

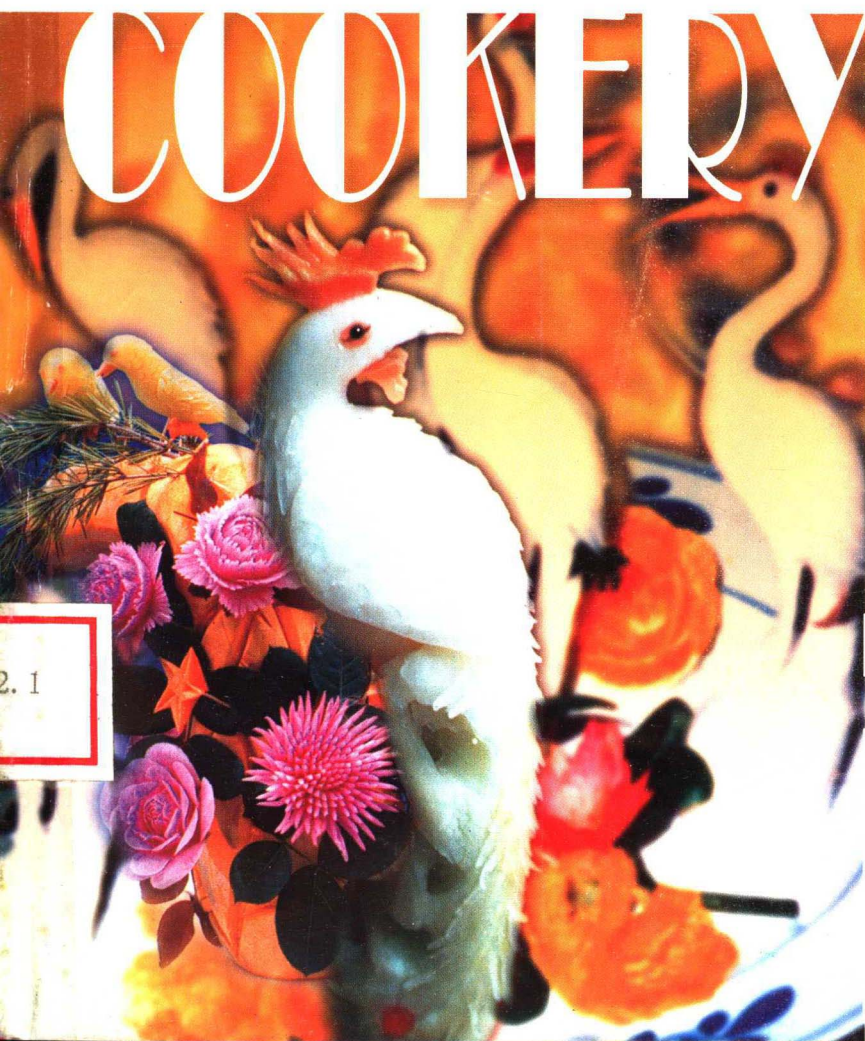


中等职业教育行业规划教材
教育部商业职业教育教学指导委员会审定

烹饪专业系列教材

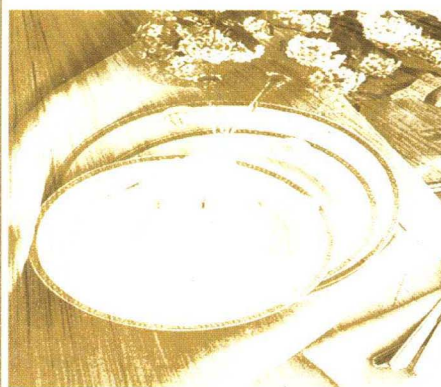
总顾问 张世尧
总主编 杨铭铎

烹饪工艺美术



2.1

主 编 刘晓南

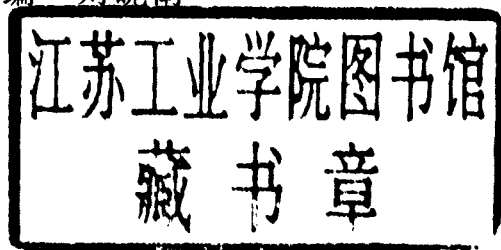


FE 东北财经大学出版社
Dongbei University of Finance & Economics Press

中等职业教育行业规划教材
教育部商业职业教育教学指导委员会审定
烹饪专业系列教材
总顾问 张世尧
总主编 杨铭铎

烹饪工艺美术

主 编 刘晓南



东北财经大学出版社
大 连

© 刘晓南 2003

图书在版编目 (CIP) 数据

烹饪工艺美术 / 刘晓南主编 .— 大连 : 东北财经大学出版社,
2003.6

(中等职业教育行业规划教材·烹饪专业系列教材)

ISBN 7-81084-251-X

I. 烹… II. 刘… III. 烹饪-方法-专业学校-教材
IV. TS972.11

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 010609 号

东北财经大学出版社出版

(大连市黑石礁尖山街 217 号 邮政编码 116025)

