

新编

面雕盘饰

与装盘艺术



详细的雕刻步骤
精美的图解实例
大师的绝技奉献
学艺的最佳教材

张希伟 袁金生/主编 ●



辽宁科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

新编面雕盘饰与装盘艺术 / 张希伟, 袁金生主编.
—沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2004.8
ISBN 7-5381-4188-X

I. 新... II. ①张...②袁... III. 面食—造型设计
IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 050261 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印刷者: 辽宁印刷集团美术印刷厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 185mm × 260 mm

印 张: 6

字 数: 100 千字

印 数: 5 001 ~ 9 000

出版时间: 2004 年 8 月第 1 版

印刷时间: 2005 年 3 月第 2 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 杜 江

版式设计: 杜 江

责任校对: 张丽萍

定 价: 36.00 元

联系电话: 024-23284354

邮购热线: 024-23284502 23284357

E-mail: lkzsb@mail.lnpgc.com.cn

http://www.lnkj.com.cn

Xinbian
Miandiao Panshiyu
Zhuangpan Yishu

新编

面雕盘饰
与装盘艺术

张希伟 袁金生 主编



辽宁科学技术出版社
· 沈阳 ·



序

中国饮食文化历史悠久，博大精深。面雕作为中国饮食文化遗产中的一个重要组成部分，为美化就餐环境，丰富宴席气氛，提高菜肴档次起到了促进作用。

食品面雕，一个古老而新颖的烹饪技术，多少年来，广大烹饪工作者和烹饪爱好者不断挖掘探索、研究创新，从而取得了日新月异的成就，丰富了餐饮文化的发展。

国家高级烹调师张希伟、袁金生，多年来对食品雕刻、盘饰技术深钻细研，大胆改革创新，创作出几百件面雕作品，其主编的《新编面雕盘饰与装盘艺术》一书，由辽宁科学技术出版社出版了，这是餐饮界一件喜事，是对我国餐饮文化在传统的“色、香、味、形”的基础上，对餐饮技术的大胆创新。

多次在国内烹饪大赛中获奖的高级烹调师张希伟、袁金生，对研究开发面雕作品颇有

心得。他们的面雕作品涉足广泛、独特新颖、别具一格，把民间工艺巧妙地运用在烹饪技术中，雕塑的花鸟鱼虫、飞禽走兽栩栩如生，人物真实、形象、自然生动，充分地展示了他们高超的烹饪技艺和卓越才华，使人们在品尝美食的同时，享受到艺术的陶醉。

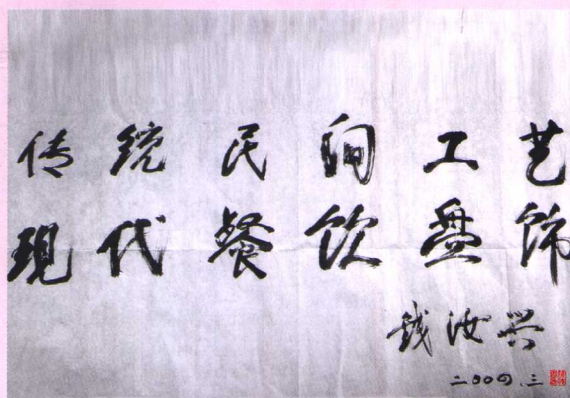
社会的进步，人们生活的不断提高，人们在追求美味的同时，对艺术的要求越来越高，使面雕作品在餐饮界的用途越来越广泛，越来越受欢迎。借此书的出版，我衷心地祝愿张希伟、袁金生在烹饪事业上不断地提高烹饪技术和取得更大的发展，

创造出新时代的烹饪精品。

中国烹饪协会常务理事
江西省烹饪协会会长

钱汝兴

2004年6月



作者简历



张希伟，广州市人，1970年出生于河南洛阳，国家高级烹调师，广州烹饪协会会员，粤菜烹饪技师，新概念厨师俱乐部理事，孔孟饮食研究中心研究员。擅长燕、鲍、翅的制作，精通粤式海鲜烹饪，喜好雕刻、面塑，现受聘于江西新东方烹饪学院教授。

