

尚锦文化

周毅食品雕刻系列

周毅食品雕刻

面塑篇

周毅 主编

超值附送
盘头面塑
DVD光盘

中国纺织出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

周毅食品雕刻.面塑篇 / 周毅主编. —北京: 中国纺织出版社,
2011.9

(周毅食品雕刻系列)

ISBN 978-7-5064-7754-3

I.①周… II.①周… III.①面塑—装饰雕塑 IV.①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第157191号

责任编辑: 范琳娜 责任印制: 刘 强
封面设计: 任珊珊 版式设计: 水长流文化发展有限公司

中国纺织出版社出版发行

地址: 北京东直门南大街6号 邮政编码: 100027

邮购电话: 010—64168110 传真: 010—64168231

http: // www.c-textilep.com

E-mail: faxing@c-textilep.com

北京利丰雅高长城印刷有限公司印刷 各地新华书店经销

2011年9月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 8

字数: 115千字 定价: 38.00元 (附光盘1张)

京东工商广字0372号

凡购本书, 如有缺页、倒页、脱页, 由本社图书营销中心调换

周毅食品雕刻系列

尚锦文化

周毅食品雕刻 面塑篇

周毅主编



技术顾问：王 龙
副 主 编：王 涛
形象设计：徐寅峰 陈 龙 戴 伟
总 策 划：王 黎 周启伟 史玉柱
 马 菊
顾 问：蒋 楠 谢少鸿
美术指导：周伟忠 邵泽东 李云星
编 委：王炳华 聂 鑫 周美香
 谭荣华 孙 凯

