

<<新派艺术食雕>>

图书基本信息

书名：<<新派艺术食雕>>

13位ISBN编号：9787538155549

10位ISBN编号：7538155546

出版时间：2008-9

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：孙文 编

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>

<<新派艺术食雕>>

内容概要

食雕，中华五千年历史的宝贵遗产，餐饮与艺术的综合结晶，中国餐饮高档的象征，更是中餐菜品装饰中永远不会落伍的装饰物。

食品雕刻对中国餐饮的贡献是不可磨灭的。

它可以将自然界中常见的花草鱼虫、青山绿水、亭台楼阁及传说中的吉祥物、龙凤神仙、仕女寿星等，采用普通的食物为原料，用特殊的工具及技法非常生动地雕刻出来，其雕刻作品不仅可以装饰菜品，还可美化宴席、装扮节日，在烘托宴会气氛的同时又能让人们享受到美食，这便是食品雕刻独具魅力之处。

本书通过彩照及文字，从简单到复杂，从刀具的正确使用方法及常用的原料性能特点、应用范围，到作品的展示方法和保鲜方法，都作了详细的介绍。

<<新派艺术食雕>>

作者简介

孙文，本书主编，山西省大同市人。

高级烹饪技师，中国著名食雕艺术大师，中国烹饪协会会员，北京雕刻专业委员会会员，大同市餐饮协会会员，大同市工艺美术协会会员。

1997年开始任专职食品雕刻师，并系统研究热菜造型。

1999年在宏安国际酒店任食品雕刻师，作品“百鸟朝凤”

<<新派艺术食雕>>

书籍目录

作者简介 食品雕刻基础知识 对学习食品雕刻的几点建议 1.理解地看,理解地雕 2.看的整体,雕的整体 3.看的立体,雕的立体 4.提炼概括,艺术地表现 食品雕刻的工具及基本技法 1.食品雕刻的工具及应用 2.食品雕刻的基本手法 3.食品雕刻的保存方法 琼脂雕的制坯方法 面雕 一、面雕常用技法 二、面团调色 三、面团配制 四、面雕常用工具 五、面雕分步制作篇 夜莲 福到眼前 春的信息 南国风光 四季平安 丰收 古井 爱的小屋 六、面雕精品欣赏篇 情投意合 春风得意 百花齐放 蜜月春情 户纳吉祥 火树银花 傲霜 指日高升 一鸣惊人 寿比南山 日进斗金 百合顶呱呱 春天来了 宝贵竹 奔放 春之歌 宝贵花 瓜果园 长寿松 福寿双全 富远绵长 古塔 和美美 满园春色 苹果乐园 怒放 梦想 磨豆浆 玫瑰之约 山野花 三足鼎立 笑口常开 比翼双飞 葡萄园 生命 乡村小屋 团团圆圆 亭亭玉立 双双对对 双花争艳 小桥流水 早春时节 音乐旋律 一马当先 杨兰花 遥相呼应 日日高升 争春琼脂雕 一、琼脂雕分步制作篇 暗香 搏浪 幢憬 恩恩爱爱 二乔 甜蜜 八骏图 步步高 持莲罗汉 独占麟头 凤戏牡丹 连年有余 霓裳曲 窃窃私语 双狮绣球 松鼠葡萄 五子闹钟馗 一鹭连科 站鳌观音 逐浪 招财童子 锦绣花篮果蔬雕 一、果蔬雕分步制作篇 七仙下凡 富贵寿带 老翁头像 大肚弥勒佛 飞龙在天 横刀立马 降龙罗汉 伏虎罗汉 金凤回首 寿星 送子观音 踏雪寻梅 五福临门 戏狮罗汉 心心相印 瑶池祝寿 鹰击长空 岳飞 龙头凤 鸟语花香 金枪鱼 凤戏牡丹 二、果蔬雕精品欣赏篇 蛟龙吐水 富贵牡丹 春光长寿 鱼跃 春意 骏马奔腾 仙鹤凌云 仙鹤祝寿 龙马精神 金瓜彩蝶 松鼠鹦鹉 松鼠葡萄 金龙闹海 招财羊 喜鹊朝阳 沪虾 福贵有余 百鸟朝凤 奋进 骆驼 东方雄狮 龙马精神 蜜月春情 孔雀迎宾 龙凤呈祥 鸟语花香 鱼跃龙门 蟹篓 狮戏绣球 张果老 渔翁得利 瑶池献寿 月季花 麒麟吐玉书 鹊鸣争春 思归 松鼠嬉戏 松鹤延年 招财进宝 皓月当空 观音菩萨 露齿佛 反弹琵琶 官上加官 喜鹊登梅 教子图

<<新派艺术食雕>>

章节摘录

插图：

<<新派艺术食雕>>

编辑推荐

《新派艺术食雕》由辽宁科学技术出版社出版。

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>