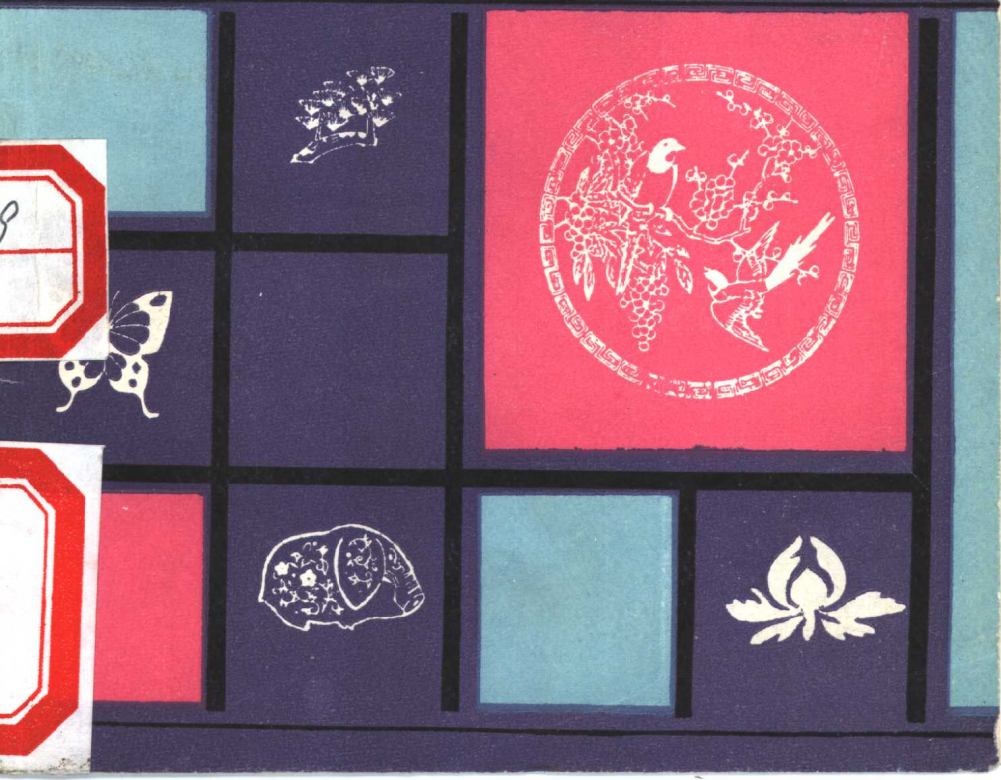


高级烹饪系列教材

烹饪工艺美术及 菜肴造型图例

周明扬 编著

上海科学技术出版社



高级烹饪系列教材

**烹饪工艺美术
及菜肴造型图例**

周明扬 编著

上海科学技术出版社

(沪)新登字 108 号

高级烹饪系列教材

烹饪工艺美术及菜肴造型图例

周明扬 编著

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路 450 号)

新华书店上海发行所发行 常熟文化印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 6.125 字数 151000

1992 年 2 月第 1 版 1992 年 2 月第 1 次印刷

印数: 1—11,100

ISBN 7-5323-2633-0/TS·222

定价: 2.05 元

序

中国烹饪源远流长,举世瞩目,它是中华民族古老文化的精华,被世人誉为中国传统文化的四大瑰宝之一,它对我们民族的繁衍生息,建立了不可磨灭的功勋。“民以食为天”,这是我们民族的一句古训。但是,由于种种原因,导致了我国近代科学的落后,使得一些早已领先的自然科学和技术科学,在近代反而落后于世界的先进水平。中国烹饪也是这样,尽管有着深厚的技艺功底,却始终未能形成近代的烹饪科学。造成这种状况的一个重要原因,就是智力和劳力没有结合,烹饪技艺和自然科学没有结合。从事实际操作的厨工,文化水平很低,经验不能上升为理论,而历史上的那些美食家,却又是一些只吃不做的文人雅士。

