

<<新编浮雕镂空雕技法与应用>>

图书基本信息

书名：<<新编浮雕镂空雕技法与应用>>

13位ISBN编号：9787538141931

10位ISBN编号：7538141936

出版时间：2004-8-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：白学彬

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>

<<新编浮雕镂空雕技法与应用>>

内容概要

食品雕刻是指人们将可食性原料雕刻成具有实物形象特征造型的作品，具有很强的艺术性和美学特征。

《新编浮雕、镂空雕技法与应用》详细的介绍了雕刻的步骤，并附有精美的图解实例。大师的绝技奉献，是学艺的最佳教材。

<<新编浮雕镂空雕技法与应用>>

书籍目录

作者小传一 食品雕刻基础知识1 雕刻在烹饪领域中的地位和作用2 食品雕刻题材造型及应用3 浮雕、镂空雕种类与特点4 浮雕、镂空雕技法与步骤5 浮雕、镂空雕用刀手法与雕刻要求二 浮雕、镂空雕分步图解1 花鸟篇2 动物篇3 游鱼篇4 人物篇 5 瓜果篇三 精典作品赏析1 花鸟篇.....

<<新编浮雕镂空雕技法与应用>>

章节摘录

插图

<<新编浮雕镂空雕技法与应用>>

编辑推荐

食品雕刻是指人们将可食性原料雕刻成具有实物形象特征造型的作品，具有很强的艺术性和美学特征。

本书详细的介绍了雕刻的步骤，并附有精美的图解实例。大师的绝技奉献，是学艺的最佳教材。

<<新编浮雕镂空雕技法与应用>>

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>