

# 《南瓜雕-经典食雕》

## 图书基本信息

书名：《南瓜雕-经典食雕》

13位ISBN编号：9787543933064

10位ISBN编号：7543933063

出版时间：2008-1

出版社：上海科文

作者：张俊超

页数：95

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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《南瓜雕-经典食雕》

## 内容概要

食品雕刻艺术诞生于中国，其发展历史源远流长。据考证春秋时代已经产生，经晋唐至宋明清达到高峰，是我们民族优秀的文化遗产。改革开放以来，食品雕刻艺术在餐饮活动中获得了迅速发展，尤其是近10年，食品雕刻作为一门独立的艺术样式在餐饮活动中发挥着越来越重要的作用，无论是在大型宴会、各种中外节日、冷餐会、开业庆典，还是在地方美食节、商贸洽谈会的展台上都能看到精美的食品雕刻作品。目前，食品雕刻师已经成为一种非常热门的、新兴的高薪职业。

为了满足广大的食品雕刻爱好者、食品雕刻专业工作者及食品雕刻教学人员的需求，本书的主编及编委们，积多年的从业及教学经验，并翻阅了大量的资料，结合不同的餐饮菜肴及场合需要，编写了本书，希望能给读者带来帮助。

本书突出的特点是实用性强，日取材广泛，造型新颖，内容涵盖花卉、禽鸟、走兽、海洋动物、人物、典故、文学故事、神话、吉祥图案等各个方面，共收集作品110余件。本书的主编及编委们为了便于一些初学者的学习，特意选取其中的70余件作品做了分步雕刻的详细讲解。步骤详细、图片清晰、讲解仔细、重点突出、内容丰富，使本书做到了图文并茂，易于学习掌握。

# 《南瓜雕-经典食雕》

## 作者简介

张俊超，1981年生于河南汝州。中国烹饪协会会员、高级食品雕刻师、江苏张俊超食品雕刻培训中心校长。1995年开始从事食品雕刻工作，先后在河南郑州、辽宁大连、江苏南京、上海等城市星级酒店任职高级食品雕刻师。曾先后荣获第二届全同美食烹饪大赛金奖；第一届东方美食国际烹饪大赛金奖；2003年烟台萝卜节食品雕刻大赛金奖；红岛蛤蜊节食品雕刻大赛金奖。其作品、文章多次在《东方美食》、《四川烹饪》等专业烹饪杂志上发表。2004年以来开始办学，从事食品雕刻人才的培养工作，至今已培养200余人。学生毕业后遍布全国各地，担任各大酒店的专职食品雕刻师。经过不懈的努力，其食雕技法已经独树一帜，以“刀法凌厉、塑造准确、表现传神、制作迅速”的特点而闻名食品雕刻界。目前，创办了江苏张俊超食品雕刻培训中心。

# 《南瓜雕-经典食雕》

## 书籍目录

作者介绍前言Part 1 食品雕刻概述 一、食品雕刻是一门综合艺术 二、食品雕刻的种类和表现形式  
三、食品雕刻的发展过程 四、食品雕刻的作用 五、食品雕刻的学习方法 六、食品雕刻的发展方向  
Part 2 经黄作品分步图解 1 白鹭齐飞 2 步步高升 3 鱼龙出世 4 大展宏图 5 戴胜鸣春  
6 飞马盅 7 飞天 8 丰收年年 9 伏虎弥勒 10 福神 11 共舞 12 海底世界 13 荷花盅  
14 鹤龟双寿 15 鹤乡 16 葫芦藤 17 花园小景 18 欢乐家园 19 回巢 20 回头孔雀  
21 金鼎盅 22 金牛贺寿 23 巨嘴鸟 24 麻姑献寿 25 马踏腾云 26 梅倚清风  
27 霓衣裳舞 28 农家小院 29 葡萄山子 30 棋圣 31 智取芭蕉扇 32 椰岛风情 33 少林小子(一)  
34 少林小子(二) 35 十二生肖——狗 36 十二生肖——猴 37 十二生肖——虎  
38 十二生肖——鸡 39 十二生肖——龙 40 十二生肖——马 41 十二生肖——牛  
42 十二生肖——蛇 43 十二生肖——鼠 .....Part 3 经典作品赏析

# 《南瓜雕-经典食雕》

章节摘录

插图

## 《南瓜雕-经典食雕》

### 编辑推荐

食品雕刻艺术诞生于中国，其发展历史源远流长。据考证春秋时代已经产生，经晋唐至宋明清达到高峰，是我们民族优秀的文化遗产。改革开放以来，食品雕刻艺术在餐饮活动中获得了迅速发展，尤其是近10年，食品雕刻作为一门独立的艺术样式在餐饮活动中发挥着越来越重要的作用，无论是在大型宴会、各种中外节日、冷餐会、开业庆典，还是在地方美食节、商贸洽谈会的展台上都能看到精美的食品雕刻作品。目前，食品雕刻师已经成为一种非常热门的、新兴的高薪职业。为了满足广大的食品雕刻爱好者、食品雕刻专业工作者及食品雕刻教学人员的需求，本书的主编及编委们，积多年的从业及教学经验，并翻阅了大量的资料，结合不同的餐饮菜肴及场合需要，编写了本书，希望能给读者带来帮助。本书突出的特点是实用性强，日取材广泛，造型新颖，内容涵盖花卉、禽鸟、走兽、海洋动物、人物、典故、文学故事、神话、吉祥图案等各个方面，共收集作品110余件。本书的主编及编委们为了便于一些初学者的学习，特意选取其中的70余件作品做了分步雕刻的详细讲解。步骤详细、图片清晰、讲解仔细、重点突出、内容丰富，使本书做到了图文并茂，易于学习掌握。

# 《南瓜雕-经典食雕》

## 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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)