时代在前进,近代自然科学在不断地发展,人们的生活水平在提高,消费意识也正在起变化,所有这些都促使中国烹饪向现代化和科学化的道路上前进,用近代科学技术原理去总结发展古老的中国烹饪技艺的时代条件已经成熟。为了培养一批既懂得近代自然科学理论,又掌握熟练烹饪技艺的现代化的高级烹饪技术人才,1983年,商业部会同江苏省商业厅等有关领导部门,决定在江苏省开办全国第一个高等烹饪专业系科——江苏商业专科学校中国烹饪系。

我们经过五年的教学实践,积累了一定的教学经验,从无到有地编写了一套高等烹饪专业的教材,并得到了上海科学技术出版社的大力支持,根据每种教材的成熟程度,陆续公

开出版。目的在于引起同行们的注意，广泛交流，相互切磋，为建立中国高等烹饪教学体系做我们应该做的工作。

本教材的读者对象，不仅限于高等烹饪专业的师生，也可供中等烹饪专业学校、烹饪技工学校 and 烹饪职业中学教师们作教学参考书，还可供在烹饪行业第一线的厨师们作进修提高之用。当然，也欢迎对烹饪科学有兴趣的其他读者们参考阅读。

本教材暂定十五种，从1990年起陆续出版，打算在三到五年内全部完成。

作为学校的负责人，对本校工作成果的展示，总是有一种喜悦的心情的，本人不想掩饰这一点。但我们也清楚地意识到，这些成果的不足之处尚多，希望广大读者不吝赐教、批评指正。

江苏商业专科学校校长 顾 坚

1989年10月

前 言

烹饪工艺美术,就其内容来说,一般并不表现重大题材和复杂的情节,这是由它的食用性和适应性所决定的。它所表现的思想,在很大程度上是通过审美的熏陶而呈现的,让人们在进餐时,做到既赏心悦目,又增进食欲之目的。

对于烹饪工艺美术的内容和形式,思想和艺术性,我们不能简单地理解,更不能使两者对立起来,应辩证地对待这个问题。因为,烹饪工艺美术在艺术形式上有自身的特点,如何运用食品原料去造型,我们还必须认真地研究并找出规律,作为实践的指导。

严格地说,烹饪工艺美术不是一门独立的艺术,它是用艺术造型与食品原料相结合,充分发挥食品原料的性能和工艺制作的特点,使艺术创造同烹饪工艺融为一体,否则,设计的造型只能是纸上谈兵,不切食用。所以,烹饪工艺造型要遵循“经济、食用、美观”的原则,使三者尽可能地达到完美的统一。如果在造型中一味地对食品进行精雕细刻的装饰,花过多的人力,数十小时的美化功夫,而被人们欣赏不到两小时便毁于口腹,实在是得不偿失,非特殊隆重的宴席不可花此代价。同时,过分的装饰,使之精美绝伦,宾客欲食而不忍,也达不到增进食欲之目的。因此,烹饪工艺美术应以食用为主,审美为辅的美学原则。

本书就是在这个思想指导下编成的,它主要就烹饪工艺的造型、构图、色彩等问题,说明一些基本理论和基础知识及

技法。为了便于烹饪工作者在菜肴造型设计中学习参考，书中附了128例图例，尽力做到图文并茂。

由于本书写作时间仓促，加之笔者受业务水平之所限，不妥之处乃至错误定有存在，恳望广大读者不吝赐教。

编 者

一九九一年一月

目 录

第一章 烹饪图案的写生与变化	1
一、烹饪图案的写生	1
二、烹饪图案的变化	7
第二章 烹饪图案美的法则	18
一、多样与统一	18
二、对称与平衡	20
三、重复与渐次	22
四、对比与调和	23
第三章 烹饪工艺造型	26
一、烹饪工艺造型的构图	26
二、烹饪原料在造型中的运用	28
第四章 烹饪图案的色彩	40
一、色彩的基本知识	40
二、烹饪色彩的运用	43
三、菜肴的色调处理	50
第五章 烹饪菜肴造型图例	53
一、动物形菜肴造型	53
1. 飞龙升空 (53)	2. 金龙飞舞 (54)
3. 龙舟飞渡 (55)	4. 日照长龙 (56)
5. 单龙云海 (57)	6. 龙头凤尾 (58)
7. 麒麟奔跃 (59)	8. 凤展翅尾 (60)
9. 凤凰望月 (61)	10. 彩凤高飞 (62)

