

创 · 意 · 美 · 食 · 系 · 列

随书赠送光盘

糖艺培训最佳教材

中华糖艺

北京开怡学校名师力作推荐

孟爽 主编
中国林业出版社

创 意 美 食 系 列



中华糖艺



孟爽 主编
中国林业出版社

图书在版编目(CIP)数据

中华糖艺 / 孟爽主编. — 北京: 中国林业出版社, 2004.9

(创意美食系列)

ISBN 7-5038-3856-6

I. 中…

II. 孟…

III. 食糖—造型设计

IV. TS245

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 089877 号

《中华糖艺》编委会

主 编 孟 爽

编 委 曹继桐 杜 乐 于梁宏 黄冬兵 王海峰

裴新燕 丁向前 费勇智 魏 静 郑玉峰

唐太平 史艳丽 张 雷 王 凯 董立鹏

出版 中国林业出版社 (100009 北京西城区刘海胡同 7 号)

E-mail cfphz@public.bta.net.cn 电话 66188524

发行 新华书店北京发行所

印刷 北京圣彩虹印务有限公司

版次 2004 年 10 月第 1 版

印次 2004 年 10 月第 1 次

开本 889mm × 1194mm 1/16

印张 5

字数 120 千字

印数 1~5000 册

定价 45.00 元(随书赠送光盘)



前言

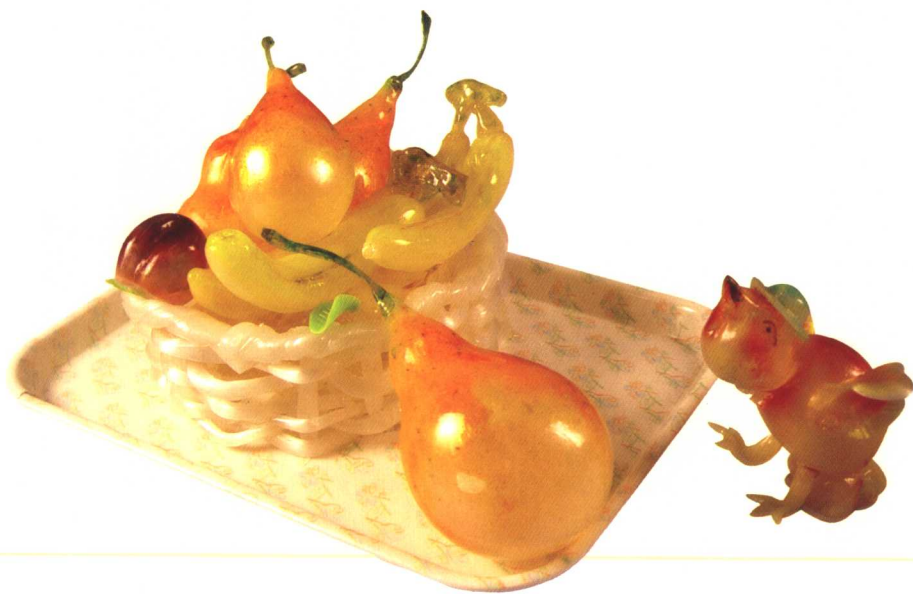
糖艺,即糖塑艺术,是以食用糖为原料来塑造形象的民间食品工艺。其历史源远流长,是悠久的中华饮食文化孕育的一颗璀璨明珠。

糖艺是我国饮食文化的宝贵遗产,也是菜肴美化和蛋糕装饰的全新食品工艺。宴席上用糖艺制品作装饰,不仅能提高菜肴和蛋糕的品位,增添宾主情趣、友谊与食欲,还能活跃气氛,使聚会氛围欢乐融融。

为满足广大糖艺爱好者的需求,我们编写了这本《中华糖艺》。编写此书的宗旨是推出新人新作,书中的糖艺制品是从近年来创作的作品中精选出来的,运用了食品雕刻、面塑等多种技法和表现形式,融合了中西方糖艺的特点,充分展现了糖艺的魅力。一些作品更接近牙雕、玉雕等工艺美术作品。作品用料讲究,用量精确,操作快速简捷,将更多的工艺手法、艺术创意运用到糖艺制作的实践中,使糖艺推陈出新,并推向了更高的审美境界。

本书的糖艺制品,是对老一辈“糖活儿”的继承和发展,又从科学的角度加以研究和实践,并将糖艺制作的各个环节通过图解方式介绍给读者,使糖艺制作不再神秘,让更多的人认识糖艺,了解糖艺,学会制作糖艺。我们衷心希望广大读者能借助此书,举一反三、开拓思路、大胆创新,不断拓宽中国糖塑的技艺之路。

