

《食品雕刻教与学.龙凤造型》

图书基本信息

书名：《食品雕刻教与学.龙凤造型》

13位ISBN编号：9787543922655

10位ISBN编号：7543922657

出版时间：2004-5

出版社：上海科技文献出版社

作者：张卫新

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.tushu111.com

《食品雕刻教与学.龙凤造型》

内容概要

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、冰塑刀等雕刻工具，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。

《食品雕刻教与学》丛书——《花卉造型、》《禽鸟造型》、《哺乳动物造

《食品雕刻教与学.龙凤造型》

书籍目录

第一章 龙凤雕刻基础知识

第一节 龙凤的造型特征

第二节 龙凤的种类和常见姿态

第三节 龙凤的雕刻

第二章 龙凤造型制作图解

第一节 龙的制作

第二节 凤的制作

第三章 龙凤造型作品精选

单龙造型

面贴小龙

龙九子<

《食品雕刻教与学.龙凤造型》

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