



甜点绘

飞乐鸟 著

20种让女生欲罢不能的甜点

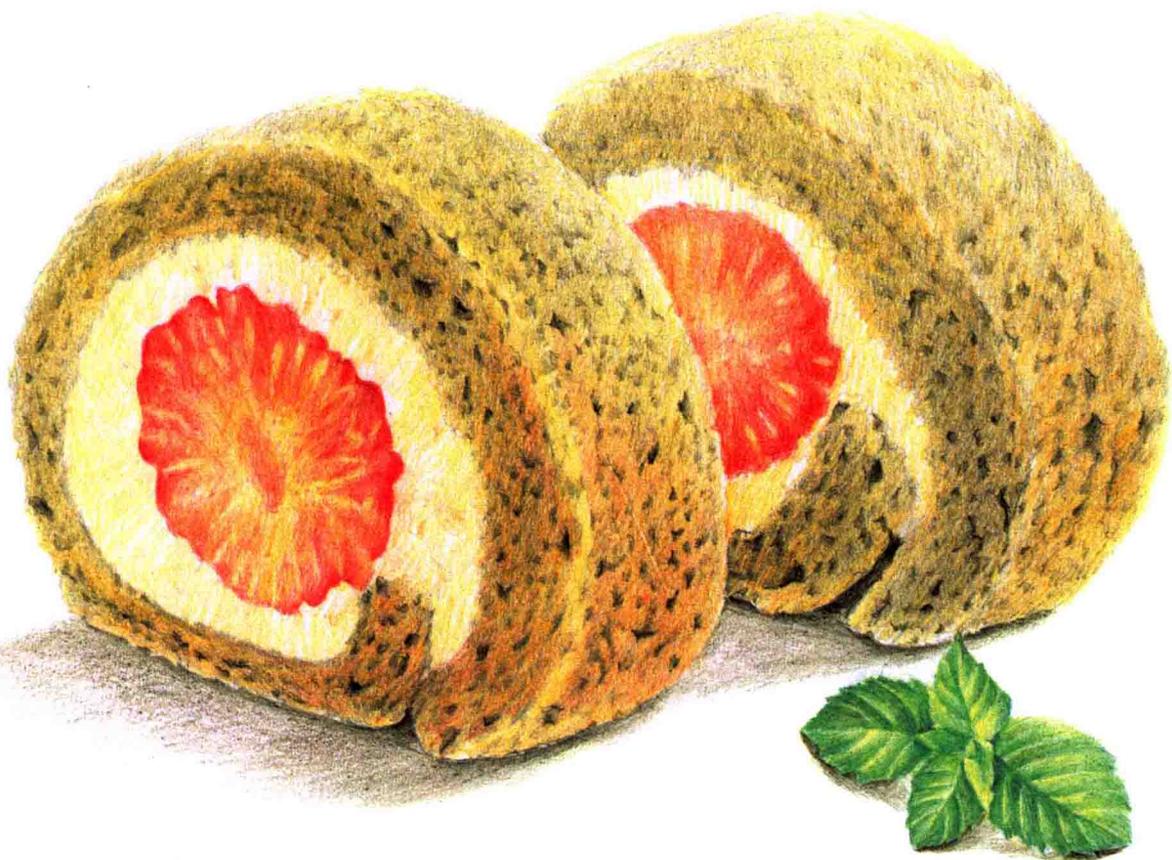


中国水利水电出版社
www.waterpub.com.cn

甜点绘

20种让女生欲罢不能的甜点

飞乐鸟 著



图书在版编目 (C I P) 数据

甜点绘 / 飞乐鸟著.
— 北京 : 中国水利水电出版社, 2015. 6
ISBN 978-7-5170-3088-1
I. ①甜… II. ①飞… III. ①静物画—素描技法
IV. ①J214

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第074493号

书 名: 甜点绘
作 者: 飞乐鸟 著

出版发行: 中国水利水电出版社(北京市海淀区玉渊潭南路1号D座 100038)
网址: www.waterpub.com.cn
E-mail: sales@waterpub.com.cn
电话: (010) 68367658(发行部)

