



食品雕刻教与学

面塑造型

张卫新 主编



上海科学技术文献出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品雕刻教与学.面塑造型/张卫新主编.——上海:上海科学技术文献出版社,2004.5

ISBN 7-5439-2264-9

.食... 张... .食品——装饰雕塑

IV. TS972.114

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第003546号

策划编辑:百辛

责任编辑:陈宁宁

封面设计:郭彪

食品雕刻教与学

面塑造型

张卫新 主编

上海科学技术文献出版社出版发行
(上海市武康路2号 邮政编码200031)

全国新华书店经销

上海浦东北联印刷厂印刷

开本 787 x 1092 1/16印张 4.5

2004年5月第1版 2004年5月第1次印刷

印数:1-6100

ISBN 7-5439-2264-9/T·750

定价:25.00元

主 编：张卫新

特邀顾问：

张小健（劳动和社会保障部副部长）

姜 习（世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会名誉会长）

张世尧（中国烹饪协会会长）

于法鸣（劳动和社会保障部培训就业司司长）

王家根（世界中国烹饪联合会秘书长）

臧春祥（劳动和社会保障部服务局培训学校校长）

侯玉瑞（劳动和社会保障部教培中心技能培训处处长）

李京平（商务部商业改革发展司服务发展处）

阎 宇（中国烹饪协会副会长）

张文彦（中国美食药膳杂志社社长）

张 军（中国饭店协会会长助理）

张桐林（北京工贸技师学院副院长）

罗远琪（北京烹饪协会秘书长）

技术指导：

王文桥 王义均 王仁兴 马 静 冯志伟 李玉芬 李瑞芬

杜广贝 周 锦 崔玉芬 刘宗新 刘国云 吴小雨 吴敬华

郭文彬 张文海 张志广 张铁元 张 蓉 胡传军 董玉昆

潘洪亮 曹广全 曹凤英 王步洲

食品雕刻：北京紫禁城皇宫美食（食品雕刻）设计制作工作室

主任：张卫新

委员：卢 岩 朱 珊 杨 深 杨严科 于庆祥

图片摄影：张卫新

插图绘制：张卫新

研習食雕技藝云

弘揚中華美食

姜習



二〇〇九年二月

姜习 世界中国烹饪联合会会长、中国烹饪协会名誉会长

食品雕刻藝術
中華烹飪瑰寶

張世堯



二〇〇九年二月

序

食品雕刻是以蔬菜瓜果等硬性原料和面、糖、黄油等软性食品原料为对象，借助食品刻刀、面塑刀、油塑刀、冰雕刀等雕刻工具，运用切、削、旋、挖、镂等雕刻和揉、搓、贴、压、捏等塑造技法，对食品原料自身进行一定艺术造型的一种烹饪活动。它把烹饪和艺术有机地结合起来，使烹饪作品在具有食用性的同时，又具有艺术观赏性，是我国雕塑艺苑的一朵奇葩。

《食品雕刻教与学》丛书——《花卉造型》、《禽鸟造型》、《哺乳动物造型》、《人物造型》、《龙凤造型》、《面塑造型》出版了，这是我单位青年烹饪教师张卫新同志继《中国宴会食品雕刻》一书后的又一力作。多年来他刻苦钻研、积极进取、不断创新，在中式烹饪尤其是食品雕刻领域取得了可喜的成就，在全国及省市级比赛中多次获奖，出版了多本烹饪书籍，其作品被多家报刊杂志发表，并接受中央电视台专访。授课之余还常被邀请到长城饭店、北京全聚德烤鸭店等多家宾馆饭店设计制作大型宴会展台，获得一致好评。

《食品雕刻教与学》丛书主要具有以下特点：

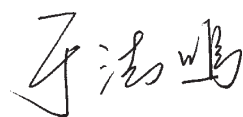
一、意识超前、思想领先。丛书体现了作者对食品雕刻的新认知、新感触，相信它会把读者领入食品雕刻艺术的新境界。作者对烹饪、民俗、工艺美术、食品原料、历史地理、建筑设计等方面的知识进行了不懈地钻研和探索，并不断地开拓和创新，其刀法精炼，技法娴熟，雕刻作品构思巧妙、造型生动、富有灵气和创意，常有与众不同处。

