

# 《琼脂雕》

## 图书基本信息

书名：《琼脂雕》

13位ISBN编号：9787538848892

10位ISBN编号：7538848894

出版时间：2005-7

出版社：

作者：刘锐

页数：90

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《琼脂雕》

## 内容概要

《中华食品雕刻精华丛书·琼脂雕》是国内第一本全面系统地介绍琼脂雕技艺的书籍，具有极强的实用性和示范性，对从事食

雕的厨艺人员来说，是一本难得的学习和参考书。

与传统的果蔬原料相比，琼脂作为食雕原料，除了其本身即是可食用原料外，还具有效果逼真、雕刻速度快、易于造型、耐贮性强、可批量生产等许多独特优点。近两年来，琼脂雕作品越来越受到消费者的喜爱，今后将有着广阔的应用前景。

刘锐以精湛的技艺所雕刻的作品，无论花、鸟、鱼、兽，还是人物造型，其雕刻刀法细腻、层次分明、晶莹剔透，如玉雕一般，都具有一种强烈的艺术震撼效果，表现的艺术美已达到超然境界，让人赏心悦目，并领略到了食雕艺术的魅力。

# 《琼脂雕》

## 作者简介

刘锐，1968年生于甘肃省宁县。1993年毕业于黑龙江商学院旅游烹饪系(现哈尔滨商业大学旅游烹饪学院)。中国烹饪名师、黑龙江省技术能手、高级技师、健康食雕文化艺术倡导发起人。师从烹饪大师刘东来门下，并深得王慧珍老师等烹饪前辈的悉心栽培。精通烹饪、食雕，擅长管理、摄影等技艺，尤其在琼脂雕刻领域有独到造诣。2002年获第四届黑龙江省烹饪技术大赛果蔬雕刻金牌、冷拼铜牌。获奇山杯食品雕刻擂台赛金杯奖。2003年获第五届全国烹饪技术大赛食品雕刻金牌，哈尔滨赛区总分第一名。参赛作品“朝阳鸣凤”(琼脂雕刻)受到来自全国各地的烹饪专家的好评，并得到食雕大师齐欣的高度赞誉。2004年在第五届全国烹饪技术大赛总决赛中，获单项总分第二名。被授予“最佳厨师”称号。并受人民大会堂餐饮部之邀，作品“蛟龙出海”在人民大会堂进行展示和交流。受到同行的称赞与好评。许多作品在《中国食品》《四川烹饪》《中国烹饪》《大众生活报》《新晚报》等报刊上刊登，并接受黑龙江省电视台、哈尔滨电视台(新闻夜航、生活美食)等新闻媒体的采访与报道。《读者新报》做了以“设计人生”为主题的人物专访。被《中国食文化丛书》编委会聘为编委，并被评为“中厨之星”。发明设计的琼脂雕刻专用工具已申报国家专利。

# 《琼脂雕》

## 书籍目录

一、琼脂雕刻作品集锦富贵平安童子拜寿母子情深锦绣前程仙客禽来郁金香昭君出塞蛟龙出海松鹤长春黄雀玉环洛神孔雀漫步渔歌唱晚松竹梅菊萱草白头丹凤朝阳王者风范侧头小鸟回头鸟仕女头像春之情怀甜甜蜜蜜葡萄熟了春意盎然本固枝荣碧玉孔雀子孙万代荷花翠鸟仙鹤高情玉麒麟何仙姑凤鸣东方朔偷桃海棠插花鹦鹉嬉戏荷塘情趣室上大吉锦羽生辉挥尾立凤古城新貌凤舞九天.....二、琼脂模塑盘饰三、琼脂的实际应用

## 章节摘录

插图：

# 《琼脂雕》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)