

<<食品雕刻与实用造型>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻与实用造型>>

13位ISBN编号：9787530428405

10位ISBN编号：7530428403

出版时间：2004-12

出版时间：北京科学技术出版社

作者：贺峰

页数：62

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>

<<食品雕刻与实用造型>>

内容概要

源远流长的华夏文明孕育了博大精深的中华食文化，同时也孕育了蕴含于食文化长河中的这一美丽花朵——食品雕刻。

她是饮食与审美、饮食与艺术之间擦出的璀璨之花。

她给肴馔以铺衬，使宴度生辉，给食客以赏心悦目致大快朵颐。

她“俯首甘为孺子牛”、挺胸为人作“嫁妆”……《食品雕刻与精选造型：贺峰食品造型艺术》是由青年厨师贺峰编著的食雕艺术集，《食品雕刻与精选造型：贺峰食品造型艺术》突破了以往同类图书多是成品图或仅配备线描雕刻步骤图而使读者难以看懂的局限，每种常用食雕作品均附有雕制过程分解实拍图片及相关文字说明。

直观明了，更有助于读者参考学习。

<<食品雕刻与实用造型>>

作者简介

贺峰，艺名快刀贺，自号半坛子。

中国食品雕刻名家、国家中式烹调高级技师、山西省民间工艺美术大师、大同市民间工艺美术大师、山东东方美食学院客座教授。

作品以简捷、传神、实用见长，粗犷豪放，自成一格，对国内厨艺界的切雕造型风格影响颇大。

自从艺以来，先后主持过《四川烹饪》、《东方美食》、《中国烹饪》等业内权威杂志之“食雕专栏讲座”；出版有《前卫食雕艺术》、《新编盘头雕饰技法与应用》等VCD教学光盘和专著。

现创办有快刀贺食艺发展中心，主要致力于食艺人才的培养。

近年来，多参与业内和工艺美术界活动，屡任省内外烹饪赛事、展演之评委。

<<食品雕刻与实用造型>>

书籍目录

第一篇 食品雕刻的基础知识一、认识食品雕刻二、如何学好食品雕刻三、食品雕刻的原料与保藏方法四、食品雕刻工具与用法示范第二篇 常用雕品的示范第一章 花卉鱼虫类一、“跟刀旋”花卉速成雕法与牡丹雕法二、月季与玫瑰的雕法三、菊花的雕法四、荷花的雕法五、蜻蜓的雕法六、蝴蝶的雕法七、小鱼的雕法八、小虾的雕法第二章 鸟类一、小鸟的雕法二、仙鹤的雕法三、绶带鸟的雕法四、长尾鸡的雕法五、鹰的雕法六、孔雀的雕法七、凤凰的雕法第三章 兽类一、羊的雕法二、马的雕法三、鹿的雕法四、虎的雕法五、松鼠的雕法六、龙的雕法七、麒麟的雕法第四章 人物类一、寿星的雕法二、渔翁的雕法三、麻姑献寿的雕法四、财神的雕法第五章 瓜灯器皿及其他一、渔网的雕法二、塔的雕法三、花瓶的雕法四、簪的雕法五、瓜灯的雕法第三篇 作品赏析

<<食品雕刻与实用造型>>

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>