 中国轻工业出版社



技术顾问

王龙

业界人称“龙哥移山”，彝族，四川成都人

四川省工艺美术大师

四川省高级民间艺术家

四川师范大学设计系导师

1999年荣获中国世界园艺博览会“雕塑展台创意制作”最高奖

2006年荣获中国国际工艺品博览会金奖

2008年在《实用食品雕刻精华》一书担任技术顾问

2009年在《周毅食品雕刻——花鸟篇》一书担任技术顾问

2010年在《周毅实用食雕精华第2版》一书担任技术顾问

2010年在《周毅食品雕刻——人物篇》一书担任技术顾问

2011年在《周毅食品雕刻——面塑篇》一书担任技术顾问



顾问

蒋楠

江苏人，毕业于扬州大学旅游烹饪学院，师从中国烹饪大师周晓燕先生，系统研究以淮扬菜系为主体的精致菜肴制作，尤其是对菜肴的美化装饰及花色拼摆技法有着深入的研究。

2004年荣获江苏省第三届创新菜比赛特金奖

2007年荣获江苏省第五届烹饪比赛金奖

2008年荣获第六届全国烹饪比赛金奖

2009年荣获全国青年名厨烹饪比赛特别金奖

2009年被授予全国职业院校烹饪专业“优秀指导教师”称号

周启伟

四川人，工艺师，从事民间面塑手工艺制作多年，善于把握各种面塑作品制作中的神态和颜色

2008年参与《实用食品雕刻精华》中作品的制作

2010年《周毅实用食雕精华第2版》一书担任面塑设计

2009年在《周毅食品雕刻——花鸟篇》一书担任技术顾问

2010年在《周毅食品雕刻——人物篇》一书担任美术指导

2011年在《周毅食品雕刻——面塑篇》一书担任总策划



总策划



总策划

王黎

新疆兵团职业技术学院烹饪旅游系西餐烘焙教研室主任，讲师，曾获得迎奥运全国餐饮技能大赛金奖，在国内期刊公开发表专业论文数篇。

2009年在《周毅食品雕刻——花鸟篇》一书担任编委

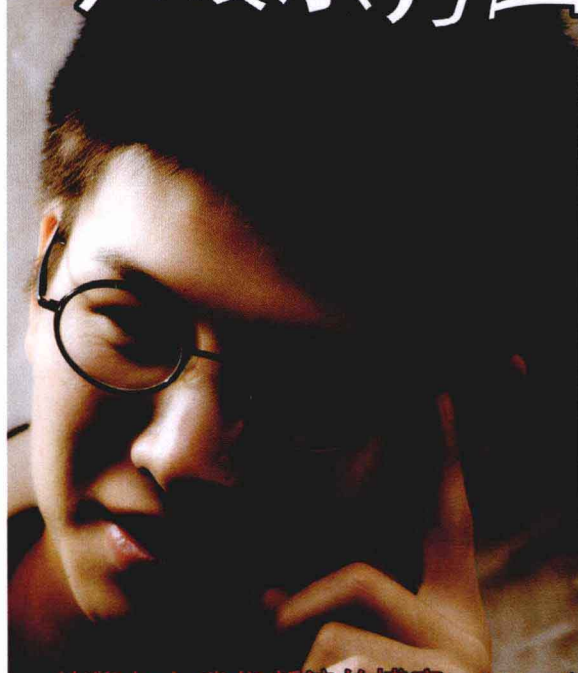
