

PENGREN
YISHU
JIAOCHENG

烹饪艺术教程

茅建民 主编



烹饪专业项目课程试用教材

PENGREN ZHUANYE XIANGMU KECHENG SHIYONG JIAOCAI



烹饪专业项目课程试用教材

烹饪艺术教程

茅建民 主编



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

烹饪艺术教程/茅建民主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2010. 1

烹饪专业项目课程试用教材

ISBN 978-7-5019-7387-3

I. ①烹… II. ①茅… III. ①烹饪—艺术—职业教育—教材 IV. ①TS972. 11

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 205318 号

责任编辑: 白洁 史祖福

策划编辑: 白洁 史祖福 责任终审: 张乃柬 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 王超男 责任校对: 李靖 责任监印: 马金路

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: 三河市世纪兴源印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2010 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

开本: 787 × 1092 1/16 印张: 10.25

字数: 236 千字

书号: ISBN 978-7-5019-7387-3

定价: 18.00 元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

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邮购联系调换

71295J1X101ZBW

烹饪专业项目课程开发工程指导委员会

主 任：周 俊

副主任：梅纪萍 杨存根 徐 明 宋金海

委 员：茅建民 刘宁海 李才林 步瑞晨 王 蓓 冯小兰

烹饪专业项目课程试用教材编写委员会

主 编：茅建民

副主编：刘宁海 李才林 许 磊 李 增

总 纂：赵佳佳

参加编写人员（按姓氏笔画排序）：

冯小兰	刘 文	刘宁海	阮雁春	许 磊	陈礼福
杨兆丰	邵泽东	吴 雷	李 增	周文来	茅建民
姚庆功	钱小丽	唐建凤	殷庆宝	袁金广	徐 健
顾铭清	彭旭东	董芝杰	储德发	薛 伟	鞠新美

本书统稿：李 增

序

在第十九届中国厨师节于扬州召开之际，在江苏省扬州商务高等职业学校建校 50 周年校庆之际，一套具有鲜明特色的“烹饪工艺与营养”专业项目课程的校本教材问世了，可庆可贺！

2006 年，江苏省扬州商务高等职业学校“烹饪工艺与营养”专业被江苏省确定为课程改革试验专业。四年来，承担该项目的工作班子潜心研究、大胆实践，在烹饪专业课程开发和课程改革中，成绩突出，效益显著。他们在 2004 年编写出版的“扬州三把刀技艺系列教材”烹饪类校本教材的基础上，根据课程改革的要求和新的人才培养方案，依据项目课程编写了“烹饪工艺与营养”专业项目课程试用教材。它填补了烹饪专业项目课程的空白，是一项了不起的工程。

职业教育教学改革的核心是课程改革，而课程改革的中心又是教材的改革。教材的内容与编写体例基本上决定了学生从该门课程中能学到什么样的知识、技能，形成什么样的逻辑思维习惯。目前烹饪专业课程教程的编写多数是沿袭传统的学科教材模式，教材的内容与体例按章节设计，理论性强，没有与餐饮业产品、岗位紧密联系在一起，缺乏针对性。“烹饪工艺与营养”项目课程系列教材可以看做是对烹饪教材编写模式改革的一种探索，该套系列教材以项目课程为主线，采取模块化的编写体例，以任务驱动式完成课堂教学。教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行阐述和安排，同时采取教材体例模块化、模块内容单元化、单元结构程式化的编写模式，不能不说是一种探索和创新。

本套系列教材最大的特点是在烹饪项目课程开发的基础上，编写的项目课程试用教材。项目课程是指以工作岗位项目为单元，以工作任务为载体，以职业技术能力为基础，以学生素质与现代餐饮企业烹饪岗位相适应的技术实践能力为主要内容，以实训活动和实习为主要形式，多种课程形态相结合的课程。本套系列教材的显著特征是融学习过程与实践、训练为一体，凸显实用性、创新性、逻辑性和多样性。

当然，烹饪专业项目课程的开发还处于探索阶段，尚需要我们继续探究。本套系列教材只是目前烹饪专业课程改革前一阶段的物化成果，还有许多不完善的地方，尚需要我们共同努力，逐步完善，使我们培养的烹饪人才真正成为餐饮企业的栋梁。

江苏省联合职业技术学院扬州商务分院
江苏省扬州商务高等职业学校

党委书记、校长



2009 年 1 月于扬州

前 言

江苏省扬州商务高等职业学校的前身是江苏省扬州商业技工学校，成立于1959年，至今已有50年的办校历史，烹饪专业是学校的始创专业、主打专业、龙头专业。

由于学校烹饪专业职业教育办学历史悠久，师资雄厚，实训基地条件优越，办学效果显著，社会声誉好，2006年江苏省教育厅将学校的烹饪专业作为全省的重点示范专业，进行课程改革实验试点。四年来，学校投入了大量的人力、财力，组织力量，成立专门班子，投入到烹饪专业课程改革的实验工作中去。他们在高密度的社会调研基础上，由行业专家参与，科学制定了烹饪专业人才培养方案，确定了烹饪专业各主干课课程标准，并多次通过专家论证，几易其稿，最后得以确定。他们深入餐饮企业，结合行业特点，开发了烹饪专业项目课程，并经过实验实践，获得了餐饮企业、行业专家的认可。2008年，课程改革在学校1000多名烹饪专业的学生中，全面推开，成效显著，深受教师、学生、企业、社会的欢迎。全国数百家烹饪类职业学校前往该校参观学习，烹饪专业的课程改革和项目课程的开发获得了成功。

