

<<面塑制作教程>>

图书基本信息

书名：<<面塑制作教程>>

13位ISBN编号：9787501970063

10位ISBN编号：7501970068

出版时间：2009-8

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张定成

页数：112

字数：161000

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>

<<面塑制作教程>>

前言

曾几何时，忙碌的生活、紧张的工作压力早已让自己遗忘了情趣高雅的悠闲生活。多年来，凭着一份执着、一种兴趣引领着我走入一个可以随心所欲地艺术创作领域，面塑就是其中之一。

面塑在我国有着源远流长的历史，是中国民族文化艺术百花园中一朵璀璨的奇葩。

它是烹饪工作者用以美化宴席、追求美食的一种造型艺术形式。

用寓意幽远、形态逼真的面塑造型来点缀菜肴、装饰席面。

它不仅能够烘托宴会主题，活跃宴会气氛，还会使宾主赏心悦目，让大家得到精神上的享受。

面塑作为一种艺术和技艺已备受人们的青睐。

近年来，广大烹饪工作者为全面提高自己的厨艺，迫切要求掌握面塑技法。

许多初学者质疑：学面塑是否要有绘画和雕塑的基础？

我自己在多年的教学实践中体会到，其实制作面塑是有一定步骤的，在技巧学习上需要循序渐进，经过一段时间练习，初学者也可以做出色彩丰富、造型美观的作品，并激发出创作的潜能。

本书从面塑基础、技法和运用方面，对各种代表性作品的塑造方法、技巧和运用范例等都作了较为详尽的阐述，并配以彩色图片演示过程。

因此，具有较高的参考和实用价值，是一部较好的面塑技艺教材。

最后，希望借助此书能对读者有所裨益，也乐意与同好者相互切磋，若有未尽完善之处，恳请诸君不吝赐教！

<<面塑制作教程>>

内容概要

本书从面塑基础、技法和运用方面，对各种代表性作品的塑造方法、技巧和运用范例等都作了较为详尽的阐述，并配以彩色图片演示过程。

因此，具有较高的参考和实用价值，是一部较好的面塑技巧教材。

<<面塑制作教程>>

作者简介

张定成，中国民间艺术家协会会员。

从事面塑创作10余年，曾经获得全国首届工艺面塑金奖、中华餐饮食雕大赛金奖和中华餐饮烹饪大赛金状元奖等荣誉。

其代表作品“金陵十二钗”被中国农业博物馆收藏，“八仙过海”及“九龙”两件作品经专家评审入选迎奥运“中国农民艺术展”。

<<面塑制作教程>>

书籍目录

面塑基础知识 (一) 面塑分类 (二) 面塑面团配方表 (三) 面塑面团制作过程 (四) 面塑面团颜色的调配 (五) 面塑工具的使用 (六) 面塑基本技法详解 (七) 面塑作品保存常识 (八) 面塑制作常见问题解答
面塑制作方法 (一) 初级面塑制作方法 馍 船点 盘饰 孙悟空 小白兔 猪八戒 太公钓鱼 小猫钓鱼 小鸟 (二) 中级面塑制作方法 卡通鼠 人物五官 童趣 仕女 美人鱼 观音 (三) 高级面塑制作方法 龙回首 龙摆尾 福星 关公 东方人物肖像 西方人物肖像
面塑作品欣赏附录

<<面塑制作教程>>

章节摘录

面塑基础知识 (一) 面塑分类 盘饰面塑：盘饰就是餐盘边上的装饰，都是一次性使用，而且要求成形速度快，所以一般只制作简单人物、动物、花卉之类的作品，所用材料也都是可以食用的，如食用色素，不会对菜品造成污染的材料。

1 船点与面馍 船点起源于苏、杭一带，点心色彩丰富，象形多为瓜果、蔬菜等。其制作讲究，面团大多使用澄面加油和开水烫成半熟后揉匀，上色包馅，成形模样可以假乱真，能为宴会增加不少气氛，展现厨师的技艺水平。

面馍源于西北农村。多为发面和干果所制成。作品做成一定的模样蒸熟后，再用食用色素描绘出各种吉祥图案。多用于婚庆、寿宴、祭祀。

2 棒上面塑 棒上面塑起源较早，主要由民间艺人现做现卖，多是一些儿童喜爱的各种动物和动画人物等，俗称捏面人。作品多数制作在签子上或铁丝环和纸板上，形态逼真可爱。

3 收藏面塑 收藏面塑与众不同，它的要求比较高。作品要求制作精细，题材丰富。更要有收藏价值。收藏面塑发展较快，如道教人物作品“八仙”，佛教人物“十八罗汉”等，都属于收藏面塑。

<<面塑制作教程>>

编辑推荐

面塑制作技法教学+现场演示光盘 = 面塑高手。

<<面塑制作教程>>

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>