

<<新编凤雕技法与应用>>

图书基本信息

书名：<<新编凤雕技法与应用>>

13位ISBN编号：9787538143270

10位ISBN编号：7538143270

出版时间：2005-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：北京艺晶玉明雕刻厨艺培训中心白学彬

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>

## <<新编凤雕技法与应用>>

### 内容概要

凤，是中华民族的图腾；凤，是百鸟之王，在中华民族传统文化中与龙一样被入崇拜，和龙一样代表着一种至高无上的地位；凤，象征着和平、安宁、幸福和祥瑞，她翩翩飞越过漫漫的历史长河，给人们带来了巨大的精神力量。

在当今繁荣的食品雕刻领域中，各种雕刻题材以及高水准的食雕作品，更是层出不穷、琳琅满目、精彩纷呈，给中华食文化注入了极的活力。

使原本默默无闻的食品雕刻领域，得以突飞猛进地发展，使更多的青年得到了就业机会和展现自己才华的题材，然而，现今的龙、凤雕刻呈现出“阳盛阴衰”的局面，各大书店所售的食品雕刻书基本都是有关于龙雕技法的作品，而展示有关凤雕的书却是寥寥无几，在凤的造型方面很少有所发展和创新

。

## <<新编凤雕技法与应用>>

### 作者简介

白学彬，北京艺晶玉明雕刻厨艺培训中心主任，中国烹饪协会会员，烹饪食雕艺术大师，高级烹调师。

1996年参加北京首届冷拼雕刻大赛荣获金奖,1999年北京第三届烹饪技术大赛荣获雕刻组金奖。

千禧年参加北京电视台BTV - 7生活频道"民以食为天"栏目被授予"金盘奖"荣誉称号。

2000年、2001年、2002年先后在《四川烹饪》食雕、花样彩拼擂台赛，作品荣获擂主一等奖、二等奖和多次优秀奖。

另在《中国烹饪》《东方美食》，《餐饮世界》等报刊杂志上发表刊登作品并获奖。

2002年2月创建北京艺晶玉明雕刻厨艺培训中心,2002年首都首届营养美食“双桥杯”烹饪技艺大赛、荣获冷荤雕刻组金奖。

2002年11月参加全国第十二届厨师节食雕金奖和特级优秀表演奖。

2003年10月第五届全国烹饪技术大赛,个人果蔬雕获北京赛区冠军第一名。

2004年2月开辟艺晶玉明中华食雕网。

2004年5月被中国食文化丛书奇山文化艺术中心授予“中国名厨”荣誉称号,同时被载入《中国名厨大典》。

2004年8月应邀《中国食品》杂志"名师风采"专栏采访，并在114期、116期以“艺晶玉明厨艺路 玲珑剔透浮雕王”为题连续给予报道，并在“餐饮教学”开辟浮雕作品专栏。

2004年9月主编出版《新编浮雕镂空雕技法与应用》一书。

2004年11月被中国食品协会北京食品雕刻委员会考核审批为中国烹饪食雕艺术大师。

2005年1主编出版《新编凤雕技法与应用》一书。

2005年1月12号参加中央电视台综艺之友《与你相约》节目做现场才艺特技表演,2005年2月获首届中国餐饮金鼎奖评选人物被评为"04年度中国十佳至尊食神"。

同时被香港食神杂志选为封面人物。

2005年2月18号应邀参加青岛萝卜节做大赛评委并在青岛电视台、齐鲁电视台等做特技表演和人物专访。

<<新编凤雕技法与应用>>

书籍目录

一、凤的起源与艺术特点 1.商周时期的凤 2.战国时期的凤 3.秦汉时期的凤 4.魏晋时期的凤 5.唐代时期的凤 6.宋元时期的凤 7.明清时期的凤 8.现代时期的凤二、凤的种类及部位分步图解 1.凤的头部造型 2.凤的翅膀造型 3.凤的尾部造型 4.凤的脚爪造型三、重点部位的常见姿态 1.头冠部分 2.翅膀部分 3.身体部分 4.尾羽部分 5.脚爪部分四、重点部位分步图解 1.头部雕刻 2.翅膀雕刻 3.腿爪雕刻 4.尾羽雕刻五、整雕实例分步图解 凤华富贵 凤龙瑞祥 招财凤禄 爱的呼唤 真爱永远六、精典作品赏析 凤花争艳 团凤祥云 凤神乾坤 丹凤牡丹 守花使者 惟我独尊 天与地 两相依 凤鸣长空 龙凤呈祥 金火凤首 凤壶 花香翼凤 孤芳自赏 龙飞凤舞 凤戏牡丹 双凤瓜盅 酒盅凤壶 龙凤合体 凤祥瓜灯 展翅远望 坐凤呈祥 龙凤双喜 凤祥延年 鸾凤合鸣 旭日东升 凤凰呈祥 比翼双飞 凤鸟同春 凤来成舟 凤戏团龙 汉时朱雀 亲密无间 争奇斗艳 .....

<<新编凤雕技法与应用>>

章节摘录

插图

## <<新编凤雕技法与应用>>

### 编辑推荐

凤，是中华民族的图腾；凤，是百鸟之王，在中华民族传统文化中与龙一样被入崇拜，和龙一样代表着一种至高无上的地位；凤，象征着和平、安宁、幸福和祥瑞，她翩翩飞越过漫漫的历史长河，给人们带来了巨大的精神力量。

在当今繁荣的食品雕刻领域中，各种雕刻题材以及高水准的食雕作品，更是层出不穷、琳琅满目、精彩纷呈，给中华食文化注入了极的活力。

使原本默默无闻的食品雕刻领域，得以突飞猛进地发展，使更多的青年得到了就业机会和展现自己才华的题材，然而，现今的龙、凤雕刻呈现出“阳盛阴衰”的局面，各大书店所售的食品雕刻书基本都是有关于龙雕技法的作品，而展示有关凤雕的书却是寥寥无几，在凤的造型方面很少有所发展和创新。

<<新编凤雕技法与应用>>

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>