本套系列教材是学校烹饪专业课程改革成果的再现，是课程开发的物化成果。该套教材以项目课程为主线，分为六个大项目，即《烹饪基本功入门》、《冷菜工艺教程》、《热菜工艺教程》、《面点工艺教程》、《烹饪艺术教程》、《国外菜点制作教程》。编写体例突破了传统教材的章节，采取课程模块化，以任务驱动式完成课堂教学。教材内容围绕餐饮企业目前比较流行的菜品及岗位特点进行阐述和安排，是融学习过程与实践、训练为一体，凸显了实用性、实践性、创新性、逻辑性和多样性的特点。烹饪职业学校的学生使用本套教材学习烹饪专业，会受益匪浅。

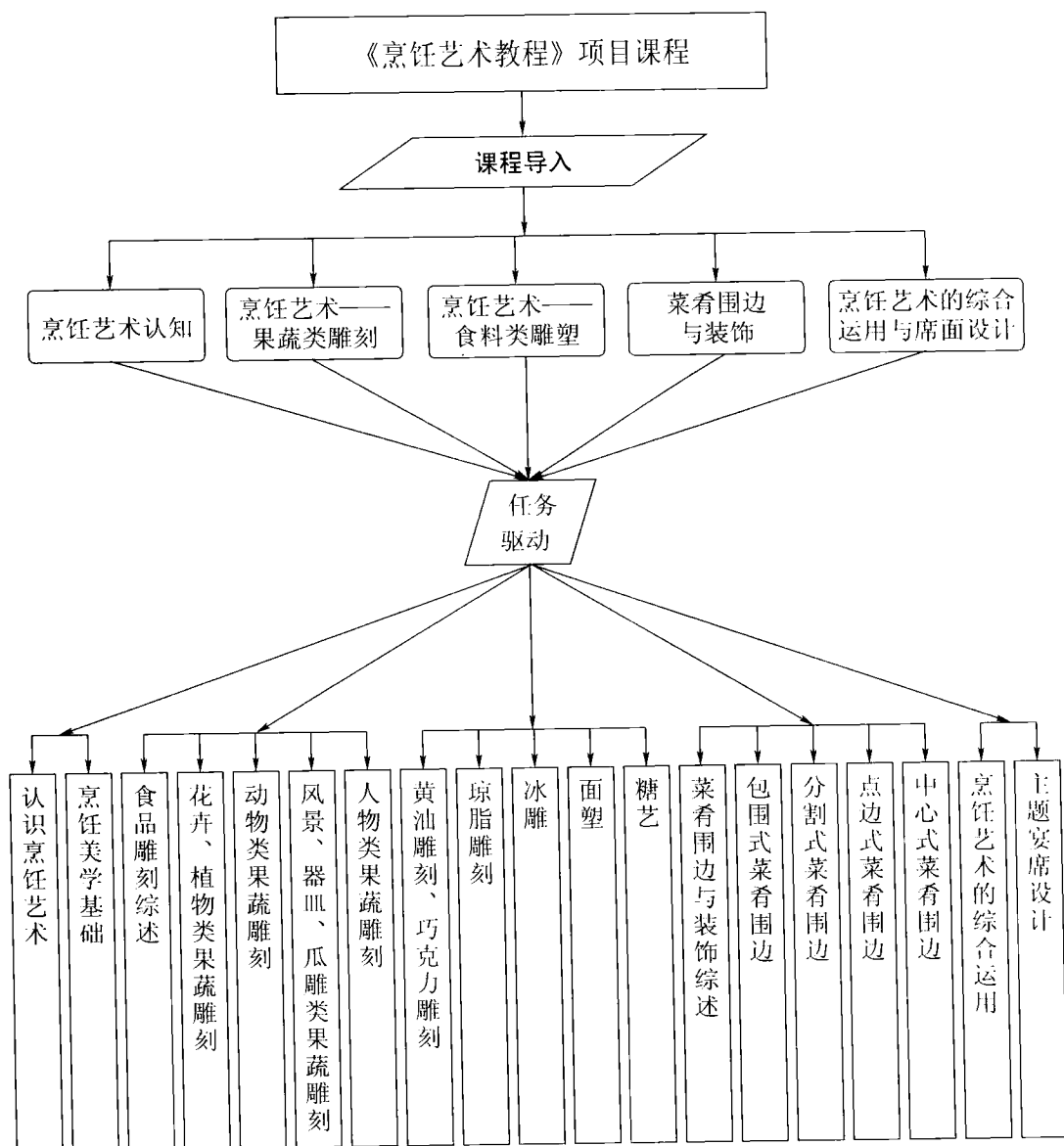
本套教材的编写是在该套教材编委会的领导下，历时一年完成的。由江苏省扬州商务高等职业学校烹饪系主任、副教授、高级烹饪技师、中国烹饪名师、江苏烹饪大师茅建民担纲主编，参与编写的老师近30名。在教材编写过程中，走访了许多企业的专家、学者，参阅了很多烹饪类教材和书籍，特别是得到了江苏省教育厅职社处、教研院以及江苏联合职业技术学院领导的关心和支持，在这里不一一列出，谨表示衷心的感谢。

