



唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

北京市饮食行业协会推荐

实用 面塑 精解



高宇◎主编



化学工业出版社



唐·人·美·食·丛·书

北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

北京市饮食行业协会推荐

实用面塑精解

高·宇◎主编



化学工业出版社

·北京·

本书主要介绍水果、蔬菜、花卉、动物、人物四类40余例面塑的制作图解,所选品种既有经典传统品种又有时下流行品种,图片丰富,图解详细,真正“手把手式”传授,可帮助初级厨师、大众面塑爱好者迅速掌握操作技巧,是其良师益友。

图书在版编目(CIP)数据

实用面塑精解 / 高宇主编. —北京: 化学工业出版社, 2009.7
(唐人美食丛书)
ISBN 978-7-122-05452-4

I. 实… II. 高… III. 面塑-菜谱-装饰雕塑-图解 IV. TS972.114-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第064623号

责任编辑: 温建斌
责任校对: 周梦华

装帧设计: 北京水长流文化发展有限公司

出版发行: 化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)
印 装: 北京画中画印刷有限公司
720mm×1000mm 1/16 印张5 字数88千字 2010年1月北京第1版第1次印刷
印 数: 1—6000

购书咨询: 010-64518888(传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899
网 址: <http://www.cip.com.cn>
凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 28.00元

版权所有 违者必究

前言



面塑，也叫捏面人，是以面粉、糯米粉为原料，调成不同色彩，用手和简单工具，塑造各种栩栩如生的形象。同泥人一样起源于民间，直到20世纪80年代中后期，面塑工艺才开始真正的发展。

最初的面塑品种单一，制作工艺简单，以民间传说中人物为主，深受人们特别是孩子们的喜欢。除了每年春节期间的庙会，平日里艺人走街串巷，挑担卖艺，生活很是清苦。

现如今面塑已发展为工艺面塑与宴会装饰面塑两大流派。工艺面塑做工精美、小巧、复杂，人物刻画细腻，这样的作品常在旅游景点被视为工艺品售卖，深受国内外游客的欢迎；宴会装饰面塑做工简单，动物、人物刻画注重神似，易学且易上手，大多用于酒楼宴席装饰面点品种，起到美化食物、烘托宴席气氛的作用。

本书从最基础的工具和原料介绍开始，如何和面，如何用捏、搓、揉、揪、按等操作手法精细制作，对每一步过程逐一详解，细致入微（部分品种分步图解多达七八十步），力求制作的果蔬花草栩栩如生，卡通动物造型可爱夸张，人物刻画简单明了，舍弃繁琐，美观实用。可以说这是一本真正的面塑入门教材，适合面塑初学者学习。愿这本书能架起你我沟通的桥梁，互相切磋，共同进步！