2010年在《周毅食品雕刻——人物篇》一书担任副主编

阳光、坚持、努力、奋斗是我们不变的誓言

作者：周毅 副主编：王涛 参编：徐寅峰 陈龙 戴伟



“面塑专辑” 周毅东方面塑糖果子铺



欢迎加入我们新浪的博客：<http://blog.sina.com.cn/u/2156680472>
欢迎加入我们新浪的博客：周毅东方面塑糖果子铺

我们的网站：www.ynspdk.com

眼睛看到的只是表象，你内心的感受才是真实的。你坚强的内心就是那海上的灯塔，指引着迷失方向的人。你就是那盏灯，那就是你。

试读结束：需要全本请在线购买：www.ertongbook.com

目录

contents



面团制作技巧.....	6
妙玉	8
苏州小调	10
瑶池赴会	12
司马懿.....	14

贵妃出浴	15
敦煌飞天	20
飞天弥勒	22
为往事干杯.....	30
习武	32

福星	34
十二金钗	35
马超	38
含羞	42
布袋和尚	44

高升	46
矗立	47
若有所思	52
拐杖寿星	54
钟汉离.....	56

步步高	58
告密者	60
张果老.....	61
两小无猜	62
格格	68
民族舞蹈	69
铁拐李.....	70

欢天喜地	71
欢庆	74
江南水乡	76
祝寿	77
精打细算	78



献寿	80
赵子龙	88
密奏	90
期盼	92
何仙姑	96



偷闲	98
闲庭信步	100
新装	101
戴胜鸟	102
笑弥勒	104



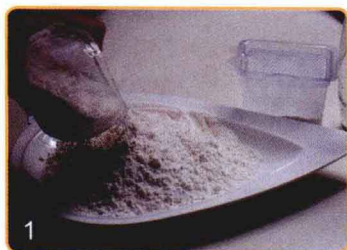
关公	110
依恋	112
收获	114
一夫当关	115
游园	118



张飞	120
曹国舅	122
张飞战吕布	123
摇滚小孩	123
分享	123
黄忠	124
吕布与貂蝉	125



面团制作技巧



1 加入低筋面粉500克。