由于水平有限，本套教材的编写肯定有不足之处，望在发现后向我们指出，以便修订时及时改正。好在本套教材是作为课程改革的试用教材，我们力荐全国同业学校能共同使用，试用一段时间。如果有效果的话，能与我们共同开发，在此基础上，编制一套大家认可的、正式使用的烹饪专业项目课程教材，为中国烹饪职业教育锦上添花，将烹饪专业的课程改革推向深入。

《烹饪艺术教程》全书由李增负责统稿。

烹饪专业项目课程试用教材编写委员会

2009年1月



《烹饪艺术教程》课程导入

随着人民生活水平的提高,对用餐越来越讲究,不仅仅要吃得饱、吃得健康,同时对用餐的环境、食物的色彩和形象也有了更高的要求。虽然对食品的美化古已有之,但是随着时代的发展,人们对于食物的艺术要求也随之提高,这就带动了餐饮行业中烹饪艺术的发展。近年来,中外饮食文化交流越来越频繁,各类西式餐饮的烹饪艺术走进国人视线,对中式传统菜肴进行西式装盘包装已经成为现代餐饮市场中最流行的趋势。同时,随着餐饮从业人员的学历等条件的提升,审美取向和创新意识也得到提升,更多的餐饮从业人员对烹饪产品有了更高的艺术追求。作为职业院校烹饪专业的学生,有必要了解一定的烹饪艺术理论,掌握一定的烹饪艺术作品的制作工艺,为此,我们编写的《烹饪艺术教程》打破了以往同类教材的体例,有诸多改革之处:

首先是教材的内容。以基础理论知识、技能作为编写重点,介绍了关于烹饪艺术的基本知识,其中结合了大量的美学色彩、构图等知识,不仅在制作烹饪艺术品方面有帮助,同时也能提升个人的审美能力。教材中对各类烹饪艺术均有介绍,并将基本技能配以图片、文字说明,更容易理解,从而提高学习效率。学生在学习了以上内容后,即可具备制作烹饪艺术品的基本条件。在此基础上,我们又结合现在的行业发展趋势,介绍了国内外流行的烹饪艺术技法,有助于学生将来在从业过程中融汇各种技法优势,提升自身综合能力。

其次是教材的形式。体现了烹饪专业课程改革的前沿理念,尤其是模块化教学、任务驱动、理实一体的特点,使教师按模块来教,学生按任务去做,有助于学生系统地掌握专业知识和专业技能。同时,我们将实践项目和相关的理论知识(如烹饪美学、烹饪原料学、宴会设计等)整合在一起,水乳交融,学生一方面通过实践掌握相关技能;另一方面通过阅读学习相关理论,提高了学习效率。另外,本书收录整合了大量的项目相关知识,包括原料相关知识和项目的文化知识,不仅能使学生掌握作品的制作技法、原料特性,同时也能了解作品的文化内涵,更好地在实际操作中运用烹饪艺术。

本教材是在职业院校课程改革大潮下完成的,内容实用、够用。我们有理由相信,它将成为学生学习烹饪艺术制作的好老师、好帮手。

目 录

模块一 烹饪艺术认知.....	1
任务一 认识烹饪艺术.....	1
任务二 烹饪美学基础.....	5
模块二 烹饪艺术——果蔬类雕刻	31
任务一 食品雕刻综述	31
任务二 花卉、植物类果蔬雕刻	59
任务三 动物类果蔬雕刻	72
任务四 风景、器皿、瓜雕类果蔬雕刻	92
任务五 人物类果蔬雕刻.....	100
模块三 烹饪艺术——食料类雕塑.....	106
任务一 黄油雕刻、巧克力雕刻.....	106
任务二 琼脂雕刻.....	111
任务三 冰雕.....	114
任务四 面塑.....	116
任务五 糖艺.....	123
模块四 菜肴围边与装饰.....	132
任务一 菜肴围边与装饰综述.....	132
任务二 包围式菜肴围边.....	133
任务三 分割式菜肴围边.....	136
任务四 点边式菜肴围边.....	137
任务五 中心式菜肴围边.....	138
模块五 烹饪艺术的综合运用与席面设计.....	141
任务一 烹饪艺术的综合运用.....	141
任务二 主题宴席设计.....	145
参考文献.....	150

