



北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写

李光 主编

面塑 果蔬雕 · 基础精解

超详尽的分步图解

超贴心的操作技巧

真正「手把手」传授

一本书轻松学会面塑和果蔬雕



化学工业出版社

面塑·果蔬雕

基础精解



北京唐人美食职业技能培训学校 组织编写
李光 主编



化学工业出版社

·北京·

面塑和果蔬雕在中餐里起装饰美化菜肴、烘托宴席气氛的作用，是中餐厨师的基本功之一。本书分面塑和果蔬雕两部分，共介绍70余例面塑和果蔬雕作品的制作图解，所选品种既有经典传统品种又有时下流行品种，图片丰富，图解详细，真正“手把手式”传授，可帮助初级厨师迅速掌握操作技巧，学以致用。

图书在版编目（CIP）数据

面塑·果蔬雕基础精解 / 北京唐人美食职业技能培训学校组织编写，
李光主编. —北京：化学工业出版社，2012.9
ISBN 978-7-122-15119-3

I. ①面…… II. ①北… ②李… III. ①面塑 ②果蔬-食品雕刻
③蔬菜-食品雕刻 IV. ①TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字（2012）第193027号

责任编辑：温建斌
责任校对：宋 夏

装帧设计：水长流文化

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 1/16 印张7 字数213千字 2012年11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。

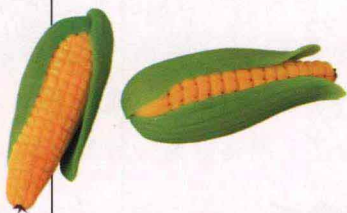
定 价：39.80元

版权所有 违者必究



主要工具介绍 / 2
面团制作 / 2

水果类	蔬菜类	花卉类
苹果 / 3 鸭梨 / 3 西瓜 / 4 樱桃 / 4 香蕉草莓 / 5	黄瓜 / 7 茄子 / 7 白菜 / 8 胡萝卜 / 9 南瓜 / 9 花生 / 10 玉米 / 10	玫瑰 / 11 月季 / 12 牡丹 / 13 喇叭花 / 14 梅花 / 15 草地 / 15
动物类	人物类	
小熊 / 16 小狗 / 18 小猪 / 20 黄牛 / 22 青龙 / 24 老鼠 / 26	白兔 / 28 小鸡 / 30 螃蟹 / 32 鱼 / 34 鹦鹉 / 36	仕女 / 38 寿星 / 42 圣诞老人 / 46 西瓜童子 / 50





食品雕刻基础知识 / 56

常用附件制作 / 57

拱桥 / 57	祥云 / 57	荷叶 / 58
方亭 / 57	锁链 / 57	椰树 / 58
孔桥 / 57	鱼篓 / 58	
方塔 / 57	翠竹 / 58	

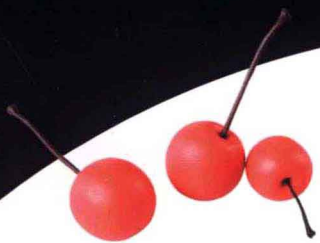
花卉类	鸟类	鱼虫类
旋风菊 / 59 大丽花 / 59 四角花（兰花） / 60 刺猬菊 / 60 荷花 / 61 月季 / 62 睡莲 / 62 牡丹 / 63	喜鹊 / 64 麻雀 / 66 雄鹰 / 68 孔雀 / 70 仙鹤 / 71 锦鸡 / 72 黄莺 / 74 凤凰 / 76	鲤鱼 / 77 金鱼 / 78 小丑鱼 / 79 螃蟹 / 80 虾 / 82 蝸蝸 / 82
动物类	精品赏析	
牛 / 83 山羊 / 84 马 / 86 鹿 / 88 象 / 89 老虎 / 92 龙 / 94 麒麟 / 97	西瓜雕 / 101 泰国玫瑰瓜雕 / 102 指日高升 / 103 鹦鹉攀枝 / 104 春江一角 / 105 鸳鸯戏水 / 106 老渔翁 / 107 仕女 / 107	



面塑

MIAN

SHU



面塑，也叫捏面人，是以面粉、糯米粉为原料，调成不同色彩，用手和简单工具，塑造各种栩栩如生的形象。同泥人一样起源于民间，直到20世纪80年代中后期，面塑工艺才开始真正的发展。

最初的面塑品种单一，制作工艺简单，以民间传说中人物为主，深受人们特别是孩子们的喜欢。除了每年春节期间的庙会，平日里艺人走街串巷，挑担卖艺，生活很是清苦。

现如今面塑已发展为工艺面塑与宴会装饰面塑两大流派。工艺面塑做工精美、小巧、复杂，人物刻画细腻，这样的作品常在旅游景点被视为工艺品售卖，深受国内外游客的欢迎；宴会装饰面塑做工简单，动物、人物刻画注重神似，易学且易上手，大多用于酒楼宴席装饰面点品种，起到美化食物、烘托宴席气氛的作用。