糖艺的普及,将会对西点的发展起到积极的作用,尤其是在蛋糕装饰的升级方面,糖塑艺术有着更广阔的舞台。



编者
2004年6月

作者简介



孟爽



张新燕



黄冬兵



王海峰



张吉学



魏静

孟爽

1992年获国内、国际烹饪大赛雕刻金奖,并获得北京市最佳食品雕刻师称号。

1993年代表北京队参加世界烹饪大赛,获展台金奖;同年与王树亭、胡光旭共同编写出版了《食雕食塑》一书。

1994年带领友谊宾馆贵宾楼代表队,参加北京首届雕刻大赛,获展台金奖。

1995年与杜乐共同编写《新派果蔬雕》一书;同年任北京开怡学校教务主任,担任食品造型开发工作。

1996年带领学员参加北京第二届烹饪大赛,获两金两银。

1998年带领学员参加世界华人烹饪大赛,获三金两银。

1999年带领学员参加北京第三届烹饪大赛,获五金八银。

2002年任北京开怡学校副校长。

2003年带领学员参加全国第五届烹饪大赛,获三金两银;同年年底,带领学员参加第一届康寿杯国际烹饪大赛,获四金四银。

2004年主持编写出版了《工艺食雕》《京华面塑》等书,同年9月被北京市评为优秀教师。

网址: www.YIQIN92.com 电话: 13601169864 010-87278802

曹继桐

高级面点技师,烘焙培训师,国家级考评员。曾任北京凯宾斯基饭店厨师长11年,荣获过北京旅游紫禁杯奖章一枚,撰写出版了《面包精选145》,并多次出任西点专业大赛的裁判长和评委。1995年入选《当代中国能工巧匠》。2003年入选《世界优秀专家人才名典》。现任北京吉诺高面包房总经理、香港丰琪食品有限公司副总经理、《中华烘焙》杂志副主编、北京烘焙师俱乐部主席及旅游学院、开怡学校等特聘老师。