- | | |
|----------------|----------------|
| 11. 金凤展翅 (63) | 12. 凤鸣朝阳 (64) |
| 13. 凤戏牡丹 (65) | 14. 丹凤迎春 (66) |
| 15. 双凤争艳 (67) | 16. 雄鹰捕食 (68) |
| 17. 雄鹰翱翔 (69) | 18. 大展宏图 (70) |
| 19. 展翅雄鹰 (71) | 20. 雄鹰听涛 (72) |
| 21. 松鹤延年 (73) | 22. 白鹤整翅 (74) |
| 23. 松龄鹤寿 (75) | 24. 喜迎欢鹤 (76) |
| 25. 双鹤松柏 (77) | 26. 力争上游 (78) |
| 27. 热带彩鱼 (79) | 28. 仙鱼遨游 (80) |
| 29. 日映双鱼 (81) | 30. 金鱼莲花 (82) |
| 31. 珊瑚生辉 (83) | 32. 海蟹戏斗 (84) |
| 33. 翠珠鱼花 (85) | 34. 海狮顶球 (86) |
| 35. 水鸟归乡 (87) | 36. 光彩夺目 (88) |
| 37. 孔雀开屏 (89) | 38. 孔雀花卉 (90) |
| 39. 雀花争艳 (91) | 40. 俏不争春 (92) |
| 41. 寿带红梅 (93) | 42. 心旷神怡 (94) |
| 43. 锦上添花 (95) | 44. 锦鸡戏蝶 (96) |
| 45. 鸳鸯传情 (97) | 46. 鸳鸯戏水 (98) |
| 47. 野兔闲逛 (99) | 48. 红叶白头 (100) |
| 49. 轻歌曼舞 (101) | 50. 五彩缤纷 (102) |
| 51. 鸟语花香 (103) | 52. 鹊梅迎春 (104) |
| 53. 鹊闹枝头 (105) | 54. 莺歌燕舞 (106) |
| 55. 喜食丰果 (107) | 56. 迎春燕柳 (108) |
| 57. 比翼双飞 (109) | 58. 明察秋毫 (110) |
| 59. 向往和平 (111) | 60. 喜跃伴舞 (112) |
| 61. 白鹭独步 (113) | 62. 羽毛丰满 (114) |
| 63. 雄鸡报晓 (115) | 64. 雄鸡高鸣 (116) |

- | | |
|----------------|----------------|
| 65. 马饮清泉 (117) | 66. 奔马踏燕 (118) |
| 67. 牧牛和曲 (119) | 68. 欢快梅鹿 (120) |
| 69. 彩蝶吻花 (121) | 70. 蝶在丛中 (122) |
| 71. 双蝶恋花 (123) | 72. 熊猫乐园 (124) |

二、花卉形菜肴造型125

- | | |
|----------------|----------------|
| 73. 鹤鹑葡萄 (125) | 74. 岁寒三友 (126) |
| 75. 春花斗艳 (127) | 76. 曲院风荷 (128) |
| 77. 蜻蜓荷花 (129) | 78. 芭蕉硕果 (130) |
| 79. 雨后春笋 (131) | 90. 秋果累累 (132) |
| 81. 同窗三友 (133) | 82. 荷塘蛙鸣 (134) |
| 83. 风吹莲花 (135) | |

三、风景形菜肴造型136

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 84. 松迎佳宾 (136) | 85. 金城白塔 (137) |
| 86. 亘古琴台 (138) | 87. 春游西湖 (139) |
| 88. 海南风光 (140) | 89. 故乡明月 (141) |
| 90. 园林风景 (142) | 91. 古亭风貌 (143) |
| 92. 彭祖楼台 (144) | 93. 湖岸小舟 (145) |
| 94. 红楼小景 (146) | 95. 假山伴亭 (147) |
| 96. 个园春色 (148) | 97. 扬州五亭桥 (149) |
| 98. 田园风光 (150) | 99. 草亭小景 (151) |
| 100. 故乡小桥 (152) | |

