



面塑技法 分步详解

胡强 主编



图书在版编目(CIP)数据

面塑技法分步详解 / 胡强主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2006.6
(食品装饰技巧)

ISBN 7-5019-5306-6

I.面... II.胡... III.面塑—菜谱—装饰雕塑 IV.TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 017841 号

责任编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强
责任校对: 燕 杰 责任监印: 胡 兵
装帧设计: 迪彩·设计 王超男 孟德亮

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2006 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 787 × 1092 1/16 印张: 5.5

字 数: 120 千字

书 号: ISBN 7-5019-5306-6/TS·3089 定价: 35.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

51312SIX101ZBW

 食品装饰技巧

面塑技法 分步详解

胡强 主编



 中国轻工业出版社

前言

面塑是一门古老的民间艺术，具有悠久的历史。由于材质关系，古代面塑实物很难流传下来，新疆地区出土的唐代面制俑人，可以说是今天人们所能见到的最早的面塑人物了。

面塑艺术具有很强的实用性，其选材简单，操作可易可难，作品感染力强，易于人们掌握学习。

面塑艺术也是我国饮食文化中的一朵奇葩，它可以化平凡为神奇，为宴席增添气氛，提高档次，活跃气氛，表达对宾客的尊重。如今，面塑跟其他食品雕刻作品一样，在高档宴席中越来越受关注，烹饪大赛中也设立了面塑单项比赛。因此，用精彩的面塑作品来美化餐桌、丰富宴席，把美食推向新的境界，显得非常迫切和必要。同时，面塑作品应围绕主题、创意合理，造型不要过于抽象、偏离现实，要符合国家、民族及地区的传统审美习惯，要情趣高雅，并在一定程度上反映出某一历史时期的科学技术和文化艺术水平，真正给食客带来美食与艺术的双重享受。我们热忱期望本书的出版，能给喜爱面塑技艺的读者一些帮助与借鉴。

编者

编委会名单

主编：胡 强

编委：高 勇 徐云振 刘俊辉 费振东 李泽全 张炜东

孙 林 白宝林 田 欣 段 焘 黎圣禧 林弟先

摄影：焦迪新

作者简介

胡强 北京强欣厨艺培训中心创办人，国家高级中式烹调技师，专职雕刻讲师，面塑讲师，中国烹饪协会会员，北京市民间艺术协会会员。自幼酷爱美术，中学时期就开始学习美术专业；从事烹饪工作后，广拜烹饪名师，又进修于中央美术学院雕塑系，先后学习过烹饪美学、泥塑、冰雕、陶艺、木雕、面塑等，深得大师的言传身教和高等美术学府的洗礼，使其作品自成一格，并多次在国际烹饪大赛、全国烹饪大赛中荣获金奖。在近年的面塑技艺推广及教学过程中，其面塑作品更是被业内人士普遍看好，并极具代表性。

为了更好地帮助面塑爱好者学习相关技能，若有需要可直接与主编联系。

电话：13540231126 13691591364



基本知识篇

材料制作	6
色彩调配	6
工具使用	6
作品应用	6

分步图解篇

花束	7
凤凰	9

大展鸿图	10
龙马精神	11
马	12
升龙	14
卡通猪	15
仙鹤	16
鲤鱼	18
金鱼	20
畅游	22
达摩渡江	24
闲庭信步	26
九天女	28
金粮满仓	30
孙悟空	32
长眉罗汉	34
放飞	35
自在观音	36



福神	38
寿星	40
禄神	42
忠义关公	44
沉思	46
渔翁	48
布袋佛	50
飞渡	52
南斗	54

赏析制作篇



新郎新娘	55	京剧人物	69	财神	77
香车美人	55	持国天王	70	小憩	78
过江龙	56	家有旺财	70	对弈	78
体育明星	56	醉仙	71	静坐罗汉	79
笑坛明星	57	女娲补天	71	富贵大吉	79
卡通女生	57	白雪公主	72	居高声自远	80
情深	58	圣诞老人	72	祝福	80
千手观音	58	济公	73	恭喜发财	81
八仙神采	59	罗汉说法	73	箫郎	81
杜康醉酒	60	得仙草	74	童趣	82
哪吒	60	钟馗捉鬼	74	送子观音	83
穆桂英	61	嬉戏	75	西游记	84
嫦娥	61	格格	75	惊天动地	85
梁祝	62	再读春秋	76	霸气挟风雷	85
招财童子	63	知音	76	兴隆	86
三国风云榜	63	仕女	77		
猪八戒	64				
乐在其中	64				
迎接	65				
普贤菩萨	65				
梨园神	66				
吴彩鸾	66				
百花仙子	67				
华山救母	67				
欢乐	68				
貂蝉拜月	68				



