

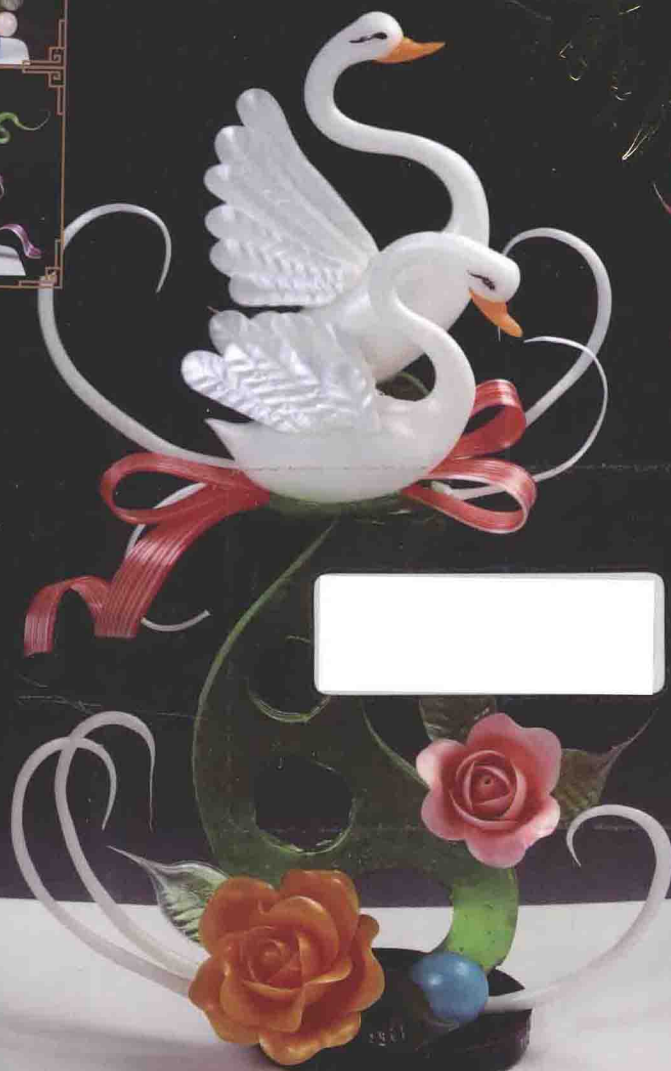
一学就会的

围边

YIXUE JIUHUI DE
TANGYI
WEIBIAN

罗家良◎主编

资深专家手把手教
经典案例一学就会



化学工业出版社

罗家良◎主编

一学就会的 糖艺 围边

YIXUE JIUHUI DE
TANGYI
WEIBIAN



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目(CIP)数据

一学就会的糖艺围边 / 罗家良主编. —北京: 化学工业出版社, 2014. 10

ISBN 978-7-122-21716-5

I. ①一… II. ①罗… III. ①糖—装饰雕塑
IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第203511号

责任编辑: 张彦
责任校对: 宋玮

装帧设计: 刘丽华

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印装: 北京彩云龙印刷有限公司

889mm×1194mm 1/24 印张5 字数171千字 2015年1月北京第1版第1次印刷

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 36.00元

版权所有 违者必究



目 录

第一部分 糖艺技术简介

1.1 糖艺技术发展现状	2
1.2 糖艺的原料及特点	2
1.3 糖艺的工具	2
1.4 制作流程	3
1.5 各种糖的熬糖方法	4
1.6 熬糖的要点补充	5
1.7 拉糖秘笈	5

第二部分 糖艺基础技法

2.1 绿叶的做法	8
2.2 剑兰的做法	9
2.3 双层球的做法	9
2.4 百合花的做法	10
2.5 荷花的做法	11
2.6 睡莲的做法	12
2.7 牡丹花的做法	13
2.8 月季花的做法	14
2.9 杨桃的做法	15
2.10 龙头的做法	16
2.11 玫瑰花的做法	17
2.12 葫芦的做法	18
2.13 小鸟的做法	19
2.14 鸽子的做法	20

2.15 杯子的做法	21
2.16 提莫的做法	22
2.17 青蛙的做法	23
2.18 毛驴的做法	24
2.19 仙鹤的做法	25
2.20 小鹿的做法	26
2.21 鲤鱼的做法	27

