



餐饮行业职业技能培训教程

精品

面塑制作技术

JINGPIN MIANSU ZHIZUO JISHU

卫兴安 主编



中国轻工业出版社



餐饮行业职业技能培训教程

精品

面塑制作技术

JINGPIN MIANSU ZHIZUO JISHU

艺术顾问 贺峰

主 编 卫兴安

副主编 杨刚刚 延江海 张华彬

参编人员 张帆 刘杰 李冬

陈丽平 穆宝军 常小军

杜小冬 吴会山 王智广

常州大学图书馆
藏书章



中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

精品面塑制作技术 / 卫兴安主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2011.3

餐饮行业职业技能培训教程

ISBN 978-7-5019-8012-3

I. ①精… II. ①卫… III. ①面塑 — 菜谱 — 装饰
雕塑 — 技术培训 — 教材 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第260061号

责任编辑: 史祖福

策划编辑: 史祖福 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计 责任校对: 郎静瀛 责任监印: 张 可

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: 北京国彩印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2011年3月第1版第1次印刷

开 本: 889 × 1194 印张: 7

字 数: 160千字

书 号: ISBN 978-7-5019-8012-3 定价: 36.00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

101362K1X101ZBW



序

文化遗产是一个民族或一个地域有别于其他民族和地域的标志之一。我国有着悠久的文明历史和丰富的文化遗产，其中有相当数量非物质文化遗产，随着时代的发展正濒临消亡！

鉴于此，抢救非物质文化遗产的活动在全世界如火如荼地展开，这是一件民族的盛事，对相关文化传承者以极大鼓舞。

面塑艺术，至今已有两千多年的历史，归属于我国非物质文化的范畴。据考证，早在汉代的迎神赛会上的傩舞就是以面团塑造鬼怪头像的；新疆吐鲁番的唐代墓葬中出土的面质女俑头像和半身男俑；宋代的《东京梦华录》也对面塑进行了记载。很多史料都证明，古时的面塑艺术品是多用于祭祀、庆典等活动。再后来，面塑也就是“面人儿”，开始进入了“耍货”的行列，成为集镇上现做现卖，博人一乐的小玩意儿！

“小玩意”可以做出大文章。新中国成立以后，中央工艺美院为名震京城的面人汤——汤子博老先生设了专门工作室，面人也因其深厚的文化积淀与至高的艺术品位而一度作为我国的国际交往礼品！

如今的面塑艺术品，又在烹饪艺术工作者手中得到广泛的传播与应用，为大型酒楼或星级酒店的高档宴席增色不小。

我的学生卫兴安，在随我学习了食品雕刻之后，又随王均和萧占行两位大师研习面塑艺术。如今他的面塑作品虽不够称造诣如何高深，但构图明晰、畅顺可鉴，今结集出版，旨在交流，既可雅俗共赏，又可为面塑艺术这一文化遗产添点新绿！余成此序，致贺意，愿精进！

贺峰

2010年10月于云中半坛儿斋

前言



“艺术与艺术是相通的”。这句话说的是不同的艺术在原理、理念、构图、审美等方面都是相互有关联的。当初在我学习食雕和面塑的时候，乃至如今偶然间有幸听取一回教诲的时候，这句话总是时不时地会在我的耳畔响起，我对这句话的含义也深有体会！

早些年，我在随快刀贺——贺峰老师学习食雕时，他就常提“艺术相通”，并且告诉我有了食雕基础再学习面塑就容易多了，也就像有了面塑基础再去学习食雕一样，难就难在你如何把它做好、做精、做出生命！

是的，这便是我一向努力的方向！后来我便无师自通地开始塑造面人，一时间也是好评褒奖之言不绝于耳。但不怕不识货，就怕货比货，在我又随王均和萧占行两位老师进修了面塑之后，我对“难就难在做出生命”这句话才有了真正的理解。

