

<<面雕/经典食雕>>

图书基本信息

书名：<<面雕/经典食雕>>

13位ISBN编号：9787543932951

10位ISBN编号：7543932954

出版时间：2008-1

出版时间：上海科技文献

作者：王桂志

页数：95

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>

<<面雕/经典食雕>>

内容概要

《经典食雕：面雕》面雕，俗称“面塑”，是我国独具特色的民间艺术之一，距今已有2000多年的历史。

《经典食雕：面雕》是“经典食雕”之一，当普通的面粉在面雕师的手掌、手心、手指的灵活操作下，瞬间就变成栩栩如生的艺术形象，令人叹为观止，面调的题材丰富多彩，龙虎鸟兽、鱼虫花果，神仙人物样样俱全。

该书可供面雕爱好者参考阅读。

<<面雕/经典食雕>>

作者简介

王桂志，1981年2月出生於辽宁省铁岭市。

中国烹饪协会会员，沈阳市青年厨师俱乐部理事，铁岭市烹饪协会理事，铁岭民间艺术家协会会员，高级烹调师，高级食品雕刻师，面雕讲师，专业菜肴摄影师。

1998年跟随师傅罗刚（中国烹饪大师、东北十佳行政总厨）学烹饪技术。

2000年师从陈化秦大师（中国面雕大师、首届世界华人面雕金奖得主）学习面雕技术。

本着一份对厨艺的痴迷，遍访名师，先后得到过中国面雕大师刘福仁、铁岭市“面人王”李波、中国食雕（人物雕）第一人孔令海大师的赐教，使技艺不断提高。

经过多年的磨炼、钻研，终于创造了独具特色的王派面雕技法，王派面雕技法具有简单、易学、雕塑速度快等特点。

多年来创作出许多经典面雕作品，例如三英战吕布、红楼十二钗和卡通人物、大型群雕水浒人物一百单八将等。

其微雕技术更加精湛，可以在核桃壳内雕祥云十八罗汉等。

并多次为酒店设计各种主题宴席，如辽北红楼宴、银州八仙宴、全鱼宴等。

其面雕原料配方属于国内首创，可永远保存。

其作品在电视和《四川烹饪》杂志上作过宣传和报道。

2005年8月，在沈阳市青年厨师烹饪大赛中荣获冷拼金奖、面雕金奖。

2005年10月，在首届中国饭店系统服务技能比赛中荣获个人金奖。

2006年9月，在首届中国辽宁旅游满汉全席烹饪大赛中荣获雕刻金奖。

2006年10月，创建了王派食品雕刻网。

2006年11月，创办桂志食艺文化工作室。

<<面雕/经典食雕>>

书籍目录

作者介绍前言Part 1 面雕基础知识篇一、面雕常用方法二、面雕使用的颜料三、面团调色四、面团配制五、面雕应用六、面雕常用工具Part 2 分步制作篇1.月季2.茶花3.牡丹花4.康乃馨5.蜀葵花6.荷花7.圆叶大丽花8.睡莲9.扶桑10.大丽花11.金鱼12.鲤鱼13.大虾14.喜鹊15.天鹅16.交喙17.仙鹤18.红脖子19.葵花鹦鹉20.黄眉21.白鹭22.义禽鸟23.黄鹂24.公鸡25.灰儿26.鸽子27.长尾鹦鹉雀28.琉璃鸟29.迎客鸟30.太平鸟31.文鸟32.鸳鸯33.知更鸟34.寿带鸟35.黄翁鸟36.锦鸡37.孔雀38.凤凰39.龙头40.整龙41.渔童42.仕女43.寿星Part 3 精品赏析篇1.花开富贵2.龙车3.彩凤祥云4.戴胜鸟5.螳螂捕蝉6.寿带迎春7.仙鹤祥云8.双鸟私语9.鹦鹉10.双鸟争食11.哺育12.翠泉13.喜上加喜14.鸟语花香15.吉祥鸽16.喜鹊登枝17.鹤鹿同春18.主红雀19.三雀图20.百鸟朝凤21.锦上添花22.虾趣23.鱼蟹一族24.金钱豹25.金鸡报晓26.年年有余(鱼跃)27.金玉满堂(金鱼)28.金龙赐福29.龙虎斗30.金龙吐珠31.麟驾祥云32.卡通猪33.龙凤呈祥34.米老鼠与唐老鸭35.小熊维尼36.卡通兔37.卡通鸟38.酷哥39.卡通象40.寿星41.招财佛42.活佛济公43.李白醉酒44.吹箫引凤45.龙龟寿星46.西游记47.花木兰48.戏曲人物49.南极仙翁50.钟馗引福图51.金陵十二钗52.十二花仙53.昭君出塞54.云中君55.降龙伏虎罗汉56.对弈罗汉57.随意罗汉58.戏鹤罗汉59.诵经罗汉60.天书罗汉61.祥乐罗汉62.十八罗汉63.关羽64.五子戏佛65.祥云十八罗汉66.三英战吕布67.诸葛亮68.母爱69.闪闪红星70.草原小英雄71.锦绣刺身拼72.刺身墨鱼73.刺身三文鱼74.刺身北极贝75.刺身金枪鱼76.骏马77.松鹤延年

<<面雕/经典食雕>>

编辑推荐

《经典食雕:面雕》由上海科学技术文献出版社出版。

<<面雕/经典食雕>>

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>