

食品装饰技巧

面塑技法与应用

MIANSU JIFA YU YINGYONG

屈浩 著

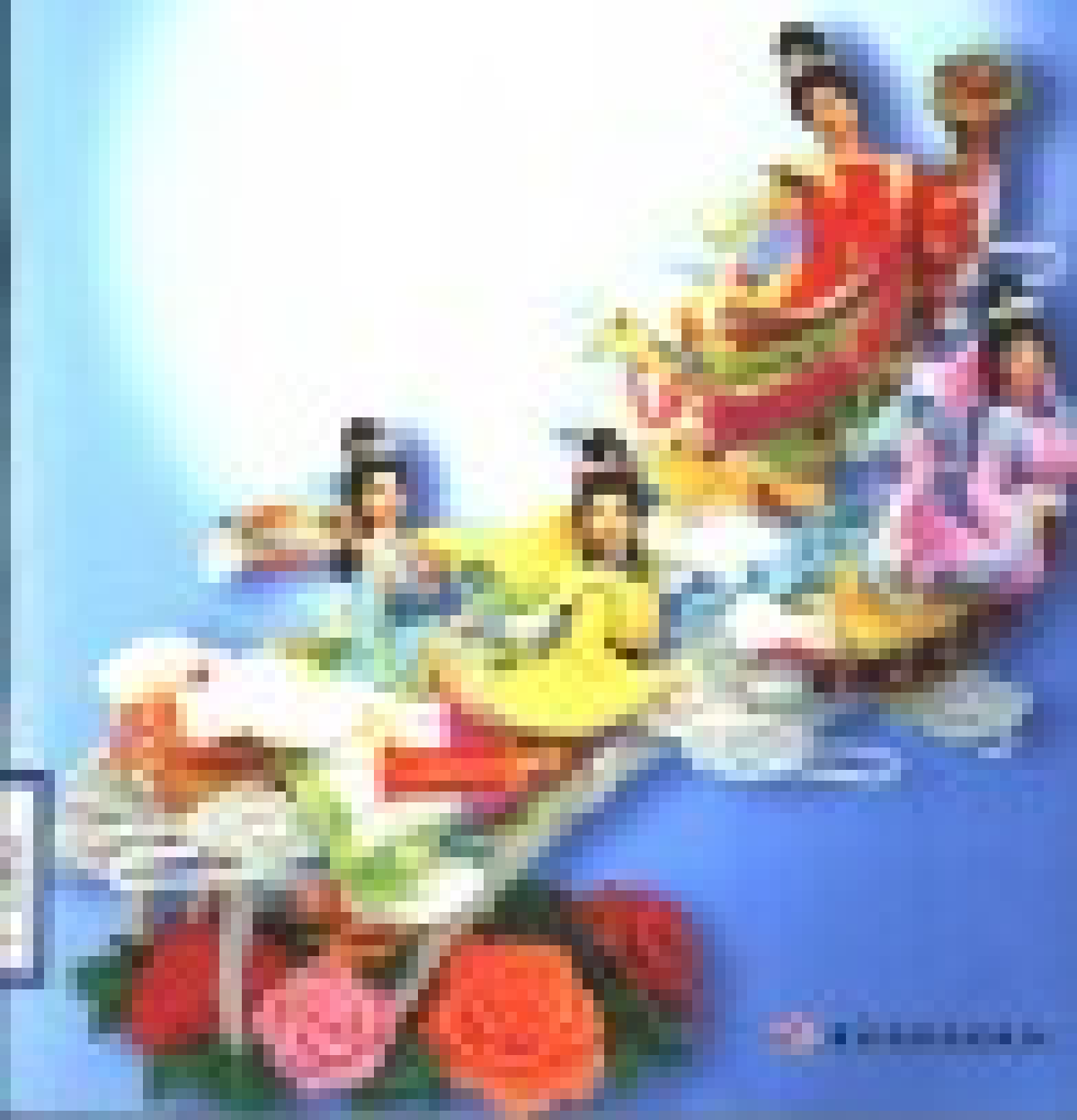


中国轻工业出版社

TS972.1

食家與食家

「食家」與「食家」，唔係「食家」與「食家」，係「食家」與「食家」。



图书在版编目(CIP)数据

面塑技法与应用 / 屈浩著. —北京: 中国轻工业出版社,
2004.7
(食品装饰技巧)
ISBN 7-5019-4379-6

I. 面… II. 屈… III. 面塑—技法(美术)
IV. J528.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 044954 号

责任编辑: 高惠京 责任终审: 劳国强 封面设计: 叶蕾
版式设计: 叶蕾 责任校对: 燕杰 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: 2004年7月第1版 2004年7月第1次印刷

