

教育部中等职业教育“十二五”国家规划立项教材
中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材



〈 烹饪工艺美术 〉

PENGREN GONGYI MEISHU

主编 徐 军



重庆大学出版社
<http://www.cqup.com.cn>

内容提要

本书主要介绍烹饪工艺美术概述、烹饪色彩、烹饪造型图案、烹饪图案形式美法则、烹饪菜点的造型与拼摆、烹饪综合造型艺术等内容,其主要特点为:图文并茂,浅显易懂、实用性强。读者对象主要是中餐烹饪与营养膳食专业中等职业学校学生,也可作为科普读物,面向大众群体。

图书在版编目(CIP)数据

烹饪工艺美术 / 徐军主编. — 重庆: 重庆大学出版社, 2015.8
中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材
ISBN 978-7-5624-8904-7

I. ①烹… II. ①徐… III. ①烹饪艺术—中等专业学校—教材 IV. ①TS972.11

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第041339号

烹饪工艺美术

主 编 徐 军
副主编 燕建泉 张志敏
责任编辑: 范 莹 版式设计: 范 莹
责任校对: 谢 芳 责任印制: 赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行
出版人: 邓晓益
社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号
邮编: 401331
电话: (023) 88617190 88617185 (中小学)
传真: (023) 88617186 88617166
网址: <http://www.cqup.com.cn>
邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)
全国新华书店经销
重庆升光电力印务有限公司印刷

*

开本: 787 × 1092 1/16 印张: 10.75 字数: 268千
2015年8月第1版 2015年8月第1次印刷
印数: 1—3 000
ISBN 978-7-5624-8904-7 定价: 38.00元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换
版权所有,请勿擅自翻印和用本书
制作各类出版物及配套用书,违者必究



中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业

国规立项教材主要编写学校

北京市劲松职业高中

北京市外事学校

上海市商贸旅游学校

上海市第二轻工业学校

广州市旅游商务职业学校

扬州商务高等职业学校

扬州大学旅游烹饪学院

河北师范大学旅游学院

青岛烹饪职业学校

海南省商业学校

宁波市鄞州区古林职业高级中学

云南省通海县职业高级中学

安徽省徽州学校

重庆市旅游学校

重庆市商务高级技工学校



2012年3月19日，教育部印发了《关于开展中等职业教育专业技能课教材选题立项工作的通知》（教职成司函〔2012〕35号）。根据通知精神，重庆大学出版社高度重视，认真组织申报，与全国40余家职教教材出版基地和有关行业出版社展开了激烈竞争。同年6月18日，教育部职业教育与成人教育司发函（教职成司函〔2012〕95号）批准重庆大学出版社立项建设“中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材”，立项教材经教育部审定后列为中等职业教育“十二五”国家规划教材。这一选题获批立项后，作为国家一级出版社和教育部职教教材出版基地的重庆大学出版社积极协调，统筹安排，主动对接全国餐饮职业教育教学指导委员会（以下简称“全国餐饮行指委”），在作者队伍的组织、主编人选的确定、内容体例的创新、编写进度的安排、书稿质量的把控、内部审稿及排版印刷上认真对待，投入大量精力，扎实有序地推进各项工作。

2013年12月6—7日，在全国餐饮行指委的大力支持和指导下，我社面向全国邀请遴选了中餐烹饪与营养膳食专业教学标准制定专家、餐饮行指委委员和委员所在学校的烹饪专家学者、骨干教师，以及餐饮企业专业人士，在重庆召开了“中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业国规划教材编写会议”，来自全国15所学校30多名校领导、餐饮行指委委员、专业主任和骨干教师出席了会议，会议依据“中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业教学标准”，商讨确定了25种立项教材的书名、主编人选、编写体例、样章、编写要求，以及教学配套电子资源制作等一系列事宜，启动了书稿的编写工作。

2014年4月25—26日，为解决立项教材各书编写内容交叉重复、编写样章体例不规范统一、编写理念偏差等问题，以及为保证本套国规划教材的编写质量，我社又在北京召开了“中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材审定会议”，邀请了全国餐饮行指委秘书长桑建、扬州大学旅游与烹饪学院路新国教

