

浪漫水彩课

# 环球美食手绘技法

爱林文化 主编  
金雨森 编著



中国工信出版集团

人民邮电出版社  
POSTS & TELECOM PRESS

浪漫水彩课

爱林文化 主编  
金雨森 编著

# 环球美食手绘技法

人民邮电出版社

北京

## 图书在版编目(CIP)数据

浪漫水彩课. 环球美食手绘技法 / 爱林文化主编 ;  
金雨森编著. — 北京 : 人民邮电出版社, 2015. 9  
ISBN 978-7-115-40145-8

I. ①浪… II. ①爱… ②金… III. ①水彩画—绘画  
技法 IV. ①J215

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第191620号

## 内 容 提 要

这是一本美味又好看的水彩教程书,带给那个最热爱生活的你。全书分为四个章节,从中式美食到异国料理,从小吃到甜品,用一本书就带你环游世界,展开充满美食的浪漫艺术之旅。本书从简单的技法开始让你了解水彩,使用水彩,并用水彩作为工具记录你与美食有关的幸福瞬间。本书涵盖了中式佳肴、异国美食、小吃甜品三个方面,替你收集了各种各样具有带代表性的美食与文化,动动笔你就可以将生命中不期而遇的美食统统记录下来。

本书有丰富的食谱,趣味的美食大图鉴,每幅图画都直戳你那颗对美食充满热情的心。现在就让我们用手绘,用美食,为你的生活增添一些“开胃剂”吧。

- 
- ◆ 主 编 爱林文化
  - 编 著 金雨森
  - 责任编辑 郭发明
  - 执行编辑 高 悦
  - 责任印制 程彦红
  
  - ◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市丰台区成寿寺路11号  
邮编 100164 电子邮件 315@ptpress.com.cn  
网址 <http://www.ptpress.com.cn>  
北京瑞禾彩色印刷有限公司印刷
  
  - ◆ 开本: 700×1000 1/12  
印张: 15.34 2015年9月第1版  
字数: 289千字 2015年9月北京第1次印刷
- 

定价: 59.80 元

读者服务热线: (010) 81055296 印装质量热线: (010) 81055316  
反盗版热线: (010) 81055315

## Part 01



### 水彩工具与基础知识

- 1.1 绘画工具 5
- 1.2 构图的知识要点 7
- 1.3 水彩技法 9



## Part 02



### 舌尖荟萃的中华美食来袭

- 2.1 湘味十足剁椒鱼头 13
- 2.2 云南风味砂锅米线 20
- 2.3 杭州名吃东坡肉 27
- 2.4 重庆特色鸡汁锅贴 34
- 2.5 粤菜小吃蒜蓉扇贝 40
- 2.6 家常美味麻婆豆腐 46
- 2.7 超丰富广式茶点 52
- 2.8 宝岛好味三杯鸡 58
- 2.9 香喷喷腊味煲仔饭 65

## Part 03



### 让异国美食带你环游世界

- 3.1 可爱又可口的百变寿司 73
- 3.2 怎么吃都不会腻的  
Hamburger君 80
- 3.3 满满阳光咖喱饭 86
- 3.4 早安! 英式早餐 92
- 3.5 听上去很厉害的  
泰式冬阴功汤 98
- 3.6 温柔料理亲子丼 105
- 3.7 大名鼎鼎的惠灵顿牛排 110
- 3.8 千变万化的意面君 116

## Part 04

### 目不暇接的甜食零嘴

- 4.1 夏日·抹茶芭菲 123
- 4.2 Q弹可爱章鱼烧 129
- 4.3 古早味芋圆 136
- 4.4 最爱的奶油泡芙 143
- 4.5 琳琅满目咖啡心语 152
- 4.6 随心定制cup cake 159
- 4.7 来份热乎乎的关东煮吧 167
- 4.8 英式下午茶 173
- 4.9 童年味道粽香满满 180



浪漫水彩课

爱林文化 主编  
金雨森 编著

# 环球美食手绘技法

人民邮电出版社

试读结束 请完全本请在线购买：[www.bj168.com](http://www.bj168.com)

## 图书在版编目(CIP)数据

浪漫水彩课. 环球美食手绘技法 / 爱林文化主编 ;  
金雨森编著. — 北京 : 人民邮电出版社, 2015.9  
ISBN 978-7-115-40145-8

