

中国

食品装饰艺术

面塑／巧克力／糖粉／糖艺

施明宽 胡 龙 主编



中国轻工业出版社

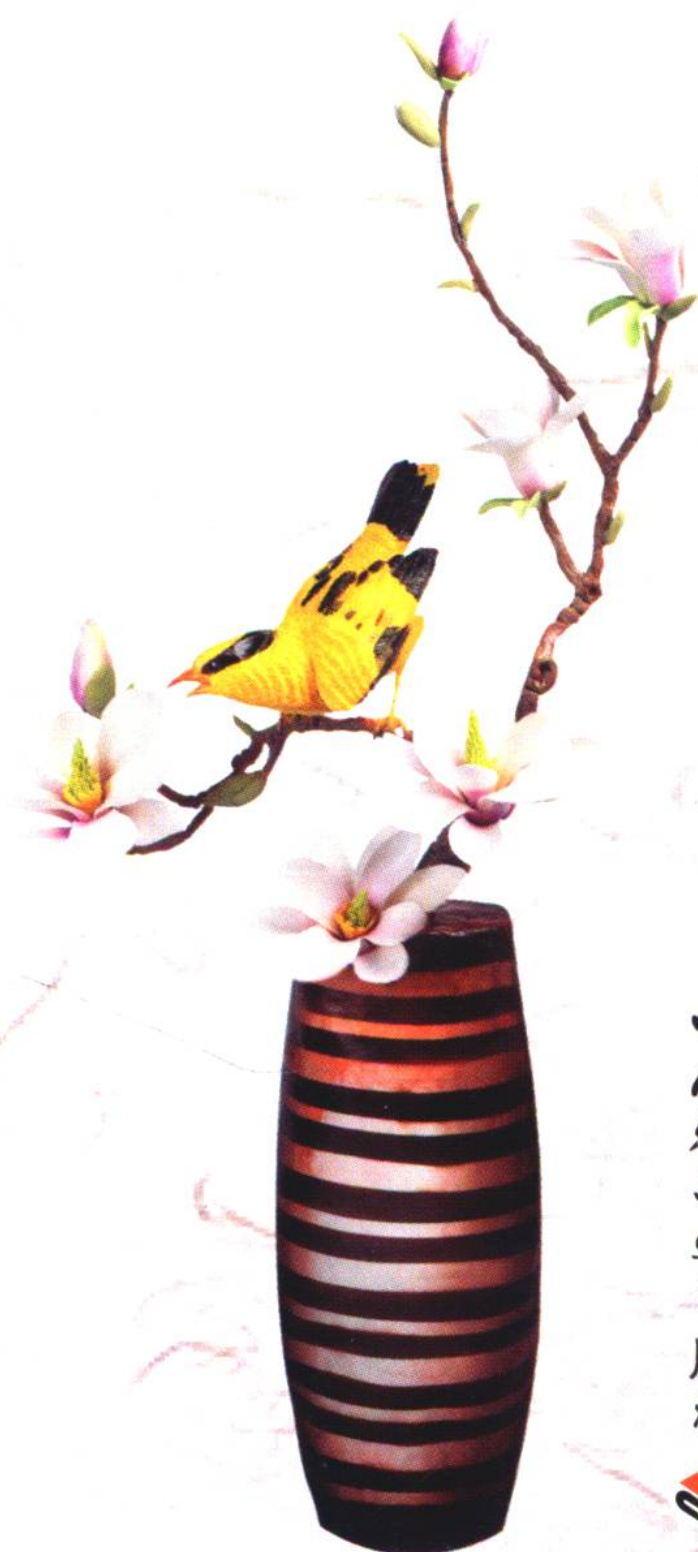
全国百佳图书出版单位

15172.114
J0132
餐饮行业职业技能培训教程

中国

食品装饰艺术

面塑／巧克力／糖粉／糖艺
施明宽 胡 龙 主编



中国轻工业出版社



图书在版编目（CIP）数据

中国食品装饰艺术：面塑、巧克力、糖粉、糖艺 / 施明宽，
胡龙主编. —北京：中国轻工业出版社，2013.3
餐饮行业职业技能培训教程
ISBN 978-7-5019-9145-7

I. ①中… II. ①施… ②胡… III. ①食品雕刻 — 技术培
训 — 教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字（2013）第 005675 号

责任编辑：史祖福
策划编辑：史祖福 责任终审：张乃柬 封面设计：锋尚设计
版式设计：锋尚设计 责任校对：晋 洁 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：北京京都六环印刷厂
经 销：各地新华书店
版 次：2013年 3 月第 1 版第 1 次印刷
开 本：889×1194 1/16 印张：7
字 数：170千字
书 号：ISBN 978-7-5019-9145-7 定价：38.00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
120156J4X101ZBW

序

烹饪亦艺术也，
故谓之『烹饪艺术』。

当今中国烹饪高手辈出，懂其艺术之道者颇多，可谓百花齐放、百家争鸣。此对好食者而言，乃是美事一桩；对好学者而言，更是学无止境。

本书作者施明宽先生和胡龙先生是我的挚友，曾一起共事多年。早年二人皆拜师中国绘画名师和烹饪艺术大师，深得教诲，对传统艺术和现代艺术甚是专注。几度春秋，二人对烹饪艺术的追求孜孜不倦，并学有所成，自成一派。二人年纪尚轻，却神通广大，能让瓜果起翼，能让面团对语，能让美食炫彩，平常之物皆能赋予神奇。观其作品，亦可见其为人，怎一个“精美”了得！细细数来，佳作不断，桃李天下，好大一番作为。

