

<<现代冰雕技法>>

图书基本信息

书名：<<现代冰雕技法>>

13位ISBN编号：9787538142808

10位ISBN编号：7538142800

出版时间：2006-1

出版时间：辽宁科技出版社

作者：(美)罗伯特·加罗夫

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>

## <<现代冰雕技法>>

### 内容概要

近年来，室内冰雕在国内的应用越来越广泛，但是详细介绍室内冰雕技法的书籍则是少之又少。本书正是应广大冰雕爱好者和职业冰雕师的要求而出版的。

本书由世界顶尖冰雕艺术大师编写，他们具有职业教育和高级厨师的双重背景，这使得本书的正文内容既易于读者掌握，又有很强的指导性。

本书介绍的三个雕刻部分旨在为初级、中级和高级的冰雕艺术家提供不同的指导方向。每个部分都为读者提供了详细的模板介绍和规格尺寸，以便他们影印和放大使用。每个设计模板部配有一系列经过精心拍摄的照片和各分解步骤的图片，详细说明了冰雕的全过程。

本书是一部适用于冰雕学习者的综合性书籍，是学习冰雕课程的基础教材。该书的主要目的就是进一步完善适用于冰雕课程的教材，使其在课堂中更容易使用。本书既可以作为冰雕课程的参考教材使用，又可作为冰雕爱好者提高自身冰雕技巧的指导丛书。

## <<现代冰雕技法>>

### 作者简介

作者：(美)罗伯特·加罗兰迪·芬奇 德里克·马科斯菲尔德 译者：郑蕴 葛莉 刘旻菲 罗伯特·加罗夫(Robert Garlough)，理学硕士，AAC。

大急流社区学院名誉厨师讲师。

加罗夫作为密歇根州大急流社区学院(GRCC)餐饮教育系的奠基人和系主任，拥有33年的餐饮服务从业经验和25年的厨师教学经验。

他除了在学校教授课程和组织研讨会外，还组织学生和厨师培训业的经营管理人员周游各国旅游胜地。

他还是位于伊利诺斯州内珀维尔市My Chef餐饮公司的合作人，以及他自己的咨询公司厨师烹饪集团的负责人。

加罗夫持有国家餐饮协会颁发的食品服务管理专业执照。

同时，他还是美国厨师学会的会员。

他获得了美国烹饪协会两年制烹饪艺术职业学习证书、达文波特大学餐饮与酒店管理专业工商管理学士学位和费里斯州立大学科学职业教育硕士学位。

罗伯特于1988年获得了在德国法兰克福举行的国际厨师大赛(被称为“厨师奥林匹克”)个人银牌和铜牌。

他此时还负责GRCC学院一个由教师和研究生组成的六人小组的管理工作。

罗伯特以美国面点小组领队的身份参加

## &lt;&lt;现代冰雕技法&gt;&gt;

## 书籍目录

序 前言 致谢 作者介绍 第1部分 了解冰雕 第1章 雕刻艺术 1. 谈古论今说冰雕 2. 冰雕已经存在 3. 艺术学习 4. 雕刻学习 5. 冰雕的构图 6. 基础入门 7. 雕刻者 艺术家简介 第2章 了解介质：冰的科学 1. 从水到冰的过程 2. 将冰回暖 3. 历史记载中冰的使用 4. 早期的美国猎冰业 5. 制造介质：冰的生产 6. 完美的冰块 艺术家简介 第3章 雕刻者的工具和设备 1. 在发展中回顾历史 2. 传统工具和现代工具的对比 3. 工具的识别和使用 4. 使用电动工具时的注意事项 5. 工具的保养 6. 防护服装和设备 艺术家简介 第4章 安全操作与程序 1. 安全因素 2. 安全地移动冰雕 3. 建立雕刻师工作区 4. 应急处理 5. 安全展示冰雕作品 6. 安全处理使用过的冰雕 艺术家简介 第2部分 与“冰”共舞 第5章 控制外形与形状 1. “外形”与“造型” 2. “外形”与“形状”结构 3. 观察作品 4. 附加式雕刻与削减式雕刻 5. 塑型 6. 四种基本形状 艺术家简介 第6章 雕刻模板 1. 久经考验的设计方法 2. 设计模板的种类 3. 模板的设计与制作 4. 观察雕刻物的其他侧面 5. 主体模板 6. 纸模板的应用 艺术家简介 第7章 冰与冰的熔合 1. 铝熔法 2. 其他熔合方法 3. 熔合的注意事项 艺术家简介 第3部分 冰的管理 第8章 工作室 1. 艺术家的工作室 2. 冷藏室的规划与设计 3. 切割区与雕刻平台 4. 装备储存 5. 冰块的长期储存和短期储存 艺术家简介 第9章 运送的方法 1. 冰雕运输的五个要素 2. 场内运输 3. 场外运输 4. 途中防护 5. 途中保温 艺术家简介 第10章 展示与照明效果 1. 圆锥形视觉区域 2. 传统与特殊效果照明对视觉效果的影响 3. 冰雕的安全展示 4. 展示盘和展示架 5. 用装饰品增加效果 艺术家简介 第4部分 冰雕高级技法 第11章 传统设计技巧和特殊活动雕刻 1. 设计过程 2. 创意的秘密 3. 为特殊活动制作的冰雕 4. 实用冰雕：娱乐的艺术 5. 透明展示 6. 给冰雕着色 7. 填雪图案——正面设计与镜面设计 8. 冰雕特效 艺术家简介 第12章 冰雕赛事 1. 艺术眼光 2. 赛事的性质 3. 冰雕赛事的组织者 4. 部分赛事 5. 参赛入门 6. 练习是基础 艺术家简介 第13章 冰雕业的商业面 1. 专业冰雕师 2. 宣传企划 3. 办公室经理或生产部经理 4. 运输司机 5. 销售人员 6. 顾客调研 7. 业务评估 8. 职业化：全面要求 艺术家简介 附录 附录序言 附录A 冰雕入门 冰沙碟 冰盘 充雪的雪花冰雕 花瓶 冰蓝 餐桌摆台 附录B 冰雕进阶 标志 新年之夜 婚礼冰钟 自动点唱机 城堡 丰饶羊角 附录C 高级冰雕技法 吉布森女孩 蝴蝶 金枪龟 大炮 飞马 天鹅 附录D 参考模板