编者





目录

CONTENTS

主要工具介绍

面团制作



水果类

- 3 苹果
- 4 鸭梨
- 5 桃子
- 6 葡萄
- 7 西瓜
- 8 樱桃
- 9 香蕉草莓

蔬菜类

- 12 黄瓜
- 13 白菜
- 14 茄子
- 15 胡萝卜
- 16 辣椒
- 17 南瓜
- 18 花生
- 19 玉米



花卉类

- 20 玫瑰
- 22 月季



23 梅花

24 牡丹

26 马蹄莲

27 喇叭花

28 荷花

29 向日葵

30 草地

人物类

58 仕女

64 寿星

68 圣诞老人

72 西瓜童子

动物类

31 蜗牛

32 小熊

34 小狗

36 小猪

38 黄牛

40 青龙

43 青蛙

44 老鼠

46 白兔

48 小鸡

50 虾

52 螃蟹

54 鱼

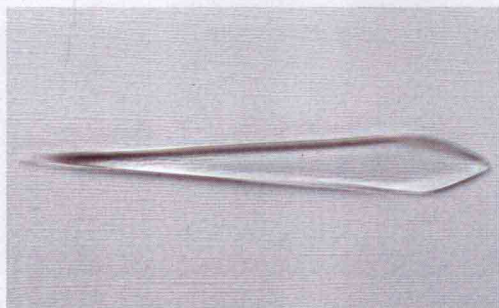
56 鹦鹉



主要工具介绍

压纹刀

一般为有机玻璃制，长度约15厘米，一端呈扁圆形三角另一端呈尖状，应用广泛，如压纹路、拨碎面等。



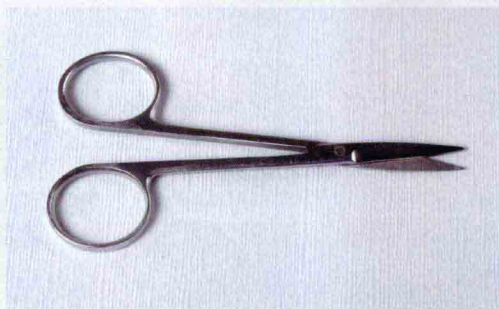
滚棒

一般为有机玻璃制，长度约10厘米，两端呈圆形，一大一小，主要用于挤压面团和戳制眼窝、小坑。



剪刀

通常使用手术剪刀（因为这种剪刀精细、耐用），主要用于做人物的手脚和蔬菜的叶片等。



木梳

主要用来压制衣服、草帽上的花纹和制作草地戳眼等。



面团制作



配方 面粉400克，糯米粉75克，防腐剂（山梨酸钾）50克，蜂蜜30克

制作

- 1 取一瓷碗将面粉、糯米粉、防腐剂倒入搅拌均匀。
- 2 加入适量开水，将原料烫制均匀。
- 3 将面团按压成片状后上锅蒸熟。
- 4 加入蜂蜜揉匀即可。
- 5 按需要加入各种色素即成各种颜色的面团。





水果类

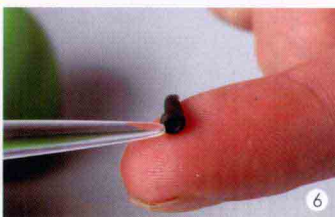
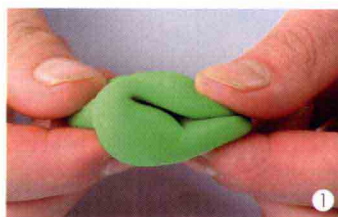


PINGGUO

苹果

制作方法

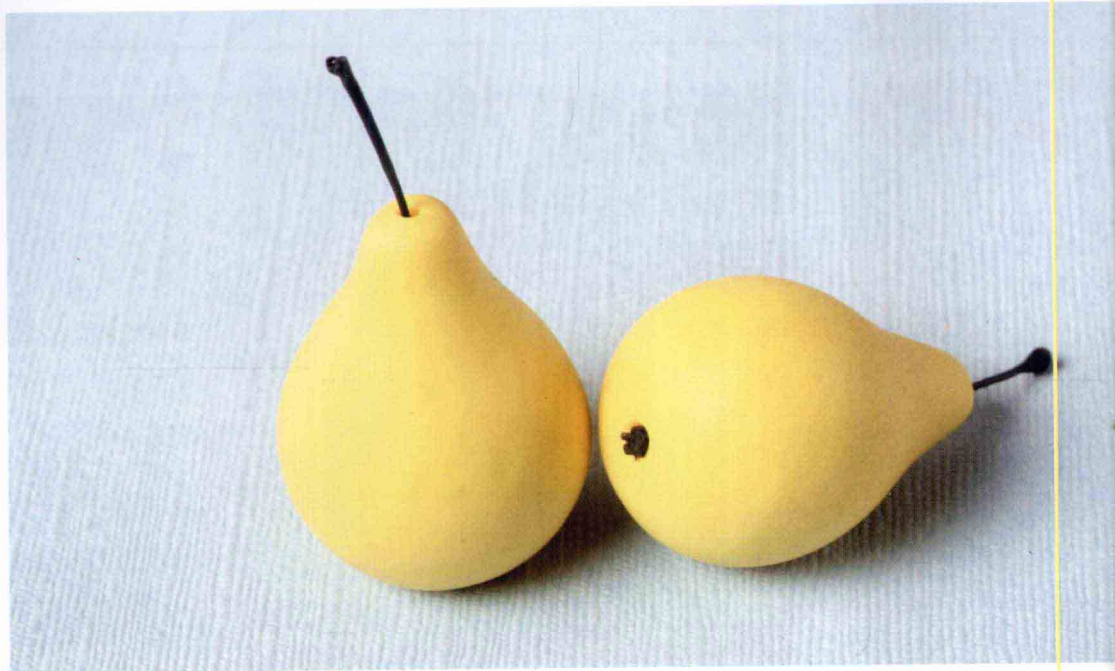
取少许绿色面团揉成球状（①、②），再揉成苹果形（注意上宽下窄的形状，两侧有弧线）（③），一端用滚棒按出小坑（④）；取少许黑色面团搓出苹果蒂（注意不要太长）（⑤），一端用压纹刀稍做处理（⑥）；最后组装成型即可（⑦）。