1986年师从粤菜名厨李国强学习厨艺，1991年进入广州穗港高级职业餐饮管理中心进修，毕业后曾先后在广州、深圳、珠海、东莞、新疆、郑州、洛阳、武汉、重庆、南昌等地酒楼宾馆担任主厨、厨师长等职务。曾多次在国内烹饪大赛中荣获金奖，并被多次邀请做实践教学和制作大型展台。在长期的工作中对市场定位、成本控制、菜肴创新等专业知识有着独特的见解和较强的管理经验。精心烹制的“燕踏飞雪”、“夏日蝉鸣”、“梅花飘香”等菜肴，得到食客好评。

从事餐饮工作10多年来，为了丰富自己的烹饪理论和实践知识，不断地提高自己的厨艺水平，从东到西，足迹遍布大江南北，历时数载，拜访多位烹饪大师、名厨，学习各家烹饪技艺，并不断地订阅大量餐饮报刊，从中汲取精华，经过不断地苦心研究、刻苦学习，终于形成一套自己独特的烹饪风格，在工作之余，参与编写和出版了《巧烹淡水鱼》、《新概念家常菜》等专业书籍，多件作品在国内专业烹饪杂志上发表。



袁金生，中国烹饪协会会员，国家高级烹调师，江西省烹饪大师，南昌市烹饪大师，江西省省级评委，南昌市烹饪协会理事，烹饪技师。高中毕业后在景德镇市合资宾馆进修二年，通过自己刻苦学习钻研，掌握了较好基本功。来南昌后，拜中国烹饪大师蔡荷生门下，精通赣菜，旁通粤菜、川菜。先后在合资新纪元大酒店、银海大酒店任行政总厨。在全国第四届烹饪大赛中获宴席金杯金奖，先后在南昌举行几次参赛中多次获金银奖，自创“鄱阳银鱼翅”、“三色鱼丝”、“南海鱼宴”等，荣获名菜、名宴奖。并多次被邀请做实践教学，深受欢迎。

在第十三届厨师节中，自创“鱼头王”、“鲍汁扒香猪”和“水晶三色鱼”荣获金奖和中国名菜称号，在长期工作中对市场定位、成本控制、菜肴创新等有深刻的理解，对挖掘及酒店发展，有着较强管理经验。

新编面雕盘饰与装盘艺术

Xinbian MianDiao PanShi Yu ZhuangPan YiShu

《新编面雕盘饰与装盘艺术》编委会

主 编：张希伟 袁金生

副主编：刘宁剑 喻小林

编 委：（按姓氏笔画排序）

万义良 龙晓强 罗 飞 胡 军

胡嗣贤 涂和龙 黄羽齐 程件保

喻小勇 楚新峰 熊 斌 魏良保

摄 影：张希伟 张建刚



目 录

一、食品面雕的基础知识	6	金蛇起舞	31
(一) 食品面雕的起源与发展	6	马到成功	32
(二) 食品面雕的特点和意义	6	洋洋得意	33
1. 食品面雕的特点	6	金猴献瑞	34
2. 食品面雕的意义	7	金鸡啼鸣	35
(三) 食品面雕的工具及使用	7	机智灵犬	36
(四) 面团的配制和色彩调配	8	吉猪纳福	37
1. 面团的配制	8	(三) 鱼虾禽鸟	38
2. 面团的色彩调配	9	仙鹤延年	38
(五) 面雕制品应用的注意事项	10	秋燕双飞	39
(六) 面雕制品的保管	10	鱼虾竞游	40
二、面雕制作分步图解	11	孔雀开屏	41
(一) 花开富贵	11	喜鹊还巢	42
牡丹	11	鹦鹉	43
梅花	12	大象	44
荷花	13	丹顶鹤	45
玫瑰花	14	金鱼私语	46
白玉兰	15	野鸭戏莲	47
茶花	16	和平鸽	48
杜鹃花	17	虾趣	49
百合花	18	鸳鸯戏水	50
马蹄莲	19	锦上添花	51
菊花	20	白鹭	52
水仙花	21	水鸭竞游	53
石斛兰	22	百灵鸟	54
月季	23	画眉鸟	55
海岛风光	24	虾兵蟹将	56
花好月圆	25	白天鹅	57
(二) 如意生肖	26	雄鸡报晓	58
吉鼠贺岁	26	丹凤朝阳	59
瑞牛报喜	27	雄鹰展翅	60
虎虎生威	28	熊猫戏竹	61
玉兔迎春	29	孔雀争艳	62
龙腾	30	寿带鸟	63