基本知识篇

材料制作

CAILIAOZHIZUO

原料：低筋面粉 1000 克，糯米粉 200 克，白糖 100 克，食品用防腐剂 2 克，凉水 600 克，蜂蜜 10 克。

制法：所有材料放入盆中和匀，醒约半小时

后在蒸约 30 分钟，趁热揉匀再蒸约 20 分钟，取出揉透成面团，装入保鲜袋即为面塑材料。

本色团面在常温下保存约 1 年还可使用。但完成后的作品自然风干后方可长期保存。

色彩调配

SECAITIAOPEI

通常能被水溶解的颜料均可使用，如广告色、食用色素等。常用色有本色、黑色、白色、红色、黄色、蓝色等。红、黄、蓝为三原色，三原色中任何两色调配可产生间色，如红色与黄色调配可出橙色，黄色与蓝色可调配出绿色，红色与蓝色可调配出紫色。由间色再进行互相调配可产生复色，如黄色与绿色调配可产生草绿色等。一般本色面团保存时间较长，调色后的面团保存时间较短。



工具使用

GONGJUSHIYONG

工具包：可到文具商店买到，最好用布质的，因为它对剪刀这种尖锐工具能起到保护作用。

塑刀：常用于飘带、衣纹、脸部五官等制作，可用有机玻璃磨成形。

剪刀：最好选用眼科用手术剪刀，其剪出的人物手指造型细腻生动，医疗器械商店有售。

钳子：用于剪竹杆和铁丝骨架等。

压塑板：用有机玻璃切成大方片即可。



作品应用

ZUOPINYINGYONG

面塑作品可广泛应用于菜肴盘头点缀、围边，大型组合面塑可代替果蔬雕刻、彩拼作为喜庆宴会的看盘运用。同时，面塑作品也能满足高档宴会和各种大型活动的展台布景及客人

的特殊需要。宴席中若有精美的面塑作品出现，定会令人观赏品味、爱不释手。如果用玻璃罩把作品密封则可永久保存，还是馈赠亲友、贵宾的上好礼品。



材料 CAILIAO

红色面团，白色面团，粉色面团，蓝色面团。

工具 GONGJU

塑刀，剪刀，压塑板。

说明 SHUOMING

用于菜肴点缀。

步骤 BUZHOU



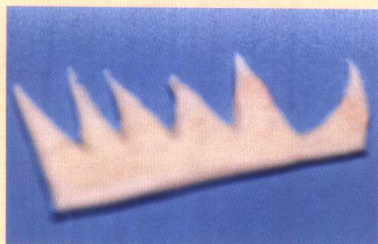
1. 将面团擀成正方形薄片。



