

尚群文化

糖王

周毅食品雕刻

糖艺篇

超值赠送
作品手绘稿



周毅 主编

67个盘头·42个展台

136张手绘稿

1100多张步骤图

Sugar Art

Sugar King Zhouyi

中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

周毅食品雕刻. 糖艺篇 / 周毅主编. —北京: 中国纺织出版社, 2013.5

ISBN 978-7-5064-9655-1

I. ①周… II. ①周… III. ①食糖—食品雕刻—雕塑技法 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第067840号

责任编辑: 范琳娜 责任印制: 储志伟
装帧设计: 水长流文化

中国纺织出版社出版发行
地址: 北京朝阳区百子湾东里A407号楼 邮政编码: 100124
邮购电话: 010-64168110 传真: 010-64168231
<http://www.c-textilep.com>
E-mail: faxing@c-textilep.com
北京华联印刷有限公司印刷 各地新华书店经销
2013年5月第1版第1次印刷
开本: 889×1194 1/16 印张: 12
字数: 142千字 定价: 48.00元
京东工商广字0372号

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

尚
雅
文

周毅食品雕刻 糖艺篇

周毅 主编

编委会

顾问: 王 龙 李明成
主 编: 周 毅
副主编: 王 涛 戴 伟 葛德晓 李玉林 王 黎
周启伟 马瑞玲 徐寅峰
美术指导: 吴 雷 周伟忠 周美香 周后超
编 委: 李云星 曹永华 庞 杰 谢少鸿 蔡於平
饶 聪 聂 鑫 魏钱柱 刘 凯
何 磊 郑仙兴 马铭宏



Zhouyi
Shipin Diaoke
Tangyi Pian

中国纺织出版社

目录

盘头


- | | | | | | |
|----|--------|----|---------|----|------|
| 4 | 熬糖工艺 | 24 | 椰岛风情 | 46 | 蘑菇王国 |
| 6 | 糖球制作工艺 | 25 | 菠萝草莓 | 47 | 农场一角 |
| 7 | 糖艺工具 | 25 | 掌定乾坤 | 48 | 农田 |
| 8 | 作者简介 | 25 | 缠缠绵绵 | 49 | 盆景 |
| 9 | 拥抱 | 26 | 蛋生 | 50 | 平安 |
| 10 | 一叶扁舟 | 27 | 冬日恋歌 | 51 | 苹果 |
| 11 | 生命之花 | 28 | 吉祥如意 | 52 | 葡萄架 |
| 12 | 康乃馨 | 29 | 雏菊 | 53 | 圣诞夜 |
| 14 | 秋日 | 30 | 奋发 | 54 | 食人花 |
| 15 | 热恋 | 31 | 蝴蝶兰 | 55 | 双鱼戏水 |
| 16 | 绿色玫瑰 | 32 | 君子兰 | 55 | 私家花园 |
| 17 | 小丑鱼 | 33 | 心心相印 | 56 | 荷塘月色 |
| 18 | 四季平安 | 34 | 迎客松 | 56 | 桃花扇 |
| 19 | 美丽心情 | 35 | 芝麻开花节节高 | 57 | 蜗牛 |
| 20 | 百年好合 | 36 | 竹子 | 58 | 物语盆栽 |
| 21 | 比翼双飞 | 37 | 默然绽放 | 59 | 夏日物语 |
| 22 | 花开时分 | 38 | 山茶 | 60 | 仙人掌 |
| 22 | 吉他 | 39 | 事事如意 | 61 | 登高望远 |
| 23 | 寻觅 | 40 | 水莲 | 61 | 曲线 |
| 23 | 樱桃 | 41 | 篱笆藤条 | 62 | 小雪人 |
| 24 | 鹦鹉 | 42 | 罗汉鱼 | 64 | 扇子 |
| 24 | 桃子 | 43 | 马蹄莲 | 65 | 生机盎然 |
| | | 44 | 梅花三弄 | 66 | 活色生香 |
| | | 45 | 蜜罐 | 66 | 烟花三月 |
| | | | | 66 | 丛林小径 |