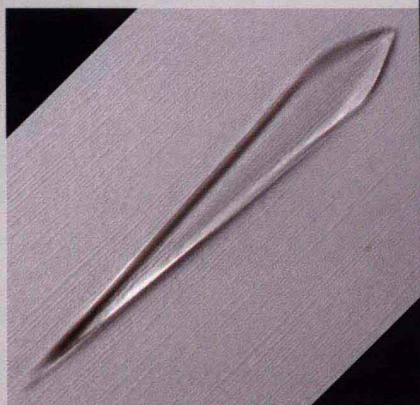
本部分从最基础的工具和原料介绍开始，如何和面，如何用捏、搓、揉、揪、按等操作手法精细制作，对每一步过程逐一详解，细致入微（部分品种分步图解多达七八十步），力求制作的果蔬花草栩栩如生，卡通动物造型可爱夸张，人物刻画简单明了，舍弃繁琐，美观实用，适合面塑初学者学习。



主要工具介绍

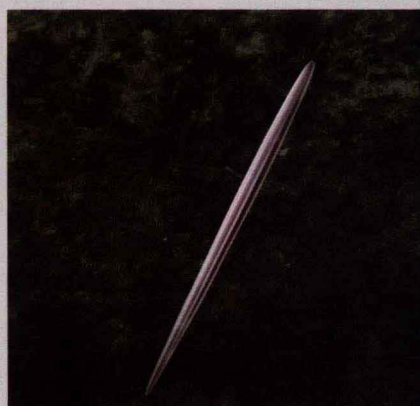
压纹刀

一般为有机玻璃制，长度约15厘米，一端呈扁圆形三角，另一端呈尖状，应用广泛，如压纹路、拨碎面等。



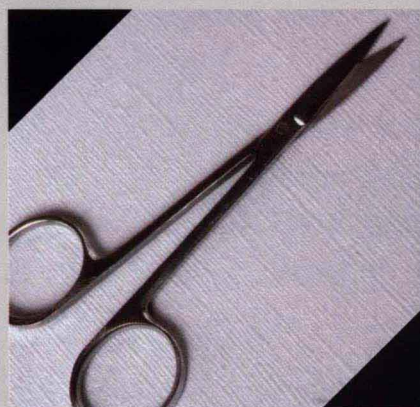
滚棒

一般为有机玻璃制，长度约10厘米，两端呈圆形，一大一小，主要用于挤压面团和戳制眼窝、小坑。



剪刀

通常使用手术剪刀（因为这种剪刀精细、耐用），主要用于做人物的手脚和蔬菜的叶片等。



木梳

主要用来压制衣服、草帽上的花纹和制作草地戳眼等。



面团制作



配方

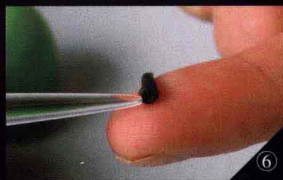
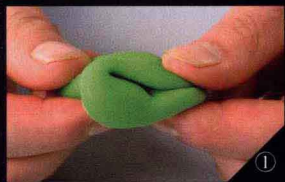
面粉400克
糯米粉75克
防腐剂（山梨酸钾）50克
蜂蜜30克

制作

- 1 取一瓷碗将面粉、糯米粉、防腐剂倒入搅拌均匀。
- 2 加入适量开水，将原料烫制均匀。
- 3 将面团按压成片状后上锅蒸熟。
- 4 加入蜂蜜揉匀即可。
- 5 按需要加入各种色素即成各种颜色的面团。

苹果

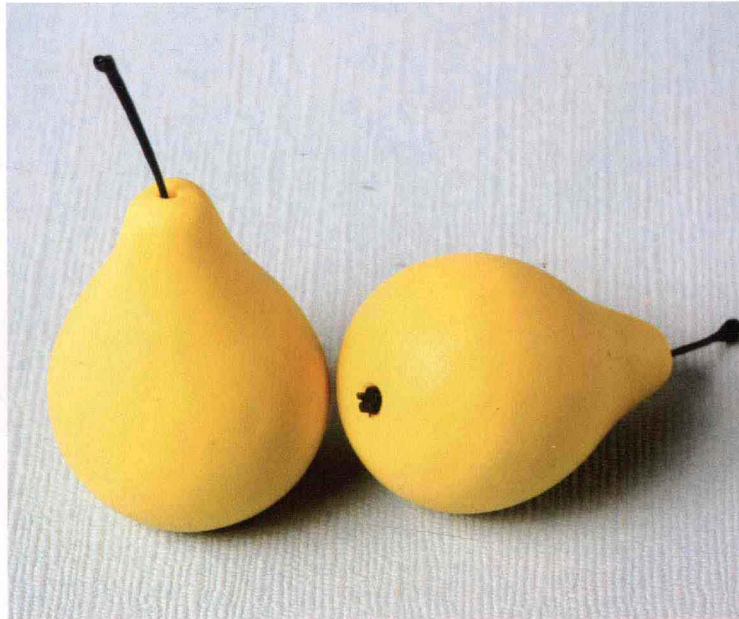
PING GUO



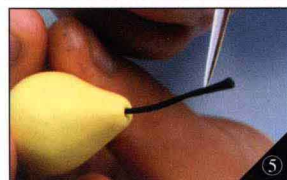
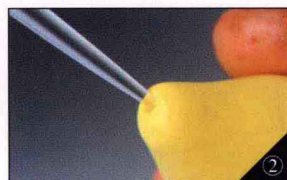
取 少许绿色面团揉成球状①、②，再揉成苹果形（注意上宽下窄的形状，两侧有弧线）③，一端用滚棒按出小坑④；取少许黑色面团搓出苹果蒂（注意不要太长）⑤，一端用压纹刀稍做处理⑥；最后组装成形即可⑦。

