

烹饪工艺美术

王振声 主编



中国商业出版社

国内贸易部部编中等技工学校烹饪系列教材

烹饪工艺美术

王振声 主编

中国商业出版社

图书在版编目(CIP)数据

烹饪工艺美术/王振声主编。—北京:中国商业出版社,
1995。1

ISBN 7-5044-1337-2

I. 烹… II. 王… III. ①烹饪-工艺美术-方法-教材
②食品工艺学-教材 IV. ①TS972.1②TS201.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 12006 号

中国商业出版社出版发行
(100053 北京广安门内报国寺1号)
新华书店总店北京发行所经销
北京北方印刷厂印刷

1995年1月第1版 2000年1月第9次印刷
787×1092毫米 32开 4.125印张 85千字
定价:5.00元

* * * *
(如有印装质量问题可更换)

编 审 说 明

国内贸易部部编中等技工学校烹饪系列教材是为了更好地为我国社会主义市场经济建设服务,主动适应我国第三产业迅速发展需要和人民饮食结构的变化,大力提高烹饪职工队伍素质,由我司根据《中华人民共和国职业工种分类目录》和有关教学文件的要求,组织有关烹饪高级讲师、特级烹调师和长期在教学第一线任教的教师编写的。经审定,可作为国内贸易部系统中等技工学校教材,也可作为职业中学、中级技术等级培训教材和企业职工自学读物。

《烹饪工艺美术》是烹饪系列教材之一。本书由合肥市饮食公司烹饪技术学校特级烹调师王振声主编。参加本书编有的有:王振声、孙跃廷、洪凌、李家祥、张保健、戴远景等。最后由有关专家教授集体审阅。

在编写过程中得到了许多学校领导和教师的大力支持,在此一并致谢。由于编写时间仓促,水平有限,缺点疏漏在所难免,请广大读者提出宝贵意见,以便进一步修订完善。

国内贸易部教育司

一九九四年十月

目 录

绪 论	(1)
第一章 烹饪色彩	(6)
第一节 色彩基础	(6)
第二节 菜点色彩	(13)
第三节 色彩运用	(18)
第四节 色彩变化	(27)
第二章 菜点造型	(30)
第一节 基础造型	(31)
第二节 自然造型	(55)
第三节 模具造型	(60)
第四节 综合造型	(64)
第五节 冷菜造型	(71)
第三章 器皿选配	(79)
第一节 器皿常识	(80)
第二节 选配要求	(84)
第四章 食品雕刻	(95)
第一节 食雕意义	(95)
第二节 原料选择	(98)
第三节 食雕工具	(103)
第四节 造型变化	(105)
第五章 筵席设计	(113)
第一节 筵席构成	(113)
第二节 筵席色调	(116)

第三节	筵席造型·····	(120)
第四节	筵席改革·····	(124)

绪 论

烹饪美术是特殊的艺术门类,它是通过烹饪原料、烹调手段和专业手工技巧进行菜点设计制作的食用美术。它不同于其它美术,其它美术主要功能表现在实用上,如工艺美术;而烹饪美术的功能却表现在食用上。食用毫无疑问是最大的实用,实用却不一定是能食用的,离开食用性的美术是不能成其为烹饪美术的。烹饪美术的本质特征是食用价值和审美价值的统一,具有物质文化与精神产品的双重属性;它的美术特征是满足食用与功能的要求,体现原料美、技艺美和装饰美,以增强人们的食欲。

烹饪色彩、菜点造型、食品雕刻、器皿选配、筵席设计等五个方面是最能体现烹饪美术的主要方面,它是构成中国菜点选料严、刀工精、重火功、讲究色香味形器的依托,是构成中国烹饪审美效果的重要内容。

烹饪色彩是烹饪原料的自然色和其他辅助色结合后在加热过程的理化作用下所形成的色彩,是烹饪技巧灵活熟练运用的体现,是构成视觉效果最明显的方面。

菜点造型是烹饪原料本身的自然形和刀工模具处理形以及经多种手工、多次加热综合成形后的装在盘中上桌的形象,它是运用点、线、形、体及图案等知识进行平面和立体造型的表现形式,是原料成熟构成烹饪效果的主体,体现菜点成型的工艺美。

