

<<食品雕刻教与学.花卉造型>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻教与学.花卉造型>>

13位ISBN编号：9787543922600

10位ISBN编号：7543922606

出版时间：2004-1

出版时间：上海科技文献出版社

作者：张卫新

页数：64

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>

<<食品雕刻教与学.花卉造型>>

内容概要

《食品雕刻教与学》丛书主要具有以下特点： 一、意识超前、思想领先。
丛书体现了作者对食品雕刻的新认知、新感触、相信它会把读者领入食品雕刻艺术的新境界。作者对烹饪、民俗、工艺美术、食品原料、历史地理、建筑设计等方面的知识进行了不懈地钻研和探索，并不断地开拓和创新，其刀法精炼，技法娴熟雕刻作品的构思巧妙，造型生动、富有灵气和创意、常有与众不同处。

二、形式新颖、内容详尽。
丛书在内容和形式上独具匠心，另辟蹊径，它将花卉、禽鸟、人物、哺乳动物、龙凤、面塑等众多题材分列开来，独自成册、进行发了较为详尽的阐述。

三、技法独特、造型巧妙。
书中除了讲述戳刀法、旋刀法、直刀法、揉搓法、挤压法等常规刀法外，还着重讲述了划刻法、镂雕法、抖刀法、包裹法、填充法等新技法，这些技法简单易学、实用性强、便于操作、能使读者更快更好地掌握和运用食品雕刻技艺。

<<食品雕刻教与学.花卉造型>>

作者简介

张卫新，劳动和社会保障部服务局培训中心教学主任，北京紫禁杨皇宫美食（食品雕刻）设计制作工作室主作、国家高级烹饪技师、食品雕刻艺师、摄影技师、另烹饪大师、中国药膳烹饪名师、中华美食药膳编委、中国摄影家协会会员，其烹饪作品和论文多次被《东文美食》、《四川烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》、《人民画报》等刊物发表，2002年8月获“满又全度”全国烹饪电视擂台赛擂主，著有：《中国宴会食品雕刻》、《花卉美食》（合著）、《水果美食》（合著）、《满汉全度》（食品雕刻及摄影）等多部书籍。

<<食品雕刻教与学.花卉造型>>

书籍目录

第一章 花卉雕刻基础知识第一节 花卉的造型特征第二节 花卉的雕刻第三节 食雕的花卉在筵席中的应用第四节 世界部分国家国花及我国部分市花第二章 花卉造型制作图解第一节 木本类花卉第二节 草本类花卉第二章 花卉造型作品精选月季花玫瑰花牡丹花山茶花大丽花菊花荷花插花小品

<<食品雕刻教与学.花卉造型>>

编辑推荐

食品雕刻是以蔬菜瓜果等硬性原料和面、糖、黄油等软性食品原料为对象、借助食品刻刀、面塑刀、油塑刀、冰塑刀等雕刻工具，运用切、削、旋、挖、镂等雕刻和揉、搓、贴、压、捏等塑造技法、对食品原料自身进行一定艺术造型的一种烹饪活动。

它把烹饪和艺术有机地结合起来，使烹饪作品在具有食用性的同时，又具有艺术观赏性，是我国雕塑艺苑的一朵奇葩。

《食品雕刻教与学》丛书——《花卉造型》、《禽鸟造型》、《哺乳动物造型》、《人物造型》、《龙凤造型》、《面塑造型》出版了，这是我单位青年烹饪教师张卫新同志继《中国宴会食品雕刻》一书后的又一作。

多年来他刻苦钻研、积极进取、不断创新、，在中式烹饪尤其是食品雕刻领域取得了可喜的成就，在全国及省市级比赛中多次获奖，出版了多本烹饪书籍，其作品被多家报刊杂志发表，并接受中央电视台专访。

授课之余还常被邀请到长城饭店，北京全聚德烤鸭店等多家宾馆饭店设计制作大型宴会展台，获得一致好评。

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>