2 加入糯米粉250克。



3 加入苯甲酸钠50克。



4 加入双乙酸钠6克以及山梨醇20克。



5 加入白糖50克。



6 加入400~700克的水，可以根据需要自行调整面团的软硬度。



7 用铲板搅拌。



8 用手将调好的面团揉匀。



9 调制好的面团。



10 用保鲜袋将面团封好，并排空内部的空气。



11 将面压成2厘米厚，放入蒸锅，注意蒸制的时间，根据蒸汽量的大小调整时间。



12 蒸好后的面团。一般蒸制的时间为20分钟，如使用酒店大型蒸柜，则适当缩短时间。



13 面团里加入糖浆。



14 将加入糖浆的面团揉匀。



15 将和好的面团装入保鲜袋保存。

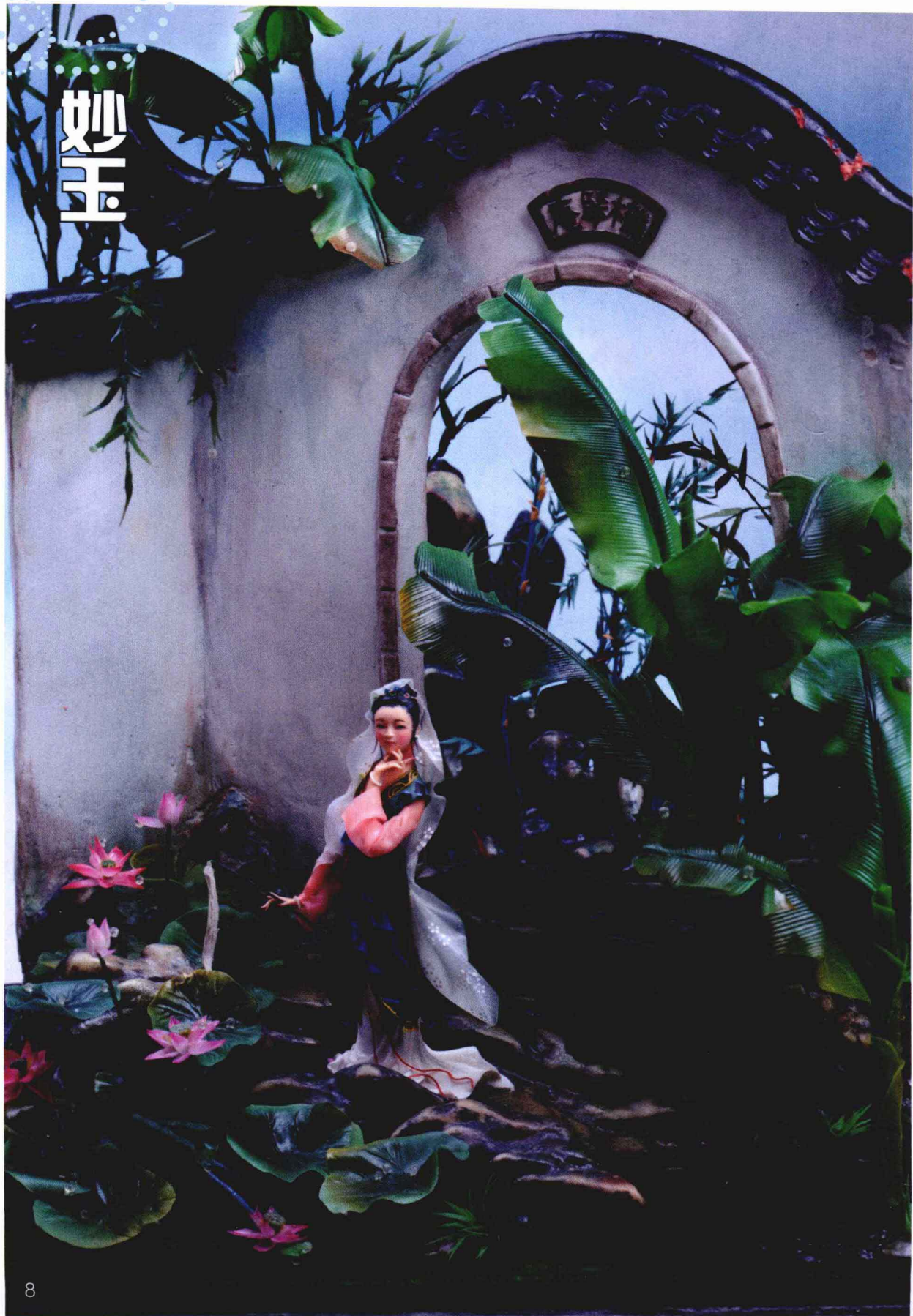


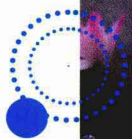
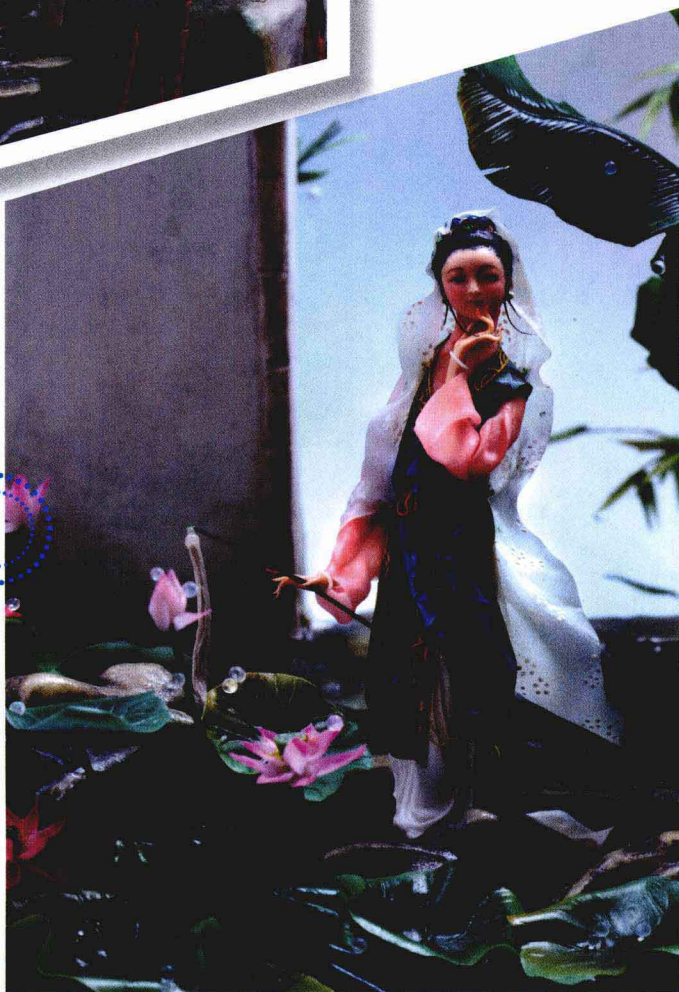
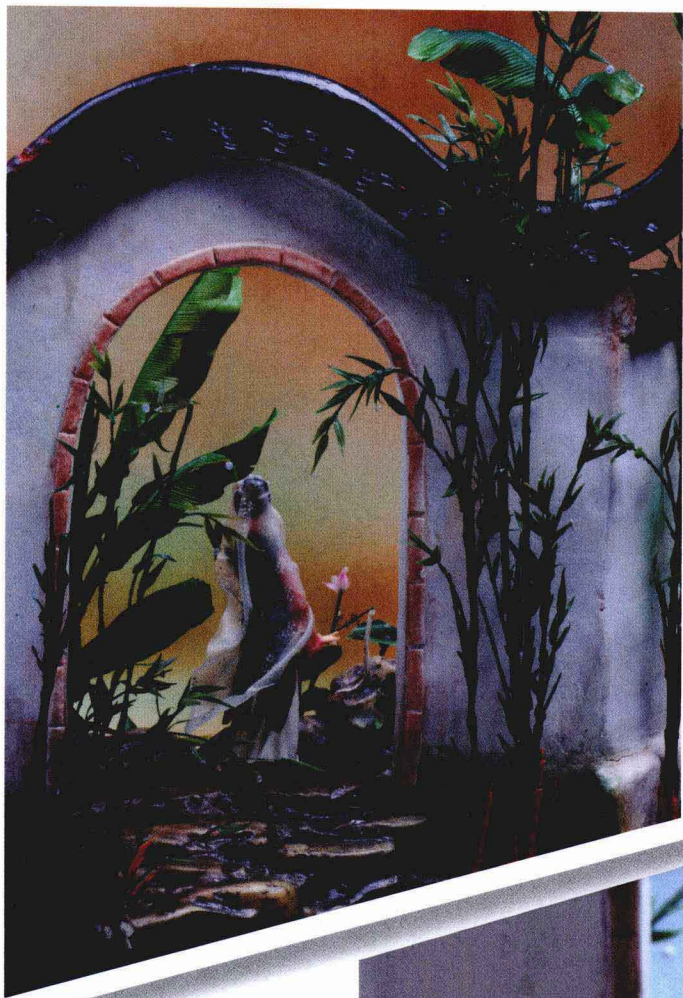
16 将色素加入面团里面和匀即可使用。

温馨提示

- 1 蒸制面团的时间不宜太长，蒸制时间越长，面团弹性就会越大，以蒸熟为标准。
- 2 面团中加入的水量不宜太多，蒸好后的面团应该会比较干的，这样加入糖浆后才会软硬适宜。
- 3 一般用于面塑色彩调配的颜料有：食用色素、水彩颜料、水粉颜料、油画颜料、丙烯等。不同的材料在面团的调配中也有不同的应用，选择不同的颜料就会有不同的色彩和透明度。比如食用色素调配的面团透明度高，水粉颜料调配的面团透明度低，丙烯颜料一般是用于表面绘制，所以根据需要灵活应用。

妙玉





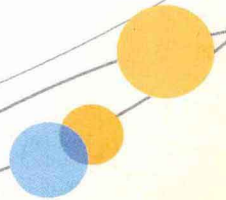
苏州小调





瑶池赴会





司马懿



贵妃出浴