二、形式新颖，内容详尽。丛书在内容和形式上独具匠心，另辟蹊径，它将花卉、禽鸟、人物、哺乳动物、龙凤、面塑等众多题材分列开来，独自成册，进行了较为详尽的阐述。作者不辞辛苦，历时五年，用料三万余斤，亲自雕刻并拍摄近千件食雕作品，对主要作品的制作过程还做了图示讲解，直观形象，简便易学。另外，丛书对食雕原有题材进行了大胆创新，融进并增加了大量极富时代气息的新题材，如纤夫的爱、喜迎奥运、世界杯畅想、相聚2008等。

三、技法独特，造型巧妙。书中除了讲述戳刀法、旋刀法、直刀法、揉搓法、挤压法等常规刀法外，还着重讲述了划刻法、镂雕法、抖刀法、包裹法、填充法等新技法，这些技法简单易学、实用性强、便于操作，能使读者更快更好地掌握和运用食品雕刻技艺。书中既有按刀具技法的雕刻作品，又有依原料自身形态雕刻的作品，做到了零雕整装、立体整雕的灵活运用，造型极富变化，并对采用不同原料和技法而出现的不同雕刻效果进行了比较说明。

在此，我愿向广大读者推荐《食品雕刻教与学》丛书，希望它能成为读者的良师益友，同时也希望能在更多的烹饪培训院校中得到推广应用。

劳动和社会保障部培训就业司司长



目 录

第一章 面塑基础知识 1

第一节 面塑技法	1
第二节 面团配制	2
第三节 面塑应用	3
第四节 面塑技法的学习	4

第二章 面塑造型制作图解 5

第一节 花卉造型塑造	5
第二节 禽鸟造型塑造	14
第三节 哺乳动物造型塑造	19
第四节 人物造型塑造	20

第三章 面塑造型作品精选 23

花卉	23
禽鸟	30
哺乳动物	34
神仙仕女	40
童子	53
面塑盘饰	60
面贴造型	62

面塑工具及辅料

如图所示,4、5为面雕塑刀,俗称拨子,一般选用牛角、有机玻璃、竹木等长片状材料制作而成,一端为尖状,另一端为圆弧或长弧形。其长弧一端主要用于对服饰的切、割、压;尖的一端主要用于对眼角和嘴的扎、挑、剔以及对花草的拨、划等。

6为碾子,制作材料同上,为一端圆、一端尖的长锥状,其圆端用于推、挤、撮、压半圆形衣纹和面部表情;尖端用于对眼珠、鼻孔等细小部位的挑压。

7为碾轴,长圆柱形,主要用于碾压风带等薄片。

3为剪刀,用于服饰、花卉、手指的剪制。

8为镊子,用于镊取、镶嵌小型面塑坯料。

10为竹签,俗称手棍,用于对面塑作品的支撑。

1为小木梳,用于碾压制作佛珠、项链、斗笠、铠甲、竹篓等饰物。

9为毛笔,用于面塑人物脸部着色或对整个作品上光。

2为花戳,金属薄片卷制成具有祥云、浪花、火焰等形状的小戳或在其它材质上写有福、禄、寿、喜等字样的印戳。

压板,用正方形或长方形有机玻璃板制成,用于花瓣、树叶和服饰的压制。

蛋清(鱼胶),用于对面塑作品的上光。

手油,蜂蜡与食用油按1:8混合,防止粘手。



第一章 面塑基础知识

面塑，俗称捏面人，是以面团为原料，运用双手或借助面塑工具，施以捏、挤、压、贴、剪、镶、挑等面塑技法，制作成具有一定艺术造型和创作思想的雕塑作品。面塑源于盛唐，发展于明清，是极具中国地方民族特色的传统手工艺，具有原料易得、制作简便、容易成形、造型逼真、容易保存、实用性强等特点。面塑的制作有学院派和民间派两种，本书主要从烹饪学的角度对其进行简单介绍。

