

《果蔬切雕简易技法》

图书基本信息

书名：《果蔬切雕简易技法》

13位ISBN编号：9787807281610

10位ISBN编号：7807281618

出版时间：2005-12

出版社：广东经济出版社

作者：陈洪波

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

《果蔬切雕简易技法》

内容概要

“名师食雕”集食品雕刻技法运用之大成，手掌之间演绎烹饪美学叹为观止之风采。服务烹饪主体，贴近市场需求，一切从实用出发！

本丛书共分四册，由浅入深，循序渐进，既注重理论知识的介绍，更强调实用性和可操作性。全套丛书采用大量精美的图解，方便读者理解和学习。同时，对多数造型针对外形特征、结构比例、雕刻要点、使用场合等多方面问题都做了详尽的注解。读者在学习的过程中，一边参考图片，一边领会相应的文字，必将取得事半功倍的效果。

本册以蔬菜、水果切雕为主题，由浅显易懂的切片、刀工，到半立体的切雕制作和复杂的立体雕刻，内容力求丰富。全书最大的特点在于每件实例作品皆在碟中制作，具有装饰菜肴的直观效果。本书既是无任何食雕基础者的人门教材，又可作为已掌握一定食雕技艺者的参考用书。

《果蔬切雕简易技法》

作者简介

陈洪波，1993年在上海开始投身烹饪事业，1996年到广州开始主攻粤菜，先后在多间大型饮食机构出品部工作，历任主厨、厨师长。在工作中喜欢在传统粤菜的基础上，汲取国内各菜系及世界各国美食之精髓，灵活应用，锐意创新。作者多次参加中国烹饪世界大赛等国内外赛事，并屡获殊荣。2003年参与编写《果蔬雕刻教程》一书；2004年主编出版了《新派粤港菜》一书；2005年，其个人业绩被编入《中国名厨大典》。作者系中国烹饪协会会员、绿色厨艺金牌大使、北京食雕专业委员会理事，现任广州大洋舟厨艺培训中心主任。

《果蔬切雕简易技法》

书籍目录

花瓶花篮花瓶花篮雕刻知识花篮花瓶鼎丰收果篮吉祥宝瓶龙凤宝鼎 / 富贵编织盅瓜盅瓜灯瓜盅瓜灯雕刻知识冬瓜盅丹凤西瓜盅西瓜灯吉庆瓜灯 / 花篮瓜灯踏雪寻梅双燕冬瓜盅/龙凤冬瓜灯金瓜盅鹤鹿同寿富贵花球鲤鱼翠盅人物人物雕刻知识人物五官分步图解仕女头像寿星头像 / 小孩头像渔翁弥勒佛布袋和尚寿星公福寿长春 / 南极仙翁仕女天女散花荷花仙子仙乐飘飘欢归挑水和尚 / 舞女孩童童乐财神太白醉酒齐天大圣美人鱼花鸟鱼虫搏斗双鹤丰姿松鹤延年寿带葡萄花间寿带 / 喜鹊登梅戏水鸳鸯锦上添花 / 锦鸡牡丹鸟语花香官上加官龙虾虾趣年年有余锦鲤戏浪 / 水族馆金枪鱼 / 旗鱼出游荷塘小景弱肉强食 / 田园小景祥兽狼狗母子乐猴子捞月小猪代代富贵恐龙骆驼神龟龟兔赛跑虎松鼠葡萄 / 瑞麟送宝长颈鹿 / 吉祥如意骏马奔腾 / 三羊开泰龙凤龙凤的雕刻知识盘龙啸龙神龙回首 / 火龙吐珠金凤独立蜕变凤戏牡丹蛟龙闹海 / 飞凤迎春龙鱼 / 玉龙闹海凤鸣九天 / 神龙戏珠龙凤呈祥

章节摘录

书摘 瓜盅瓜灯雕刻知识 瓜盅瓜灯是高档筵席、宴会，或盛大酒会的高级美食工艺品，瓜盅有冬瓜盅、西瓜盅、金瓜盅；瓜灯一般以西瓜灯为多，现在也有以冬瓜掏空内壁做成瓜灯的。瓜盅既可作为美化点缀品，又可将瓜瓢掏空当作盛菜肴或汤羹的盛器；瓜灯则仅做为观赏的工艺品，它也要将瓜瓢挖空，以备放进蜡烛、电灯做特殊的美化灯具，烘托宴会的气氛。 各种瓜盅，一般都以浮雕形式雕刻，因为瓜盅是装盛菜品的，要防止汤汁渗漏，不可雕坏皮肉，只能用外表皮和皮肉的颜色对比来表现图案，浮雕又分为阴雕(又称凹雕)和阳雕(又称凸雕)两种：凹雕就是用线条来表现图案，接近于绘线描画，这种刻法简单容易掌握，表现内容丰富细腻，适合刻一些复杂的图案。凸雕是将图案的线条突出，空白处将外表皮刮去，这种雕法比较复杂，难度大，如果刻不好，图案变形较大，显得杂乱，所以这种雕法适合刻一些简单、规整的图案，刻出的作品有如剪纸和版画，雕刻时应注意，图案中需留的外皮，切不可刻坏，空白处要深浅一致。 瓜灯分浮雕、透雕和突环雕 浮雕瓜灯主要用于雕刻冬瓜，其雕刻手法同瓜盅相似，所不同的是刻好图案后要将瓜内壁掏得很薄，以便让装在内的灯光映透出灯笼般的效果；透雕即镂空雕，雕刻时，先在瓜表皮雕出所需要的各种图案，然后如同剪纸一样挖去空白的皮肉部分，让灯光从中透出来；而突环雕主要应用在西瓜灯上，这种瓜灯与透雕瓜灯的区别在于它是在西瓜的表皮上，用拉环刀戳出一组组的套环，然后在瓜的一端开一圆孔后掏去瓜瓢，再将一对一对的套环挑起，用主刀在套环的底下将设计好的图案部分与瓜体切开，使其分离，这样，环环相扣，似断非断，形成了一种独特的雕刻工艺，非常好看。 很多初学者对突环雕望而生畏，认为很难雕，其实只要将基本套环练习好，那么就可以在此基础上变化出各种造型的套环，雕刻出多种造型的突环瓜灯。套环的基本戳法见下图。P15

《果蔬切雕简易技法》

编辑推荐

“名师食雕”集食品雕刻技法运用之大成，手掌之间演绎烹饪美学叹为观止之风采。服务烹饪主体，贴近市场需求，一切从实用出发！本丛书共分四册，由浅入深，循序渐进，既注重理论知识的介绍，更强调实用性和可操作性。全套丛书采用大量精美的图解，方便读者理解和学习。同时，对多数造型针对外形特征、结构比例、雕刻要点、使用场合等多方面问题都做了详尽的注解。读者在学习的过程中，一边参考图片，一边领会相应的文字，必将取得事半功倍的效果。本册主要介绍了花瓶花篮、瓜灯瓜盅、人物类的食雕技法和花鸟鱼虫、龙凤、兽类食雕的修炼提高技巧，本书遵循了《果蔬雕刻初级技法》的编排方式，但在操作手法上相对要深一些，而且书中所包含的内容更加充实，有利于读者拓宽视野，提高技艺。本书适合已掌握一定食雕技艺者作为技术提高参考用书。

《果蔬切雕简易技法》

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