鸭梨

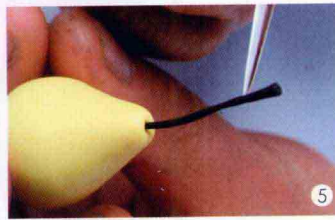
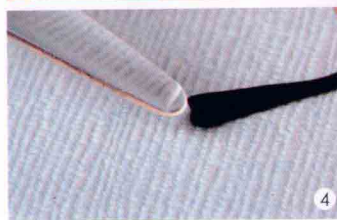
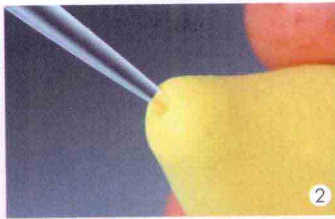


YALI



制作方法

取少量黄色面团揉成球状，再揉成梨的形状（注意表面不要有裂痕）（①），一端用滚棒按出小坑（②）；再取少许黑色面团搓出鸭梨蒂（注意不要太粗）（③），一端用压纹刀稍做处理（④）；最后组装成型即可（⑤）。

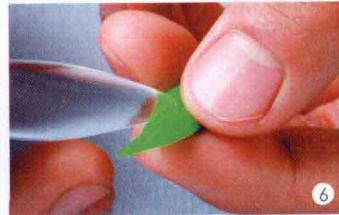




桃子

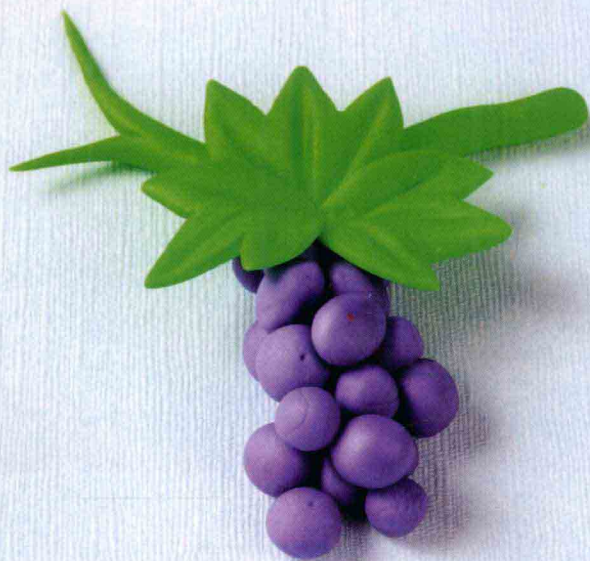
制作方法

取适量无色面团和少许绿色面团调和成青绿色面团(①)，揉成球状后用手捏成桃尖(②)，再用压纹刀压出装饰线(③)，再取少量绿色面团做出桃叶后粘在桃子上(④~⑧)，将红色水粉用画笔画出桃红色即可(⑨)。



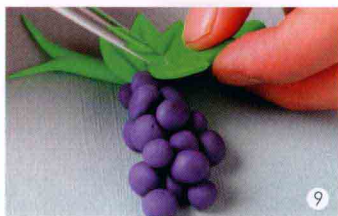
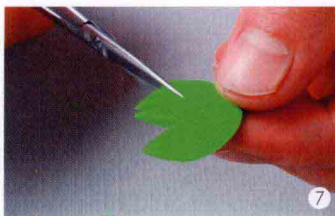
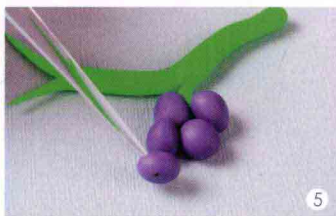
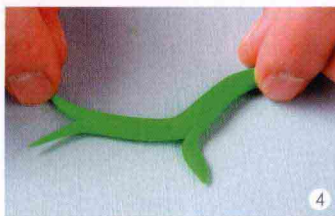
PUTAO