开本: 787 × 1092 1/16 印张: 5.5

字数: 120千字

书号: ISBN 7-5019-4379-6 TS·2594 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: 010-88390721 88390722

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

40283SIX101ZBW

面塑技法与应用

MIANSU JIFA YU YINGYONG

屈浩 著



前言

面塑俗称捏面人，是我国传统民间工艺的一种。面塑作品以面粉为主要原料，加入各种颜料调和均匀，通过巧妙手法捏成各种人物、动物、建筑物等，具有造型逼真、色彩艳丽、制作简洁、不易干裂变形的特点，还可保存多年作为珍藏。

面塑艺术在我国有着悠久的历史和丰富的文化底蕴，很多古书中都有记载。例如，封建社会时期的祭祀活动或节庆风俗中，将面塑作为供品或礼品使用；它还可作为吉祥物进行馈赠，如结婚喜庆制作“举案齐眉”，生日制作“八仙庆寿”、“麻姑献寿”、“大寿桃”等。

本书所展现的面塑艺术，是作者继承老一辈面塑艺人传统技法并经过自己十多年的不断总结、创新，吸收了黄油雕、巧克力雕等技巧和表现形式，使面塑工艺更加丰富多彩，作品更活灵活现、栩栩如生。其中，许多作品还在国际、国内的各种大赛上获

得殊荣，如“大闹天宫”、“天女散花”、“关公”、“山鬼”、“雄鹰将军”等。

实践证明，通过学习面塑制作可以不断提高观察力，对个人的修身养性也很有帮助。对于从事餐饮业的人士而言，在热菜、冷菜和面点装饰方面，面塑作品能使菜肴更显档次；将面塑用在宴会展台上更能充分展现其特有魅力，不仅可以烘托宴席气氛，还能使人感受到烹饪艺术的精妙，且对烹饪技艺有完美的体验。

本书具体介绍了面塑的知识及各种面塑工艺的制作方法；从和面的基础知识到难度较高的新派面人群组制作都进行了详实的讲解；图文并茂，指导性较强。

由于国内外面塑喜爱者与日俱增，为了满足广大爱好者的需求，弘扬中国民间艺术，特编此书供大家参考。因时间仓促、缺乏经验，难免有不足之处，恳请各位同仁及广大读者提出宝贵意见和建议。

作者简介

屈 浩



亚洲大厨、国际大赛评委、中国烹饪大师。入厨20年来，多次在国内、国际大赛获多项殊荣；曾多次赴国外进行厨艺表演，并有多年海外从事烹调工作的经验。

1962年10月出生于北京。

1990年9月获首届全国青工大赛北京地区第一名，同时获北京市新长征突击手、北京市青工技术能手称号。

1990年11月获全国青工大赛第三名，同时获全国新

长征突击手，全国青工技术能手和“首都五·一劳动奖章”称号。

1993年11月获第三届全国烹饪大赛特技表演奖。

1994年11月获首届北京市食品雕刻大赛金牌之首，同时获“最佳雕刻艺师”称号。

1995年被商业部授予国家级考评员资格。

1995年考入北京教育学院烹饪教育系，学习并取得大学本科学历。

1996年5月获“亚洲大厨赛”中国北京地区第一名，获“优秀大厨”称号。

1996年6月获第二届中国烹饪世界大赛铜奖。

1996年7月赴新加坡，由世界烹联授予“亚洲大厨”称号，同时获最高奖“钻石奖”。曾任海淀走读大学、北京教育学院、北京商学院的客座讲师、北京饮食服务总公司培训中心、北京市服务管理学校专职讲师。

1996年9月获北京市商委优秀教师称号。

1998年4月获第十一届FAH国际烹饪艺术大赛三金、一银、一铜和全场惟一的最佳艺术奖。

1998年10月在世界金厨大赛中荣获热菜特金奖。

1999年3月到新加坡香格里拉酒店任中餐艺术厨师长，同时担任“新加坡酒楼餐馆业公会培训中心”导师；新加坡“香港之友”国际饮食协会会员。

2000年获第十二届FAH国际烹饪艺术大赛金、银奖牌。

2002年10月被北京烹饪协会授予“北京特级烹饪大师”。

2002年11月被中国商业联合会、中国烹饪协会授予“中国烹饪大师”称号。

2002年11月被中国烹饪协会授予全国餐饮业国家级一级评委。

2003年1月任北京烹饪服务职业技能培训学校校长。

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：010-67025820 13651379468 010-81969560

