

<<食品雕刻教与学.人物造型>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻教与学.人物造型>>

13位ISBN编号：9787543922624

10位ISBN编号：7543922622

出版时间：2004-1

出版时间：上海科技文献出版社

作者：张卫新

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>

<<食品雕刻教与学.人物造型>>

内容概要

《食品雕刻教与学》丛书主要具有以下特点：

一、意识超前、思想领先。

丛书体现了作者对食品雕刻的新认知、新感触、相信它会把读者领入食品雕刻艺术的新境界。

作者对烹饪、民俗、工艺美术、食品原料、历史地理、建筑设计等方面的知识进行了不懈地钻研和探索，并不断地开拓和创新，其刀法精炼，技法娴熟雕刻作品的构思巧妙，造型生动、富有灵气和创意、常有与众不同处。

二、形式新颖、内容详尽。

丛书在内容和形式上独具匠心，另辟蹊径，它将花卉、禽鸟、人物、哺乳动物、龙凤、面塑等众多题材分列开来，独自成册、进行发了较为详尽的阐述。

三、技法独特、造型巧妙。

书中除了讲述戳刀法、旋刀法、直刀法、揉搓法、挤压法等常规刀法外，还着重讲述了划刻法、镂雕法、抖刀法、包裹法、填充法等新技法，这些技法简单易学、实用性强、便于操作、能使读者更快更好地掌握和运用食品雕刻技艺。

书籍目录

第一章 人物雕刻基础知识
第一节 人体的造型特征
第二节 人物的雕刻
第二章 人物造型制作图解
第一节 神仙、罗汉的制作
第二节 帝王、将相的制作
第三节 老人、童子的雕刻
第四节 仙女、仕女的雕刻
第五节 文人学士的雕刻
第三章 人物

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>