

<<中华食雕艺术教程>>

图书基本信息

书名：<<中华食雕艺术教程>>

13位ISBN编号：9787504455307

10位ISBN编号：750445530X

出版时间：2005-1

出版时间：中国商业出版社

作者：赵春源

页数：80

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>

## &lt;&lt;中华食雕艺术教程&gt;&gt;

## 内容概要

在几千年华夏文化的传统历史中，中国烹饪文化中食品雕刻乃是有着悠久历史、任何技巧都不可替代的技术。

食品雕刻起源于我国先秦的蛋雕。

汉魏时期有了酥油雕。

进入唐宋时期才有了雕瓜果、雕蜜饯，当时被称为“菜雕”。

到了明清时期，扬州西瓜雕达到了食雕的鼎盛时期。

改革开放以后，我国的餐饮业飞速发展。

现在的餐饮活动中，食品雕刻已被业内人士广泛认同。

无论在庆祝宴会还是经贸洽谈会，无论是结婚喜宴还是生日宴会，包括外国友人来访的餐桌上、展台上，都能看到厨师们为就餐者制作的一件件精美的“龙凤、寿星、孔雀、仕女”雕等看台或看盘。

这些作品都出自龙的故乡、龙的传人。

北京赵春源职业技能培训学校校长赵春源先生经过多年钻研、研究出了一套独特的雕龙技法，雕出的龙在全国堪称一绝，在烹饪界得到了众多前辈烹饪大师和广大食品雕刻爱好者的一致推崇。

他雕出的龙威武雄健、姿态变幻万千，具有一种独到的霸气和王者风范，表现出了现代社会男人的阳刚之气。

2005年在青岛的第十届萝卜雕大赛上，赵春源大师进行了现场表演，并接受了中央电视台、山东电视台、青岛电视台的新闻采访，被誉为中国烹饪的“龙王”，因此被业内人士称为中国烹饪界的“神州神刀”。

全国各地及海内外前来学习和慕名拜师的人络绎不绝，学校也从一个单纯的食品雕刻学校发展成现在具有中高级厨师、中高级面点、中高级西点、中高级调酒师、中餐服务六大类三十多个项目多学科连锁学校。

为了让食品雕刻艺术更好地发展，应广大食品雕刻爱好者的要求，北京赵春源职业技能培训学校校长赵春源先生将二十多年的雕龙经验和技法经过总结，整理编辑成此书，毫无保留地把雕龙技艺奉献给大家。

希望各界朋友为了推动我国食品雕刻艺术的发展，能通过www.llwzcy.com与赵春源先生沟通，共同研究讨论把食品雕刻做得更好。

本书是继赵春源大师在完成了《果蔬雕刻拼摆》、《冷拼与盘饰》、《新编食雕艺术》等书和光盘之后的又一倾力之作。

本书详尽介绍了龙的雕刻技法并向读者展示了几十件形态各异的图片，着重讲述了龙在传说中各个历史时期形体的变化和雕刻时龙的各个部位的重点及技术要领。

此书通俗易懂。

用我们的真情，把此书奉献给多年来帮助和支持过我们工作的前辈大师和广大读者们，让我们共同努力把“中华神龙”雕得越来越好。

<<中华食雕艺术教程>>

作者简介

赵春源，北京赵春源职业技能培训学校校长、中国食雕大师，国家职业技能考评员、国家级评委。

<<中华食雕艺术教程>>

书籍目录

第一章 龙的传说与发展 第一节 龙的传说 第二节 龙的历朝历代演变过程 第三节 龙的形态 第四节 龙子的传说第二章 雕龙的基本要领 第一节 雕龙头的要领 第二节 雕龙身的要领 第三节 雕龙爪的要领 第四节 雕龙尾的要领第三章 果蔬雕龙常用的原材料及保管和常用工具 第一节 果蔬原材料的种类 第二节 果蔬原材料的保管 第三节 果蔬雕的常用工具第四章 雕龙的基本步骤和实例 第一节 雕龙头的步骤 第二节 雕龙身的步骤 第三节 雕龙爪的步骤 第四节 雕龙尾的步骤第五章 龙雕作品欣赏

<<中华食雕艺术教程>>

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>