

面塑制作与 围边应用



MIANSU ZHIZUO YU
WEIBIAN YINGYONG

韩晓辉 著



面塑制作与 围边应用



MIANSU ZHIZUO YU
WEIBIAN YINGYONG

ISBN 7-5019-4662-0



9 787501 946624 >

ISBN 7-5019-4662-0/TS·2733

定价：28.00元



图书在版编目(CIP)数据

面塑制作与围边应用 / 韩晓辉著. —北京: 中国轻工业出版社, 2005.3
ISBN 7-5019-4662-0

I.面… II.韩… III.面塑—技法(美术)—专业学校—教材
IV.TS972.116



中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 123203 号



责任编辑: 陈秀石 王 萍

策划编辑: 陈秀石

责任终审: 劳国强

封面设计: 王佳芃

版式设计: 叶 蕾 李若虹

责任校对: 李 靖

责任监印: 胡 兵



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: 2005年3月第1版 2005年3月第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 5.5

字 数: 100千字

书 号: ISBN 7-5019-4662-0/TS·2733

定价: 28.00元

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

发行电话: 010-85119845 85119925

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

41102S1X101ZBW



面塑制作与 围边应用

MIANSU ZHIZUO YU
WEIBIAN YINGYONG

韩晓辉 著



作者简介

韩晓辉



韩晓辉:男,生于1973年,辽宁省阜新人,蒙古族。从1993年开始从事烹饪行业,现为高级烹饪师。1995年跟随师父齐新大师(沈阳市奇新烹饪艺术学校校长、创始人、中国烹饪大师,首届中国烹饪世界大赛两枚金牌得主,世界级食雕大师)、师兄齐雪峰(首届世界华人烹饪大赛金牌得主)学习食雕技术,1997年跟随师父张斌(沈阳军区后勤部烹饪名师)学习,擅长辽菜制作、食品雕刻、泡沫奶油雕、琼脂雕和食品面塑。1999年参加北京第三

届烹饪大赛荣获金牌。2002年被辽宁省商业局授予“厨艺名师”称号。2003年参加全国第五届烹饪技术大赛荣获铜牌,2004年中国沈阳第二届美食节率团获“金鼎奖”,同年11月编著出版了《新编齐派食雕技法与应用》一书,1998年开始在奇新烹饪艺术学校任教至今,现任奇新烹饪艺术学校副校长。



E-mail: yafeng - gongzuoshi@163.com



中国的民间传统工艺如璀璨的明珠，古往今来，一向为中国乃至世界的人们所倾慕。剪纸、刺绣、制陶、微雕、面塑、泥塑等等，令世人叹为观止。

而面塑这门传统技艺在被人们陈列橱窗收藏欣赏的同时，也被有心的烹饪界前辈们应用于美化、点缀菜肴，装饰席面，既提高了菜肴的艺术性与观赏性，使艺术与技术巧妙结合，又使宾主赏心悦目，在吃的同时得到艺术的享受。

本人在从教以前，曾有多年酒店工作经验，在工作中不断尝试将面

塑技艺应用于冷拼及菜肴围边，得到广泛好评。从事教育工作以后，在多年的教学实践中不断钻研，使作品更加细腻、形象、逼真、适用，力求使菜肴集食用性、艺术性、观赏性于一体，使“吃”真正地成为一种享受。

本书系统介绍了面塑技艺的理论知识，从面塑作品的原料配制、制作方法及应用范围等方面，对花卉、禽鸟、动物、人物等各种代表性作品做了较为详尽的阐述，并配以示范图解和彩色照片，由浅入深，图文并茂，通俗易懂。其中大部分作品都是课堂上

用于教学的经典范例，除可帮助广大厨师朋友以及面塑爱好者学习面塑外，也是饮食行业，大、中专、职业技术学校的理想教材和参考书。

希望本书能给广大面塑爱好者带来启发和帮助，由于本人面塑及摄影水平有限，难免有不足之处，还请广大读者不吝赐教。

韩晓辉

2004年12月

目 录

PART 1

面塑的基础知识

本节主要阐述了面的和制方法、工具及作品的保存技巧。

需要了解面塑的原料和面的和制方法，要想做出好的作品就要有好的原料，和面的过程和比例是不可忽视的，不然做出来的作品容易皴裂损坏，从而会影响作品的整体艺术效果，作品的保存也很关键，不能放在通风或日光直射的地方，这样作品表面干得快了就容易皴裂，要放在阴凉处慢慢晾干，这样才能保持作品完好的形状。

所以一定要认真学习此节，为以后的学习打下良好的基础。

面的和制 / 8

面塑的工具 / 8

作品的保存 / 9



PART 2

面塑作品制作流程图解

制作面塑作品一定要做到惟妙惟肖、形神兼备，花卉是含露绽放的、禽鸟是跃跃欲飞的、动物的温婉可爱、人物或老态龙钟或娇俏动人或文质彬彬或天真无邪，凡此种种不一而足，形易神难，要求制作者在制作过程中的细致入微、耐心沉稳，并具有极高的审美观。

