

<<食品雕刻与实用造型>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻与实用造型>>

13位ISBN编号：9787530428269

10位ISBN编号：7530428268

出版时间：2004-2

出版时间：北京科学技术出版社

作者：陈首仲

页数：80

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>

<<食品雕刻与实用造型>>

内容概要

艺术与生活结合得最完美和紧密的，饮食艺术中的食品雕刻当数其中之一。它的题材广泛，花鸟鱼虫、飞禽走兽、人物器皿、山川楼阁都可以成为食雕的内容，更为可贵的是这些经过雕琢而成的艺术品，不仅可以给人以美的享受，增进食欲，而且有的还可以食用。

君不见，凉菜中的围边点缀，热菜中的造型装扮，汤羹中的画龙点睛，让美食与雕刻相得益彰，让珍馐锦上添花，让人不仅品其味，而且赏其目、悦其心。

往往一个栩栩如生的食雕作品与菜肴的合理搭配，不仅使菜肴收到事半功倍的效果，更使就餐者叹为观止，不忍下箸。

除此之外，大型的食品雕刻在盛大的宴会上已成为一种时尚，这种大型食品群雕是将各种单元作品组合拼插，十分壮观，对装扮厅堂、烘托宴席气氛起到不可忽视的作用，能给宾客带来心旷神怡的艺术享受。

本书共收集了以花卉、飞禽、动物、展台等为题材的食雕作品90多幅，部分作品配有雕刻步骤和技法，是作者多年来沉积的艺术精品，是一本集实用性、艺术性于一体的食雕教材，适宜于烹饪爱好者和食雕自学者，也是各烹饪高、中技院校很好的参考教材。

<<食品雕刻与实用造型>>

作者简介

陈首仲，原名陈孝军，1976年生于重庆市开县。
烹饪专业毕业，高级烹调师，中国烹调协会会员。
曾多次地刊物上发表烹饪文章和作品，设计并制作过大型食雕展台，深获好评。
陈首仲曾在重庆渝州宾馆、江陵宾馆等地系统地学习川菜烹饪技术。
1998年后一直在北京工作，曾受聘担任饭店经理。
目前从事餐厅和厨房管理工作。
擅长凉菜、热菜制作，精通南北大菜，善于挖掘和创新菜肴。
对大型宴会的冷餐设计和策划有独到之处。

<<食品雕刻与实用造型>>

书籍目录

一、食品雕刻作品彩图实例欣赏篇制作篇 花卉类白菜菊波浪菊旋风菊美髯菊秋菊龙爪菊叠层牡丹 华贵牡丹刺叶牡丹三瓣月季并蒂月季五瓣月季大丽鲜花长叶大丽花红玫瑰紫玫瑰马蹄莲朱顶红龙瓶白玉兰插花蔷薇花辣椒盆景绣球花芍药花映山红郁金香山茶花绿杜鹃飞禽类动物类展台类二、食品雕刻基础知识（一）食品雕刻常用原料（二）食品雕刻常用工具（三）食品雕刻的类型（四）食品雕刻的常见刀法（五）食品雕刻的构思（六）食品雕刻的保管三、食品雕刻技艺案例（一）怎样雕刻白菜菊（二）怎样雕刻龙爪菊（三）怎样雕刻月季花（四）怎样雕刻牡丹花（五）怎样雕刻大丽花（六）怎样雕刻郁金香（七）怎样雕刻燕子（八）怎样雕刻黄鹂（九）怎样雕刻鹦鹉（十）怎样雕刻棉鸡（十一）怎样雕刻鸽子（十二）怎样雕刻仙鹤（十三）怎样雕刻孔雀（十四）怎样雕刻雄鹰（十五）怎样雕刻凤凰

<<食品雕刻与实用造型>>

编辑推荐

《食品雕刻与精选造型:陈首仲食品造型艺术》由北京科学技术出版社出版。

<<食品雕刻与实用造型>>

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>