总编室: (0411) 4710523

营销部: (0411) 4710711

网址: <http://www.dufep.cn>

读者信箱: dufep@vip.sina.cn

大连理工印刷有限公司印刷 东北财经大学出版社发行

幅面尺寸: 185mm × 260mm 字数: 194 千字 印张: 9 1/4 插页: 2

印数: 1—4 000 册

2003 年 6 月第 1 版

2003 年 6 月第 1 次印刷

责任编辑: 孙越 张英芳

责任校对: 毛杰 那欣

封面设计: 张智波

版式设计: 孙 萍

定价: 16.00 元



编写委员会

总顾问

张世尧

主任委员

王晋卿

副主任委员（以姓氏笔画为序）

王 勇 乔正康 华国梁 许景行 杨铭铎 康书民

委 员（以姓氏笔画为序）

于 勤 刘学伟 纪家胜 刘耀华 陈克生 张元柱
李志仁 陈明远 何清渭 陈慧玲 周 俊 赵志广
施启仁 荆忠一 唐 文 桑世忠 夏德润 黄为民
曹仲平 肖 波

代型策划

许景行



总序

“国以民为本，民以食为天”，这是我们的祖先把饮食提到治国安邦的高度来认识的名言。饮食是人类生存和发展的物质基础。中国烹饪作为中国饮食活动的核心和基础，已成为中国的三大国粹之一，以“选料广泛、技法众多、口味多变、品评多元”等特点在世界上享有盛誉。以烹饪为生产环节的餐饮业是我国第三产业的传统产业，生活和投资环境的重要产业，国家扩大内需的支柱产业，提高人民生活质量和中华民族健康素质、全面建设小康社会的基础产业，也是安排就业的主要领域。“九五”期间，我国餐饮业的营业额年增幅达到了20%，每年新增就业人数160万。现有餐饮网点350多万家，从业人员1800多万。餐饮业的快速发展要求培养数以万计的德、智、体、美全面发展的高素质烹饪工作者。

2000年教育部为贯彻落实《中共中央国务院关于深化教育改革全面推进素质教育的决定》（以下简称“《决定》”），在大量调查研究的基础上，组织专家制定并颁布了《中等职业学校专业目录》（以下简称“《目录》”），并在其中确定83个专业为中等职业学校重点建设专业。烹饪专业便是其中之一。

教育部在颁布《目录》的同时，结合实施《面向21世纪教育振兴行动计划》提出的“面向21世纪职业教育课程改革和教材建设规划”，组织相关行业的职业教育教学指导委员会和项目课题组，制定和颁布了中等职业学校重点建设专业的《教学指导方案》，包括专业课程设置（《教学计划》）、部分主干专业课程的《教学基本要求》（《教学大纲》）以及专业设置标准等。烹饪专业的《教学指导方案》（以下简称“《方案》”）和《教学基本要求》（以下简称“《要求》”）为这个专业的国家/行业规划教材编写提供了依据。

国务院于2002年7月主持召开了有三个部委和相关部门领导参加的《全国职业教育工作会议》（以下简称“《会议》”），强调各级政府要加强组织领导，落实必要的经费投入，积极促进职业教育和培训的健康发展，切实加强特殊行



业从业人员职业道德、专业技能和创新精神与能力的培训。

根据上述《方案》、《要求》和《会议》精神，东北财经大学出版社和教育部商业职业教育教学指导委员会共同组织全国商业和技工两大行业系统的重点高、中等学校的烹饪专业知名带头人，编写了这套教材。

本套教材包括：1.《现代餐饮经营管理基础》；2.《烹饪原料知识》；3.《烹饪营养与卫生》；4.《中式烹调技艺》；5.《中式面点技艺》；6.《中式热菜制作》；7.《中式面点制作》；8.《冷菜、冷拼与食品雕刻技艺》；9.《烹饪基本功训练》；10.《烹饪基础化学》；11.《中式快餐》；12.《西餐烹调技术》；13.《烹饪工艺美术》；14.《餐饮设备使用与保养》；15.《食疗与保健》。其中：第1~8种为国家规划教材；第9~15种为与国家规划教材相配套的行业规划教材。这些教材涵盖了教育部新近颁布的《烹饪专业教学指导方案》中开列的全部专业课程。为方便教学，所有这些教材的主教材都配有《教师手册》。

在本套教材的编写过程中，我们在落实《决定》中关于“职业教育要增强专业的适用性，开发编写能体现新知识、新技术、新工艺和新方法的具有职业教育特色的课程及教材”的要求方面，做了不少努力。本套教材的编写委员会总顾问、世界中国烹饪联合会会长兼中国烹饪协会会长张世尧先生为我们落实这些要求提出了许多宝贵意见；东北财经大学出版社在全国率先推出的“换代Ⅱ型”教材的总体设计方案，是实施这些要求的具体化，其中包括：“体现21世纪新概念要求”，“突出中等职业教育的‘层次性’、‘职业性’和‘可衔接性’三重特征”，“坚持‘能力本位’和‘素质、知识、能力三统一’的原则”等。