器皿选配具有盛装、保温、卫生的实用作用,还有补充、配合、辅助造型等审美作用,是构成菜点的色形美、装饰美的桥

梁,是菜点整体统一美不可缺少的重要组成部分。

食品雕刻是立体造型的艺术,它具有快速应时的特点,与菜点配合有装饰、点缀作用,与筵席配合可烘托气氛,陶冶情趣。它不仅给人以烹饪整体美的享受,也是诱人增强食欲的最好媒介物,因为雕刻的用料直接来自于可食用的烹饪原料。

筵席设计反映的是烹饪美术的整体效果,它是烹饪美术综合能力的体现,是烹饪色彩、菜点造型、食品雕刻、器皿选配之间和相互关系在筵席环境和接待礼仪作用下的总体运用和掌握。

以上五个方面的内容,是烹饪美术研究的主要内容,它们之间不是孤立的,是互相联系、互相制约、互为依存的。菜点色彩只能存在于菜点造型中;菜点造型体现了菜点色彩的需要;器皿本身就是一种型色,它与菜点型色的配合,形成形色器的统一;食品雕刻的时效只能与菜点、筵席相配合才能反映它的价值,离开菜点筵席等特定环境,它就失去了存在意义,筵席设计是菜点色彩、造型和器皿选配、食品雕刻协调统一反映的形式,离开筵席,烹饪美术也就没有充分表现的形式了。烹饪美术研究的目的是要通过研究烹饪形式美的各种形式和内在关系,抓住其规律,赋予烹饪以科学的方法和内容,以便于熟练掌握工艺技术,提高烹饪的食用审美价值,丰富美化人们的生活,增强人们的食欲,使其在服务经济建设、增进国际友好往来中,显示出更大的作用和生命力。

烹饪美术研究的内容虽然是烹饪中的形式美,但它与烹饪中的主角“味”却紧密相连。滋味存在于具体的菜点形色中,它离开菜点形色的依托无法存在,味正是通过有形有色的菜点经咀嚼后才产生。不能想象离开具体形色菜点的味是如何感知的,成语“望梅止渴”很好地说明了形色与产生味觉的关

系。形色与味有这样的联系,我们就不难理解用猪肉制作的“杨梅元子”,不仅形色象杨梅,连味也是杨梅味。烹调师们正是运用了形色与味的关系,以味附着于形色,以形色创造其味的菜点。如“葡萄鱼”,以鱼为原料,改刀为葡萄形,加葡萄汁烹制,又使其有葡萄味;“虾仁鲜桔”,以虾仁制成桔形,不仅是桔色也具有桔味。形色能够产生意识上滋味的感觉,我们就可以知道形色对于味的重要了。形色产生意识上滋味的感觉是有其规律的,是食物自身的形体、颜色和味紧密结合的原因。不可设想橙红颜色的桔子会是咸味?于是,橙红与甜味发生了联系。如果我们不知道食物形色与滋味之间的联系,就不可能用形色去体现味,试想一碗清鲜的鸡汤会是红色?一盘咸鲜味的清蒸鲫鱼会是绿色?

烹饪既然是一门以味为主的综合艺术,我们就不能轻视烹饪美术在烹饪中所起的综合作用,更不能无视烹饪美术的呈味效果,处理好这些关系,烹饪美术的作用才能更好地发挥,才能健康地发展。本教材不可能单独把“味”作为一章,因它不属于烹饪美术的主要内容,但决不能因此忽视烹饪美术的呈味作用和味对于烹饪美术的指导作用。

烹饪美术是一门新的特殊的艺术门类,也是当今我国烹饪教学在摆脱传统的以师带徒的单一方法后,自然涌现出来的一门应用知识课,它把科学自觉地运用于烹饪,把美术方面的色彩、绘画、雕塑、图案等基础知识综合运用于烹饪工艺中,通过烹饪美术知识的实际运用,使菜点更好地达到艺术的科学的境界。

烹饪美术虽然是一门新课,但其所表现的烹饪美术形式不是现在才出现的,早在春秋时期就有孔子的“割不正不食”、“食不厌精,脍不厌细”,此后出现了最早的食品雕刻“画卵”,

南北朝时,人们已经开始自觉地提取并在烹饪中使用食用色素,隋唐出现了造型菜“玲珑牡丹蚌”、“桐川小样”,到了北宋又有“花瓜”,把瓜雕成花的样子,明末有了“西瓜灯”。烹饪器皿在历史上更是形色各异,用金、银、铜、玉石、珍珠、玛瑙以及漆器等制作的器皿,精良美观,以何器盛何物都有一定的讲究,可见古人已经十分重视烹饪器皿的选配了。

