

《花鸟食雕技法》

图书基本信息

书名：《花鸟食雕技法》

13位ISBN编号：9787538143492

10位ISBN编号：7538143491

出版时间：2005-3-1

出版社：辽宁科学技术出版社

作者：齐雪峰

页数：112

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

《花鸟食雕技法》

内容概要

齐派食雕，天下一绝。

中华民族的烹饪艺术和烹饪文化源远流长。食品雕刻更是中国烹饪文化中的一朵奇葩。她是利用特种刀具、特殊的刀法、将食品原料雕塑成平面或立体的花、鸟、鱼、兽、人物等艺术伤口，用来点缀美化菜肴或装饰宴席的一门特殊艺术。

此套齐派食雕艺术系列丛书，分《花鸟食雕技法》、《人物、展台食雕技法》、《龙凤鱼兽食雕技法》、《瓜雕、水果雕切技法》等，系统介绍了花卉、禽鸟、人物等作品的制作技艺，而且有大量的图解。

本书附光盘一张。

《花鸟食雕技法》

书籍目录

一 食雕刀具的种类与功能

二 花鸟食雕概述

三 花的食雕技法

1 牡丹花

2 玫瑰花

3 马蹄莲

4 百合花

.....

四 鸟的食雕技法

.....

五 花鸟食雕作品赏析

.....

六 花鸟食雕作品集粹

.....

《花鸟食雕技法》

章节摘录

插图

《花鸟食雕技法》

编辑推荐

齐派食雕，天下一绝。中华民族的烹饪艺术和烹饪文化源远流长。食品雕刻更是中国烹饪文化中的一朵奇葩。它是利用特种刀具、特殊的刀法、将食品原料雕塑成平面或立体的花、鸟、鱼、兽、人物等艺术造型，用来点缀美化菜肴或装饰宴席的一门特殊艺术。此套齐派食雕艺术系列丛书，分《花鸟食雕技法》、《人物、展台食雕技法》、《龙凤鱼兽食雕技法》、《瓜雕、水果雕切技法》等，系统介绍了花卉、禽鸟、人物等作品的制作技艺，而且有大量的图解。本书附光盘一张。

《花鸟食雕技法》

精彩短评

1、有光盘很方便初学者来学习

《花鸟食雕技法》

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