

<<新编精品食雕技法与应用>>

图书基本信息

书名：<<新编精品食雕技法与应用>>

13位ISBN编号：9787538852103

10位ISBN编号：7538852107

出版时间：2007-3

出版时间：杜文利 黑龙江科学技术出版社 (2007-03出版)

作者：杜文利

页数：50

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>

<<新编精品食雕技法与应用>>

内容概要

《新编精品：食雕技法与应用》的内容包括食品雕刻基础知识、食品雕刻分步图解、食品雕刻精品赏析。

《新编精品：食雕技法与应用》详细阐述了花卉、动物、人物雕刻的技法步骤，展示了近60套精品食雕分步图解，另有48幅赏析作品。

《新编精品：食雕技法与应用》作品形态逼真、栩栩如生，令人陶醉；隐藏在精美作品之中的深刻寓意给人祝福、使人兴奋；精湛的技艺：细腻的刀法，更是让人叹服。

《新编精品：食雕技法与应用》既有教科书之功能；又融实用性、观赏性、艺术性于一体，具有一定的收藏价值。

<<新编精品食雕技法与应用>>

作者简介

杜文利，汉族，1974年生于黑龙江省大庆市。

1990年在哈尔滨皇上皇大酒店担任冷拼食雕主管。

1996年在大同市红旗大饭店担任冷拼厨师长，兼厨师艺术总顾问。

2000年被大同宾馆聘请为冷拼食雕厨师长，兼厨房艺术总顾问至今。

食雕作品多次刊登在《中国烹饪》《餐饮世界》《四川烹饪》《华夏美食》《中国食品》等权威杂志上，在香港《华夏美食》杂志举办的烹饪大赛中，其食品雕刻作品《仙鹤祝寿》荣获金奖。

2003年，在《四川烹饪》杂志举办的食雕擂台赛上获得一等奖。

2004年，获“五粮春”杯食品大赛冷拼金奖，获山西省第四届烹饪大赛食雕金奖。

2004年，出版了《新编瓜雕分步图解》及《新编花鸟兽技法与应用》。

2005年，编写了《特色味汁制作》和《新编油雕巧克力雕技法与应用》。

2006年中央电视台状元360专家发；首届龙王杯食艺大奖赛专家评委。

<<新编精品食雕技法与应用>>

书籍目录

一、食品雕刻的基础知识二、花鸟鱼雕刻分步图解鹤舞牡丹花开放瓜灯月季花群芳争艳鱼跃新潮双鲤图翻江倒海远望巨嘴锦上添花白鹭孔雀牡丹鸟语花香琴鸟双鹤冬瓜盅富贵有鱼蝶月春色年年有余戴胜高歌金凤伴牡丹花枝鹦鹉金鸡一叫天下白金凤迎春三、兽类雕刻分步图解福到眼前东方雄狮鹤鹿同春金猴献寿龙舞华夏卡通兔神龙在天马到成功神蝠金塔麒麟吐天书松鼠威震山林老虎扬威鹰虎搏旋律鹰蛇斗猴年大吉羊年好运四、人物雕刻分步图解渔乐东方朔偷桃降龙罗汉布袋和尚飞天八戒斩妖齐天大圣仙姑弹琴女娲造人金锤李元霸刘海戏金蟾钟馗头像踏雪寻梅跨虎归山麒麟仕女五、精品赏析钟馗神威嬉戏戏佛渔猎龙腾马跃童趣鹰飞龙舞嫦娥奔月牛气冲天仕女雄鹰展翅鸡女母子情深牛雄狮怒吼金凤飞舞鹤鹿迎春花香引雀龙争虎斗玉兔迎春蛟龙戏凤龙凤狂舞天鹅戏水狮子滚绣球花枝凤凰喜上眉梢捷豹龙凤呈祥母爱雄鸡神鹰搏龙洪福齐天降麟太子收获麟凤呈祥福禄齐天王熊送财龙凤之约合家欢乐孔雀戏牡丹凤凰仕女苍龙教子龙马精神鲤鱼跃龙门振翅欲飞观音寿星福寿安康福寿万年福寿仙缘麻姑献寿王者之风雄霸天下英雄扬威

<<新编精品食雕技法与应用>>

章节摘录

插图：

<<新编精品食雕技法与应用>>

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>