模块一 烹饪艺术认知

模块描述：此模块为教材开篇，对烹饪艺术进行总体介绍，包括烹饪艺术的定义、类型；烹饪艺术的研究对象、意义以及烹饪美学等相关知识。

建议学时：8 学时

教学目标：

终极目标：掌握烹饪艺术的基础理论知识，对烹饪艺术的全貌有一定的了解；学习一定的烹饪美学知识。

过程目标：掌握烹饪艺术的定义以及烹饪美学等相关知识。

任务分解：

任务 1：认识烹饪艺术

任务 2：烹饪美学基础

任务一 认识烹饪艺术

学习目的：对烹饪艺术的定义、类型以及研究烹饪艺术的意义有所了解

教学方法：讲授、讨论

任务驱动：作为学习烹饪艺术的起点，首先要知道什么是烹饪艺术，烹饪艺术包括哪些项目，其特点和基础知识

知识链接：

烹饪艺术是研究烹饪中美的规律性，揭示烹饪活动中美的创造，审美意识与烹饪文化背景的内在关系，以及烹饪艺术品制作技术的一门学科。

一、烹饪艺术的研究对象和特点

（一）烹饪艺术的具体研究对象

（1）烹饪艺术的造型设计与制作（即食品艺术） 食品造型是在烹饪美学、烹饪艺术理论的指导下进行的艺术实践。烹制菜肴在造型追求上是辩证的，既重天然色泽又重装饰美化，既有自然形态又有手工塑造，并力求将色、香、味、形、器、意、养融为一体。这就使烹饪艺术不仅具有赏心悦目、脍炙人口的魅力，还给人以美的享受。烹饪食艺技巧研究的是烹饪工艺造型美的规律性。

（2）烹饪制作环境美及饮食氛围美 烹饪过程不仅对菜肴的色、香、味、形等有基本要求，而且要善于选择、购置餐具和炊具，充分发挥其实用和审美功能。餐具和炊具体现着工艺美术原理在烹饪中的运用。另外，在菜肴命名、进餐环境的美化和布置、筵席台面的摆设、宴会气氛的调节、筵席的设计等方面也要按照美的规律来表现。烹饪艺术就是

要研究烹饪环境美化的一般法则及饮食环境与筵席美的统一。烹饪艺术为食用服务，其食用价值又随烹饪工艺造型而提高。因此，研究烹饪艺术，要在保证食用的前提下去努力升华艺术的表现水平。

（二）烹饪艺术的特点

烹饪艺术属于实用工艺美术的范畴，而且是一种特殊的实用工艺，它有自己的特点和创造规律。菜肴造型的主要宗旨是：以欣赏促食欲，在食者进行美的艺术享受的同时，增加美的食欲享受。中国烹饪的色、香、味、形、器、意六大属性，既紧密联系又各自表现。色、形同属视觉艺术的范畴，其先于质、味出现，又最先映入食者的眼帘，可谓先色后形、先形后味。色和形是烹饪的“仪表”和“容貌”，属于艺术的表现部分，质和味是烹饪的“骨骼”和“血肉”，是组成和支撑这些表现部分的实体。

烹饪艺术的第一个特点是：不但要研究宴席菜点的艺术造型和色彩处理，还要研究达到并保证这种艺术表现的烹制工艺及相互关系。例如在菜肴造型中，既要塑造生动优美、色彩鲜艳的形象，又要研究构成形象的鲜嫩原料、优美调味和制作工艺。总之，一切形式和内容都要围绕食用。在烹饪实践中，应制作出高水平、人们喜闻乐见的艺术形象，如龙、凤、花鸟、景物、器物等，来感染食者、刺激食欲。组成这些艺术形象的原料必须是味美的，制作这些形象的工艺必须是合理的，这样才能使烹饪艺术造型取得最佳的食用效果。否则，其造型再优美，色彩再华丽也无实际意义，因为它脱离了烹饪艺术的主要宗旨和特点。

构成烹饪工艺造型的内容必须是可食用原料，这是烹饪艺术的第二个特点。烹饪艺术既不像绘画，可采用各种丰富的色彩颜料调配涂抹；也不像工艺雕刻，可采用各种材料随意雕琢。它必须选用各种可食用的美味原料，塑造出形形色色的艺术姿态和精美图案。烹饪中出现的各种艺术形象，都是选用理想的美味原料，经过用可食用原料塑造和表现艺术形象与色彩，并赋予美味，是烹饪艺术的主要任务，也是烹饪艺术的明显特点。

二、烹饪艺术研究的必要性

人类文明需要美，烹饪也需要美，对烹饪美的追求，是人类文明的一种表现。当代的烹饪工作者为发展烹饪事业，需要不断学习，掌握工艺美术的技能和造型的基础理论知识，因此学习烹饪艺术十分必要。

（一）学习、研究烹饪艺术，更好地弘扬中国饮食文化

中国烹饪文化是民族文化的宝贵遗产，是我国各族人民几千年来辛勤劳动的成果和智慧的结晶。我国的烹饪艺术，色、香、味、形俱臻上乘。饮誉全球的中国烹饪艺术，科学地总结了多种相关学科的成果和知识，并日益发展成为一种愈来愈精深的综合性、实用性艺术。在烹饪艺术中，蕴藏着民族的审美心理和审美趣味。因此，学习和研究烹饪艺术，是对我国传统的烹饪文化的弘扬、继承和发展。

（二）学习、研究烹饪艺术，是适应新形势下烹饪技艺发展总趋势的需要

随着我国现代化建设事业的不断发展，改革开放政策的深入贯彻，市场上的商品丰富了，人们的生活条件改善了，需求水平不断提高，生活正从温饱型向小康型发展。人们越来越需要用现代营养科学知识烹制美味佳肴，越来越讲究菜点工艺的精美。

