

宴席

面塑



入门图解

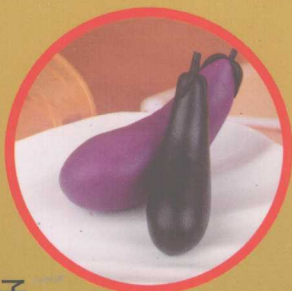
◎主编 王正辉

凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社

5

鸭梨

作品可用于点缀一些色泽较鲜艳的菜品，可用于青色、白色及一些深色调的菜品上。



2

茄子

此作品用于茄子菜肴的点缀，可起到互相呼应的作用。也可作为一些样品菜肴的点缀。



1

仙鹤

仙鹤作为盘饰比较好搭配菜肴，但是多用在一些禽类菜品上，如：干煸鸡块、香炸乳鸽、红烧鸡翅等。



- ◎面塑入门必知必会
- ◎面塑制作技法图解
- ◎面塑造型赏析
- ◎面塑盘饰应用

图书在版编目(CIP)数据

宴席面塑入门图解 / 王正辉主编. —南京: 江苏科学技术出版社, 2008.1

ISBN 978-7-5345-5657-9

I. 宴… II. 王… III. 面塑-菜谱-装饰雕塑-图解
IV. TS972.114-64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第145041号

宴席面塑入门图解

主 编 王正辉

责任编辑 金宝佳

责任校对 郝慧华

责任监制 曹叶平

出版发行 江苏科学技术出版社(南京市湖南路47号, 邮编: 210009)

网 址 <http://www.pspress.cn>

集团地址 凤凰出版传媒集团(南京市中央路165号, 邮编: 210009)

集团网址 凤凰出版传媒网<http://www.ppm.cn>

经 销 江苏省新华发行集团有限公司

制 版 南京紫藤制版印务中心

印 刷 盐城印刷总厂有限责任公司

开 本 787 mm × 1 092 mm 1/16

印 张 3.75

版 次 2008年1月第1版

印 次 2008年1月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5345-5657-9

定 价 22.00元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

宴
席

面塑

入门图解

◎主 编 王正辉

凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社



作者简介



主 编 王正辉

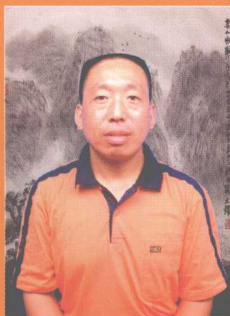
安徽萧县人,南京京徽食艺研发中心主任、南京东宫大酒店展台设计师、国家高级烹调师、菜品造型师、国家级面塑大师、知名食品雕刻大师、中国烹饪协会会员、北京烹饪协会会员、北京市食品雕刻专业委员会常务理事。

曾编写了《新派徽菜 100 味》、《新派食雕——赏析与技法 100 例》、《酒店热卖凉菜》,参加编写了《新编仕女雕技法与应用》、《食雕技法综合篇》等书籍。

交流博客: www.jinghuishiyi.51.com

E-mail: jinghuishiyi@163.com

联系方式: 13245811630



副主编 时东海

山东菏泽人,时派面塑第六代传人、中国民间艺人、江苏省民间文艺家协会会员、菜肴点缀师、面点师,曾在南京玉王府大酒店、南林大厦宾馆、瑞迪大酒店担任菜肴点缀工作。现任南京京徽食艺研发中心面塑讲师。



副主编 周克明

浙江龙泉人,国家级中式点心师、面塑艺师、航空食品营养配餐师,先后在温州机场酒店、新南亚大酒店等任职,现任南京京徽食艺研发中心面塑讲师。

参编人员

刘恩福	何 俊	李兴旺	赵 斌
冉 佩	王正龙	钟庆龙	茆亚龙



前言

面塑本是一种街头民间手工艺,近几年刚被引进餐饮殿堂,一时间受到广大厨师朋友及食客的喜爱。很快,它也和食雕一样,担当起点缀和美化菜肴、烘托宴席气氛的重任。现代面塑艺术以它丰富多样的造型倍受世人青睐,而且它不断融入时代文化的积淀和创作者不断进取的热情和才思,使之成为一种出于俗而脱于俗的饮食文化。