企 划: 北京亿卷征图文化传媒有限公司
电话: (010) 82960410、82960409
E-mail: sales_bookexplorer@163.com

经 售: 全国各地新华书店和相关出版物销售网点

印 刷: 北京卡乐富印刷有限公司
规 格: 185mmx210mm 24开本 7印张 47千字
版 次: 2015年6月第1版 2015年6月第1次印刷
定 价: 34.80元

凡购买我社的图书, 如有缺页、倒页、脱页的, 本社发行部负责调换

版权所有·侵权必究

目录

前言 3



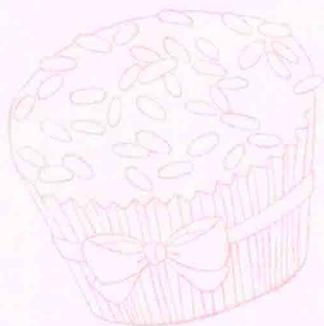
使用说明 4



POINT 1

香甜迷人的裱花褶皱

- 浓香曲奇 12
- 纸杯蛋糕 19
- 泡芙 27
- 草莓奶油蛋糕 34
- 冰淇淋芭菲 42





POINT 2

疏松绵软的绝妙口感

- 戚风蛋糕 52
- 轻乳酪 60
- 提拉米苏 67
- 黑森林 74
- 慕斯 82



POINT 3

缤纷诱人的色彩聚会

- 马卡龙 92
- 水果奶油蛋白饼 99
- 彩虹蛋糕 107
- 抹茶蛋糕卷 114
- 华夫饼 121





POINT 4

晶莹剔透的糖浆诱惑

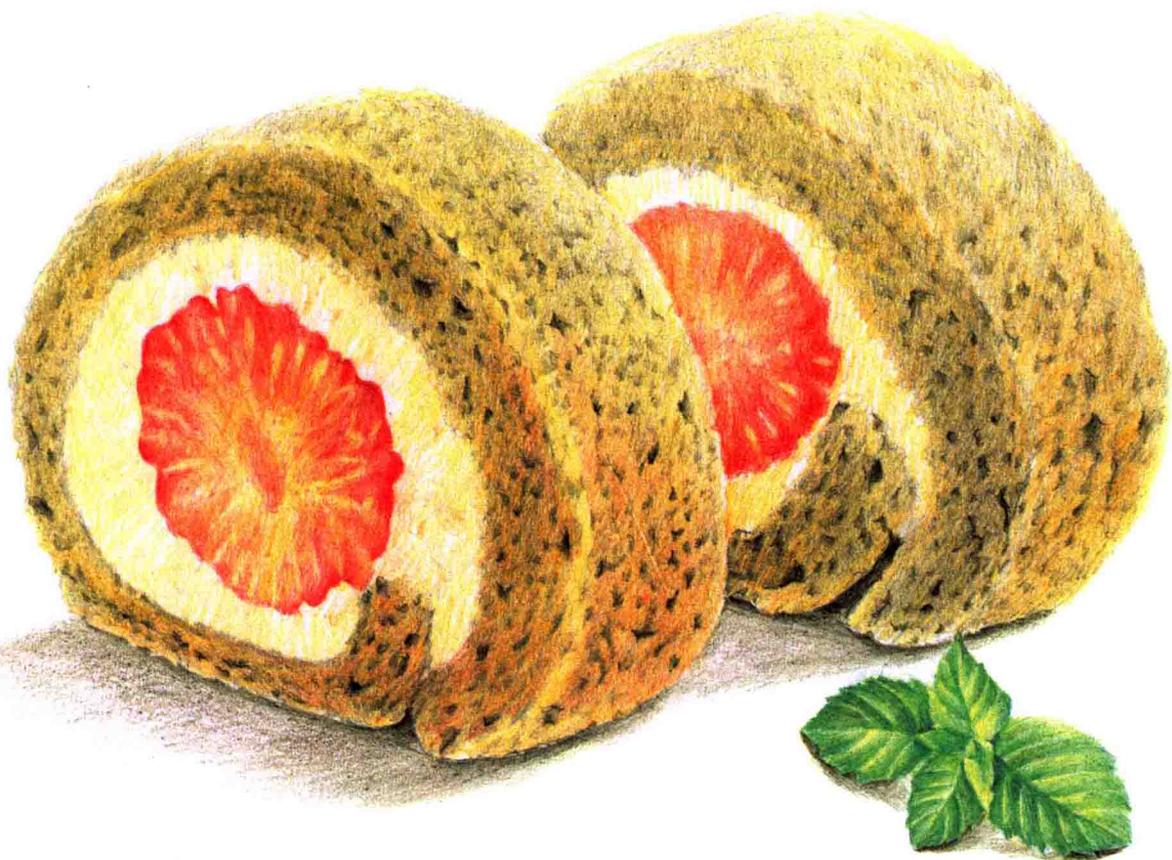
- 布丁····· 132
- 蓝莓芝士冻····· 139
- 英式甜饼····· 146
- 蛋挞····· 154
- 酸奶芝士蛋糕····· 161



