

《快速学食雕》

图书基本信息

书名：《快速学食雕》

13位ISBN编号：9787543940321

10位ISBN编号：7543940329

出版时间：2010-1

出版社：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以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《快速学食雕》

内容概要

《快速学食雕:人物造型》内容简介：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》

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、亚洲厨业协

《快速学食雕》

书籍目录

第一章 人物雕刻基础知识 第一节 人体的造型特征 第二节 人物的雕刻第二章 人物造型制作图解 第一节 神仙、罗汉的制作 第二节 帝王、将相的制作 第三节 老人、童子的雕刻 第四节 仙女、仕女的雕刻 第五节 文人学士的雕刻第三章 人物造型作品精选 八仙 弥勒 罗汉 济公 寿星老人 愚公 福祿神仙 文人武将 童子 仙女、仕女

章节摘录

版权页：插图：

《快速学食雕》

编辑推荐

《快速学食雕:人物造型》：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。

《快速学食雕》

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