展台

- | | | | | | |
|----|-------|-----|--------|-----|-------|
| 67 | 鸟巢 | 94 | 极乐鸟 | 141 | 亚特兰蒂斯 |
| 68 | 暗夜精灵 | 97 | 精灵之舞 | 144 | 梦幻森林 |
| 70 | 长相厮守 | 102 | 降龙十八掌 | 146 | 思念 |
| 72 | 福禄一生 | 104 | 硕果累累 | 148 | 甜蜜生活 |
| 74 | 疯狂的企鹅 | 107 | 跨虎归山 | 149 | 顽皮刺猬 |
| 77 | 公鸡 | 110 | 睡美人 | 153 | 乾坤 |
| 82 | 国粹 | 112 | 人鱼公主 | 154 | 月光女神 |
| 84 | 果篮鹦鹉 | 114 | 苗寨龙珠 | 156 | 恋 |
| 86 | 功夫鳄 | 117 | 年年有余 | 159 | 女人花 |
| 89 | 花团锦簇 | 120 | 深林精灵 | 160 | 悠然自得 |
| 92 | 化身 | 122 | 情深深雨蒙蒙 | 163 | 中国龙 |
| | | 125 | 秋日私语 | 164 | 浴火重生 |
| | | 128 | 俏皮兔 | 166 | 玉兰孔雀 |
| | | 130 | 收获 | 170 | 月宫 |
| | | 133 | 寿星 | | |
| | | 136 | 生命之源 | | |
| | | 138 | 虾趣 | | |

- | | |
|-----|------|
| 176 | 苗寨龙珠 |
| 179 | 浴火重生 |
| 187 | 女人花 |

手绘稿




拉糖 将柔软的糖反复拉伸叠加使空气进入，表现出如丝绸般光泽的糖体。材料是白砂糖加水、麦芽糖、酒石酸等材料。我们一般用更简单的办法即使用珍珠糖。

流糖 将熬好的糖倒入模具中冷却后形成如玻璃般透明、闪耀钻石般光芒的糖体。糖体的造型随模具改变，模具的品种多样化，最近的主流是以珍珠糖来制作。

吹糖 利用气囊或口将空气吹入糖体内，使糖体获得延展或延伸。一般多用于制作水果造型、延伸的糖管或是卡通形象等需要外形较大又要减少用糖、减轻重量的作品上。

流糖线 煮好后的糖液从糖刀前方流下形成的线体。可以用手造型或是流在模型上形成我们意向中理想的形状，由于这种糖体有镂空感，简单并适合快速操作，非常适合用于盘饰和大型糖艺装饰。