现在拙作面世，这里边融入了我几位老师和我乃至我好多学生的创作思想，这又说明：艺术只有在相互学习的基础上才能有更高的升华。

我真诚地希望我的这本书能给初学者或多或少地带去点有益的东西，同时更希望能得到业内同仁的指正和赐教。

最后我还要特别感谢我的老师贺峰先生，在本书出版过程中的指点和教导。

卫兴安

2010年10月

主编简介

卫兴安



卫兴安，山西临汾浮山县人，中国烹饪协会会员，山西省烹饪协会会员，山西省民间工艺美术家协会会员。精于食品雕刻与面塑艺术，实践经验和教学经验丰富。

雕刻方面师从快刀贺（贺峰）先生。

面塑方面先后师从中国工艺美术大师王均老师和中国面塑大师萧占行老师。

自从艺以来，广习众家，潜心钻研，风格更为独特，作品更为实用。

2005年获中国饭店协会首届全国食雕大赛“金刻刀奖”。

2005年获第三届国际食神争霸“金奖”。

2006年创办山西兴安面塑食雕艺术培训中心，据守龙城，放眼业内，以授艺方式自娱并育人。

2006年获青岛第十六届萝卜雕刻大赛“十大雕刻状元”称号。

2008年获中、加、美国国际烹饪大赛，华北赛区“金勺奖”。

2008年春开办“山西面塑食雕网”（[http: www.sxmssd.cn](http://www.sxmssd.cn)）。

交流热线：13834041983
0351-7822101

副主编简介

杨刚刚



杨刚刚，山西运城人。2005年入厨学习山西面食制作，专攻山西面食艺术表演，尤其善于独轮车头顶刀削面、龙须大拉面、长寿一根面和关公扯面的表演制作，先后多次到北京、杭州、武汉等地进行山西面食的表演制作。

2008年进入山西兴安面塑食雕培训中心学习面塑食雕艺术。

延江海



延江海，山西晋城人。2003年入厨学习烹调技术，先后在多家酒店事厨，现为专职食品雕刻师。

2007年师从卫兴安老师学习食雕、面塑艺术，更加精通食雕、泡沫雕等。入学以来专心学习，潜心钻研，对每一件作品都细心思量，举一反三，并大胆融入自己的思想，特别是雕刻方面，作品风格简洁、大方、实用。先后多次在省、市、集团公司等食雕大赛中获第一、第二名。

张华彬



张华彬，山西阳泉人，2006年进入山西省经贸学校烹饪系学习厨艺，在校期间学习刻苦，成绩优异，曾多次代表学校参加全国和省市级职业院校技能大赛，得到老师和学校的一致好评。

2007年进入山西兴安面塑食雕培训中心学习食品艺术，雕刻、面塑并进。

2009年获全国第六届烹饪技能大赛食雕金奖，山西省第五届烹饪大赛食雕特金奖，而后又代表山西省参加全国职业院校技能大赛，并获一等奖。



第一部分 面塑基础知识

常用工具及使用	02
面塑面团的制作	05
面塑面团颜色的调制	06

第二部分 面塑制作图解

吉祥物件面塑制作图解	
云彩	08
如意	10
水浪	12
花卉面塑制作图解	
大丽花	13
粉荷花	14
蓝玫瑰	16
红牡丹	18
马蹄莲	20
金边月季花	22
动物面塑制作图解	
小鸟	24
锦鲤	26
老虎	28
麒麟	30
人物面塑制作图解	
钟馗开脸	32
赵云开脸	34
关羽开脸	36
弥勒佛	38
寿星	40
仕女	43
和合如意	45
送财弥勒	48
观音菩萨	50

第三部分 面塑精品展示

盘饰面塑展示	
春兰	55
夏荷	55
秋菊	56
冬梅	56
大丽红	57
硕果累累	57
争艳	58
丰收	58
动物面塑展示	
豹	59



目录

CONTENTS

虎威·····	60
人物面塑展示	
赏花·····	61
拜月·····	62
风雪夜·····	63
借问酒家何处有·····	64
孝心·····	65
乐·····	66
憩·····	66
罗汉五尊·····	67
送财来·····	67
红娘传书·····	68
春风戏纸鸢·····	68
马上武将·····	69
麒麟天将·····	70
送子·····	71
麒麟送子·····	72
巾帼英雄·····	73
渡海献寿·····	74
紫气东来·····	75
赶考·····	76
花园题字·····	77
静思·····	78
奔月仙子·····	79
麻姑献寿·····	80
贵妃赏花·····	81
点化·····	82
观音普度·····	83
西厢·····	84
寿比南山·····	85
寿星·····	86
福从天来·····	87
齐天大圣·····	88
读春秋·····	89
挂印封金·····	90
武圣·····	91
伽蓝关公·····	92
伽蓝韦陀·····	93
猛张翼德·····	94
横刀立马·····	95
钟馗神威·····	96
巨灵天神·····	97
持国天王·····	98
多闻天王·····	99
增长天王·····	100
广目天王·····	101
南海观音·····	102
菩萨·····	103
财神到·····	104