书中主推面塑，另有巧克力、糖粉、糖艺，作品从构思立意到选材制作可见其技术功底和艺术水准。作者更结合当下社会动态和餐饮市场推出许多上乘之作，做到与时俱进，是近年来少见。譬如同舟共济、回娘家等作品发丝灵动、衣履轻拂、形神兼备，比画面更立体、比木偶更鲜活。得见此书者，切不可匆匆略过，当从每件作品中寻其精髓，融会贯通，多加练习，才真得其书。亦可以书交友，共探烹饪艺术之事，为其发展尽绵薄之力，岂不美哉？

本人能为本书作序、作品作注，乃荣幸之至。本书中一作品一寓意，一作品一段情，更是往之未有。烹饪的发展当有其文化之博大，其艺术之丰硕，其技艺之精湛。但见本书与天下烹饪艺术爱好者共赏，愿作者艺术之树常青！

吴启龙
壬辰年初春

前言

非常荣幸我们以这样的方式相识，
您对我们的肯定将是我们永恒的追求。

随着餐饮行业的飞速发展和中西餐饮文化的合璧、融合，餐饮文化与餐桌艺术越来越受到人们的关注，传统的餐桌文化形式（如果蔬雕刻等）已远远不能满足现代餐饮发展的需求，受西方餐桌文化的冲击，新兴元素（如糖艺、糖粉雕塑、巧克力雕塑等）已走向餐桌并为广大食客所接受和推崇。“酒店美工”作为一个特殊的新兴行业，其发展势头相当乐观。但我们也面临着巨大的考验，单一的表现形式已远远不能满足广大食客的需求，只有多品类多形式的艺术表现，不断推陈出新、更新换代，才能满足时代发展的需要。

“授人以鱼，不如授人以渔。”在2010年，我们创办了“明龙食艺”食品艺术培训基地，为想从事和已经从事酒店美工工作的广大爱好者提供了一个理想的学习平台。我们始终坚持方法论教学，培养学员的创新思维，让学员不仅仅学到课堂上的那些作品，更多的是学会做作品的方式方法，让他们在以后工作过程中可以从容面对、不断创新。为弥补传统食品艺术色彩单一的不足，我们率先将中国工笔画的用色原理融入食品艺术的创作之中，让食客真正感受到食品艺术带来的视觉冲击。

应广大学员的要求，现将我们这两年的成果整理成册，并附有详细的步骤解析，为您呈现一个又一个生动逼真的食品艺术作品。我们真切希望我们的作品会带给您不一样的思考并获取充足的灵感，为您以后的从业道路添光加彩。

我们将不懈努力，坚持创新，让更多美的元素点亮艺术化的餐桌。敬请您的期待。

编者



施明宽

施明宽，1986年出生于四川省简阳市安乐乡，明龙食艺创始人。拜世界书画名人、中国著名女画家陈卡琳女士为师，精心学习素描、色彩、中国工笔画，尤以工笔画见长。后因其对烹饪艺术挚爱非凡，故拜学多位烹饪艺术大师，深得大师真传。擅长艺术，能巧妙地将绘画技艺融入作品中，经多年的苦心钻研，终成一派。

曾多次受邀为国家领导和社会名流设计、制作艺术宴席，其作品精美，并多次受邀发表于各大烹饪杂志封面。在业界享有“烹饪艺术家”称号。



胡龙

胡龙，江苏徐州人，明龙食艺创办人。早年入行，遍访名师，潜心学习食品雕刻，有丰富的酒店实践经验。其后又学习了糖艺、糖粉、面塑、巧克力雕等。尤其以面塑技艺见长，为求技艺上有更大的突破，大胆将软陶人物制作工艺与传统面塑相结合，并研读了大量相关书籍，经过学习揣摩后，使其作品更加真实、生动，具有鲜明的现代气息感。从而形成了自己独树一帜的风格。

副主编简介



赵彦凯

赵彦凯，河南安阳人，2007年从事烹饪行业。由于自小受到了家乡泥塑文化的熏陶，所以对艺术一直是非常的偏爱。入行后便一直从事着菜品美工。曾先后跟随多位名师学习雕刻、面塑、糖粉、糖艺、巧克力雕等技艺，其中以糖艺、巧克力制作最为见长。



韩自清

韩自清，河南新密市人。2007年开始从事烹饪行业。2010年进入明龙食艺学习。同年开始进入一些高档会所和星级酒店担任美工师并潜心学习港式沪菜和粤菜，其粤菜制作较为擅长。



王学良

王学良，1992年出生于河南太康县，对美术十分热爱。2009年从事食品雕刻工作，进入明龙食艺学习。监管过多家高档酒店的菜品设计与出品，造型时尚美观。多次进修学习，对美工方面有着自己独特的风格。



陈瑞东

陈瑞东，1990年出生，甘肃人。2009年进入明龙食艺培训中心学习雕刻、面塑、糖艺、糖粉。主要擅长：雕刻、面塑及大型展台设计制作。2012年在“中国国际食用菌烹饪大赛”等多个国际大赛中喜获金奖。