裴新燕

1999年于北京艺沁学校学习西点裱花专业,因其成绩优秀,于2001年被派往外省深造巧克力和糖艺技术。

2002年任开怡学校糖艺、裱花、巧克力专职老师。

2004年参与编写出版了《京华面塑》一书。同年参加首届国际健康美食大赛,获西点裱花金奖。

黄冬兵

1999年6月获北京第三届烹饪大赛银奖。

2003年参加全国第五届烹饪大赛,获金奖(哈尔滨赛区全场总冠军);同年底,参加第一届康寿杯国际烹饪大赛,获金奖。

2004年参与编写出版了《工艺食雕》《京华面塑》等书。

王海峰

2001年进入北京艺沁学校,拜著名食雕大师孟爽先生为师。

2003年参加第五届全国烹饪大赛,获银奖;同年年底,参加第一届康寿杯国际烹饪大赛,获金奖。现任北京开怡学校专职教师。

张吉学

2001年进入北京艺沁学校,拜著名食雕大师孟爽先生为师。

2003年参加第一届“康寿杯”国际烹饪大赛,获银奖。

2004年参加首届国际健康美食大赛,获食雕金奖。现任北京开怡学校专职教师。

魏静

2001年进入北京艺沁学校,拜著名食雕大师孟爽先生为师。

2004年参加首届国际健康美食大赛,获西点裱花银奖。现任北京开怡学校专职教师。

丁向前

2001年进入北京艺沁学校,拜著名食雕大师孟爽先生为师。

2003年参加第一届康寿杯国际烹饪大赛,获银奖。

2004年参加首届国际健康美食大赛,获食雕金奖。现任北京开怡学校专职教师。

目 录

前 言

概 述 /1

糖艺与制糖业的发展 /1

糖艺的现状与应用 /2

糖艺工具原料与基本方法 /3

工具原料 /3

基本方法 /6



拔糖技法及其造型 /11

百合 /11

步骤 1~6 /11

彩带花 /12

步骤 1~12 /12

金色畅想 /14

云屏出绽 /14

金雪莲 /15

步骤 1~4 /15

满园春色 /16

牡丹 /17

步骤 1~9 /17

月季花 /18

步骤 1~11 /18

菊花 /20

步骤 1~4 /20

圣诞花 /21

步骤 1~5 /21



吹糖技法及其造型 /22

朝阳鹤 /22

菠萝 /23

步骤 1~8 /23

畅游 /24

步骤 1~12 /24

飞天 /26

步骤 1~8 /27

公鸡 /28

步骤 1~5 /29

公仔新郎 /30

步骤 1~10 /31

新娘 /32

步骤 1~5 /33

龙虾 /34

虫乐 /35

刺猬 /35

海豹 /36

步骤 1~3 /36

欢乐节日 /37

海豹 /37

海底世界 /38

步骤 1~7 /39

卡拉鼠 /40

卡不达 /40

和平天使 /41

步骤 1~6 /41

糖艺狗 /42

机器猫 /43

金秋时节 /43

孔雀 /44

步骤 1~11 /45

收获 /47

苹果娃 /47

龙 /48

步骤 1~16 /49

鹿 /50

步骤 1~7 /51

秋天的节日熊 /52

昆虫 /52

寿桃 /53

桃李芬芳 /53

松鼠 /54

松鼠葡萄 /54

苹果 /55

摩托车 /55

天鹅 /56

步骤 1~5 /56

倩影 /57

果盘 /57



目 录

天使 /58

步骤 1~9 /58

蝎子 /60

步骤 1~10 /61

雪人 /62

步骤 1~9 /63



欧式糖艺及糖艺应用 /65

春天的韵律 /65

水晶 /66

都市花篮 /66

雨季 /67

祈盼 /67

争艳 /67

向往和平 /67

花不醉人人自醉 /68

糖艺蛋糕造型 I /69

糖艺蛋糕造型 II /70

糖艺蛋糕造型 III /70

糖艺蛋糕造型 IV /71

醉人时刻 /72





概述

糖艺与制糖业的发展

糖艺大约出现在隋唐时期，糖葫芦可算是最早的糖艺雏形。到了南宋，有记载的糖艺品种就有糖葫芦、火斋郎果子、吹糖麻婆子等。

糖艺在以前叫糖活儿，做糖活儿的人叫吹糖人。吹糖人多为民间艺人，在寒冷的冬季，身担火炉，走街串巷，沿街叫卖。他们将糖体加热到合适的温度，揪下一块，揉成圆球；食指粘上少量淀粉，在糖体上压一个深坑，收紧外口，快速拉出；到一定的细度时，猛地折断糖棒；糖棒犹如细管，用嘴巴鼓气，快速造型。整个操作过程必须经过苦练，手法要准确，造型要简洁生动。这门技术的传承方式也比较传统，一般是以家庭（或村）为单位，传男不传女。这门手艺在我国北方比较常见，因北方的气候凉爽干燥，适合吹制糖体。现今从事这门手艺的人很少，春节和庙会期间仍有人表演。通常出自于街头艺人之手，用嘴吹制。这种糖人只供小孩玩赏，不能食用，也不符合卫生要求。由于糖制品极易溶化，不能长期保存，故很少引起人们的关注。

糖艺的主要原料是饴糖和蔗糖。

饴糖也叫麦芽糖或糯米糖，古称食长、食皇、饴，是由糯米和大麦的麦芽熬制而成。具体方法是先将糯米蒸熟，加麦芽搅拌均匀，发酵一夜后，取出沥水，压出糖液，再放入锅内煎熬。通常要经过十多个小时。当时没有专用的设备和仪器，使用简单的土锅土灶。师傅们都有其独到的配方和熬制方法。整个过程都凭借经验来判断，所以操作者必须小心翼翼并不断总结经验。饴糖加工方法距今有三千多年的历史。《诗经》《尚书》中均有“饴”的记载。饴糖为咖啡色，常温下为块状，敲碎之后慢慢加热溶化，然后快速造型。

蔗糖是榨取甘蔗汁后熬制成的糖。甘蔗的种植和食用可追溯到春秋战国时期。《楚辞·招魂》中有“柘浆”的记载，柘浆，即甘蔗汁。《典论》中的“方食干蔗”，亦指甘蔗。说明当时食用甘蔗是很普遍的。甘蔗制饴，方法极其简单：将甘蔗榨取汁液后暴晒数小时即成饴。那时的取汁制饴方法比较落后，虽然经过改进，收效并不大。后来唐太宗遣使去西域学习先进的制蔗糖技术后，制糖业才得以发展。宋代以后，制糖技术已相当成熟，糖塑艺术也得到相应的发展。

