

《新编食品雕刻艺术》

图书基本信息

书名：《新编食品雕刻艺术》

13位ISBN编号：9787543304987

10位ISBN编号：7543304988

出版时间：2005-5-1

出版社：天津科技翻译出版公司

作者：尉士孝,尉士孝

页数：224

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

《新编食品雕刻艺术》

内容概要

本书其内容叙述多不强调细部，笔者认为细部应是操作者自由发挥能力的地方。书中的图示，要求你掌握的是一种正确快速的造型方法。书中直刀取大形的方法，学习者一旦掌握以后，就会快速地进入雕刻境界，加上光盘的视觉效果，会使你马上就能成为食品雕刻的高手，再做练习就熟中生巧了。

《新编食品雕刻艺术》

作者简介

尉士孝，青岛市成人教育先进教师；青岛市饭店管理协会理事；青岛高级厨师协会常务理事。中餐专业毕业，爱好美术、精通烹饪，擅长艺术菜，尤工食品雕刻。设计制作的“青岛十大风景菜”被十余家报刊、电视宣传介绍，获誉甚高。他推出的直刀取大形的雕刻技法，国内居领先地位。

《新编食品雕刻艺术》

书籍目录

食品雕刻——烹饪技术中的艺术之花 食品雕刻源远流长 为什么要研究食品雕刻 食品雕刻的形式 食品雕刻的类型 食品雕刻的基本特性 食品雕刻的表现方法 食品雕刻的审美 食品雕刻的刀具及用具 食品雕刻的制作步骤 食品雕刻的卫生 食品雕刻的原料 食品雕刻的刀法 如何蒸制泥茸雕刻原料 食品雕刻的着色 食品雕刻原料与成品的贮藏 如何布置使用食品雕刻 促进雕刻技艺的几种因素 雕刻技法图例及说明

1. 平雕
2. 马蹄莲
3. 长柄花
4. 平头菊
5. 长丝菊
6. 层叠区
7. 大理花
8. 芙蓉花
9. 山茶花
10. 玫瑰花
11. 茶花
12. 油菜菊
13. 乡球花
14. 玉兰
15. 牡丹
16. 蝴蝶
17. 蝈蝈
18. 蜻蜓
19. 刺猬
20. 松鼠
21. 葡萄
22. 空心球
23. 红双喜
24. 孔雀头
-

章节摘录

插图

《新编食品雕刻艺术》

媒体关注与评论

书评《冷菜花色拼摆艺术》积士孝多年教学经验，创造性地将中国烹饪不可缺少的艺术成分——花色拼摆艺术，呈献在诸君面前，使热衷烹饪艺术的诸君阅读之后，对已掌握或正在学习的冷拼技艺得以深入理解，从而创造出具有自己艺术特色的作品来，这是多么令人惬意的一件快事！

《新编食品雕刻艺术》

编辑推荐

本书其内容叙述多不强调细部，笔者认为细部应是操作者自由发挥能力的地方。书中的图示，要求你掌握的是一种正确快速的造型方法。书中直刀取大形的方法，学习者一旦掌握以后，就会快速地进入雕刻境界，加上光盘的视觉效果，会使你马上就能成为食品雕刻的高手，再做练习就熟中生巧了。

精彩短评

- 1、我的家里人买了后，他们觉得很好
- 2、一本不错的书，实用
- 3、东西不是一个时代的了
- 4、很一般，建议买周毅食物雕刻书，步骤清晰，彩图赏心悦目。
- 5、对我们没基础的总的说来不错，能学到不少！能是彩色的就更好了。
- 6、但不是彩色的
- 7、非常满意的书
- 8、好像不太好，与期望差距很大.....
- 9、书很好，觉得有趣自然愿意读：)
- 10、姐夫很喜欢
- 11、有光盘，挺好的。
- 12、对我的学习很有帮助哦！跟在课堂上老师讲的一样，让我很快就学会了！

《新编食品雕刻艺术》

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