在本章中将主要向读者介绍面塑作品制作流程，从简单的花卉禽鸟到复杂的动物、人物，每个作品从用料到制作技巧，都做了详尽说明并有图为例，图文并茂通俗易懂，希望能给读者带来方便。

花卉的制作方法 / 11

月季花 / 11

牡丹花 / 13

荷花 / 15

马蹄莲 / 17

禽鸟类作品的制作方法 / 18

鸳鸯戏莲 / 18

喜上梅(眉)梢 / 20

天鹅戏水 / 21

鹦鹉 / 22

凤戏牡丹 / 23

锦上添花 / 24

孔雀迎宾 / 25

松鹤延年 / 26



动物类作品的制作方法 / 27

鱼跃欢歌 / 27

蛟龙出海 / 28

鹿鸣幽谷 / 29

寻觅 / 30

戏水 / 31

卧波小憩 / 32

美餐 / 33

人物作品的制作方法 / 34

仕女 / 34

书生 / 38

寿星头 / 43

PART 3

面塑作品造型与 围边精选

作为烹饪工作者，我们制作面塑作品的最终目的是将其应用到实践中来，为我们的菜肴围边润色增光。

本章主要向大家展示本人在多年教学实践过程中积累的一部分作品，这些作品都是可应用于烹饪中的，十分实用的一些经典围边造型，您可以根据不同的宴会主题，制作相应的围边造型。例如，寿宴、婚宴、谢师宴，也可在不同的节日应用相应的作品，读者可灵活运用。这些作品不仅能提高菜肴档次，也给食客们带来较高的艺术享受。

何仙姑 / 47
汉钟离 / 48
张果佬 / 49
曹国舅 / 50
铁拐李 / 51
蓝采和 / 52
吕洞宾 / 53
韩湘子 / 54
招财进宝 / 55
寿比南山 / 56

垂钓 / 57
渔趣 / 58
圣诞快乐 / 59
元春省亲 / 60
宝钗扑蝶 / 61
黛玉葬花 / 62
书僮 / 63
出海 / 64
运筹帷幄 / 65
伴儿 / 66
寻梅 / 67
仙女散花 / 68
汉寿亭侯 / 69
儒厨风采 / 70
观音普渡 / 71
笑口常开 / 72
吹箫引凤 / 73
怡红公子 / 74
天蓬元帅 / 75
齐天大圣 / 76
取经 / 77
卷帘大将 / 78
锄禾 / 79
太白醉酒 / 80
踏青 / 81
见景生情 / 82
一显身手 / 83
十八相送 / 84
三仙聚会 / 85
春意融融 / 86
麒麟送主 / 87



PART 1

面塑的基础知识

本节主要阐述了面的和制方法、工具及作品的保存技巧。

需要了解面塑的原料和面的和制方法，要想做出好的作品就要有好的原料，和面的过程和比例是不可忽视的，不然做出来的作品容易皱裂损坏，从而会影响作品的整体艺术效果，作品的保存也很关键，不能放在通风或日光直射的地方，这样作品表面干得快了就容易皱裂，要放在阴凉处慢慢晾干，这样才能保持作品完好的形状。