目 录



PART 1

基础篇

面塑作品的特点	6
面塑的常用方法	7
面塑使用的颜料	7
面塑面团的调制	7
面团色彩的调和	7
面塑的工具	7



PART 2

制作篇

花朵	10
和平鸽	11
金鱼	12
南瓜娃	14
仕女	15
寿星	18





PART 3

应用篇

摘葫芦	20
天女散花	21
苏东坡	22
船童	23
鲤鱼仙女	24
达摩	25
和合二仙	26
滴水观音	27
钟馗豪饮	28
孙悟空	29
财神	30
美人鱼	31
贵妃出浴	32
长眉罗汉	33



PART 4

赏析篇

主题造型讲解	34
人物造型欣赏	58
龙凤造型欣赏	79
动物造型欣赏	86



PART 1

基础篇



面塑作品的特点

1. 成型快, 作品需一次完成

创作面塑作品不像制作其他工艺品需要较长时间、多种工序才能完成。因为, 面团有一风干就不易成型的特点, 所以要求面塑作品需快速、一次成型。

2. 形象逼真、色彩鲜艳

优秀的面塑作品以其独有的特点吸引了广大中外宾客, 人物的神态、面部表情真是七情上脸, 令人拍案叫绝。在色彩选择上, 可以根据不同人物的性格合理选用。

3. 制作精细、可大可小

面塑作品可根据不同的场合需要或大或小。小的可在核桃壳里制作, 大的可做一二米以上的巨型作品; 时而精巧细腻、时而粗犷奔放,

人们的创造力能在面塑领域里任意驰骋。

4. 和谐悦目、内涵丰富

面塑以它特有的艺术感染力吸引着人们的注意力, 可以说是雅俗共赏。由于很多面塑作品的题材取自历史典故。所以, 要求面塑制作者应具有一定的绘画、解剖及文史等方面的知识。

5. 作品易于保存, 可作为收藏品

虽然大多数菜肴的装饰以果蔬雕为主, 但其不易保存; 而面塑因配方独特则保存期长, 并使中外许多收藏家将面塑当作艺术品珍藏。

6. 面塑的表现形式

有插棍式、吊线式、浮雕式、整雕式、微雕式、仿效式等。



面塑的常用方法

揉、捏、揪、挑、压、搓、滚、碾、剁、拨、接、切、填补、延展等。

面塑使用的颜料

面塑常用的颜料有：国产颜料、进口颜料（上图1、上图2）。

面塑常用的颜色有：红、白、黑、黄、绿、蓝、肉色等。

面塑面团的调制

原料：

面粉 400 克，糯米粉 100 克，水 300 克，蜂蜜 100 克，防腐剂（苯甲酸钠）50 克。

制法：

① 将所有原料放入不锈钢盆里搅拌均匀后，加入开水

和匀，然后按成大片（厚约二三厘米），放在托盘里上笼屉蒸约 20 分钟。

② 取出托盘，用和面机打匀面片或放在不锈钢的案面上搓匀，并且分成小块面团。

③ 将每块面团加入所需的颜料揉搓均匀、光滑，放在塑料盒里备用即可。

面团色彩的调和

面塑常用的面团颜色约七八种，例如肉色、红色、白色、黑色、绿色、黄色、蓝色、原色等。将这些带颜色的面团相互搓揉即可起到调色的作用（上图3），例如：

肉色 = 白色 + 红色 + 黄色 + 本色

橙色 = 红色 + 黄色

紫色 = 红色 + 蓝色

棕色 = 红色 + 黑色

绿色 = 黄色 + 蓝色

灰色 = 白色 + 黑色

此外，面团分量及配比不同，面团颜色的深浅程度就不一样。只有正确、熟练地掌握面团颜色的调配，才能不断使其色彩变幻，使面塑作品达到更佳的艺术效果。

面塑的工具

拨子（P9 图示1）：又称为塑刀，是面塑最主要的工具。可根据制作者的使用习惯分为大小两种规格，一般大的13厘米长，小的10厘米长。拨子下宽上尖，两边的斜面可作刀刃，用来切割面片或条状的面团，也可用来压人物的衣纹和胡须的线条；尖端可用于压、挑之用。大拨子可用于制

作大型面塑作品,小拨子可用于制作小型和微型面塑作品。

滚子 (P9 图示 2): 是一根圆棒,一端尖细;一端略微收细一些,但端头不是尖的,是圆滑光润的。其主要用途是在面塑时压出眼窝、袖口、山石,以及人物、动物的肌肉等。

