

《新编龙雕技法与应用》

图书基本信息

书名：《新编龙雕技法与应用》

13位ISBN编号：9787538137897

10位ISBN编号：7538137890

出版时间：2003-1

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：赵惠源

页数：88

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

《新编龙雕技法与应用》

内容概要

《新编龙雕技法与应用》共分3章，第1章有关龙的基础知识包括龙的起源与演变过程，龙的种类与姿态，龙体重点部位雕刻分解图；第2章龙雕常用的原材料包括果蔬雕刻原料的使用与保存，面塑原料的使用与配制，泡沫原材料的使用及上色，常用的工具；第3章各种材料的雕刻技法及实例包括果蔬雕技法，面塑技法，泡沫雕技法，泡沫雕的上色，龙雕作品赏析。

《新编龙雕技法与应用》

书籍目录

第一章 有关龙的基本知识第一节 龙的起源与演变过程一、概述二、历代龙的特点与演变过程第二节 龙的种类与姿态一、龙的种类二、龙的姿态三、龙生九子第三节 龙体重点部位雕刻分解图一、龙头雕刻分解图二、龙爪雕刻分解图三、龙尾雕刻分解图四、龙身雕刻分解图五、南瓜雕刻龙身体各部分分解图六、泡沫雕刻龙身体各部分分解图第二章 龙雕常用的原材料第一节 果蔬雕刻原料的使用与保存第二节 面塑原料的使用与配制第三节 泡沫原材料的使用及上色第四节 常用的工具第三章 各种材料的雕刻技法及实例第一节 果蔬雕技法第二节 面塑技法第三节 泡沫雕技法第四节 泡沫雕的上色第五节 龙雕作品赏析

章节摘录

版权页：插图：第二章龙雕常用的原材料食雕原料主要以瓜果、蔬菜、食物制品为主，此外还有一些辅助性原料。在食雕技艺快速发展的今天，食雕作品内容不断扩大，食品雕刻内涵已不仅仅局限在食物原料方面，一些与餐饮活动有关的装饰美化技术也列入食雕，如大型自助餐台，各种特色的食品节展台装饰，大型冰雕在餐饮活动中的运用等等，给从事食雕技术的人员提出了更高的要求，原料的选择范围不断扩大，有利于食雕向更精更深处发展。以龙作为题材，雕刻出的作品，是食品雕刻师们最喜欢创作的内容，无论什么样的食品雕刻大赛，都少不了威风凛凛、桀骜不驯、惟我独尊的龙。用来作为雕刻龙的原材料有许多，例如：蔬菜、水果、香肠、琼脂、黄油，就连晶莹剔透的冰、轻如棉的泡沫板都可用来作为雕刻材料。

第一节果蔬雕刻原料的使用与保存

- 1.长白萝卜：水分重，质地透明，雕刻时纹路不容易看清，如不是特殊需要，最好不要用它雕龙，这样的萝卜适合雕辅助的东西，如：水浪、云、山等。但白萝卜比较容易保存，用明矾水泡，不要用带油的水。
- 2.青萝卜：水分重，质地脆，透明度好，颜色碧绿，绿中透白。可用来雕龙和水浪、山等，雕出的作品有层次，立体感强。它的保存方法与白萝卜相同。
- 3.胡萝卜：质地坚实、细密、色彩艳丽，雕刻作品纹路清楚。适合雕龙、火焰、火球。胡萝卜容易保存，可用清水和明矾水泡或放在保鲜冰箱中保存。
- 4.红薯：颜色黄，质地脆硬，雕刻时刀工要到位。适合雕龙，用保鲜膜包好放入保鲜冰箱中保存。
- 5.南瓜：质地细腻，肉厚，颜色金黄，是雕龙的最佳原料。但是，南瓜作品不能长时间在水里浸泡，易烂，最好用保鲜膜包好，放到保鲜柜里保存，上桌前用水泡一下使用。
- 6.芋头：质地结实细腻，颜色白中带褐色斑点，适合雕龙，尤以雕建筑中石柱上的龙最佳。由于芋头不容易吸水，所以雕完的作品最好放到水里浸泡。

《新编龙雕技法与应用》

编辑推荐

《新编龙雕技法与应用》是由辽宁科学技术出版社出版的。

《新编龙雕技法与应用》

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