

<<肖强食雕艺术>>

图书基本信息

书名：<<肖强食雕艺术>>

13位ISBN编号：9787536470026

10位ISBN编号：7536470029

出版时间：2010-4

出版时间：四川科技出版社

作者：肖强，肖化龙 主编

页数：99

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>

## <<肖强食雕艺术>>

### 前言

每当写前言的时候，不知从哪说起。

本人文化有限，不会长篇大论。

以前出书是为了总结自己多年来的一些心得和收获，与大家分享。

这本动物篇，更多的是为了让我的弟子和学生参与制作，他们的创新意识更强，而且现在他们的作品也都很成熟了，在肖强食雕培训中心学习独创的戳刀运用法达到了刀过无痕的最佳效果，已成为全国雕刻同行纷纷学习和普遍运用的方法。

独创的多功能拉线刀更是制作人物和动物不可缺少的利器。

我们成功地培养出了第一批弟子唐小洪、周毅等后。

又培养了以肖化龙为首以及林德为、阳信权、许君等第二代弟子，他们的作品各有千秋。

特别值得一提的是肖化龙。

今年只有19岁，但早在15岁的时候就已经开始学习食品雕刻，凭着对雕刻的热爱，很快掌握了各种雕刻技能，糖粉、糖艺、黄油塑，样样精通，并在2008年四川省创新大赛中一举夺得食雕冠军。

获特金奖。

## <<肖强食雕艺术>>

### 内容概要

我国“肖派”食雕创始人、全国著名食雕家肖强先生，其用刀独特，刀过无痕，严谨细腻，作品涉及人物、动物、花鸟，细腻传神，在食雕界独树一帜。

现与其学生肖化龙合作撰写成本书。

本书采用了他在课上使用的一些作品，并附上实际操作步骤，可操作性很强。

此外，本书还将面塑、时尚盘饰作为附录归纳在一起，使得本书内容更加丰富，更具有实用价值和可学性。

如果照此多加练习的话，读者基本可以达到自学的目的。

## <<肖强食雕艺术>>

### 作者简介

肖强，肖强食雕培训中心创始人，国家级餐饮评委，高级烹调师，资深食品雕刻讲师，1970年出生、黑龙江海林人士，现定居四川成都肖强于20世纪80年代开始专注于食品雕刻，经过20年的不断磨砺和创作改进，集全国各地风格为一体，终于自成一派，以独特的戳刀运用，开创了“肖派”食雕风格，独创的拉刀工具更是雕刻人物不可缺少的利器其作品刀过无痕，严谨细腻，已成为当今食品雕刻界纷纷运用的方式，为食品雕刻带来了一次深刻的变革。

<<肖强食雕艺术>>

书籍目录

作品操作 一、牛头的制作步骤 二、羊头的制作步骤 三、龙头的制作步骤 四、猪头的制作步骤 五、鹿头的制作步骤 六、马头的制作步骤 七、猴头的制作步骤 八、狗头的制作步骤 九、仙鹤头的制作步骤 十、绶带头的制作步骤 十一、鹰头的制作步骤 十二、惊涛骇浪 十三、等待 十四、金凤临世 十五、凤舞九天 十六、待哺 十七、觅食 十八、春意盎然 十九、锦绣前程 二十、金雀 二十一、公鸡 二十二、马到功成 二十三、勇往直前 二十四、全家总动员 二十五、拓荒牛 二十六、顶天立地 二十七、飞龙在天 二十八、龙腾四海 二十九、分享 三十、枝头猎食 三十一、来势汹涌 三十二、金蛇送宝 三十三、坎坷 三十四、快乐无限 三十五、奔前程 三十六、伺机(狗) 三十七、美食当前 三十八、品味 三十九、麒麟祥瑞 四十、神鹿 四十一、新龟兔比赛 四十二、福禄寿作品欣赏 心心相仪 龙马精神 招财猪 勇往直前 牛气冲天 乘风破浪 蓄势 猛虎添翼 龙凤呈祥附录 面塑作品欣赏 时尚盘饰欣赏 刀具展示

<<肖强食雕艺术>>

章节摘录

插图：

<<肖强食雕艺术>>

编辑推荐

《肖强食雕艺术(动物篇)》：实用饮食美学范本食雕技法操作宝典明晰步骤，直观解读

<<肖强食雕艺术>>

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>