

<<花鸟雕技法>>

图书基本信息

书名：<<花鸟雕技法>>

13位ISBN编号：9787538146677

10位ISBN编号：7538146679

出版时间：2006-8

出版时间：辽宁科技出版社

作者：罗家良 编

页数：138

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>

<<花鸟雕技法>>

内容概要

食品雕刻在餐饮活动中越来越受到重视，并得到业内人士的广泛认同。

无论在自助餐展台、冷餐酒会、公司庆典餐会，还是在各个地方举办的食品节、经贸洽谈会的展台上都能看到精美的食雕作品。

这些五彩缤纷、玲珑剔透、精雕细刻的雕品，如同无言的诗，更似立体的画，摆在展台上，不仅提高了宴席的档次、美化了席面，还能烘托出宴席的喜庆气氛，表达出对客人的尊重和接待规格之隆重和高贵。

本书《花鸟雕技法》对花卉虫鸟的雕刻艺术技法进行了详细讲解，并附图片，适合作为职业技术学院教材，以及瓜雕爱好者，厨师的参考书。

<<花鸟雕技法>>

作者简介

罗家良，高级烹调师，食品雕刻讲师，中国烹饪协会会员，北方厨艺协会理事，沈阳烹饪协会理事。

祖籍江苏，1962年出生于沈阳，1984年毕业于沈阳大学数学专业。
当过几年数学教师，后改行从事烹饪教学工作。
擅长东北菜制作和食品雕刻，尤其精于雕刻花鸟、动物和人物，特别

<<花鸟雕技法>>

书籍目录

第一部分 食品雕刻概论	1.1 食品雕刻概述	1.1.1 食品雕刻的概念	1.1.2 食品雕刻的作用
1.1.3 食品雕刻的特点	1.1.4 食品雕刻发展的历史	1.1.5 食品雕刻的应用	1.2 食品雕刻的刀具
1.2.1 常用的刀具	1.2.2 刀具的打磨与保养	1.2.3 常用刀具的正确握法	1.3 常用刀法简介
第二部分 花卉及昆虫的雕刻技法	2.1 花卉雕刻的种类与要点	2.1.1 花卉雕刻的种类	2.1.2 花卉雕刻的要点
2.2 戳刀花卉的雕刻技法	2.2.1 油菜菊(白菜菊、芹菜菊)	2.2.2 萝卜菊	2.2.3 九月菊
2.2.4 大丽花	2.2.5 大丽花	2.2.6 睡莲	2.3 直刀花卉类的雕刻技法
2.3.1 玉兰花	2.3.2 荷花	2.3.3 百合花	2.4 旋刀花卉的雕刻技法
2.4.1 牡丹花	2.4.2 牡丹花	2.4.3 月季花	2.4.4 玫瑰
2.4.5 康乃馨	2.5 特殊花卉与昆虫的雕法	2.5.1 马蹄莲	2.5.2 蝈蝈
2.5.3 螳螂	2.5.4 蝴蝶	2.5.5 蜻蜓	第三部分 鸟类雕刻技法
3.1 鸟类雕刻基本知识	3.1.1 鸟类雕刻的特点和要点	3.1.2 鸟类雕刻的一般步骤	3.1.3 “几何法”和“比例法”简介
3.1.4 “动势曲线法”简介	3.1.5 鸟嘴的刻法与“倒棱”	3.1.6 翅膀的种类与刻法	3.1.7 鸟爪的刻法
3.1.8 鸟尾的种类与刻法	3.2 小型鸟类的雕刻	3.2.1 相思鸟	3.2.2 燕子
3.2.3 鸽子	3.2.4 翠鸟	3.2.5 喜鹊	3.2.6 鹦鹉
3.2.7 八哥	3.2.8 鹌鹑	3.2.9 寿带鸟	3.3 中型鸟类的雕刻
3.3.1 公鸡	3.3.2 鸭子	3.3.3 家鹅	3.3.4 天鹅
3.3.5 大雁	3.3.6 锦鸡	3.3.7 鸳鸯	3.4 大型鸟类的雕刻
3.4.1 鹰	3.4.2 白鹭	3.4.3 仙鹤	3.4.4 凤凰
3.4.5 孔雀	3.5 组合作品的雕刻	3.5.1 燕鹊呈祥	3.5.2 鸟语花香
3.5.3 一行白鹭上青天	3.5.4 雪松仙鹤	3.5.5 雄鸡	3.5.6 鹦鹉花篮
3.5.7 鸟栖枝头	3.5.8 百鸟朝凤	3.5.9 代代长寿	3.5.10 孔雀东南飞
第四部分 作品欣赏			

<<花鸟雕技法>>

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>