熬糖工艺



1 将绵白糖倒入水锅中加热到沸腾。



2 向沸腾的糖浆中加入麦芽糖。



3 将沸腾的糖液表面的浮沫打掉，这样可以使熬好的糖液更加透明。

周毅新浪博客：

<http://blog.sina.com.cn/u/2156680472>



4 用温度计测量糖液温度，应达到160℃。

珍珠糖体A

具有柔软并慢慢凝固的特点，主要用于制作糖丝线，将珍珠糖加入盛水的锅中煮至158℃即可。

珍珠糖.....1000克
矿泉水.....200克

塔塔粉

主要用于调节糖体透明感及柔软度，糖体的色泽以及具有增强糖体抗氧化能力提高糖体光泽的作用。

珍珠糖体B

想要呈现良好的透明部分必须选择的糖体，主要用于色泽明亮的支架，糖可加温到170~180℃之间。

珍珠糖.....1350克
矿泉水.....270克
塔塔粉...适量



5 将调好的酒石酸溶液加入糖液中并迅速搅匀，这样糖液会变得微微透明（酒石酸与塔塔粉的作用大体相同，但由于酒石酸具有不易结块的特点，因此更受糖王周毅大师的青睐）。

绵白糖糖体A

拉糖用。糖加温到160℃即发生焦化反应。

绵白糖.....1000克
矿泉水.....270克
麦芽糖.....350克
塔塔粉.....适量

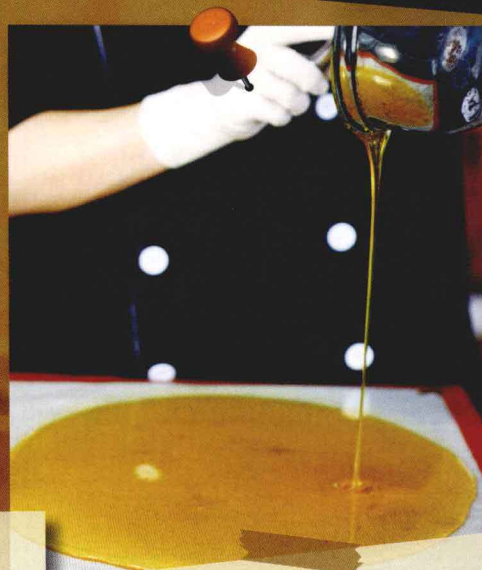
绵白糖黄金糖体B

拉糖用。糖可加温到180℃呈现浓重的焦糖色，拉伸后具有金黄色泽。

绵白糖.....1000克
矿泉水.....270克
麦芽糖.....350克
黄色素.....适量



6 向糖液中加入色素，以调制出心仪的颜色（此时放入色素可以最好地保持色素的活性）。



7 将熬好的糖液倒在不粘垫上，待糖凉后就可以装袋保存了。

糖球 制作工艺



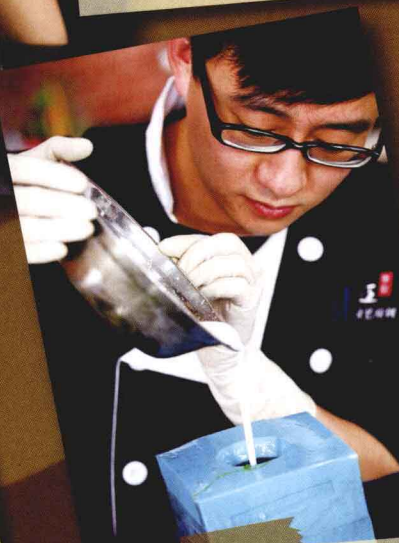
1 用透明胶带将糖球模捆绑固定好，并向内灌入一层透明糖体，然后将多余的糖体倒出，等待第一层透明糖体冷却。



2 加入85%的糖液并选定好要的颜色，颜色可根据作品的需要灵活调整，第二层糖体避免颜色太深，因为太深的颜色无法显示出足够的透明感，而且加有过多颜色的糖也会影响透明度。



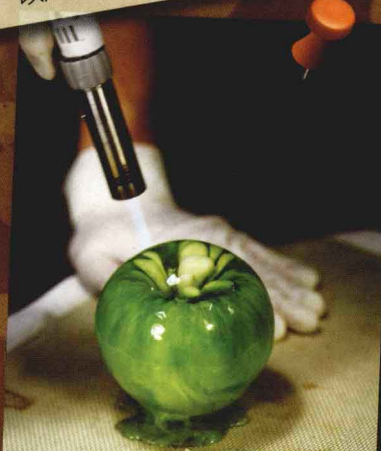
3 用小刀将调成深色的糖体以垂直方式注入模具中，流入的速度要缓慢，这样可以产生分层，制作出不同颜色的糖球。



4 将剩下15%的白色糖体注入模具，这样可以产生开放式花朵或抽芯糖球的不同效果。



5 打开模具就可以分离出糖球了，但一定要凉透，否则糖球容易变形。



6 用火机炙烤使糖球如水晶般光亮剔透。



7 美丽的糖球做成了，赶快动手试试吧。



8 成品主图。

1 捻花刀 糖艺上主要用于眼睛、嘴巴等凹陷处的塑型，由于形状弯曲可处理直刀无法处理的地方。在面塑上主要用于花瓣边缘起伏的制作，需要配合专业的海绵板使用，借用海绵的柔软制作出大起伏的漂亮的花瓣边缘。