随着时代的不断进步,人们的饮食观也在发生变化。美食已不只是为了生存的需要而填饱肚皮,它的目的还有增进友谊和表示庆贺,它是美化生活的艺术活动,是追求精神愉悦的艺术享受。现代生活中人际交往越来越频繁,交往中少不了烹饪艺术;国与国之间加强了解,地区与地区、企业与企业之间加强经济联系,也借助于烹饪艺术;调剂人们的日常生活,增添家庭欢乐情趣,往往还是依靠烹饪艺术。学习和研究烹饪艺术,可以适应烹饪技艺发展总趋势的需要、掌握菜点造型、色彩搭配等应用技艺,懂得了对称、调和、节奏、均齐及多样统一等形式美的法则,这样就能制作出适合人们需求、受人们喜爱的佳肴。

(三) 学习、研究烹饪艺术,可以提高人们的烹饪审美能力和鉴赏能力以及提高审美情趣和精神素质

审美教育的着眼点就是要培养和提高人们的审美能力、审美情操和审美创造力。学习烹饪艺术,可以引导和帮助人们树立正确的审美观念和提高审美情趣。美饌佳肴是具体形象鲜明的实用艺术,饮食烹饪充满着浓厚的生活情趣和生活气息。用正确的观点理解烹饪美,可以唤起人们对美好事物的审美情趣及其追求,培养人们对真正有意义的生活的审美感受力。学习烹饪艺术,可以培养人们的审美鉴赏力和良好的艺术修养。在烹饪审美教育中,学习烹饪艺术基础知识,了解烹饪艺术的特征,分析鉴赏受大众喜爱的美饌佳肴,可增加艺术形象的感染力,引起情感的共鸣,并在审美享受中,使心灵得到陶冶,艺术修养得到提高。学习烹饪艺术,可以指导人们参与烹饪实践活动,不断培养人们的审美表现力和创造力。良好的审美活动,可以使人们精神饱满,积极向上,对促进人们的身心健康和智力发展有很大的好处。优美的烹饪审美情趣必然会引发对烹饪事业的热爱,对烹饪专业知识和技能的渴望与追求,促使其积极参与烹饪实践和创造性的艺术活动。这种创造性的烹饪艺术劳动,既能展示烹饪美,又能反映人们的审美取向和审美心理,培养人们对美的感受力、表现力和创造力。

三、烹饪艺术的前途和展望

烹饪艺术不仅目前对我国的烹饪教育、烹饪饮食事业及人民的饮食生活有着很重要的意义,而且具有强大的生命力和发展前途。现从两个方面作简要分析:

(一) 食物的基本组成

食物的基本组成要素有三:卫生、营养和美感。这三种要素是从人类与食物打交道的第一天起就客观存在着的。三要素共处于一个统一体(食物)之中,执行着不同的职能。卫生,满足人类生存和健康的需要,是基础;营养,满足人类劳动的需要,是主体(使人产生能量);美感(色、香、味、形、器等),满足人类感官享受的需要,是实现主体(营养)的辅助手段。食物三要素的三种职能和人的三种需要相依相关,缺一不可。在最高境界的烹饪美感中,三要素是高度统一的。以猪肉为例,新鲜、卫生的猪肉最富有营养,色泽和口味也最美。腐烂发臭的猪肉营养损失大,色泽和口味也不美。色、香、味、形、质俱佳的食物最受人们欢迎。只有人们愿意接受,才能够从中摄取营养。反之,人们不爱吃,或吃得很少,就达不到营养的目的。从理论上讲,烹饪离开了工艺美术也能存在,但在实践中却不能满足人们的需求。当然,营养作为主体要素,占据着首要位置,但如果没有基础性卫生要素,主体会倒置;如果没有客

体性的美感要素,主体无法实现。另外,由于时空环境因素的不同,三要素未必都放在同等位置上,如家常便饭,可以以营养为主;国宴可以以美感为主;但强调某一要素时,其他二者也同时存在,并占据一定的地位。这样,烹饪艺术就形成了丰富多彩的风格和流派。三要素之侧重点与烹饪艺术风格之间的关系如何,有什么规律,这也是烹饪艺术应当研究的重要内容。