甜点绘

20种让女生欲罢不能的甜点

飞乐鸟 著



图书在版编目 (C I P) 数据

甜点绘 / 飞乐鸟著.
— 北京 : 中国水利水电出版社, 2015. 6
ISBN 978-7-5170-3088-1
I. ①甜… II. ①飞… III. ①静物画—素描技法
IV. ①J214

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第074493号

书 名: 甜点绘
作 者: 飞乐鸟 著

出版发行: 中国水利水电出版社(北京市海淀区玉渊潭南路1号D座 100038)
网址: www.waterpub.com.cn
E-mail: sales@waterpub.com.cn
电话: (010) 68367658(发行部)

企 划: 北京亿卷征图文化传媒有限公司
电话: (010) 82960410、82960409
E-mail: sales_bookexplorer@163.com

经 售: 全国各地新华书店和相关出版物销售网点

印 刷: 北京卡乐富印刷有限公司
规 格: 185mmx210mm 24开本 7印张 47千字
版 次: 2015年6月第1版 2015年6月第1次印刷
定 价: 34.80元

凡购买我社的图书, 如有缺页、倒页、脱页的, 本社发行部负责调换

版权所有·侵权必究

前言

忙碌的生活节奏是否让你疲惫而恍惚？也许这是生活中的不以为然，但这样的生活也需要一刻的精致与温馨。

食物是种美学，在食物的美学中，甜点拥有超乎想像的治愈力量，可以激起人们对生活的热爱，更能通过味蕾散发出一种满满的幸福感，让我们逃离疲惫，逃离生活中的不以为然，从而拥有属于自己的一颗热爱生活的心……

这样一颗心仅仅只是一种用心的生活态度，而甜点绘坚守着这份理念，通过手中的画笔，将这些充满幸福感的小甜点，一笔一笔地分享给大家，让每个人都找到属于自己的幸福时光。

希望这本《甜点绘》能治愈我们的疲惫，让我们更加热爱生活，享受生活，对生活充满激情。

飞乐鸟

使用说明

本书使用马可雷诺阿48色油性彩铅绘制。

	01 白色		31 大红		59 紫罗兰		62 粉绿		73 淡蓝灰
	21 浅黄		11 深红		57 紫色		66 绿色		88 浅灰
	25 柠檬黄		38 曙红		91 蓝紫		60 草绿		72 蓝灰
	19 中黄		36 玫瑰红		58 普蓝		61 深绿		81 灰色
	22 桔黄		71 桃红		50 群青		63 橄榄绿		74 深灰
	16 橙黄		70 粉红		55 深蓝		27 黄褐		43 红褐
	18 桔红		09 紫灰		77 钴蓝		44 熟褐		40 深褐
	23 橙色		75 肉色		51 天蓝		79 黄赭		10 黑色
	46 朱红		39 紫红		14 浅蓝		42 赭石		
	33 淡红		56 葡萄紫		68 浅绿		45 红赭		