第三部分 糖艺盘饰欣赏

3.1 果实	29
3.2 企鹅	30
3.3 春之歌	31
3.4 绿葫芦	32
3.5 迎风	33
3.6 下蛋的公鸡	34
3.7 红果	35
3.8 回眸	36
3.9 生机	37
3.10 花篮	38
3.11 爱意	39
3.12 调色板	40
3.13 低调	41
3.14 戏荷	42
3.15 彩球	43
3.16 淡香	44

3.17 螳螂与南瓜	45	3.53 弱水三千	81
3.18 古藤	46	3.54 早春	82
3.19 暗香	47	3.55 牵连	83
3.20 出浴	48	3.56 龙虾	84
3.21 石榴熟了	49	3.57 石榴花开	85
3.22 春鸟	50	3.58 梦幻曲	86
3.23 百合	51	3.59 马蹄莲	87
3.24 好事成双	52	3.60 睡莲	88
3.25 窗外	53	3.61 我不孤独	89
3.26 双艳	54	3.62 山水牡丹	90
3.27 大风歌	55	3.63 青梨	91
3.28 金鱼	56	3.64 我的小面包	92
3.29 红花瓶	57	3.65 秀色可餐	93
3.30 风竹	58	3.66 跃	94
3.31 佛手瓜与螳螂	59	3.67 蓝色妖姬	95
3.32 芳樽	60	3.68 荷包蛋	96
3.33 剑兰	61	3.69 藤	97
3.34 红蜻蜓	62	3.70 白鹭	98
3.35 定情戒指	63	3.71 一生清白	99
3.36 喜上眉梢	64	3.72 安静	100
3.37 红球	65	3.73 平安曲	101
3.38 残荷	66	3.74 人生百味	102
3.39 家常味	67	3.75 杨桃与天牛	103
3.40 葫芦开花	68	3.76 虾嬉	104
3.41 对话	69	3.77 小毛驴	105
3.42 角落	70	3.78 昙花	106
3.43 节节高	71	3.79 蓝猫	107
3.44 靓妆	72	3.80 天鹅	108
3.45 玫瑰	73	3.81 童年的小火车	109
3.46 枯木逢春	74	3.82 真味	110
3.47 梨花开	75	3.83 油灯与毛笔	111
3.48 猴子	76	3.84 红鸟	112
3.49 大虾生菜沙拉	77	3.85 野花	113
3.50 翠鸟	78	3.86 永结同心	114
3.51 倩影	79	3.87 鲤鱼	115
3.52 母子情深	80	3.88 提莫	116

一 学 就 会 的 糖 艺 围 边

第一部分

糖艺技术简介



1.1 糖艺技术发展现状

糖艺,就是以食用糖(砂糖、冰糖、糖醇等)为原料,经熬煮、抻拉、吹塑、粘结等手法加工制成即能食用又能欣赏的艺术品(如花朵、鱼虾、虫鸟、动物等等)的过程。糖艺和食品雕刻、面塑一样,是活跃于餐饮业中的一种造形艺术,可用于装饰菜肴和点心,或制做看盘展台。由于它造型美观、色彩鲜艳、质感好,有一种金属般的光泽,表现力强,所以很受欢迎。

近几年,糖艺技术在国内的餐饮业有很大的发展,很多厨师都知道了糖艺,认识了糖艺,但还没有达到很普及的程度。在整个厨师队伍中,会糖艺的人所占比例很少,而餐饮市场上对于简单实用的糖艺围边需求量很大,所以糖艺技术从当前形势来看,发展空间很大。

1.2 糖艺的原料及特点

制做糖艺的原料主要有:砂糖(图1)、冰糖(图2)、绵白糖(我们平时用的白糖)、艾素糖(图3)等。

砂糖



冰糖



艾素糖



使用砂糖、冰糖、绵白糖的特点是成本低廉,购买方便。但熬糖时需要加些葡萄糖浆(图4),或柠檬汁、酸味剂等,否则糖体发脆、烫手,不利于抻拉。

使用艾素糖,熬糖的时候很简单,除了加水,不用加其它任何辅助原料。熬好的糖体手感好,不烫手,便于抻拉,色泽鲜艳光亮,而且不易吸潮,成品保存时间长,不易出现翻砂、发烊(即成品在保存过程中出现表面发黏熔化的现象)。所以艾素糖是制做糖艺的最佳原料。