观赏鱼	64
双鹅戏水	65
(四) 古今人物	66
张果老	66
吕洞宾	66
汉钟离	67
铁拐李	67
曹国舅	68
蓝采荷	68
何仙姑	69
韩湘子	69
弥勒佛	70
福星高照	70
寿星	71
财源广进	71
牧童	72
仕女	72
布袋和尚	73
济公	73
孙悟空	74
猪八戒	74
沙僧	75
唐三藏	75
赛西施	76
收获	76
渔翁	77
李白醉酒	77
睡美人	78
两小无猜	78
圣诞老人	79
苏东坡	79
哪吒	80
金童戏蛟龙	80
姜太公钓鱼	81

吹笛	81
老少乐	82
年年有余	82
钟馗	83
美人鱼	83
关羽	84
(五) 面雕制作精品赏析	85
迎宾	85
翩翩起舞	86
荷池蛙鸣	86
西游取经	87
福禄寿星	88
天女散花	89
三羊开泰	90
百鸟朝凤	91
八仙过海	92
金鱼戏水	92
三、面雕人物制作分步图解	93
(一) 人物头部基本形状和比例	93
(二) 头部制作分步图解	93
(三) 着装制作分步图解	94
后记	95



一、食品面雕的基础知识

（一）食品面雕的起源与发展

面雕，也称面塑，是中国烹饪的重要组成部分，是运用特殊的工具，独特的手法，将面团雕塑成花、鸟、鱼、虫、动物、人物等形状，其制品主要用于美化装饰菜肴，增添宴席气氛，诱人食欲，给人们以喜庆、吉祥、高雅、优美的艺术享受。

食品面雕历史悠久，但始于何时难以准确考证。在《天宫》一书中载有“饘筵之食，糗饵粉糍。”糗和糍即为古代的米、面制品。先秦时《管子》一书中载有《雕卵》即称之“雕塑”，这大概是我国面食、食品雕塑最早的记载。在汉代出土的画像砖《庖厨图》中，有一组仕女揉面图案，而此时的新工艺不断出现，有以天然色素染色，以水果添香，以蜂蜜助味，以雕塑造型等。

三国时期，诸葛亮征孟获，出兵必祀于神，令三军用面团捏成人头以祀。

唐代时期，史书记有杨国忠家宴，“以面粉和蜜，雕塑成双凤。”其技法表现得淋漓尽致。比丘尼梵正创造《辋川小样》大组组合式食品风景雕塑。

宋代是面雕技术发展的重要阶段，史书《东京梦华录》载“以油面糖蜜，造为笑靥儿，捏成果食，花样奇巧。”而民间更有传说，“唐朝泥人张，宋朝面人汤”。传说“面人”可以在衣袖里制作，可见当时的面雕技术已经相当精湛。

明清时期，面雕技术出现了热潮，在台湾地区用粉面做成的“九层糕”，捏成鸡、鸭、牛、羊图案。陕西潼关一带的“扎牙馍”，是以面团捏成菊花、牡丹、白兔等形状；山西一带流行的“子福”，是以面团捏成花鸟鱼虫，表示“一龙有难、五福相从”之意；云南的“龙凤饼”是将面团捏成龙、凤，寓意“团圆”、“龙凤呈祥”之意；河北、天津一带的“面娃娃”，是将面团捏成人物、桃李、瓜果等，寓意“喜气洋洋”之意。其形式多样，千变万化，妙趣横生，至今还在民间流行。

清代是中国烹饪技术发展比较快的时期，食品面雕和烹饪相结合，成为宴席上让食客赏心悦目的点缀佳品。在宫廷、官府中有“吃一、看二、观三”之说法，可见食品面雕在当时的重要性。

民国时期，孙中山说“烹调之术，亦美术之道也”，是把我国烹调之术第一次列入文化艺术范畴。

新中国成立以来，特别是进入新世纪，人们生活水平的不断提高，食客对吃的品位要求越来越高，使面雕的地位也越来越显著，在继承传统技术的基础上，广大厨师和专业人士大胆创新，雕塑技术有了突飞猛进的发展，面雕队伍不断扩大，在大型高档酒店中，已经把从事食品雕塑的厨师，独立分离出来，称之“雕塑师”，专职于菜肴盘饰、大型宴席、展台的装饰工作。

