

精品 糖艺

罗家良◎主编



化学工业出版社



化学工业出版社

· 北京 ·

图书在版编目 (CIP) 数据

精品糖艺 / 罗家良主编. —北京: 化学工业出版社, 2011.10

ISBN 978-7-122-12121-9

I. 精… II. 罗… III. 糖-装饰雕塑 IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第169657号

责任编辑: 张彦

装帧设计: 水长流文化发展有限公司

责任校对: 洪雅姝

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: 北京瑞禾彩色印刷有限公司

889mm×1194mm 1/24 印张5 字数154千字 2012年1月北京第1版第1次印刷

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: 32.00元

版权所有 违者必究

P R E F A C E 前言

五六年前，

我和普通厨师朋友一样，还不知道糖艺是什么。

而现在，我不仅培训了很多来自国内外的糖艺学员，还出版了三本糖艺书，并推出了自己品牌的糖艺灯及糖艺系列工具。

我的第一本糖艺书《糖艺与巧克力围边》出版于2008年8月。此前，糖艺一直是被用于装饰西餐西点的，而我在这本书中，首次将糖艺技术与中餐盘饰结合起来，因为我认为，中国菜博大精深，影响深远，就如同一棵参天大树，糖艺这棵藤只有依附于这棵大树，才能在中国大地迅速成长起来。

我的第二本糖艺书《经典糖艺围边》于2010年8月出版，此书的内容只有一样，就是如何用最简单的糖艺作品给菜肴着围边。这本书的最大特点是简单、实用、美观，面市后很受欢迎，咨询的人、学习的人一直络绎不绝。我深深感觉到了读者朋友们对糖艺的喜爱、对我这本书的喜爱、对我糖艺风格的肯定。我和此书责任编辑张彦老师同时想到，有必要再写一本糖艺书，以满足需求，于是就有了这本《精品糖艺》。

现在这本《精品糖艺》对前两本书的内容做了一些拓展和加深，以适应读者的不同需求，因为随着糖艺知识的不断普及，有些厨师朋友可能会需要一些复杂点的糖艺作品做看盘，有的可能需要些更简单的作品作盘饰，所以本书从实用的角度出发添加了“展台”、“简易盘饰”、“糖粉”等内容。另外，本书首次对糖艺的操作手法进行了系统的总结和描述，并添加了一些新的技法，如“捅”、“拔”、“钻石水晶糖”等。

本书在编写过程中得到了本人学生和不少读者朋友的大力支持，在此表示衷心的感谢！

书中疏漏之处在所难免，欢迎读者朋友批评指正。

罗家良

2011年7月1日于沈阳





第一部分



糖艺知识概论

- 1 什么是糖艺? / 2
- 2 糖艺的制做流程 / 2
- 3 糖艺在餐饮业中的用途 / 2
- 4 糖艺的特点 / 2
- 5 “等”字诀在糖艺中的运用 / 3
- 6 糖艺的原料 / 5
- 7 糖艺的工具 / 6

第二部分



糖艺基础技法

- 1 熬糖 / 10
- 2 上色与拉糖 / 11
- 3 拉藤蔓 / 11
- 4 拉绿叶 / 12
- 5 制做钻石水晶糖 / 12

- 6 用模子压喇叭花 / 13
- 7 制做空心竹 / 14
- 8 茄子的做法 / 15
- 9 彩带的做法 / 15
- 10 菊花的做法 / 16
- 11 荷花的做法 / 17
- 12 牡丹花的做法 / 18
- 13 黄瓜的做法 / 19
- 14 玫瑰花的做法 / 20
- 15 杜鹃花的做法 / 21
- 16 三瓣花的做法 / 22
- 17 用捅的方法做绿葡萄 / 23
- 18 高跟鞋的做法 / 23
- 19 用翻模的方法做虾 / 24

