

<<食雕美术教程>>

图书基本信息

书名：<<食雕美术教程>>

13位ISBN编号：9787543941496

10位ISBN编号：754394149X

出版时间：2010-4

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：罗家良

页数：235

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>

<<食雕美术教程>>

内容概要

本书第一部分是彩图欣赏，第二部分是各种姿态各种动物的分步画法，第三部分是彩图的分步雕法。这本书主要是从美术的角度阐述了食品雕刻的一些关于造形方面的技巧。并且书中详细介绍了“几何法”，“比例法”，“动势曲线法”，“准线法”，“构图”，“选料”，“底座与装饰”等知识，供读者阅读参考。

<<食雕美术教程>>

作者简介

罗家良，早年毕业于沈阳大学，从事食雕教学工作多年，在快速食雕和食雕教学法两方面进行了深入细致的研究，并取得了可喜的成果，现已出版食雕教材11本，发表论文几十篇，总结出绘图诀窍“几何法”、“比例法”、“动势曲线法”、“准线法”等，并形成美观、实用、简单、快捷的雕刻风格。

2006年被中国烹饪协会授予“中国烹饪名师”称号，并多次在国内各大烹饪比赛中获得金奖。

罗老师的教学方法别具一格，效果显著。

一是“几何法”，“比例法”等几种方法能取得立竿见影的效果，二是因人施教，因材施教的教学方式能最大限度地发挥每个学生的潜能。

很多学生在毕业时都感慨万分：原来学习食雕是如此简单！

近两年，罗老师在糖艺普及方面做了很多工作，出版国内第一本将糖艺应用于菜肴围边的书籍《糖艺与巧克力围边》，并研制出方便实用的恒温糖艺灯和糖艺模具等产品，深受用户欢迎。

欢迎您来罗家良食雕糖艺工作室参观、学习。

<<食雕美术教程>>

书籍目录

食雕精品欣赏第一部分 食雕美术概论第二部分 食雕绘图技法第三部分 食雕技法图解

<<食雕美术教程>>

章节摘录

插图：由于食品雕刻技术在餐饮业越来越受重视，所以现在的厨师队伍中，喜爱食品雕刻，想学习食品雕刻的人越来越多。

对厨师朋友来说，学习美术很有好处：a通过绘画训练，可以使学习者的食雕水平迅速提高。

b培养学习者的造型能力、观察能力，以及手脑协调配合的能力。

c有利于提高学习者的艺术修养，从而使其雕刻出来的作品更美观，更生动，更具艺术性，更有内涵。

d可以用绘画的手段收集素材，积累经验，设计草图，为创作新作品、构思新题材打基础。

能不能学好食雕，受到多种因素的影响（如老师因素、环境因素、先天条件、努力程度、学习方法等），而学习方法是其中非常重要的一个因素。

不少人认为，学习食品雕刻关键是学习雕刻步骤：如怎样切大形、怎样定轮廓、怎样雕头部、怎样雕眼睛，先雕哪、后雕哪等等（对初学者来讲，这些内容确实很重要），以为学会了这些，就算学会了食品雕刻。

可是当他把这些程式化的东西学会了以后，却发现原来并不是那么回事。

因为他雕出来的东西并不是想像中的那样美观，生动。

原因何在？

这是因为他没有“成竹在胸”。

在动手雕刻一件作品之前，必须把对象的具体形象牢牢地装在他的脑子里。

练武术的人常讲，武功练到一定的境界应该是手中无刀，心中有刀。

食品雕刻当然离不开刀，可是你的刀沿着什么轨迹运行，就要看你是否把雕刻对象装在脑子里了。

<<食雕美术教程>>

编辑推荐

《食雕美术教程》特点：比例法几何法动势曲线法，掌握绘图方法食雕快速学成。

128分钟的讲解与展示，亲聆罗老师现场讲课。

食雕美术概论，食雕绘图技法，食雕技术图解，食雕精品欣赏。

本工作室由著名食雕大师、食雕教育专家罗家良老师创办。

工作室以培养实用型食雕人才、糖艺人才为目标，几年来培养了大批的实用型食雕人才（糖艺人才）

。

<<食雕美术教程>>

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>