

<<瓜雕技法>>

图书基本信息

书名：<<瓜雕技法>>

13位ISBN编号：9787538147421

10位ISBN编号：753814742X

出版时间：2006-8

出版时间：辽宁科技出版社

作者：罗家良

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>

<<瓜雕技法>>

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《瓜雕技法》对冬瓜、西瓜、南瓜的瓜雕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。

<<瓜雕技法>>

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

<<瓜雕技法>>

书籍目录

- 第一部分 瓜雕概论 1.1 瓜雕的概念 1.2 瓜雕的特点 1.3 瓜雕的原料 1.3.1 南瓜的种类及特点
1.3.2 冬瓜的种类及特点 1.3.3 西瓜的种类和特点 1.3.4 其他瓜类原料 1.4 瓜雕技法的种类
1.4.1 平面雕 1.4.2 高浮雕 1.4.3 镂空雕 1.4.4 套环雕 1.4.5 整雕 1.4.6 组合雕 1.5 瓜
雕常用的刀具及使用 1.5.1 刻线刀 1.5.2 木刻刀 1.5.3 V形戳刀 1.5.4 U形戳刀 1.5.5 瓜
灯挑环刀 1.5.6 手刀 1.5.7 大形刀 1.5.8 圆规 1.5.9 挖球刀 1.5.10 其他用具 1.6 瓜雕的
一般步骤 1.6.1 构思 1.6.2 画图 1.6.3 雕刻 1.6.4 揭盖, 挖瓜瓢 1.6.5 配底座, 装饰
1.7 西瓜灯雕法详解 1.7.1 套环式西瓜灯的雕刻步骤 1.7.2 套环式西瓜灯的结构原理 1.8 瓜雕
常用花边纹样参考 1.9 瓜盅常用图案参考 第二部分 冬瓜雕技法 2.1 连年有余冬瓜盅 2.2 麒麟献瑞冬
瓜盅 2.3 荷趣冬瓜盅 2.4 神仙鱼冬瓜盅 2.5 荷塘印象冬瓜盅 2.6 百年好合冬瓜盅 2.7 熊猫戏竹冬
瓜盅 2.8 万象更新冬瓜盅 第三部分 西瓜雕技法 3.1 西瓜牡丹花 3.2 西瓜大丽花 3.3 奔马西瓜盅
3.4 凤戏牡丹西瓜盅 3.5 双龙相会西瓜盅 3.6 翠竹迎春西瓜盅 3.7 松鹤延年西瓜盅 3.8 江山多娇
西瓜盅 3.9 西瓜花篮 3.10 双喜西瓜灯 3.11 花篮西瓜灯 3.12 双重套环西瓜灯 3.13 双鹤祝寿西瓜
灯 3.14 福寿双全西瓜灯 3.15 贺喜花篮西瓜灯 3.16 凤鸟传情西瓜灯 3.17 凤凰牡丹 第四部分 南瓜
雕技法 4.1 孔雀牡丹南瓜灯 4.2 一品仙鹤南瓜灯 4.3 凤凰报喜南瓜灯 4.4 双鹅南瓜灯 4.5 神龙扬
威南瓜灯 4.6 母爱 4.7 三羊开泰南瓜盅 4.8 大丽花盅 4.9 翠鸟南瓜壶 4.10 富贵有余南瓜灯 4.11
争艳 4.12 镂凤南瓜灯 4.13 田园趣事南瓜灯 4.14 龙舟 4.15 群虾戏荷 4.16 马到成功南瓜灯 4.17
和平鸽南瓜灯 4.18 功名富贵南瓜灯 4.19 金钱豹南瓜灯 4.20 贵妃醉卧 4.21 鹤鹿同寿南瓜灯 4.22
金龙宝塔灯 4.23 扭(牛)转乾坤南瓜盅 4.24 荷花南瓜盅 第五部分 作品欣赏

<<瓜雕技法>>

章节摘录

插图

<<瓜雕技法>>

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>