I. ①浪… II. ①爱… ②金… III. ①水彩画—绘画  
技法 IV. ①J215

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第191620号

## 内 容 提 要

这是一本美味又好看的水彩教程书,带给那个最热爱生活的你。全书分为四个章节,从中式美食到异国料理,从小吃到甜品,用一本书就带你环游世界,展开充满美食的浪漫艺术之旅。本书从简单的技法开始让你了解水彩,使用水彩,并用水彩作为工具记录你与美食有关的幸福瞬间。本书涵盖了中式佳肴、异国美食、小吃甜品三个方面,替你收集了各种各样具有带代表性的美食与文化,动动笔你就可以将生命中不期而遇的美食统统记录下来。

本书有丰富的食谱,趣味的美食大图鉴,每幅图画都直戳你那颗对美食充满热情的心。现在就让我们用手绘,用美食,为你的生活增添一些“开胃剂”吧。

- 
- ◆ 主 编 爱林文化
  - 编 著 金雨森
  - 责任编辑 郭发明
  - 执行编辑 高 悦
  - 责任印制 程彦红
  
  - ◆ 人民邮电出版社出版发行 北京市丰台区成寿寺路 11 号  
邮编 100164 电子邮件 315@ptpress.com.cn  
网址 <http://www.ptpress.com.cn>  
北京瑞禾彩色印刷有限公司印刷
  
  - ◆ 开本: 700×1000 1/12  
印张: 15.34 2015 年 9 月第 1 版  
字数: 289 千字 2015 年 9 月北京第 1 次印刷
- 

定价: 59.80 元

读者服务热线: (010) 81055296 印装质量热线: (010) 81055316  
反盗版热线: (010) 81055315

## Part 01



### 水彩工具与基础知识

- 1.1 绘画工具 3
- 1.2 构图的知识要点 7
- 1.3 水彩技法 9

## Part 02



### 游遍全球的中华美食来喽

- 2.1 湘味十足剁椒鱼头 13
- 2.2 云南风味砂锅米线 20
- 2.3 杭州名吃东坡肉 27
- 2.4 重庆特色鸡汁锅贴 34
- 2.5 粤菜小吃蒜蓉扇贝 40
- 2.6 家常美味麻婆豆腐 46
- 2.7 超丰富广式茶点 52
- 2.8 宝岛好味三杯鸡 58
- 2.9 香喷喷腊味煲仔饭 65

## Part 03



### 让异国美食带你环游世界

- 3.1 可爱又可口的百变寿司 73
- 3.2 怎么吃都不会腻的  
Hamburger君 80
- 3.3 满满阳光咖喱饭 86
- 3.4 早安! 英式早餐 92
- 3.5 听上去很厉害的  
泰式冬阴功汤 98
- 3.6 温柔料理亲子丼 105
- 3.7 大名鼎鼎的惠灵顿牛排 110
- 3.8 千变万化的意面君 116



## 目录 Contents



## Part 04

### 自不暇接的甜食零嘴

- 4.1 夏日·抹茶芭菲 123
- 4.2 Q弹可爱章鱼烧 129
- 4.3 古早味芋圆 136
- 4.4 最爱的奶油泡芙 143
- 4.5 琳琅满目咖啡心语 152
- 4.6 随心定制cup cake 159
- 4.7 来份热乎乎的关东煮吧 167
- 4.8 英式下午茶 173
- 4.9 童年味道粽香满满 180



*Part 01*

# 水彩工具与基础知识



# 1.1 绘画工具

## 笔



 自动铅笔

笔芯通常有 0.5 和 0.3 两种粗细之分，起线稿用 0.5 就可以，注重小的细节可再备一只 0.3 的铅笔。



 储水毛笔

笔身可以注水，保持笔尖的湿润，笔头本身柔韧性很好，非常方便写生，初学者也很好掌握。笔尖通常有大、中、小、三个型号。



 小毛笔

可与储水笔的功能相替换，大白云或小白云都很不错，毛笔另外一个用途，由于留白液会对笔造成伤害，所以准备一支便宜的小毛笔来使用留白液非常划算。



 笔状橡皮

非常好用的小工具，可以很好地修改细节。

## 颜料

颜料通常分为管状和固体两种。固体水彩比较方便携带与使用，本书用到的均是固体水彩颜料。



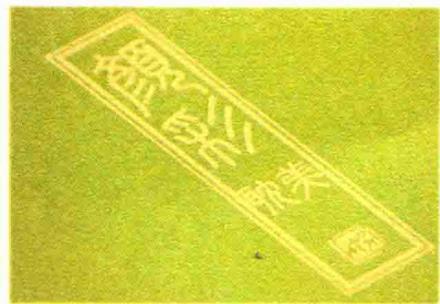
 固体颜料

固体颜料，方便取色，毛笔蘸水直接蘸取颜料配色，对于初学者来说是不错的选择。



 管状颜料

管状颜料里面含有甘油比较多，更容易溶解。



可以算作固体水彩，市面上比较多的是吉祥和吴竹两种，本书用的是吴竹颜彩 36 色，与水彩的常规颜色有别，有些颜色不能与正常的颜色相对应，以传统色为主，厚涂起来遮盖力比一般的水彩要好，但是有些颜料在干掉之后会有发粉的感觉，重的颜色会有一点胶质的反光，但是颜色本身非常鲜艳。

