

点心围边

与艺术造型

辛国科 著



上海科学普及出版社

点心围边与艺术造型

辛国祥 著



上海科学普及出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

点心围边与艺术造型 / 辛国祥著 - 上海: 上海科学
普及出版社, 2002.9

ISBN 7-5427-2234-4

I. 点... II. 辛... III. 面点 - 装饰美术
IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 051701 号

责任编辑 董祥富

装帧设计 李 文

点心围边与艺术造型

辛国祥 著

上海科学普及出版社出版发行
(上海中山北路 832 号 邮政编码 200070)

各地新华书店经销 上海市委党校印刷厂印刷

开本 787 × 1092 1/24 印张 3.5

2002 年 9 月第 1 版 2002 年 9 月第 1 次印刷

印数 1 - 6100

ISBN 7-5427-2234-4/TS · 127 定价: 14.00 元

前言

点心围边与艺术造型是精美点心与艺术美化的结晶，已形成较独特的风格。早在晋朝，古人就将米粉制成的“粉郎君”等人物造型运用于点心装盆上供食；至明清时代更为流行，创造了既可欣赏又能品尝的糯米制品——“船点”，并在祭品与婚、丧、喜事中采用“结顶”方式，如龙凤、鸳鸯、麒麟、福寿等造型，衬托与美化点心。

随着时代发展，人们对饮食文化不仅在点心的色、香、味、形、质方面有很高的要求，对美也有一定的新追求。尤其通过历届世界烹饪大赛、全国烹饪大赛、地方烹饪大赛更显示出艺术美化在面点制作中的重要作用。通过艺术造型及围边、装盆技艺和盛器选用，使面点这一技艺之花更加灿烂夺目。

本书作者自幼酷爱美术与装饰艺术，曾师从全国点心状元葛贤萼大师与前辈著名面点师茅乃林、俞云魏、杨子州等大师，积累了37年之久的丰富工作经验，在上海烹饪界具有较高的知名度。目前已获得国家级高级技师、上海市优秀技师、拔尖人才、世界烹饪大赛上海队教练等光荣称号。

在长期的实践中，作者创新了大量体现时代特色的新颖面点造型品种，据此编著了这本《点心围边与艺术造型》。另外还培养出大批的技术人才，其中有数十名高徒分别获得第三届全国大赛和第二届世界大赛中的金牌与银牌，有的还赴国外进行面点技术表演，弘扬中华饮食文化。同时还在社会各界传授面点技术，扩大其影响。总之，作者为中国的烹饪事业尽了一份力。

中国烹饪协会会长：

張世堯

2002年6月18日

目 录

点心围边

花卉

月季花	01
郁金香	02
马蹄莲	03
白玉兰	04
水仙花	05
苍兰花	06
牵牛花	07
百合花	08
荷 花	09
兰 花	10

飞鸟

鹦鹉学语	18
黄莺鸣曲	19
山雀争鸣	20
松鹤延年	21
白鸽和平	22
寿带登枝	23
翠鸟春晓	24
大雁南飞	25
春燕归来	26
金凤展翅	27

建筑

东方明珠	38
江南水乡	39
社区风景	40
北欧风情	41

人物

圣诞老人	42
寿星高照	43
海的女儿	44
东瀛少妇	45
孔雀仙子	46
妙龄少女	47

果蔬

佛手与橘子	11
杨桃与枇杷	12
香蕉与柿子	13
草 莓	14
丝 瓜	15
冬 瓜	16
南 瓜	17

喜庆

五福临门	28
招财进宝	29
寿比南山	30
新婚之喜	31
恭贺新禧	32
欢度佳节	33
圣诞之夜	34
吉象如意	35
一帆风顺	36
丰收之年	37

其他

美妙旋律	48
紫砂香茗	49
温馨烛光	50
勤奋努力	51
金龙飞腾	52
海狮顶球	53

象形点心

天鹅湖畔	54
熊猫戏竹	55
乳猪满棚	56
玉兔拜月	57
宠物天地	58
葫芦秘密	59
松鼠葡萄	60
蛤蟆休想	61
跳跃龙门	62

刺猬窃瓜	63
孔雀争艳	64
喜鹊登梅	65
翠竹青青	66
飞蝶恋花	67
金鱼戏水	68
企鹅迎宾	69
玫瑰醇香	70
春蚕吐丝	71

艺术欣赏

硕果累累	72
菜篮工程	73
悠悠水牛	74
花好月圆	75
玫瑰情深	76
鸟语花香	77
孤芳自赏	78
凤串牡丹	79

月季花



制作方法：

- 将A料的盐倒入水中，煮沸；
- 将B料的澄粉倒入沸水中，搅拌成团，趁热加入风车粉，揉和成光洁面团；
- 取适量面团，按需分别加入C料，揉成所需颜色的面团；
- 取粉红色面团，捏成花瓣，制成花朵；
- 取绿色面团，搓成条状，捏成花枝，用绿色面团捏成叶子，用骨针刻出叶脉痕迹，用绿色面团，搓成椭圆形，一端用剪刀剪成花萼；
- 将花朵、花萼、花枝、叶子粘在相应的位置，即成。

