

<<肖强食雕艺术>>

图书基本信息

书名：<<肖强食雕艺术>>

13位ISBN编号：9787536461048

10位ISBN编号：7536461046

出版时间：2006-12

出版时间：四川科技

作者：肖强

页数：85

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>

<<肖强食雕艺术>>

前言

随着餐饮业的迅猛发展，食品雕刻已在其中占据了很重要的地位。

如果在一次高档的宴会中没有一组精美的食雕展台做衬托的话，整个宴会就会少了很多的艺术气氛，同时档次也不能达到理想的效果，当然食品雕刻固然重要，但也要使用得当，不能喧宾夺主。

在2005年我制作并出版了第一本食品雕刻书《精品食雕鉴赏与制作》，以独特的戳刀手法和对作品整体及局部的细腻表达，独树一帜，在全国同行业内引起了不小的反响，销售量位居同行业书籍首位，同时也奠定了我们在食品雕刻界的地位。

一些外省的食品雕刻爱好者纷纷前来学习，更有许多在当地很优秀的食雕师慕名前来进修。

在这期间有很多学生问我，食品雕刻到底是快刀写意好？

还是细刀写实好？

食品雕刻市场的前景如何？

我想这些问题也许代表了很多人的心声，在这里我只代表我个人对当今食品雕刻的形式谈一些个人看法。

其实，食品雕刻发展到今天，已经很成熟了，可以说是百花齐放，记得在我小的时候，就有很多前辈为我们奠定了良好的基础，并使它步入了艺术之门，成为真正的餐桌上的艺术，而所谓艺术是由很多种形式组成的，比如说快刀写意，好比是速写，细刀写实则好比是白描，要说谁好谁不好，不能一概而论，各有千秋，也各有自己生存的空间。

就快刀写意来说，在一般餐饮酒楼应用得要更多些，因为一般餐饮需要的是量，是速度，而细刀写实则多用在高档的酒店，因为高档酒店的消费附加值要比一般餐饮高得多，客人要求得比较高。

试想，客人在用餐的时候视觉离作品只有1米左右的距离，如果快刀写意肯定在那么近的距离是看不到意境的，就必须针对作品的整体和局部做细致的雕琢，客人才感觉到是高档次的服务，才能体会到你对他的尊重。

他们想的不是你的雕刻时间的长短，而是出现在他们面前的必须是一件精美的艺术品，这一点我是深有体会的。

在我进入高级酒店工作前，我也是做一般餐饮的雕刻师，以快见长，每天都雕几十件作品。

然而自从受聘到五星级酒店工作后，以前的作品根本不能达到客人的要求，他们要求的作品必须精细，而且还要传神。

没有办法，我只好改变刀路，‘充分地利用戳刀的优势，改变了以前一把刀雕完整件作品的操作方式，克服了手刀、雕肌肉破皮的短处，充分地利用u型刀表达出动物的内在骨骼，使表皮更自然，线条更柔顺，重新创造了全新的一套雕刻程序。

另外说到食品雕刻的前景如何，我认为，凡是做雕刻的肯定都是特别喜欢这个行业的，应该说是自己的爱好，如果单纯地想以它谋生的话，那么我倒是要奉劝一句，你就不要做下去了，因为你的思想会因为市场的变动而变动，你就不会用心来做它了，更不用说要做好了。

我在1989年就喜欢雕刻，那时候谁能料到今天的雕刻市场是怎么样的？

那时我只有一个理由就是喜欢，还有一个信念就是坚持，在不知不觉中我走到了今天，我认为，无论到任何时候，任何产品，任何事情都不会过时，“优胜劣汰”我只信这四个字，雕刻的前景在我们自己的手中掌握，你想下就下，想上就上。