策划简介

吴启龙

吴启龙，四川遂宁人，毕业于四川烹饪高等专科学校，蓝诺管理有限公司总经理、一点红餐饮有限公司总经理、喜尚文化创始人、newborn时尚创始人。

本书编委

方言晶 胡志超 李 聪 林道文 刘国许 吕浩鹏
毛 伟 任宇畅 田宝明 肖 祥 张 伟 赵 乐

制作图解与欣赏

面塑

第一章

一、面塑制作基础 /2

面塑解读 /2

面塑工具使用讲解 /4

二、面塑制作图解 /6

眼睛的制作图解 /6

鼻子的制作图解 /7

耳朵的制作图解 /8

嘴的制作图解 /9

手的制作图解 /10

脚的制作图解 /11

赶鹅制作图解 /12

回娘家制作图解 /15

农家乐制作图解 /18

寿星制作图解 /21

福到制作图解 /25

川剧秋江制作图解 /28

军民一家人制作图解 /31



帅哥制作图解 /34
美女制作图解 /37
古典美女制作图解 /40
武将制作图解 /42
扑蝶制作图解 /46

三、面塑作品欣赏 /49

月季山雀 /49
荔枝山雀 /50
斑鸠 /50
鸳鸯 /51
锦鸡 /52
嫦娥 /53
弥勒佛 /53
举头望明月 /53

老寿星 /54
打鼓的小孩 /55
自己的脚自己洗 /55
观音 /56
钟馗 /57
赵云 /58
飞天 /59
卖身契 /60
齐天大圣 /61
秋思 /62
献寿 /63
同舟共济 /64
彝族姑娘 /65
钟馗捉鬼 /66

一、巧克力制作图解 /68

小狗制作图解 /68
海神制作图解 /70
兔子制作图解 /71
老人制作图解 /72
鹿头制作图解 /73

二、巧克力作品欣赏 /74

守护 /74
母子仁 /75
西方神话人物 /76
荷香 /77
和平钟声 /78

制作图解与欣赏

巧克力

第二章





糖粉

制作图解与欣赏

第三章

一、糖粉制作图解 /80

玉兰鹦鹉制作图解 /80

情意绵绵制作图解 /84

二、糖粉作品欣赏 /87

茶花山雀 /87

青花锦鸡 /87

鹰 /88

鹦鹉 /89

山茶孔雀 /89

黄鹂鸣春 /89

大鹏展翅 /90

旋律 /90

加官晋爵 /91

金鱼 /92

花仙子 /93

糖艺

第四章



糖艺作品欣赏 /95

蝶恋花1 /95

蝶恋花2 /95

葵花鹦鹉 /96

小矮人 /96

金发美女 /97

兰花仙子 /98

时尚女郎 /99

美人鱼 /100

面塑

制作图解与欣赏



一、面塑制作基础

面塑解读

面塑发展至今已有几百年的历史，旧时它仅是人们讨生活的一项技艺，难登大雅之堂，如今却是宝贵的非物质文化遗产，并冠以艺术之名，声名远播，令国人骄傲。

“只为谋生故，含泪走四方”，我们依稀可以从历史的尘埃中将面塑艺人的身影略读：挑着担子，走街串巷，凡有集会或节日风雨无阻，只盼得多有客人光顾以解燃眉。无非是寻常之面团，看似没有套路，或捏或压，或搓或切，却在艺人的巧手中渐渐成形，霎时恍然大悟，原来是“悟空大闹天宫”，又或是“仙女散花”，亦可是“蛟龙出海”……如此这般，让孩童乐不知归，让路人叹为观止、争相购买，为节日平添一份情趣。

“高手在民间”，艺人通过一尊尊面塑人物鲜活地反映出不同时代的气息，同时也让传统文化生生不息。中华民族传承着良多文化瑰宝，让越来越多的外国人了解中国、认识中国、喜欢中国，面塑作为一项传统技艺可以说功不可没。

