宝宝 SWEETY BABY ... 106

小黄人 MINIONS ... 110

欣赏 可爱女孩 LOVELY GIRL ... 113

欣赏 穿靴子的猫 PUSS IN BOOTS ... 114

欣赏 美人鱼 MERMAID ... 115

欣赏 深海暴牙 DEEP SEA AND BIG TEETH ... 116

欣赏 女巫 WITCH ... 117



2. 盘艺作品 DISC ART WORKS

爱心 LOVING HEART ... 118

百合花 LILY ... 119

愤怒的小鸟 ANGRY BIRD ... 121

彩色海螺 COLORED CONCH ... 124

底座 PEDESTAL ... 125

海马 SEA HORSE ... 126

金枪鱼 TUNA ... 127

海螺 CONCH ... 128

海豚 DOLPHINS ... 130

白天鹅 SWAN ... 132

马蹄莲 CALLA LILY ... 134

玫瑰花 ROSE ... 136

浪漫礼物 ROMANTIC GIFT ... 138

蘑菇 MUSHROOM ... 140

牡丹花 PEONY ... 142

甜蜜伴侣 SWEET LOVERS ... 144

万圣节 HALLOWMAS ... 146

雪人情侣 SNOWMAN LOVERS ... 147

雪人 SNOWMAN ... 148

异形花 METERO-MORPHIC FLOWER ... 150

樱桃 CHERRY ... 151

The
Theory *Part*
理论篇

1

糖的选材 SUGAR MATERIAL

在制作拉糖时，我们经常会用到金属质地的颜色，此时就会用到可食用的金粉、银粉、铜粉、珍珠粉，还有钛白粉（用来制作纯白质地的糖，是从天然石灰岩中提炼出来的，碳酸钙为主要成分的物质），使用时只要将这些颜色先放在碗里再倒入糖体调匀即可。

When pulling sugar, we'll often use metallochrome color sugar. We will use gold dust, silver powder, copper powder, pearl powder and titan white (used to make pure white sugar, and it's refined from limestone and mainly contains lime carbonate). When using these colors, you just need to pour the melted sugar into the powder and mix them well.

金色糖体调制：
金粉+糖液

GOLD COLOR: gold dust + melted sugar.



银色糖体调制：
银粉+糖液（调制方法与金粉一样）

SILVER COLOR: silver powder + melted sugar (the same method like the gold dust).



铜色糖体制制：

铜粉+糖液（调制方法与金粉一样）

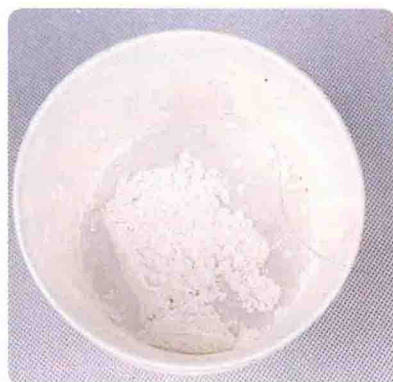
COPPER COLOR: copper powder + melted sugar (the same method like the gold dust).



珍珠色糖体：

珠光粉+糖液（调制方法与金粉一样）

PEARL COLOR: pearl powder + melted sugar (the same method like the gold dust).



白色糖体制制：

白色素+糖液（调制方法与金粉一样）

WHITE COLOR: titan white + melted sugar (the same method like the gold dust).



原色糖体与白色糖体对比
The original color and the white sugar.



原色糖体与珍珠色糖体对比
The original color and the pearl sugar.

对比图： 糖液与各色糖体

COMPARISON PICTURE:
the original color and the colored sugar.

2

糖艺的相关知识技法 KNOWLEDGE ABOUT SUGAR ART

拉糖工作中所需的工具

拉糖灯、耐热垫、塑胶手套、棉手套、铜锅、食用色素、火枪、剪刀、大理石、温度计、湿度计、木板、电风扇、吹风机、冷凝剂、气囊、叶模、各种球形模、塑胶管、刀片、微波炉、喷枪、酒精灯、软玻璃等。

TOOLS FOR SUGAR ART

Light, silicone paper, clinical gloves, cotton gloves, copper pot, pigment, heat gun, scissors, marble, thermometer, hygrometer, wooden plank, electric fan, hair dryer, condensing agent, air sac, all kinds of moulds, plastic tube, knife, microwave oven, spray gun, alcohol burner, soft glass and so on.



