

<<图解食雕技法>>

图书基本信息

书名：<<图解食雕技法>>

13位ISBN编号：9787536462496

10位ISBN编号：7536462492

出版时间：2009-1

出版时间：四川科技

作者：韦昔奇

页数：100

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>

<<图解食雕技法>>

内容概要

本书的食雕表现对象覆盖花卉类、鸟类、动物类、鱼类、生肖类、传统吉祥动物类、人物类、瓜果类、卡通类、建筑类等，非常广泛。

在原料选择上以果蔬为主，兼顾现在流行的琼脂、泡沫等原料。

内容编排上由浅入深，由简至繁，循序渐进，重点突出。

每个作品均有详细的分步图片和文字说明，读者可直观地掌握作品的整个雕刻过程，轻松学习。

大部分作品创意新颖，适合广大读者现在和未来的工作及比赛之需。

<<图解食雕技法>>

作者简介

韦昔奇，国家级烹饪大赛评委、川菜烹饪名师、特贰级中式烹调师、高级营养师。先后被人事部和商务部联合授予“全国商务系统先进工作者”（享受省部级劳动模范待遇）、教育部“全国最佳烹饪指导教师”，四川省商务厅。优秀共产党员”、“优秀教师”，成都市。优秀教师”等称号

<<图解食雕技法>>

书籍目录

第一篇 食雕基础知识 一、食品雕刻的历史由来 二、食品雕刻的表现形式 三、食品雕刻的步骤 四、食品雕刻的常用原料 五、食雕成品和半成品的贮存方法 六、食品雕刻的常用刀法 七、食品雕刻的常用刀具及辅助材料 八、泡沫制品的常用刀具 九、食品雕刻的常用手法 十、磨刀技术 第二篇 食雕作品制作演示 一、花卉 荷花 白菜菊 直瓣荷花 马蹄莲 菊花 菊花 龙爪菊 大丽菊 向日葵 月季花 玉兰花 玫瑰花 玫瑰花 牡丹花 二、鸟类 翅膀 双鹤献寿 前程似锦 母子情深 孔雀开屏 飞鹰展翅 鹦鹉 喜上眉梢 鸳鸯戏水 绶带鸟 三、动物 蝴蝶 龙舟载宝 象来吉祥 金毛雄狮 侏罗纪时代 四、鱼类 蝴蝶鱼 虾趣 连年有余 金鱼 海豚 五、生肖 猪 鼠 牛 虎 兔 龙 蛇 马 羊 猴 鸡 狗 六、人物 真武大帝 关羽 福星 禄星 寿星 佛来财到 降龙罗汉 夸父追日 吉祥童子 盘古开天 愿者上钩 钟馗巡夜 吹箫仕女 仙女散花 立刀关公 八戒出游 后羿射日 七、建筑 水乡人家 小桥流水 亭 八、瓜类 风盅 火龙菠萝 花篮 牡丹花篮 异形果瓶 牡丹瓜灯 突环瓜灯 九、其他 风戏牡丹 龙腾盛世 黄金小吃 麒麟 飞凤 收获时节 十、琼脂 配制琼脂 翠鸟 秋趣 十一、泡沫 开拓者

<<图解食雕技法>>

章节摘录

插图：

<<图解食雕技法>>

编辑推荐

《图解食雕技法》图片栩栩如生，精彩生动。

犹如石雕、木雕、玉雕、牙雕，食雕同样因美而生，为美而流传。

食品雕刻将花鸟虫鱼，飞禽走兽赋予艺术的气息，让其游走在盘碟之间、餐桌之上，从而给予我们视觉愉悦和味觉享受的双重冲击，或许这就足食晶雕刻的魅力。

<<图解食雕技法>>

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>