鸭梨

YA LI



取 少量黄色面团揉成球状，再揉成梨的形状（注意表面不要有裂痕）①，一端用滚棒按出小坑②；再取少许黑色面团搓出鸭梨蒂（注意不要太粗）③，一端用压纹刀稍做处理④；最后组装成形即可⑤。



西瓜

XI GUA



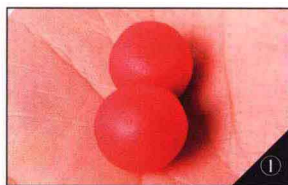
取 少量绿色面团揉成球状，再揉成椭圆形（注意表面不要有裂痕）①、②，再用画笔将黑色水粉画出西瓜表皮上的纹（注意笔尖不要用力，左右摆动即可）③。

樱桃

YING TAO



取 少许红色面团揉成球状①，一端用滚棒按出小坑②、③；再取少许黑色面团搓出樱桃蒂（注意不要太短），一端用压纹刀稍做处理④、⑤；最后组装成形即可⑥。

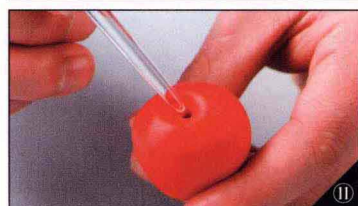
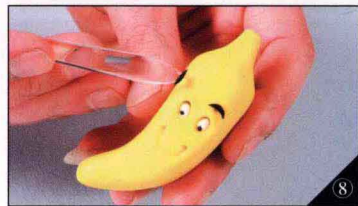
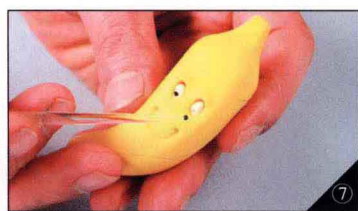
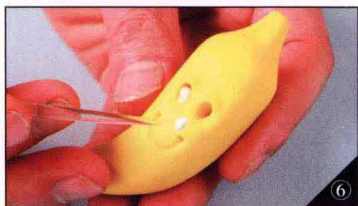
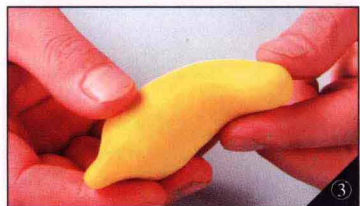
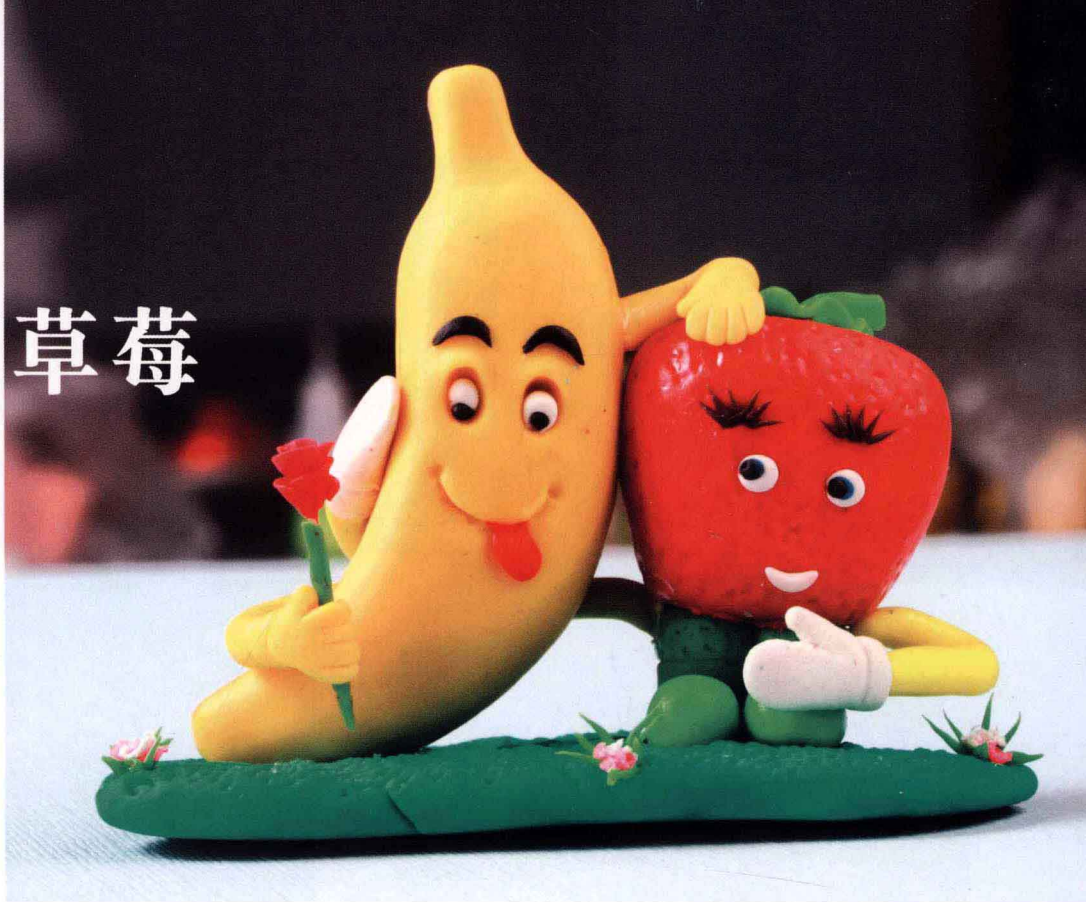