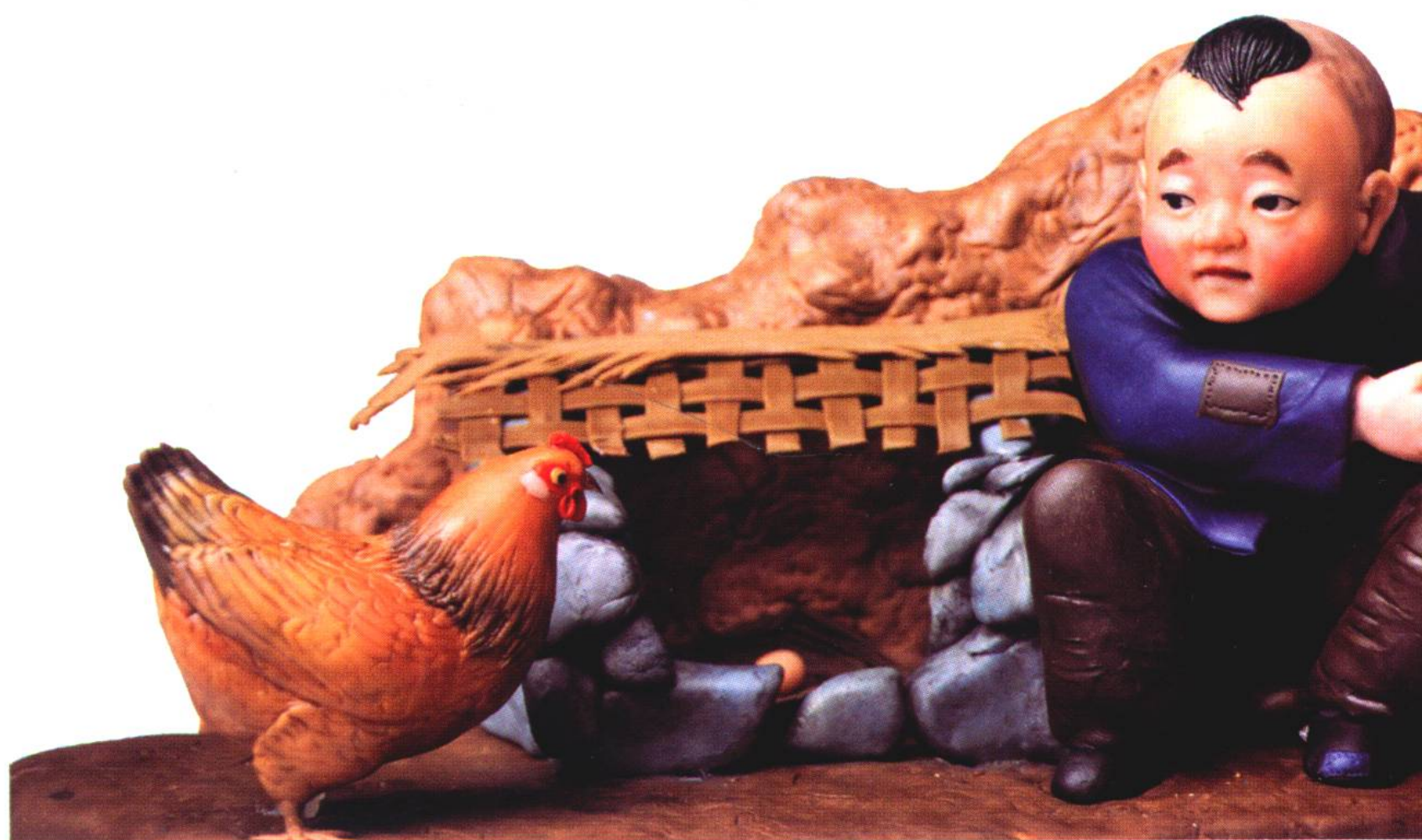
旧时面塑虽有精美之处，但实难长久保存，技艺也是口传心授，难免失真。通过一代代艺人的不懈努力，随着科技的进步，面塑的发展也迎来了空前的繁荣。市面上出现了诸多培训学校，可供爱好者系统地学习这门技艺，由专业老师一对一教学，并辅以书籍、影碟、比赛等各种教学手段。可喜的是人才辈出，其中不乏大师级人物。如今面塑艺人不再风餐露宿，待遇也不断改善，当中的佼佼者出访他国，与国家元首合影留念，这是过去难以想象的事情。其中也有高学历者，更有将作品精选



成册，并注以详细的文字，为面塑发展留下了宝贵的物质财富。

艺术是相通的，是可以相互借鉴的。本书作者正是在求学多个艺术门类，吸取其精华后，自成一派。我们可以从作品中看出，有水墨的立意、有工笔的精美、有雕塑的动感、有软陶的工艺，实为当下之经典。譬如软陶工艺正是弥补了面塑在人物塑造上的不足，过去面塑人物都是传统故事中的形象，难免与社会脱节，而本书作者借鉴了软陶的时代特性，塑造出各种当下的人物形象，也能将面前的真人原貌再现。同时通过现代技术，让面塑的保质期延至数十年之久，使其成为可以收藏的艺术品。

“他朝面人旧时雨，沿街叫卖讨人喜，百年风霜终成器，中华瑰宝显神奇。”正因为一代代面塑艺人的不懈追求，才有今天面塑的蓬勃发展。期盼更多的人喜欢面塑这一传统技艺，并能为面塑的发展竭力而为，那时必定是繁花似锦。