2. 对折正方形边角。



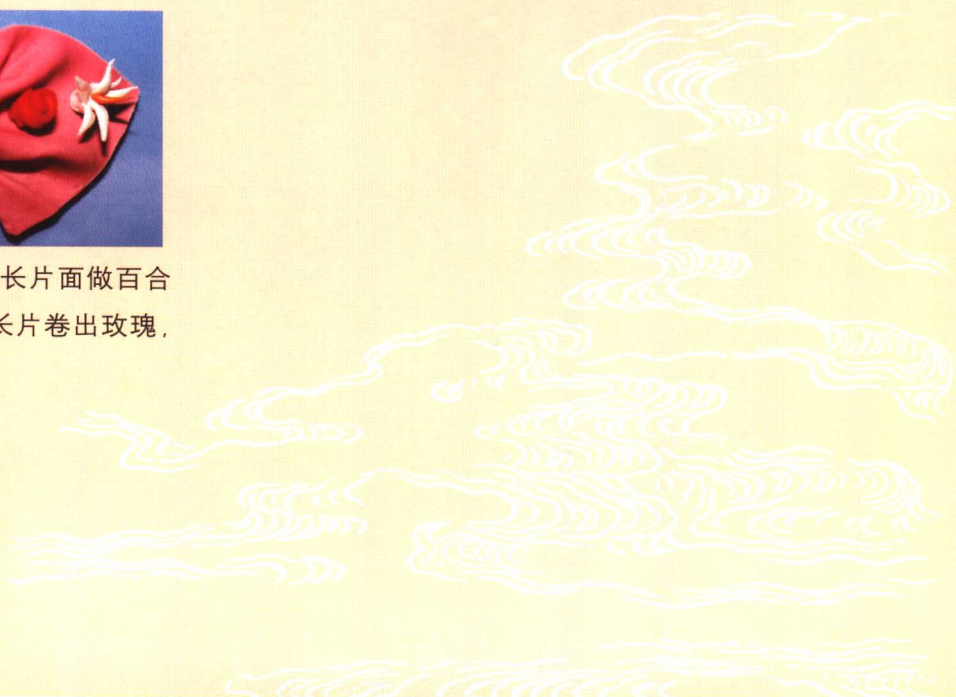
3. 花柄处加面，揉搓扎上结。



4. 白色面团压成长片，剪出豁口。



5. 白色面团卷成长片面做百合花，红色面团压长片卷出玫瑰，装饰、点缀即可。



凤凰

FENGHUANG



材料 CAILIAO

黄色面团，蓝色面团，
红色面团。

工具 GONGJU

小塑刀，压塑板，剪刀。

说明 SHUOMING

适合在喜庆宴席中运用。

步骤 BUZHOU



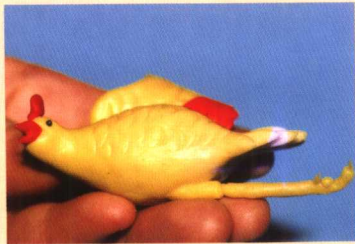
1. 黄色面团捏出卵形身体。



2. 搓出头部后，用黄色面团压成半圆形面团，做翅膀。



3. 以椭圆形红色面团做凤胆。



4. 铁丝用黄色面团包住，搓成细长腿，粘牢。



5. 蓝色面团压成长薄片，用塑刀压纹做长尾，组装即可。

大展鸿图

DAZHANHONGTU



材料 CAILIAO

红色面团，橙色面团，
灰色面团。

工具 GONGJU

压塑板，塑刀，剪刀。

说明 SHUOMING

适合在商务洽谈类宴席中运用。

步骤 BUZHOU



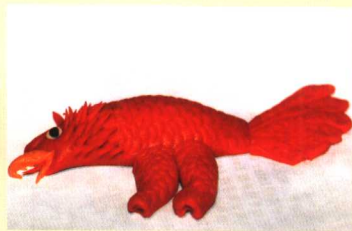
1. 红色面团拉长成椭圆形做身体，再粘上条状双腿。



2. 剪出颈部翘起的小羽毛。



3. 压小片面做平尾。



4. 用一小块橙色面团揉成锥形，剪开、拼出嘴形。



5. 红色面团搓长条，以“按一片压一片”的方法粘出翅膀，再搓出小爪组装即可。

龙马精神

LONGMAJINGSHEN



马

MA

材料 CAILIAO

红色面团，白色面团。

工具 GONGJU

滚子，小塑刀，剪刀。

说明 SHUOMING

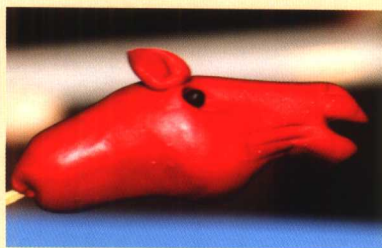
适合表现奋发向上类主题宴会运用。



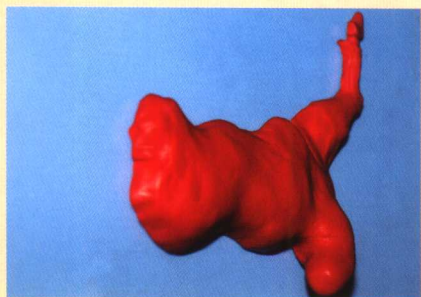
