第一图书网, tushu007.com

<<中国食雕图示详解>>

图书基本信息

书名：<<中国食雕图示详解>>

13位ISBN编号：9787504461964

10位ISBN编号：7504461962

出版时间：2008-10

出版时间：中国商业

作者：董玉崑//苏建国//蔡虹

页数：171

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

第一图书网, tushu007.com

<<中国食雕图示详解>>

内容概要

《中国食雕图示详解》囊括所有常用中国食雕300多个品种，分花鸟鱼虫兽整雕，西瓜雕刻，盘饰围边，水果饼盘四大部分，每个食雕品种均采用彩色图片、黑色线图和文字详细介绍，让读者一看就懂，一学就会。

第一图书网, tushu007.com

<<中国食雕图示详解>>

作者简介

董玉崑，1926年生，原二机部第二研究设计院离休干部。
他是抗日战争时期参加革命工作的老同志。
1946年转入军队，跟随华北野战军南征北战，又参加了抗美援朝。
战争年代，他负过伤，并多次立功受奖。
艰苦的环境培养了他不怕困难、勇往直前的性格。
1960年，他转业到地方，直

第一图书网, tushu007.com

<<中国食雕图示详解>>

书籍目录

食品雕刻基础知识　一、食品雕刻的定义　二、食品雕刻的起源与发展　三、食品雕刻的种类　（一）立体雕　（二）浮雕　（三）镂空　四、食品雕刻的基本过程　（一）构思　（二）构图定型　（三）选料　（四）雕刻制作　（五）组装成型　五、常用工具的种类及用途　（一）切削刀　（二）戳刀　（三）西瓜球刀　（四）柳叶勺形刀　（五）旋刀　（六）圆套管刀　（七）剔刀　（八）刨刀　（九）刻线条戳刀　六、雕刻的常用刀法　（一）切刀法　（二）削刀法　（三）片刀法　（四）刮刀法　（五）戳雕法　（六）剜刀法　七、食品雕刻的常用原料　（一）萝卜类　（二）薯类　（三）瓜类　（四）其他蔬菜类　（五）甜菜类　（六）果品类　（七）肉食类　（八）糕类　（九）蛋类　（十）其他配料类　八、食雕原料和成品的保管　九、忌讳的花卉和花卉的特殊使用方法　（一）不同国家忌讳的花卉及有毒植物　（二）特殊使用的花卉　（三）纪念婚龄花惠　（四）部分国家酷爱的花卉　（五）食品雕刻和宴请外宾时参考的部分国家的国花　十、食品雕刻花卉的插摆问题　（一）插摆花卉的基本形式　（二）插摆花卉的基本原则　（三）插摆花卉类型及常用形式　（四）插摆花卉的要求　十一、雕刻前应注意的问题　十二、食品雕刻插花艺术食品雕刻技法　一、花卉雕刻技法　（一）月季花　（二）牡丹花　（三）茶花　（四）荷花　1.红碗莲荷花　2.红边白碗莲荷花　3.州藕莲荷花　4.睡莲荷花　（五）大丽花　1.领饰形大丽花　2.球形大丽花　3.睡莲形大丽花　4.未开的大丽花　5.装饰形大丽花　6.托桂形大丽花　（六）菊花　1.垂丝形菊花　2.松枝菊　3.散卷菊　4.莲座形菊花　5.荷花形菊花　6.球形菊花　7.松叶形菊花　8.芍药形菊花　9.垂珠形菊花　10.半开形翠菊　11.翠菊花蕾　12.金盏菊　（七）大蜀葵（熟季花）　（八）郁金香　（九）君子兰　（十）马蹄莲　（十一）玉兰花　（十二）令箭荷花　（十三）连翘花（十字花）　（十四）风信子（洋水仙）　（十五）红杯凤梨花　（十六）石竹花　（十七）扶桑花　1.单瓣扶桑花　2.重瓣扶桑花　（十八）迎春花　（十九）杈子花　（二十）杜鹃花　（二十一）碧桃　（二十二）梅花　（二十三）贴梗海棠　（二十四）大花萱草　（二十五）水仙花　（二十六）勋章花　（二十七）葡萄　（二十八）塔　二、鸟、鱼、虫、兽雕刻技法　（一）孔雀　1.整雕拖尾孔雀　2.零雕整装孔雀开屏　3.零雕拼摆卧姿孔雀　（二）凤凰　1.独立摆放凤凰　2.盘边双喜凤　（三）丹顶鹤　1.简雕丹顶鹤　2.整雕丹顶鹤　（四）雄鹰　（五）金鹏　（六）寿带鸟　（七）金鸡报晓　（八）鸳鸯戏水　（九）雀鹰　（十）四川鹦鹉　（十一）黄鹂　（十二）白天鹅　（十三）斑嘴鹈鹕　（十四）白衣少女——白鹭　（十五）催耕鸟——大杜鹃　（十六）鸿雁　（十七）喜鹊　（十八）玉鸟　（十九）鸽子　（二十）红腹锦鸡　（二十一）太平鸟　（二十二）百灵鸟　（二十三）银鸥　（二十四）金腰燕　（二十五）信天翁　（二十六）鸵鸟　（二十七）蝈蝈　（二十八）蝉　（二十九）蝴蝶　（三十）蜻蜓　（三十一）螳螂　（三十二）青蛙　（三十三）金鱼　1.小金鱼　2.甩尾金鱼　（三十四）鲤鱼　（三十五）海螺　（三十六）螃蟹　（三十七）海豚　（三十八）大象　（三十九）鲨鱼　（四十）水牛　（四十一）马　（四十二）狮子　（四十三）龙　1.龙　2.整雕龙　（四十四）双鹿图　（四十五）龙马精神　（四十五）仙女散花　三、西瓜雕刻技法　（一）瓜盅雕刻技法　1.神仙鱼瓜盅　2.凤凰瓜盅　3.飞龙瓜盅　4.孔雀开屏瓜盅　5.京剧脸谱瓜盅　6.花卉瓜盅　7.荷花瓜盅　8.鸳鸯瓜盅　9.迎春瓜盅　10.松鹤瓜盅　11.熊猫瓜盅　12.莲托瓜盅　13.龟寿图瓜盅　14.扣盒瓜盅　15.金龟盒盅　16.鸳鸯盒盅　17.水果瓜盅　（二）瓜灯雕刻技法　1.熊猫瓜灯　2.凤凰瓜灯　3.飞龙瓜灯　4.金鱼瓜灯　5.海蟹瓜灯　6.茶花瓜灯　7.葡萄瓜灯　8.古钱瓜灯　9.王府瓜灯　10.浮萍瓜灯　11.彩霞瓜灯　12.两用瓜灯　13.菱果瓜灯　14.横环瓜灯　15.御果园瓜灯　16.吉象瓜灯　17.彩蝶瓜灯　18.幻影瓜灯　19.金盾瓜灯　20.牡丹瓜灯　21.双环瓜灯　22.剑形套环灯　23.链条环瓜灯　24.金盏瓜灯　25.梅花瓜灯　26.对剑环瓜灯　27.虎头瓜灯　28.菱形瓜灯　29.蝶影瓜灯　30.宝环瓜灯　31.黑牡丹瓜灯　32.双梅献寿　33.蝶恋花瓜灯　34.宝莲瓜灯　35.映荷瓜灯　36.三连环瓜灯　37.宫门瓜灯　38.元宝瓜灯　39.飞轮瓜灯　40.花鼓瓜灯　41.轮盘瓜灯　42.如意瓜灯　43.莲座瓜灯　44.鹿寿瓜灯　45.立体蝶灯　46.瑶池瓜灯　（三）提篮瓜灯雕刻技法　1.提篮瓜灯　2.剑篮瓜灯　3.摇篮瓜灯