2 挑花棒 在糖艺和面塑上的使用方法基本一致，主要用于人物脸部、胸部或动物头部、腿部等需要弧形渐变处理的地方，刀前面的尖头可以挑出美丽的花边。

3 小挑花棒 同上。

4 阴阳碇 糖艺上主要用于制造凹陷，如眼睛或嘴巴等。面塑上使用这个工具的圆面结合专业的海绵板使用，可以将平面的原料做出弧度，比如荷花、玫瑰花及月季花的花瓣的内部窝度。使用这个工具的尖面可以钻出深洞便于剪花使用。

5 主刀 主要用于人物脸部五官及人物衣纹的制作。

6 小主刀 用法同上。只是用于处理更为细微的地方。

7 衣纹刀 用于人物细小部位衣纹的制作。

8 切刀 糖艺上用来压制纹路。面塑上主要用于切割面皮使用。

9 点塑刀 专门用于人物细微处的处理，如人物的下眼睑，人物的上下嘴唇，衣纹的夹褶。

10 压线刀 主要用于线条制作，如人物的头发、花瓣及叶片等的纹路制作。

11 宽线刀 主要用于两边有弧度的线条制作，以及利用刀上的齿轮将原料分界并用另一边碾压花瓣成型，也可用于花边的分界。

12 开眼刀 主要用于眼睛及双眼皮的制作。

13 扇形弧纹刀 主要用于齿痕花边制作，花瓣中间纹路的制作，以及衣服花边的制作。

14 镊子 安装小配件饰品用。

15 小开眼刀 主要用于人物面部的开眼和嘴部的上下分界，以及内容物的填入。

16 神笔 用于表面花纹的绘制及着色用。

17 隔离剂 糖艺上用于使糖与糖不粘连，或使手和面团不粘连。

18 小剪刀 用于人物手脚的分离使用。

19 水晶珠 面塑上用于露珠的制作。

20 压面板 面塑上用于搓面以及制作比较厚的面片。

21 面棍 面塑上用于薄如蝉翼的衣服制作。

22~24 小球刀（尺寸不同） 糖艺和面塑上都用于人物的嘴角、眼角、耳朵、小型衣纹夹褶的制作。

25 花带纸 面塑上同于花茎的制作。

26 珍珠刀 面塑上用于制作珍珠大小的小首饰。

27 中球刀 糖艺和面塑上都用于制作中型人物耳朵，胖人的脸部、嘴部弧度使用。

28 弧形挑边刀 糖艺和面塑上都用于直刀无法处理的地方制作花纹。

29 大号球刀 糖艺和面塑上都用于制作人物耳朵，胖人的脸部、嘴部弧度使用。

30 薄边碇 面塑上用于擀制人物衣边，以及制作薄的花瓣的边缘使用。

31 面塑防腐剂 可用于糖粉和面塑。

32 面塑不粘板 用于制作糖皮或面皮使用。

糖艺工具



Ge De Xiao

葛德晓

1989年出生，山东蓬莱人，2012年开始学习拉糖并深深地爱上了这门艺术。通过一年的磨练，现在已经是拉糖达人了，2013年参与周毅老师糖艺新书的出版，为本书副主编。

Li Yu Lin

李玉林

1992年出生，广西阳朔人，2012年开始学习拉糖艺术并痴迷于糖在手中的千变万化，它或可变化成鱼虫鸟兽，或可变化成庭院美景，或可变化成婀娜美人。2013年参与周毅老师糖艺新书的出版，为本书副主编。

作者简介



李玉林

葛德晓

周毅

戴伟

Dai Wei

戴伟

1992年出生，江苏东台人，精通雕刻与糖艺两个不同学科的技法。糖艺和雕刻其实有很多相同之处，不过刚开始学习的时候并不是一帆风顺，每天都练习到很晚，如果不是当初的努力，大概就不会有今天娴熟的技能了，2013年参与周毅老师糖艺新书的出版，为本书副主编。

