

<<食品雕塑>>

图书基本信息

书名：<<食品雕塑>>

13位ISBN编号：9787538849806

10位ISBN编号：7538849807

出版时间：2006-1

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：孙庆鑫

页数：52

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>

<<食品雕塑>>

内容概要

食品雕刻是我国烹饪文化中的一朵奇葩，它以其独特的艺术特色，跻身于世界艺苑之林，成为世界烹饪文化中的一块瑰宝。

食品雕刻与牙雕、玉雕、木雕等雕刻艺术形式一样，都是以表现美为主要目的，但食品雕刻带给人们的是一种特殊的艺术享受。

这是一种把饮食享受与艺术享受结合起来的技术，深受国内外广大人民的欢迎和赞赏，为我国与世界各国进行烹饪文化交流赢得了很高的声誉。

<<食品雕塑>>

作者简介

孙庆鑫，中式烹饪技师、烹饪讲师，擅长花色拼摆、食品雕刻及东北菜制作技术，尤其是琼脂雕刻、黄油雕刻、冰雕及大型泡沫雕展台的制作。

多次参加哈尔滨市、黑龙江省及全国烹饪大赛并获得金奖，2004年被中国烹饪协会评为中国名厨。曾出版《图解新派食品雕刻技法》一书，其作品多次在《中国烹饪》、《东方美食》、《四川烹饪》、《华夏美食》等刊物上发表。

<<食品雕塑>>

书籍目录

基础知识 片雕白鹭 片雕蝴蝶 碧波跃鲤 孔雀凤 龙头虾 牡丹花 寿带鸟 寿带鸟 仙鹤 月季花 琼脂雕 花梗 凤尾 草莓 芦苇草 鸟翅膀 龙身 芭蕉情 翠鸟残荷 荷花跃鲤瓶 搏浪 玉龙戏珠 银龙鱼 鳞吐玉书 丰收玉米 冠上加官 点化 虾盘 牦牛藏女 白菜蝥蝥 前程似锦 秋风英姿 人间仙境 神仙鸟 凤凰戏牡丹 金玉满堂 惊涛 海鸥 惊涛海鸥 葡萄熟了 黄油塑 海豚戏浪 袋鼠 追踪 猫咪 牛气十足 哺育 追猎 卡通鼠 双熊斗 丘比特 福 禄寿

<<食品雕塑>>

章节摘录

版权页：插图：使用原料：长白萝卜，胡萝卜 工艺流程：将白萝卜削薄，取下拿余料作翅膀料，胡萝卜切片待用。

将胡萝卜雕成鹤嘴状，粘接在坯体上，并刻出翅膀大致轮廓。

用平口刀刻出鹤体雏形。

用平口刀刻出翅膀大致形态，用平口刀刻出小复羽。

用圆口刀刻出二级飞羽，然后刻出大飞羽即可。

将作品刻好修圆，插上翅膀与竹制鹤腿即可。

月季花 使用选料：心里美萝卜，青萝卜等 使用工具：平口刀 工艺流程：将心里美萝卜切开，取一半，修成馒头型；用平口刀直刻法去料，修刻成正五边形的坯料。

用旋刻法去料，修刻出第一层五片花瓣的瓣形。

用直刻法从第一层花瓣的底部开始去料，从上到下刻出第一层花瓣；用直刻法，从上到下刻出第二层五片花瓣。

用旋刻法去料刻出第三层第一片花瓣的坯形；用旋刻法刻出第三层的第一片花瓣。

以此类推刻出第三层的四片花瓣。

用执笔旋刻法刻出花心，花心花瓣呈花苞状。

花心要适当去料，不宜太紧，使花瓣清晰可辨，并用心里美皮刻成花叶进行点缀。

<<食品雕塑>>

编辑推荐

《食品雕塑》中文字表述简洁、准确，使深奥难辨的关键技术变得浅显而明晰；书中图片表达生动，色彩鲜艳，内容丰富，成品绚丽。相信《食品雕塑》会成为一本培训食品雕刻技术人才的标准化教材，成为研究食品雕刻文化的重要文献。

<<食品雕塑>>

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>