葡萄糖浆



1.3 糖艺的工具

制做糖艺,离不开一些必要的工具,其中最常用的工具有:糖灯、不粘垫、火枪、温度计、气囊、手套、叶模、剪刀、镊子、酒精灯、熬糖锅、电磁炉等。

图5是一种恒温糖艺灯,将熬好的糖体放在糖

灯下烘烤,可以保持糖体长时间柔软不变硬,便于抻拉。灯罩可上下收缩,不用的时候可折叠收起来,便于携带。



第5代恒温糖艺灯



第6代恒温糖艺灯



折叠后的
第6代恒温糖艺灯

糖灯的使用方法

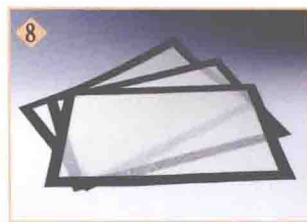
糖灯正面的控制面板上由开关、电源指示灯（红灯）、恒温控制器、工作指示灯（绿灯）组成,插上电源,打开开关,红灯亮表示电路已接通,绿灯亮表示加热片开始工作,恒温控制器可左右旋转,可将糖灯温度调整到合适的温度,当糖灯加热到规定的温度后会自动断电（即绿灯灭）,当糖灯温度降低 $2\sim 3^{\circ}\text{C}$ 后又会自动通电（绿灯亮）,从而使操作台上的温度总是保持在一个恒定的温度范围内。

图6是一种发明专利的折叠一体式糖艺灯,不工作的时候可以折叠成一个笔记本电脑的形状（图7）,方便携带。工作的时候,两次打开糖灯的翻盖,固定好,插好电源线,拧开开关,绿色指示

灯亮,表示糖灯开始加热工作。将恒温控制器调整到合适的温度,十分钟左右即可工作,当糖灯加热到规定的温度后会自动断电（即绿灯灭）,当温度降低 $2\sim 3^{\circ}\text{C}$ 后又会自动通电（绿灯亮）。

图8是不粘垫,耐高温,可反复折叠,不易损坏,是制做糖艺的必备工具之一。

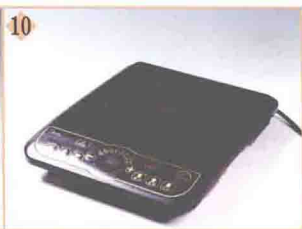
其它工具见图9~图12。



不粘垫



复合底熬糖锅



电磁炉



火枪



气囊

1.4 制作流程

糖艺制作的程序

原料配比—加热熬煮—分割成块—上色抻拉—撕片塑形（或吹涨成形）—组装粘结—装饰点缀—完成

1.5 各种糖的熬糖方法

冰糖的熬煮方法



第一步：将500克冰糖放锅中，像淘米一样用清水淘洗一遍，倒净水。



第二步：加入500克清水将冰糖加热至溶化。



第三步：加入葡萄糖浆150克，然后改小火继续加热。



第四步：烧至糖浆温度165~170℃时离火。

第五步：将糖浆倒在不粘垫上冷却。



砂糖的熬煮方法（图略）

500克砂糖放入熬糖锅内，加清水250克，小火煮沸，用小勺撇净表面脏沫，加入葡萄糖浆150克（冬季可再加入柠檬汁4、5滴），放入温度计（多放几根温度计）小火熬至170~175℃（看温度计）离火倒在不粘垫上即可。