第三部分



糖粉艺术造型简介

- 1 糖粉艺术造型的特点 / 26
- 2 糖粉艺术造型的制做过程 / 26

糖粉作品欣赏

- 1 美丽的心境 / 28
- 2 舒展 / 29
- 3 丘比特神箭 / 30
- 4 心曲 / 31
- 5 春芽 / 32

- 6 记忆(糖粉盘饰) / 33
- 7 梦境(糖粉盘饰) / 33
- 8 姊妹花(糖粉盘饰) / 34
- 9 春之舞(糖粉盘饰) / 34

- 19 豌豆花香 / 54
- 20 灯笼 / 55
- 21 雅趣 / 56
- 22 多彩 / 57

23 发财树 / 58

24 宁静 / 59

25 烟斗 / 60

26 蝴蝶兰 / 61

27 初雨 / 62

28 茄子与七星瓢虫 / 63

29 我不孤单 / 64

30 金勺子 / 65

31 掌上明珠 / 66

32 花开富贵 / 67

33 梦境 / 68

34 缠绕 / 69

35 老蚌怀珠 / 70

第四部分



糖艺围边欣赏

- 1 秋韵 / 36
- 2 绿绸带 / 37
- 3 等 / 38
- 4 牵牛花 / 39
- 5 春芽 / 40
- 6 鸿运当头 / 41
- 7 蜻蜓 / 42
- 8 祈祷 / 43
- 9 相伴 / 44
- 10 豆荚 / 45
- 11 心事 / 46
- 12 小蘑菇 / 47
- 13 素妆 / 48
- 14 干枝梅 / 49
- 15 牵手 / 50
- 16 青春的脚步 / 51
- 17 约定 / 52
- 18 小鸭子 / 53



第五部分



简易糖艺围边

- 1 挺拔 / 73
- 2 猕猴桃 / 73
- 3 相思 / 74
- 4 彩虹印象 / 74
- 5 童年时代 / 75
- 6 乡情 / 75
- 7 回转 / 76
- 8 交点 / 76
- 9 心心相印 / 77
- 10 山水寄情 / 77
- 11 独角戏 / 78

12 成长 / 78

13 溪畔 / 79

14 梳妆 / 79

15 相守 / 80

16 倾听 / 80

17 眺望 / 81

18 梅 / 81

19 惊艳 / 82

20 爷爷的午后 / 82

21 想你 / 83

22 寂寞 / 83

10 恣意 / 94

11 龙虾 / 95

12 鸟语花香 / 96

13 探春 / 97

14 清静 / 98

15 鹦鹉葡萄 / 99

16 日月同辉 / 100

17 三星高照 / 101

18 昙花 / 102

19 遇见 / 103

20 永结同心 / 104

21 繁花似锦 / 105

22 透明的世界 / 106

第六部分



糖艺展台欣赏

1 宝葫芦 / 85

2 欢聚 / 86

3 荷塘月色 / 87

4 庭院深深 / 88

5 神话 / 89

6 初恋的味道 / 90

7 飞鹤 / 91

8 燃烧的激情 / 92

9 金枪鱼 / 93

24 夏夜 / 108

25 朋友 / 109

26 守候 / 110

27 鱿鱼 / 111

28 倩影 / 112

29 舞姿 / 113



第一部分

糖艺知识概论



1 什么是糖艺？

以砂糖（或冰糖、糖醇等）为原料，借助于糖灯、温度计、不粘垫等工具，运用拉、吹、拔、粘等手法制成既可食用又可欣赏的花草、水果、鱼虾、鸟兽等糖质工艺品的过程。

2 糖艺的制做流程

糖艺的主要制做过程是：在砂糖或冰糖中加入一定量的葡萄糖浆和水，然后用电磁炉加热熬煮至 165°C ，将糖浆倒在不粘垫上（用冰糖或砂糖熬好的糖浆应该是清澈、透明的，颜色微黄近似于色拉油或鸡蛋清），待糖浆由流体状态冷却至半凝固状态时，将糖反复抻拉折叠至发光发亮，在糖灯下用挤、压、拉、剪、折、吹等方法制成一片片的花瓣（或其它形状），冷却定型后再用酒精灯（或火枪）将根部烤软粘结在一起即成为一件糖艺作品。

还有一种方法是将熬好的糖浆倒入一种软的耐高温的食用胶模里，待糖浆冷却变硬后，取下模子，即成为一件晶莹透明的糖艺作品。

3 糖艺在餐饮业中的用途

糖艺在现在的餐饮业中比较流行，它的用途主要有三个方面：

- 一、用于装饰蛋糕西点，这也是糖艺技术最原始的应用方式之一。
- 二、用于展台，以一种独立的方式摆放于餐桌、展档、橱窗等地方。
- 三、用于装饰中式菜肴，做围边盘饰，这是糖艺技术在我国餐饮业被新近开发出来的一种应用方式，也是现在最流行最主流的一种应用方式。