精品

面塑制作技术

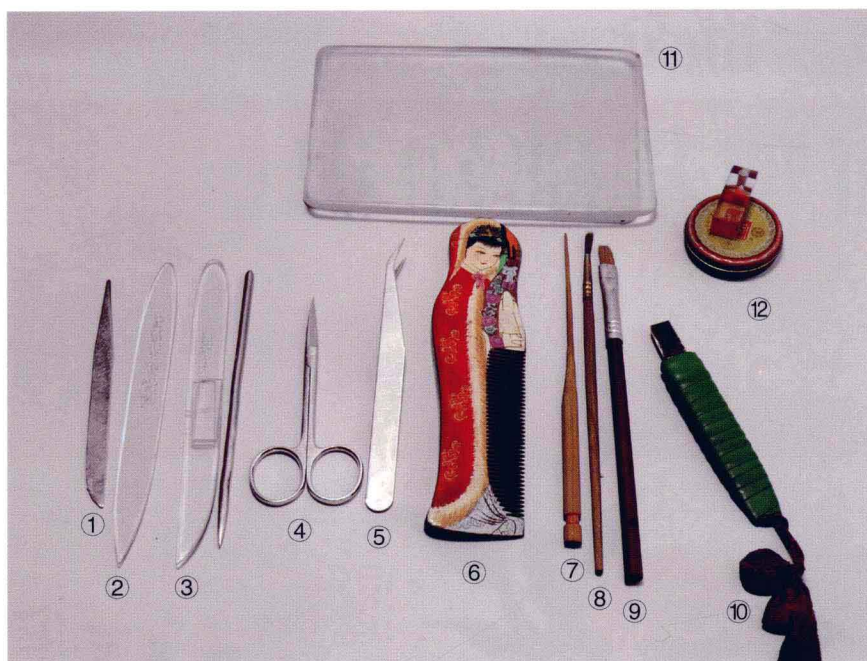
第一部分

面塑基础知识



常用工具及使用

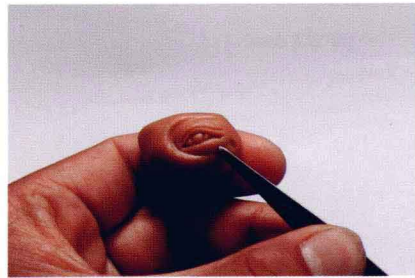
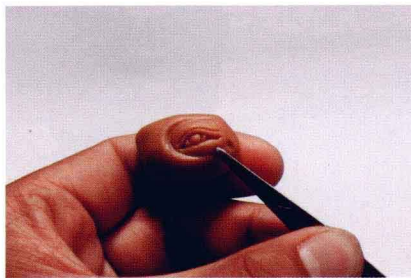
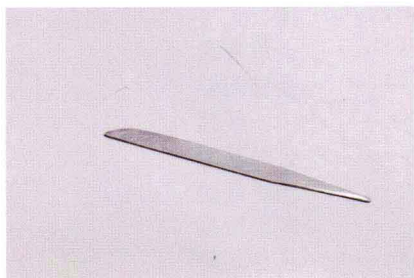
俗话说得好“手巧不如家什妙”，工具就是艺人的第二双手，所以有必要认识一下工具。现在面塑手法五花八门，各有所长，而手法的不同，所用的工具样式也各不相同。首先让我们来认识一下面塑的常用工具及应用。



- ①②③ 拨子
- ④ 剪刀
- ⑤ 镊子
- ⑥ 梳子
- ⑦ 竹签
- ⑧⑨ 画笔
- ⑩ 小刀
- ⑪ 有机板
- ⑫ 印泥，印章

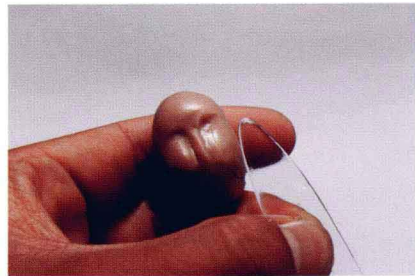
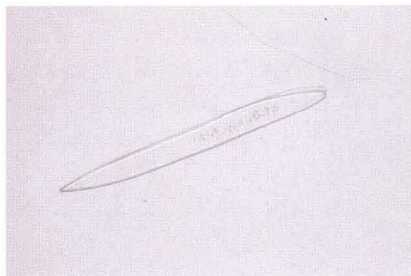
1 拨子