- ① 拉糖灯
- ② 气囊
- ③ 火枪
- ④ 糖块
- ⑤ 雕塑刀
- ⑥ 糖温度计
- ⑦ 毛笔

● **拉糖灯**：用3000瓦高温灯（浴霸灯即可）来融化糖。灯泡的亮度可以调节。

● **气囊**：吹糖用的工具，是在一个气囊上加一个铜管，铜管加热后把糖球包在上面，用手捏气囊使其鼓气从而把糖球吹起来，一边吹一边捏塑造型。

● **火枪**：用来加热的工具，也可用来将糖与糖之间加热粘合在一起。

● **毛笔**：在糖体表面作画用的笔，所用的色素为拉糖专用色素。

● **LIGHT**: Use a 3000W-high-temperature burner (bath heater is ok) to melt the sugar. And you can adjust its brightness.

● **AIR SAC**: It's used to blow sugar. We add a copper pipe to the air sac, heat the copper pipe and then stick the sugar to it. Then blow air into the sugar by pressing the air sac. Shape the ball when blowing.

● **HEAT GUN**: There is a heating wire in it and it's used to heat the sugar or stick the sugar parts together.

● **BRUSH**: It's used to paint on the surface of the sugar. We use the pigment which is specilized for sugar art.



●**糖温计**：用来熬糖时的糖温测量计。

糖块：市场上有专用的拉糖块无需自己熬糖，只要在糖灯下加热融化即可使用。

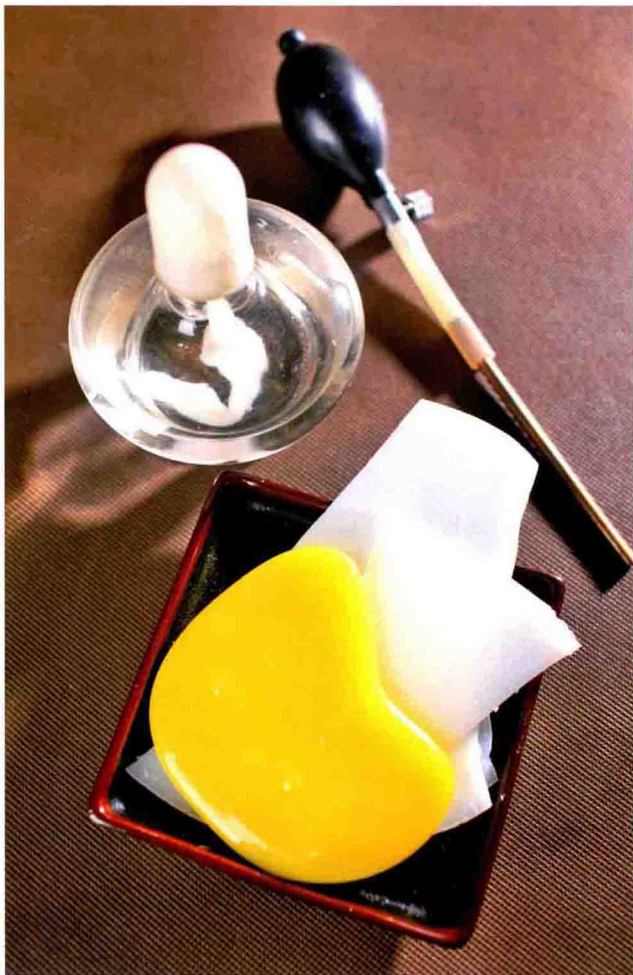
●**雕塑刀**：不锈钢材质的雕塑刀一套4把，用来给糖塑形，比如压出眼眶时就用带有圆头的那两把刀。

●**酒精灯**：用来加热工具和糖块接口，同时也起到了消毒的作用。没有酒精灯也可用火枪代替。

●**SUGAR THERMOMETER**: You don't have to boil sugar by yourself for there're ready-made sugar for sugar art in the market.

●**SCULPTURE TOOLS**: We need one set of stainless steel tools for sugar art, which contains four tools. They are used to shape the sugar works such as pressing the eye sockets with two tools which have round balls on the top.

●**ALCOHOL BURNER**: It's used to heat the joint part of sugar works and meanwhile used to disinfect the sugar. You can also use a heat gun instead of alcohol burner.



如何展现糖制品最美的光泽

在拉糖艺术中最重要的就是糖制品的光泽。煮制得好的糖能展现出水晶般的剔透感、珍珠般的色泽与光芒。拉糖艺术具有的特性：按照法国拉糖主厨要求的标准，拉糖代表主厨们具备美术与艺术的最高美学境界与造诣。同时在拉糖的作品中，可代表一个人内心的心理感觉，会随当时心境所呈现的作品，展现出外观的美感。而如何将制作好的糖艺作品更长久地保存也是我们一直在探究的。在这里分享一下在工作中所注意到的一些事项：

HOW TO SHOW THE BEST SHINE OF THE SCULPT

In the world of Sugar Art, the most important thing is the shine of the sculpt. If the sugar is well boiled, it will look like crystal, pearl and has the shine of pearl. Sugar Art has some features: according the standard of French chef, they regard sugar art as the highest attainments of the aesthetics and art that belongs to the chefs.