授、北京联合大学旅游学院副院长王美萍教授和北京外事学校高级教师邓柏庚组成专家组对各书课程标准、编写大纲和初稿进行了认真审定，对内容交叉、重复的教材，在内容、侧重点以及表述方式上作了明确界定，并要求各门课程的知识内容及教学课时，要依据全国餐饮行指委研制、教育部审定的《中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业教学标准》严格执行。会议还决定在出版此套教材之后，将各本教材的《课程标准》汇集出版，以及配套各本教材的电子教学资源，以便各校师生使用。

2014年10月，本套立项教材的书稿按出版计划陆续交到出版社，我们随即安排精干力量对书稿的编辑加工、三审三校、排版印制等全过程出版环节严格把控，精心工作，以保证立项教材出版质量。此套立项教材于2015年5月陆续出版发行。

在本套教材的申请立项、策划、组织和编写过程中，我们得到了教育部职成司的信任，把这一重要任务交给重庆大学出版社，也得到了全国餐饮职业教育教学指导委员会的大力帮助和指导，还得到了桑建秘书长、路新国教授、王美萍教授、邓柏庚老师等众多专家的悉心指导，更得到了各参与学校领导和老师们的大力支持，在此一并表示衷心的感谢！

我们相信此套立项教材的出版会对全国中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业的教学和改革产生积极的影响，也诚恳地希望各校师生、专家和读者多提改进意见，以便我们在今后不断修订完善。

重庆大学出版社

2015年5月



2015年,《中等职业学校中餐烹饪与营养膳食专业教学标准》正式颁布,同时,随着餐饮行业不断发展,社会需要越来越多的餐饮一线从业者,并且对他们的专业素养和技术水平提出了更高的要求。作为高素质、高技能人才的主要培训途径,中餐烹饪与营养膳食专业职业教育的重要性更加明显。各职业院校都在根据教学标准紧锣密鼓地进行课程改革,努力提高教学质量。与此同时,相关教材的开发则是推进课程改革的重要保障,《烹饪工艺美术》即是在这样的背景下完成的,面向中餐烹饪与营养膳食专业中职学生。

烹饪是文化,烹饪是科学,烹饪是艺术。这就对所有学习烹饪专业的学生提出了三大要求,随着烹饪专业职业院校技能大赛红红火火地举办,又把菜品的制作推向了一个较高的层次,色、香、味、形、器、营养、意境等需要全方位考虑,最终达到一个美轮美奂的效果。一个即将从事烹饪专业的学生,必须对美学知识有所了解,对烹饪工艺美术要能够掌握运用。本书本着切合实际、浅显易懂、实用够用的原则,精选了内容,广用图片,力求让学生懂得色彩搭配在烹饪中的运用。

本书的编写历时2年,由江苏省扬州商务高等职业学校办公室主任徐军担任主编。全书共分8个项目内容。项目1、项目2、项目4、项目5、项目6中的任务1、任务2、任务5,项目7由徐军编写,共计182 000字左右。项目3由张志敏、张媛、曹荣编写,共计26 000字左右。项目6中的任务3、任务4由燕建泉、曹建编写,共计15 000字左右。在教材编写过程中,走访了许多企业专家和社会学者,参阅了很多烹饪类教材和书籍,在这里不一一列出,谨表示衷心的感谢。

编 者

2015年2月

目录

contents

项目 1 烹饪工艺美术概述

1

- 任务 1 烹饪工艺美术的起源和发展 2
- 任务 2 烹饪工艺美术的含义和特点 3
- 任务 3 如何学好烹饪工艺美术 6

项目 2 烹饪图案的写生

9

- 任务 1 烹饪图案写生的方法 10
- 任务 2 烹饪图案写生的原理 13
- 任务 3 烹饪图案写生的对象 15

项目 3 烹饪色彩

19

- 任务 1 色彩的基本知识 20
- 任务 2 色彩的情感和象征意义 26
- 任务 3 菜肴色彩联想的一般规律 31
- 任务 4 菜肴色调处理的基本原则 34

项目 4 烹饪造型图案

39

- 任务 1 烹饪图案概述 40
- 任务 2 烹饪图案的基本形式 43
- 任务 3 烹饪图案平面构成的种类 46
- 任务 4 烹饪图案立体构成的种类 52
- 任务 5 烹饪图案与美术字的相关知识 57