中国的面塑艺术早在汉代就已有文字记载,经过几千年的传承和发展,历史源远流长,早已成为中国文化艺术的一部分,也是研究历史、考古、民俗、雕塑和美学不可忽视的实物资料。面塑艺术的特点是“一印、二捏、三镶、四滚”,还有“文的胸、武的肚、老人的背脊、美女的腰”等。面塑按其使用功能可分为两类,一类是专用于点缀的面塑,另一类是可以食用的面塑。用于点缀的面塑通常用精面粉、粘米粉、盐、防腐剂及香油等制成,而用于食用的面塑则用澄粉、生粉等制成。本书要讲的是用于点缀的面塑。

本书除了详细地介绍面塑的基础知识和技法外,还介绍了常用的作品予以赏析。面塑基础知识和技法以分步骤技术图解为主,由理论到实践,图文并茂,通俗易懂,其中大部分作品是烹饪院校课堂上教学的精品。我们由衷地希望本书能给面塑爱好者带来一些好的启发和参考,能够给正在学习面塑用于装点菜肴的厨师朋友送去有益的经验 and 实用技术。

编者

2007年9月

目录

面塑入门必知必会

- 1 面塑工具 5
- 2 面团配方及比例 5
- 3 面团制作程序 6

面塑制作技法图解

- 1 新娘新郎 9
- 2 鲜花女 11
- 3 小武僧 12
- 4 蚕豆 13
- 5 柿子 14
- 6 豌豆 15
- 7 月季花 16
- 8 人参 18
- 9 枇杷 19
- 10 白菜 20
- 11 草莓 22
- 12 胡萝卜 23
- 13 黄瓜 24
- 14 辣椒 25
- 15 玉米 26
- 16 羊 28
- 17 发财猪 30
- 18 财神 32
- 19 大厨 33

面塑造型赏析

- 1 苹果 35
- 2 茄子 36
- 3 马蹄(荸荠) 37

- 4 南瓜 38
- 5 鸭梨 39
- 6 包青天 40
- 7 寿星 41
- 8 磨菜刀 42
- 9 孔子 43
- 10 弥勒佛 44
- 11 年年有余 45
- 12 猪八戒 46
- 13 中国功夫 47
- 14 关公 48
- 15 贾宝玉 49
- 16 和平鸽 50

面塑盘饰应用

- 1 石上大鸡 51
- 2 黄瓜 52
- 3 苹果 52
- 4 胡萝卜 53
- 5 枇杷 54
- 6 企鹅 54
- 7 南瓜 55
- 8 月季花 56
- 9 橙子 56
- 10 茄子 57
- 11 仙鹤 58
- 12 仙鹤看盘 58
- 13 天鹅看盘 59
- 14 天赐绿果 60

面塑入门必知必会

面塑工具



2 面团配方及比例

面塑面团配制(以 500 克为例)

