

<<面塑与佳肴>>

图书基本信息

书名：<<面塑与佳肴>>

13位ISBN编号：9787536671782

10位ISBN编号：7536671784

出版时间：2005-5

出版时间：重庆出版社

作者：张永兰

页数：68

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>

## <<面塑与佳肴>>

### 内容概要

本书是人物面塑的入门读物，介绍了人物面塑的各种技法。采用分解图详述基本技法、头部塑造、肢体塑造、手的塑造等基础知识，引导读者入门。并着重展示了面塑在装饰菜肴与点心方面的功用，读者可举一反三，在餐饮实践中运用，此外还有大量人物面塑的范例，供读者创作时参考。

<<面塑与佳肴>>

书籍目录

前言面塑基础 面塑常用工具 面团调制 面团调色 面塑基本技法人物面塑 头部塑造 肢体塑造  
手的塑造面塑群像 宝玉听琴 红楼金钗 关公 岳飞 关公 岳飞 屈原 孔子 渔翁 李时珍  
罗汉 财神 反弹琵琶 滴水仙子 女神 仙女献花 张果老 荷仙姑 曹国舅 铁拐李 汉钟离  
韩湘子 蓝采和 吕洞宾 钟馗 达摩 孙悟空面塑与菜肴 双狮滚绣球 七彩熠鱼柳 爆竹白肉  
卷 养颜芦荟酥 荷花仙子 椰海香芒虾 五子登科 .....面塑与点心

<<面塑与佳肴>>

章节摘录

插图

<<面塑与佳肴>>

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>