项目 5 烹饪图案形式美法则

63

- 任务 1 变化与统一的法则 65
- 任务 2 对比与调和的法则 66

目录

contents

任务 3 节奏与韵律的法则	67
任务 4 对称与均衡的法则	69
任务 5 反复与渐次的法则	70

项目 6 烹饪造型艺术 77

任务 1 冷菜造型与拼摆工艺	78
任务 2 热菜造型与装盘工艺	92
任务 3 食品雕刻造型艺术	96
任务 4 面点造型的分类及技法	111
任务 5 烹饪装饰工艺	114

项目 7 烹饪综合造型艺术 121

任务 1 美学在中国烹饪器具造型中的作用	122
任务 2 菜肴造型与盛器选用的原则	123
任务 3 筵席展台设计的方法	129
任务 4 饮食环境的选择和利用	134

项目 8 烹饪菜肴赏析 143

任务 1 冷盘艺术造型赏析	144
任务 2 热菜艺术造型赏析	150
任务 3 食品雕刻艺术造型赏析	154
任务 4 面点艺术造型赏析	157

参考文献	161
------------	-----



项目 1

烹饪工艺美术概述



学习目标

- ✧ 了解烹饪工艺美术基本知识，掌握烹饪工艺美术的学习方法。

学习重点

- ✧ 烹饪工艺美术的概念理解。

学习难点

- ✧ 掌握烹饪工艺美术的学习技巧。

建议课时

- ✧ 2 课时。



任务1 烹饪工艺美术的起源和发展

1.1.1 烹饪工艺美术的起源

美，是一个千古生辉的字眼；美，激荡着千百万人的心弦。在这个人类生长繁衍的大千世界里，美伴随着人类的劳动实践而降临，又伴随着人类文明的进步而发展。

原始社会初期，人们以手、脚等身体器官和石头、树枝等天然工具为武器，与险恶的自然界作斗争，通过大量的劳动实践和狩猎生活，人们逐渐懂得带尖、带刃的石器具有较强的杀伤力；形式对称的石器，投掷起来容易取得平衡锥形的刃和圆形球，在投掷中速度较快。人们当时并不懂得这方面的任何原理，凭着直觉和经验，看到了这些稍经加工的石器更有利于猎取食物，给生存带来了极大的便利，并产生了愉快欢乐的情绪。如果说人类历史是从原始人把石头打制成第一件工具开始，那么，美也就闪耀着实用功能的光辉同时诞生了。那时，人们把捕获的飞禽走兽、蚌蛤龟虫活剥生吞，采集到的果实根茎也是生吃。这种饮食是原始的、粗陋的，只有生理上的满足，而没有精神上的美感。火的发现与运用，使人类进化发生了划时代的变化，从此结束了茹毛饮血的蒙昧时代，进入了烤制熟食的文明时代，也为饮食美的发展提供了物质基础。随着人类的劳动创造及生活方式的不断开拓和发展，出现了陶器。最初的陶器就是为盛装或烹煮食物而设计制作的。《周易·下经·鼎》篇记载：“以木巽火，亨饪也。”“鼎”是饮、食共用器具，开始是用陶制成的；“木”是柴草之类的燃料；“巽”，原意是风；“亨”即烹，为煮的意思；“饪”是指烧熟的食物。这句话就是说将食物原料放在陶器里，添清水，用柴草点火炊熟，这就是烹饪。陶器的发明和使用，使人类可能煮熟食物。人类又经过了长期的劳动实践，懂得了煮海水做盐，有了最基本的调味品。人们对食物质地的好坏、味道的甘美及食物的色彩、形态有了认识，并在烹煮食物时，有意识地将自己的主观意念——美，注入进去。

随着猎物的丰富以及生活的多样化，人们根据不同的用途来烧制陶器。作为饮食用具的有钵、盆、碗、杯，作为炊具的有灶、甑、釜、罐等。人们从实践中逐渐懂得了比例的协调、匀称，掌握好重量的重要性。有的为了使陶器好拿、好放、好使用，在陶器上加个器耳或添上三只脚；有些陶器上还有彩绘图案，有表现动物、植物外形的图案，甚至有手拉手跳舞的图案。1973年，我国青海大通县出土的新石器时代的彩陶上，画有舞蹈图案（图1.1），虽然不能简单地说他们在劳动之余手拉手地跳舞和唱歌，即进行专门的艺术活动，但已明显地反映了人们的审美意识开始从实用中逐渐发展来，分离出来，独立的审美意识越来越强，美感也越来越丰富。

