

<<食品雕刻教与学.面塑造型>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻教与学.面塑造型>>

13位ISBN编号：9787543922648

10位ISBN编号：7543922649

出版时间：2004-1

出版时间：上海科技文献出版社

作者：张卫新

页数：64

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>

<<食品雕刻教与学.面塑造型>>

内容概要

《食品雕刻教与学》丛书主要具有以下特点：1、意识超前、思想领先。

2、形式新颖，内容详尽。

3、技法独特，造型巧妙。

书中既有按刀具技法的雕刻作品，又有依原料自身形态雕刻的作品，做到了零雕整装、立体整雕的灵活运用，造型极富变化，并对采用不同原料和技法而出现的不同雕刻效果进行了比较说明。

<<食品雕刻教与学.面塑造型>>

作者简介

张卫新，劳动和社会保障部服务局培训中心教学主任，北京紫禁杨皇宫美食（食品雕刻）设计制作工作室主作、国家高级烹饪技师、食品雕刻艺师、中国摄影家协会会员，其烹饪作品和论文多次被《东文美食》、《四川烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》、《人民画报》等刊物发表

<<食品雕刻教与学.面塑造型>>

书籍目录

第一章 面塑基础知识 第一节 面塑技法 第二节 面团配制 第三节 面塑应用 第四节 面塑技法的学习
第二章 面塑造型制作图解 第一节 花卉造型塑造 第二节 禽鸟造型塑造 第三节 哺乳动物造型塑造 第
四节 人物造型塑造第三章 面塑造型作品精选 花卉 禽鸟 哺乳动物 神仙仕女 童子 面塑盘饰 面贴造
型

<<食品雕刻教与学.面塑造型>>

媒体关注与评论

书评食品雕刻是以蔬菜瓜果等硬性原料和面、糖、黄油等软性食品原料为对象，借助食品刻刀、面塑刀、冰雕刀等雕刻工具，运用切、削、旋、挖、镂等雕刻和揉、搓、贴、压、捏等塑造技法，对食品原料自身进行一定艺术造型的一种烹饪活动。

它把烹饪和艺术有机地结合起来，使烹饪作品在具有食用性的同时，又具有艺术观赏性，是我国雕塑艺苑的一朵奇葩。

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>