绵白糖的熬煮方法（图略）

与砂糖相同，温度加热到165~170℃即可。

艾素糖的熬煮方法



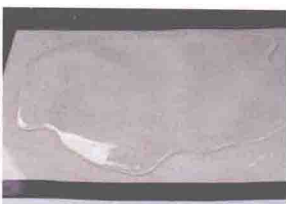
第一步：取艾素糖500克放入锅中。



第二步：加入150克清水放电磁炉上加热。



第三步：大火加热至糖浆温度至170~175℃时离火。



第四步：将糖浆倒在不粘垫上晾凉至半凝固状。



第五步：隔着不粘垫将糖反复折压，使成面团状。



第六步：用剪刀分成小块。

第七步：可立即使用，也可等冷却变硬后用塑料袋包好后保存起来备用。



1.6 熬糖的要点补充

1. 熬冰糖（或砂糖、白糖）的时候，为什么要加葡萄糖浆？因为从化学结构上看，冰糖（砂糖、白糖）都属于双糖，而双糖在加水熬煮的过程中会水解成一部分的单糖（即葡萄糖），双糖的特点是脆、硬，表现在拉糖过程中就是烫手、易断、不够柔软；而单糖的特点是使糖体柔软，易于抻拉，而且可以抑制双糖的吸潮返砂现象。双糖虽然在熬煮的过程中会转化成一部分的单糖，但数量不够，所以需再混入一些葡萄糖浆（这是一种物理的方法），从而使糖体柔软。而加入一些柠檬汁或酸味剂（如硼酸、酒石酸、柠檬酸等）则是用化学的方法，促使更多一些双糖转化成单糖。但是单糖多了也不好，不容易定型，总是很软，不够光亮。所以决定糖体好坏的最重要的因素一是熬糖的温度是否准确，二是单糖和双糖的比例是否合适。

熬糖时加水量的多少，火力的大小，时间的长短，对熬糖的质量都有影响。

2. 艾素糖是一种比单糖分子还小的五碳糖（单糖是六碳），熬艾素糖时，不用多加水，时间也不必太长，更不用加葡萄糖、柠檬汁之类，只要看准了温度就可以。还有一种熬艾素糖的方法是不加水，直接炒至艾素糖熔化即可使用。

3. 由于每支温度计都是有误差的，只用一根温度计测温会不太准确，所以熬糖时可多插几根温度计。另外，除了观察温度计，也可以结合“闻”和“看”来做一个综合判断，熬好的糖浆闻起来应略有一点焦糖的香味，冰糖、砂糖倒出来后应是淡黄色，类似于色拉油或蛋清的颜色，而艾素糖则透明无颜色。

1.7 拉糖秘笈

1. 熬好的糖体，在温度降至半凝固状态时，经反复抻拉（像抻面那样），糖体会发光发亮，像金属或绸缎一样漂亮，这也正是糖艺的诱人之处。这时需注意两点，一是要在糖体软硬适度的时候开始抻拉。什么叫适度呢？就是糖体有些硬，但还能够抻拉，抻拉的时候需要用一些力气，但还不至于拉断，这就是适度。如果糖体太软（也就是糖体温度高），拉出的糖不亮。如果糖体太硬（糖体温度低），则糖体拉不动或易断。二是要知道拉亮到什么程度为止。糖体一般反复抻拉到30次左右的时候达到最亮，再拉下去，糖体就会逐渐失去光泽。所以我们应该把糖拉到最光亮的程度之前就停下来（比如说拉到第25下），因为将糖体拉亮，只是一个准备的过程。而我们在拉花瓣拉花叶的时候，还要将糖体反复抻拉，我们应该是在糖体最亮最有光泽的时候完成作品。

拉糖的时机掌握

第一步：在糖体软硬度适宜的时候开始拉糖。



第二步：拉到第十次时的样子。





第三步:拉到第二十次时的样子。

第四步:拉到第二十五次时即可停止,压扁,放在糖灯下备用。

2. 拉花瓣花叶之前,糖体应在手掌中反复折压几次(这样做一是使糖体的温度均匀,二是使表面光亮),然后将双手拇指和食指紧捏糖体边缘,撕出一条刀刃(很薄很锋利,见图13),再横向拉出花瓣或绿叶(见图14),这一“撕刀刃”的过程很重要,它会使拉出的花瓣和绿叶边缘很薄、很亮、很有光彩。



撕刀刃的动作

然后横向拉花叶

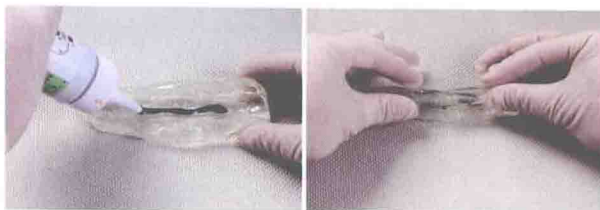
3. 糖体上色的方法有三种。

一是在将糖熬到合适温度时将色素倒在糖锅内搅匀,这样的一锅糖只能调出一种颜色。做糖艺用的色素,应该用油溶性的色素,如果用水油兼溶性的色素,会使糖体浑浊不透明甚至返砂。油溶性色素见图15。