美的概念的起源与烹饪饮食的密切关系，从“美”字的几种写法上也能反映出来（图1.2）。

这三种象形文字表示什么呢？最早的解释是：美字是分别由两个部分组合而成的，上半



图 1.1 出土彩陶



图 1.2 美字的演变



部画的都是一对羊角，代表羊。下半部是一个大字，代表人。美的概念早期是指人戴着羊头面具，伸展四肢，自由自在舞蹈的形象。羊既可以供人食用，又可以把羊头羊角戴在头上作为伪装，引诱野兽，以便围歼猎获。每当庆贺狩猎丰收时，戴起羊头手舞足蹈。因此，我们可以看出原始人的审美活动起初是与狩猎这种生产劳动结合在一起的。谁能捕捉到野兽，谁能让人们获得幸福，谁就是美的。随着社会的发展，人们的审美意识有了发展，认为凡是对整个社会有益，能满足人类需要的东西是善的，也是好的、美的。汉代许慎在《说文解字》中指出：“美，甘也，从羊，从大。羊在六畜，主给膳也，美与膳同意。”这就是说，在古代原始氏族人的眼里，陶器能存放食品，给人们以方便，所以是善的、美的。羊是人类最早的牧养动物之一，又肥又大的羊，味道甘美，能满足人们食物上的需要，因此它是善的、美的。显而易见，古人对美的事物的解释是基于饮食。善即美的观念在我国古代文献中大量记载着。《论语·子路篇》曰：“善居室。……富有，曰：‘苟美矣’。”《孟子·告子章句上》曰：“五谷者，种之美者也。”《汉书·食货志下》饮酒为“天下美禄”等，都是从饮食、居住等供人享受，有益于人的角度来阐述美的。

1.1.2 烹饪工艺美术的发展

“美”作为一门独立学科，是近代科学发展的产物。20世纪以来，“美”向着纵深方向发展。一方面现代心理渗入“美”，探寻人类审美感受的心理特征；另一方面是“美”走向社会，与各有关部门特点结合起来成为部门“美”，产生了不少新兴的“美”的分支，诸如生产美学、建筑美学、商品美学、景观美学等。人类的烹饪活动和审美活动是在人类物质生产活动的长期实践中产生的，也必将伴随着人类社会的发展而发展。烹饪是文化，是艺术，随着“美”向着纵深方向发展，烹饪工艺美术也就在这样的情况下诞生了。

思考与练习

小组讨论：烹饪工艺美术的发展经历了哪几个重要过程？



任务2 烹饪工艺美术的含义和特点

1.2.1 烹饪工艺美术的研究对象

学科是以研究对象划分的。一门学科要进行研究，首先得弄清楚这门学科的含义和特点。烹饪工艺美术是一门既古老又年轻的学科，它也有其独特的研究对象。说它是一门古老的学科，是因为烹饪活动是人类赖以生存、繁衍和发展的最根本的条件和基础，甚至可以说是一切文化之祖。人类祖先在获得食物以后发出的呼叫声或欢笑声，就是人类最早的歌声；他们吃饱喝足以后表现出来的欢快举止、手舞足蹈的动作，就是人类最初的舞蹈，他们在谋求食物中画下的各种记号，就是人类最初的文字或艺术作品。在新石器时代，人类在懂得、掌握

烹饪方法以后，便随之将自己的审美感受也注入其中了。说它是一门年轻的学科，是因为我们的祖先虽然早已懂得“民以食为天”的道理，但多是就吃说吃，很少从“美”的高度加以研究和阐述。直至物质文明发展到一定水平，现代科学技术较为发达的时期，人们才有条件和比较自觉地将烹饪工艺美术作为一门科学来研究，以期从“美”的高度提高人们的认识，用以指导人们的饮食生活，促进人们的身心健康。