在你每天的生活旅途中，别忘了给他人一点赞美一些问候，这一小点温暖的火花一定会燃起友谊的火焰。我们旅途中遇见的每一个人，或多或少是我的老师，因为我从他们身上总能学到东西。

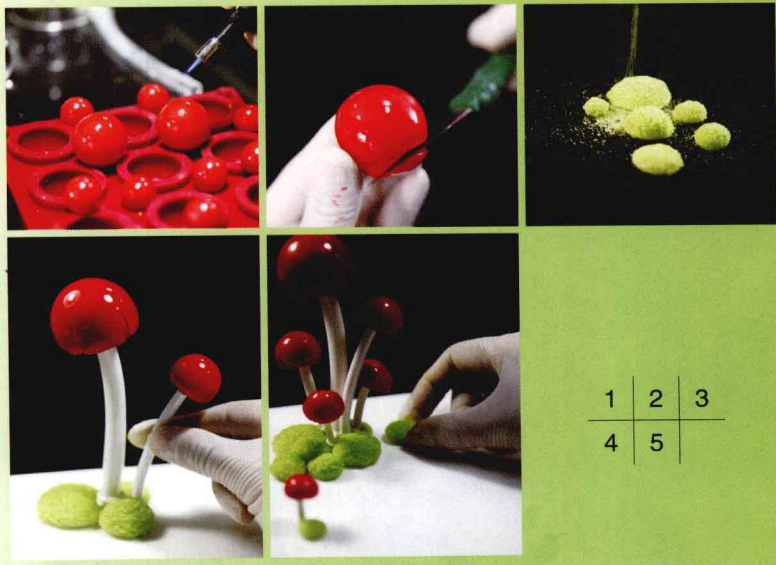
Tang Wang Zhou Yi **糖王周毅**

盘头



Yongbao

Yongbao 拥抱



1	2	3
4	5	

- 1 将红色糖体倒入大小不同的球模具中。
- 2 用刀将多余的糖切下。
- 3 绿色糖体搓圆，刷上果酱，撒上绿色的白砂糖。
- 4 将做好的蘑菇粘接在鹅卵石上。
- 5 将鹅卵石挨个粘接在盘子上。





