

<<食雕禽鸟/中华食品雕刻精华丛书>>

图书基本信息

书名：<<食雕禽鸟/中华食品雕刻精华丛书>>

13位ISBN编号：9787538850178

10位ISBN编号：7538850171

出版时间：2006-4

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：孔令海

页数：74

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>

内容概要

《中华食品雕刻精华丛书：食雕禽鸟》较详细地介绍了孔雀、凤凰、仙鹤、天鹅等常见禽鸟的雕刻技法，具体介绍鸟的不同姿态，不同角度的变化。并从鸟的头部、尾部、翅膀和足进行具体介绍。同时配有彩色分解图，易学易懂。能给食雕爱好者提供一些参考。

食品雕刻在餐饮活动中作为一门独特的艺术，具有不可替代的作用。在众多的食品雕刻中，禽鸟的形象常被使用。一是因为禽鸟的姿态优美，如：孔雀、凤凰、锦鸡等，二是因为人们在日常生活中常用花鸟的谐音词寄寓和表达情素，如用龙凤吉祥庆贺新人结伴；喜鹊登梅，喻为喜上眉梢；绶带鸟加上梅和竹等植物，喻为齐眉祝寿；百鹤苍松喻为松鹤延年。

作者简介

孔令海，1967年生于黑龙江省兴隆林业局。
1988年在哈尔滨师范大学美术系进修。
曾担任过小学美术教师，于1992年开始从事餐饮工作，并在酒店担任食雕师工作。
现为国家级食雕评委，国家食品雕刻技师考核鉴定试题主编，国际餐饮协会理事，大连市中山区美术协会理事，中国食雕艺术“人物雕”开拓者。

1994年参加首届“远达杯”冷拼大赛，其雕刻作品“鹤鸣九霄”获金奖。
2002年在大连创办“令海食品雕刻职业培训学校”。
2003年开辟“中华美艺食品雕刻网”。
出版的著作有《新编泡沫、璃脂、凉雕技法与应用》、《新编人物雕分步图解》。

近年来，多次参加社会公益活动。
2003年1月在大连胜利广场设计并制作了大型冰雕艺术展。
2004年3月在大连胜利广场参加“珍爱自然、拒烹野生珍稀动植物”的厨师签名活动。
并多次接受大连电视台、大连晚报、大连半岛晨报、大连商报等新闻媒体的采访与报道。
并被《东方美食》杂志2004年8期以“中华人物雕第一”

书籍目录

禽鸟雕刻实例

立凤

降凤

翔凤

飞凤

孔雀(1)

孔雀羽翎

孔雀(2)

仙鹤(1)

仙鹤(2)

仙鹤(3)

仙鹤(4)

白鹭

鸬鹚

回头锦鸡

锦鸡

母鸡小鸡出壳

公鸡

寿带鸟

火鸡

喜鹊(1)

喜鹊(2)

天鹅(1)

天鹅(2)

雄鸳鸯

雌鸳鸯

大雁

翠鸟

长尾鸡

鸽

鹅

燕

鹰

雄鹰展翅

鹦鹉(1)

鹦鹉(2)

鹦鹉(3)

麻雀(1)

麻雀(2)

麻雀(3)

麻雀(4)

相思鸟

飞翔

争雄

齐飞

<<食雕禽鸟/中华食品雕刻精华丛书>>

企鵝鴨
仙鶴
禽鳥的各種姿態
雲彩
浪花
牡丹
月季
禽鳥雕刻作品鑒賞
鳳凰
孔雀
天鵝
鷹
鸕鶿 白鷺 長尾雞與鴿
仙鶴 鴛鴦 喜鵲
鸚鵡 翠鳥
巨嘴鳥 鴛鴦 八哥 食火雞與天鵝
禽鳥各部位雕刻技法
公雞頭
錦雞頭 鸚鵡頭
仙鶴頭 鳳凰頭
鷹頭
孔雀頭
尾上復羽 平尾 凹尾 尾下復羽 凸尾 圓尾
立足 禽足 展示 離趾足
寬翼 圓翼 長翼內側 尖翼 細翼 長翼 外側

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>