

<<中国食品装饰艺术>>

图书基本信息

书名：<<中国食品装饰艺术>>

13位ISBN编号：9787501991457

10位ISBN编号：7501991456

出版时间：2013-3

出版时间：施明宽、胡龙 中国轻工业出版社 (2013-03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>

<<中国食品装饰艺术>>

内容概要

《中国食品装饰艺术:面塑、巧克力、糖粉、糖艺》主推面塑,另有巧克力、糖粉、糖艺,作品从构思立意到选材制作可见其技术功底和艺术水准。

作者施明宽、胡龙更结合当下社会动态和餐饮市场推出许多上乘之作,做到与时俱进,是近年来少见

。譬如同舟共济、回娘家等作品发丝灵动、衣履轻拂、形神兼备,比画面更立体、比木偶更鲜活。

<<中国食品装饰艺术>>

作者简介

施明宽，1986年出生于四川省简阳市安乐乡，明龙食艺创始人。

拜世界书画名人、中国著名女画家陈卡琳女士为师，精心学习素描、色彩、中国工笔画，尤以工笔画见长。

后因其对烹饪艺术挚爱非凡，故拜学多位烹饪艺术大师，深得大师真传。

擅长艺术，能巧妙地将绘画技艺融入作品中，经多年的苦心钻研，终成一派。

曾多次受邀为国家领导和社会名流设计、制作艺术宴席，其作品精美，并多次受邀发表于各大烹饪杂志封面。

在业界享有“烹饪艺术家”称号。

胡龙，江苏徐州人，明龙食艺创办人。

早年入行，遍访名师，潜心学习食品雕刻，有丰富的酒店实践经验。

其后又学习了糖艺、糖粉、面塑、巧克力雕等。

尤其以面塑技艺见长，为求技艺上有更大的突破，大胆将软陶人物制作工艺与传统面塑相结合，并研读了大量相关书籍，经过学习揣摩后，使其作品更加真实、生动，具有鲜明的现代气息感。

从而形成了自己独树一帜的风格。

书籍目录

第一章面塑制作图解与欣赏 一、面塑制作基础 / 2 面塑解读 / 2 面塑工具使用讲解 / 4 二、面塑制作图解 / 6 眼睛的制作图解 / 6 鼻子的制作图解 / 7 耳朵的制作图解 / 8 嘴的制作图解 / 9 手的制作图解 / 10 脚的制作图解 / 11 赶鹅制作图解 / 12 回娘家制作图解 / 15 农家乐制作图解 / 18 寿星制作图解 / 21 福到制作图解 / 25 川剧秋江制作图解 / 28 军民一家人制作图解 / 31 帅哥制作图解 / 34 美女制作图解 / 37 古典美女制作图解 / 40 武将制作图解 / 42 扑蝶制作图解 / 46 三、面塑作品欣赏 / 49 月季山雀 / 49 荔枝山雀 / 50 斑鸠 / 50 鸳鸯 / 51 锦鸡 / 52 嫦娥 / 53 弥勒佛 / 53 举头望明月 / 53 老寿星 / 54 打鼓的小孩 / 55 自己的脚自己洗 / 55 观音 / 56 钟馗 / 57 赵云 / 58 飞天 / 59 卖身契 / 60 齐天大圣 / 61 秋思 / 62 献寿 / 63 同舟共济 / 64 彝族姑娘 / 65 钟馗捉鬼 / 66 第二章巧克力制作图解与欣赏 一、巧克力制作图解 / 68 小狗制作图解 / 68 海神制作图解 / 70 兔子制作图解 / 71 老人制作图解 / 72 鹿头制作图解 / 73 二、巧克力作品欣赏 / 74 守护 / 74 母子仨 / 75 西方神话人物 / 76 荷香 / 77 和平钟声 / 78 第三章糖粉制作图解与欣赏 一、糖粉制作图解 / 80 玉兰鹦鹉制作图解 / 80 情意绵绵制作图解 / 84 二、糖粉作品欣赏 / 87 茶花山雀 / 87 青花锦鸡 / 87 鹰 / 88 鹦鹉 / 89 山茶孔雀 / 89 黄鹂鸣春 / 89 大鹏展翅 / 90 旋律 / 90 加官晋爵 / 91 金鱼 / 92 花仙子 / 93 第四章糖艺作品欣赏 糖艺作品欣赏 / 95 蝶恋花1 / 95 蝶恋花2 / 95 葵花鹦鹉 / 96 小矮人 / 96 金发美女 / 97 兰花仙子 / 98 时尚女郎 / 99 美人鱼 / 100

<<中国食品装饰艺术>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<中国食品装饰艺术>>

编辑推荐

《中国食品装饰艺术:面塑、巧克力、糖粉、糖艺》切不可匆匆略过，当从每件作品中寻其精髓，融会贯通，多加练习，才真得其书。

亦可以书交友，共探烹饪艺术之事，为其发展尽绵薄之力，岂不美哉？

<<中国食品装饰艺术>>

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>