压纹尺刀 (P9 图示 3): 形似尺子,一侧呈刀刃状,主要用来压面塑人物的衣服,衣带或者切割、压纹时使用。

竹签 (P9 图示 4): 是制作面人不可缺少的工具。因为,各种面塑人物都是先将面团插在竹签上塑造完成的。使用前,可事先在竹签上擦一些油,以便于完成后取出竹签。但油不要太多,否则面团挂不住,不便于操作。竹签的尖部要细滑。

有机玻璃棒 (P9 图示 5): 主要用于制作大型面塑人物

的衣服。可取直径约为 2 厘米的空心或实心的有机玻璃棒,截成 30 厘米长的段即成。

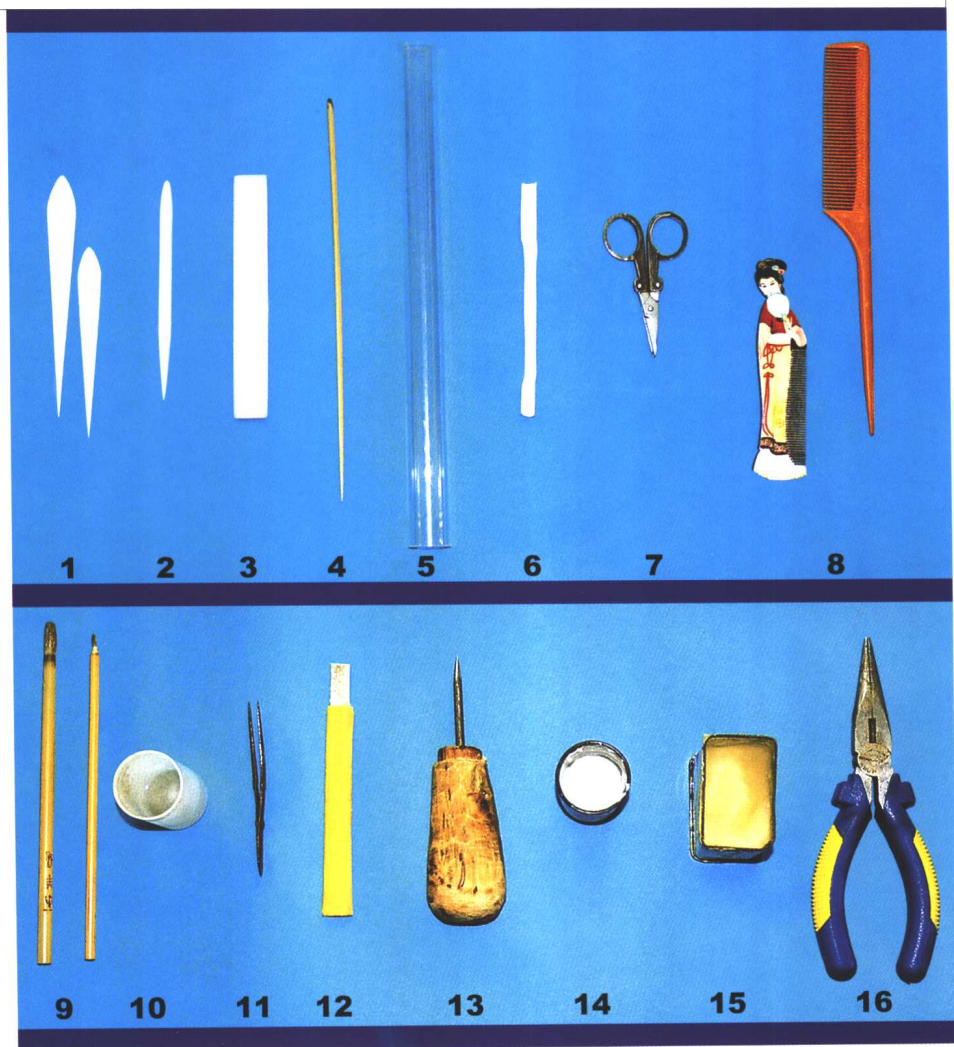
半圆雕刻刀 (P9 图示 6): 食品雕刻刀里有这种刀,主要用于雕刻人物的铠甲,以及鱼鳞、龙鳞等。