对于美术的研究，主要是研究人们对现实的审美关系。美术基本可分为两大类：理论美术和应用美术。理论美术主要研究美和美感的一般规律；应用美术主要研究物质生活与精神生活领域的审美活动，也叫实用美术，其中就包括烹饪工艺美术。烹饪工艺美术是研究烹饪中美的规律性，以及人们烹饪饮食审美的一门学科，揭示烹饪活动中美的创造，人们的审美意识与烹饪文化背景的内在关系。

我们学习烹饪工艺美术的内容包括以下两个方面：

①烹饪制作工艺美及菜肴美。烹制菜肴在美的追求上是辩证的，既重天然色彩又重装饰美化，既有自然形态又有人工塑造，并力求将色、香、味、形、器、质、养融为一体。这就使烹饪艺术具有赏心悦目、脍炙人口的魅力，给人以美的享受。烹饪工艺美术就是要研究烹制菜肴美的规律性，如图 1.3 所示。



图 1.3 极具美感的菜肴

②烹饪制作环境美及饮食氛围美。烹饪过程不仅对菜肴的色、香、味、形等有基本要求，而且要善于选择、购置餐具和炊具，充分发挥其实用和审美功能。餐具和炊具体现着工艺美术原理在烹饪中的运用。另外，在菜肴的命名、进餐环境的美化和布置，筵席台面的摆设、宴会气氛的调节、菜肴装盘、上桌的规格顺序等方面也要按照美的规律来表现。烹饪工艺美术就是要研究烹饪环境美化的一般法则，饮食环境与筵席设计中的美学原则和设计方法，如图 1.4 所示。



图 1.4 氛围的美化设计

烹饪工艺美术的研究范围，说明了这门学科与烹饪原料学、工艺学、营养卫生学，与美学、文学、民俗学、心理学都有密切的联系。

1.2.2 学习烹饪工艺美术相关知识意义

人总是爱美的，烹饪是人类社会活动中一种极重要的基础活动，更离不开美。人类爱美，需要美，为此而需要学习、掌握美学理论和知识。学习烹饪美学有以下重要的意义：

①学习、研究烹饪美学，可以更好地弘扬中国饮食文化传统。中华民族是个有五千年历史的文明古国，中国烹饪文化是民族文化的宝贵遗产，是我国各族人民几千年来辛勤劳动的成果和智慧的结晶。我国的烹饪艺术，色、香、味、形俱臻上乘。孙中山先生曾说过：“中国近代文明进化，事事皆落后人，惟饮食一道之进步，至今尚为文明各国所不及。”饮誉全球的中国烹饪艺术，科学地总结了多种相关学科的成果和知识，并且日益发展成为一种愈来愈精密的综合性实用艺术。在烹饪艺术中，蕴藏着民族的审美心理和审美趣味。因此，学习和研究烹饪美学，是对我国传统的烹饪文化的弘扬、继承和发展。



②学习、研究烹饪美学，是适应改革开放形势下烹饪技艺发展总趋势的需要。随着我国现代化建设事业的不断发展，改革开放政策的深入贯彻，市场上的商品丰富了，人们的生活条件改善了，人们需要的满足程度也得到较大的提高，生活正从温饱型向小康型发展。“吃要讲营养”，人们上市场买菜买副食品，非新鲜的不买。鱼要活蹦乱跳，鸡鸭要当面宰杀，蔬菜要青翠欲滴，要吃新鲜、吃本味、吃花样、人们也越来越讲究菜点的精美工艺。

随着时代的前进，人们的饮食观也在发生变化。美食，已经不再是为了生存的需要而填饱肚皮的食物，它的功能还有促进友谊和进行庆贺，是美化生活的艺术活动，是追求艺术享受和精神愉悦。

现代生活中，人际交往越来越频繁，交际少不了烹饪艺术；国与国之间加强了解，地区与地区，企业与企业之间加强经济联系，也借助于烹饪艺术。学习和研究烹饪美学，就可以适应烹饪技艺发展总趋势的需要。掌握了筵席设计、菜单设计等应用技艺，懂得了对称、调和、节奏、均齐及多样统一等形式美法则，就能制作出适合人们需要，受到人们喜爱的佳肴。

