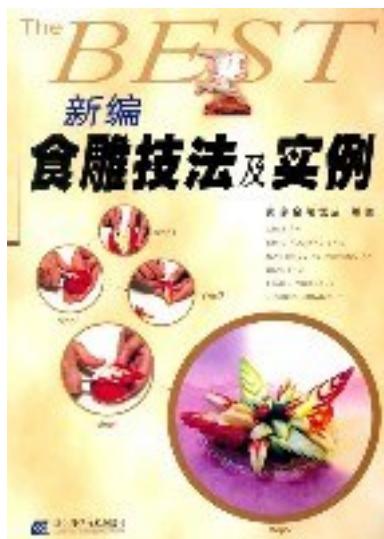


# 新编食雕技法及实例



[新编食雕技法及实例 下载链接1](#)

著者:花惠生

出版者:第1版 (2002年4月1日)

出版时间:2002-4-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787538136197

本书介绍了食品雕刻基础理论；雕品应用实例及制作图解；果盘雕品制作图解及应用实例；餐桌雕品制作及应用；大型宴会餐台雕品制作及应用等。

作者介绍:

目录: 第一部分 食品雕刻基础理论

- 一、食品雕刻的历史与发展
- 二、食品雕刻的目的和意义
- 三、食品雕刻的原料及雕品保存
- 四、食品雕刻的工具的及刀法
- 五、食品雕刻的表现形式和步骤
- 六、食品雕刻的应用及注意事项

第二部分 雕品应用实例及制作图解  
一、 盘饰雕品制作图解及装饰实例  
二、 果盘雕品制作图解及应用实例  
三、 餐桌雕品制作及应用  
四、 大型宴会餐台雕品制作及应用  
· · · · · (收起)

[新编食雕技法及实例](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[新编食雕技法及实例](#) [下载链接1](#)

书评

[新编食雕技法及实例](#) [下载链接1](#)