烹饪美术内容的形成,是一个历史的发展过程,在为“味”的服务过程中,逐渐与味紧密结合,构成了中国烹饪的民族传统,正是在这个基础上,烹饪美术得以在总结历史形成的传统上,运用科学的理论得以创立,它通过菜点色彩造型表达的情感趣味和意向,无不渗透着民族的传统和习惯,这是我们学习烹饪美术进行设计创作构思所必须注意的一个问题。

烹饪美术的内容除了本教材所讲的五个方面之外,它还有一个制作过程中技术上的“翻”、“抖”、“抻”、“拼”、“装盘”等动作上的工艺问题,虽然教材没有单列一章,但它体现出来的形式美也是比较明显的,我们不可忽视其成色成形的重要性,必须努力通过实践操作的练习去准确敏捷地感受把握。

烹饪美术知识在烹饪中的实用范围很广,要想取得成功,是各方面知识综合运用 的体现,它涉及艺术、文化、美学及心理学等学科和饮食文明等内容,我们只有在吸取各方面营养的情况下才能缔结出烹饪美术的成功硕果。

学好烹饪美术这门课,需要从以下几个方面努力:

1. 掌握好基础知识。书中有关色彩、造型、图案等美术知识是烹饪美术的基础,掌握好基础,对于加深对烹饪美术的理解,掌握其运用变化具有重要的作用。美术知识的概念要清楚,对其性质及作用要认真领会,可以通过实物照片和图解以及调色、素描、写生等办法,加强对色彩、形体、造型的认识。

2. 把握好烹饪美术的规律及其各个内容之间的关系,注意其运用特点。烹饪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,如果把美术中的任何表现形式不加选择地运用,势必会造成烹饪的“危机”。烹饪美术各个内容之间是互为体现的,只有从总体把握,才能体现烹饪色香味形器的统一美。

烹饪美术既然是一门艺术,它也就是一种创造,这种创造表现出为生活服务的直接性。通过这门课的学习,除了使学生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,更重要的是能灵活利用这些知识和规律,提高创造的能力,使烹饪美术真正成为符合其规律和食用的艺术。

3. 加强基本功训练。烹饪美术的层次是烹饪中较高的工艺层次,没有艺术、文化、修养等各方面素质的综合能力,尤其是制作的基本功能力,不可能达到烹饪美术的效果,低水平的所谓作品是不能进入烹饪美术行列的。对于烹饪中的操作技术,要刻苦训练,熟练掌握,运用自如,逐渐使作品真正达到食用性很强而又生动形象,富有情趣的审美效果。

思考题

1. 烹饪美术的特性是什么?
2. 烹饪美术包括哪些内容?
3. 学习烹饪美术要从哪些方面努力?
4. 烹饪美术与味的关系如何掌握?

第一章 烹饪色彩

烹饪色彩是指烹饪过程中呈现的各种色彩、原理和知识在烹饪技术中的运用,是烹饪与色彩美的结合。色彩服务于人的思想感情,它首先印入眼帘,再深入心中产生美感。在烹饪中进行恰当的色彩处理,则能更好的引起视觉、味觉的条件反射,创造美感,刺激食欲,体现了烹饪色彩在菜点制作中的美化作用。

烹饪色彩是烹饪美术的有机组成部分,也是提高烹饪技艺的基础知识。通过对烹饪色彩的学习,了解色彩的起源和变化规律,认识色彩在烹饪中配合的重要性,为创作出菜点的最佳色彩打下良好的基础。

第一节 色彩基础

人们生活的世界是色彩世界,色彩的感觉是美感的最普及形式。俗话说“远看颜色近看花”,色彩是最先进入人们视觉范围的。所有物体由于本身质地的不同,受光线照射后,产生光的分解现象也不同。一部分色光被吸收,一部分被反射或折射出来。由于色光的吸收与反射光量的程度不同,因而就呈现出复杂的色彩现象,产生了各不相同的丰富色彩,呈现出五彩缤纷的万物世界。