③学习、研究烹饪美学，可以增长人们的烹饪审美能力和鉴赏能力，提高审美情趣和精神素质。人要全面发展，包括德、智、体、美各个方面。德育引导、智育增长、体育锻炼与美育陶冶是统一的、密不可分的。审美教育的着眼点就是要培养和提高人们的审美能力、审美情操和审美创造力。

④学习烹饪美学，可以引导和帮助人们树立正确的审美观念和提高审美情趣。美饌佳肴是形象鲜明的实用艺术，饮食烹饪充满着浓厚的生活情趣和生活气息。用正确的观点认识、理解烹饪美学，可以唤起人们对美好事物的审美情思及其追求，培养人们对真正有生活的审美感受力。

⑤学习烹饪美学，可以培养人们的审美鉴赏力和良好的艺术修养。在烹饪审美教育中，学习烹饪美学基础知识，了解烹饪美学的特征，分析鉴赏受人民大众喜爱的佳肴美饌，能够受到艺术形象的感染，引起情感的共鸣。在审美享受中，心灵得到陶冶，艺术修养得到提高。

⑥学习烹饪美学，可以指导人们参与烹饪实践活动，不断培养人们的审美表现力和创造力。良好的审美活动，可以使人们情绪饱满，积极向上，对促进人们的身心健康和智力发展有很大的好处。

良好的烹饪审美情趣必然导致为对烹饪事业的热爱，对烹饪专业知识和技能的渴望与追求，积极参与烹饪实践和创造性的艺术活动。这种创造性的烹饪艺术劳动，既能展示烹饪美，也能反映出人们的审美取向和审美心理，培养人们对美的感受表现力和创造力。

思考与练习

1. 小组讨论：通过学习，你认为烹饪工艺美术的含义是什么？
2. 学习烹饪工艺美术的重要性。
3. 小组展示：使用多媒体展示你搜集到的关于烹饪的优美图片。



任务3 如何学好烹饪工艺美术



1.3.1 掌握好美术基础知识

色彩、造型、图案等知识是学习烹饪工艺美术的基础，掌握好美术基础知识，对于加深对烹饪工艺美术的理解、掌握其运用变化具有重要的作用。对美术知识的概念要清楚，对其性质及作用要认真领会，可以通过食物照片和图解以及调色、素描、写生等学习方法，加强对色彩、形体、造型的认识。

1) 基础素描课

理论学习：素描的基本常识和写生步骤，素描在美术造型中的作用及常用的绘画透视原理。课堂练习：通过对石膏几何体、陶罐、水果的素描写生练习，使学生掌握简单的黑、白、灰的线条表现能力和空间造型能力（图 1.5）。



图 1.5 静物素描

2) 基础色彩课

理论学习：色彩的形成，色相环、三原色、三要素，复色、间色的意义及作用，色彩的心理情感，色彩的对比调和、空间混合的基础知识。课堂练习：色彩的色相环冷暖练习，色彩的调和、渐变、对比、色彩的情感、空间混合练习。作色技巧练习。如“五彩肉丝”（图 1.6），是五种不同色的原料，经过刀工切成细丝，然后经过烹调把五种原料杂陈混合在一起，装入盘内之后，几种原料色彩并没有直接混合，而是离开一段距离观看，便能看到几种颜色的原料切成的丝，混合出一个新色，当然色彩倾向决定某种色原料的多少。



图 1.6 五彩肉丝

3) 烹饪色彩课

理论学习：色彩在烹饪中的作用，食品色彩的基本特征，食品烹饪对人的心理、生理的作用和变化，色彩的联想等。冷暖色在烹饪中的运用及食品通过烹、炸、煎、煮前后颜色的变化，食品原料冷暖色的配置，中性色、无彩色在烹饪中的调配与应用，烹饪色彩的对比与调和的规律和方法。课堂练习：各种冷色、暖色食品原料调配操作练习。如西红柿、红枣、枸杞、红辣椒等暖色原料与青菜、黄瓜、葱、蒜等冷色原料的对比与调和练习。烹饪原料的对比与调和练习。烹饪原料烹制前后的色彩变化及对比调和练习，如大虾、生蟹烹前是灰色，烹后变成金红色。烹饪作料颜色的识别及调制应用，暖色调料应用，如番茄酱、辣椒油等，冷色调料的应用，如葱、蒜、青椒的应用及无彩色汤料的应用练习。