 吴竹颜彩 36 色



 樱花 Sakura 18 色

性价比高，适合初学者用，另外还要配一只滴水笔，缺点是颜色在纸张上干透后不够鲜艳透明，作入门推荐。



彩铅建议入手水溶性彩铅，颜色更饱和，笔芯质地更软，画出来的效果更均匀，最重要的是可以与水彩混合，修改也很方便。

 辉柏嘉水溶彩铅

## 水彩纸

水彩纸大致可以分为两种，木浆纸和棉浆纸。

木浆纸表面上看起来颜色比较白，质地光滑。但吸水性比较差，容易留下明显的水渍，利用这个特点可以做出好看的肌理，适合写意的风格，同时擦洗时比较干净

棉浆纸通常比木浆纸贵，上色更加均匀柔和，适合深入刻画和写实的风格，但是没那么容易擦洗。

纸有不同的克数，例如 150 克、200 克和 300 克，克数越大纸就会越厚。

建议初学者选择克数大一点的纸，遇水不太会皱，擦洗修改也方便。



木浆纸



棉浆纸

木浆纸



棉浆纸



## 其他工具



**削笔刀**  
配合彩铅使用。



**橡皮**  
绘图橡皮软软哒。



**水桶**  
准备一个容器做笔洗。



**留白液**  
帮助清晰留白的小工具。



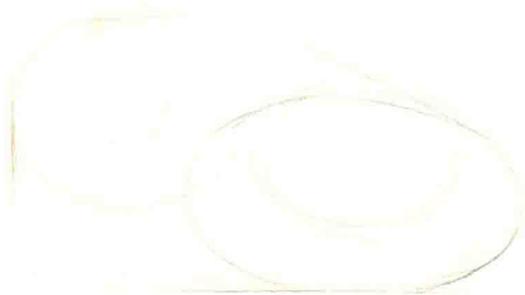
**纸胶带**  
防止纸张起皱。画画之前要用它裱好纸，纸胶带不容易破坏纸张。



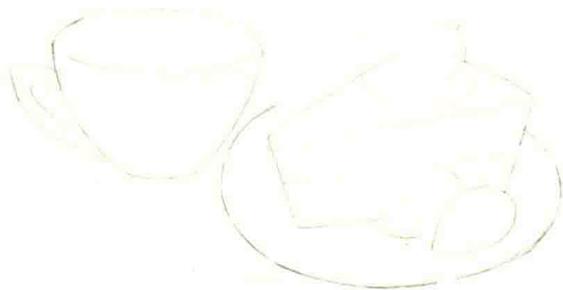
**调色盘**  
用它调出丰富的水彩颜色。

## 1.2 构图的知识要点

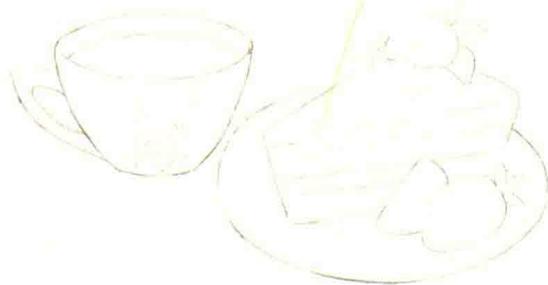
### 构图步骤



**01.** 先定好要描绘的对象大体的位置，用简单的图形概括。



**02.** 接着画出主体物的外轮廓，主要的造型和细节。



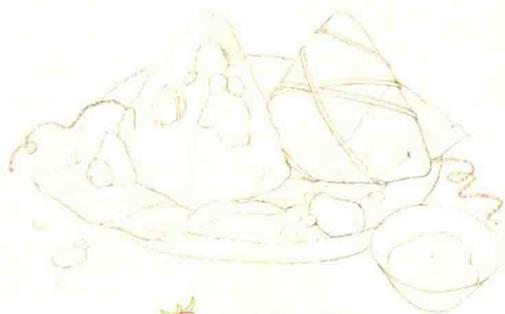
**03.** 增添其他的细节，比如器皿的花纹，食物上其他装饰，线稿就完成了。

## 构图的注意事项

点线面三个要素是构图中非常重要的意识，点在画面中可以通过细碎的小东西来表现，平衡画面。线起到连接画面的作用，可以将独立的部分穿插起来。面则可以理解为面积比较大的主体背景等。