从面雕的成品来讲，各种花鸟、人物、山水景物等作品，既可以雕塑成抽象，也可以雕塑成夸张，只要作品能表达美好祝愿，能表达思想感情，能突出宴席主题，皆可雕塑。

据说在80年代，首都某宾馆接待国外贵宾，某烹饪大师一改往日食品雕刻，而采用面雕，雕塑出迎宾花篮和和平鸽，使宾客耳目一新，受到非常高的评价，被国外朋友称做“中国烹饪的艺术明珠”。可见面雕作品的观赏性及可食性不仅走向大众，更走向世界。

总之，食品面雕为美化就餐环境，烘托宴席气氛，愉悦人们心情，正发挥着显著作用，也越来越受到人们的青睐。让面雕这朵烹饪之花，开放得更加耀眼、更加鲜艳。

（二）食品面雕的特点和意义

1. 食品面雕的特点

从烹饪角度来看，面雕是烹饪技术的重要部分之一；从艺术角度来讲，面雕属于艺术范畴，它与食品雕刻以及冰雕、玉雕、泥雕等有着共同的美学原理，但面雕又不同于其他雕刻，具有以下特点。

①所用原料不同

面雕所用的原料不同于冰雕、玉雕、泥雕，它们都是采用比较硬、脆的原料，而面雕是采用面粉、

淀粉、糯米粉、黏米粉等原料来进行制作，它具有容易成型、节约材料、保存时间长等特点。

②工具及手法独特

食品面雕的工具一般是采用塑光板精制而成。手法也比较多，有揉、捏、碾、压、叠、镶、卷、拉、搓、按等手法。

③面雕作品的用途不同

面雕作品不同于冰雕、玉雕、泥雕等作品只供欣赏，面雕作品分为欣赏性和可食性两种。前者虽不能食用，但往往会和菜肴接触，是菜肴的一部分，所以要注意卫生质量的好坏；而后者本身就是食品，比如南方的像形点心。

2. 食品面雕的意义

食品面雕作为中华饮食的重要组成部分，它将艺术赋予烹饪，使烹饪与艺术相结合，如果说中国烹饪技术世界闻名的话，“看一眼不忍下箸，尝一口垂涎三尺”，“看一眼”不单是指菜肴的色泽搭配得合理，更主要是盘饰做得精巧生动，出神入化。面雕的艺术魅力在饮食行业中的地位越来越显著，在宴席和参赛中已必不可少，它的重要意义主要体现在以下几个方面。

①美化菜点形象

面雕对菜点不仅能起到衬托、点缀作用，增强菜点的色彩感染力，使菜点更完美，色泽更艳丽，给人以美的享受，诱人食欲，而且更能提高菜点档次。

②烘托宴会气氛

面雕作品在宴席中使用得越来越广泛，不仅能起到画龙点睛的作用，而且能给宴席增添一份喜庆欢乐的气氛，如结婚宴席常使用面雕作品“龙凤呈祥”、“鸳鸯戏水”等；如为长者祝寿用“松鹤延年”、“麻姑献寿”等；为友人饯行则用“一帆风顺”；如宴请外宾则用“迎客松”、“和平鸽”等，它既能突出主题思想，更能表达人们的美好心愿。

③展示烹饪技艺

食品面雕能反映我国烹饪技术的高超和精湛，能体现制作者的技术水平，在宴席上一组面雕作品的出现，几道面雕的盘饰，可以使客人感受到厨师高超技术，同时享受到中华民族饮食文化的深厚底蕴，如名菜“孔雀展翅”就可用面团来雕塑成孔雀头、孔雀尾，中间扒上红烧翅即成。

(三) 食品面雕的工具及使用

食品面雕工具，也称雕塑刀，它主要是用塑光板精制而成，形状、大小各不相同。主要有以下几种（见下图）。从左至右依次为：剪刀、切刀、挑刀、磨光棒、小号“U”形铲刀、大号“U”形铲刀、皱纹针、弯形皱纹针、碾面棒、尖刀、大号梳子、小号梳子。