章前POINT难点讲解：每个章节前面都有POINT总结本章节内容的难点和容易出错的问题，并进行分析解决，以避免或及时纠正我们绘画过程中出现的错误。

颜色为什么看起来很淡，物体灰灰的？

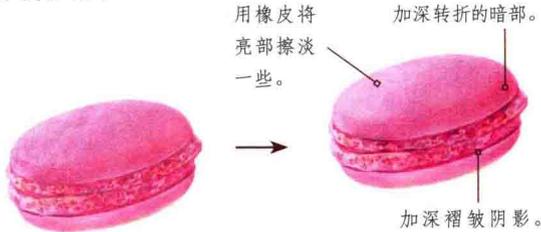
分析：



马卡龙虽然有一些明暗变化，但是看起来仍然很平淡，整体感觉发灰。原因主要有两个：

- ① 颜色不够饱满，叠色程度不高。
- ② 明暗对比不够强烈。

解决方法：



- ① 整体加深固有色，让底色饱满起来。
- ② 加深暗部，提亮亮部，加强明暗对比。

怎么避免颜色画脏？

分析主色调：



偏黄的绿色较暗，颜色自然，但是容易画脏。



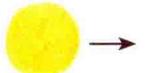
亮色系色调颜色鲜艳，不易画脏，但是覆盖力比较弱。



通过叠色的先后顺序画出自然干净的蛋糕底色：

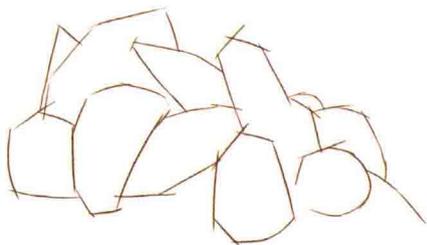
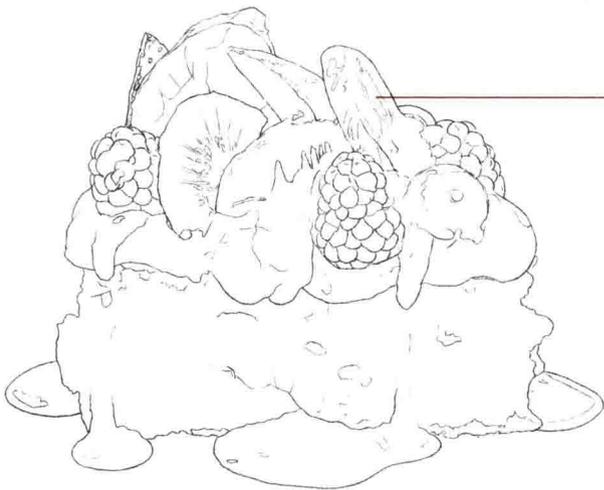


如果先铺较暗的橄榄绿色，再叠加较亮的颜色，则亮色压不住暗色，得到的颜色就会比较灰，很暗沉。



而用亮色作为底色，用橄榄绿色叠加可以降低橄榄绿色的暗沉和灰度，得到柔和的较亮的绿色，以方便后续的刻画。

线稿难点分析： 针对线稿上较为复杂的部分进行详细的分解，以便于线稿的勾勒。



在起型前可淡淡地画出水果部分的位置以及大致轮廓，在此基础上再细致地勾勒其外形。



在刻画草莓时，从上至下、从左至右绘制。

上色过程中的一些小技巧：

- 可粉松松散散的粉质感笔触绘制技法：



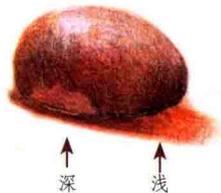
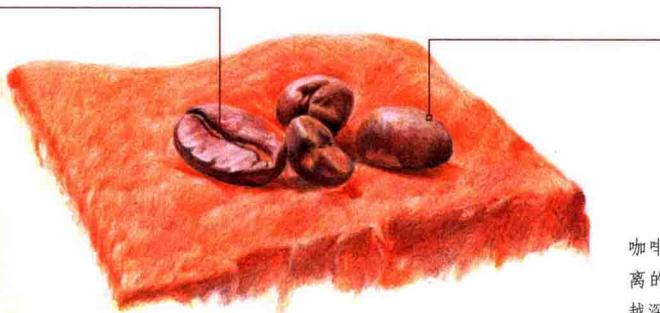
将笔尖磨钝