第一图书网, tushu007.com

4.虹桥篮瓜灯　　5.网篮瓜灯　　（四）灯塔雕刻技法　　1.玲珑宝塔　　2.凌胃宝塔　　3.吉象宝塔　　4.雷音宝塔　　5.孔雀宝塔　　6.塔銮　　（五）瓜灯套环雕刻的基本方法　　1.方形套环的雕刻方法　　2.圆形套环的雕刻方法　　3.链条形套环的雕刻方法　　4.半圆形套环的雕刻方法　　5.综合套环参考图例12种、运动图例7种

第一图书网, tushu007.com

<<中国食雕图示详解>>

章节摘录

插图：食品雕刻基础知识一、食品雕刻的定义食品雕刻是以根茎蔬菜、瓜果及其他烹饪原料为主，采用美术雕刻的浮雕和圆雕方法，刻出花、鸟、鱼、虫、兽、人物及建筑等形象的一种特殊工艺。
其目的就是用于美化、装饰菜肴，点缀陪衬主题，烘托宴席气氛，从而给人以美的享受。
有的还可食用，能为喜庆的宴席增添乐趣，促进进食者的食欲，故颇为人们喜爱。
食品雕刻是一门艺术，它是烹饪美术中的一个组成部分，属于实用美术范畴，近年来发展速度很快。
食品雕刻和艺术雕刻差不多，特别是刀具十分近似，雕刻的花卉鸟虫形象也相似，只是所用原料不同。
雕刻的花草、禽兽和鱼虫，造型优美，形象逼真，色彩鲜艳，无论是摆花坛、花篮或是点缀冷菜拼盘，都会使宾客置身于优美的环境之中，产生美好的感觉；宾主在用餐的同时，也能获得艺术的享受。
目前，在国内外，食品雕刻已成为宴请嘉宾时宴席上的重要组成部分。
二、食品雕刻的起源与发展食品雕刻，究竟起源于何时，现在还无法确定。
据有关史料记载，食品雕刻中的酥油花早在公元641年就有了。
据传，唐朝的文成公主与吐蕃松赞干布结婚时，文成公主从长安带去释迦牟尼佛像一座。
信徒们为了表示敬意，在佛像前供奉了一束酥油花。
酥油花在1594年被传到位于西宁近郊的塔尔寺（塔尔寺是我国藏传佛教有名的寺院之一），酥油花经寺艺僧的苦心钻研，演变发展成用酥油或面塑制成各种佛像、人物、飞禽走兽、树木花卉、楼台亭阁等，内容丰富多彩，美不胜收。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《中国食雕图示详解》由中国商业出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

<<中国食雕图示详解>>

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