步骤 BUZHOU



1. 红色面团捏成前窄后宽的梯形马头。



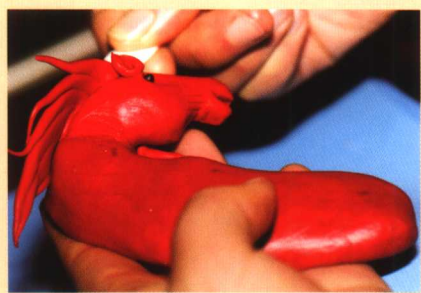
2. 剪开马嘴并粘牢耳、眼。



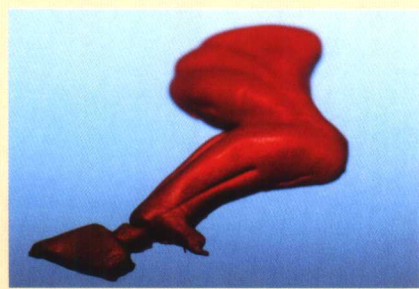
3. 把马头包在大团面料里，由前至后塑出马身，并粘上前腿。



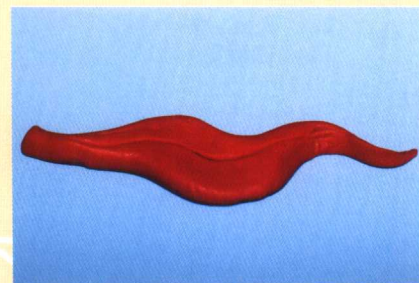
4. 用小塑刀压出马身、肌肉纹理。



5. 压一片状面，剪出鬃毛。



6. 以红色面团捏弯形马腿，并粘牢马蹄。



7. 揉条状面，捏水浪形尾巴，组装、点缀白云即可。

升龙

SHENGLONG

材料 CAILIAO

橙色面团，红色面团，白色面团。

工具 GONGJU

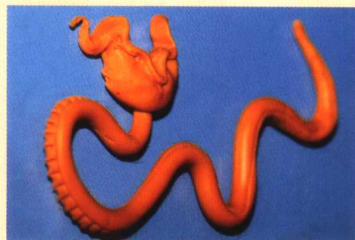
塑刀，剪刀。

说明 SHUOMING

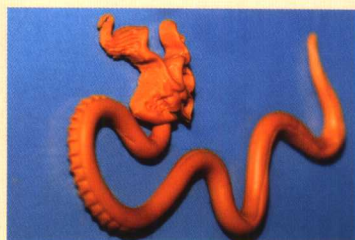
适合喜庆宴席运用。



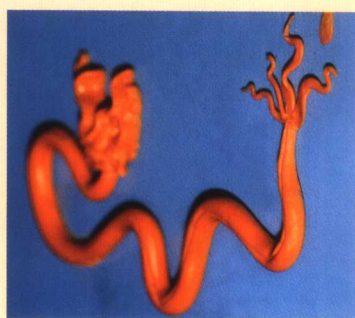
步骤 BUZHOU



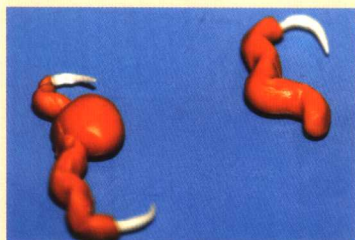
1. 橙色面团搓长条，弯曲做龙身，再用橙色小团面剪开做龙头。



2. 细致做龙头。



3. 用橙色面团搓出几小条面，捏在一起做龙尾。



4. 橙色面团揉成长条，用塑刀压成关节，点缀白色面团做爪子。



5. 捏出龙腿，粘上爪子，组装即可。

卡通猪

KATONG ZHU



材料 CAILIAO

本色面团，各色面团。

工具 GONGJU

滚子，塑刀。

说明 SHUOMING

适合欢快宴席的点心围边使用。

步骤 BUZHOU



1. 将本色面团用滚子压出额头的凹度。



2. 搓三个小球状面分别做脸和鼻子。



3. 用滚子一头按出眼窝并组装身体；设计场景，装饰即可。