4 糖艺的特点

熬好的糖浆呈液体状，温度降低后会呈现出半流体状（像面团一样），完全冷却后会变成固体，加温后（ 70°C 以上）又会变软变韧、可抻拉可塑型，所以我们把熬好的糖统称为糖体比较准确。柔软适度的糖体经过几次抻拉后会变得发光发亮，如金属或绸缎般耀眼夺目，而且拉得越薄越细，光亮度越好。

糖艺作品应具备这样两个特点：经过抻拉手法制成的糖艺作品一定要有金属般的光泽，而没有经过抻拉的直接塑形（或翻模）的糖艺作品要晶莹剔透如水晶。不具备这两个特点，就不

能称之为糖艺。有些人要把糖艺搞得极精细极烦琐，好几天才能完成一件作品，却完全没有了糖艺的特点，既不发光发亮，也不透明，就像面塑一样，这只能称之为“糖塑”而不能叫做“糖艺”。

同食品雕刻和面塑相比，糖艺具有如下特点：

- 制做速度快，方便快捷。因为糖艺只能在糖体由热变冷，由软变硬的一小段时间内抻拉、撕扯、塑形，过了这段时间便无法操作，容不得你精雕细琢。所以才具有制做快速的特点，制做一朵简单的马蹄莲，拉一根卷曲的藤蔓或一片漂亮的绿叶，均用不了十秒钟即可完成，因此很受厨师们的欢迎。
- 色泽鲜艳，表现力强，糖体经反复抻拉折叠后呈现独特的金属光泽，明亮耀眼，高贵华美如绸缎一般，非常漂亮。这是雕刻和面塑作品无法比拟的。
- 保存和展示的时间长，因为熬好的糖体有一定的物理强度，在合适的环境下，糖艺作品能保存几个月之久。
- 既能欣赏，又能食用。新奇、新颖，容易被大众接受。
- 粘结组装方便，只要用酒精灯或火机烤软即可粘结组装，冷却后能立即定型，比较方便。
- 成本低廉，原料可重复使用，避免了浪费。据测算，一千克砂糖熬出来的糖体，可制做糖艺围边盘饰150个，平均每个盘饰成本不足一角钱。
- 比较好学，因为操作过程中使用了温度计、糖灯、电磁炉、电子称等工具，所以操做过程看似复杂，但实则容易，不少学生在学习糖艺的第一天里，就能做出简单的盘饰作品，而学习食雕和面塑，则达不到这样的效果。

5 “等”字诀在糖艺中的运用

在学习糖艺的过程中，有一个极其重要又与众不同的关键词（或者说字），这个词就是“等”。说它与众不同，是说在制做食雕和面塑的过程当中，很少用到这个词；说它极其重要，是说在制做糖艺的过程中，很多环节都要用到这个“等”，其含意就是说要掌握好时机，等待最佳的时机。否则做不出好糖艺。

比如说，熬糖的时候要学会等。熬糖的过程实际上包含了水分汽化蒸发（物理变化）和双糖水解转化为单糖（化学变化）两个过程。在调好糖、糖浆、水的比例以后，要把火力调得小

些，尽量让熬糖的时间长一些，一般在30分钟以上。这就是一个等的过程，等什么？就是等糖浆里的双糖水解转化为单糖的比例多一些，这样的糖体才有韧性、不烫手，便于拉糖和塑形。如果熬糖的时间很短，那么熬出来的糖体就会很脆、很硬，拉两下就断，不易塑形。

拉糖的时候也要等，等糖体温度下降到软硬适度的时候再去抻拉，这样糖体才会容易变亮。那么怎么样才算是“软硬适度”呢？就是在你拉伸糖体的时候感觉需要用些力气，否则拉不出来。如果糖体温度过高，就会感觉很软，虽然拉的时候很省力，但糖体不亮，而且不易定型。

拉好拉亮的糖体在糖灯下放置一会儿后，光泽度就会减退，所以在拉花瓣、拉藤蔓、拉树叶之前，还要将糖体不停地折压，使表面发亮，然后再撕扯成薄片状的花瓣或叶片。拉扯出来的花瓣叶片应该在10~20秒内完全定型，如果拉出来的花瓣叶片很长时间内不能定型，还是软的，说明你拉糖的时机掌握得不好，靠前了，还要等。

