

# 《食品雕刻教与学.龙凤造型》

## 书籍信息

版次：1

页数：64

字数：

印刷时间：2004年05月01日

开本：

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787543922655

## 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\*\*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。

## 内容简介

《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。

## 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

## 目录

## 第一章 龙凤雕刻基础知识

### 第一节 龙凤的造型特征

### 第二节 龙凤的种类和常见姿态

### 第三节 龙凤的雕刻

## 第二章 龙凤造型制作图解

### 第一节 龙的制作

### 第二节 凤的制作

## 第三章 龙凤造型作品精选

### 单龙造型

#### 面贴小龙

#### 龙九子

#### 龙变化

#### 龙组合

### 单凤造型

### 双凤造型

#### 凤变化

#### 龙凤组合造型

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)