第一节 面塑技法

揉：将大块面团放于面板，用双手反复搓压，使面团滋润的技法，或将小块面团放于左手掌心，用右手手掌或单一手指指肚紧附于面团表面，均匀用力作同心圆运动，使面团成为圆球（珠）的技法。

搓：将面团放在左手掌心，双手合拢或用右手单一手指紧贴面团，均匀用力前后运动，使面团成为粗条状的技法。

延：将搓好的粗条状面团放于左手掌心，右手中指和食指紧附于粗条中间，前后搓动，同时两手指逐渐向两边分开，使面团由粗条变为细条的技法。

擀：将面团放于左手掌心，右手大拇指紧附表面，向前用力按压，使之成为薄片状的技法。

拨：将擀压成薄片的面料，用面塑刀反复刮、划，使面片成为团簇状花草的技法。

卷：将片状面团有规律地团在一起，或将长条状、管状、丝状（菊花花瓣）弯曲成形的技法。

挑：用面塑雕刀上下轻轻运动塑造成形的技法（如眼睛、鼻子的塑造）。

嵌：将小面团嵌入较大面团内部的技法（如眼珠的塑造）。

贴：将小面团粘于较大面团表面的技法（如眉毛的塑造）。

压：用压板或手掌将面团压成各种规格薄片的技法，或用碾子粗端挤按眼窝、嘴角的技法。

裹：用一种薄片状面团给另一种球形或其它形状面团“穿衣”的技法。

剪：将压成片状或包裹成球状的面团用剪刀塑造成形的技法。



揉



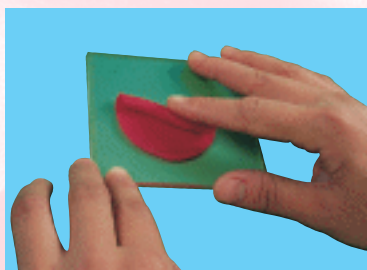
搓



延



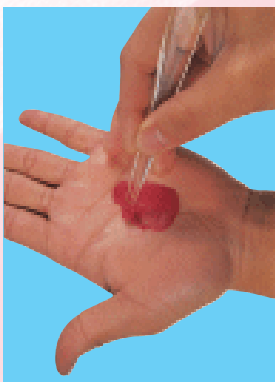
振



卷



裹



拨



剪



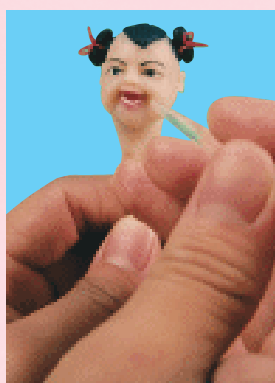
挑



嵌



贴



压1



压2

面团调色与放置

第二节 面团配制

面塑所用面团的配制有工艺配方和食用配方两种，我们一般以食用配方为主。

1. 面团原料的配比

配方一：澄面 500 克、精盐 30 克、色拉油 50 克、开水 300 克、食用色素适量。

配方二：富强粉 500 克、汤圆粉 200 克、精盐 40 克、蜂蜜 50 克、色拉油 60 克、开水 400 克、食用色素适量。

2. 面团的制作

配方一：先将澄面和精盐混合均匀，倒入开水烫面，待面饬好，倒入油，揉搓滋



润，加入色素，调制所需的彩色面团，用保鲜袋包好备用。

配方二：先将富强粉、汤圆粉和精盐混合均匀，倒入开水烫面，再将其制成3厘米厚的面片，入锅蒸或煮30分钟，取出，加入蜂蜜、色拉油、食用色素，揉搓滋润，用保鲜袋包好备用。