4) 烹饪图案课

理论学习：图案的形式法则，动物、花卉、风景图案变化规律，构成形式、表现手法。烹饪图案的特性中传统喜庆图案的应用，图案的变化与统一、对称与均衡、单一与反复在烹



饪中的应用。单独纹样、连续纹样在烹饪食品中的表现形式,如瓜果、菜叶、菜梗、鱼虾、禽蛋等原料在冷、热菜肴设计中的重复排列及围边、围花的应用(图1.7)。课堂练习:根据所学理论知识,从临摹再到设计的纸上练习,主要以圆形、方形、椭圆形的适合纹样、自由纹样、填充纹样、角隅纹样设计为主,继而再进行食品原料的实际操作的图案拼摆练习,多以糕点、水果拼盘为练习对象。主要以独立式、背立式、对立式、圆心与圆周对称式、均衡式、离心式、旋转式、综合式的图案排列组合为练习重点。

5) 字体设计课

理论学习:美术字的基本设计规律及在烹饪中的作用,宋体、黑体、变体字的结构特征及书写方法。课堂练习:宋体、黑体、基本笔画练习,特别是变体美术字的设计与书写,练习应用食品原材料在中餐、西餐糕点中设计和制作如福、禄、寿喜庆吉祥字样(图1.8)。

6) 菜点造型课

理论学习:立体构成,烹饪造型的美学基本原理,手法和艺术风格,图案在烹饪造型中的应用,冷菜拼盘的形式,花卉、动物、风景的造型手法,瓜果等食品原料雕镂技巧及与其他原料在造型中的综合运用。课堂练习:通过教师的理论讲述和示范操作,学生再对实物,如瓜果、蔬菜进行雕刻拼摆造型练习,特别是一些富有民族特色的传统喜庆菜肴,如红梅迎春、孔雀开屏、雄鸡报晓、延年益寿等主题性造型的设计与练习(图1.9)。



图 1.7 图案拼摆



图 1.8 字体的设计



图 1.9 菜点造型设计

1.3.2 加强基本功训练

烹饪工艺美术是烹饪中较高的工艺层次,但若没有艺术和文化修养等各方面素质的综合能力,尤其是制作菜点的基本功能力,如刀工、火候、调味、配菜、各种烹饪技法和装盘等,是不可能达到烹饪工艺美术效果的。因此,我们要刻苦训练基本功,熟练掌握烹饪中的操作技术,并且要运用自如,逐渐使作品真正达到食物性很强,且生动形象、富有情趣的审美效果(图1.10)。



图 1.10 刻苦的基本功训练

1.3.3 把握好烹饪工艺美术的规律及其各个内容之间的关系,并注重其运用特点

烹饪工艺美术既然是一门艺术,它就是一种创造,这种创造表现在为生活服务的直接性。烹饪工艺美术的规律是烹饪结合美术在烹饪运用中的有机联系,这种联系不是任意的,必须符合烹饪自身特点,是各个内容之间互为体现,只有从总体把握,才能体现烹饪工艺美术的色、香、味、形、器的统一美。通过这门课的学习,除了掌握美术的基础知识和烹饪色彩、造型、

食品雕刻、器皿选配、筵席设计等方面的内容和实例之外，更重要的是灵活利用这些知识和规律，提高创造的能力，使烹饪工艺美术真正成为符合其规律和食用的艺术。

思考与练习

1. 说一说你对烹饪工艺美术的认识。
2. 在今后的学习中，你将如何运用所学到的烹饪工艺美术知识提高自己的专业水平？





项目 2

烹饪图案的写生



学习目标

- ◇ 了解什么是烹饪图案写生，深刻理解图案写生原理；掌握常用图案写生的方法、写生的步骤及注意事项；了解常见图案写生的对象特征及特点要求。

学习重点

- ◇ 灵活运用图案写生的方法和技巧并能在烹饪实践中具体运用，掌握烹饪实践中常用的一些图案写生，如各种花卉、自然景观、典型人物形象以及动植物。

学习难点

- ◇ 有针对性地进行一些图案写生练习，学生的形象思维能力、审美观的提升。

建议课时

- ◇ 6 课时。