葡萄



制作方法

取少量绿色面团用剪刀剪、捏出葡萄秆（①～④）；取少许红色面团和蓝色面团揉成紫色面团，再揉成小椭圆球葡萄粒，粘在葡萄秆上（⑤）；取少量绿色面团用剪刀剪出葡萄叶形，再用压纹刀压出装饰线（⑥～⑧）；组装成型即可（⑨）。



XIGUA

西瓜



制作方法

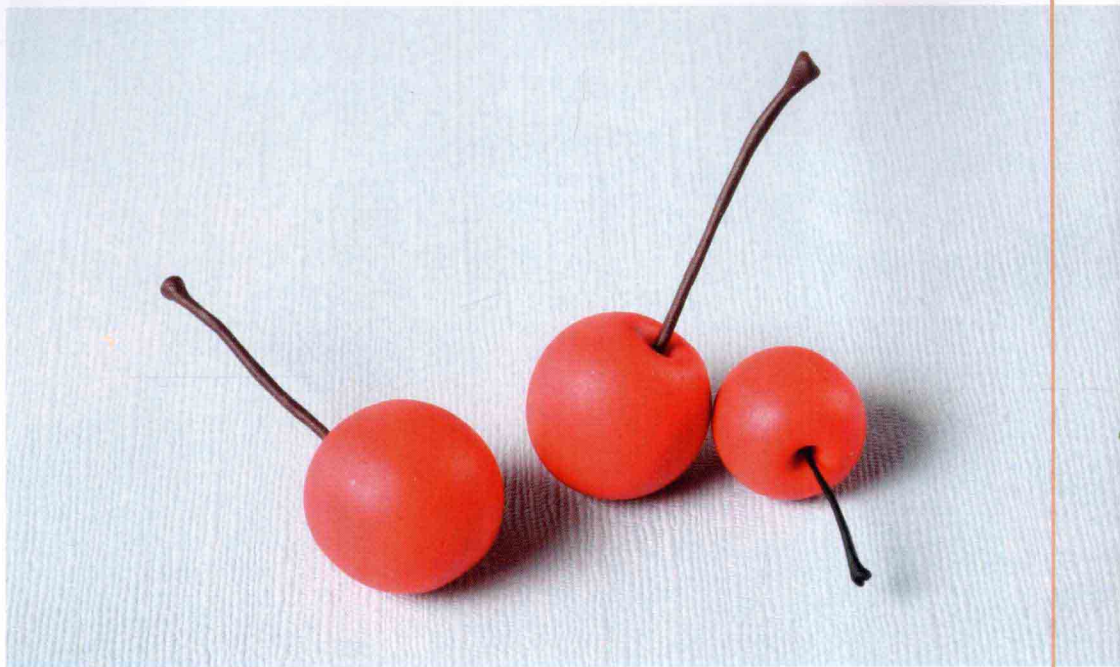
取少量绿色面团揉成球状，再揉成椭圆形（注意表面不要有裂痕）(①、②)。再用画笔将黑色水粉画出西瓜表皮上的纹（注意笔尖不要用力，左右摆动即可）(③)。