原料:高筋粉 350 克,粘米粉 150 克,甘油 20 克,蜂蜜 10 克,防腐剂 10 克。





面团制作程序



①把高筋面粉、粘米粉拌和均匀。



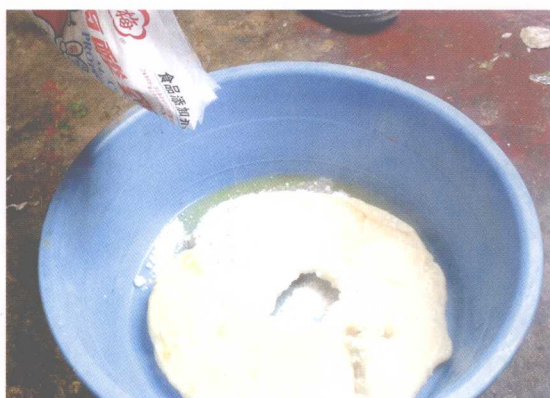
②加入温水和成面团。



③将面团揉搓均匀至表面光滑。



④面团放入锅中蒸熟。



⑤蒸熟后的面团加入防腐剂及其他配料。



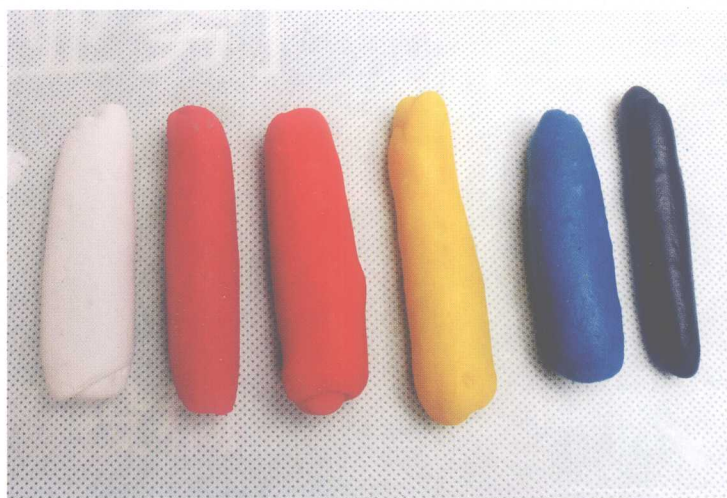
⑥再揉和均匀。



⑦揉好的成品面团。



⑧根据需要把面团分块着色。



⑨着好色的小面团。



新娘新郎/9



鲜花女/11



小武僧/12



蚕豆/13



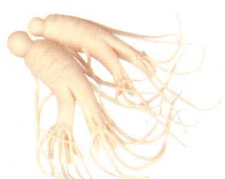
柿子/14



豌豆/15



月季花/16



人参/18



枇杷/19



白菜/20



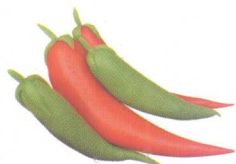
草莓/22



胡萝卜/23



黄瓜/24



辣椒/25



玉米/26



羊/28



发财猪/30



财神/32



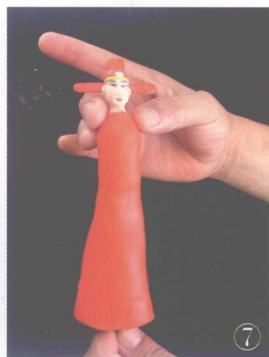
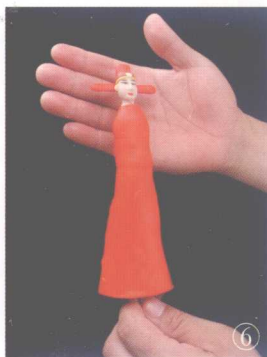
大厨/33

面塑制作技法图解



新娘新郎

- 原料:红色、肉色、黑色面团各适量。
- 工具:拨子、压面板。

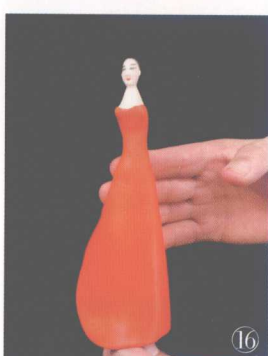
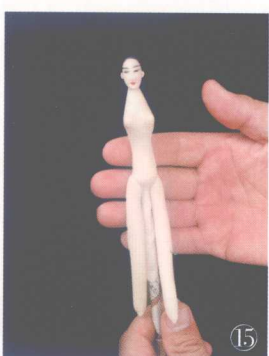
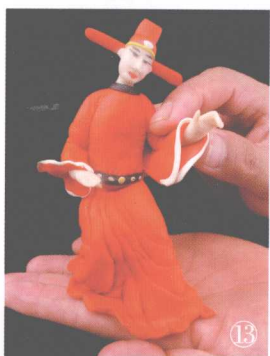
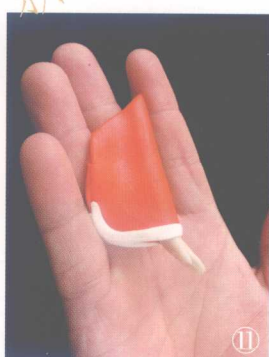