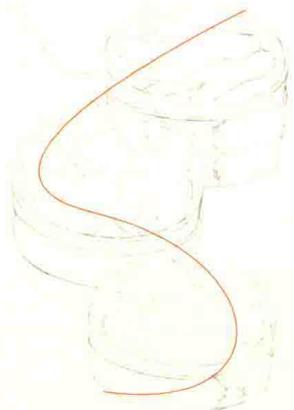
画面上物体的大小一定程度也要根据主次来决定，主要物体占的面积比较大，细节也相对比较丰富；次要物体相对较小。前面的东西视觉上要比后面的东西大，这点在画面上也要有所体现。

将粽子作为面，包着粽子的绳子就是线，点缀在画面上的豆子和前面的小碗可以算作点。



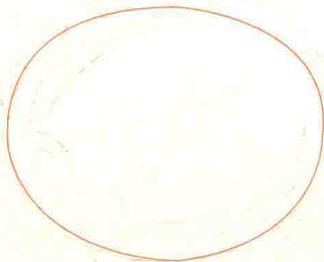
点线面的组合

## 常见的构图形式



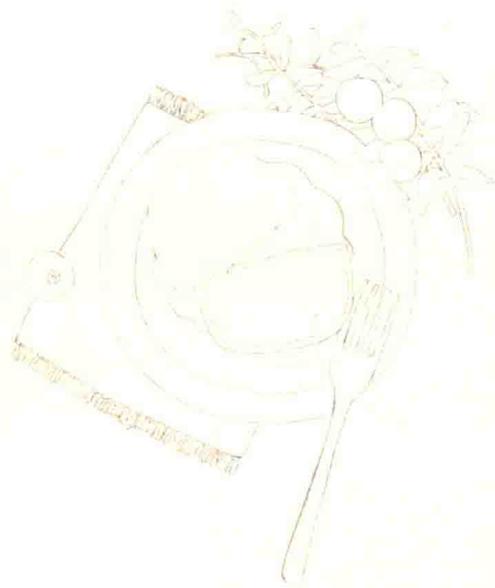
### 01. S形构图

比斜线平行构图更具动态构图。

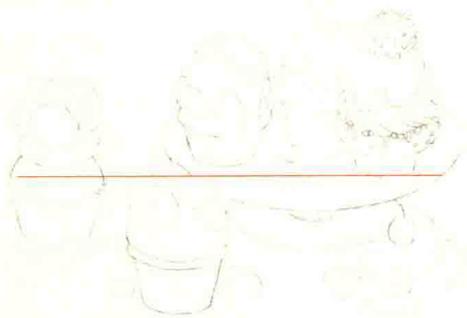


### 02. 饱满的构图

将主体物置于画面中间，会使视觉更加集中。

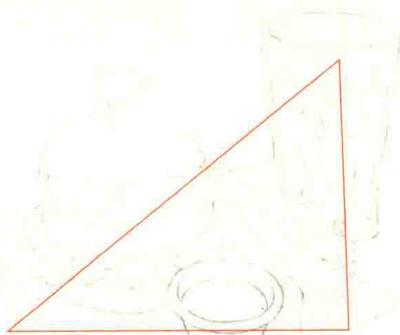


05. 构图还要有曲线和直线穿插相切，使画面更丰富。惠灵顿牛排中的叶子装饰就是起这个作用。



### 03. 平行构图

比较具有形式感的构图。



### 04. 三角形构图

使画面呈现稳定的感觉。

## 1.3 水彩技法

### 水彩干湿技法

干画法和湿画法是水彩中不可缺少的两种技巧，一幅水彩画通常结合了这两种技巧。



#### 干画法

通常指在第一遍颜色干透的基础上再上第二遍颜色。过程中要注意从先浅后深的顺序来上色，层叠的颜色会产生丰富的层次效果，使画面更加明确真实。在绘画各类美食的过程中非常需要这些明确的部分，在使用干画法时要注意水分的控制防止颜色太干、僵死。



#### 湿画法

颜色趁湿相接融合是湿画法最主要的特点，要点是保持纸张的湿润，湿画法是水彩画基本而又非常重要的画法，颜色相互渗透、渲染，表现了水彩富有变化、淋漓透明的特点，湿画法通常可以表现出柔和自然、写意的画面风格。在美食题材当中对酱汁、汤汁和流淌质感的表现都离不开湿画法。

