

<<实用面塑精解>>

图书基本信息

书名：<<实用面塑精解>>

13位ISBN编号：9787122054524

10位ISBN编号：7122054527

出版时间：2010-1

出版时间：化学工业出版社

作者：高宇 主编

页数：76

字数：88000

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>

<<实用面塑精解>>

前言

面塑，也叫捏面人，是以面粉、糯米粉为原料，调成不同色彩，用手和简单工具，塑造各种栩栩如生如生的形象。

同泥人一样起源于民间，直到20世纪80年代中后期，面塑工艺才开始真正的发展。

最初的面塑品种单一，制作工艺简单，以民间传说中人物为主，深受人们特别是孩子们的喜欢。除了每年春节期间的庙会，平日里艺人走街串巷，挑担卖艺，生活很是清苦。

现如今面塑已发展为工艺面塑与宴会装饰面塑两大流派。

工艺面塑做工精美、小巧、复杂，人物刻画细腻，这样的作品常在旅游景点被视为工艺品售卖，深受国内外游客的欢迎；宴会装饰面塑做工简单，动物、人物刻画注重神似，易学且易上手，大多用于酒楼宴席装饰面点品种，起到美化食物、烘托宴席气氛的作用。

本书从最基础的工具和原料介绍开始，如何和面，如何用捏、搓、揉、揪、按等操作手法精细制作，对每一步过程逐一详解，细致入微（部分品种分步图解多达七八十步），力求制作的果蔬花草栩栩如生，卡通动物造型可爱夸张，人物刻画简单明了，舍弃繁琐，美观实用。

可以说这是一本真正的面塑入门教材，适合面塑初学者学习。

愿这本书能架起你我沟通的桥梁，互相切磋，共同进步！

<<实用面塑精解>>

内容概要

本书主要介绍水果、蔬菜、花卉、动物、人物四类40余例面塑的制作图解，所选品种既有经典传统品种又有时下流行品种，图片丰富，图解详细，真正“手把手式”传授，可帮助初级厨师、大众面塑爱好者迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

<<实用面塑精解>>

书籍目录

主要工具介绍 面团制作 水果类 苹果 鸭梨 桃子 葡萄 西瓜 樱桃 香蕉草莓 蔬菜类 黄瓜
白菜 茄子 胡萝卜 辣椒 南瓜 花生 玉米 花卉类 玫瑰 月季 梅花 牡丹 马蹄莲
喇叭花 荷花 向日葵 草地 动物类 蜗牛 小熊 小狗 小猪 黄牛 青龙 青蛙 老鼠
白兔 小鸡 虾 螃蟹 鱼 鹦鹉 人物类 仕女 寿星 圣诞老人 西瓜童子

<<实用面塑精解>>

编辑推荐

分步图解超详细，技巧掌握超容易。

<<实用面塑精解>>

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>