淘汰了只能说你没用心，你不够努力。

在2005年底，不断有同行和外地食雕爱好者打来电话，要求我们再出一本人物方面的食雕书，我考虑之后，决定做一本全方位的人物食雕书。

于是带领我的得意门生周毅，从实用出发，从可学性入手，从各种人物的头部特征的区别，到作品侧面的效果，后面的效果，都做了详细的步骤介绍。

因为时间比较匆忙，所以有很多不理想的地方，还请各位前辈及广大食雕爱好者提出宝贵意见。

同时也希望此书能给喜欢雕人物的朋友们一定的帮助。

另外我们接着正在制作《动物专集》和《花鸟专集》，敬请期待。

“我们不是最好的，但是我们会追求更好的”，这是我们的宗旨。

<<肖强食雕艺术>>

内容概要

随着餐饮业的迅猛发展，食品雕刻已在其中占据了很重要的地位。如果在一次高档的宴会中没有一组精美的食雕展台做衬托的话，整个宴会就会少了很多的艺术气氛，同时档次也不能达到理想的效果，当然食品雕刻固然重要，但也要使用得当，不能喧宾夺主。

<<肖强食雕艺术>>

作者简介

肖强，1970年出生，黑龙江省海林市人，现定居成都。
国家高级烹调师，国家级评委。

自小喜欢绘画，希望长大后能在美术方面有所建树，梦想成为一名书画家，但因当时的家庭条件所限，17岁就辍学做小生意补贴家用，逐渐在艰苦的环境中磨练出坚韧的生活态度。

19岁进入厨房做小工，在工作中喜欢上了食品雕刻，从此一发不可收拾，屈指算来至今已有17个年头，17年来尝尽了其中的酸甜苦辣，坚持走到今天，融合全国各地雕刻同行的长处，终于形成了自己的雕刻风格。

于2003年创办了四川首家食品雕刻学校，在教学的过程当中不断改进雕刻刀法，以独特的教学方式很快赢得了全国各地学员的喜欢，3年来已培训学员2000多人，并有许多优秀的学生走进了食品雕刻的专职行业当中，还有很多已经踏进教室当了老师。

在不断的前进过程中我永远都坚信：坚持就是成功，用心就会成事。

- 1984年全家由山东迁入东北。
- 1988辍学，1989年踏入厨师行业。
- 1990年开始自学食品雕刻。
- 1997年开始了专职食品雕刻生涯。
- 1998年进入五星级酒店做专职宴席设计师。
- 2003年进入成都，3月创办首家食品雕刻创作室。
- 2005年出版了第一本食品雕刻专集《精品食雕鉴赏与制作》，同年经考核被中国烹饪协会评为国家级评委。

<<肖强食雕艺术>>

书籍目录

作品操作

01. 罗汉头部操作步骤
02. 仕女头部操作步骤
03. 寿星头部操作步骤
04. 女孩头部操作步骤
05. 男孩头部操作步骤
06. 老人头部操作步骤
07. 弥勒头部操作步骤
08. 手的实际操作步骤
09. 万寿无疆操作步骤
10. 读书仕女操作步骤
11. 穿针引线操作步骤
12. 伏虎罗汉操作步骤
13. 嫦娥奔月操作步骤
14. 威风八面操作步骤
15. 心静神怡操作步骤
16. 莲生贵子1操作步骤
17. 莲生贵子2操作步骤
18. 雍容华贵操作步骤
19. 天生丽质操作步骤
20. 爱神丘比特操作步骤
21. 赏景仕女操作步骤
22. 寿比南山操作步骤
23. 书香门第操作步骤
24. 天王操作步骤
25. 展望未来操作步骤
26. 戏猫仕女操作步骤
27. 仙人指路操作步骤
28. 福寿双至操作步骤
29. 出水芙蓉操作步骤
30. 夜读操作步骤
31. 回味无穷操作步骤
32. 唾手可得操作步骤
33. 品味人生操作步骤

作品欣赏

- 天王之一
- 天王之一局部
- 天王之二
- 天王之三
- 翩翩起舞
- 翩翩起舞局部
- 双福临门
- 吹笛仕女
- 降龙罗汉
- 垂钓老者

<<肖强食雕艺术>>

布袋和尚
长眉罗汉
憨态可掬
笑弥勒
横空出世
一马当先
食雕常用刀具介绍

<<肖强食雕艺术>>

章节摘录

插图：

<<肖强食雕艺术>>

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>