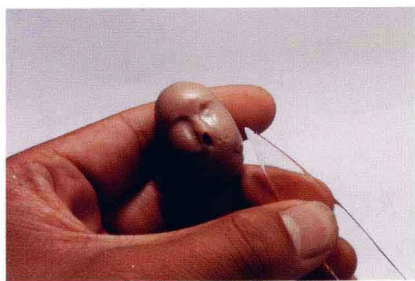
它的材质是不锈钢，一头形状为刀刃状，它的作用主要以“切”为主。而另一头的形状很尖，适合做一些很细小、很精致的部位，如眼睛的处理。



2 拨子

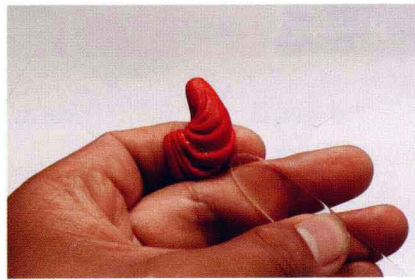
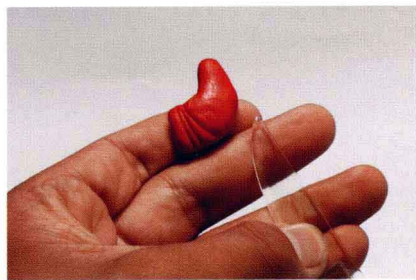
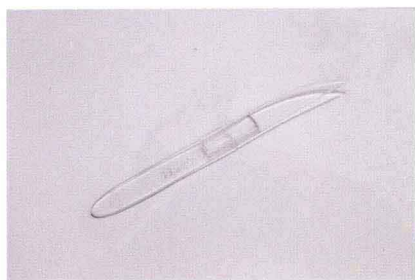
它的质地是亚克力，它在制作人物脸部的时候用处最大，是面塑的主刀。另一头的形状呈尖形，作用以“挑”“划”为主。





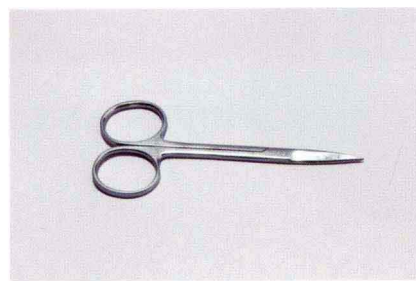
3 拨子

它的质地也是亚克力，它的形状一边是刀刃状，一边是半圆形，它在制作衣服衣褶时，作用是最显著的。



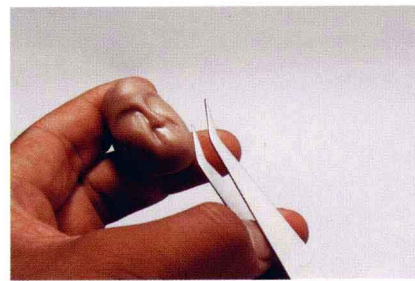
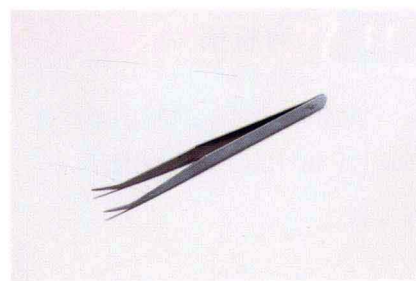
4 剪刀

