

<<食品雕刻技法与运用>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻技法与运用>>

13位ISBN编号：9787538109177

10位ISBN编号：753810917X

出版时间：2000-1

出版时间：辽宁科技出版社

作者：汪孝池编

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>

## <<食品雕刻技法与运用>>

### 内容概要

《食品雕刻技法与运用》从食品雕刻基础、技法和运用方面，对各种代表性伤口的雕制方法、技巧和运用范例等都做了较为详尽的阐述，并配以示范图解和彩色图片，因此具有较高的参考和实用价值，是一部较好的食品雕刻技术教材。

## <<食品雕刻技法与运用>>

### 书籍目录

#### 第一部分 食品雕刻基础

- 一、食品雕刻的目的和意义
- 二、食品雕刻的原料及储存
- 三、食品雕刻的工具及基本操作方法
- 四、食品雕刻的类型及特点
- 五、食品雕刻的运用及注意事项

#### 第二部分 食品雕刻技艺

- 一、花卉及水果类的雕刻
- 二、禽鸟的雕刻
- 三、鱼虫的雕刻

#### 第三部分 各种花台的摆设

<<食品雕刻技法与运用>>

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>