第一图书网, tushu007.com

<<精品面塑制作技术>>

图书基本信息

书名：<<精品面塑制作技术>>

13位ISBN编号：9787501980123

10位ISBN编号：7501980128

出版时间：2011-3

出版时间：中国轻工业出版社

作者：卫兴安

页数：104

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

<<精品面塑制作技术>>

内容概要

本书内容主要分为面塑基础知识、面塑制作图解和面塑精品展示三大部分。

第一部分是面塑的基础知识，分三小部分1、常用工具知识。
作者以图文并茂的手法，详细讲解每一件工具的使用，即技法的应用；2、面塑原料知识。
细致讲解了面团的调制、配比方法和注意事项等；3、面塑色彩知识。
此部分详细讲述了色彩的应用，即调配方法等。

第二部分是面塑制作图解。
其中详细讲解了20余件作品的分步制作方法，展示了吉祥物件、花卉、动物和人物四种类型面塑制作图解。
每一件作品都一步一图片，另加文字详解，让读者看得懂学得会，绝对不删除关键部分。

第三部分是面塑精品展示，其中囊括了作者精心制作的几十件作品，展示了盘饰、动物和人物三种类型面塑的整体造型。

作者简介

卫兴安，山西临汾浮山县人，中国烹饪协会会员，山西省烹饪协会会员，山西省民间工艺美术家协会会员。
精于食品雕刻与面塑艺术，实践经验和教学经验丰富。
雕刻方面师从快刀贺（贺峰）先生。
面塑方面先后师从中国工艺美术大师王玓老师和中国面塑大师萧占行老师。
自从艺以来，广习众家，潜心钻研，风格更为独特，作品更为实用。
2005年获中国饭店协会首届全国食雕大赛“ 金刻刀奖 ”。
2005年获第三届国际食神争霸“ 金奖 ”。
2006年创办山西兴安面塑食雕艺术培训中心。
2006年获青岛第十六届萝卜雕刻大赛“ 十大雕刻状元 ”称号。
2008年获中、加、美国际烹饪大赛，华北赛区“ 金勺奖 ”。
2008年春开办“ 山西面塑食雕网 ”（http：www。
sxmssd。
cn）。

<<精品面塑制作技术>>

书籍目录

序
前言
主编简介
副主编简介
第一部分? 面塑基础知识
　常用工具及使用
　面塑面团的制作
　面塑面团颜色的调制
第二部分? 面塑制作图解
　吉祥物件面塑制作图解
　云彩
　如意
　水浪
　花卉面塑制作图解
　大丽花
　粉荷花
　蓝玫瑰
　红牡丹
　马蹄莲
　金边月季花
　动物面塑制作图解
　小鸟
　锦鲤
　老虎
　麒麟
　人物面塑制作图解
　钟馗开脸
　赵云开脸
　关羽开脸
　弥勒佛
　寿星
　仕女
　和合如意
　送财弥勒
　观音菩萨

编辑推荐

《精品面塑制作技术(餐饮行业职业技能培训教程)》与《精品食雕制作技术》为同一系列，《精品面塑制作技术(餐饮行业职业技能培训教程)》图文并茂、浅入深地讲解了面塑制作方法，让学习者逐步掌握面塑技法。
可以作为一些高职、中职和技工院校的授课教材。

第一图书网, tushu007.com

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