

食品雕刻教与学.龙凤造型



[食品雕刻教与学.龙凤造型 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:2004-5

装帧:平装

isbn:9787543922655

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

作者介绍:

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<
- • • • • (收起)

[食品雕刻教与学.龙凤造型_下载链接1](#)

标签

评论

[食品雕刻教与学.龙凤造型_下载链接1](#)

书评

[食品雕刻教与学.龙凤造型_下载链接1](#)