原料：

- A. 水550克、盐10克；
- B. 澄粉400克、风车粉100克；
- C. 食用色素少许。

制作要点：

花瓣要薄，不宜太厚。

郁金香

2

原料：

- A.水 550克、盐 10克；
 B.澄粉 400克、风车粉 100克；
 C.食用色素少许。

特点：

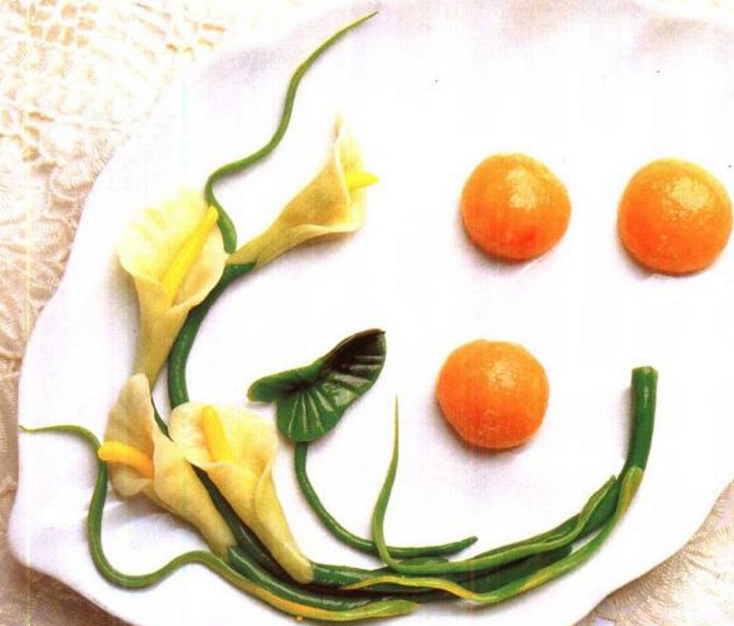
适合冷色调点心和菜肴。



制作方法：

- 将A料的盐倒入水中，煮沸；
- 将B料的澄粉倒入沸水中，搅拌成团，趁热加入风车粉，揉成光洁面团；
- 取适量面团，按需分别加入C料，揉成所需颜色的面团；
- 取橙色面团，捏成花瓣，用骨针刻出细条痕迹，制成花朵；
- 取绿色面团，搓成条状，制成花枝，用绿色面团，搓成长条状，压扁，用骨针刻出细条纹痕迹，制成叶子；
- 将花朵、花枝、叶子粘在相应的位置，即成。

马蹄莲



制作方法：

- 将A料的盐倒入水中，煮沸；
- 将B料的澄粉倒入沸水中，搅拌成团，趁热加入风车粉，揉成光洁面团；
- 取适量面团，按需分别加入C料，揉成所需颜色的面团；
- 取乳黄色面团，搓成椭圆形，一端掺入少量绿色面团，捏成花瓣；
- 取橙色面团，搓成条状，一端掺入少量黄色面团，制成花蕊，将花瓣卷在花蕊上，捏成喇叭状，制成花朵；
- 取绿色面团，捏成荷叶，用骨针刻出叶脉痕迹，用绿色面团，搓成细条状，制成花枝；
- 将花朵、荷叶、花枝粘在相应的位置，即成。

原料：

- A. 水550克、盐10克；
- B. 澄粉400克、风车粉100克；
- C. 食用色素少许。

特点：

适合暖色调点心和菜肴。

白玉兰



4

原料：

- A. 水 550 克、盐 10 克；
- B. 澄粉 400 克、风车粉 100 克；
- C. 食用色素少许。

特点：

适合江南点心和菜肴。

制作方法：

- 将 A 料的盐倒入水中，煮沸；
- 将 B 料的澄粉倒入沸水中，搅拌成团，趁热加入风车粉，揉成光洁面团；
- 取适量面团，按需分别加入 C 料，揉成所需颜色的面团；
- 取乳黄色面团，捏成长圆形花瓣；
- 取黄色面团，搓成细条状，制成花蕊，将花瓣粘在花蕊的一端，制成花朵；
- 取绿色面团，捏成叶子，月骨针刻出叶脉痕迹，用褐色面团，捏成花萼，用褐色面团，搓成条状，制成花枝；
- 将花朵、花萼、花枝、叶子粘在相应的位置，即成。