3. 面团的特点

配方一：质感强，光洁度好，但可塑性稍差，容易干裂，适用于各类花卉、蔬菜、瓜果等造型的塑造。

配方二：质感和光洁度稍差，但可塑性极强，不易干裂，适用于禽鸟、哺乳动物、人物等造型的塑造。

4. 面团的调色

民间工艺面塑主要突出艺术欣赏性，要求保存时间较长，一般选用色彩稳定但不能食用的国画色或油画色进行调色；烹饪面塑主要突出食用性，艺术欣赏性次之，一般采用食用色素中的天然色素（动物、植物、微生物色素）和人工合成色素。

天然色素主要有：叶绿素（绿菜汁）、红曲色素、玫瑰红、焦糖色、胡萝卜素（橙红、橙黄）、姜黄粉、玉米黄、红花黄色素、辣椒色素（红、黄）、甜菜红色素、紫草色素（蓝）。

人工合成色素有：苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、靛蓝等，要根据食品卫生法相关规定，限量使用。

面塑中经常应用的面团有：本色面团、白色面团、黑色面团、桃红色面团、大红色面团、橙黄色面团、深蓝色面团、肤色面团（由朱红、黄色、白色面团调和而成）。

面团调色

将大块本色面团分成若干小面团，将小块面团碾压成长宽比为6:1的厚片，将所需色素均匀涂抹于厚片中间，将厚面片卷成筒状，将圆筒状面团拧成麻花状，揉搓均匀。

注：添加色素时应少量多次加入，以防色泽过浓。

为便于塑造，彩色面团一般按本色、白色、黄色、红色、绿色、蓝色、黑色由浅到深、由暖到冷的顺序摆放，并留有一定间隙，以防串色。

烹饪中面塑面团的用量应根据塑造作品的多少及使用时间的长短酌情调制，并将其置于保鲜袋内，入冰箱冷藏，一般可使用一周左右。传统工艺面塑因为加入苯酚等防腐剂，可提前一周到半月调制，用保鲜袋常温保存。

第三节 面塑应用

1. 小型面塑作品可以用于对某些菜肴或面点的点缀和装饰。
2. 二维平面面贴作品可以和冷荤拼摆一样作为看盘应用，三维大型立体面塑可以和食雕看盘一样应用于各种主题宴会。
3. 面塑花卉、人物、禽鸟、哺乳动物等各种组合造型还可以制作各种大型展台。

第四节 面塑技法的学习

1. 美学知识 了解、掌握相应的工笔、素描、色彩、透视、构图等美术知识，是学好面塑技艺的根本保障。

2. 民俗知识 熟知和掌握我国各民族与福、禄、寿、喜等相关的生活习俗、礼仪知识，是进行面塑作品创作的生命源泉。

3. 烹饪知识 熟知每一道菜点的色、香、味、形、质、器、意及各种主题宴会的性质，是使面塑作品能够和烹饪活动有机结合的必备条件。

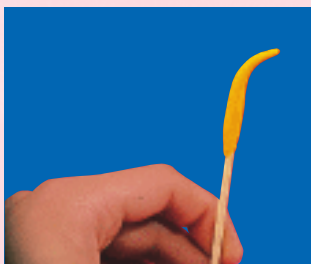
4. 吃苦创新 学习面塑技艺不仅要刻苦钻研、勤奋学习，还要打破常规，勇于创新，这样才能创作出具有鲜明个性和生命力的好作品。