香蕉草莓

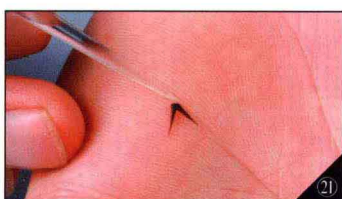
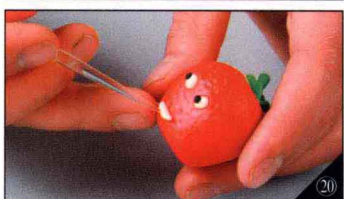
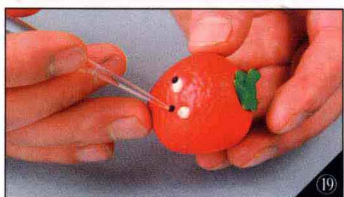
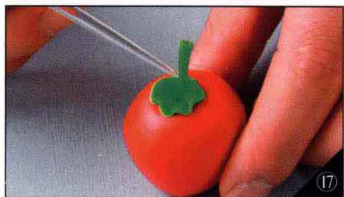
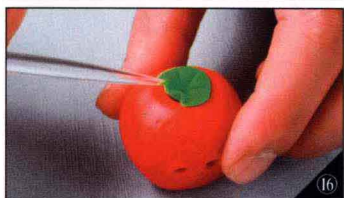
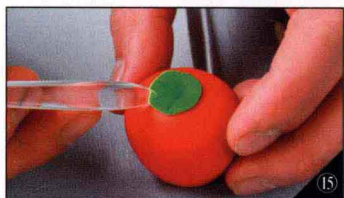
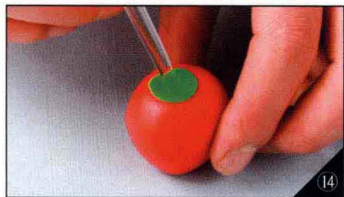
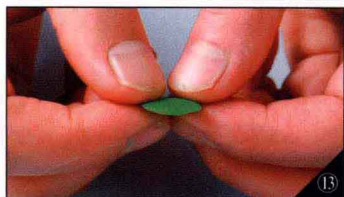
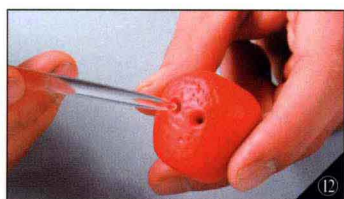
XIANG JIAO CAO MEI

香蕉制作 取少量黄色面团

捏出香蕉形状①~③；用滚棒戳出两个眼窝，画出嘴形④、⑤；将两个白色面团球和黑色面团球放入两个眼窝，装上黑色眉毛和红色舌头⑥~⑨。

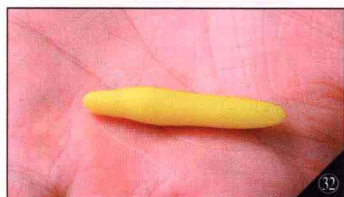
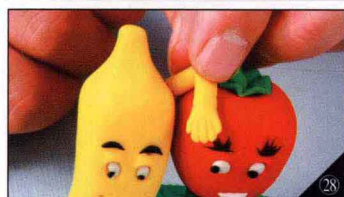
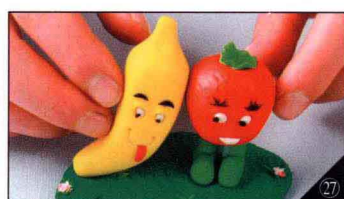
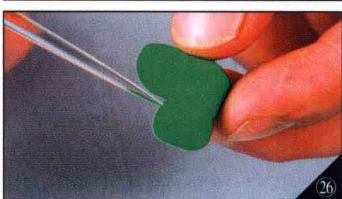
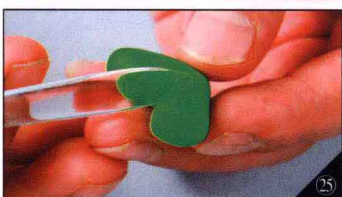
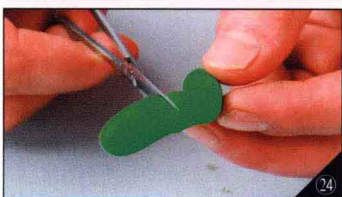
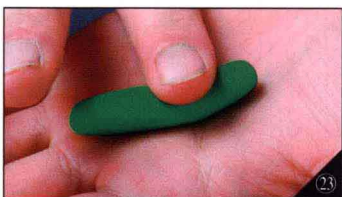


草莓制作 取少量红色面团揉成草莓形，用滚棒在顶部按出坑⑩、⑪；用滚棒在表面戳出小坑，再按出两个眼窝⑫；取少许绿色面团捏成草莓叶形，用滚棒按进顶部小坑里，用压纹刀压纹，并将草莓叶四周略挑起⑬~⑮；取少许绿色面团揉成草莓蒂，并装在草莓叶中部小坑里⑯；将两个白色面团球和黑色面团球放入两个眼窝，装上嘴巴⑰~⑲；取少许褐色面团做成眼睫毛形并装上⑳、㉑。