①如图用拨子制作出新郎的头部。

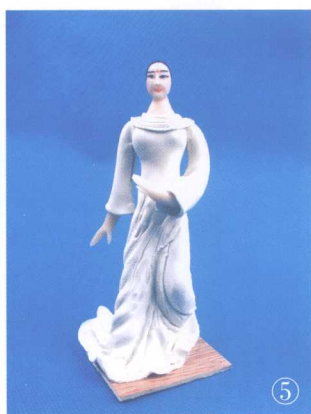
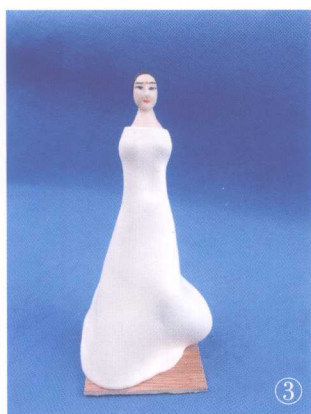
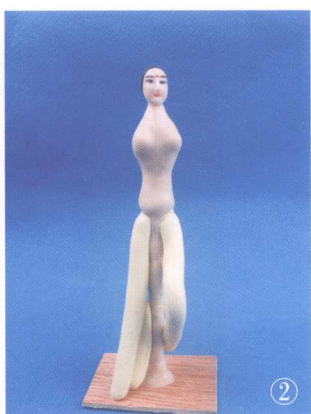
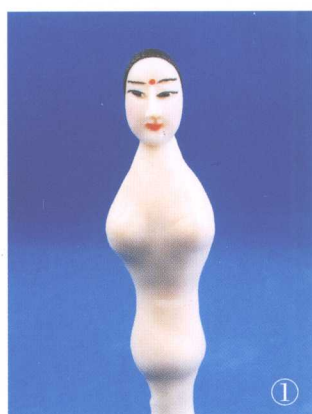
②如图制作新郎的上身。

③如图制作新郎的腿部。

④⑤⑥⑦⑧用红色面团在面板上压扁,如图制作新郎的衣服,包到身上。



- ⑨⑩用拨子做出衣褶,再捏好新郎的造型。
- ⑪如图制作出新郎的胳膊。
- ⑫⑬粘在新郎的身上,再把胳膊的动作捏出来。新郎就制作好了。
- ⑭如图制作出新娘的头部及上身。
- ⑮如图制作出新娘的腿。
- ⑯和做新郎衣服同样的方法把新娘的衣服制作好并粘上。
- ⑰做出新娘的胳膊、头饰粘好,捏出造型,做好其余配件并如图组装。



2 鲜花女

- 原料:如图中各色面团适量。
- 工具:拨子。

- ①如图制作出头部及上身。
- ②如图制作腿部。
- ③用白色面团制作出衣服并粘在鲜花女身上。
- ④在腿的部位做出衣服的褶皱纹线。
- ⑤如图组装上胳膊。
- ⑥如图组装上头发、飘带和鲜花。