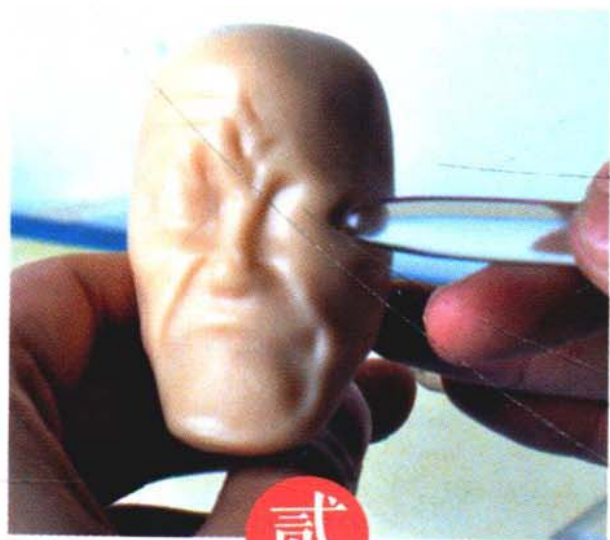


面塑工具使用讲解



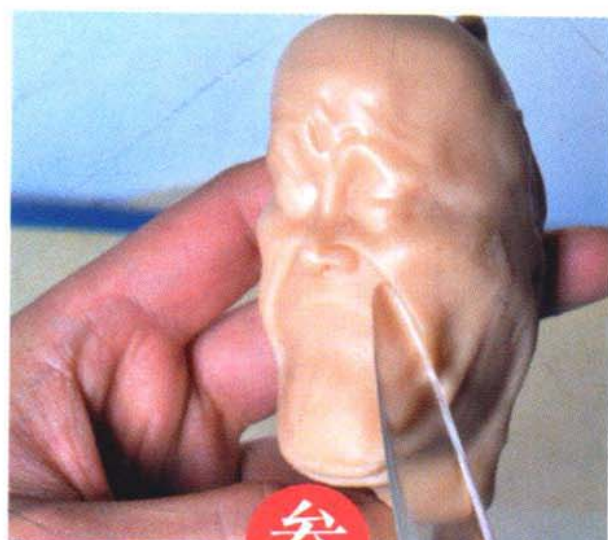
壹

面塑主刀一般在人物开脸时最为常用。刀口是很自然的弧形且较宽，多用于压、挤、刮、推等。在压人物的眉弓、挤鼻子以及在分脸部的大体轮廓时都能用主刀来完成。



贰

点刀的两头是大小不一的半球体，一般是用来说定人物五官的位置、形体和调整脸部起伏。



叁

尖刀多用于挑以及加深眼角等，在做比较细微调整时最为常用。



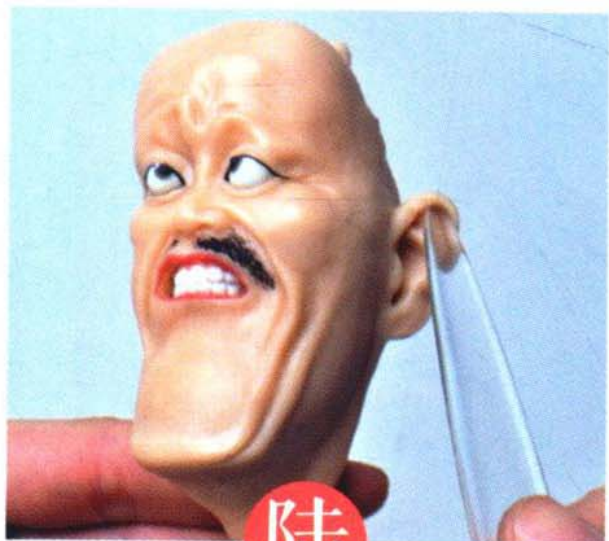
肆

开眼刀主要也是挑的作用，由于刀口平薄，多在做眼睛、嘴巴以及脸部皱纹处理时使用。