剪刀 (P9 图示 7): 用于制作面塑人物时剪出手指、脚趾等。

梳子 (P9 图示 8): 用于制作面塑人物佩戴的项链或编织物的花纹等。可准备大小两把梳子,小的可用来制作项链,大的可用来制作佛珠、铠甲等。

毛笔 (P9 图示 9): 最好选用毛比较硬的,用于面团与面团之间刷水粘接。如连接袖子、腿、脚等。小毛笔还可用于在面塑作品上绘画、写字等。

小水瓶 (P9 图示 10): 可利用胶卷盒替代,用于毛笔



沾水。

镊子 (图示11): 应选用那种头较尖的镊子, 用于人物胡子、铠甲的制作。

小刀 (图示12): 可取一段8厘米长的钢锯条, 将顶端部分磨制成刀刃, 并将手握部位用布条等缠绕包裹起来。这种刀很锋利, 可劈竹签用。

锥子 (图示13): 文具店有

售。面塑用锥子, 主要是往底座上打孔, 然后将带有面团的竹签沾上乳胶, 插入打孔的底座上; 待乳胶风干后, 塑好的作品就直接插放在底座上了。

乳胶 (图示14): 五金商店、建材商店等均有售。用于粘接面塑与底座。

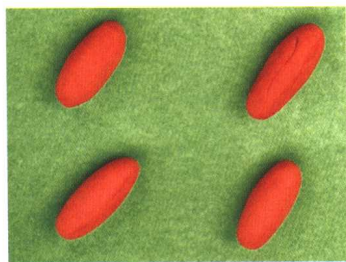
擦手油 (图示15): 将蜡与色拉油混合即可, 蜡与油

的比例为1:4。做法是, 先将蜡掰成小块, 放在色拉油的锅里; 锅上火将油烧热, 待蜡全部熔化后, 离火, 倒入容器里冷却即可。制作面塑前, 可抹一些擦手油在手上和竹签上, 以防止粘黏之用。