吹糖的过程更需要“等”，比如吹苹果，吹西瓜，一定要等吹出来的形态变冷变硬后才可以从气囊管上取下来，如果在比较软的状态下从气囊管上取下作品，一是由于糖体本身较软不易定型，二是即使取下来的时候作品形态是完好的，但这个时候其内部空气是热的，密闭的，一旦内部空气冷却下来，就会由于负压而造成塌瘪。

吹天鹅的时候，先用吹、拨的方法做出天鹅的头和脖颈，然后就是等，等到天鹅的头和脖颈彻底冷却定型后再将剩下的糖体烤软，吹出身体。



6 糖艺的原料

► 糖

制做糖艺的原料有：砂糖、冰糖、糖醇等。选其中一种即可。

砂糖，冰糖属蔗糖（化学上叫双糖，是由一个葡萄糖分子和一个果糖分子组成），其特点是价格便宜，使用方便。进口的砂糖质量更好些（见图1、图2）。

糖醇也叫五碳糖，在结构上和六碳糖（葡萄糖、果糖、半乳糖等）有着很大区别。其特点是易于操作，不易翻砂，做出来的成品色泽洁白光亮，如进口艾素糖（见图3）。

► 葡萄糖浆

也叫淀粉糖浆，也分国产和进口两种，不是制做糖艺都需要加入糖浆的，而是只有在拉糖的时候才需要加入适量的糖浆，目的是改善糖体的柔韧性，便于拉糖操作，保持色泽鲜艳光亮，而且不易翻砂（见图4）。

如果是制做底座、支架、翻模、气泡糖等，则可不加糖浆。

► 油溶性色素

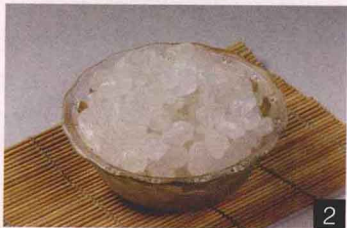
用于调色，使用方法有两种，一是把色素滴入热的软的糖体中反复折叠，二是用喷笔直接在糖艺作品的表面，不能使用水性或水油两溶的色素，易翻砂。粉状的色素也不适宜使用（见图5）。

► 水

熬糖时加入作为溶剂，水质好一点的自来水即可，用纯净水效果更佳，但不能使用矿泉水。



1



2



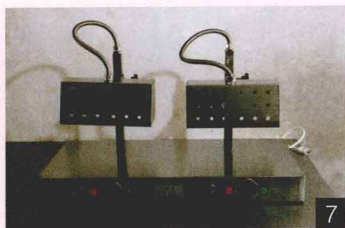
3



4



5



7 糖艺的工具

► 糖灯

糖灯、不粘垫、温度计、手套、酒精灯是制做糖艺必不可少的几样工具，缺了什么都可以，就是不能缺这几样。

糖灯的作用是保持糖体的温度，使之柔软，便于抻拉塑形。

第四代糖灯分单灯和双灯两种（见图6、图7），其特点是使用方便、设计合理、经久耐用，而且双灯头的糖灯工作效率更高。

第五代糖灯是在兼具第四代糖灯性能优点的基础上改进而成的，其特点是体积小、能折叠，可放在一个中号的行李箱内，携带方便（见图8、图9）。

糖灯正面的控制面板上主要由开关、电源指示灯（红灯）、恒温控制器、工作指示灯（绿灯）组成（见图10），插上电源，打开开关，红灯亮表示电路已接通，绿灯亮表示加热片开始工作，恒温控制器可左右旋转，可将糖灯温度调整到一个合适的温度，当糖灯加热到规定的温度后会自动断电（即绿灯灭），当糖灯温度降低 $2\sim 3^{\circ}\text{C}$ 后又会自动通电（绿灯亮）。

► 不粘垫

为进口产品，耐高温、强度大、韧性好。糖浆熬好后要放在不粘垫上晾凉、折叠、挤压，再加温（见图11）。是制做糖艺最常用的工具之一，

► 温度计

制做糖艺的必备工具，熬糖时用来测量糖浆的温度。常用的有玻璃温度计和电子温度计两种（见图12、图13）。电子温度计读数比较方便。

► 叶模

是用一种柔软的耐高温的硅胶制成，用于压出树叶花叶上的纹理，有单片叶模和双片叶模两种，单片叶模在使用时是将糖片放在叶模和手掌之间压出叶脉纹理，而双片叶模则是把糖片放在两个叶模之间，压出叶脉纹理（见图14、图15）。