蔗糖代替了饴糖以后，糖艺的发展水平得到了提升。蔗糖丰富、亮丽的色彩和恰到好处的硬度，使其糖艺制品具有可食用、可装饰的明显特点，既可装饰高档酒会、宴会，满足人们日益增长的对美好事物的追求与向往，又可参加大型比赛，充分展示制作者的才能。



糖艺的现状与应用

糖塑和泥塑、面塑、蜡塑等一样，是人们在长期生活实践中发明创造并得到发展提高的。从熬糖到出成品，糖要经历很多的化学反应、物理反应和其他因素的干扰，才能在高温环境下成形。操作者需了解糖的“个性”，并经过一段时间的科学培训和实践，才能掌握拉、拔、吹、沾、捏、塑等基本造型技法。

现今的糖塑工艺较之以前，先进得多、复杂得多，是将砂糖、葡萄糖、糖醇和饴糖经过配比、熬制、造型等方法加工处理后，制作出具有可食性、艺术性的独特食品。

在国际正规的大型西点比赛中，糖艺是必做项目，是检验选手西点功力和艺术修养的最佳手段。国内一般的婚庆和聚会的宴席上若有表现主题的糖艺制品，能更加充分地展现宴会主题，并能提高品位，使人叹为观止。

在发达国家的高级酒店，糖艺制品和巧克力制品的插件制作已达到一定的水平，它们和新鲜水果搭配使用，是西点装饰中最完美的组合，所以运用十分普遍。糖艺制品的装饰插件，色彩丰富绚丽，质感剔透晶莹，三维效果清晰立体，是西点行业中最奢华的展示品和装饰原料。

糖艺作为装饰，用于西点，其艺术表现力远胜于奶油裱花；奶油裱花从材质和质感上都无法与糖艺制品相比。西点中高档的蛋糕很少使用奶油裱花来装饰。在装饰菜肴方面，糖艺制品远胜于果蔬雕刻，其主要优点在于它的可食性和它特有的金属光泽，这是果蔬雕刻无法与之相比的。随着餐饮业的不断发展，糖艺必将成为菜肴装饰和蛋糕装饰的新宠。



糖艺工具原料与基本方法

工具原料

- 1. 国产粗砂糖** 国产粗砂糖因杂质较多,糖体容易上色,加入葡萄糖后翻砂较快,多用于作品底座、树叶或小型装饰物。
- 2. 国产糖** 是由亚洲国家(韩国、日本等)与中国合资生产的砂糖。这种糖的纯度较高,杂质较少,加入葡萄糖后翻砂较慢,稳定性强,光泽度高,适用于一般糖艺的制作。但其保存期限不长,一般为15~30天。制成糖艺的糖,回收后不能被二次利用,但可用来制作底座。
- 3. 进口糖** 又名糖醇,是一种高度提炼提纯的糖,可直接加热制作糖艺,不用加葡萄糖和水。进口糖要求温度较高,操作技术要熟练,制成糖体后可长期保存。制成糖艺的糖,回收后可反复多次使用也不坏。进口糖还可作为糖尿病患者的食用糖,用以制作无糖食品。
- 4. 进口珊瑚糖** 是由进口糖醇直接加热,快速造型冷却后形成的珊瑚状。
- 5. 法国纳米不粘布** 不粘布有国产和进口两大类,大多选用法国纳米不粘布,其质上乘。若想节省成本,可用西点中的耐烤布。
- 6. 国产色素** 一般多用于西点。制作糖艺时,可将色素直接滴入糖内,也可在煮糖时加入。国产色素的色彩发乌,加入时糖容易提前翻砂。
- 7. 进口色素** 进口色素进入糖体后





比较稳定，不易翻砂，光泽度强。进口色素只能在煮糖时加入，不能等糖体形成后再加入，因为进口色素是固体粉末状。进口色素中有调好的金色和银色，这是国产色素所没有的，有着不可替代的效果。

8. 酒精灯 主要用于糖艺制品的各个零件的粘接组装。酒精灯烤过的糖，粘接得较为牢固。操作时注意不要将糖烤糊。烤糊的糖没有韧性，缺少黏度，做大型支架时容易被折断，而且稳定性差。

