

食品雕刻教与学.花卉造型



[食品雕刻教与学.花卉造型_下载链接1](#)

著者:张卫新

出版者:上海科技文献出版社

出版时间:2004-1

装帧:

isbn:9787543922600

《食品雕刻教与学》丛书主要具有以下特点：

一、意识超前、思想领先。丛书体现了作者对食品雕刻的新认知、新感触、相信它会把读者领入食品雕刻艺术的新境界。作者对烹饪、民俗、工艺美术、食品原料、历史地理、建筑设计等方面的知识进行了不懈地钻研和探索，并不断地开拓和创新，其刀法精炼，技法娴熟雕刻作品的构思巧妙，造型生动、富有灵气和创意、常有与众不同处。

二、形式新颖、内容详尽。丛书在内容和形式上独具匠心，另辟蹊径，它将花卉、禽鸟、人物、哺乳动物、龙凤、面塑等众多题材分列开来，独自成册、进行发了较为详尽的阐述。

三、技法独特、造型巧妙。书中除了讲述戳刀法、旋刀法、直刀法、揉搓法、挤压法等常规刀法外，还着重讲述了划刻法、镂雕法、抖刀法、包裹法、填充法等新技法，这些技法简单易学、实用性强、便于操作、能使读者更快更好地掌握和运用食品雕刻技艺。

作者介绍:

目录: 第一章 花卉雕刻基础知识

第一节 花卉的造型特征

第二节 花卉的雕刻

第三节 食雕的花卉在筵席中的应用

第四节 世界部分国家国花及我国部分市花

第二章 花卉造型制作图解

第一节 木本类花卉

第二节 草本类花卉

第二章 花卉造型作品精选

月季花

• • • • • (收起)

[食品雕刻教与学.花卉造型_下载链接1_](#)

标签

评论

[食品雕刻教与学.花卉造型_下载链接1_](#)

[食品雕刻教与学.花卉造型_下载链接1](#)