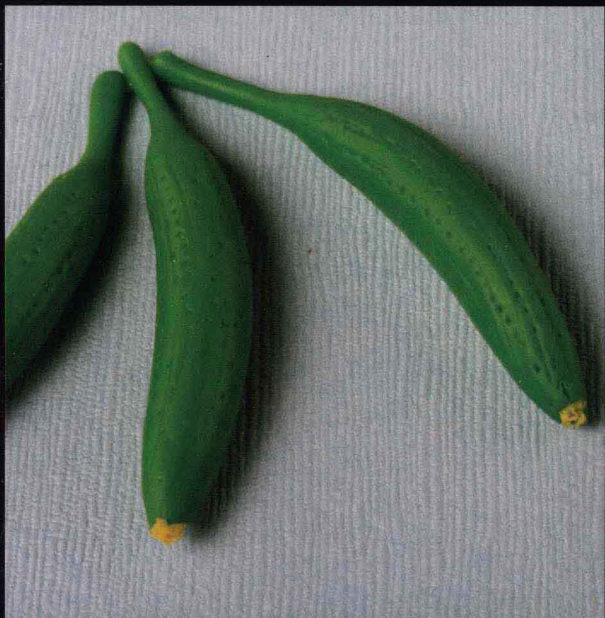
整体组装

取少量绿色面团揉成腿形，并压纹，将草莓安在两腿上(23~27)；取少许黄色面团搓成条状，折成V字形，一端压扁，用压纹刀压出手指形状，并装在香蕉与草莓结合处(28)；取少量白色面团做成手套形，取少许黄色面团做成手形，并与手套结合，并装在草莓一侧(29~35)。



黄瓜

HUANG GUA



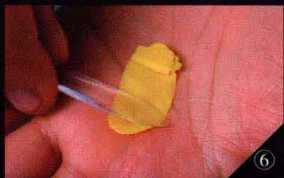
①



⑤



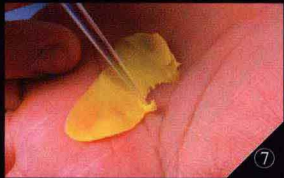
②



⑥



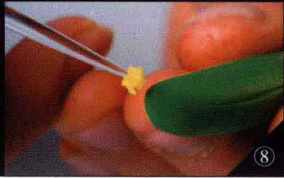
③



⑦



④

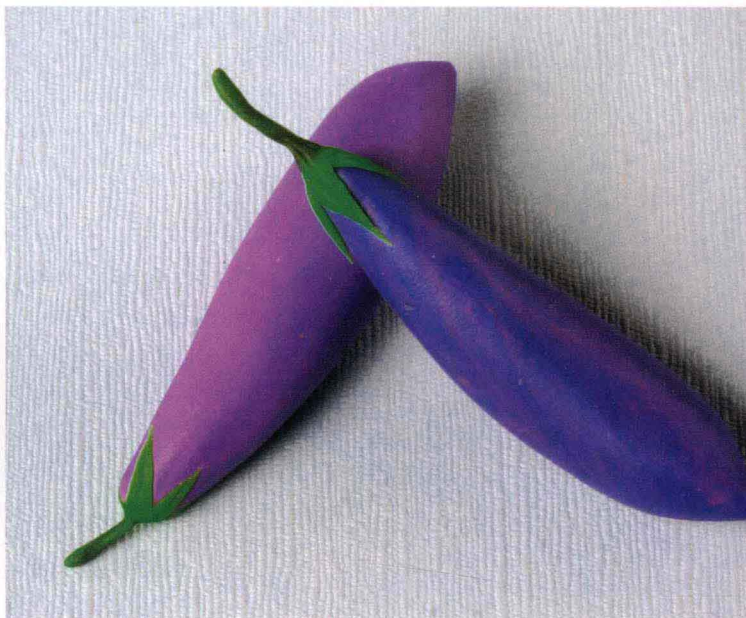


⑧

取 少量绿色面团揉成球状后再揉成长条形，一端揉成细长形黄瓜把①~③；用压纹刀压出装饰线和斑点④、⑤；取少许黄色面团拨出黄瓜花，贴在黄瓜底部即可⑥~⑧。

茄子

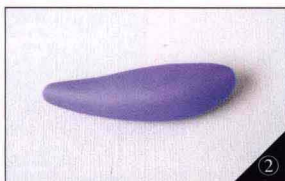
QIE ZI



取 少许红色和蓝色面团揉成紫色面团，搓出长条形（注意一端头大带尖，一端成圆头）①、②；取少许绿色面团揉成两片茄子叶形，用压纹刀压纹，呈十字形再装进茄子顶部③~⑥；取少许绿色面团和黑色面团做出茄子秆，装上即可⑦、⑧。