(二) 认识论角度

人们对任何事物的认识都有个由低级向高级、由不成熟向成熟、由不自觉向自觉、由实践到认识的发展过程,烹饪艺术也不例外。上古社会以甜为美,恐怕还难以讲究色和形。先秦时代,伦理观渗透到饮食活动中,钟鸣鼎食,“割不正不食”,十分讲究,这种传统一直流传下来,即使在民间,节日或婚丧之事,筵席的气氛创造也无不讲究美的法则。但这都是不自觉的,缺乏理论指导,没有完整的体系。从实践到认识,即上升到理论高度,再用这种理论指导人们的饮食生活,并普及到千家万户,这是文明发展的必然趋势。由于历史的发展,人们生活水平正迅速地提高,在我国,生产力也得到了空前解放。与此同时,在人类生长繁衍的大千世界里,美伴随着人类的劳动实践而降临,又伴随着人类文明的前进而发展。开始随着烹饪的不断发展,烹饪美已越来越明显地表现出来。追溯其历史发展,应该从古人对食品的美化说起。早在上古时期,我们的祖先为了敬神祭祀,将整只牛羊烤熟后挂上有色的饰物,以增添气氛。春秋的《管子》一书,提到“雕卵”,即在蛋上刻上花纹来美化食品。到了唐宋时期,由于达官贵人对饮食的要求越来越高,越来越考究,因此不仅对食品的质量,而且对其色彩和形状有较高要求。杜甫的《丽人行》中写道:“紫驼之峰出翠釜,水精之盘行素鳞。犀筋厌饮久未下,鸾乃缕切空纷纷。”讲究盛器与食物的搭配,实际上就是注重菜的色彩和造型。据史书载,南宋时的京城临安(今杭州)已出现了雕花蜜饯。这些经过镂刻后腌渍的果脯,上桌时均摆成一定的造型,煞是好看。

由于历史的局限和经济文化等方面的制约,此工艺并没有得到广泛地应用和发展。到了近代,虽然中国饮食文化曾为不少中国人所自豪,但是,菜肴的装饰造型技术仍停留在过去的水平上。今天,随着人们的物质生活不断提升,商业、服务业、旅游业、外贸业等第三产业显示出更为强大的生命力和越来越重要的地位。人们在物质生活满足的同时,还不断追求精神生活,这一趋势,必然迫使人们的烹饪饮食观念在满足裹腹充饥的基础上,需要更多的情趣享受、精神享受、艺术享受和美的享受。因此,我们必须研究饮食生活中美的规律,用以指导现代饮食生活。由于不少烹饪工作者不懂得菜肴造型规律,粗制滥造,随心所欲,将一些本来很好的菜肴搞得不伦不类;有的人为了在造型上追求奇巧、逼真,不惜使用非可食性原料和破坏原有原料的特性进行造型与装饰。这些片面追求形状,忽视食用的做法,严重地损害了菜肴应有的质量和外形。

烹饪艺术,是研究以食用为目的的色彩和造型的表现艺术,是实践烹饪技术所需要的全部美术原理,是美化、提高了的烹饪技术。主要研究内容包括:色彩应用学、艺术学、文学、心理学、审美学、历史学和高超的烹饪科学技术。这门学科是一门综合性很强的边缘学科,若能得到广泛的研究和应用,将会给中国烹饪带来新的面貌。

任务二 烹饪美学基础

学习目的：对烹饪美学基础知识有所了解，能够掌握简单的烹饪图案绘制技法以及烹饪作品的艺术设计。

教学方法：讲授、演示

任务驱动：通过讲解、示范，让学生对烹饪美学基础知识有所了解，进而开始简单的烹饪图案绘制，并对烹饪产品进行艺术设计。

知识链接：

美，是一个千古生辉的字眼；美，激荡着千万人的心弦。美，伴随着人类劳动实践而降临，又伴随着人类文明而发展。

一、烹饪图案写生的原理

艺术来自于生活，烹饪艺术也是如此。因此，深入生活，到生活中去写生，并根据烹饪图案所表现的特点，进行有重点的训练，达到在写实中求变化是学习烹饪艺术的一个极其重要的步骤。

（一）烹饪图案的写生

烹饪图案写生的形式不拘一格，可以用各种绘画形式来写生，也可以按烹饪图案形式的需要来写生，其主要目的是为设计出具有艺术效果的烹饪图案奠定基础。

写生是到生活中去搜集素材，对具体事物进行描绘，把一些生动的自然形象画下来。通过写生可以丰富生活知识，逐步培养敏锐的观察对象和表现对象的能力。

1. 烹饪图案写生的方法

一般来说与绘画基本相同，但在表现手法上有相当大的差异。它无须像绘画、雕刻那样追求装饰和精雕细刻，而应根据烹饪自身的表现特点来搜集素材，从而充分利用和发挥烹饪原料之美，来达到刺激人们的食欲、启发口味的目的。所以，在烹饪图案写生时，不仅要自然物象的外形轮廓和色彩进行刻画，而且要对自然物象进行全面地观察研究，分析物象的生长规律和特征以及它们各部位的比例、动态变化等。

在进行花卉、动物、风景等写生时，首先必须对其进行一番仔细的观察和比较，然后选择能充分反映其完美意境的角度，同时还必须注意以下问题：

（1）抓住物象的特征 也就是要抓住自然物象的外形特征和生长规律特征。对外形特征来讲，要注意物象的形态是圆形、圆锥形、长方形还是梯形、三角形、扇形等。从花卉生长规律的特征来讲，是轮生、平生还是卷生等。

（2）要取舍 写生不仅仅是自然物象的再现，而且要把物象的内在本质表现出来，取其生动、有代表性的部分，舍其杂乱、多余的部分。因此，在烹饪图案写生时要注意取舍。

（3）要概括自然物象的形形色色、千姿百态 在写生时就必须要有较高的概括能力，即把自然界中庞杂繁琐的形象集中起来，找出它典型的东西，并加以提炼和概括，使之成为高于生活的艺术形象。