1. 剪刀

常用于剪面，如人物手指、翅膀、鸟嘴、鱼尾等。

2. 切刀

宽头常用于按花纹、刨头、切割等；尖头用于制作比较细的部位，如鱼眼、鸟眼等。

3. 挑刀

宽头常用于雕塑人物的嘴、动物的眼睛，尖头用于刺鼻孔、耳孔等。

4. 磨光棒

常用于面团的磨光，接口处的压碾。



5. 小号“U”形铲刀

常用于制作鸟类羽毛、翅膀、鱼鳞等。

6. 大号“U”形铲刀

作用与小号“U”形铲刀相同。

7. 皱纹针

常用于制作动物皱纹，衣袖皱纹，人物皱纹，人物眉纹，肚皮皱纹等。

8. 弯形皱纹针

常用于皱纹针接触不到的部位时使用。

9. 碾面棒

常用于碾压比较细薄的花瓣、衣服、彩带等。

10. 尖刀

常用于切割面团，盘饰原料改刀。

11. 大号梳子

常用于制作佛珠、项链等。

12. 小号梳子

常用于压制人物头发、胡须、花纹等。

注：以上工具可根据个人需要及习惯灵活应用。

(四) 面团的配制和色彩调配

1. 面团的配制

食品面雕面团配制的好坏，直接影响到作品的质量。以下是几种不同用途的面团配方。

① 淀面团的配方

淀面 500 克，糯米粉 100 克，蜂蜜 75 克，食盐 50 克，100℃ 滚水 600 克。



1) 准备好所用原料。



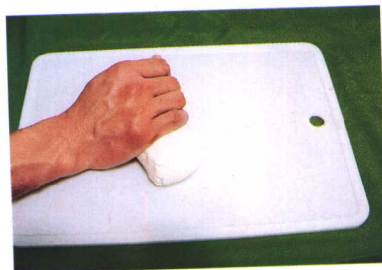
2) 调配好原料斤两，放入 100℃ 开水搅拌均匀。



3) 揉成面团。



4) 将面团用保鲜膜包好，放入蒸柜蒸约 45 分钟。



5) 将面团取出用力揉匀。



6) 淀面团就做好了。

② 高筋面团的配方

高筋面粉 500 克，糯米粉 200 克，蜂蜜 25 克，精盐 30 克，水 600 克，食品防腐剂 1 克。



1) 准备好所需原料。



2) 调配好原料斤两，注入清水拌匀。



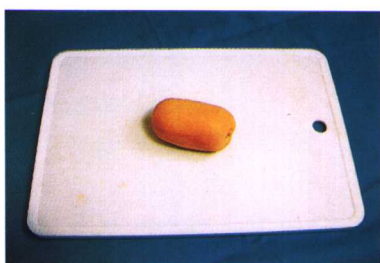
3) 将面团用保鲜膜包好。



4) 入蒸柜蒸约 45 分钟。



5) 取出用力揉和均匀。



6) 高筋面团制作完成。

③ 食用面团的配方

面粉 100 克，糯米粉 75 克，淀面 50 克，麦芽糖 15 克，精盐 5 克，炼乳 75 克，鲜奶 75 克，水 450 克。

2. 面团的色彩调配

食品面雕面团的配色是面雕制作不可缺少的一道重要工序，这道工序完成的好坏，直接影响到面雕作品的感观效果。因面雕作品主要分可食性和工艺观赏性两种，而前者一定要采用天然果蔬汁提炼成色，后者可使用国家规定的食品色素制作。

① 天然色素的提炼

红色：红苋菜 2500 克，水 500 克。先将红苋菜洗净加水打汁，放入小火中熬制 20 分钟，去渣沥水即成。

绿色：菠菜 2500 克，苏打 2 克，盐 5 克。先将菠菜加水打汁，用小火熬 20 分钟，去渣沥水即成。

黄色：黄枝子 1000 克，精盐 5 克，蜂蜜 30 克，水 500 克。先将黄枝子用小火干炒 2 分钟，再加入精盐、水、蜂蜜用小火熬 30 分钟，去渣沥水即成。