樱桃



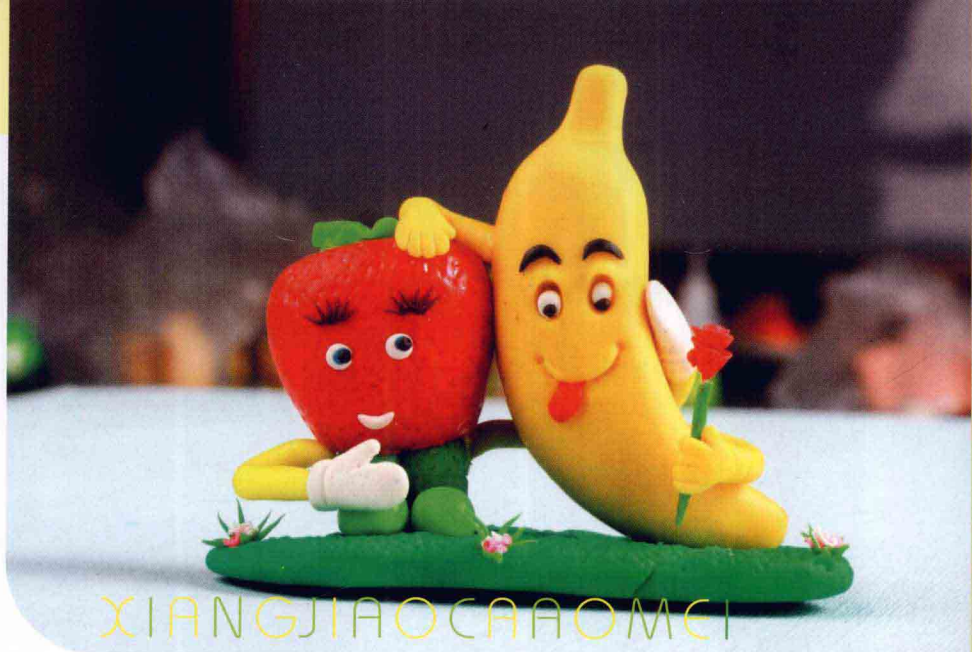
YINGTAO



制作方法

取少许红色面团揉成球状(①)，一端用滚棒按出小坑(②、③)；再取少许黑色面团搓出樱桃蒂(注意不要太短)，一端用压纹刀稍做处理(④、⑤)；最后组装成型即可(⑥)。



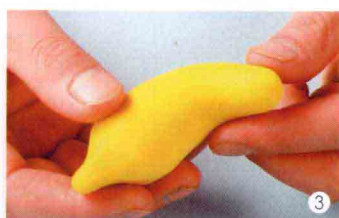


制作方法

香蕉草莓

香蕉制作:

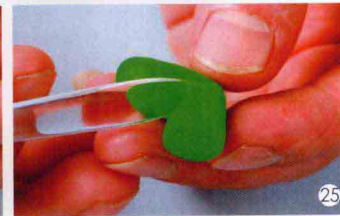
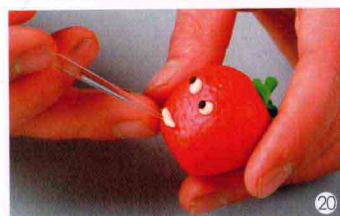
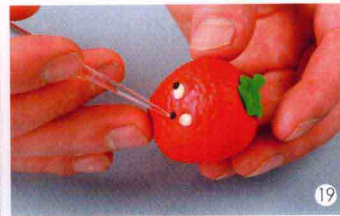
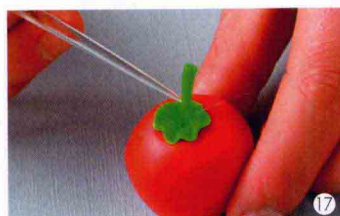
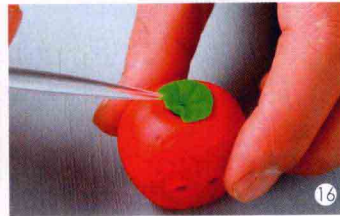
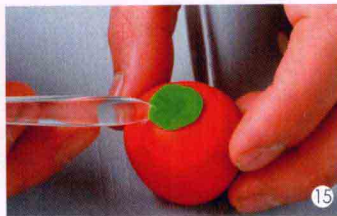
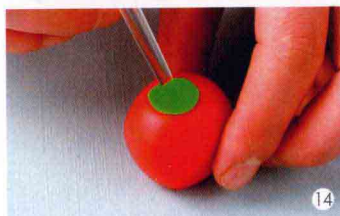
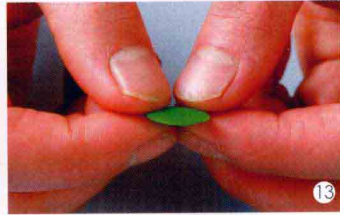
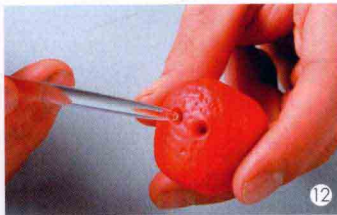
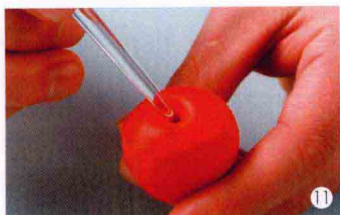
取少量黄色面团捏出香蕉形状 (①~③)；用滚棒戳出两个眼窝，画出嘴形 (④、⑤)；将两个白色面团球和黑色面团球放入两个眼窝，装上黑色眉毛和红色舌头 (⑥~⑨)。