所以一定要认真学习此节，为以后的学习打下良好的基础。



什么是面塑？面塑，即把用特殊方法和制的面，经捏、搓、揉、压等手法，塑造出生动、形象、风格迥异的花卉、禽鸟、动物、人物等作品的一种技艺。

面的和制

面塑作品之所以能够长期存放，并且不变质、不褪色、不变形、不龟裂，是因为在面的选择和和制方式上有其独特之处。

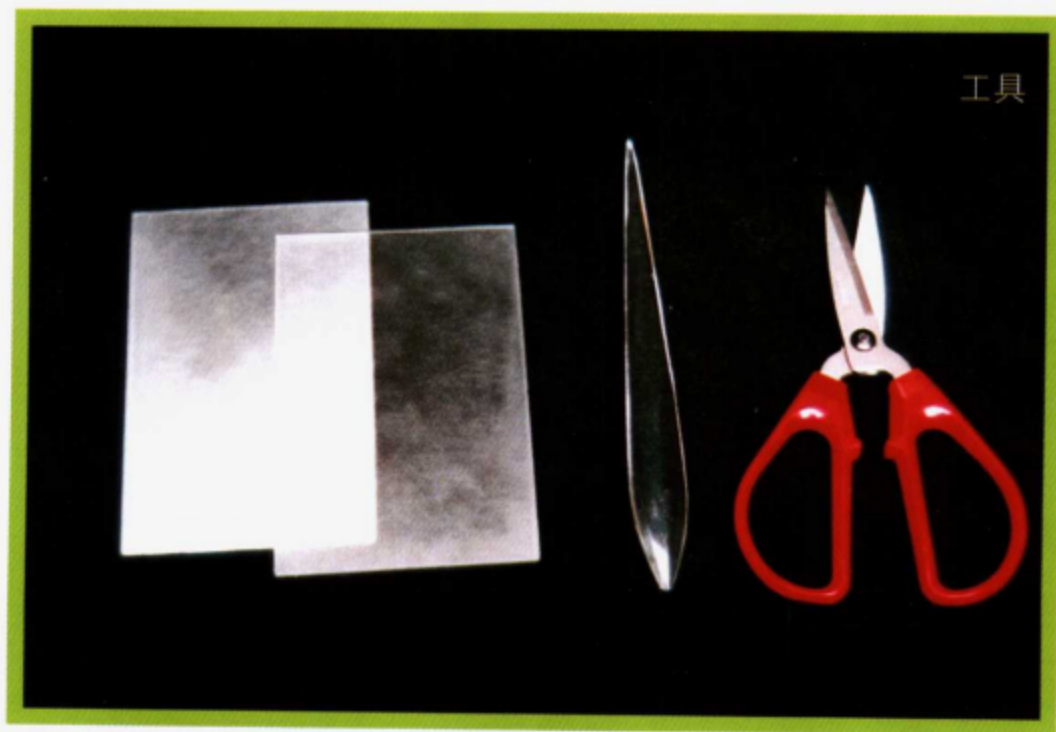
通常，我们选用质量上乘的水磨糯米粉、优质的面粉来做原料，辅料有食盐、防腐剂、香油等。辅料在作品的存放期限上有着不可忽视的重要作用。

不过，纵然在选料上很慎重，如果和面的方法不当，仍然无法使作品的制作和存放达到预期效果，所以和面是一个关键环节。

首先，我们将糯米粉、面粉、适量的食盐和防腐剂放入容器中（面粉和糯米粉的比例为2：1），边加水边搅拌，水不要太多，搅拌成颗粒状即可，然后把面揉匀，压成薄片，上屉蒸40~50分钟。在面还没有冷却之前，将适量的蜂蜜和香油揉进面中。面与蜂蜜、香油的比例为3：0.1：0.1。和好的面要装入塑料袋中密封，大约12小时以后即可调色使用。

面塑的工具

面塑的主要工具有：两块压板和



一把塑刀。辅助工具有：剪刀、密齿梳子、竹签、铅丝等。

压板通常采用长12厘米、宽8厘米、厚3毫米的有机玻璃。塑刀长约12厘米、厚约3毫米，呈梭形。

如图：工具见上页。

作品的保存

面塑作品因独特的原料和和制方法，具有不变质、不褪色、不变形、不龟裂的特点，但如果存放不当，仍然会损坏作品。

作品完成后，首先要放在阴凉处慢慢晾干，然后用玻璃罩或塑料罩罩住，以保持表面清洁，作品存放中要避免外力挤压与磕碰，因为作品晾干后比较脆弱易碎，破损的作品会影响整体效果，从而失去收藏价值。



PART 2

面塑作品制作流程图解

制作面塑作品一定要做到惟妙惟肖、形神兼备，花卉是含露绽放的，禽鸟是跃跃欲飞的，动物的温婉可爱，人物或老态龙钟或娇俏动人或文质彬彬或天真无邪，凡此种种不一而足，形易神难，要求制作者在制作过程中的细致入微，耐心沉稳，并具有极高的审美观。

在本章中将主要向读者介绍面塑作品制作流程，从简单的花卉禽鸟到复杂的动物，人物，每个作品从用料到制作技巧，都做了详尽说明并有图为例，图文并茂通俗易懂，希望能给读者带来方便。



