

《新编油雕巧克力雕技法与应用》

图书基本信息

书名：《新编油雕巧克力雕技法与应用》

13位ISBN编号：9787538144956

10位ISBN编号：7538144951

出版时间：2005-10

出版社：辽宁科技出版社

作者：杜文利 编

页数：80

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

《新编油雕巧克力雕技法与应用》

内容概要

《新编油雕巧克力雕技法与应用》内容简介：详细的雕刻步骤，精美的图解实例，大师的绝技奉献，学艺的最佳教材。黄油、巧克力雕是最近几年发展较快的食品雕刻新形式。使用一种人造黄油——酥皮麦淇淋作为塑造原料，这种黄油具有含水少、黏性强、易储藏等特点，故赢得了许多专业人士的青睐。《新编油雕巧克力雕技法与应用》图文并茂，通俗易懂。精品欣赏，取材广泛，造型新颖。每幅作品力求达到形神兼备，不求最好，只求更好。其中有不少作品是教学的佳作，只要食雕爱好者按照《新编油雕巧克力雕技法与应用》的步骤去操作，就能雕刻出属于自己的作品。

《新编油雕巧克力雕技法与应用》

作者简介

杜文利，汉族，1974年生于黑龙江省大庆市。对烹饪工作非常痴迷，尤其酷爱冷拼雕刻技艺。其刀法细腻，构思独特，经过多年的不懈努力自创“杜氏刀法”，并荣获山西省工艺食雕美术大师称号。2001年至今，先后接待过党和国家领导人江泽民、温家宝、吴官政、吴邦国、黄菊、十一

《新编油雕巧克力雕技法与应用》

书籍目录

一、食品雕刻的基础知识 (一)食品雕刻的基本方法 (二)食品雕刻的步骤和表现形式 (三)食品雕刻成品的保存 (四)油雕巧克力雕的特点二、油雕巧克力雕分步图解 仙女 麒麟献宝 失算 母子情深 挥尾在凤 喜气洋洋 从天而降 雄风万里 童趣 松鼠 名扬天下 马首是瞻 蝠到眼前 甄后 雄鹿 金龟万年 富贵万年 直上云霄 小龙出水 鹤潮 搏浪 金龙献宝 麒麟仙女 布袋和尚 财神 马到成功 金龙出海 葡萄女 母子情深 花枝绶带 花间凤凰 安居乐业 钟馗 报春 相随 双喜登枝 合家欢乐 牡丹鹦鹉 梅花鹦鹉 金凤引雀 杜鹃牡丹花 生死存亡 麒麟扬威 扑蝶 生财有鹿三、油雕巧克力雕精品赏析 龙子同辉 龙腾虎跃 麟站鳌头 降龙仕女 鱼化龙 金龙戏凤 翻江倒海 龟福长寿 麟凤呈祥 福贵万年 苍龙教子 雄鹰展翅鱼飞跃 呈祥献瑞 云凤戏牡丹 大展宏图龙腾飞 奔虎雄风 锦鸡牡丹 独占鳌头 云雀多姿 雄鸡一叫天下白 猫趣 龙腾华夏 鹦鹉玉兰 龙凤呈祥 凤伴牡丹 采花仙女 石上大吉 思念 玉兔仕女 嫦娥奔月 龙腾鱼跃 虎虎生威 戏佛 云鹿风云 雄风威虎 金鸡报晓 云凤迎春 年年有鱼 雄鸡展翅 百鸟朝凤 奔鹿 金鸡仙女 鸾凤和鸣 加官 雄貌 鱼乐 鹰姿 威震天下 雄鸡报晓 虾篓 狮王 连年富贵 银蛇飞舞 飞跃 畅游 丰收 虾趣 英雄扬威 东海狂龙 鹰王回首

章节摘录

插图

《新编油雕巧克力雕技法与应用》

编辑推荐

《新编油雕巧克力雕技法与应用》：详细的雕刻步骤，精美的图解实例，大师的绝技奉献，学艺的最佳教材。

《新编油雕巧克力雕技法与应用》

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.tushu111.com