

酒店管理与烹饪专业规划教材

饭店插花艺术

FAN DIAN

CHA HUA YI SHU

张水芳 编著



杭州出版社

HANGZHOU PUBLISHING HOUSE

饭店插花艺术

张水芳 编著



杭州出版社

内 容 提 要

全书共分八章,从插花艺术的概念、发展简史着手,主要阐述插花种类、插花材料、插花工具与器皿、插花设计的基本理论、插花的基本造型、插花创作基本步骤及实训指导、饭店插花布置与养护、插花作品的鉴赏与评价等。该教材资料翔实、体例新颖、文字简洁、语言流畅、图文并茂,有很大的系统性和可操作性。

本书可作为酒店管理、旅游管理等专业的教材,也可作为大专院校各类专业的公共选修课教材。同时本书还可作为饭店、娱乐、休闲、商场等行业的培训教材,对花艺爱好者、经营者也有很大的参考价值。

图书在版编目(CIP)数据

饭店插花艺术 / 张水芳编著. —杭州:杭州出版社,
2008.5

ISBN 978-7-80758-083-6

I. 饭... II. 张... III. 饭店-插花-装饰美术
IV. J525.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 057842 号

出版发行 杭州出版社

杭州市曙光路 133 号 邮政编码 310007

E-mail:hzcbs306@hotmail.com

网址:http://www.hzcbs.com

责任编辑 应伯根 冯其华

封面设计 陈肖来

排 版 浙江大学出版社电脑排版中心

印 刷 杭州长命印刷有限公司

开 本 880mm×1230mm 1/32

印 张 4.875 彩 页 24

字 数 141 千字

版 印 次 2008 年 5 月第 1 版 2008 年 5 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-80758-083-6

定 价 28.00 元

版权所有 侵权必究 印装差错 负责调换

杭州出版社发行部邮购电话 (0571)88072522 (0571)87998021



主题宴会插花



水果墙

大厅插花





大厅楼梯装饰

人与自然主题宴会





大堂插花 1



大堂插花 2



大堂插花 3



大堂吧插花

贵宾休息室插花



宴会插花

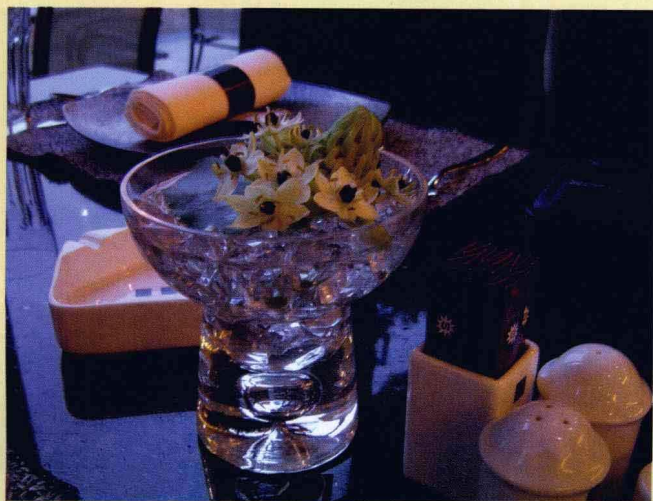




花与酒 1



花与酒 2



西餐桌饰花



饭店商场插花



VIP 房布置



总台插花

楼层仿真花插花





L 型插花



干花作品



花与美食





婚宴主桌插花



楼层东方式插花



楼层插花 1



楼层插花 2





现代自由式插花



浅盆写意式插花



门把手装饰



命题式插花



瀑布式插花





中餐宴会组景式插花



楼层电梯口插花