（4）要重整体写生且要达到物象准确、神态生动 就要从整体着手，不要只抓局部

而忽视整体。要对自然物象作全面观察（即物象的生长规律、各部位的比例、形态结构等），然后进行详细的描绘。在重视整体的基础上，也要注意局部的特点，使整体与局部紧密联系起来。

2. 烹饪图案写生的表现形式

研究掌握素描写生的表现技法不能离开具体的对象，也不能离开写生的要求。物象的造型特征、精神气质、环境气氛以及作者对对象的认识感受，都决定着表现的形式和手法。写生的表现技法尽管多种多样，但作为造型的基本手段，总不外乎两种：线条和明暗。在实际写生时，可以完全用线条或完全用明暗来表现对象，而更常见的是把两者结合起来运用。

（1）勾线是写生练习的一种基本方法 这一方法有利于对物象细部轮廓的描绘。一般用 HB 或 B 的中性铅笔，在描绘时，要根据物象的特点，仔细观察，研究物象线的变化。掌握线的现象和原理，先要从物体的体积结构谈起。我们知道，各种物体的体积是由许多不同方向的面组合而成的。当我们观察物体时，从眼睛可引出千万条直的视线，在这些视线中，有的视线被物体表面阻挡，看到的就是面，有的视线顺着物体的表面擦过，那么这个与视线相接触的面，在视觉上（即在透视上）就缩扁成为线。

懂得了线的基本原理，就可以认识到线描作画的观察方法并不完全依赖于光线照射下物体所呈现的明暗变化，而是着重研究对象本身固有的体积结构和透视变化。因为明暗是可变的形象，如果线条正确地表现了物体的透视，它也就同时表现了对象的立体感；反之，不掌握对象体积的透视变化，就不能画出准确的线条来。在写生时，如果光看到对象的外轮廓线，而不全力以赴地去观察体积结构的特征，或只考虑线条本身的表面效果，就会使你变得非常拘谨和胆怯。应该始终记住：线条不是结构以外的东西，而是物体内在结构的表现。

（2）明暗是造型写生的另一种基本手段 明暗现象的产生是光线作用于物体的结果。因此，它也是客观存在的物理现象。在写生中除了运用线条，还可用各种明暗调子来表现物象形象和其他景物。

明暗写生适宜于立体地表现光线照射下物象的形体结构，物体各种不同的质感和色度，物象的空间距离感等，使画面形象更加具体，有较强的视觉效果。因此，在素描造型写生中，对明暗与物象结构的研究，作为菜肴造型、食品雕刻的基础训练是十分必要的。

表现一个物体的明暗，要抓住形成它体积的基本的形状，而这些面虽然由于不同的光线照射而出现不同的明暗变化，但是光线不会改变对象的结构，因为对象的结构是固定的，而光线是可变的。所以，物体明度的变化，结构是内因、是根据；光线是外因、是条件。

物体受光后出现受光部和背光部，即明、暗两大系统。由于物体结构的各种起伏变化，明暗层次的变化也是很丰富的。但是这种变化有一定的规律性，我们将它归纳起来称为明暗调子（即明暗五调子），它包括物体的亮部、中间色、明暗交界线、反光和投影。其中亮部和中间色属于物体的受光部，明暗交界线和反光、投影属于背光部，它们构成物体的明暗两大系统。这是物体受光以后产生的基本调子，不管物体形状起伏有多么复杂，也不会改变明暗五调子的排列次序。

用明暗调子表现空间关系是有一定规律性的。空间关系在素描写生中也称空间感。空

间感由两个基本因素所组成,即“形体空间”和“色彩空间”。“形体空间”是指物体和物体之间或物体的结构之间,前后穿插的关系以及物体近大远小等透视变化;“色彩空间”是指大气微粒对光线照射所产生的影响。“形体空间”和“色彩空间”,前者是根本,后者是从属,任何色彩都不能孤立存在,它总是依附于一定的物体,物体在不同距离内所产生的色彩明度和强弱的变化,在素描上则表现为明暗的变化。物体离写生者的距离越近,明暗对比越强,离写生者越远,对比则越弱。同样的原理,光源越强或光源离写生物象的距离越近,明暗对比越强;光源越弱或离写生物象越远,对比则越弱。

(二) 写生前的准备工作

1. 选择写生角度

同一个写生的对象,可以从几个角度去表现。角度不同,在造型上的要求、难易都不一样,特别是花卉的姿态和动物的动态。对象的面貌和造型特征在某些角度去看会比较鲜明,而在另一些角度就不一定很突出,写生前应很好地观察和研究。另一方面,为了从造型能力上得到全面的锻炼,要避免同一个角度的写生。

2. 写生距离适当

初学者在开始写生时喜欢尽量靠近对象,希望能看得清楚一些,其实靠得过近,对象的某些局部可能看得清楚,但对素描写生来说非常重要的整体,却反而看不清了。素描写生十分强调观察对象或检查画面时能一眼看到整体,只有整体画准确了,才能求得局部的准确。一般说来,人的视域在 60° 的视角范围内,即离开对象高度(如宽长于高则取宽度)二倍以上的距离去观察,所看到的整个对象是清晰正常的。 60° 视觉范围称为正常视域。所以,如果画花卉最好在1米以外的距离去写生。画动物或风景就需要根据对象的大小确定写生距离。写生者的眼睛也不能距离画面太近,画纸的中心点要与视点高低相同,画面必须与画者的中视线(观察方向的线)垂直。使整幅画始终在正常的视域范围之内。

