

<<面塑技法与应用>>

图书基本信息

书名：<<面塑技法与应用>>

13位ISBN编号：9787501943791

10位ISBN编号：7501943796

出版时间：2004-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：屈浩

页数：87

字数：120000

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>

<<面塑技法与应用>>

前言

面塑俗称捏面人，是我国传统民间工艺的一种。

面塑作品以面粉为主要原料，加入各种颜料调和均匀，通过巧妙手法捏成各种人物、动物、建筑物等，具有造型逼真、色彩艳丽、制作简洁、不易干裂变形的特点，还可保存多年作为珍藏。

面塑艺术在我国有着悠久的历史和丰富的文化底蕴，很多古书中都有记载。

例如，封建社会时期的祭祀活动或节庆风俗中，将面塑作为供品或礼品使用；它还可作为吉祥物进行馈赠，如结婚喜庆制作“举案齐眉”，生日制作“八仙庆寿”、“麻姑献寿”、“大寿桃”等。

本书所展现的面塑艺术，是作者继承老一辈面塑艺人传统技法并经过自己十多年的不断总结、创新，吸收了黄油雕、巧克力雕等技巧和表现形式，使面塑工艺更加丰富多彩，作品更活灵活现、栩栩如生。

其中，许多作品还在国际、国内的各种大赛上获得殊荣，如“大闹天宫”、“天女散花”、“关公”、“山鬼”、“雄鹰将军”等。

实践证明，通过学习面塑制作可以不断提高观察力，对个人的修身养性也很有帮助。

对于从事餐饮业的人士而言，在热菜、冷菜和面点装饰方面，面塑作品能使菜肴更显档次；将面塑用在宴会展台上更能充分展现其特有魅力，不仅可以烘托宴席气氛，还能使人感受到烹饪艺术的精妙，且对烹饪技艺有完美的体验。

本书具体介绍了面塑的知识及各种面塑工艺的制作方法；从和面的基础知识到难度较高的新派面人群组制作都进行了详实的讲解；图文并茂，指导性较强。

由于国内外面塑喜爱者与日俱增，为了满足广大爱好者的需求，弘扬中国民间艺术，特编此书供大家参考。

因时间仓促、缺乏经验，难免有不足之处，恳请各位同仁及广大读者提出宝贵意见和建议。

<<面塑技法与应用>>

内容概要

本书所展现的面塑艺术，是作者继承老一辈面塑艺术人传统技法并经过自己十多年的不断总结、创新、吸收了黄油雕、巧克力雕等技巧和表现形式，使面塑工艺更加丰富多彩，作品更活灵活现、栩栩如生，其中，许多作品还在国际、国内的各种大赛上获得殊荣，如“大闹天宫、天女散花”、“关公”、“山鬼”、“雄鹰将军”等。

<<面塑技法与应用>>

作者简介

屈浩，亚洲大厨、国际大赛评委、中国烹饪大师。
入厨20年来，多次在国内、国际大获多项殊荣；曾多次赴国外进行厨艺表演，并有多年海外从事烹调工作的经验。

1962年10月出生于北京。

1990年9月获首届全国青工大赛北京地区第一名同时获北京市新长征突击手，北京

<<面塑技法与应用>>

书籍目录

基础篇 面塑作品的特点 面塑的常用方法 面塑使用的颜料 面塑面团的调制 面团色彩的调和 面塑的工具 花朵 和平鸽 金鱼 南瓜娃 仕女 寿星应用篇 摘葫芦 天女散花 苏东坡 船童 鲤鱼仙女 达摩 和合二仙 滴水观音 钟馗豪饮 孙悟空 财神 美人鱼 贵妃出浴 长眉罗汉

<<面塑技法与应用>>

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>