+



=



咖啡豆与投影之间是有空间距离的；投影是越接近物体颜色越深，反之越浅。

目录

前言 3

使用说明 4

POINT 1

香甜迷人的裱花褶皱

- 浓香曲奇 12
- 纸杯蛋糕 19
- 泡芙 27
- 草莓奶油蛋糕 34
- 冰淇淋芭菲 42



POINT 2

疏松绵软的绝妙口感

- 戚风蛋糕 52
- 轻乳酪 60
- 提拉米苏 67
- 黑森林 74
- 慕斯 82



POINT 3

缤纷诱人的色彩聚会

- 马卡龙 92
- 水果奶油蛋白饼 99
- 彩虹蛋糕 107
- 抹茶蛋糕卷 114
- 华夫饼 121





POINT 4

晶莹剔透的糖浆诱惑

- 布丁····· 132
- 蓝莓芝士冻····· 139
- 英式甜饼····· 146
- 蛋挞····· 154
- 酸奶芝士蛋糕····· 161



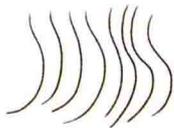
POINT 1

香甜迷人的裱花褶皱

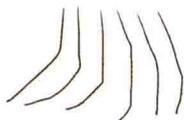
裱花的形状特征

裱花的形状多种多样，通常用曲线来表现它们，但它们的结构也是有共性的，一起来认识认识裱花的基本知识吧！

线条的选择

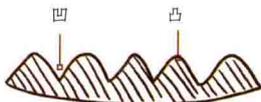


- 用比较柔软线条来表现质地更柔软的物体裱花。



- 用稍微僵硬一些的线条来表现质地较硬的物体裱花。

裱花横截面图



- 从裱花的截面图看，通常会有凹陷与凸起的部分。

- 凹陷的线条可以区分出不同的面。



- 凸出的线条可以让结构更加立体。



质感区分

- 可以根据裱花的特征来选择柔软裱花或者坚硬裱花的上色方式。



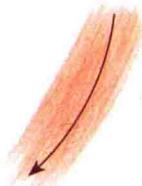
- 柔软裱花可以将凸起的线条省略，直接在暗部上色，这样的明暗关系过渡柔和，适用于冰淇淋、奶油上色。