3. 写生工具

写生的工具一般有铅笔、钢笔、毛笔、颜料等,使用时可以使用单一工具,也可以采用多种工具。在写生练习中,物象的大体轮廓和细部轮廓的描绘,一般用HB或B的中性铅笔,也可用钢笔来描绘。写生时,要根据物象的特点,选用相应的写生工具。

(三) 烹饪图案写生中透视的基本原理

透视是研究平面物体远近、层次变化的一门学科。它对绘画、雕刻、烹饪艺术等都有重要的作用。

物体因远近而引起的大小变化,近大远小,愈远愈小,这是为人们所共知的透视现象。在绘画中把研究这种大小变化规律的科学叫透视学。它不仅是绘画专业的一门技法理论,也是烹饪造型中(冷盘图案拼摆、糕点造型)必不可少的一门实用技法。但作为一门科学的透视学,其内容是十分复杂的。这里介绍一些与烹饪艺术相关的透视基础知识。

1. 主点和视平线

写生时,画者在选定被画物体的角度和自己站立的位置以后,眼睛直望过去,前面对准画者眼睛视点的一点,叫做主点。把这个主点点到画纸上,就成为这幅画的主点。

在主点的左右形成一条水平线,就是视平线。主点和视平线的高度同画者的视点是一样的。如果画者坐下来画,主点和视平线必然跟着往下移,画者坐下停住时是视点的位

置。在海边，我们可以看到最远处和水相连的地方有一条漫长的平线，这就是我们的视平线，它的高度正和我们的眼睛相等，并且也一定跟着我们的眼睛或高或低地升降它的位置。因此视平线又称为透视法地平线。但是，此视平线只有在海边才能看到有形的、具体的一条线，在室内或公园里写生时是看不到的，而画者却必须要有一条假设的视平线，并且可以直接画在画纸上，以便于进一步从各种不同的位置寻找物体的透视形变化。例如，在物体位置的远近方面，凡是物体在视平线以下的，都是愈远愈高，最远时聚集在视平线上；凡是物体在视平线以上的，则愈远愈低，最远时也聚集在水平线上。在物体位置的高低方面，也因它处在视平线以上或视平线以下而产生不同的透视形变化。一个正圆形的较扁的糕点，当它与画者的视平线平行时，画者看到的将不是一个圆糕点，而只是一条较粗的横线；如果把圆糕点升高到视平线以上，就能看到它的底部表面，越高看到的面越大。反之，把圆糕点降低到视平线以下，就能看到它的上部表面，越低则其表面越接近圆形。

2. 消失点

另一个很重要的透视法则就是关于消失点的法则。把所有的物体上画面，物体的相互平行而与画面不平行的线段，从画面上来看，一定是愈远愈靠拢，在最远时集中于一点而消失，这种现象叫消失现象。消失的位置称为消失点。这种现象在自然景象中，只要看一看铁道或电线木杆就容易了解了。

3. 平行透视

在画面上消失点的位置定在何处呢？普通画常用的平行透视中，消失点总是和前面所讲的主点重合在一起的。凡是在方形物体的平面中存在着与画面平行的面，这种透视就叫做平行透视。它的特点是，只有一个消失点，消失点的位置即是主点所在的位置。因此，无论什么物体，无论它处于画者视点的上面还是下面，左面或是右面，只要是与视点方向正交成直角的线段，都消失在主点上。

4. 成角透视

如果方形物体和画者的视点成 45° 角，那么消失点的位置都不在主点上，而是在主点两旁的距点上。这就是普通绘画常用的成角透视。成角透视的特点是有两个消失点。凡是与画面成 45° 角的线段，都消失在两个距点上。距点的位置在视平线上主点的两旁。距点和主点的距离等于视心线的长度，也就是等于画者视点到画面上主点的长度。

5. 曲线透视

曲线形体的透视规律是可以通过方形物体来分析和认识的。一个圆是在一个正方形平面内由四个切点连接而成，一个椭圆也是在一个扁方形平面内由四个切点连接而成。同样，圆柱形体和立方形体的透视，也可以找到类似的规律。

(四) 烹饪图案的写生对象

1. 花卉写生

花卉图案在烹饪造型中的应用相当广泛。写生时应该仔细观察、分析、研究其生长规律和外部形态结构，重点描绘的应该是花、叶以及局部枝梗。花卉在外形上有圆形、圆锥形、扁平形；花瓣形态有长、短、尖、圆；叶子生长有对生、互生、轮生；叶子有单叶、复叶。花是由花蒂、花瓣、花心三部分组成的。花蒂在花梗的顶端，包括花托和花萼。花瓣生长在花托与花萼的交接处，由许多花片组成。根据花片的数目不同，又可分为单瓣花和重瓣花（复瓣花）。