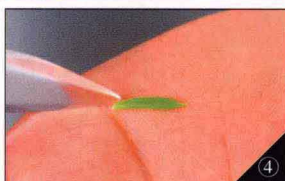
①



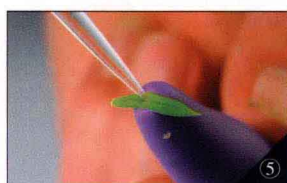
②



③



④



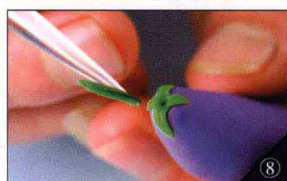
⑤



⑥



⑦



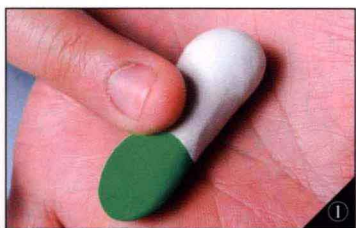
⑧

白菜

BAI CAI

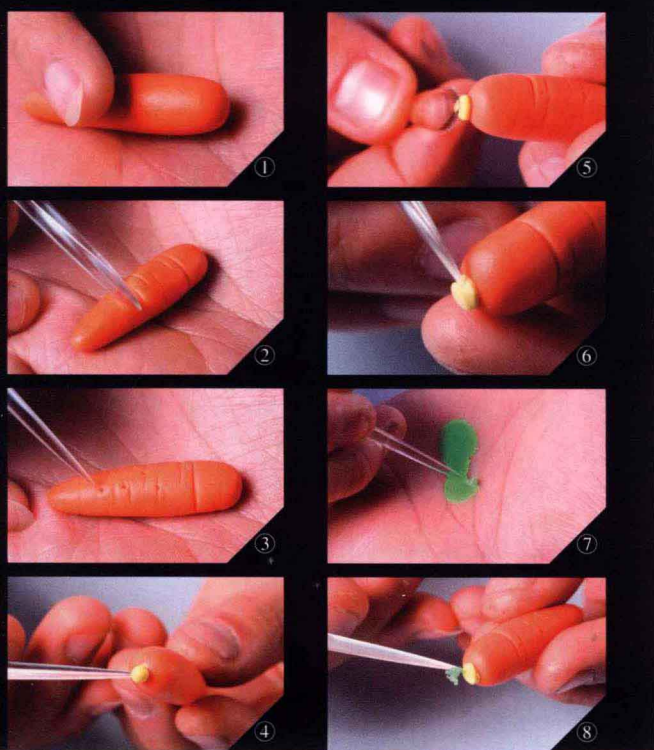
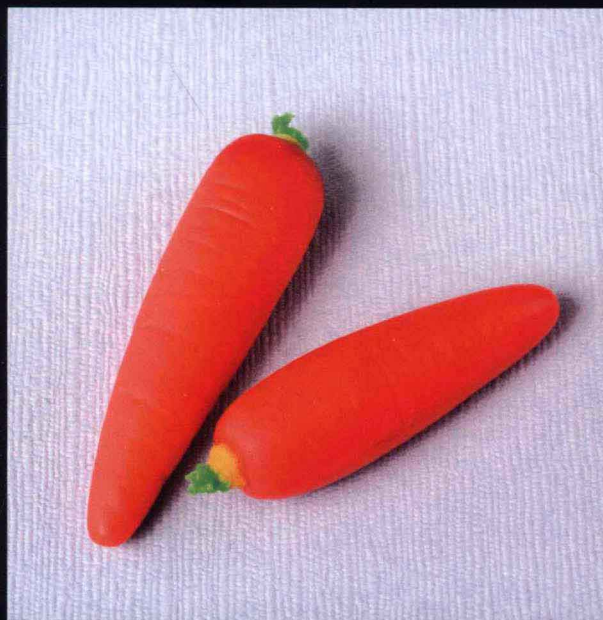


取 适量白色面团和绿色面团揉成长条形，在绿色面团一端捏出白菜叶形，即为白菜心①~③；取少量白色面团用剪刀剪修成白菜帮④~⑦，取少量绿色面团揉按压成白菜叶并与白菜帮组合（注意叶子捏得要薄），再用压纹刀压出装饰线，即为白菜叶⑧~⑫；将三片白菜叶贴在白菜心上，再用少许黄色面团做根组装即可⑬、⑭。



胡萝卜

HU LUO BO



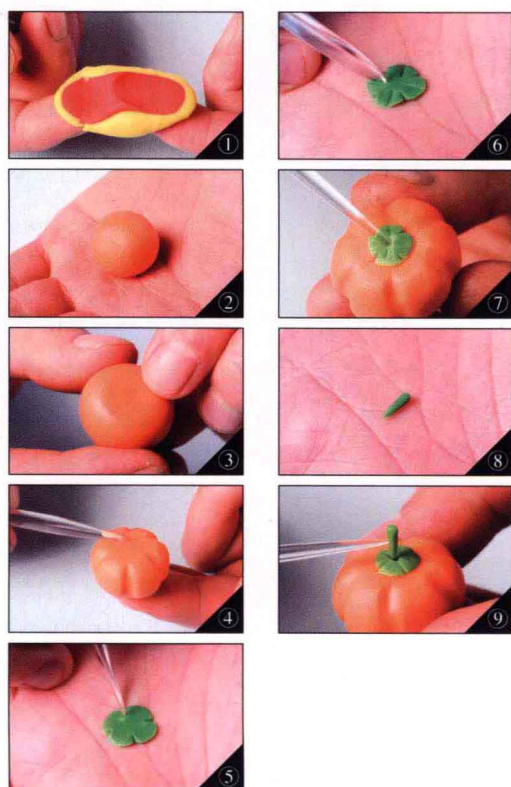
取 少量黄色和红色面团揉成橙红色面团，揉成长条形状（注意一端大一端小），用压纹刀压出装饰花纹和斑点①~③；用少许黄色面团做出胡萝卜茎，取少许绿色面团用压纹刀拨碎，粘在胡萝卜茎上即可④~⑧。