剪刀适用于做人物头发、胡须、手脚，也可用于剪裁人物衣服、飘带。



5 镊子

在做人物鼻子时，用它夹一下鼻梁，能让鼻梁更挺拔。



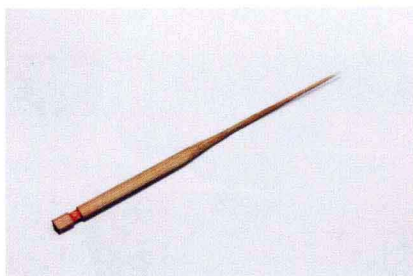
6 梳子

它的作用也很大，可以用它来做串珠，武将盔甲的花纹等。



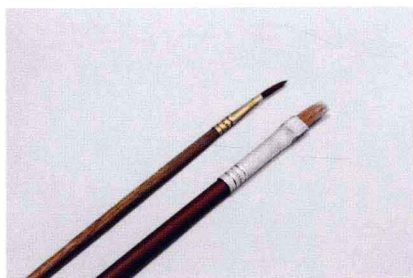
7 竹签

在制作作品时可用它来支撑作品。



8, 9 画笔

大小画笔各一支，在制作作品的过程中用以刷水，绘制图案等。



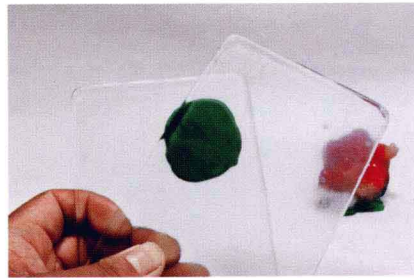
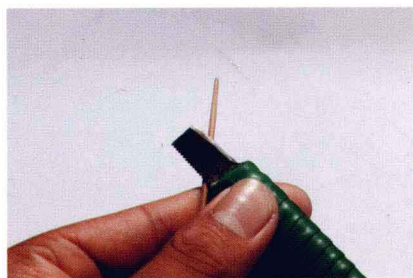
10 小刀

它主要用来对竹签进行再处理，如削尖、截断。



11 有机板

它的作用也不小，可以压制花瓣、衣服片，也可以当工作台来使用。



12 印章，印泥

它标志着一件作品的完成，为制作者留名和点缀整体作品的效果。



面塑面团的制作

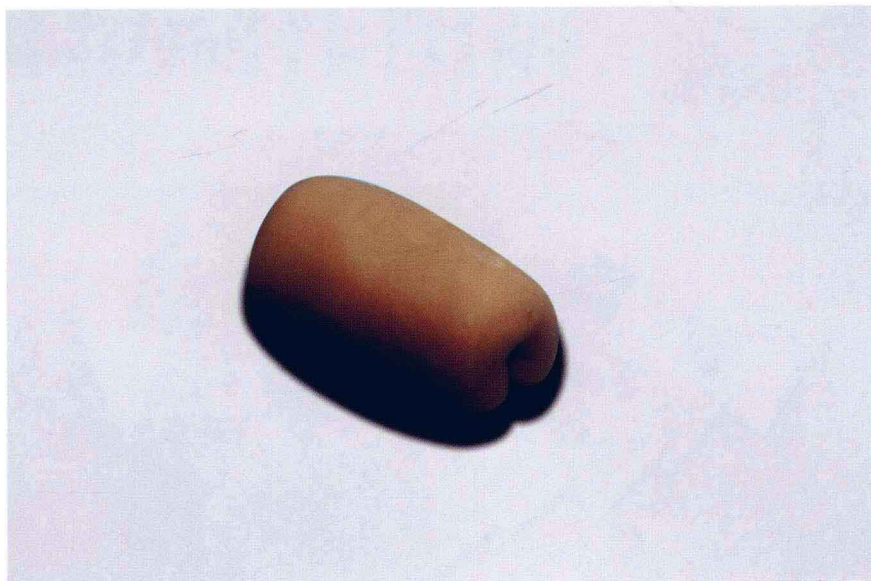
面塑，以面为原料加以雕、塑而成的作品。

调制面塑面团是面塑制作的首要条件。

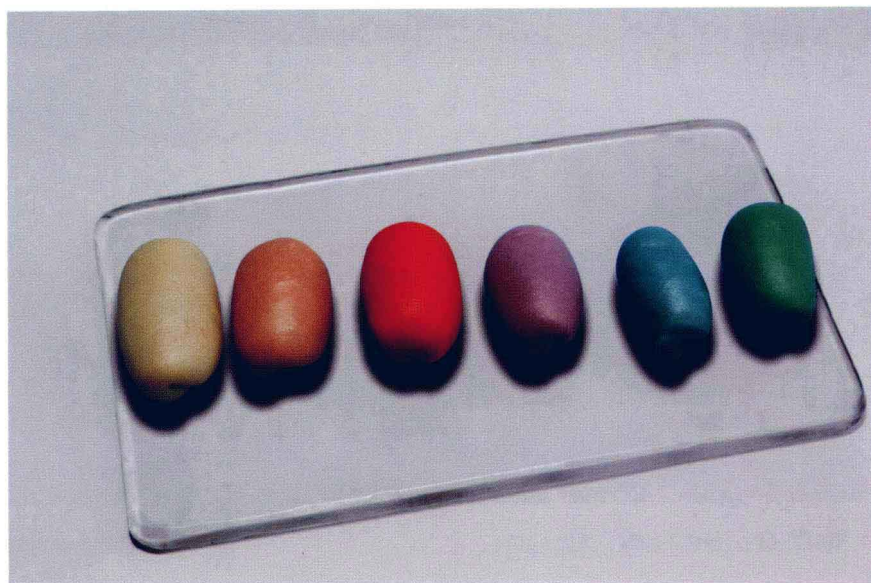
下面介绍一下面团的制作过程和原理。首先是面团调制的比例：低筋面500克，糯米粉100克，苯甲酸钠30克，盐10克，温水500克。制作过程：把所有原料称好，放入盒中加水拌匀，装入食品袋，（醒）半小时，上笼蒸30分钟即可。