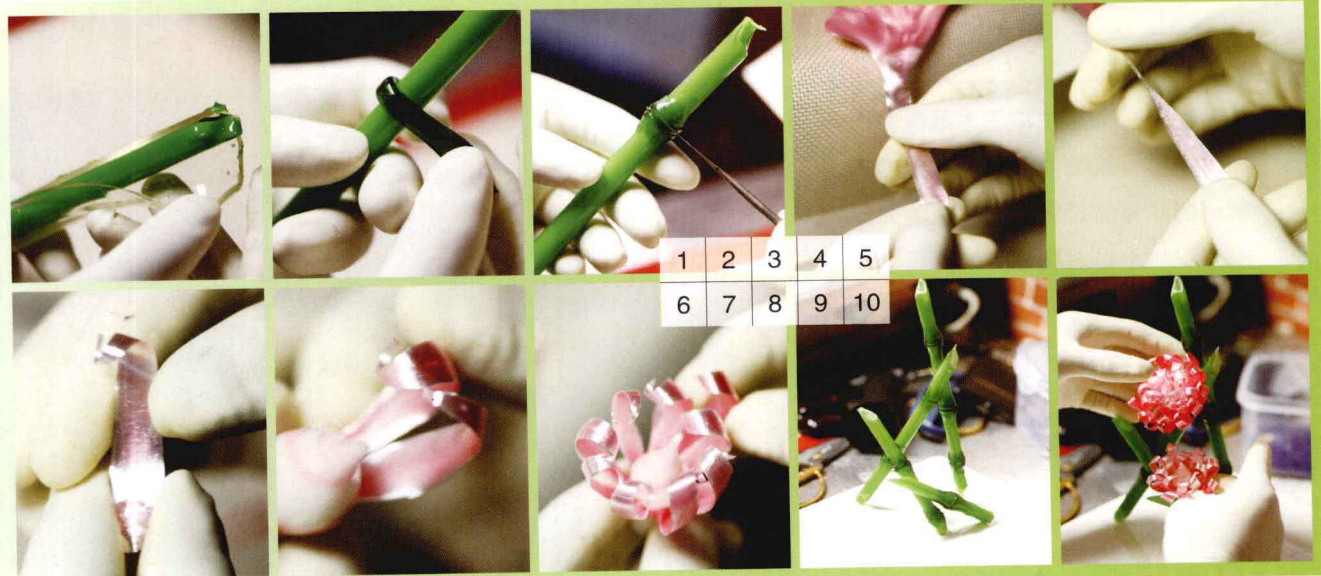
Yiye Bianzhou

Yiye Bianzhou 一叶扁舟



1	2	3
4	5	6
7	8	9
10	11	12

- 1 先将白色糖体折匀、拉薄。
- 2 再拉出长片。
- 3 用剪刀剪出花瓣的形状。
- 4 放入羽毛模具中压出纹路。
- 5 弯曲出花瓣的弧度。
- 6 用喷枪给花瓣上色。
- 7 用黄色糖体拉丝，做出花蕊粘接在花心上。
- 8 将花瓣粘接在花心上。
- 9 用酱汁刷在盘子上画出形状。
- 10 将做好的花粘接在小勺上。
- 11 将做好的叶子粘接在小勺上。
- 12 盘头特写。



Shengming Zhuhua

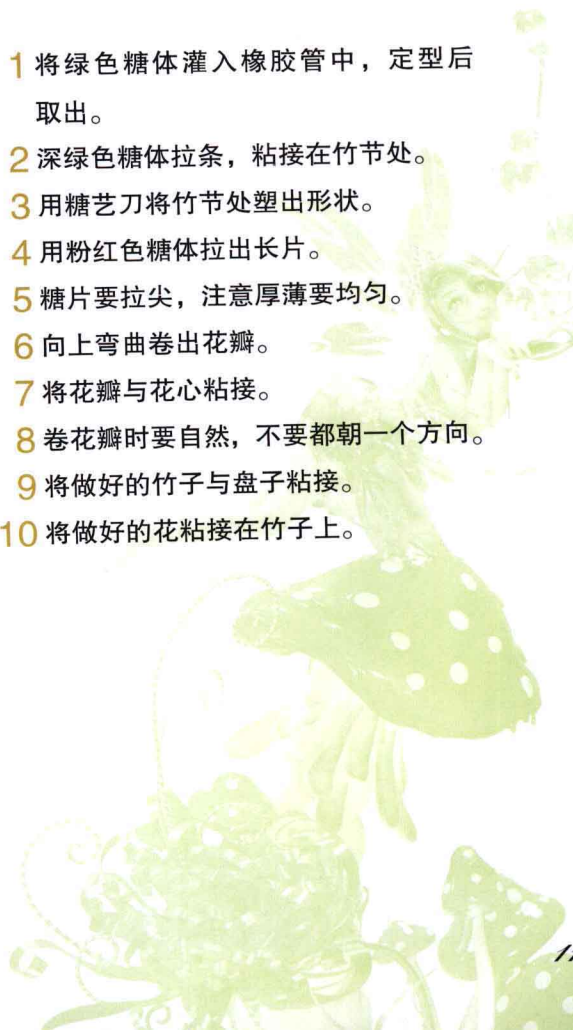
生命之花

Shengming Zhuhua

Shengming Zhuhua



- 1 将绿色糖体灌入橡胶管中，定型后取出。
- 2 深绿色糖体拉条，粘接在竹节处。
- 3 用糖艺刀将竹节处塑出形状。
- 4 用粉红色糖体拉出长片。
- 5 糖片要拉尖，注意厚薄要均匀。
- 6 向上弯曲卷出花瓣。
- 7 将花瓣与花心粘接。
- 8 卷花瓣时要自然，不要都朝一个方向。
- 9 将做好的竹子与盘子粘接。
- 10 将做好的花粘接在竹子上。