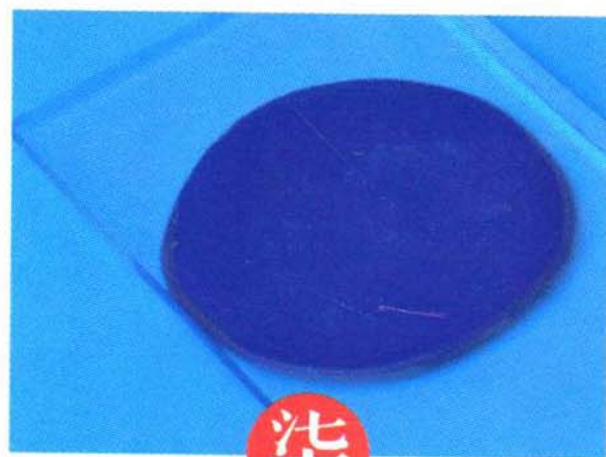
伍

开嘴刀多在处理嘴巴形状和口腔深度时使用。



陆

小号主刀是主刀的辅助刀，在处理一些比较窄小的地方时使用。



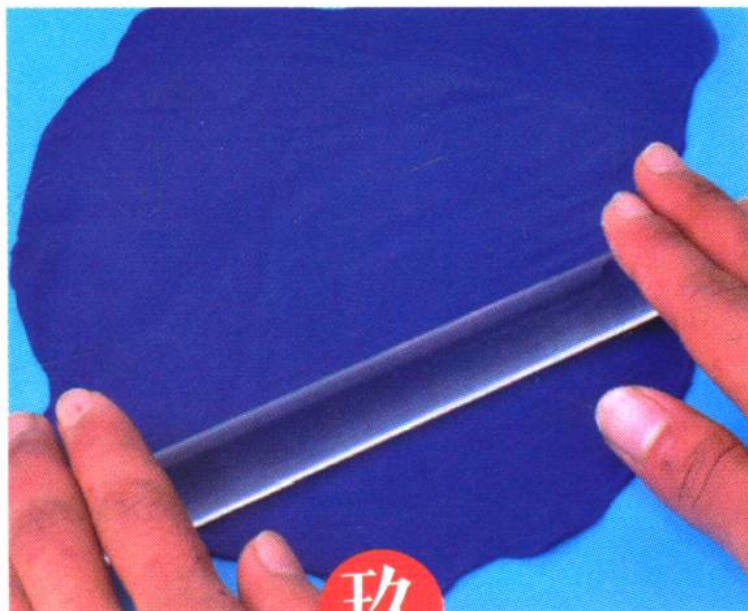
柒

压板多用于压一些小点的面皮以及搓一些细条。



捌

主刀的另一头主要用于对衣褶的处理。



玖

擀面杖主要用于压制大一点的面皮及花瓣的制作。



拾

切刀多用于对衣服形状的切割和对头发纹理的制作。



壹拾壹

剪刀适用于对手脚的制作及一些配饰（如叶子、花瓣等）制作。



壹拾贰

梳子多用于仕女配饰的制作以及一些衣服特殊纹理的制作。