刚蒸好的面筋太大，不便使用，存放一周左右即可使用。

1 蒸好的面团



2 上好色的面团



面塑面团颜色的调制

众所周知，面塑的最大亮点是工艺精湛、造型灵动多变，而且色彩丰富、颜丽光洁，让人爱不释手。

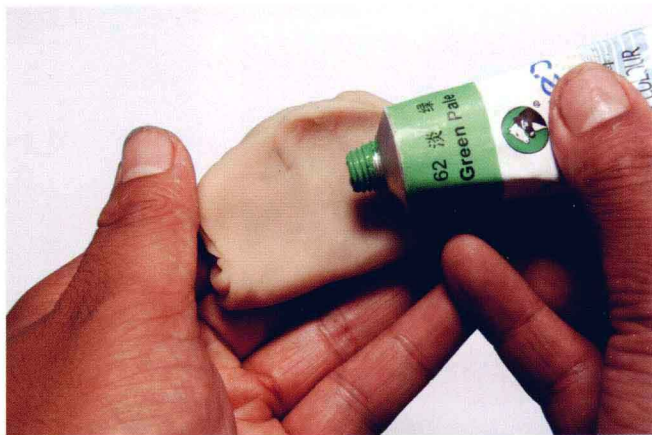
现在就来了解一下面塑的用色。面塑不同于别的雕塑作品是后上色，面塑则是直接把颜料加入面团中。这样做出的作品色彩层次分明，立体感强，而所用颜料多为广告画颜料，可充分溶入面团中，便于创作。

面塑中常用的颜色有大红、柠檬黄、蓝、黑、白等。

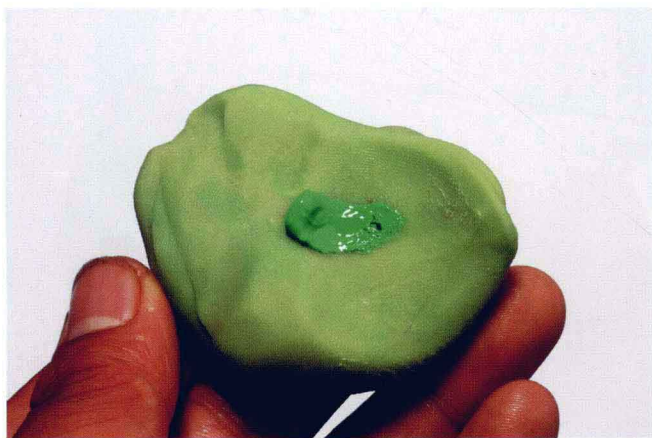
面团调制颜色时先将面团揉光洁，按薄，加颜料少许，揉匀。色彩不够时，再分数次少量加入颜料，这样颜料不会外流、不浪费、不上手，而且能与面团充分融合，不会出现色彩深浅不一等问题。加好颜色的面团揉匀、揉光，放入盒中备用即可。



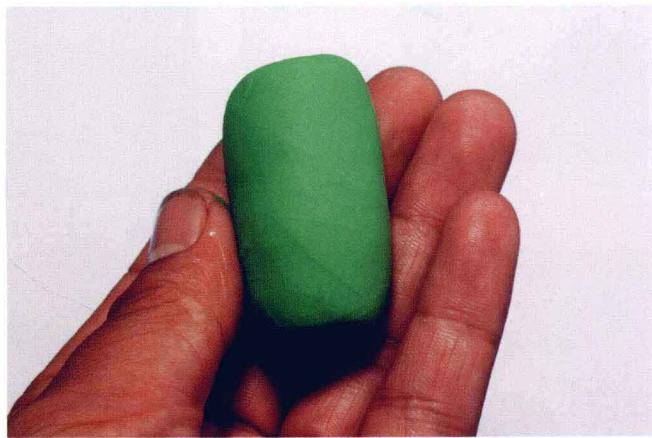
1. 广告画颜料



2. 面团按薄，加入颜料



3. 揉制面团后，颜色不够时，再加入颜料



4. 彩色面团揉制均匀后

精品

面塑制作技术

第二部分

面塑制作图解



吉祥物件面塑制作图解



云彩
YunCai