南瓜

NAN GUA

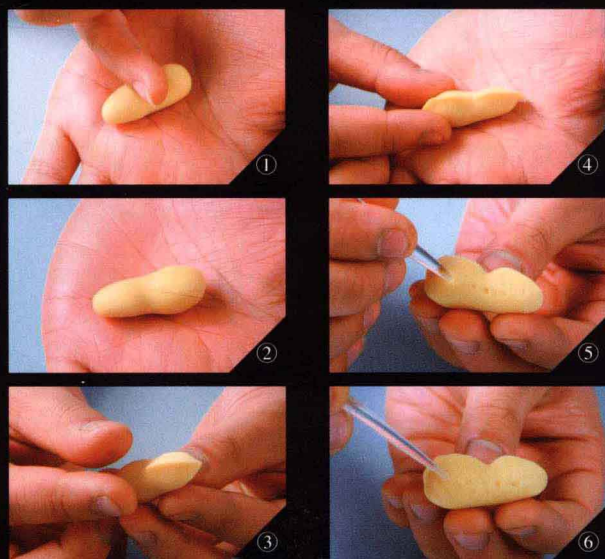


取 少量黄色和红色面团揉成橙黄色面团①，揉成球状（注意表面光滑，无裂痕）②，再压成棋子形（上下扁平）③，用滚棒压出凹槽④；用少许深绿色面团捏出南瓜叶，用压纹刀四周略推和压纹，装上⑤~⑦；用少许深绿色面团揉成南瓜秆，粘上即可⑧、⑨。



花生

HUA SHENG



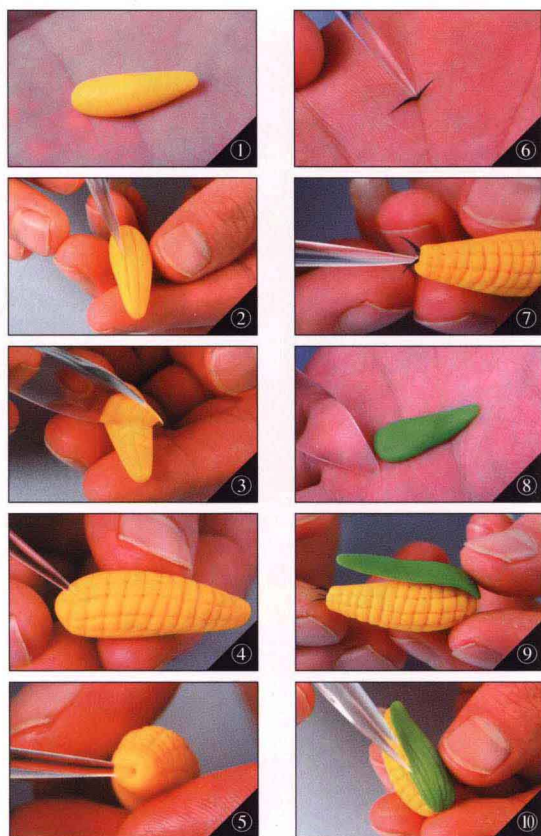
取 适量肉色、黄色和白色面团揉成米色面团，揉成球状后捏搓成花生形状①~④；用滚棒按出小坑⑤，再用压纹刀戳出斑点即可⑥。