水仙花

点心围边

花卉

5



制作方法：

- 将A料的盐倒入水中，煮沸；
- 将B料的澄粉倒入沸水中，搅拌成团，趁热加入风车粉，揉和成光洁面团；
- 取适量面团，按需分别加入C料，揉成所需颜色的面团；
- 取浅黄色面团，捏成花瓣，用黄色面团，捏成花蕊，在花蕊的一端粘上花瓣，制成花朵；
- 取浅黄色面团，捏成花苞；
- 取绿色面团，搓成细条状，压扁，制成长叶子；
- 取白色面团，捏成球形，用骨针刻出鳞茎痕迹，用白色面团，搓成数根细条状，制成根须；
- 将花朵、花苞、叶子、鳞茎、根须粘在相应的位置，即成。

原料：

- A. 水 550 克、盐 10 克；
- B. 澄粉 400 克、风车粉 100 克；
- C. 食用色素少许。

特点：

适合烘烤点心和菜肴。

苍兰花



6

原料：

- A. 水 550 克、盐 10 克；
- B. 澄粉 400 克、风车粉 100 克；
- C. 食用色素少许。

制作要点：

花瓣的边缘要稍厚，便于用骨针刻出花纹。

制作方法：

- 将 A 料的盐倒入水中，煮沸；
- 将 B 料的澄粉倒入沸水中，搅拌成团，趁热加入风车粉，揉和成光洁面团；
- 取适量面团，按需分别加入 C 料，揉成所需颜色的面团；
- 取粉红色面团，捏成花瓣，用骨针刻出花纹痕迹，用黄色面团，搓成数根条状，制成花蕊，在花蕊的一端粘上花瓣，制成花朵；
- 取粉红色面团，捏成椭圆状，用骨针刻出条纹痕迹，制成花苞；
- 取绿色面团，搓成条状，制成花枝，用绿色面团，搓成长条状，压扁，用骨针刻出细条纹痕迹，制成叶子；
- 将花朵、花苞、叶子、花枝粘在相应的位置，即成。

牵牛花



制作方法：

- 将A料的盐倒入水中，煮沸；
- 将E料的澄粉倒入沸水中，搅拌成团，趁热加入风车粉，揉成成光洁面团；
- 取适量面团，按需分别加入C料，揉成所需颜色的面团；
- 取紫红色面团，捏成花瓣，取白色面团，搓成数根细条状，制成花蕊，在花蕊的一端粘上花瓣，制成花朵；
- 取绿色面团，捏成叶子，用骨针刻出叶脉痕迹，用绿色面团，搓成数根细条状，制成藤；
- 将花朵、叶子、藤粘在相应的位置，即成。

原料：

- A.水550克、盐10克；
- B.澄粉400克、风车粉100克；
- C.食用色素少许。

特点：

适合夏季点心和菜肴。

百合花



原料：

- A. 水 550 克、盐 10 克
 B. 澄粉 400 克、风车粉 100 克；
 C. 食用色素少许。

制作要点：

百合花色泽要柔和，花瓣的边缘略淡，突出视觉效果。

制作方法：

- 将 A 料的盐倒入水中，煮沸；
- 将 B 料的澄粉倒入沸水中，搅拌成团，趁热加入风车粉，揉成光滑面团；
- 取适量面团，按需分别加入 C 料，揉成所需颜色的面团；
- 取浅黄色面团，捏成花瓣，用浅绿色面团，搓成细条状，制成花蕊，在花蕊的一端粘上花瓣，制成花朵；
- 取浅绿色面团，搓成椭圆形，在椭圆的中间表面掺入少量红色面团，搓匀，用骨针刻出细条痕迹，制成花苞；
- 取绿色面团，搓成条状，制成花枝，用绿色面团，搓成长条状，压扁，用骨针刻出细条纹痕迹，制成叶子；
- 将花朵、花苞、叶子、花枝粘在相应的位置，即成。