咖啡色：咖啡粉 250 克，水 100 克。搅拌均匀即成。

② 食用色素的着色和色彩调和图解

目前食品行业，国家规定的食用色素有，大红、橙红、柠檬黄、苹果绿、咖啡色五种，加上白色的淀面团，可相互搭配调和成多种颜色。



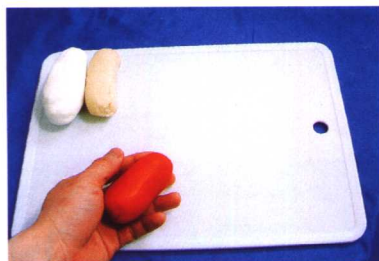
1) 取一小朵面团蘸入食用色素水中。



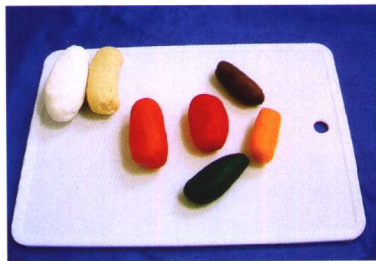
2) 将染有色素的面团放入另一块面团中。



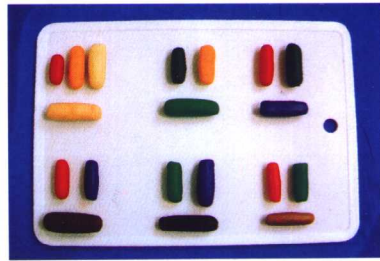
3) 将有色素的面团包起来搓匀。



4) 反复揉搓面团，使面团颜色均匀。



5) 按此方法，调成各色面团。



6) 将各色面团搭配，调配出多种颜色面团。

(五) 面雕制品应用的注意事项

食品面雕的应用是提高菜肴的观感质量，提高宴席档次，美化宴会环境为目的，因此，在使用面雕作品时，能否达到这一目的，应注意以下几点。

1. 注意色彩搭配

色彩之所以具有审美特征，主要是色彩能给人一种特殊的欣赏效果。鲜明对比的色彩搭配，会给人以欢喜、舒服的感觉。比如红色象征喜庆、热烈；黄色象征豪华、亲切；白色象征纯洁、光明；绿色象征清新、自然等。在实际使用中，应根据实际情况和菜肴、宴席的整体色彩相互协调，灵活应用，以色彩产生对比为原则，避免顺色。

2. 注意宴席档次

宴席的档次是由菜肴价值、宾客身分等诸多因素决定的。在使用面雕作品的过程中，要视具体情况做适当的安排。一般来讲，档次高的宴席，面雕作品要应用得多一点，反之少些。

3. 注意宴席内容

宴席的内容包括规模、主题、性质和主人的身分等因素。首先要清楚宴席的内容，才能知道宴席所举行的原因、级别、规格等。这样才能使我们有目的地进行雕塑创作，使面雕作品在使用时起到良好的效果。

4. 注意面雕作品在应用时，严格执行卫生质量标准。

食品面雕作品在使用时必须严格保持卫生，这是由面雕作品使用范围所决定。做到面团、用具、加工过程等都必须符合卫生要求，否则，会给食客带来不同程度的疾患，失去美好的艺术意义。

(六) 面雕制品的保管

食品面雕作品所用的原料主要是粉、面类物品，它比较容易发霉、变酸等。所以面团和面雕成品一定要妥善保管。食品面雕原料和成品一般采用低温冷藏法保存，低温一般控制在 $1\sim 8^{\circ}\text{C}$ ，在放入冷藏柜之前需要用保鲜膜包起来，或放入保鲜盒冷藏，严格避免暴晒。

二、面雕制作分步图解

(一) 花开富贵



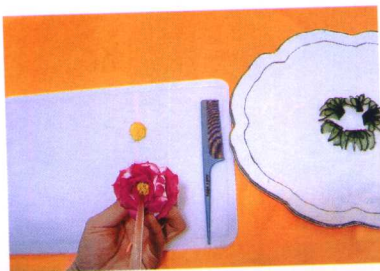
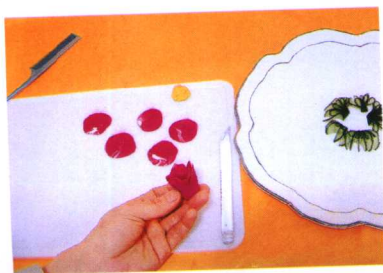
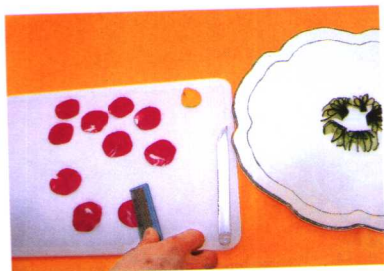
牡丹

