

<<食品雕刻工艺>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻工艺>>

13位ISBN编号：9787111332084

10位ISBN编号：7111332083

出版时间：2011-2

出版时间：机械工业

作者：李保定 编

页数：141

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：<http://www.tushu007.com>

<<食品雕刻工艺>>

内容概要

食品雕刻工艺是雕刻艺术的一个分支，也是我国烹饪技术中的一朵奇葩。本书分为基础篇和实践篇，图文并茂，浅显易学。通过本书一方面可以学习食品雕刻基础知识、美学知识、技能知识和相关的造型艺术；另一方面也可以加强花卉类、建筑类、禽兽类，尤其是凤凰、龙、人物、面塑等的雕刻技艺的训练。

在教学过程中，应结合贵院校本专业毕业生的就业去向，有侧重地选择食品雕刻品种进行教学。教学内容主要包括食品雕刻与美学知识、食品雕刻基础知识、食品雕刻技能知识、食品雕刻作品的设计、花卉类食品雕刻、建筑类食品雕刻、禽鸟类食品雕刻、龙造型食品雕刻、人物类食品雕刻和面塑技艺。

本书是烹饪工艺与营养专业教学用书，也可以作为酒店管理专业、短期食品雕刻培训、食品雕刻爱好者的参考用书。

<<食品雕刻工艺>>

书籍目录

前言

基础篇

第一章 食品雕刻与美学知识

第一节 食品雕刻与绘画

第二节 食品雕刻与白描

第三节 食品雕刻与色彩

第四节 食品雕刻与图案

第五节 食品雕刻与形式美原理

第二章 食品雕刻与雕塑知识

第一节 雕塑的发展

第二节 食品雕刻的发展

第三节 食品雕刻的分类

第四节 食品雕刻的学习要求

第三章 食品雕刻技能知识

第一节 食品雕刻的原料

第二节 食品雕刻的刀具

第三节 食品雕刻的刀法

第四节 食品雕刻作品的保存

第四章 食品雕刻作品的设计

第一节 食品雕刻作品的设计原理

第二节 食品雕刻作品的设计方法

第三节 食品雕刻作品的设计要素和注意事项

实践篇

技能训练一 食品雕刻技艺——花卉类

第一节 中国花卉文化

第二节 食品雕刻中的花卉吉祥图案

第三节 食品雕刻中的花卉雕刻技法与步骤

技能训练二 食品雕刻技艺——建筑类

第一节 中国古代建筑文化

第二节 中国古代建筑分类特点

第三节 食品雕刻中的建筑雕刻技法与步骤

技能训练三 食品雕刻技艺——禽鸟类

第一节 禽鸟类的基本特征

第二节 禽鸟类造型与吉祥图案

第三节 食品雕刻中的禽鸟类雕刻技法与步骤

技能训练四 食品雕刻技艺——凤凰

第一节 凤凰造型与吉祥图案

第二节 食品雕刻中的凤凰造型雕刻技法与步骤

技能训练五 食品雕刻技艺——龙

第一节 中国龙文化

第二节 食品雕刻中的龙的雕刻技法与步骤

技能训练六 食品雕刻技艺——人物类

第一节 中国传统人物

第二节 食品雕刻中的人物雕刻技法与步骤

技能训练七 面塑技艺

<<食品雕刻工艺>>

第一节 面塑概述

第二节 面塑技能知识

参考文献

章节摘录

版权页：插图：（2）特征与基本形状物体的形体特征是指物象都有自己的特征，使之相互之间得到区别。

首先要对物体的形状进行概括与归纳，形成一个基本形的概念，如圆形的罐子、人脸、太阳、苹果，方形的房子、课桌、书籍、电视机等。

因此，抓住了基本形状就掌握了形体的主要特征。

从形体的总体轮廓出发，对物体的原形进行简化，省去烦琐的细枝末节，以形成简单的几何形状。

首先要抓住它的平面形，是方、是圆还是角；再看它的体积特征，属于立方体、球体还是柱体。

在具体作画时，先目测高度，再目测宽度，最后作上、下的宽窄比较，就能把握住形体的基本特征。

（3）明暗与调子物体的形象在光的照射下，产生了明暗变化。

光源一般有自然光、阳光、灯光。

由于光的照射角度不同，光源与物体的距离不同，物体的质地不同，物体面的倾斜方向不同，光源的性质不同，物体与画者的距离不同等，都将产生明暗色调的不同感觉。

在学习素描时，掌握物体明暗调子的基本规律非常重要，物体明暗调子的规律可归纳为“三大面五大调”。

1) 三大面。

物体受光的照射后，呈现出不同的明暗，受光的一面叫亮面，侧受光的一面叫灰面，背光的一面叫暗面，这就是三大面。

把握住这三大面的明暗基本规律，就能够比较准确地分析和表现对象细部的复杂形体变化，使画面显出立体感和空间感。

2) 五大调。

调子是指画面不同明度的黑白层次，是体面所反映光的数量，也就是面的深浅程度。

对调子的层次要善于归纳和概括，不同的素描调子体现出不同的个性、风格、爱好和观念。

在三大面中，根据其受光的强弱不同，具体还有很多明显的区别，会形成五个调子。

除了亮面的亮调子，灰面的灰调和暗面的暗调之外，暗面由于受环境的影响又出现了“反光”。

另外，在灰面与暗面的交界的地方，它既不受光源的照射，又不受反光的影响，因此挤出了一条最暗的面，叫“明暗交界”。

这就是“五大调子”。

<<食品雕刻工艺>>

编辑推荐

《食品雕刻工艺》：河南职业技术学院·国家示范性高职院校建设项目成果。

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:<http://www.tushu007.com>