



食物模型 逼真如「實」物

2014-10-18 記者 簡品心 報導



走過美食街，總會看見店家的櫥窗裡擺設著琳瑯滿目的食物模型，拚命地催發出「美食」的魅力誘惑客人光顧。這些模型擁有油亮的色澤、精緻的紋路與擬真的質感，令顧客各個垂涎三尺，恨不得穿過玻璃，抓出來狠狠啃上一口。然而，店門口俯拾即是食品模型，卻是經過繁複的手工製作而成的。在食品模型師銳利的眼光、細膩的技巧與不放過任何一點細節的堅持之下，誕生了永保「新鮮」的開胃大餐。



以假亂真的食品模型，其製作過程耗時且費工。(照片來源/簡品心攝)



為符合客人需求，模型師先替真實的食物建模。

待建模完成後，同一副矽膠模具就能複製出擬真的食材。(照片來源/簡品心攝)

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶

- 關余膚色 我想說的事

總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界
陳思章 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員
張婷芳 / 人物



將調色過的樹脂倒入模具，放進烤箱加溫。
在達到理想的硬度與顏色之前，需要反覆中斷烤箱並添加樹脂。（照片來源／簡品心攝）



烤箱溫度也是一門學問。溫度太高時模型容易燒焦，太低則無法硬化。（照片來源／簡品心攝）



模型硬化完畢並冷卻後，模型師將模型從模具拿出，細心修剪。（照片來源／簡品心攝）



調色考驗製作者對色彩的敏銳度，看似單一色調的巧克力醬，就需要混合黑色、白色以及不同深淺的咖啡色。
(照片來源／簡品心攝)



以油性顏料替模型上色，過程如作畫。食物的立體感慢慢浮現後，模型便接近完成。(照片來源／簡品心攝)



模型最後的妝點與擺盤仍然不容馬虎，模型師擠鮮奶油顏料的手法則彷彿甜點師傅。(照片來源／簡品心攝)



製作完成的模型令人食指大動。(照片來源/簡品心攝)



展示品的背後，食品模型的工作室散布著各式各樣的原料。(照片來源/簡品心攝)



模型師的成就感來自於接近百分之百的「仿真」，還原度高的舒芙蕾烘蛋模型就曾被人咬下一口。
(照片來源/簡品心攝)



那些年 爸爸與芭樂的回憶

在阿爸生日那天，樞樞憶起爸爸與芭樂的故事。

橙色的季節 唯美「柿」界



新竹九降風吹起陣陣柿香，一片澄黃映入眼簾，那既是辛苦的結晶，也既是甜美的滋味。

▲TOP