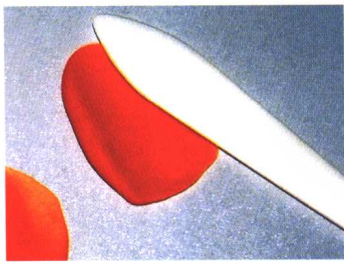
钳子 (图示16): 五金工具店有售, 用于整齐地钳断竹签等。

PART 2

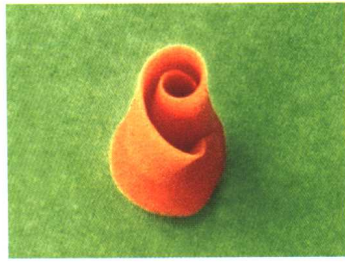
制作篇



1. 取一块红色面团，分成9等份，并搓成枣核状。



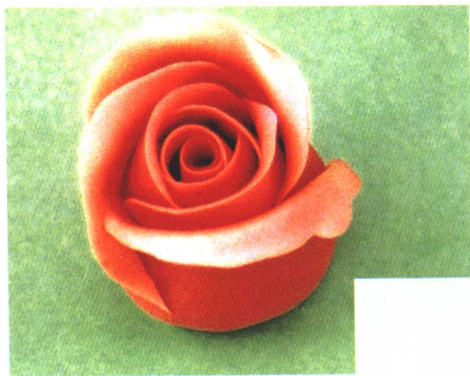
2. 用塑刀宽头分别将面团压成一边薄一边厚的花瓣状。



3. 取一块压成花瓣状的面片，厚边朝下从一侧卷成花心。



4. 另将3片面片交错包住花心，不要重叠，将底部捏紧。



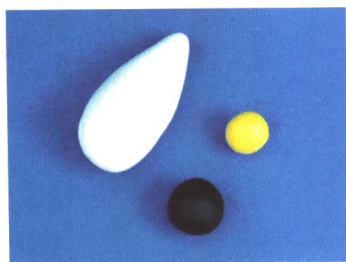
6. 把花瓣向外稍翻，整形，成为花朵。



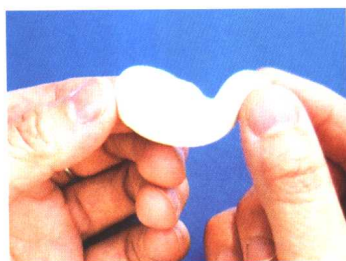
5. 最后3片要一次包住，第一片要压住第二片。



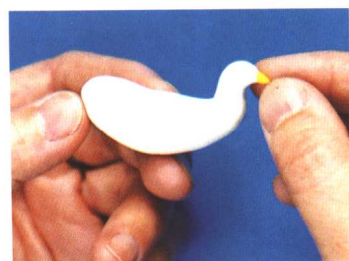
7. 用绿色面团做成花叶状，衬在花朵底部即可。



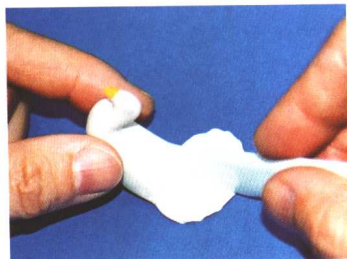
1. 取一块白色面团和少许黑色面团、黄色面团。



2. 将白色面团一头搓细，捏成鸽子头形。



3. 然后用黄色面团捏成嘴，并粘好。



4. 把鸽子的尾部压平，然后用塑刀压出尾部线条。



5. 用两小片白色的面团制成翅膀，装在鸽子身体两侧。

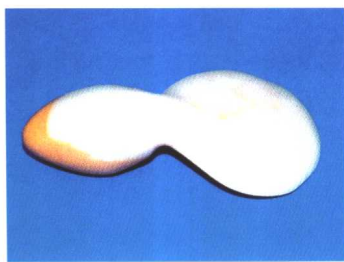


6. 最后用黑色面团做成眼睛，装上即可。

金鱼



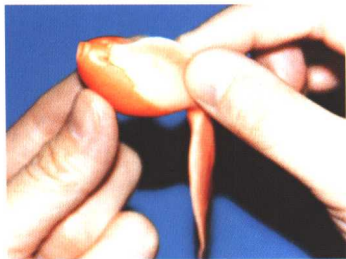
1. 取白色面团和橙色面团一起搓成团。



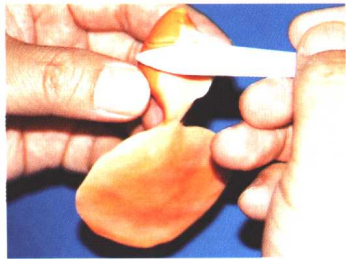
2. 搓成两头大、中间细的形状；一边压扁做鱼尾，一边捏成稍尖的鱼身。



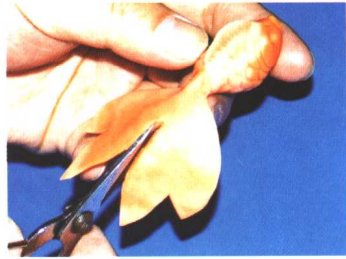
3. 在鱼身的顶端用滚子挑出嘴。



4. 用塑刀按出头部；用手捏出背鳍。



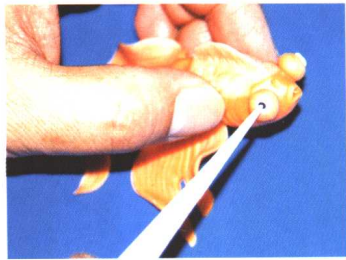
5. 用塑刀压出背鳍纹和鱼鳃。



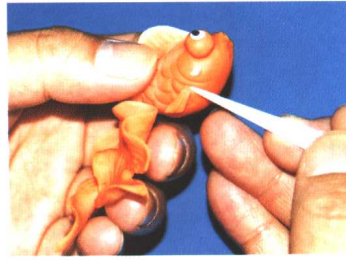
6. 用半圆刀压出鱼鳞，不要重叠；用剪刀剪出大小3个三角做成鱼尾。



7. 用塑刀从尾巴根部顺长压出鱼尾纹。



8. 用橙色面团、白色面团、黑面团做成鱼眼，组装。



9. 取橙色面团搓成水滴状、压扁、刻纹做成鱼鳞。



10. 同样手法做4个鱼鳍，装在鱼身的相应位置即可。



11. 用绿色面团、白色面团、原色面团揉匀成石头状；用绿色面团做成水草，再捏出不同颜色的金鱼，组合即成。

南瓜娃



1. 用橙色面团揉成球，用塑刀压成南瓜状。



2. 将肉色面团揉成球，插在竹签上，用塑刀压出眼窝和鼻子。



3. 用黑色的面团做成眉毛、眼睛和头发；用红色面团制成嘴，安装。



4. 用红色面团捏出身体；用白色面团捏出两条腿。



5. 将腿捏成坐地式；压出裤纹线；再装上用黑白两色面团制成的鞋，用浅蓝色面团制成的衣服，用深蓝色面团做成腰带。



6. 再做好衣袖、手、领口安装好，与南瓜组装即成。