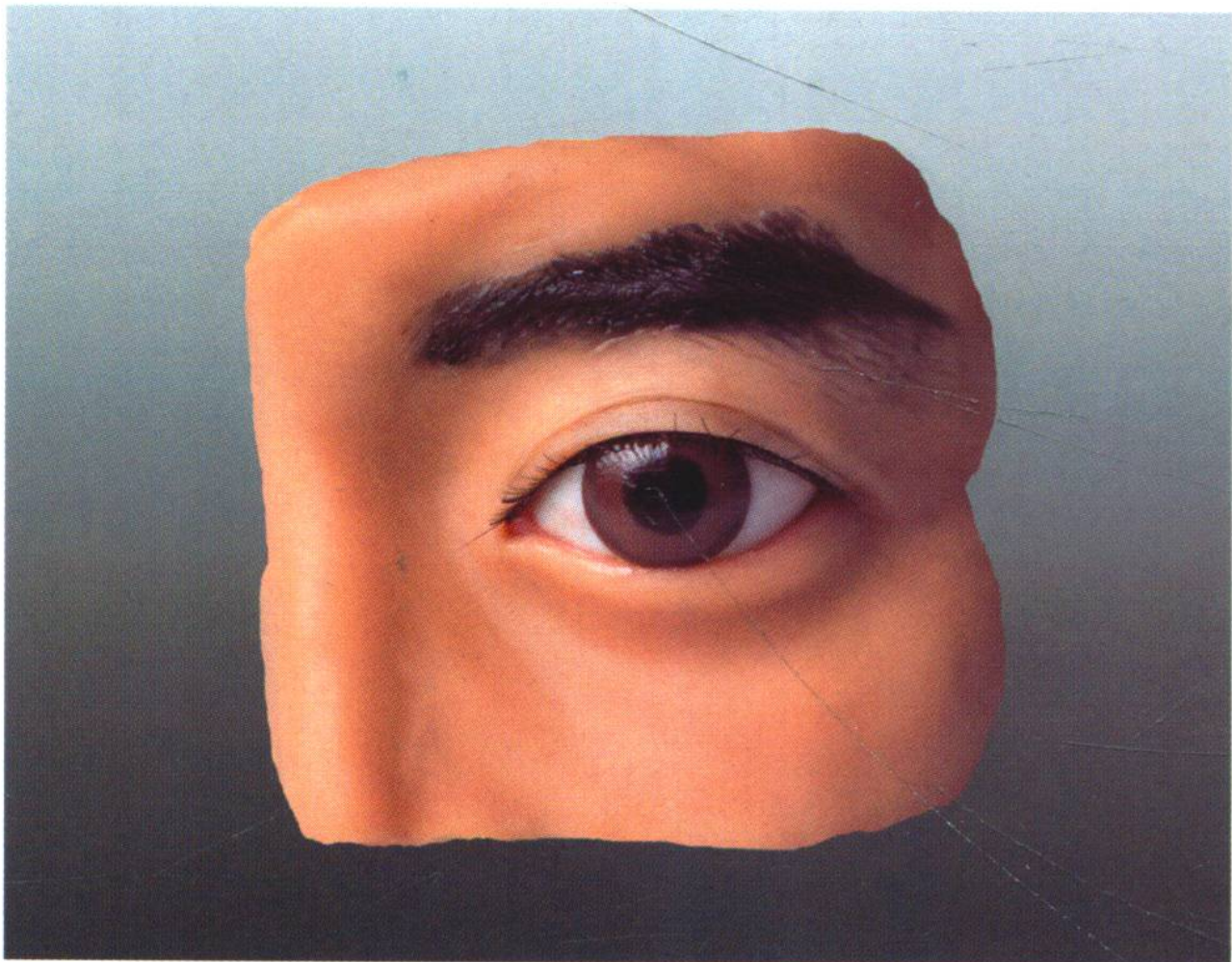
壹拾叁

在对作品化妆时，一般选用胭脂红的眼影和大小不同型号的排笔。



二、面塑制作图解

眼睛的制作图解

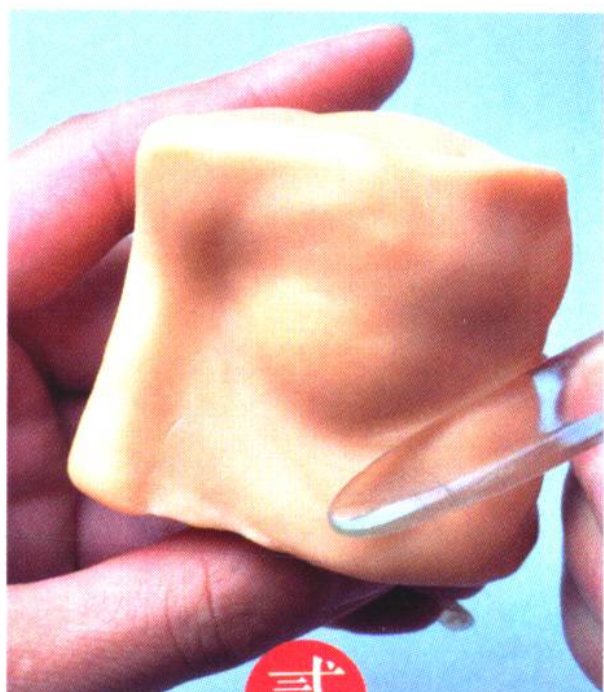


完成效果



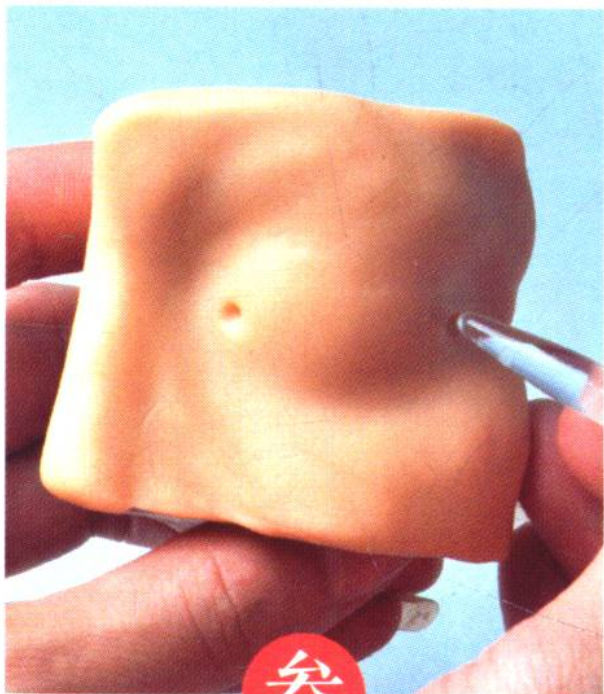
壹

取面团留出眼睛的大形，并用点刀确定好眼睛的位置。



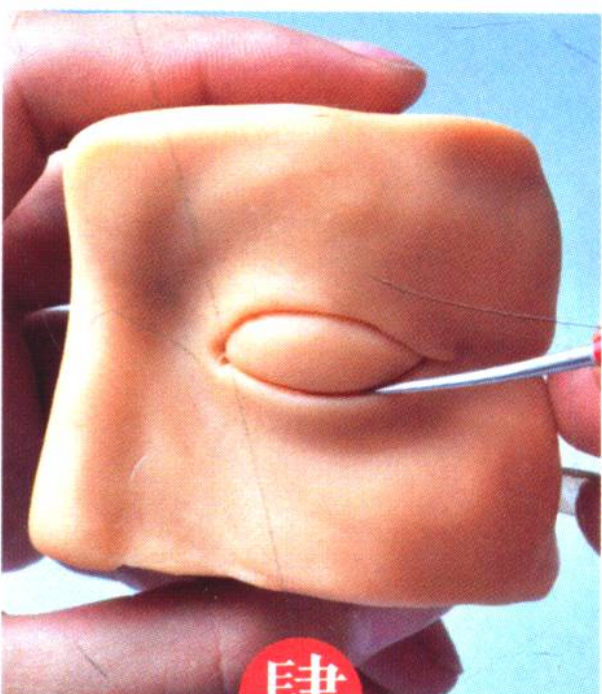
贰

用主刀压出下眼睑的位置，留出整个眼睛的基本大形。



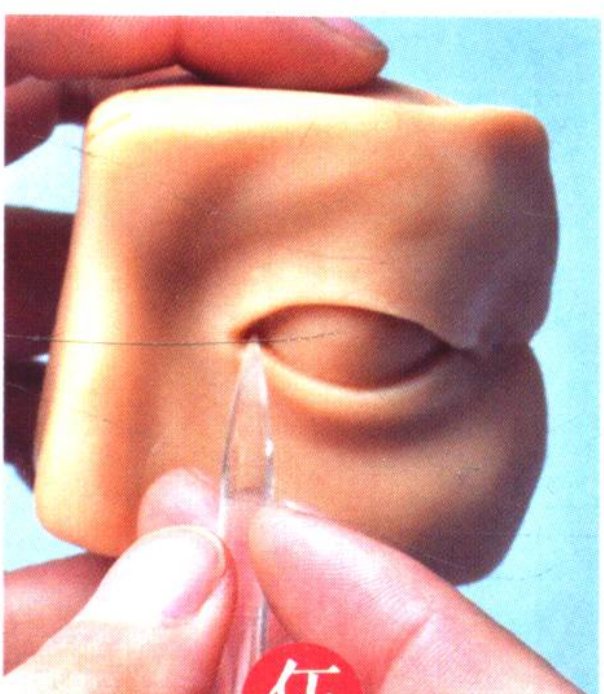
叁