四、图案形菜肴造型153

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 101. 什锦拼盘 (153) | 102. 鲜贝白菊 (154) |
| 103. 什锦牡丹 (155) | 104. 三色拼盘 (156) |
| 105. 五彩明虾 (157) | 106. 百花争艳 (158) |
| 107. 花篮锦簇 (159) | 108. 月季花篮 (160) |
| 109. 冠形拼盘 (161) | 110. 什锦水仙 (162) |

111. 梅花拼盘 (163)	112. 枫叶传书 (164)
113. 一品豆腐 (165)	114. 艺海拾贝 (166)
115. 日式紫琅寿司 (167)	116. 花卉什锦 (168)
117. 七星映花 (169)	118. 绒扇席席 (170)
119. 官灯高照 (171)	120. 葵花放彩 (172)
121. 金杯鲜花 (173)	
五、文字形菜肴造型174	
122. 延年益寿 (174)	123. 双喜临门 (175)
124. 福在眼前 (176)	125. 恭贺新喜 (177)
六、组合形菜肴造型178	
126. 彩蝶恋花 (178)	127. 百花齐放 (179)
128. 丹凤朝阳 (180)	
附录：烹饪菜肴原料图解181	

第一章 烹饪图案的写生与变化

艺术的源泉来自于生活,烹饪图案也是如此。因此,深入生活,到生活中去写生,并根据烹饪图案所表现的特点,进行有重点的训练,达到在写实中求变化,是学习烹饪图案的一个极其重要步骤。

一、烹饪图案的写生

烹饪图案写生的形式不拘一格,可以用各种绘画形式来写生,也可以按烹饪图案形式的需要来写生,其主要目的是为设计出具有艺术效果的烹饪图案而奠定基础。

写生是到生活中去搜集素材,对具体事物进行描绘,把一些生动的自然形象画下来。通过写生可以丰富生活知识,逐步培养敏锐的观察对象和表现对象的能力。

烹饪图案写生的方法,就一般来说,与绘画基本相同。但在表现手法上有相当大的差异,它无须象绘画、雕刻那样追求装饰和精雕细刻,而应根据烹饪自身的表现特点来搜集素材,从而达到充分利用和发挥烹饪原料之美来刺激人们的食欲,启发品味的目的。所以,在烹饪图案写生及其变化时,不仅是对自然物象的外形轮廓和色彩进行刻划,而且要对自然物象进行全面地观察、研究,分析物象的生长规律和特征,以及它们各部位的比例、动态变化等。

在进行花卉、动物、风景等写生时,首先必须对其进行一番仔细的观察和比较,然后选择充分反映其完美意境的角度,

同时还必须注意以下问题。

要抓住物象的特征，也就是说要抓住自然物象的外形特征和生长规律特征。对外形特征来讲，要注意物象的形态是圆形、圆锥形、长方形、梯形、三角形、扇形等。从花卉生长规律的特征来讲，是轮生、平生、卷生等。

要取舍，写生不仅仅是自然物的再现，而且要把物象的内在本质表现出来，要取其生动的、有代表性的部分，舍其杂乱的、多余的部分。中国画的写生，很注重取舍。因此，在烹饪图案写生时要充分吸取和发扬这个好的传统。

要概括，自然物象形形色色，千姿百态。因此，写生时必须要有较高的概括能力，即把自然界中庞杂繁琐的形象，找出它典型的東西，集中起来，加以提炼和概括，使之成为高于生活的艺术形象。

要重整体，写生要达到物象准确、神态生动，就要从整体着手。重视整体，不要只抓局部，忽视整体。要对自然物象作全面观察——即物象的生长规律，各部位的比例、形态结构等，然后进行详细地描绘。在重视整体的基础上，注意局部的特点，使整体与局部紧密地联系起来。