原料：高筋面团、淀面、黄瓜、红车前子。

步骤：

1. 将面团分别碾成小薄片。
2. 再将面片逐片交错捏成花形。
3. 将黄色面团做成花心，镶在牡丹花心上。黄瓜改刀用作围边。

提示：面团的色彩调和见第9页。





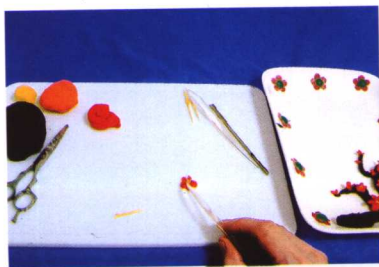
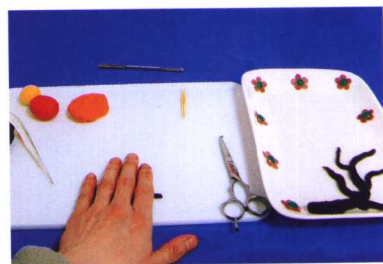
梅 花

原料：高筋面团、心里美萝卜、车前子。

步骤：

1. 将咖啡色面团做成梅花枝，将心里美萝卜改刀和车前子用作围边。
2. 用红面团做成梅花瓣，用黄色面团做成梅花心。
3. 按此方法多做几朵梅花，装在梅花枝上即成。

提示：面团调制方法见第9页。





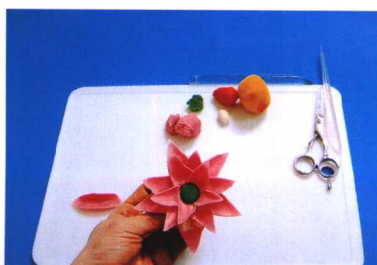
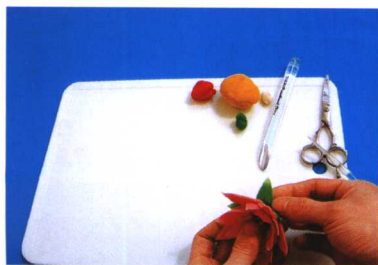
荷花

原料：高筋面团、黄瓜、红萝卜、蕃茜。

步骤：

1. 将红色面团碾成薄片。
2. 用绿面团做花心，把红色面片逐片捏成荷花形状。
3. 将黄色面团镶在花心上，再将绿面团做成荷叶捏在花上即成。

提示：面团要稍硬一点。





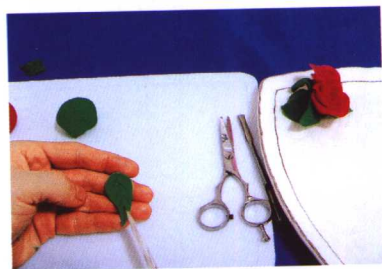
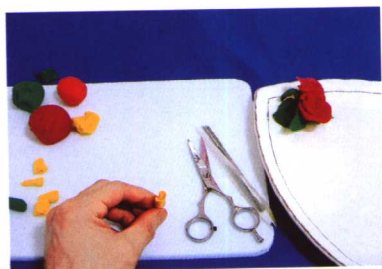
玫瑰花

原料：淀面团、心里美萝卜、车前子、食用色素。

步骤：

1. 将面团分别染成各种颜色，用黄色面团做成玫瑰花心。
2. 再用一块面团拍成花瓣，包在花心外围，用同样方法做出整朵玫瑰花。
3. 将绿色面团做成叶子，嵌在玫瑰花上，将心里美萝卜改刀和车前子用作围边即成。

提示：色泽调和见第9页。





白玉兰

原料：淀面团、高筋面团、芦荟、红辣椒。

步骤：

1. 将高筋面团分别捏成花枝、花叶。将淀面团碾成薄片。
2. 将面片用剪刀修成花瓣，捏成玉兰花形状。
3. 用绿色面团做花蒂，镶在花上即成。

提示：淀面团要稍硬些。