花卉的制作方法

✿月季花

原料：红色面、绿色面、黄色面、白色面

工具：塑刀、竹签、密齿梳

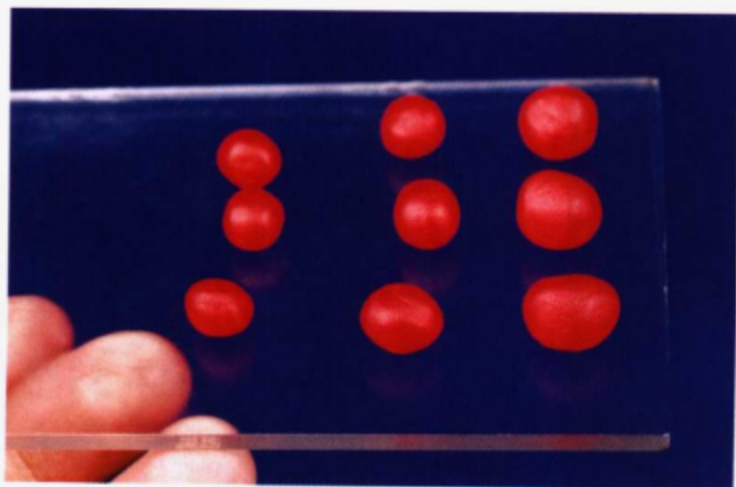


制作方法：

1. 将绿色面粘到竹签上端做出喇叭形的花心。



2. 将黄色面搓成条压成片，用密齿梳在面片一端压成齿状，粘到花心的四周。



3. 将红色面分为大、中、小三块，每块分成相等的三份，作为花瓣的原料。



4. 用手掌将用作花瓣的面压成圆片，将下端捏出两个褶，做出弧形花瓣。



5. 先将较小的三片花瓣垂直粘到花心的四周。



6. 将中形的三片花瓣粘到第一层花瓣的两片之间，并向外倾斜 15° 角。



7. 将三片大的花瓣粘到第二层花瓣的两片之间，并向外倾斜 15° 角，然后在花的下端用绿色面做出花托和花叶。

✻ 牡丹花

原料：红色面、绿色面、黄色面、白色面

工具：压板、塑刀、密齿梳、竹签

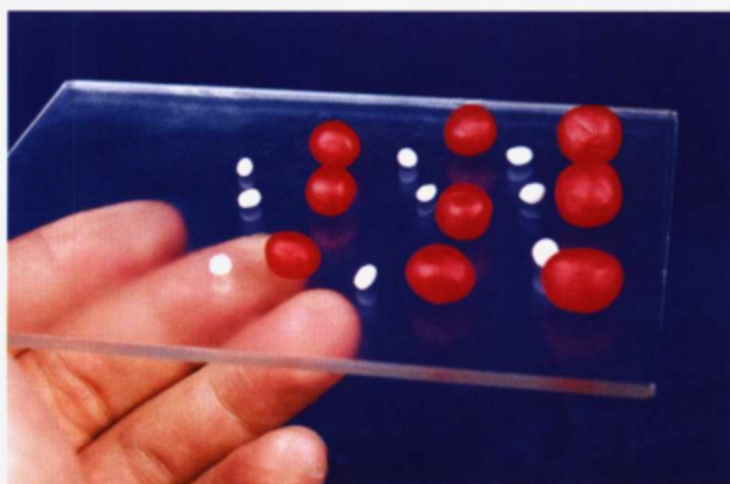


制作方法：

1. 将绿色面粘到竹签的顶端做出喇叭形的花心。



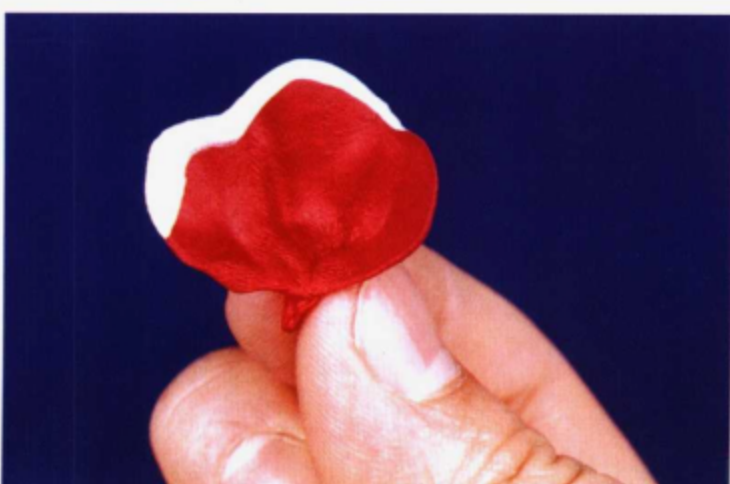
2. 将黄色面压成长片，边缘粘上一条白色面，用密齿梳将一侧压成齿状，粘到花心四周作为花蕊。



3. 将红色面分成大、中、小三块，每块分成相等的三份，作为花瓣的原料，白色面分成相等的九份备用。



4. 把红色面压成片，将白色面搓成条粘到红色面的一侧，用塑刀的中间部位压住向外拉。



5. 用塑刀压住面片的两侧各向外碾一下，在花瓣的下端捏出两个褶，做出弧形的花瓣。



6. 把最小的三个花瓣粘到花心的四周，做出第一层花瓣。



7. 粘上第二层花瓣，向外倾斜 15° 角。



8. 粘上第三层花瓣，比第二层花瓣向外倾斜 15° 角，然后用绿色面做出花托和花叶。



9. 把牡丹花、月季花摆放在盘子一侧，作些花叶作为点缀即成为一个完整的盘饰。