

<<面塑制作教程>>

图书基本信息

书名：<<面塑制作教程>>

13位ISBN编号：9787501970063

10位ISBN编号：7501970068

出版时间：2009-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张定成

页数：112

字数：161000

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>

<<面塑制作教程>>

前言

曾几何时，忙碌的生活、紧张的工作压力早已让自己遗忘了情趣高雅的悠闲生活。多年来，凭着一份执着、一种兴趣引领着我走入一个可以随心所欲地艺术创作领域，面塑就是其中之一。

面塑在我国有着源远流长的历史，是中国民族文化艺术百花园中一朵璀璨的奇葩。

它是烹饪工作者用以美化宴席、追求美食的一种造型艺术形式。

用寓意幽远、形态逼真的面塑造型来点缀菜肴、装饰席面。

它不仅能够烘托宴会主题，活跃宴会气氛，还会使宾主赏心悦目，让大家得到精神上的享受。

面塑作为一种艺术和技艺已备受人们的青睐。

近年来，广大烹饪工作者为全面提高自己的厨艺，迫切要求掌握面塑技法。

许多初学者质疑：学面塑是否要有绘画和雕塑的基础？

我自己在多年的教学实践中体会到，其实制作面塑是有一定步骤的，在技巧学习上需要循序渐进，经过一段时间练习，初学者也可以做出色彩丰富、造型美观的作品，并激发出创作的潜能。

本书从面塑基础、技法和运用方面，对各种代表性作品的塑造方法、技巧和运用范例等都作了较为详尽的阐述，并配以彩色图片演示过程。

因此，具有较高的参考和实用价值，是一部较好的面塑技艺教材。

最后，希望借助此书能对读者有所裨益，也乐意与同好者相互切磋，若有未尽完善之处，恳请诸君不吝赐教！

<<面塑制作教程>>

内容概要

本书从面塑基础、技法和运用方面，对各种代表性作品的塑造方法、技巧和运用范例等都作了较为详尽的阐述，并配以彩色图片演示过程。

因此，具有较高的参考和实用价值，是一部较好的面塑技巧教材。

<<面塑制作教程>>

作者简介

张定成，中国民间艺术家协会会员。

从事面塑创作10余年，曾经获得全国首届工艺面塑金奖、中华餐饮食雕大赛金奖和中华餐饮烹饪大赛金状元奖等荣誉。

其代表作品“金陵十二钗”被中国农业博物馆收藏，“八仙过海”及“九龙”两件作品经专家评审入选迎奥运“中国农民艺术展”。

<<面塑制作教程>>

书籍目录

面塑基础知识 (一) 面塑分类 (二) 面塑面团配方表 (三) 面塑面团制作过程 (四) 面塑面团颜色的调配 (五) 面塑工具的使用 (六) 面塑基本技法详解 (七) 面塑作品保存常识 (八) 面塑制作常见问题解答
面塑制作方法 (一) 初级面塑制作方法 面馍 船点 盘饰 孙悟空 小白兔 猪八戒 太公钓鱼 小猫钓鱼 小鸟 (二) 中级面塑制作方法 卡通鼠 人物五官 童趣 仕女 美人鱼 观音 (三) 高级面塑制作方法 龙回首 龙摆尾 福星 关公 东方人物肖像 西方人物肖像
面塑作品欣赏附录

<<面塑制作教程>>

章节摘录

面塑基础知识 (一) 面塑分类 盘饰面塑：盘饰就是餐盘边上的装饰，都是一次性使用，而且要求成形速度快，所以一般只制作简单人物、动物、花卉之类的作品，所用材料也都是可以食用的，如食用色素，不会对菜品造成污染的材料。

1 船点与面馍 船点起源于苏、杭一带，点心色彩丰富，象形多为瓜果、蔬菜等。其制作讲究，面团大多使用澄面加油和开水烫成半熟后揉匀，上色包馅，成形模样可以假乱真，能为宴会增加不少气氛，展现厨师的技艺水平。

面馍源于西北农村。多为发面和干果所制成。作品做成一定的模样蒸熟后，再用食用色素描绘出各种吉祥图案。多用于婚庆、寿宴、祭祀。

2 棒上面塑 棒上面塑起源较早，主要由民间艺人现做现卖，多是一些儿童喜爱的各种动物和动画人物等，俗称捏面人。作品多数制作在签子上或铁丝环和纸板上，形态逼真可爱。

3 收藏面塑 收藏面塑与众不同，它的要求比较高。作品要求制作精细，题材丰富。更要有收藏价值。收藏面塑发展较快，如道教人物作品“八仙”，佛教人物“十八罗汉”等，都属于收藏面塑。

<<面塑制作教程>>

编辑推荐

面塑制作技法教学+现场演示光盘 = 面塑高手。

<<面塑制作教程>>

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>