玉米

YU MI

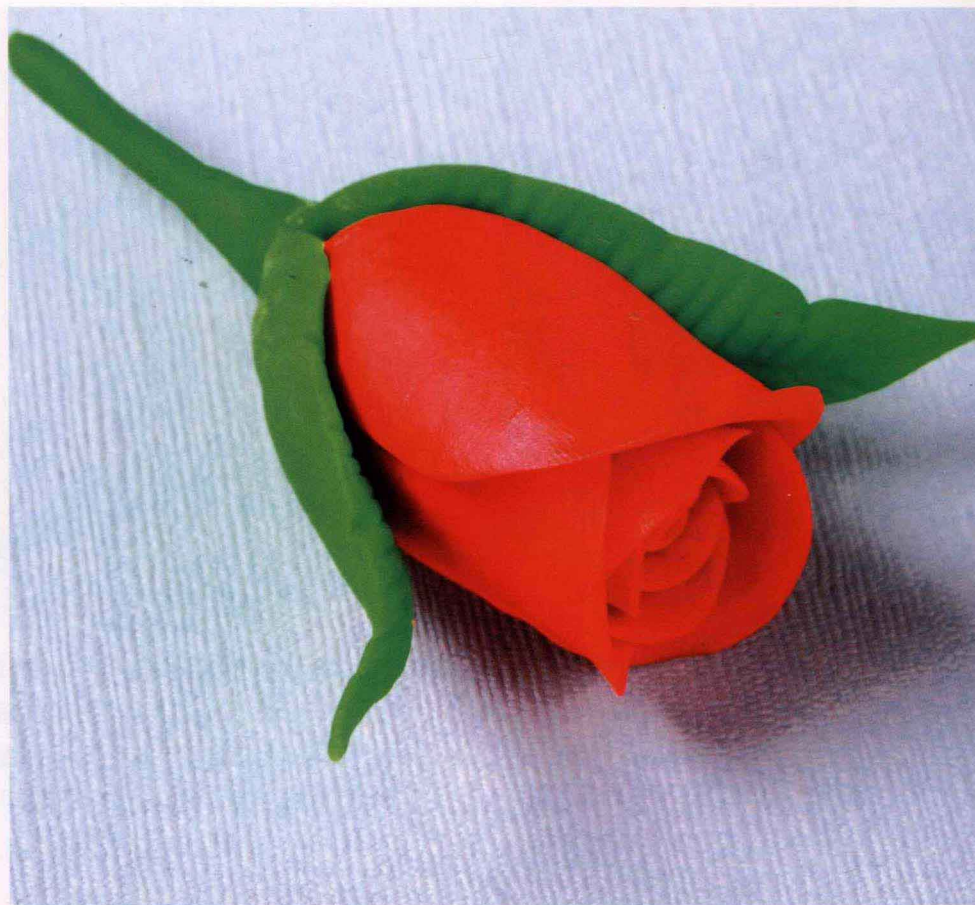
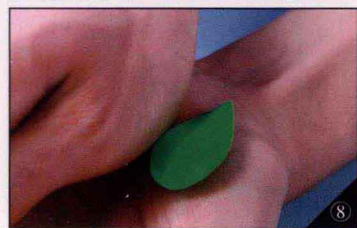
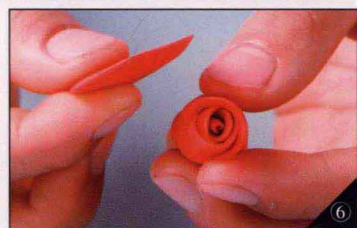
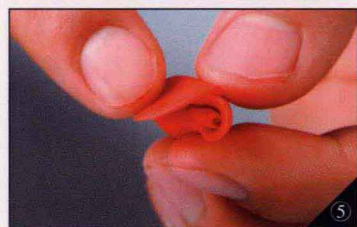
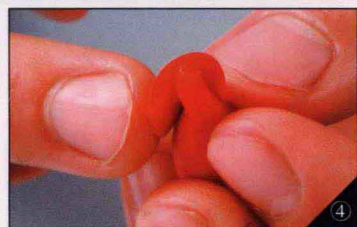
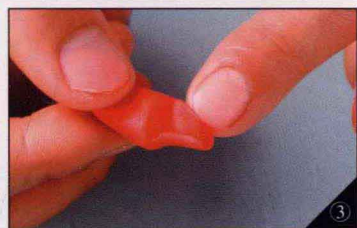


取 少量黄色面团揉成长条形，用压纹刀横向纵向压出玉米粒形①~④，用滚棒在顶部按出小坑⑤；用少许褐色面团搓成细丝并装入小坑⑥、⑦；取少量绿色面团捏出玉米叶形，装上，并用压纹刀压纹⑧~⑩。

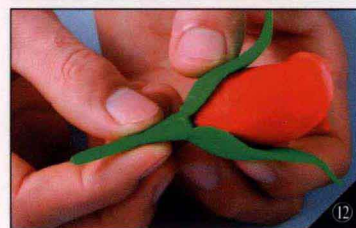
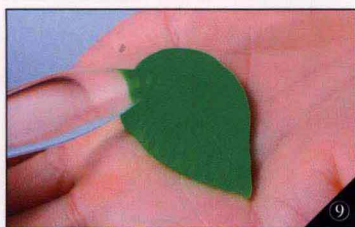


玫瑰

MEI GUI

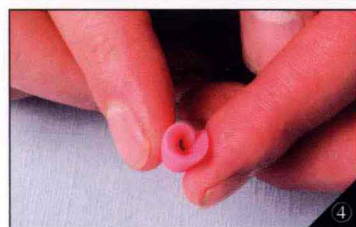
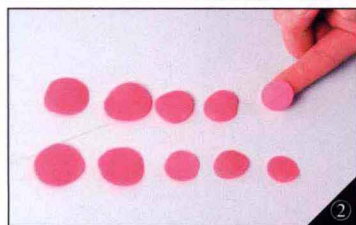
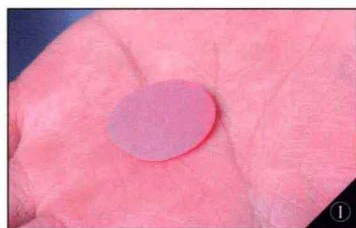


取 适量红色面团揉出小球和小圆片，小球一端捏成薄片，薄片卷起成花心①~③，小圆片做花瓣裹住花心，两片花瓣之间外包一片花瓣（注意不要贴过紧要留有余地）④~⑥；取少量绿色面团揉成长条，一端稍压扁成斜坡成茎⑦；取少量绿色面团揉成叶片形，压纹刀压纹后沿边略推，与花瓣、茎组装成形⑧~⑫。



月季

YUE JI



取 适量粉色面团揉成小球压成片做花瓣，从小到大排列①、②；小片卷起成花心，用花瓣裹住花心，两片花瓣之间外包一片花瓣，全部包上即可③~⑧；取少量绿色面团做叶，用压纹刀压纹，在叶片四周略推起，最后与花组装即可⑨~⑬。

