

<<中华食雕>>

图书基本信息

书名：<<中华食雕>>

13位ISBN编号：9787543933651

10位ISBN编号：7543933659

出版时间：2008-2

出版时间：上海科文

作者：张仁庆

页数：178

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>

<<中华食雕>>

内容概要

在近年来举行的“全国青年厨师冷拼大奖赛”、“首届元达杯全国厨师大奖赛”上，涌现出许多优秀的食雕作品。

这些作品继承和发扬了老一辈名厨的特长，大力追求“百花齐放，推陈出新”，为弘扬中华食雕艺术作出了可喜的贡献。

为了满足广大读者的要求，编者从全国大赛的获奖作品和各地名厨的优秀作品中，精选了部分食雕精品，汇编成《中华食雕》，奉献给广大的食雕爱好者。

热诚地期望通过此书，广泛传播食雕文化，从而涌现出更多的食雕新秀，使中华食雕这一奇葩放射出更加绚丽多姿的光彩。

作者简介

张仁庆，1955年3月出生于山东烟台，毕业于山东师范大学中文系，1998年毕业于中国社会科学院研究生院，法学系经济法专业硕士研究生。

现任中国人口文化促进会会员。

社会经济文化交流协会常务理事，国家级中式烹调评委、中国食文化中心主任、《中国食文化》丛书主编。

他致力于中国食文化的研究和烹饪教学工作，先后编纂出版了《中国名师菜典》、《中国典故名菜百例》、《中国厨师名人录》等60多本食文化书籍。

书籍目录

第一章 概述第二章 基础知识第一篇 食雕原料第二篇 常用工具第三篇 常用刀法第四篇 食雕造型第五篇 成品配色第六篇 食雕成品的保管与应用第三章 食雕优秀作品第一篇 立体整雕篇1.龙舟(满载而归) 2.龙柱3.寿星4.龙5.孔雀开屏6.龙凤呈祥7.二龙戏珠8.巨龙腾飞9.锦绣龙舟10.金凤鸣春11.腾飞12.盘龙13 / 14.情意无价15.小鸟葡萄16.马到成功17 / 18.情19.群龙戏珠20.古塔21.凤戏牡丹22.群鹤图23.南极仙翁24.孔雀开屏25.祥龙26.十八罗汉——醉酒27.嫦娥奔月28.椰树29.两情相悦第二篇 雕刻组合篇30.天女散花31.二龙闹灯32.仙鹤33.农家乐34.松鹤延年35.龙凤宴36.荷塘37.南海风光38.荷花鲤鱼39.金凤凰40.仙鹤41.游虾图42.仙鹤43.孔雀开屏44.丹凤吸花45.牧羊46.群龙共舞47.迎客花篮48.孔雀戏牡丹49.海鲜50.竹林小鸟51.水果篮子(果篮) 52.白鸽悠闲53.趣54.鲜花迎宾55.华丽大象56.凤戏牡丹57.群鹤归巢58.福寿花瓶59.龙腾八仙60.漫游61.凤戏牡丹62.硕果累累63.虾趣64.奔腾65.瑞照吉祥66.快乐的渔童67.翠连玉球68.狮子滚绣球69.游虾70.孔雀争艳71.群鹤72.喜鹊登梅73.游74.趣75.情趣76.鱼乐77.争艳(1) 78.争艳(2) 79.孔雀开屏80.河蟹出笼81.迎宾花篮82.傣族小楼83.花篮84.龙舞九天85.巡海神马86.群鹤比翼87.驾骏展雄风88.海底世界89.龙之吻90.迎奥运91.龙马精神92.群鹤争仙93.龙腾奥运94.还是人间好95.富贵长寿96.奥运魂97.蛟龙戏珠98.大红花开99.菊荷生辉100.虎啸101.龙虎斗102.天女散花103.龙马拜寿104.虾趣(1) 105.虾趣(2) 106.花妍争艳107.凤凰拉玉车108.麟凤呈祥109.龙的传人110.腾龙111.云龙112.满载而归113.二龙戏珠第三篇 雕刻拼摆篇114.百鸟争艳115.龙腾116.金龟拜寿117.满载而归118.腾龙献宝119.狮子戏绣球第四篇 瓜雕篇120.荔花瓜塔121.龙龟送宝122.味在其中123.孔雀冬瓜盅124.吐鲁番的葡萄熟了125.龙吐天浆126.花坛锦簇第五篇 琼脂、泡沫雕篇127.龙魂128.伊祖祥龙129.玉白菜130.凤求凰131.枫桥夜泊132.麒麟送宝133.重振雄风134.鲤鱼跳龙门135.独龙戏珠136.仙女散花137.逐;良138.盛世黔龙139.天子驾六140.黔龙戏珠141.双龙戏珠142.海底世界143.琵琶魂144.耕耘第四章 台湾名厨廖清池先生作品选145.大理花146.美人蕉147.向日葵148.水仙149.山茶花150.紫阳花151.玫瑰花152.梅瓶花器153.剑兰花瓶154.南瓜花瓶155.甘蔗花器156.哈蜜瓜花器157.宝车

<<中华食雕>>

章节摘录

插图：

<<中华食雕>>

编辑推荐

《中华食雕》由上海科学技术文献出版社出版。

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>