糖王周毅

温馨提示

拉糖艺术最重要的就是糖体的光泽，经糖王调制出的糖体能延伸出珍珠般的光泽，或是犹如水晶般剔透，使得每个作品都光彩照人。可是仅糖体熬制这个小细节都要花费大量的精力和时间，我们必须考虑不同糖体在一个作品里所产生的作用然后区分使用，使每块糖体都物尽其用。

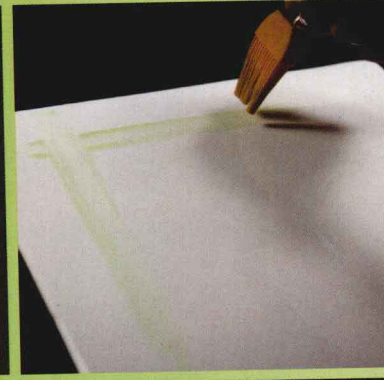
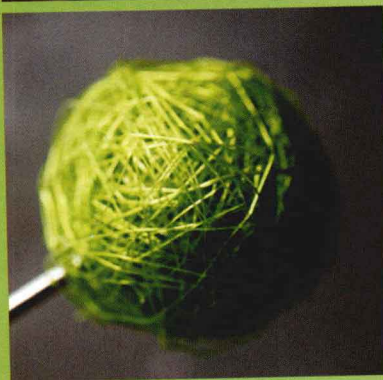


康乃馨 *Kangnaixin*



Kangnaixin

- 1~2 将黄色糖体拉出圆片，折出花瓣形状。
- 3 将两片花粘接一起。
- 4 做好的两朵花。
- 5 用两洞球模倒出空心的水晶球。
- 6 用绿色糖体拉丝，缠在水晶球上。
- 7 缠成圆形，拉丝时不能太粗，要均匀。
- 8 用魔术刷在盘子上刷出形状。
- 9 用小漏网将香草撒在盘子上。
- 10 将多余的香草倒掉。
- 11 将绿色的球与盘子粘接，树枝再与球粘接。
- 12 用牡丹花叶模压出叶子的形状。
- 13 将叶子粘接在树枝上。
- 14 将做好的花粘接在球体上。

