

<<周毅食品雕刻>>

图书基本信息

书名：<<周毅食品雕刻>>

13位ISBN编号：9787506458627

10位ISBN编号：7506458624

出版时间：2009-8

出版时间：周毅 中国纺织出版社 (2009-09出版)

作者：周毅

页数：109

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>

<<周毅食品雕刻>>

内容概要

一个有理想有志向的人，才会有奋斗的动力和前进的方向，志向并不是越高远越好，很多人看后会觉得很惊讶。

一个人的志向决定了他一生的发展方向和努力程度，但人们缺乏的并不是宏图伟志，而是实现那个志愿之前一步一步的积累。

拿我们厨师界来说，每个人都希望可以当上厨师长、经理甚至老板，但在付出、需要努力的时候却以种种理由来给自己放假。

我们刚学习食雕技术时也着实花费了很多心血，一天只睡三四个小时，别学习时我们在学习，别人休息时我们还在学习.....我们今天拥有的一点小小的成就，相比同龄人来说失去了很多其他方面的乐趣，但我们知道自己是为了什么.....

现在餐饮产业对综合型人才的需要量越来越大，如果只会简单的盘饰，那么就无法胜任大中型接待和不同等级、不同品位客人的需求，所以实用精品果蔬雕刻、面塑、糖艺、泡沫，还有精品人物、婚庆典礼人物人像定做、糖粉、花色冷拼、冰雕、琼脂雕刻等技能的掌握就成为了食雕专业人员提升自己的一种趋势。

我们常说要学习，但怎样的学习才是最好的呢?以前一般认为能改变人们思想的就是好的学习，而现在最新的观点是能使人们行动发生改变的学习才是最好的学习，因为思想的改变是容易做到的，即使改变了思想而不用行动去实现它，那么改变就变威了空谈，我们不听言语，只看行动。

迟疑什么，让我们从今天开始行动吧！

<<周毅食品雕刻>>

作者简介

周毅1983年生，籍贯黑龙江，毕业于四川省烹饪高等专科学校，早年师从于工艺美术大师王龙先生，系统研究并掌握各大流派雕刻面塑精华，并形成自己的独特风格。在教学上细心钻研形成了一套自己独有的“学得会”教学理念。2005年获“天府著名民间艺术家”称号。2008年出版了《实用食品雕刻精华》。2009年在本书中担任主编。

<<周毅食品雕刻>>

书籍目录

刀具说明果蔬雕刻美味鸣翠图黄鹂紫英锦鸡富贵长寿牵牛小盘头芦苇小盘头岁寒三友洛阳牡丹小景园趣戴胜鸟头凤凰头部太平鸟头部鸟脚制作鹰头特写绶带尾羽图简易翅膀制作锦鸡尾部松鹤延年含情脉脉暗香小小白头翁竹林锦鸡蓝雀回头锦鸡扑食芒香觅食养育葵花鹦鹉双鹤回眸翠荷孔雀鸣春立凤凰玉兰立雀麻雀芍药双寿梅雀图翠鸟竹雀体贴黄雀落凤图振翅犀嘴鸟呢喃第一次亲密接触相依相伴探寻敦煌飞天秋实起舞搏击嬉戏花好月圆跨越蓦然回首龙凤凤求凰踏浪葫芦与蝓蝓争艳屹立迎春凤尾鸟破壳糖粉雕刻海底世界圣洁面塑情思糖艺献寿曲线

<<周毅食品雕刻>>

编辑推荐

70种花鸟作品，栩栩如生400多张步骤图，详细易学

<<周毅食品雕刻>>

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>