

# 学生烹饪工艺美术设计能力的生成与培养

字娟

(保山中等专业学校(保山技师学院) 云南 保山 678000)

**[摘要]**随着我国经济的快速发展,人们越来越重视烹饪美学,将烹饪工艺与菜肴制作相结合,对促进现代餐饮发展具有重要作用,人们对美食也提出了更高的要求。除了可食用的食物,还要有一定的审美,这就要求厨师有自己的工作技能,还要有一定的审美观念。在此基础上,本文首先总结了烹饪工艺的概念和特点,通过详细讨论学生烹饪工艺设计能力的创造和培养方法,提高学生的烹饪设计能力。

**[关键词]**烹饪工艺美术;设计能力;培养

**[DOI]** 10.12252/j.issn.2096-6261.2019.12.437

## 引言

烹饪在美学上非常重要。高品质美食需要色、香、味、形俱全,实现内容与形式的有效结合。因此,厨师除了要有高超的厨艺,还必须具有审美素养。近年来,烹饪教育受到高度重视,为使人才的能力和素质适应餐饮业实际发展的需要,必须加强学生烹饪工艺美术设计能力的培养,探索这个问题的实际重要性。

### 1. 烹饪工艺美术的概念

烹饪工艺美术是通过研究烹饪与美的规律,体现美食的审美意识。食物烹饪应以健康为基础,结合多种食材,通过厨师严格的技术加工和艺术塑造,赋予美食丰富的艺术形象,将饮食从单一食用提升到可观可食可赏,从而满足人们在享受美食的过程中提高审美需求。烹饪工艺美术是一门以烹饪食材为基础,运用美学规律,充分发挥食材的色、形、味的综合学科。

### 2. 烹饪工艺美术特点

利用形状和颜色来表现菜肴的内容和形式是烹饪工艺美术的突出表现。不仅可以在烹饪技艺层面考虑它的特色,更要从烹饪艺术的角度了解它的特色。一般来说,烹饪工艺美术的特点具体体现在烹饪艺术设计过程中。

厨师必须具备超越个人能力的综合能力,如性格培养、审美意识、专业能力、知识培养等。由于食材的可塑性,厨师们可以利用厨艺的艺术表现,不仅可以激发人们的食欲,还可以提高用餐的氛围和内容,增加用餐过程的幸福感。因此,厨师的技能可以体现在烹饪艺术和工艺的制作和设计中。

烹饪工艺美术作品需要消耗大量的脑力和体力。学生应以表达人们的美好愿景为主题,其厨艺不仅包括烹饪技术,还包括艺术创作的内容,两者要相互融合,共同发展。因此,学生必须在日常生活加强学习。艺术源于生活,要加强多层次的文学、民俗、艺术等方面的学习,提高个人素质,才能充分发挥烹饪工艺美术的积极作用,创造出美学和味道融合的作品。可见,美学的培养关系到学生厨艺的发展,学生可以通过学习烹饪工艺美术来提高他们的审美素质,创造出符合人们审美要求的美食作品。

### 3. 学生烹饪美术设计的生成培养策略

#### 3.1 根据学生特点开设课程

为了培养烹饪工艺美术设计技能,需要结合学生自身的特点。由于每个学生的生活阅历和成长环境不同,在理解力、学习习惯、实践过程等方面都有所不同。根据以往的工作经验,总结了几个问题。首先,现在的学生对动画更感兴趣,对民间艺术等传统艺术不太熟悉。二是中学生以文化课为主,忽视美育,学生绘画基础不理想。三是学生缺乏良好的学习习惯,对

专业知识理解能力差,文化特色不强,设计能力培养烹饪工艺美术达不到预期效果。因此,要培养烹饪工艺的设计技能,需要灌输专业知识,并以绘画和传统模式为突破口,寻求符合学生实际需求的学习方法,激发学生的学习乐趣。

#### 3.2 专业与学习内容一致

厨师是餐饮行业的重要组成部分,是整个行业的核心。烹饪受食材和卫生的约束,虽然与绘画密切相关,但它仍然有自己的表现方式。因此,为了帮助学生能够设计烹饪工艺美术并应用美学法则来创造美食,将烹饪技术与工艺美术设计能力的培养内容相结合,以合理的色彩搭配为主,结合传统吉祥图案、烹饪图形、烹饪色彩开展烹饪技艺的培养教育。

#### 3.3 加强学生实践技能的培养

教师在培养学生的理论知识的同时,还应培养学生的实践能力。教师应在烹饪艺术教育中积极组织各种实践活动,提高学生的实践技能。首先,教师可以安排他们对学生进行素描指导。例如,在食物雕刻课上,老师可以先给学生展示一种植物,让学生观察植物的特征和形状,然后进行素描。其次,师生临摹,教师可向学生展示精彩的图片,引导学生分析这些图片的创作技巧和特点,然后让学生逐步进行临摹、对比,提高记忆、写作技能,创造理解力。最后,教师通过设置不同的主题,可以让学生根据主题设计菜肴,如生日主题、婚宴主题等。教师可以让学生分组设计和练习,看看哪些小组最有创意。

## 结束语

综上所述,现代餐饮业的快速发展,离不开烹饪工艺与烹饪生产的融合。培养烹饪艺术和工艺设计技能的目的提高学生的审美意识。因此,在培养烹饪工艺设计能力时要注意专业性与培养内容的结合,设置适合学生特点的培养内容,加强实践,加强对烹饪工艺设计能力的培养,提高烹饪艺术和设计技能。

## 参考文献

- [1]阮珉斌.中职学生烹饪工艺美术设计能力的生成与培养[J].美术教育研究,2015(08).
- [2]张臣.学生烹饪工艺美术设计能力的生成与培养[J].环球市场信息导报,2017(18):90.
- [3]董海波.学生烹饪工艺美术设计能力的生成与培养[J].设计,2016(18):114~115.
- [4]阮珉斌.中职学生烹饪工艺美术设计能力的生成与培养[J].美术教育研究,2017(08).
- [5]林农.装饰图案在烹饪工艺美术教学中的作用[J].福建基础教育研究,2016(01).