3 小武僧

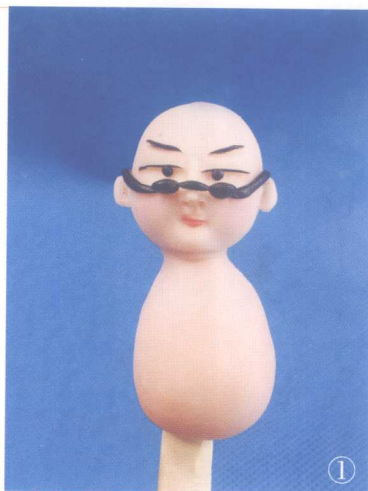
●原料:如图中各色面团适量。

●工具:拨子、剪刀。

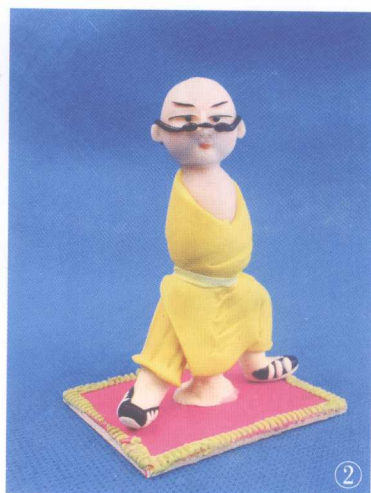


⑤制作出衣领、大刀并组装,捏出造型姿势。

①做出小武僧的头部和上身。



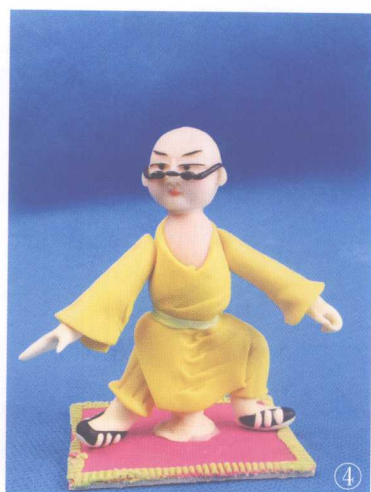
②制作出小武僧的身体和腿脚及鞋。



③制作出小武僧的两个胳膊。



④把胳膊组装上。



4 蚕豆



●原料:绿色面团 30 克,黑色、白色面团各 5 克。

●工具:拨子。

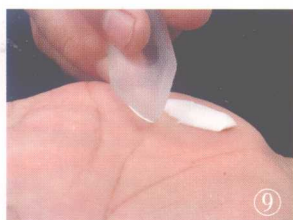
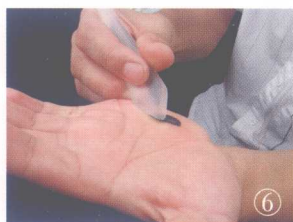
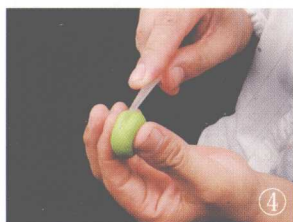
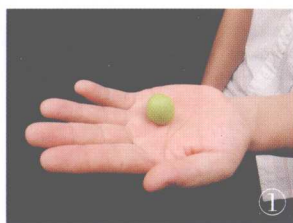
①取一块绿色面团揉圆备用。

②③用手压成图③的形状。

④⑤用拨子如图压成图⑤中的凹陷。

⑥⑦⑧用拨子裁一小条黑色面粘在凹陷上,如图⑧。

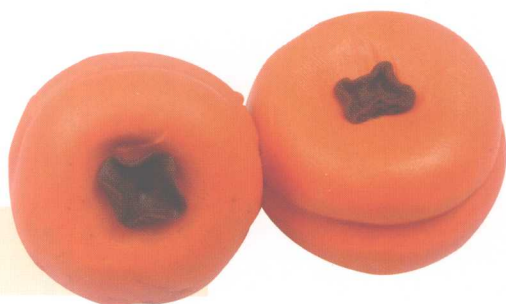
⑨⑩用拨子再裁一小条白色的面粘在黑色旁边,如图⑩。



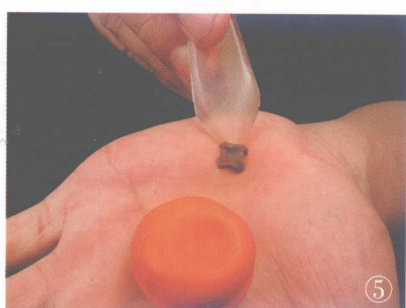
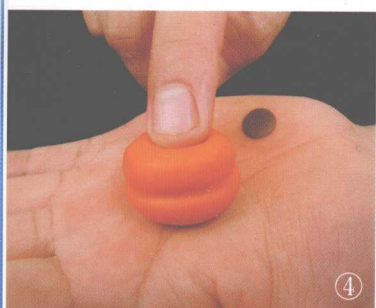
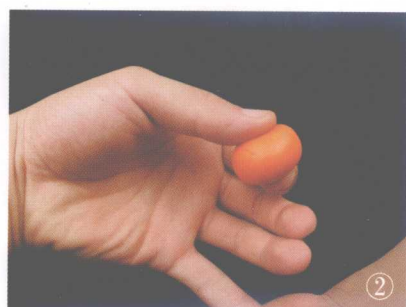
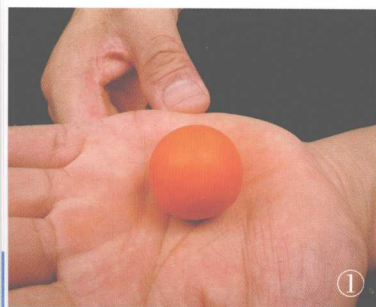
5 柿子

●原料:橘红色面团 40 克,棕色面团 10 克。

●工具:拨子。



- ①取橘红色面团搓圆备用。
- ②用手压扁。
- ③④如图用拨子压出一道沟。
- ⑤⑥⑦⑧如图做出柿子的梗、蒂并安装好。



6 豌豆

●原料:绿色面团 50 克。

●工具:拨子。



- ①取一块绿色面团压成豌豆夹形备用。
- ②③④如图用面搓成豌豆粒形状,放在豌豆夹上。
- ⑤⑥⑦⑧再取一块绿色面团压成豌豆夹形与另一片粘和,如图⑧。