9. 喷灯式打火机 主要用于快速将糖融化、粘接、烘烤。注意烤糖时间不要过长，否则会将糖烤糊。

10. 喷枪 大多采用西点裱花专用喷枪，主要用来喷色和着色。喷枪所使用的色素必须采用液体色素，否则会堵塞喷枪口，导致上色不均匀。

11. 刷锅棉棒 一般用于煮糖。煮糖时，蒸汽和溅起的糖渣会粘在锅的周围，搅拌糖液时易将糖渣带入锅内，使糖容易翻砂，所以要经常用蘸水棉棒将锅边的糖渣擦洗干净。

12. 糖灯 一般选用瑞士进口糖灯。糖灯的作用是将糖体回软，便于操作。

13. 糖锅 一般选用厚底平锅，因其加热不易变形，煮过糖的锅容易清洗，废糖不易留在锅中。

14. 剪刀 可以用普通剪刀，但要厚重一些。不然在剪糖时，剪刀容易被糖粘住，或是将糖剪炸（碎）。

15. 糖回软 是将做好的糖体放在糖灯下烘烤，糖体回软后便于操作。

16. 糖体 是煮好并加工成形的糖。

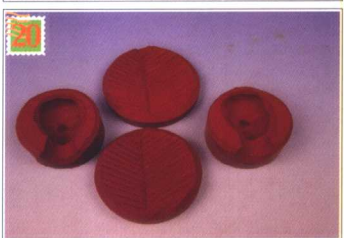
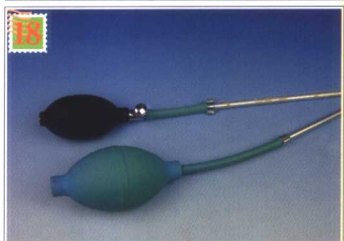
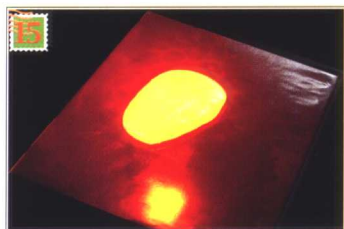
17. 糖艺保鲜剂 是瑞士进口产品，主要是增加糖艺制品的光泽，保持糖体的新鲜度。

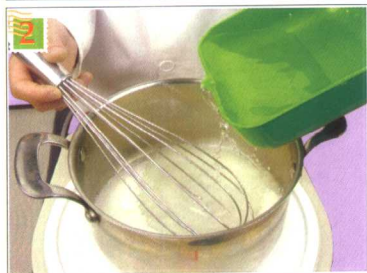
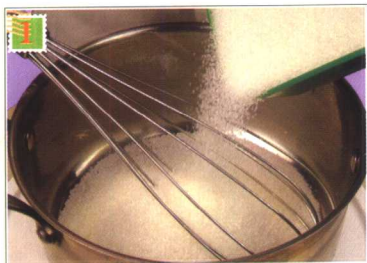
18. 糖艺气球 主要用于吹糖工艺。气球可以自制，也可购买瑞士进口产品。自制的气球应注意前端的金属管不要太短，否则气球容易老化。

19. 温度计 一般由国产和进口两种，国产温度计可选用最高温度为 200°C 的温度计，且要耐高温。

20. 印模 一般选用进口耐热硅胶印模，其主要作用是将尚未吹好的糖体放入印模中继续吹制，让糖在冷却中吹制成形。印模可以做出一些手工难以制作的糖艺制品。

21. 铸糖模具 其主要作用是将已经煮好的带颜色的糖液，在未形成糖体之前，用铸糖模具沾一下，等糖液冷却成型后能形成特有的花色和造型。





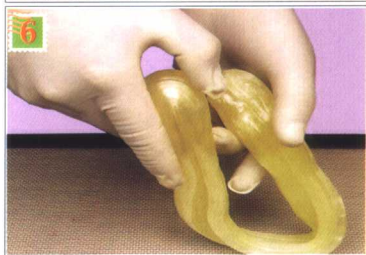
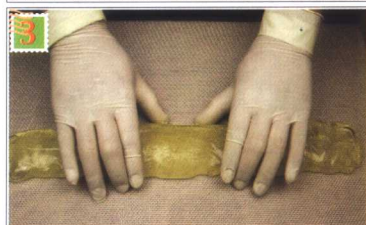
基本方法

