

<<食雕精选>>

图书基本信息

书名：<<食雕精选>>

13位ISBN编号：9787122044471

10位ISBN编号：7122044475

出版时间：2009-4

出版时间：化学工业出版社

作者：东方食艺组织 编写

页数：90

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<食雕精选>>

前言

中国今天的食品雕刻界，可谓百花齐放、人才辈出；雕刻方面的书籍也是琳琅满目、种类齐全。本人从事食品雕刻教育已经有二十多年的时间，在从教的过程中我深知，一本好书，就像一位好的引导者，一位好老师。

这是我接受邀请组织制作这本雕刻书籍的原因之一。

另一原因在于，虽然我在20世纪80年代就出版过雕刻方面的专业书籍，但二十多年过去了，食品雕刻在技法、选材、雕刻主题等方面都有了新的突破，所以有必要对这些新的东西进行一个总结。

以龙雕为例，20世纪80年代的龙凤三部是我的代表作，也是2002年被誉为“中华食雕第一龙”称号的奠基石。

那时的雕龙手法比较抽象（如图1），各部位的特点不是很突出，而2000年以后，雕龙的手法逐步显得具体突出（如图2），从这两幅作品的对比可以看出来。

东方美食院长刘广伟先生在高等职业教育教材《食品雕刻》一书的序中写道：近年来食雕有很大的发展，不同风格流派、雕法、雕技百花齐放。

较著名的有北京赵惠源的“赵派”，沈阳齐欣的“齐派”，我国台湾廖清池的“廖派”三大流派。

“赵派”的工笔和“齐派”的写意，奠定了中国目前食品雕刻界“龙飞凤舞”和各地分支小流派频出的繁荣局面。

希望这本书的出版，能够为中国食品雕刻的发展做出新的贡献。

当然，书中不足之处在所难免，敬请广大读者给予批评指正。

<<食雕精选>>

内容概要

本书介绍了果蔬雕基础及造型，并介绍了部分泡沫雕造型。

<<食雕精选>>

书籍目录

第一部分 基础知识 一、花卉、禽类、动物雕刻简论 二、食品雕刻基本程序 三、基本施刀方法 四、选择雕刻工具 第二部分 常用部件雕刻 一、龙身体部位雕刻 二、孔雀头部 三、公鸡头部 四、鸟头部 五、鸟翅膀的刻法 第三部分 人物雕刻 布袋和尚(1) 布袋和尚(2) 长眉罗汉头像 长须寿星 反弹琵琶 观音 降龙罗汉头像 苦行僧 顺风罗汉 弥勒佛 避雨渔翁 仕女(1) 仕女(2) 鲤鱼仙子 寿星 写意人像 笑口常开 篮球明星 第四部分 动物类 白鹭 比翼双飞 飞鱼 海螺 海豚(1) 海豚(2) 荷花鲤鱼 欢呼 金钱虎 金枪鱼 锦鸡 鲤鱼跳龙门 鲤鱼献宝 卡通狗 鹿头 梅花鹿 喃喃低语 麒麟献宝 热带鱼 神仙鱼 天鹅 虾趣 仙鹤造型 小麻雀 蟹将军 雄鹰 燕鱼 羊头 翼龙 野马 异形 海洋鱼 招财猪 孔雀 锦绣前程 第五部分 其他 孔雀灯 萝卜灯 西瓜花 椰子树 第六部分 泡沫雕欣赏 孔雀开屏 泡沫龙 孔雀、仙鹤头部 鹰头 锦鸡 孔雀 鱼篓

<<食雕精选>>

章节摘录

插图：第一部分 基础知识一、花卉、禽类、动物雕刻简论 谈到花卉，人们自然会联想到绚丽多姿、五彩缤纷的世界，人类是最喜欢用花朵来表达自己的感情的，花卉雕刻在宴席上起着同样的作用。在我国，自从有了食品雕刻，人们就用食用原料来雕刻各种花卉来装饰宴席，起到点缀和观赏的作用。

花卉雕刻，可以利用多种食用原料，如胡萝卜、白萝卜、心里美萝卜、青萝卜等各种萝卜，以及南瓜、白菜等，都可以雕刻不同颜色、不同种类的花卉。

在各宴会的特别宴席中，我们要注意到民族风俗和各国的不同风情，不同的花卉，所象征的意义也不相同，所以要求我们要了解各国宾客的风俗习惯、爱好与忌讳，这样才能保证所选的题材取得好的效果。

比如，中国人习惯用牡丹表示富贵，荷花表示高洁，玫瑰表示爱情。

同时还喜欢菊花、梅花等。

而法国人则不同，他们不喜欢菊花，而是喜欢马兰花、百合花等。

日本人不喜欢荷花，在他们看来荷花意味着祭奠，他们喜欢的是樱花。

上述例子说明，花卉雕刻在宴席中所起的重要作用和它的特殊意义，同时对我们这些从事食品造型的设计者们提出了更高的要求，不仅仅在手法上要有功夫，还要提高自身文化素质，只有这样，我们所追求的食品造型艺术才能得到更好的发展。

<<食雕精选>>

后记

中国今天的食品雕刻界，可谓百花齐放、人才辈出；雕刻方面的书籍也是琳琅满目、种类齐全。本人从事食品雕刻教育已经有二十多年的时间，在从教的过程中我深知，一本好书，就像一位好的引导者，一位好老师。

这是我接受邀请组织制作这本雕刻书籍的原因之一。

另一原因在于，虽然我在20世纪80年代就出版过雕刻方面的专业书籍，但二十多年过去了，食品雕刻在技法、选材、雕刻主题等方面都有了新的突破，所以有必要对这些新的东西进行一个总结。以龙雕为例，20世纪80年代的龙凤三部是我的代表作，也是2002年被誉为“中华食雕第一龙”称号的奠基石。

那时的雕龙手法比较抽象（如图1），各部位的特点不是很突出，而2000年以后，雕龙的手法逐步显得具体突出（如图2），从这两幅作品的对比可以看出来。

东方美食院长刘广伟先生在高等职业教育教材《食品雕刻》一书的序中写道：近年来食雕有很大的发展，不同风格流派、雕法、雕技百花齐放。

较著名的有北京赵惠源的“赵派”，沈阳齐欣的“齐派”，我国台湾廖清池的“廖派”三大流派。

“赵派”的工笔和“齐派”的写意，奠定了中国目前食品雕刻界“龙飞凤舞”和各地分支小流派频出的繁荣局面。

希望这本书的出版，能够为中国食品雕刻的发展做出新的贡献。

当然，书中不足之处在所难免，敬请广大读者给予批评指正。

<<食雕精选>>

编辑推荐

《食雕精选》食雕精选，美食文化，雕刻造型，大师指点，细致示范，简单易学。

<<食雕精选>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>