► 气囊

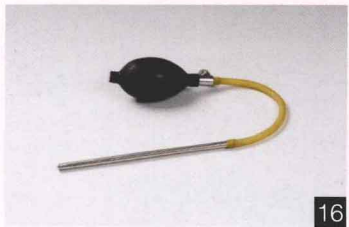
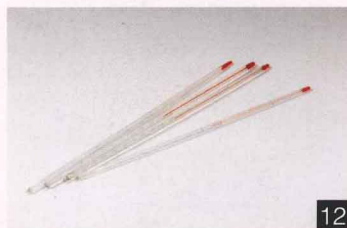
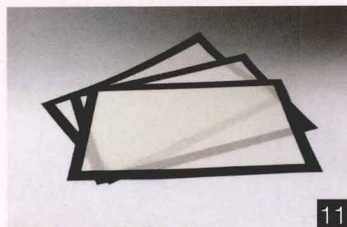
吹糖时使用（见图16）。

► 火枪

焊接较大的部件时使用（见图17）。

► 剪刀

将糖体剪断或修剪成一定形状时使用（见图18）。





19

▶ 镊子

粘结花蕊时使用（见图19）。

▶ 手套

操作者戴着手套拉糖操做，一是可以保持糖体的清洁卫生，二是可以降温防烫伤。一般医用手术手套即可（见图20）。



20

▶ 酒精灯

用于粘结小部件时使用（见图21）。



21

▶ 复合底熬糖锅

熬糖时使用，如果用普通奶锅也可以，但由于复合底的锅底较厚，不易变形，所以熬糖时才不易糊锅上色（见图22）。



22

▶ 电磁炉

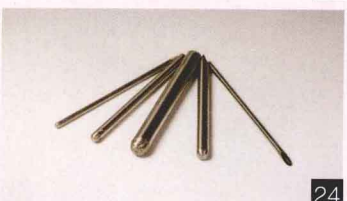
熬糖时使用（见图23）。



23

▶ 捅球器

是一组不锈钢棍，头部磨为半球状，用于方便快速地制做出均匀一致的小圆球，如葡萄、樱桃、珊瑚虫、野果等（见图24）。



24

▶ 亚克力底座

可用做糖艺展台的底座使用，有各种形状，晶莹剔透，代替了糖质底座，省时、省料，使用方便（见图25）。

▶ 硅胶模具

将熬好的糖浆倒入模具中，冷却后脱模即可制出各种动物，如鸟兽鱼虫等（见图26）。



25

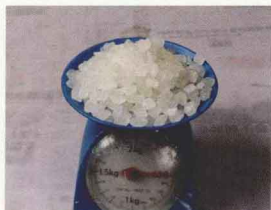


26

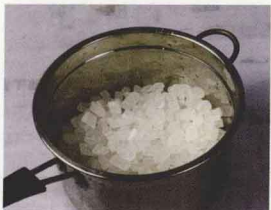
第二部分 糖艺基础技法



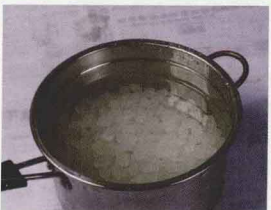
1 熬糖



step 1
称冰糖1000克。



step 2
将冰糖放锅中，像淘米一样用清水淘洗一遍，倒净水。



step 3
再加入清水1000克，然后放电磁炉上加热。



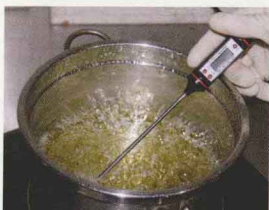
step 4
称葡萄糖浆200克。



step 5
调大火烧至冰糖全部溶化开。



step 6
倒入葡萄糖浆。



step 7
烧至糖浆温度165℃时离火。



step 8
将糖浆倒在不粘垫上冷却。



step 9
等糖浆冷却至半凝固状时，隔着不粘垫叠压成面团状。



step 10
用剪刀分割成几块备用。