1. 写生的工具和表现形式

烹饪图案写生的工具一般有铅笔、毛笔、颜料等，使用时可以使用单一工具，也可采用多种工具。表现形式有勾线、衬影、水彩、水粉和特写等。不管采用什么工具和何种形式，其目的是反映客观对象，并能为烹饪图案变化所运用。

勾线，这是写生练习的一种基本方法。这一方法有利于物象细部轮廓的描绘。一般用HB或B中性铅笔。在描绘时，要根据物象的特点，如物象的轮廓、体积大小、透视程度、质感和动感等，用笔也相应地随之变化。

衬影：衬影主要表现物象的明暗，但在描绘时要由物象来确定。有些物象如菊花，多层重叠，光影复杂，衬光可以简化层次。牡丹、月季花，花瓣较大，可以依据花形和光源的原理来衬影，使之有立体感的效果。描绘时用较软的2B或3B铅笔为宜。

水彩：是在用铅笔记录物象的形体结构后，利用有透明的水彩颜料进行着色。可以用深浅不同的颜料，覆盖在铅笔画象上，目的是将描绘对象的形和色记录下来，以便进行烹饪图案的变化。

水粉：是用粉质的图案颜色来进行记录。这种方法的特点，是可以比较明确的层次、空间将物象的立体感表达出来，可以简练地描绘大体物象的大致轮廓，也可以较细致地刻划物象的细部，其目的是训练用色彩来表现物象。

特写：它不是描绘物象的全部，而是根据物象的特征、特性，加以详细描绘、刻划物象的结构和局部的特征。例如，一枝花的细部组织，叶的叶脉的生长形态等。

2. 花卉写生

花卉图案在烹饪造型中的应用相当广泛。写生时应该仔细观察、分析、研究其生长规律和外部形态结构，重点描绘的应该是花、叶以及局部枝梗。

花卉在外形上有圆形、圆锥形、扁平形；花瓣形态有长、短、尖、圆；叶子生长有对生、互生、轮生；叶子有单叶、复叶。

花卉图案的写生，首先要选择花形丰满的鲜艳花朵，并选定是花的正面，还是花的侧面或半侧面。然后根据花朵的方向画出中轴线，确定其大致部位。画花瓣时，要注意花瓣的排列。对复瓣花要注意花瓣的层次和重叠。对每片花瓣的正反、转折、起伏关系都要处理好。

画叶子时先画主脉。只有决定了叶脉的走向，才能正确地表现叶子的转折面，使叶子的外形轮廓得以展示。

一枝花有主枝和分枝之分。枝梗有曲直、长短、分叉。新枝老梗的不同，以及疏密、穿插等布局的安排，既要求统一，也要求有变化。

花卉在我国已有二千多年的种植历史，现在已有两千余种。在烹饪工艺造型中，花卉最普遍、最广泛地被采用。如牡丹花，花朵硕大，色彩鲜艳，富丽堂皇，变化多样，品种繁杂，被誉为花卉之冠。月季花，花冠大，花瓣重叠生长，层次丰富，以含苞待放姿态最美。月季花有红、橙、黄、白、紫、蓝、浅绿等颜色，是人们喜爱的花卉，有“幸福、爱情”之称。玉兰花，色似玉香似兰，故名玉兰。玉兰每朵花九瓣，瓣扁长呈圆弧状，细薄娇洁，色白透青，九片白玉弥长的花瓣，分三层交叉倒着，围置在小莲座似的紫绿色花蕊周围。抬头望去，一朵朵亭亭玉立，玉容皎洁；一瓣瓣高洁无瑕，纯净似玉；一缕缕清香飘扬，沁人心脾。睡莲花，有“睡美人”、“水芙蓉”之誉。睡莲花高洁素雅，花叶皆浮于水面，莲瓣有尖、圆、长、阔、碎、细之别；花色有红、白、黄、紫之别，以白色最多，红色为贵。水仙花，水仙叶片青翠，花朵秀丽，花香扑鼻，株态清高素雅，每茎上有花4~8朵，银白色的花朵有六瓣，瓣中心有一黄色杯状蕊冠。水仙花以它亭亭玉立的姿态，素雅洁美的秀色，幽幻细匀的清香，为人们增添愉快的情趣。其他如梅花、丁香花、菊花、山茶花、迎春花、荷花等，都是人们所熟悉和喜爱的。在搜集花卉素材时，这些花卉是不可忽视的。然而，也不应该疏忽那些无名草花。有的无名草、花的花瓣排列，叶子的形状，往往是很有特色的，无须多加变化，即根据其原有的形态特征加以描绘，其结果是有很强的装饰性。

