第一图书网, tushu007.com

<<快速学食雕>>

图书基本信息

书名：<<快速学食雕>>

13位ISBN编号：9787543940376

10位ISBN编号：754394037X

出版时间：2010-1

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：张卫新 编

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

内容概要

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、冰雕刀等雕刻工具，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。
《快速学食雕》丛书一花卉造型》、《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》一书后的又一力作。
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～致好评。
《快速学食雕》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，进行了较为详尽的阐述。
作者不辞辛苦，历时五年，用料三万余斤，亲自雕刻并拍摄近千件食雕作品，对主要作品的制作过程还做了图示讲解，直观形象，简便易学。
另外。
丛书对食雕原有题材进行了大胆创新融进并增加了大量极富时代气息的新题材，如纤夫的爱、喜迎奥运、世界杯畅想、相聚2008等。
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。
书中既有按刀具技法的雕刻作品，又有依原料自身形态雕刻的作品，做到了零雕整装、立体整雕的灵活运用，造型极富变化，并对采用不同原料和技术而出现的不同雕刻效果进行了比较说明。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

张卫新，中国饭店业高级职业经理人。
现任北京新御府酒店管理有限公司总经理、北京百家姓饮食文化传播公司总经理、北京唐人街酒店管理集团餐饮总监、双全集团博道俱乐部副总经理、北京紫禁城皇家美食设计制作工作室主任、国际餐饮协会中国名厨专业委员会副秘书长、亚洲厨

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　草本类花卉第三章　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

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

插图：

编辑推荐

《快速学食雕:花卉造型》：大师讲解，造型新颖，技法详尽，精雕细刻，作品实用，易学易会，行业权威。

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