

<<食雕.面塑.冷拼100例>>

图书基本信息

书名：<<食雕.面塑.冷拼100例>>

13位ISBN编号：9787534554490

10位ISBN编号：7534554497

出版时间：2007-5

出版时间：江苏科技

作者：李顺才

页数：58

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>

## &lt;&lt;食雕.面塑.冷拼100例&gt;&gt;

## 内容概要

我国烹饪文化源远流长，在此文化的历史长河之中，伴之川流不息、艺韵万千的烹饪之精、食艺之髓——食雕、面塑等造型艺术，以其独特的艺术个性与魅力一直印人之心，醉人之情，增人食欲。论及此话题，也许是老生常谈，但由于它们的魅力所在，仍然是道之不完，涛声依旧，这一点也不夸张。

食雕、面塑以及冷拼等造型艺术从广义卜来讲应属实用美术的范畴，但同时又属中国烹饪技术的一部分。

现在，它们融合了中国古代以及现代一些艺术造型与技法，成了融绘画、雕塑、插花、书法甚至配合现代的灯光、音响为一体的一门独特的综合艺术。

在酒席筵上用这些寓意深远、形态逼真、技法精湛的食雕和面塑等作品来点缀菜肴，装饰席面，不仅能烘托主题，增添气氛，而且还使人赏心悦目，增加食欲。

食雕作为烹饪中的一门技艺，最早可追溯到先秦管子的“雕卯熟斫之”，随着历史的变迁，发展到明清时，扬州瓜灯曾一度盛行，《扬州画舫录》中就有“取西瓜镂刻人物、花卉、昆虫、鱼之戏”的记载。

随着时代的发展，经济的繁荣，如今食雕已被广泛运用，原料也更加丰富多彩，所以近几年全国各地涌现出大批优秀的食艺人刁，特别在食雕、面塑专项上更是雨后春笋，长足发展，各地也兴办了许多培训教育机构，可谓是“百家争鸣，万花齐放”。

针对这一现象，广大厨师与烹饪食艺爱好者也都感到了市场的机遇，但同时也有点茫然、困惑：该怎么去学？怎么去利用？为此，受“扬州市顺才食艺学校”以及同行们的委托，笔者与全国久负盛名的面塑大师姚长英女士在完成日常的教学、工作、应酬之外，忙中偷闲，挑灯夜战，利用了将近大半年的时间编写了此书，来与广大同行、厨师朋友们共同探讨、交流，切磋技艺。

本书汇集了130多幅作品，其中不少作品吸取了民间传统的优秀艺术素材，并经过加工整理，再进行制作。

作品从易到难，从简到精，层次多样，丰富多变，姿态万千，构思大胆、夸张、风趣。

在此衷心希望广大厨师朋友及同行在阅此书后，能有一定的帮助与启发。

<<食雕.面塑.冷拼100例>>

作者简介

李顺才现为扬州市顺才食艺学校董事长、校长、中国烹饪大师、淮扬菜烹饪大师、江苏省烹饪大师、国家餐饮业评委、国家高级技师，曾在全国、省、市级诸多的历届烹饪大赛上屡获大奖，并且经常受到中国烹饪协会、江苏省烹饪协会等多家餐饮团体、企业的邀请，作现场绝技表演与

<<食雕.面塑.冷拼100例>>

书籍目录

食雕部分 龙爪菊 马蹄莲 喇叭花 牡丹花 野菊花 大丽花 绣球花 月季花 腊梅花 玉兰花  
金鸡报晓 林中戴胜 大雁南飞 欲擒故纵 傲视群雄 凤戏牡丹(泡沫塑料雕) 雄鹰逐鹿(泡  
沫塑料雕) 青天白鹭(泡沫塑料雕) 紫霞文昌 玲珑宝塔(泡沫塑料雕) 一帆风顺 五亭风  
光(泡沫塑料雕) 御前白塔(泡沫塑料雕) 海底世界(泡沫塑料雕) 金龙戏鲤 鱼跃龙门(泡  
沫塑料雕) 龙飞凤舞 东方雄狮(泡沫塑料雕) 麒麟吐水 中华之魂 幸运福猪 淘气顽猴 霹  
雳双雄(泡沫塑料雕) 藏龙卧虎 马到成功(泡沫塑料雕) 二虎争雄 马跃千里 金牛气旺 玉  
兔拜月 金狗旺财 机灵锦鼠 三羊开泰 双猴献桃 烟花三月(泡沫塑料雕) 女娲补天 罗汉  
踏浪 莲花渔童 年年有余 精卫填海 嫦娥奔月 荷花仙子 降龙罗汉 南极仙翁 喜上眉梢  
福寿双全 渔翁垂钓 后羿射日(泡沫塑料雕) 福花翠盅 梅花玉盏 翠盅玉果 荷仙翠盅 八戒  
瓜灯 悟空瓜灯面塑部分 捧桃仙猴 海豚逐浪 蝶恋玉竹 红掌金鸡 翠鸟玉树冷拼部分实用菜品

<<食雕.面塑.冷拼100例>>

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>