第二章 面塑造型制作图解

第一节 花卉造型塑造

花卉果蔬雕刻大多从花冠最外层开始,逐层向内雕刻花瓣,直至花蕊,属于减料雕刻;花卉面塑一般则从中心花蕊开始,由内向外添加花瓣,属于加料塑造;这也表明雕刻和雕塑在对相同题材进行艺术造型时制作步骤和技法的不同。面塑花卉的关键是了解和掌握花卉的造型特征:花卉由花头、叶子、枝干构成,我们主要是对花头进行塑造,花头由花瓣、花蕊、花托等组成,花头的形状有球形(大丽花)、碟形(梅花)、筒形(喇叭花)及不规则形等;花瓣的形状有圆形(月季、玫瑰、茶花等)、尖形(荷花、百合、令箭、昙花)、舌形(金盏菊、大丽花)、缺裂形(牡丹、芍药)、椭圆形(玉兰、郁金香)、丝筒形(各类菊花)、异形(马蹄莲、牵牛花),花蕊的形状以梅花式、荷花式、牡丹式、百合式、郁金香式为典型代表。(具体图示请参阅《食品雕刻教与学—花卉雕刻》)通过对上述知识的掌握,我们便能够把所要塑造的花卉进行区分,从而又快又好地塑造出造型逼真、千姿百态的作品。

原料:黄色、白色面团
工具:竹签、压板
技法:搓、压、捏
步骤:(如图)



1.将黄色面团搓捏成马蹄莲花蕊。



2.取白色面团搓成一头尖一头圆的橄榄形。



3.将白色面团压成桃心形薄片。



4.用白色薄片包裹黄色花蕊。



5.将花边翻卷造型。

马
到
成
功





国
色
天
香

面塑造型制作图解

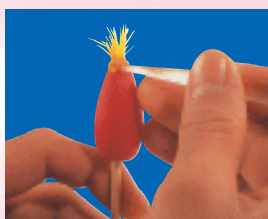
7

原料：红色、黄色、白色
面团

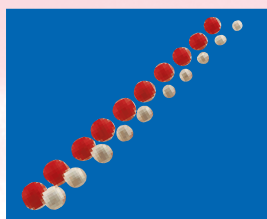
工具：竹签、压板、拨子

技法：搓、捏、压、镶、
贴、撮等

步骤：(如图)



1 将黄色花蕊镶贴于花托上。



2 将红色和白色面团各搓成 10 个大小不等的小球 (红球比白球大 3 倍)。



3 将最小的红色和白色小球重叠放置，压成边端白、中间红的圆形大片。



4 将大片捏成皱折状的花瓣。



5 将花瓣包裹于花托上。



6 重复以上步骤，相互叠压地塑出其它花瓣。

牡

丹



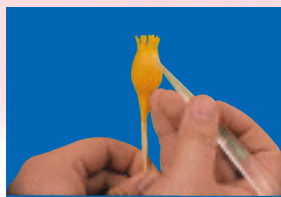
菊

花



春
光
长
寿

原料：红色、黄色面团
工具：拨子、压板、竹签
技法：搓、压、贴、镶等
步骤：(如图)



1.取黄色面团塑出花托和花蕊。



2.取红、黄色面团各一小块(红色为黄色的3倍)搓成长条备用。



3.将黄色面团放置于红色面团中间,用压板压出红、黄相间的菊花花瓣。



4.镶贴出最内层花瓣。



5.塑出中间两层花瓣。



6.塑出外边三层花瓣,并将花瓣翻卷。



大丽花

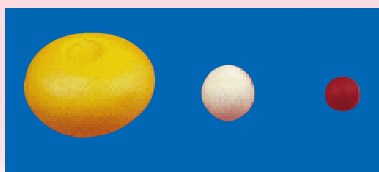


佳
丽
有
约

原料：红色、黄色、绿色、白色面团

工具：压板、剪刀

技法：搓、压、捏、剪等
步骤：(如图)



1. 先将红色、黄色、白色面团搓成圆球，再将黄色圆球压扁。



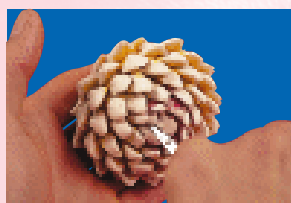
2. 将红色面团嵌入黄色面团顶部，把白色面团压成薄片。



3. 将白色面团均匀包裹于黄色面团外层。



4. 剪刀外倾，错落有序地剪出外边几层花瓣。



5. 剪刀内倾，剪出中间几层花瓣。



6. 用剪刀尖端剪出内层花瓣。