煮糖

- 步骤 1** 准备原料：砂糖 1000 克，清水 300 克，葡萄糖 100 克。将糖锅刷洗干净，砂糖放入锅中。
- 步骤 2** 将砂糖放入锅中，倒入清水搅拌均匀，使糖溶化。搅拌时，动作不要太大，否则糖渣会溅到锅的四周，形成焦糊的糖斑，会影响整锅糖液的颜色。
- 步骤 3** 糖煮开后，用金属勺将糖的杂质撇净。注意去杂质时不要带起太多的糖液。
- 步骤 4** 待糖液清澈时，倒入葡萄糖，搅拌的速度要快，要比溶糖时的速度快一倍。如果搅拌的速度不够，则糖液上色的速度会加快。
- 步骤 5** 糖煮到 150℃ 以后，用棉棒擦净糖锅四周的糖渣并迅速关火，冰镇冷却即可。

拉糖

- 步骤1** 将煮好的糖快速倒在不粘布上。倒糖时，锅口要与不粘布呈90°直角，否则糖会粘在锅的四周，倒不出来。
- 步骤2** 待糖冷却后，将糖的四边快速向内翻转。一定要由外向内搓成扁担形糖体。
- 步骤3** 将糖体趁热快速拉长，不要拉成葫芦形，不要产生晶核。
- 步骤4** 将糖搓成均匀的长条后，用剪刀将糖体分成若干份（每千克糖分成8等份）。如需长期保存，糖体可不用拉制；如要马上使用，可趁热拉糖。
- 步骤5** 拉糖时粗细要均匀，不要拉得过长，一般拉至40厘米即可。
- 步骤6** 拉长后要快速重叠，粗细要均匀。拉糖时要从较粗的地方开始拉，不要把糖拉断。
- 步骤7** 糖拉过五扣后，糖体开始发出银色的光。再继续拉，糖体可彻底发亮，而且糖体开始冷却凝固。这时，将拉好的糖快速按成扁圆形即可。



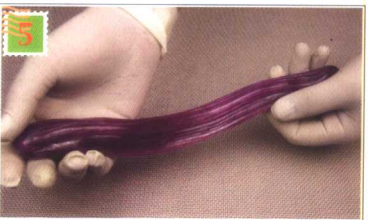
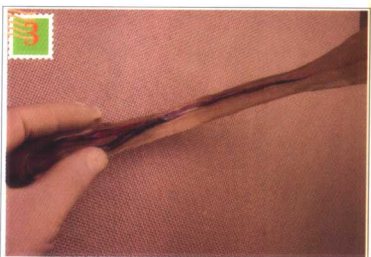
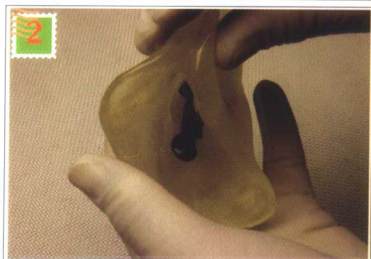


珊瑚糖

- 步骤1** 将糖和清水混合煮开后,用勺撇出浮沫。
- 步骤2** 将糖快速搅拌,并用温度计测量糖液的温度。
- 步骤3** 当糖煮到 148°C 时,快速下入蛋清,使其翻砂。
- 步骤4** 糖液与蛋清翻砂后,用蛋抽子快速抽打,形成泡沫,离火。
- 步骤5** 糖液稍冷后,另取一个垫有耐烤布的器皿,将糖液快速倒入。
- 步骤6** 将倒出的糖液放入微波炉里加热5~10分钟,使糖液形成固体珊瑚糖。
- 步骤7** 将珊瑚糖从微波炉中取出,凉凉,掰成小块即可。

上色

- 步骤1 将透明糖体按成长圆形糖体，国产液体色素滴在中间。
- 步骤2 将点过色素的糖体快速包好，搓成长条。以下操作中，注意糖体的完整，防止色素外漏。
- 步骤3 将糖条均匀地向外拉伸。拉的时候要粗细均匀。
- 步骤4 糖拉长后，快速重叠，再拧成麻花状向外拉伸。
- 步骤5 继续拉糖并拧成麻花快速重叠，反复操作五六次。
- 步骤6 当糖体发亮并上色均匀后，快速压成扁圆形，放入真空袋中保存，或直接使用。





铸 糖

方法 1-1 将糖液煮至 160°C ，倒出，用工具造型，冷却后形成特殊形状的铸糖支架。

方法 1-2 特殊形状的支架一般多用于背景用糖或抽象用糖，底座粘到插件的前方。粘接时注意根部要牢固。



方法 2 将煮好的糖浆倒在耐烤布上，趁热剪成需要的形状进行造型，形成流线形支架，冷却后与底座粘接，加以创新即可。

方法 3 将煮好的糖液倒在固定的模具中，冷却后将糖取出，形成特殊形状的模具支架。