物体依靠色彩得以表现,色彩附着物体得以显示。学习色彩应了解色彩的来源、色彩的表现方法与调配、色彩的变化因素与色彩的知觉,并运用这些知识于烹饪之中,从而使经过加

工的各色菜点更赋予感染力。

一、色彩的三要素

色分有彩色(红、黄、蓝等)和无彩色(黑、白、灰等)两大类。色彩三要素具体是指：

1. 色相。就是色彩的相貌，也叫色彩的名称。如：红、黄、蓝、绿等。

2. 明度(辉度、光度)。指色彩的明暗深浅程度。无彩色中，白色明度最高，黑色明度最低；有彩色中，黄色的明度较高，蓝、紫明度较低。总之，亮的颜色明度高；暗的颜色明度低。同种颜色加向则提高明度，加黑或灰则降低明度。

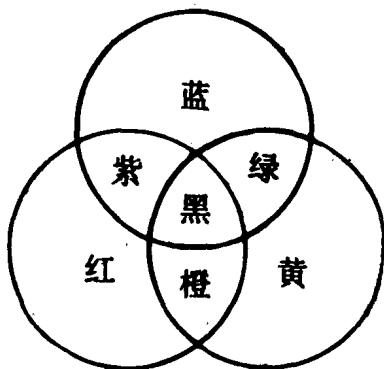
3. 彩度(纯度、饱和度、知觉度)。指含有色味的多少所形成的鲜灰程度。如：大红高于彩红、深红及灰红。

二、色彩认识

1. 三原色。指颜料的三种原色：红(赤)、黄、蓝(青)。三原色可调配出任何一种色彩，而红、黄、蓝又是其它任何种色彩都调配不出来的。

2. 间色。又叫第二次色。三原色中，任何原色相加即成。如：红加黄为橙；黄加蓝为绿；蓝加红为紫。如右图所示。

3. 复色。又叫再间色、第三次色。是由两个间色或一个原色加黑浊色混合而成。如：橙加绿为黄灰色。



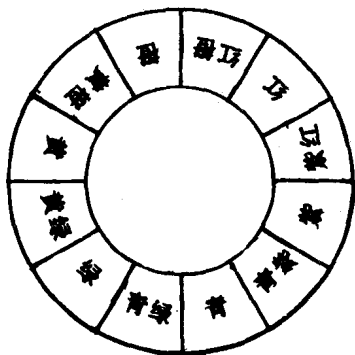
各种红灰、蓝灰、黄灰、紫灰、绿灰、橙灰等复色中含有三种原色的成分,这三种原色如果等量相混就是褐色,而不等量相混则可以变化出各种复色。

例如:大量的红加少量的绿(或黄、蓝)即成红灰。按这个公式,三原色中某一方在量上占有优势,混合出来的灰色就倾向某一方。如果红的量越加越大,而绿色的量越来越少,则混合而成的红灰,红色素的倾向也就越强,相反色比量加大,则红色倾向越来越弱,直接到绿色素在量上占了上风,混合成不同的灰绿色。

如果按以上调配与合成方式,我们可以得到不同变化的红灰和绿灰。那么,不同的红灰、蓝灰、黄灰、紫灰、绿灰、橙灰等也是可以通过这个配置方式,举一反三而取得。

三、色彩知觉

1. 色的对比。在色相环上相距 60° 以外的两色叫对比色,其中成 180° 对应的两色又称补色,补色是色彩中最强的对比色,如红与绿、蓝与橙、黄与紫,它们正好是一原色和其它两原色混合成的间色。如图所示。如把它们一对对的放在一起,则红色更红、绿色更绿、黄色更黄、紫色更紫。



2. 色彩对比的普遍性。色彩的对比现象是普遍存在于色彩之中的,从色性来看,有冷暖对比;从明度上看,有明暗对比;

从纯度上看,有鲜灰对比;从色相上看,有红、黄、蓝色倾向之间的对比。具体在两块色彩上,这些因素往往又是同时体现出来的。所以,在运用色彩对比因素,进行图案对比变化时,需要全面分析判断它们对比因素。

四、色彩的对比运用

色彩的对比分同时对比和继续对比两种。

1. 同时对比。指在同一时间内,几种颜色并置在一起相互影响,在色相、明度、彩度方面所产生的异常现象。

2. 继续对比。指先看一色,再看另一色所形成的对比现象。如先看一会儿红色,再看黄色,这时你看到的黄色似乎增添了红色的补色—绿色,而成了绿味的黄色。

3. 运用方法。对比色如果运用得好,则色彩活泼,而有节奏变化;反之会出现生硬零乱刺目的感觉。运用对比色应注意以下几个方面:

(1)变化面积。一般对比按 9:1 或 8:2 进行。如:红与绿搭配,绿占十分之九,红占十分之一,便产生红的更红,绿的更绿,产生“红配绿看不足”之感。正如俗语所说的,红花需要绿叶陪衬。对比中忌讳等量对比,即一半红、一半绿的搭配,将会得出“红配绿丑得哭”、“黄配紫不如死”的结果。

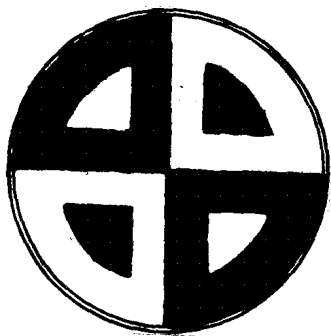
(2)变化纯度。为了减少纯对比的刺目感,可变化其纯度或穿插中间色。

(3)变化位置。一般说,暖色、亮中的暗色、暗中的亮色、灰中的鲜艳前抢;反之,为后退色。

(4)变化明度色的膨胀与收缩,明度起巨大作用。将等大的色块,分别放在黑、白瓷盘上,显得黑底的白色块比白底的黑色块为大。如下图所示。

五、色调

色调是一组色彩中表达出的总倾向,它是统制整个画面的色彩。色调是组成色彩表性的主要因素,它是引起人们视觉注意的最大表性,所以色彩中的色调如同音乐中的主旋律,抓住主要色调是色彩表现力的关键。

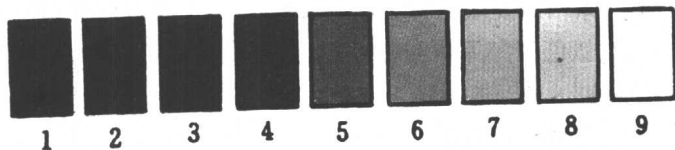


色调从对比上分有对比调和调和调;从明度上分为亮、灰、暗三个大调子;从纯度上分为鲜、灰、中三个调子层次;从色相上分为红、黄、蓝调子;从冷暖上又可分为冷、暖、中性调子。这几个分开的调子,在一个色彩组合中又可能是同时体现出来的,所以把握色调的因素是多方面的。

如何配好色调? 关键要有主调,主调有明度的调子、色相的调子、彩度的调子几种。

1. 明度高低长短。我们把黑白色由黑到白分成等距渐变的九等分(如用单色,则将该色分别加白加黑形成明度纯度渐变的七等分,两头接白与黑)。将这个明度阶由黑(1)至白(9)编号,然后组织成明度的调子。如图所示。所谓高低指的是明暗程度,亮的色明度高(7、8、9阶),暗的色明度低(1、2、3阶),4、5、6阶则处于中明度。所谓长短明度指对比度的大小(即反差大小),1、2、3与7、8、9之间对比度大,即在明度阶中距离远,称长调。而1、2、3或7、8、9,它们自身之间明度对比小,在明度阶中距离近,称为短调。而4、5、6与1、2、3或4、5、6与

7、8、9 之间的对比度及在明度阶上的距离则介乎上二者之间。根据逻辑推算,可以演绎出如下的调子:



①高长调:指以 7、8、9 为主与 1、2、3 的组合。②高中调:以 7、8、9 为主与 4、5、6 组合。③高短调:7、8、9 的组合。④中长调:以 4、5、6 为主与 1、2、3 和 7、8、9 组合。⑤中中调:有两种形式,一是以 4、5、6 为主与 7、8、9 合成中间高短调;二是以 4、5、6 为主与 1、2、3 合成中间低短调。⑥中短调:在 4、5、6 之间组合。⑦低长调:以 1、2、3 为主与 7、8、9 组合。⑧低中调:以 1、2、3 为主与 4、5、6 结合。⑨低短调:在 1、2、3 之间组合。⑩最长调:为 9 与 1 的组合。

当然,实际的配色要比上述方式复杂得多。上述方式是为了便于掌握规律而加以简化了的。

2. 色相的调子。指某一色或某一类色为主的调子。如暖色调(红、橙、黄色为主)、冷色调(以蓝色系为主)。以红色为主的叫红色调,以紫色为主的叫紫色调。

3. 彩度调子。以高彩度色相为主的称做艳调,以含灰色的色相为主的称含灰色调。

以上的分类是为了叙述的方便,实际上,这三种调子统一