## &lt;&lt;现代冰雕技法&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘一些观察家指出冰川是地球上最自然、最美丽的雕刻品。

相对而言，同人类的竞争者和指导者——大自然相比，人类的冰雕作品就是一种新的现象了。

但是，人类用冰雪进行掩蔽、食物保存和艺术表达等活动却有上百年的历史了。

北极湾地区的因纽特人和许多其他生活在北极圈地区的土著人，都用冰和雪来建造他们的家——众所周知的圆顶冰屋。

这些圆形建筑是当地的土著居民利用他们居住的冰雪环境而手工雕刻的结果，这些建筑使它的居住者近百年来免受刺骨寒风和北极低温气候的侵袭。

即使在今天，旅游者还可以选择留在为旅游者准备的圆顶冰雪小屋中过夜，例如建筑在格陵兰康克鲁斯瓦格(Kangerlussuaq)的冰屋酒店度假村。

其他的像瑞典和加拿大的冰雪旅馆，也是十分受游客欢迎的景点。

除了这些冰雪小屋之外，历史学家指出全世界冰雪宫殿的建造可以追溯到250多年以前。

1739年，俄国在圣彼得堡的涅瓦河河畔建造了雄伟的帕拉第奥宫殿。

在1883年加拿大蒙特利尔举行的首届冬季狂欢节上，雕刻者用重达227千克的冰块雕刻了一个75平方米的城堡。

但是，北美洲最大的冰雪宫殿建于美国科罗拉多州里德维尔的落基山脉上。

为了努力恢复1893年崩溃的采矿城镇低迷的经济状况，采矿城镇建造了一个冰雪宫殿以吸引各地的游客。

该冰雪宫殿自1896年1月1日向游人开放。

它由5000吨的冰和725立方米的木板组成，占地2公顷。

它同样十分实用，内部设有厨房、餐厅、舞厅、溜冰场和许多重点介绍当地特产的冰雕。

该冰雪宫殿于1896年3月28日关闭，活动非常成功。

除了这些巨型的冰雪艺术作品以外，厨师和冰雪工匠为来自世界各地的顾客提供了同样激动人心，但体积更小、做工更精细的冰雕作品，这已经有450多年的历史了。

在16世纪末期的意大利，人们用小冰桶来制作并冷冻早期的冰淇淋。

在美国，从1867年起，戴尔莫尼科餐厅(Delmonico's)开始在纽约市的餐厅销售美国冰沙。

1892年，厨艺大师奥格斯特·易斯柯飞(Auguste Escoffier)指导伦敦萨沃伊酒店的厨房工作人员制作了著名的“蜜桃冰淇淋”，它是以冰雕天鹅的形式表现出来的。

P5

## <<现代冰雕技法>>

### 媒体关注与评论

书评该书汇总了大量关于冰雕的实用信息，将冰雕艺术从18世纪带到了21世纪，为读者提供了冰雕作为一种艺术形式，同时也是一种商业形式的全面发展历程。

全书结构严谨，内容翔实，语言生动。

书的篇章结构围绕教学和培训而展开，为读者提供了众多冰雕供应商、冰雕组织、冰雕图片以及冰雕设计模板。

本书既可以作为日常冰雕课程的参考教材使用，又可以作为任何想通过自学来提高自身冰雕技巧的冰雕爱好者的指导用书。

该书既适用于冰雕初学者和职业冰雕艺术家，同时也可作为那些教授冷餐盘饰和自助餐饮课程人员的教学参考书。

## <<现代冰雕技法>>

### 编辑推荐

该书汇总了大量关于冰雕的实用信息，将冰雕艺术从18世纪带到了21世纪，为读者提供了冰雕作为一种艺术形式，同时也是一种商业形式的全面发展历程。

全书结构严谨，内容翔实，语言生动。

书的篇章结构围绕教学和培训而展开，为读者提供了众多冰雕供应商、冰雕组织、冰雕图片以及冰雕设计模板。

本书既可以作为日常冰雕课程的参考教材使用，又可以作为任何想通过自学来提高自身冰雕技巧的冰雕爱好者的指导用书。

该书既适用于冰雕初学者和职业冰雕艺术家，同时也可作为那些教授冷餐盘饰和自助餐饮课程人员的教学参考书。

<<现代冰雕技法>>

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>