荷

点心围边

花

花卉

9



制作方法：

- 将A料的盐倒入水中，煮沸；
- 将B料的澄粉倒入沸水中，搅拌成团，趁热加入风车粉，揉成光洁面团；
- 取适量面团，按需分别加入C料，揉成所需颜色的面团；
- 取粉红色面团，捏成花瓣，用骨针刻出细条纹痕迹，制成花朵；
- 取绿色面团，捏成莲蓬；
- 取绿色面团，捏成叶子，用骨针刻出叶脉痕迹，用绿色面团，搓成长条状，制成花枝；
- 将花朵、莲蓬、叶子、花枝粘在相应的位置，即成。

原料：

- A. 水550克、盐10克；
- B. 澄粉400克、风车粉100克；
- C. 食用色素少许。

特点：

适合膨松面团的制品和菜肴。

兰花



10

原料：

- A. 水 550 克、盐 10 克；
- B. 澄粉 400 克、风车粉 100 克；
- C. 食用色素少许。

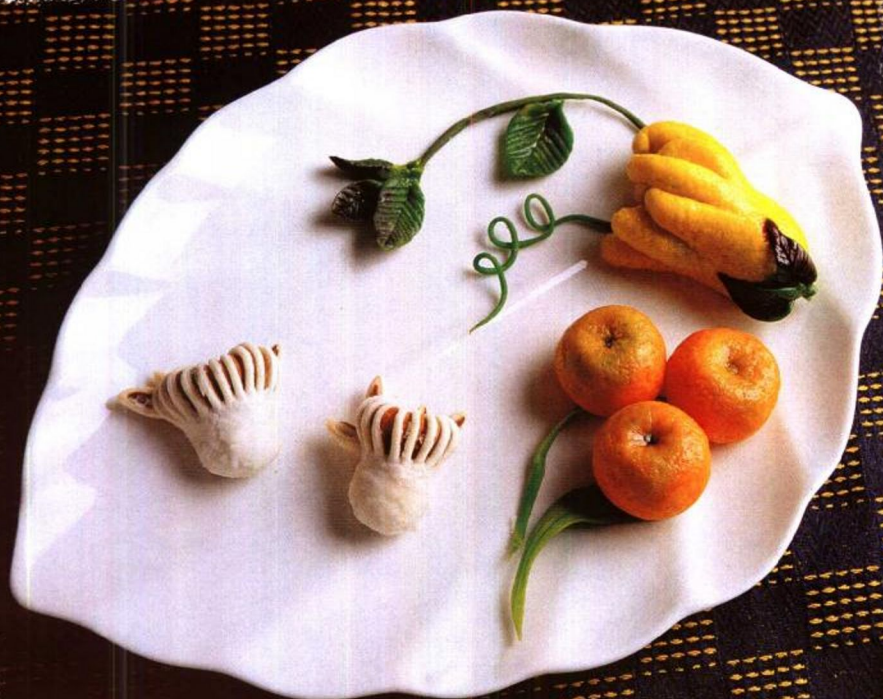
特点：

适合烘烤、煎炸的点和菜肴。

制作方法：

- 将 A 料的盐倒入水中，煮沸；
- 将 B 料的澄粉倒入沸水中，搅拌成团，趁热加入风车粉，揉成光洁面团；
- 取适量面团，按需分别加入 C 料，揉成所需颜色的面团；
- 取白色面团，捏成花瓣，用黄色面团，搓成细条状，制成花蕊，在花蕊的一端粘上花瓣，制成花朵；
- 取绿色面团，搓成条状，制成花枝，用绿色面团，搓成长条状，压扁，制成叶子；
- 将花朵、叶子、花枝粘在相应的位置，即成。

佛手印橘子



制作方法：

- 将A料的蜜糖倒入水中，煮沸；
- 将B料混合，倒入沸水中，搅拌成面团；
- 取适量面团，按需分别加入C料，揉成所需颜色的面团；
- 取黄色面团，包入绿色面团，捏成椭圆形，一端切成8条手指粗细的长条，在其表面用骨针刻出凹凸不平的痕迹，制成佛手；
- 取橙色面团，搓成球形，稍压扁，在其表面用骨针刻出凹凸不平的痕迹，制成橘子；
- 取绿色、红色面团，混合，捏成叶子，用骨针刻出叶脉痕迹；用绿色面团，搓成长细条，制成佛手藤；
- 将佛手、橘子、叶子、藤粘在相应位置，即成。

原料：

- A.水 600 克、蜜糖 100 克；
- B.澄粉 400 克、面粉 100 克；
- C.食用色素少许。

特点：

适合象形酥点和菜肴。