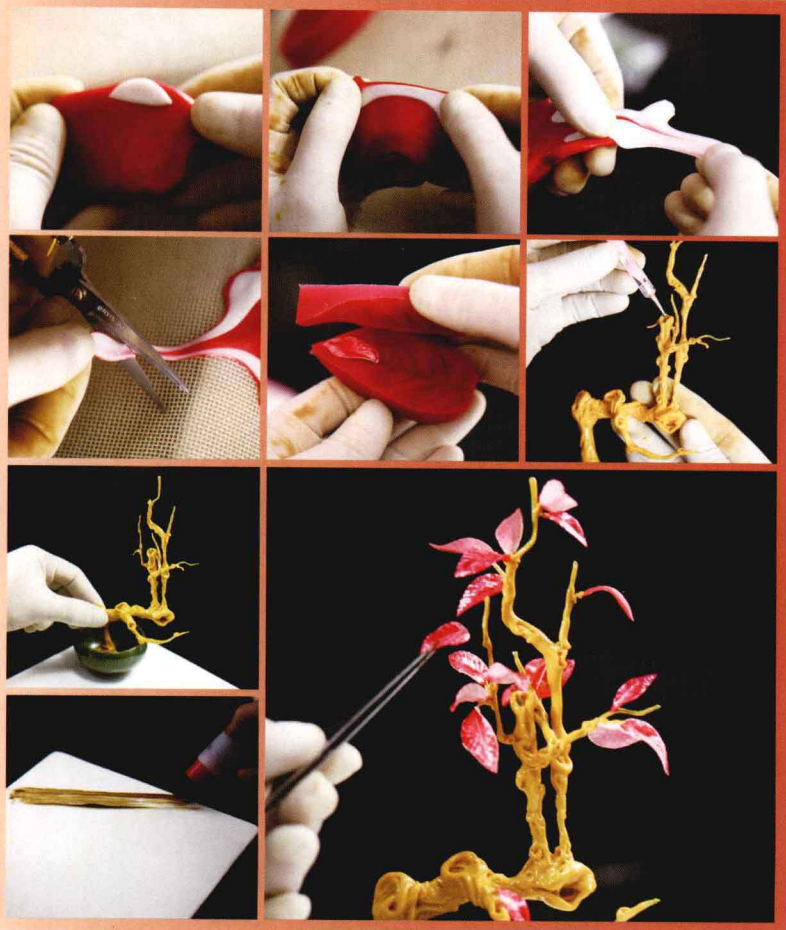


1	2	3
4	5	6
7	8	9
10	11	12
13	14	

Flower

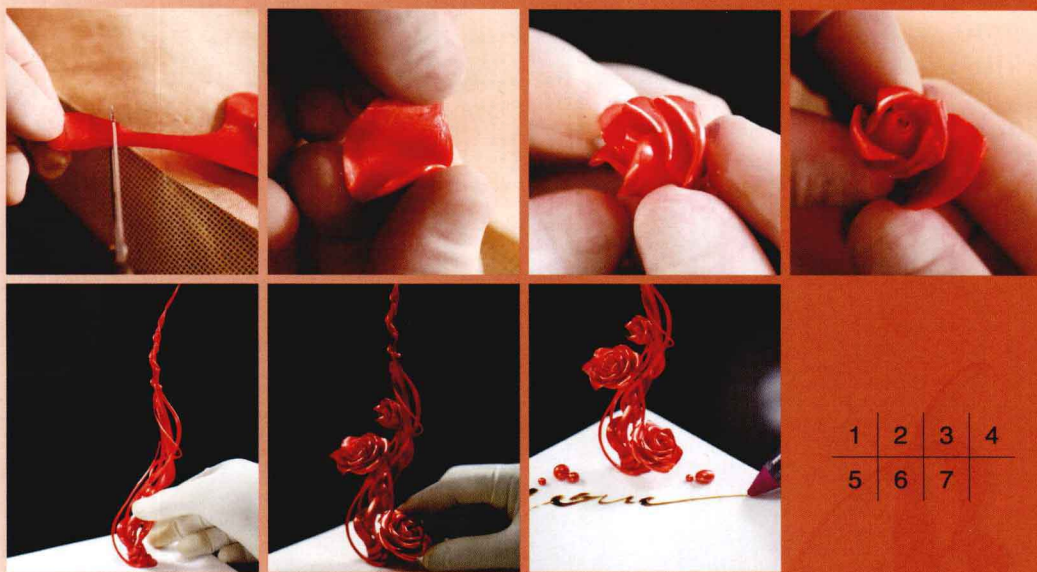
Liuri

Liuri 秋日



1	2	3
4	5	6
7	9	
8		

- 1 白色糖体剪片，与红色糖体粘接。
- 2 再将糖体拉薄。
- 3 拉出薄片，厚薄均匀，速度要快。
- 4 用剪刀剪下糖片。
- 5 将叶子放入叶模具中压出形状。
- 6 用土黄色糖体塑出树枝，再用小球刀塑出树洞。
- 7 将做好的树枝粘接在小碗中。
- 8 用酱汁刷在盘子上刷上形状。
- 9 将叶子粘接在树枝上。



- 1 用红色糖体拉出圆片剪下。
- 2 将剪下的圆片卷出花心。
- 3 将做好的花瓣一层层粘接上。
- 4 粘接花瓣时要顺一个方向粘接。
- 5 将红色糖体拉丝，相互缠绕在一起。
- 6 支架粘接在盘子上，做好的花粘接在支架上。
- 7 用酱汁笔在盘子上画出形状。

1	2	3	4
5	6	7	

热恋 *Relian*

Relian