- 坚硬裱花可以增加凸起的线条，让明暗关系更加强烈，适用于饼干等物品的上色。

裱花的排线方式

为裱花上色时要根据裱花的结构来排线，以泡芙上的奶油裱花为例，使用有弧度的排线为其上色吧。



+

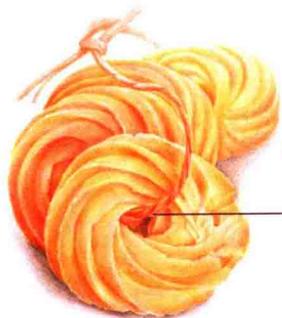


- 首先要根据裱花的走向从右上角到左下角画出有弧度的线条。

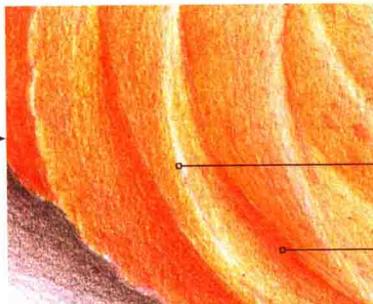
- 接着斜排线画出横截面，这样裱花的颜色才会更加整体。

裱花纹理的特征

裱花与褶皱都有一定的上色共性，高光通常都会集中在裱花最突出的结构上，暗部则会集聚在裱花之间凹陷的部分，也可以将裱花的明暗规律看做是“深—浅—深”。



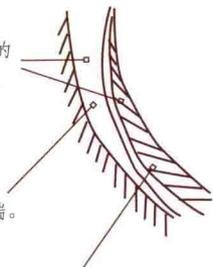
- 曲奇饼的光源来自右上方，所以亮部集中在每个裱花部分的右侧。



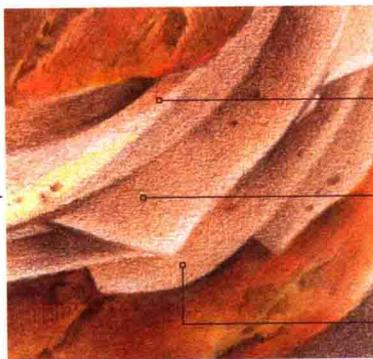
深浅分明的
明暗关系。

高光位置处于顶端。

暗部集中在裱花之间的
凹陷处。



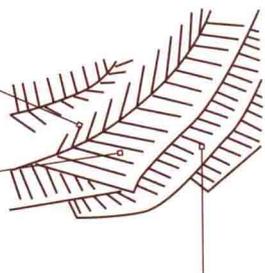
- 泡芙的光源来自左上方，裱花奶油右侧为暗部，颜色更深。



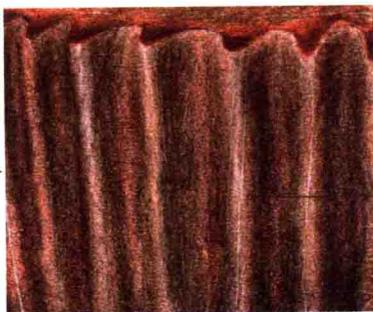
突起的部分
留白。

裱花比较
平整，为
暗部。

边缘部分颜色较浅，与暗部
区分开来。



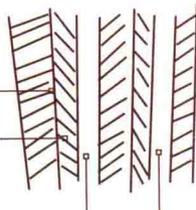
- 光源来自左上方，所以暗部集中在物体右侧。



深浅交错的
明暗关系。

高光位置处于褶
皱顶端。

暗部集中在褶皱之间的
凹陷处。



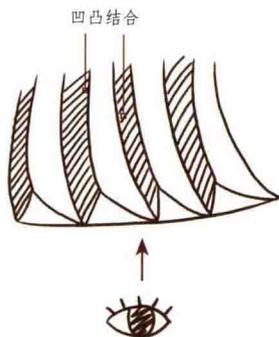
裱花纹理的处理

质感较硬的裱花：

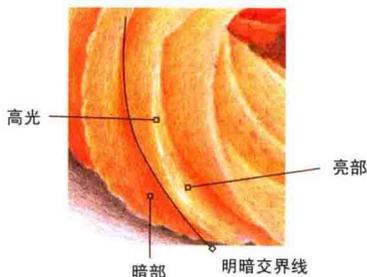


暗部集中在左侧。

- 光源来自右上方，所以暗部集中在左侧。



- 1 从下方观察，裱花结构如左图所示，且边缘很僵硬。



- 2 根据裱花结构走向从左上往右下弧线上上色。

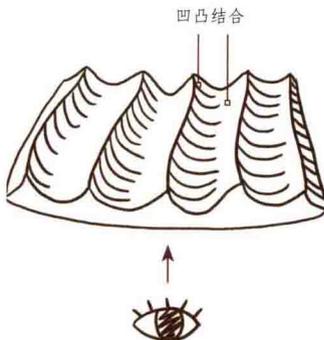


- 3 上色时要注意区分亮部、暗部以及高光和明暗交界线的位置。

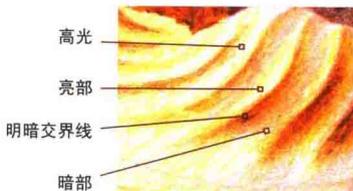
质感较软的裱花：



- 光源来自左上方，所以暗部集中在右侧。



- 1 奶油的质感较软，所以结构线条也会更有弧度。



- 2 奶油可以用较钝的笔尖轻轻排线，从而表现出沙沙的质感。



- 3 奶油的裱花凹凸不太明显，所以颜色最深的部分集中在明暗交界线上。