油溶性色素

二是将熬好的糖体分割成块,每一块调成不同的颜色,将色素包在糖体中后,反复抻拉,直至将颜色拉匀,糖体拉亮。这是一种最常用的调色方糖体的上色



第一步:在糖体软硬适度时压出一个槽,滴入色素。

第二步:像包饺子一样将色素包严包紧。



第三步:将糖反复折拉,注意不要将色素挤到外面。

第四步:抻拉20多次以后颜色均匀糖体发光即可。

三是用喷笔将色素喷到糖体表面,用这种方法的好处,首先是能达到一种渐变的效果(即由深到浅的过渡),其次是喷在透明的糖艺作品上(即糖体没经过抻拉),形成一种清澈透明的感觉。

4. 制作糖艺(不论是拉糖还是吹糖),掌握好时机最重要。吹糖的时候,一定要掌握好糖体的软硬程度,太软、太硬、太薄都不行。太软了,容易变形;太硬了无法塑形;太薄了无法在表面上进行下一步的加工修饰。吹糖的要诀是“三分吹,七分拉”,即吹糖作品最重要的动作是用手去捏、塑、抻、拨,而不是向糖内吹气。另外,吹糖的时候一定要等到作品彻底冷却定型后再将气囊上的铜管烧热拔出,如果拨的时间过早,糖艺作品会由于内部气体收缩形成负压而塌陷。

一 学 就 会 的 糖 艺 围 边

第二部分

糖艺基础技法



2.1 绿叶的做法

制作

1. 将软硬适度的糖体先撕出一个“刀刃”。
2. 横向拉出绿叶的锥形。
3. 用另一只手将多余的原料撕掉。
4. 立即将绿叶放在叶模上，压出纹路。
5. 再用手略弯曲一下叶片即可。
6. 制做荷叶时先剪下一片糖片。
7. 用手向四周撕扯糖片使之成椭圆形。
8. 将糖片放在荷叶模上压出纹路。
9. 取下后放在掌心，用另一只手的拇指向下压出随意弯曲的形状即可。
10. 也可将拉出的叶片放在上下合压的叶模里。
11. 用另一个叶模快速压实，然后取下即可。
12. 各种形状的叶子。



2.2 剑兰的做法

制作

1. 将糖体先撕出刀刃，再横向拉出，剪下花瓣。
2. 将花瓣放在手心中，压出弧度。
3. 将花瓣根部捏尖。
4. 将三片花瓣根部烤软，粘在一起。
5. 在一根绿茎上粘上几朵小花。
6. 用细糖丝做成花蕊，粘上，配上绿叶。



1. 用透明糖吹出一圆球。



2. 冷却后，用壁纸刀（烧热后的）将球根部切下。



3. 在透明球内，将另一种颜色的糖吹出一小球。



4. 待小球定型后，抽出气囊，将两个球的根部烤软，捏成一体。

2.3 双层球的做法



5. 完成。

2.4 百合花的做法

制作

1. 将糖先撕出刀刃，再横向拉出花瓣。
2. 剪下花瓣。
3. 将花瓣放在手心中压出弧度。
4. 先将花瓣根部捏细。
5. 再将花瓣顶部略捏尖。
6. 拉出两层共六片花瓣。
7. 先将第一层花瓣粘在一起。
8. 再粘上第二层花瓣。
9. 粘上花蕊。
10. 配上绿叶即可。



2.5 荷花的做法

制作

1. 绿糖搓成圆球状做莲蓬。
2. 用圆管戳出莲籽的形状。
3. 拉出糖片，剪出尖形花瓣。
4. 将花瓣放在手心中，压出弧度。
5. 共做出十片花瓣。
6. 先粘出第一层五片花瓣。
7. 再粘出第二层花瓣。
8. 在莲蓬的外边粘一圈黄色糖丝。
9. 配上荷叶即可。





2.6 睡莲的做法

制作

1. 拉出花瓣，剪下。
2. 将花瓣放在手中压出弧度。
3. 将花瓣的根部捏细。
4. 再将花瓣的前端略捏尖。
5. 先粘出第一层三片花瓣。
6. 再粘出第二层五片花瓣。
7. 再粘出第三层五片花瓣。
8. 粘一圈绿叶。
9. 将黄色糖拉细丝做花心即可。

