

<<孔令海艺术食雕>>

图书基本信息

书名：<<孔令海艺术食雕>>

13位ISBN编号：9787501977246

10位ISBN编号：7501977240

出版时间：2010-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：孔令海

页数：120

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>

<<孔令海艺术食雕>>

内容概要

食品雕刻艺术发展到今天，已经从最早的不完善逐步发展为趋于完善。

自从食雕艺术走上了餐桌以后，伴随着社会经济的发展，被越来越多的人所喜爱和接受，酒店开始聘用专职雕刻师就是佐证之一。

本书的编写主要以花鸟技法为主，从最常见的花卉到各种禽鸟的表现都是以果蔬材料为主，包括个别作品的上色。

书的后面还有作品赏析，题材各不相同。

书中的禽鸟从骨骼到躯体，再到羽毛，能够透彻地表现飞禽的形态特点。

<<孔令海艺术食雕>>

作者简介

孔令海，国际餐饮协会理事，国家级评委；国家食品雕刻师考核鉴定试题主编，大连中山区美术家协会理事，中国食雕艺术人物雕开创者：于2004年出版全国第一本人物雕全书《新编人物雕技法与应用》。

其独创的“孔氏刀法”、“三停五眼定位法”、“七刀定五官”、“八刀顶人形”中的人物雕“快刀法”现已被食雕界广泛应用。

1989年毕业于哈尔滨师范大学美术系；

1993年从事美术装潢设计；

1994年雕刻作品“鹤舞九霄”，获全国雕刻大赛金牌奖；

1994年拜世界食雕大师齐欣为师；

2002年创办大连令海食品雕刻职业培训学校，开设“中华美艺食品雕刻网”（网址：www.chinamvsc.com 电话：0411-86442457 0411-82741789）；

2003年出版《新编泡琼脂、冰雕、技法与应用》；

2004年被《东方美食》杂志选为封面人物，题为“中华人物雕食雕第一高手”；

2004年出版全国第一本人物雕全书《新编人物雕技法与应用》；

2005年出版《食雕禽鸟》一书；

2006年出版《食雕手绘分布图解》；

2007年出版《孔令海艺术食雕·人物篇》一书；

2008年出版《孔令海食雕精品赏析》，中国轻工业出版社；

2010年出版《食品雕刻解析与造型设计》，中国轻工业出版社。

近年来学校培养了近千名专业雕刻师，遍布全国各地及海内外，为社会培养了大批食雕人才。

<<孔令海艺术食雕>>

书籍目录

第一章 花卉与昆虫类 花卉 牡丹花 荷花 玫瑰花 水仙 牵牛花 梅花 菊花 花的叶子 昆虫 蜗牛 蟋蟀 蝴蝶 其他 浪花 云彩 秋实 白菜 葫芦情思 瓜趣第二章 禽兽类 鸟腿 鸟的身体肌肉 鹰的头部骨骼 鸟的抓挠姿态 小鸟牡丹 蜡嘴荔枝 麻雀梅花 翠鸟荷香 小鸟石榴 比翼双飞 鹦鹉 月光鹦鹉 双鹤迎春 仙鹤蟠桃 松鹤延年 春华秋实 喜鹊登枝 天高任鸟飞 秋天印象 相依 喜上梅梢 硕果累累 花开富贵 水仙鸳鸯 群鹤争鸣 哺育 芙蓉锦鸡 一展风姿 丹凤朝阳 鹏程万里 美味争夺 脱壳 又见美食第三章 作品欣赏 食雕作品 面塑作品 冰雕作品 糖艺作品 糖粉作品 琼脂作品 泡沫作品

<<孔令海艺术食雕>>

编辑推荐

《孔令海艺术食雕(花鸟篇)》由中国轻工业出版社出版。

<<孔令海艺术食雕>>

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>