

<<食品雕刻>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻>>

13位ISBN编号：9787501908707

10位ISBN编号：7501908702

出版时间：1988-12

出版时间：中国轻工业出版社

作者：胡光旭,王祥

页数：146

字数：153000

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>

## <<食品雕刻>>

### 内容概要

为了适应不同层次读者的需要，本书在内容、篇幅和文字上都作了恰当的安排。从历史的由来和发展、基本特色、基本步骤、所用原材料、主要工具的特点和功能、基本执刀和施刀方法以及具体雕刻工艺程序等诸方面对蔬菜雕刻这一门技艺作了较详尽的介绍。文中还附有彩色插页，使读者能够通过照片、欣赏胡光旭、王祥两位师傅的作品，领略他们的艺术风貌。

本书还可以作为学习刻萝卜花的工具书，供各宾馆、饭店、酒家、餐厅等旅游服务业的职工参考，也可以作为增长知识乃至消遣娱乐的一般性读物。

举办蔬菜雕刻培训班时，亦可选此书作教材。

## &lt;&lt;食品雕刻&gt;&gt;

## 作者简介

## 特级技师胡光旭 简介

胡光旭师傅是北京友谊宾馆特级技师，生于1935年，自1954年开始从事西餐、中餐烹调工作，1961年开始钻研蔬菜雕刻艺术。

早在六七十年代，他精湛的菜雕技艺就已享誉京华。

他曾先后在周恩来总理、邓小平、陈毅、叶剑英等党和国家领导人为欢迎外国贵宾举行的大型国宴上制作过“百花迎春”、“松鹤延年”、“喜鹊登梅”等多种精美的菜雕作品。

他的菜雕艺术是在

继承和发扬我国民族传统和吸收西餐菜雕长处的基础上，融会贯通、大胆创新发展起来的。

他的作品题材丰富、形式多样、形象丰满、风格典雅、色彩绚丽。

胡师傅的菜雕技术基本上是自学自钻的。

起初，他常常自己

买来萝卜等原料，一有空就刻花，不分昼夜，废寝忘食。

为了刻

好各种花卉、动物形象，他经常利用休息时间到公园、动物园认真观察研究。

他还经常走访工艺美术工厂、商店，从其它工艺品

制作中吸取营养，以提高菜雕技艺……正是这样长期潜心钻研，胡师傅才取得了非同凡响的成就。

他的菜雕艺术多次受到国内外人士的高度评价。

1979年以来，在北京市饮食服务及财贸行业

举行的技术比赛中他曾多次获得第一名，并被评为“北京市技术能手”，1984年又被授予“北京市特级技师”称号。

《人民日

报》、《北京日报》、《经济日报》、《中国画报》、《中国食品》、中央人民广播电台和中央电视台都曾报道过他的事迹或刊登过他的作品。

1981年，他曾随中国工艺美术代表团访问西班牙，他的技艺受到了西班牙人民的赞扬。

## 王祥 简介

王祥师傅是北京友谊宾馆青年厨师，1955年生于北京。

1972年初中毕业后，到友谊宾馆做餐厅服务员，1974年开始从事西餐烹调工作，1977年从师于胡光旭师傅，学习冷荤食品雕刻技术。

在胡光旭师傅的精心传授下，他勤学苦练，潜心钻研，业务掌握很快，雕刻技艺迅速提高，成为胡光旭师傅的得力助手，并且很快在北京市饭店服务业中崭露头角。

## <<食品雕刻>>

在1978年北京市财贸系统业务技术比赛中王祥师傅名列前茅，并为全国财贸大会代表作了表演。

1980年被授予“北京市技术能手”称号。

中央人民广播电台、

《北京日报》、北京电视台及一些报刊杂志先后介绍过他刻苦学艺的事迹和他的作品。

此后，他经常和胡光旭师傅一起承担为

党和国家领导人接待外国国家元首和政府首脑的宴会制作大型菜雕作品的任务，并经常在全国各大著名餐馆、饭店的技术交流会上进行技术表演，得到同行们的一致好评。

不仅如此，他

的菜雕艺术也经常得到国际友人的称赞。

1984年底，他随同我

国“友好之船”东渡日本，同日本同行进行技术交流，为我国人民争得了荣誉。

## &lt;&lt;食品雕刻&gt;&gt;

## 书籍目录

蔬菜雕刻的由来和发展蔬菜雕刻的基本步骤蔬菜雕刻艺术的基本特色蔬菜雕刻的原料雕刻刀具基本执刀法基本施刀法原料及成品的保管和贮存雕刻技法与操作实例 一、菊花 (一)菊花“新陶然醉” (二)菊花“青水绿波” (三)转菊 (四)菊花花苞 (五)龙爪菊 (六)非洲菊 (七)白菜菊 二、牡丹花 三、月季花 (一)怒放的月季花 (二)月季花的花苞 (三)半开放半含苞的月季花 四、玫瑰花 五、大丽花 六、荷花 七、睡莲 八、玉兰花 九、柱顶红 十、西番莲 十一、马蹄莲 十二、牵牛花(喇叭花) 十三、梅花 十四、金达莱 十五、翠鸟 十六、鹦鹉 十七、孔雀 十八、鲤鱼 十九、蝈蝈 二十、田鸡 二十一、万象更新 二十二、天女散花 二十三、西瓜盅立体小花雕刻实例 一、西红柿睡莲 二、西红柿小花篮 三、桔子瓣花 四、西红柿寿桃 五、喇叭花 六、西红柿瓣花 七、各种梳刀黄瓜片花 八、各种梳刀片花 九、多瓣小花 十、蝴蝶平面小花刻法举例拼摆图案方法举例

<<食品雕刻>>

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>