3. 动物写生

动物的种类很多,它们的形态千变万化,在写生时,首先要仔细观察,了解动物的结构。在烹饪动物图案造型中,如忽视动物的结构,甚至把动物结构搞错,就会感到别扭、不舒服,有时感到畸形、不健康,以此图样制成的成品非但不能引起人们的美感和食欲,而且令人感到厌恶。所以在物象变化中,要力求弄清动物的结构,并把结构的来龙去脉交代清楚。据查考,我国古代的“龙”、“凤”在生活中是没有的,但我们觉得他们合情合理,看来又很舒服得体,也很美,这主要是符合爬行动物和鸟类动物的结构特征关系。这是以生活为基础的浪漫主义创作方法的一个极好例子。总之,对某一动物在动态处理上可千变万化,然而其基本结构不变。

写生时被描绘动物的动态、形象要完整,动态要符合其变化规律。对于偶然性的、不健全的或畸形的动态表现是不宜采用的。写生时,不但要表现其静态的或动态比较小的动物,还要表现动态大的动物。要善于捕捉各种动物瞬息万变的动态能力,抓住动物在一瞬间的动态特点,抓住动作中生动的“运动线”。这一条运动线,包括动物的头部、颈部和躯干部分的运动趣向以及四肢的伸缩动态。

兽类和鸟类的动态,伴随着它们的种类不同,其特点、性格和生活习性也不同,而呈现出的动态也有所不同。特别是兽类出现的各种动态是与它的性格一致。什么样的动物性格必反映出什么样的动态。典型性格,又表露出典型动态。如果把典型动态刻划出来,造型也具有生动的感染力。

在观察、分析、研究动物的动态、形体和习性特征的同时,还得将这些特征加以突出和夸张,使其更为明显。如鹤、鹭、鹭等飞禽形象,比较倾向于瘦的类型,可以把形象适当地夸张

得稍瘦一些，再加上它们的瘦而长的腿和脖，既符合它们总的形象，也反映它们的特点。燕子的形象如果夸张得比原来瘦一些，既显得灵活，又体现出飞行迅速。鹅、鸭等家禽，倾向于肥一些的形象较为合适。色彩绚丽或斑纹灿烂的飞禽，以介于肥瘦之间的形象较美。孔雀之类的飞禽，应重点描绘、夸张羽毛。在写生时，要弄清羽毛的生长规律和来龙去脉，对其整体乃至局部加以仔细的观察和分析。不论画飞禽或走兽，总是包含着作者的思想、情感，给人以启示，有的会引起人们的联想。通过生动的动物形象描绘，达到给观赏者以健康的、向上的、乐观的联想和感受。

4. 风景写生

由于风景的组合物象丰富而复杂，风景图案在烹饪图案造型中往往是亭台楼阁、山水以及花卉和动物相组合，在造型上有一定的限制。所以在风景地写生时，不能看到什么就画什么，要有所选择、有重点地描绘。

风景图案写生时，必须注意风景的层次。如在描绘满山遍野的树木，前后重叠的建筑时，要尽可能分清层次。描绘的对象如看不清楚，不妨走近去观察、研究一番。在写生时，可以根据需要移动位置进行作画，也就是说，可以不受焦点透视的局限。画画走走，走走画画，也可把前、后、左、右的景物根据设计的意图组合在一个画面上。

风景图案写生，还要重视对构成风景的个别物象作详细的描绘，以突出主题。水的波浪，山的起伏，云的飘动等，都要画得具体。

风景中的具体物象较为复杂，层次较为繁复，在写生时，除用色彩表现外，还可利用黑白的点、线、面进行处理，以便区别各种物象和景物的层次。