

<<红薯雕-经典食雕>>

图书基本信息

书名：<<红薯雕-经典食雕>>

13位ISBN编号：9787543932968

10位ISBN编号：7543932962

出版时间：2008-1

出版时间：上海科文

作者：常铨 编

页数：96

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>

## <<红薯雕-经典食雕>>

### 内容概要

常铨，玉都南阳人，生于玉雕世家。  
入厨以来，执著于食雕技艺，遍访食雕名师，把玉雕手法融入食雕技艺之中，使其作品线条流畅、细腻传神，尤其独创的花雕造型技法更为别具一格。  
创办了郑州长城食艺发展中心、南阳玉宛食雕培训中心。

## <<红薯雕-经典食雕>>

### 作者简介

常铨，玉都南阳人，生于玉雕世家。

入厨以来，执著于食雕技艺，遍访食雕名师，把玉雕手法融入食雕技艺之中，使其作品线条流畅、细腻传神，尤其独创的花雕造型技法更为别具一格。

创办了郑州长城食艺发展中心、南阳玉宛食雕培训中心。

<<红薯雕-经典食雕>>

书籍目录

作者介绍Part 1 红薯雕的基础知识篇 1. 红薯雕的装饰作用 2. 红薯雕的选料 3. 红薯雕的常用工具  
Part 2 分步制作篇 一 花鸟制作技法 1. 秋韵 2. 锦鸡头部 3. 鹦鹉头部 4. 凤凰头部 5. 麻雀(1) 6. 麻雀(2) 7. 麻雀(3) 8. 爱在春天 9. 梅花小鸟 10. 双喜闹梅 11. 金刚鹦鹉 12. 鸳鸯 13. 三雀闹春 14. 小鸭夏荷 15. 孔雀展翅 16. 松树仙鹤 17. 丹凤朝阳 18. 孔雀头部 二 动物制作技法 19. 闭嘴龙头 20. 张嘴龙头 21. 金鱼戏浪 22. 菜园情趣 23. 驯鹿回头 24. 蝴蝶南瓜 25. 骏马奔腾 26. 神龙扬威 27. 海底小鱼 三 人物制作技法 28. 寿星头部 29. 仕女头部 30. 钟馗头部 31. 关公头像 32. 济公头像 33. 降龙罗汉头像 34. 寿星(1) 35. 寿星(2) 36. 达摩渡江 37. 福寿双至 38. 教化 39. 嫦娥奔月 40. 八戒凌云Part 3 精品赏析篇 1. 回首 2. 守望 3. 鹦鹉月季 4. 玉雀闹春 5. 麻雀探春 6. 胜在春天 7. 传授 8. 争鸣 9. 蓦然回首 10. 双喜花红 11. 玉兰小雀 12. 双燕栖柳 13. 高高在上 .....

<<红薯雕-经典食雕>>

章节摘录

插图

## <<红薯雕-经典食雕>>

### 编辑推荐

常铨，玉都南阳人，生于玉雕世家。

入厨以来，执著于食雕技艺，遍访食雕名师，把玉雕手法融入食雕技艺之中，使其作品线条流畅、细腻传神，尤其独创的花雕造型技法更为别具一格。

创办了郑州长城食艺发展中心、南阳玉宛食雕培训中心。

<<红薯雕-经典食雕>>

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>