### 好玩有趣的技法

水彩轻薄、透明、易于混合的特性使得它可以有各种各样丰富有趣的变化，在使用水彩的过程中不要害怕出错，多多尝试，一定可以找到更多乐趣。



#### 1. 叠色法

干画法的一种就是按照由浅至深的顺序，在一层颜色干透之后叠加另一层颜色，颜色相叠加的部分会呈现两种颜色混合的效果，这个方法并不需要刻意为之，经常会在作画过程中自然运用到。



#### 2. 晕染法

使用频率较高，控制好水分就可以使过渡自然，在塑造物体立体感和制造一些纹理颜色的时候都运用的到，根据颜料的不同，也会产生些微沉淀的效果。



### 3. 点染和水渍

在铺好的颜色未干时点入别的颜色，使其自然晕开，或者点入清水使画面留下水痕，制造出美妙而随机变化的肌理。水渍的中央可以适当用笔擦拭，用纸巾轻轻擦干，这样会使水渍更明显。



### 5. 撒盐

在铺好的底色微微有点干的时候撒上盐粒，盐粒可以吸收一点周围颜色，制造出美妙的雪花状的肌理。等到颜料干透轻轻拍掉残留的盐粒就可以了，建议选择粗盐粒，可以使肌理更明显。



### 4. 淡彩

与线条相结合的绘画方式，保留线稿的痕迹淡淡铺色，这是一种轻松自由的作画方式，可以用在一些水彩速写的过程中。

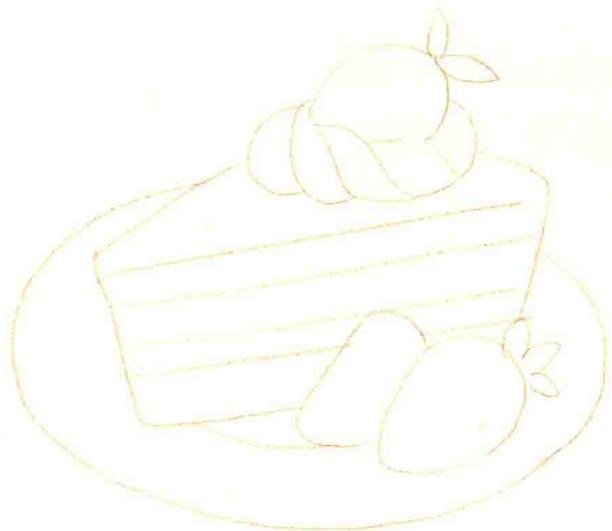


### 6. 留白液的使用

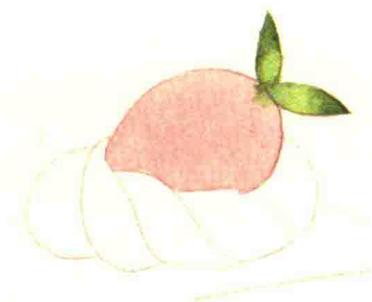
留白液，顾名思义就是可以帮助你画面上留下想要的空白形状。

## 从一块蛋糕开始

让我们从一块简单的蛋糕开始，结合之前介绍的技法体验水彩的乐趣吧。



**01.** 画好线稿，仔细画好小的细节，生动的细节有助于你进一步塑造出描绘的对象！



**02.** 给草莓铺粉色底色，并画出小叶子。



**03.** 在这里使用刚刚提到的干画法，等底色干透在上面用稍微深一点的红色画出草莓剖面的纹理。



**04.** 用肉色给奶油铺色，留出作为厚度的空白。



05. 给蛋糕上面铺淡淡的褐色，避免大面积的平涂；否则会太过单调。可以点染进一点褐色和深红色，正好也可以画出蛋糕美味的质感。



06. 用平涂的方法画出侧面巧克力奶油的厚度，颜色比较深，像这样两块颜色间互不干扰的平涂也可以算是干画法的一种。



07. 侧面的蛋糕胚用淡淡黄色铺色，中间晕染褐色奶油，注意过渡自然，同样要增添一点小细节来体现蛋糕蓬松的质感。



08. 颜色干了以后，再用深红色在中间部分加入一点溢出的果酱。



09. 前面用来装饰的草莓可以适当增添趣味性，试试看用水渍和撒盐留出的雪花纹路给草莓添加细节。



10. 接着画出盘子，边缘上加入褐色的装饰，用淡淡的蓝灰色与紫灰色晕染盘子暗部，制造出白色瓷盘的效果。影子也可以用这样的颜色画出来。

Part 02

群英荟萃的中华美食来喽



## 2.1 湘味十足剁椒鱼头