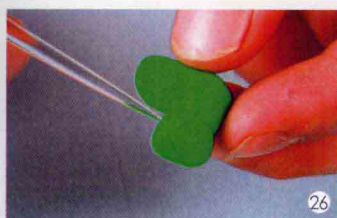


制作方法

草莓制作：

取少量红色面团揉成草莓形，用滚棒在顶部按出坑（⑩～⑪）；用滚棒在表面戳出小坑，再按出两个眼窝（⑫）；取少许绿色面团捏成草莓叶形，用滚棒按进顶部小坑里，用压纹刀压纹，并将草莓叶四周略挑起（⑬～⑭）；取少许绿色面团揉成草莓蒂，并装在草莓叶中部小坑里（⑮）；将两个白色面团球和黑色面团球放入两个眼窝，装上嘴巴（⑯～⑰）；取少许褐色面团做成眼睫毛形并装上（⑱、⑳）。





26



27



28



29



30



31



32



33



34

制作方法

组装：

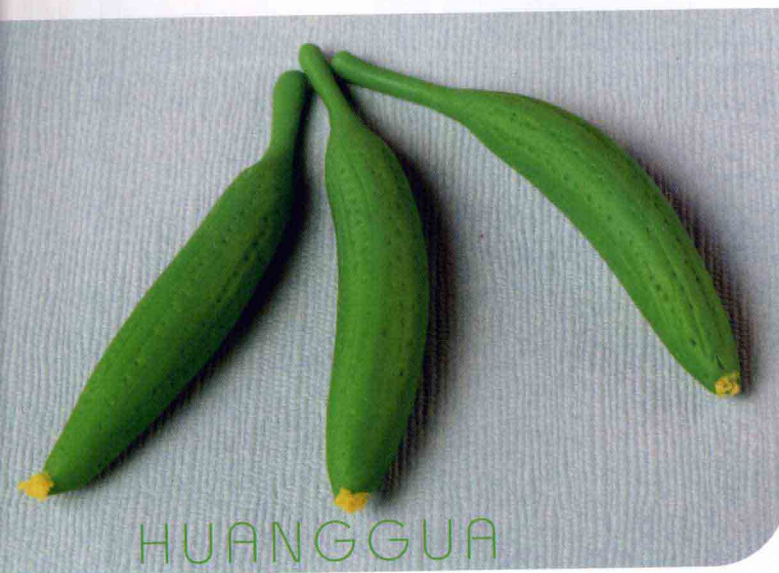
取少量绿色面团揉成腿形，并压纹，将草莓安在两腿上（23~27）；取少许黄色面团搓成条状，折成V字形，一端压扁，用压纹刀压出手指形状，并装在香蕉与草莓结合处（28）；取少量白色面团做成手套形，取少许黄色面团做成手形，并与手套结合，并装在草莓一侧（29~35）。



35



蔬菜类



HUANGGUA

黄瓜

制作方法

取少量绿色面团揉成球状后再揉成长条形，一端揉成细长形黄瓜把（①~③）；用压纹刀压出装饰线和斑点（④、⑤）；取少许黄色面团拨出黄瓜花，贴在黄瓜底部即可（⑥~⑧）。