用点刀定出眼睛的宽度。



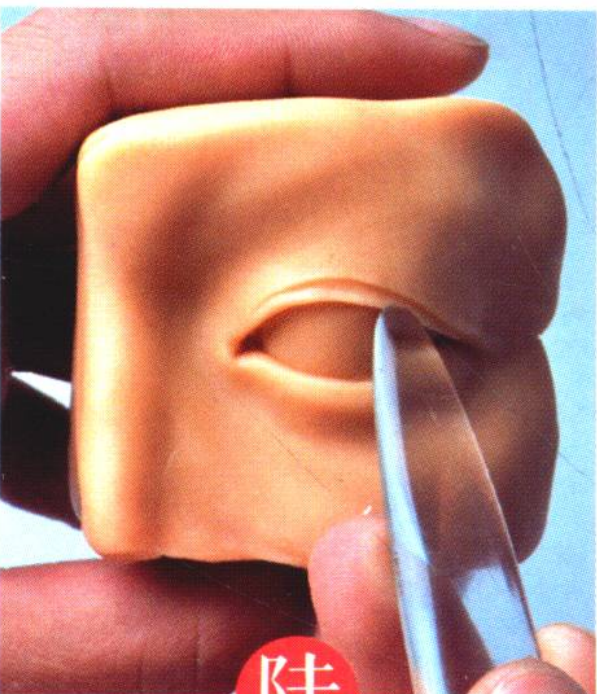
肆

用开眼刀开出眼睛，在开眼睛时要注意上下眼睑的弧度。



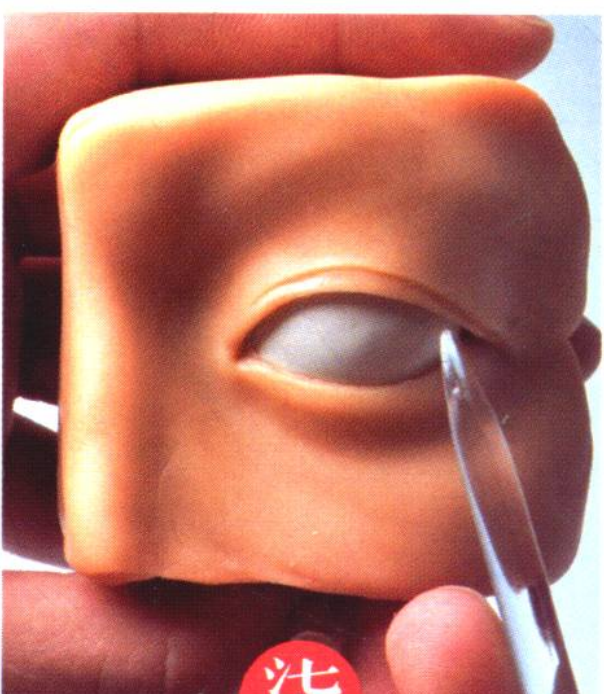
伍

压出眼球的形状，并用尖点刀把内眼角拉出来。



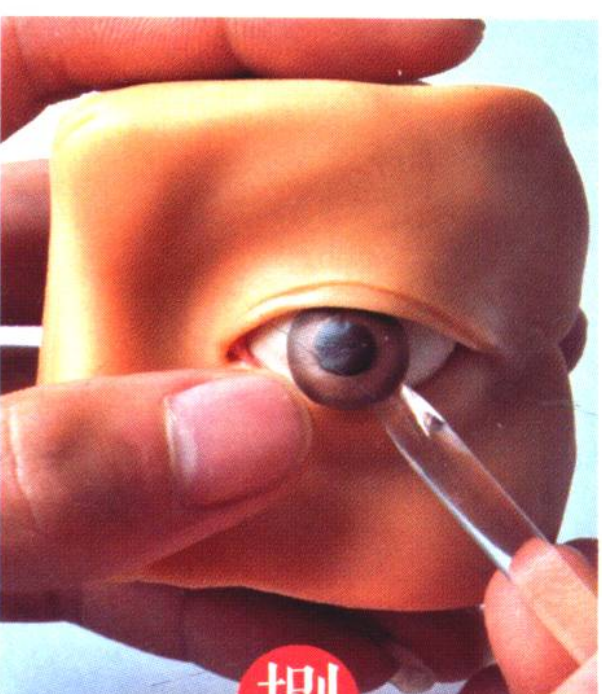
陆

用开眼刀压出双眼皮，在开眼皮时要掌握好眼皮的厚度。



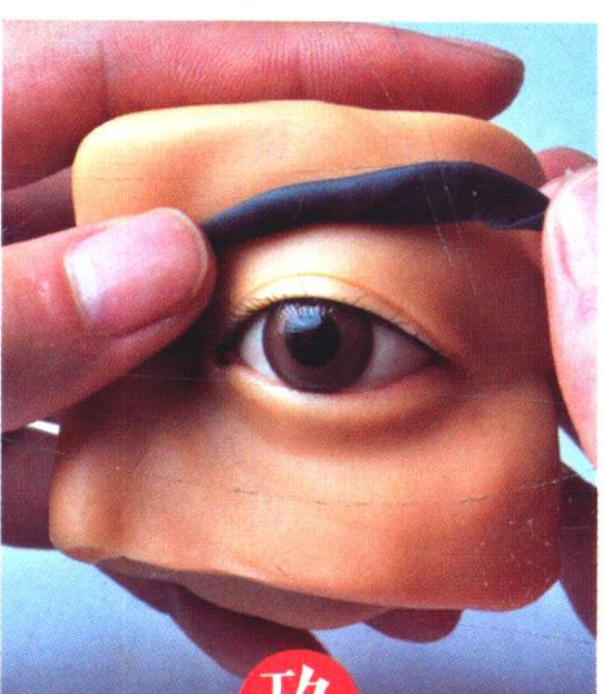
柒

取一块软一点的白面均匀地贴到眼球上。



捌

把瞳仁贴到眼球上。



玖

最后取一块黑颜色的面做出眉毛的大形，并把其贴到眉骨上。