

<<芋头雕/经典食雕>>

图书基本信息

书名：<<芋头雕/经典食雕>>

13位ISBN编号：9787543932975

10位ISBN编号：7543932970

出版时间：2008-1

出版时间：上海科文

作者：宋常宏

页数：95

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>

## <<芋头雕/经典食雕>>

### 内容概要

中国是世界四大文明古国之一，中国的饮食文化源远流长，博大精深。而食品雕刻又是中国烹饪艺术的重要组成部分。

随着经济的发展，人们生活水平不断提高。

食品雕刻在我国的烹饪艺术中也备受青睐。

近年来，随着食品雕刻艺术的不断发展。

食雕的书籍层出不穷，风格技法多种多样。

在食雕界已经出现了百家争鸣的繁荣景象。

但大多数的书籍多以鉴赏为主，制作步骤甚少，对于食雕学习者，尤其是初学者来说实为一大遗憾。

因此，我们几位志同道合的朋友共同创作完成了此书，以补初学者之憾。

《经典食雕：芋头雕》以芋头为原料，辅以面塑、糖艺、琼脂雕、巧克力雕等技法，力求给广大食雕爱好者以耳目一新的感觉。

## <<芋头雕/经典食雕>>

### 作者简介

宋常宏，1980年出生，江苏省南京市人。

高级美工师，食雕及面点讲师，南京小卒子厨艺创始人之一。

1998年入厨，曾在北京等地多家大型酒店、宾馆担任美工师，从事食品雕刻及店内装饰工作，参加过多项国际大赛并获奖，其技艺得到了许多厨艺界前辈与同行的认可与赞赏，在与前辈及同行的交流中，食雕技艺日趋成熟。

为了更好的与同行们交流切磋技艺，和朋友们创办了小卒子厨艺工作室。

工作室的座右铭是：“生有涯，而艺无止境”。

让我们携起手来，为继承和弘扬中华饮食文化而共同努力吧!

<<芋头雕/经典食雕>>

书籍目录

作者介绍前言Part 1 食品雕刻概述 一、食品雕刻的作用 二、食品雕刻常用的原料 三、食品雕刻常用的工具Part 2 整体制作篇 一、花卉 1 荷花 2 月季花 3 牡丹花 4 向日葵 5 花瓶 二、昆虫 1 斗蛐蛐 2 蝥蝥 3 蝴蝶 4 螳螂 三、建筑 1 塔 2 园林一景 四、鱼蟹 1 鲤鱼 2 热带鱼 3 金鱼 4 深海猎手 5 碧海旗鱼 6 蟹 五、飞禽 1 鸳鸯 2 觅食 3 锦鸡 4 哺育 5 鹤 6 比翼双飞 7 母爱 8 农家鹅趣 9 雄风万里 10 白孔雀 11 富贵凤凰 六、地面动物 1 松树精灵 2 兔 3 多管闲事 4 牛 5 争斗 6 力拔山兮 7 豹 8 捕食 七、神话传说 1 快乐米奇 2 北灵玄武 3 鹿麟 .....Part 3 局部制作篇Part 4 精品赏析篇

<<芋头雕/经典食雕>>

章节摘录

插图

## <<芋头雕/经典食雕>>

### 编辑推荐

中国是世界四大文明古国之一，中国的饮食文化源远流长，博大精深。而食品雕刻又是中国烹饪艺术的重要组成部分。随着经济的发展，人们生活水平不断提高。食品雕刻在我国的烹饪艺术中也备受青睐。近年来，随着食品雕刻艺术的不断发展。食雕的书籍层出不穷，风格技法多种多样。在食雕界已经出现了百家争鸣的繁荣景象。但大多数的书籍多以鉴赏为主，制作步骤甚少，对于食雕学习者，尤其是初学者来说实为一大遗憾。因此，我们几位志同道合的朋友共同创作完成了此书，以补初学者之憾。本书以芋头为原料，辅以面塑、糖艺、琼脂雕、巧克力雕等技法，力求给广大食雕爱好者以耳目一新的感觉。

<<芋头雕/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>