应当指出：我们奉献给读者的以“‘部颁大纲’+‘换代Ⅱ型’总体设计”为主要依据的这套国家/行业规划教材，只是一种探索性尝试和阶段性成果，加之编写时间仓促，不足之处在所难免。殷切期望专家、学者和使用这套教材的全国中等专业（职业）学校的广大师生提出宝贵意见，以便通过修订使其成为质量更高的21世纪课程教材。

编写委员会
2002年12月



前 言

我国素有“烹饪王国”的誉称，烹饪在中华民族的文化宝库中是一颗灿烂的明珠，美饌佳肴之多，当称世界之最，而且色、香、味、形、器俱美，中外皆赞。

烹饪工艺美术，是运用烹饪艺术所需要的美术原理，研究以食用为目的的色彩、造型的表现艺术。

《烹饪工艺美术》是培养初、中级烹饪人才的一本专业教材。本书根据教育部颁布的中等职业教育烹饪专业《教学计划》和《教学基本要求》编写。书中系统地介绍了烹饪中的色彩、图案、造型，食品雕刻中的动物、花卉等的造型，拼摆工艺等基础技能、技法。这些技能、技法广泛应用于宴席花坛、菜肴、面点、冷盘及餐厅台面装潢等方面。本书贯彻了科学性、实用性、先进性、规范性的原则，吸取了烹饪实践中的最新知识和技能，注意知识的应用性和可操作性。全书的菜点图例都是作者精心设计、绘制而成的。

本书由刘晓南任主编，参加编写的有：南京市商业中专学校高级讲师葛长森（第1章），南京市商业技工学校讲师刘晓南（第5，7章），南京市商业中专学校讲师金晓枫（第2，3章），山东省烟台商业学校讲师戴进彦（第6章），江苏省淮安市商业技工学校讲师周成（第4章）。本书在编写过程中参阅了烹饪类杂志中众多的文献资料，特予致谢。

由于作者水平有限，加之编写时间仓促，疏漏和不妥之处在所难免，恳请读者批评指正。

编 者

2003年3月



目 录

第1章 概述	1
■ 学习目标	1
1.1 烹饪艺术的来源	2
1.2 烹饪工艺艺术的特征	3
■ 本章小结	5
■ 主要概念和观念	5
■ 基本训练	5
■ 观念应用	6
第2章 字体设计	7
■ 学习目标	7
2.1 字体设计基本知识与汉字的主要字体	8
2.2 拉丁文字、数字的主要字体及绘写方法	14
2.3 字体设计的程序、方法及制作	18
■ 本章小结	28
■ 主要概念和观念	28
■ 基本训练	28
■ 观念应用	29
第3章 色彩基础	30
■ 学习目标	30
3.1 色彩的基本常识	31
3.2 色彩的对比、调和及搭配	34
3.3 色彩的感觉、联想及民族喜好	37
■ 本章小结	43
■ 主要概念和观念	43
■ 基本训练	43
■ 观念应用	44
第4章 烹饪图案基础	45
■ 学习目标	45
4.1 图案的写生	46
4.2 图案的变化	54
4.3 图案的构图	61



■ 本章小结	74
■ 主要概念和观念	74
■ 基本训练	74
■ 观念应用	75
第5章 菜点的造型与拼摆	76
■ 学习目标	76
5.1 果盘的造型与拼摆	77
5.2 凉菜的造型与拼摆	87
5.3 热菜的造型与拼摆	91
5.4 面点的造型与拼摆	93
■ 本章小结	95
■ 主要概念和观念	95
■ 基本训练	95
第6章 食品雕刻的构图与技法	96
■ 学习目标	96
6.1 花卉雕刻的构图与技法	97
6.2 禽类雕刻的构图与技法	106
6.3 人物雕刻的构图与技法	115
6.4 景物雕刻的构图与技法	119
■ 本章小结	122
■ 主要概念和观念	123
■ 基本训练	123
■ 观念应用	123
第7章 饮食环境的美化技术	125
■ 学习目标	125
7.1 饮食环境的选择与利用	126
7.2 餐厅装饰技术	127
7.3 筵席设计技术	131
■ 本章小结	134
■ 主要概念和观念	134
■ 基本训练	135
■ 观念应用	135
综合案例和实习	136
主要参考书目	137

第 1 章 概 述

■ 学习目标

1.1 烹饪美术的来源

1.2 烹饪工艺美术的特征

■ 本章小结

■ 主要概念和观念

■ 基本训练

■ 观念应用



学习目标

通过本章的学习，了解烹饪与美的关系，充分理解烹饪工艺美术在烹饪过程中的作用，熟悉烹饪工艺美术的特点，认识烹饪工艺美术的重要性。



1.1 烹饪美术的来源

美是伴随人类的劳动而产生,烹饪工艺美术是随着人类文明的进步而发展,并随着人们对烹饪审美要求的提高而不断发展提高。

1.1.1 劳动创造美

美,是一个千古生辉的字眼;美,激荡着千百万人的心弦。在这个人类生长繁衍的大千世界里,美伴随着人类的劳动实践而降临,又伴随着人类文明的进步而发展。

原始社会初期,人们以手、脚等身体器官和石头、树枝等天然工具为武器,与险恶的自然界做斗争。大量的劳动实践和狩猎生活,使人们逐渐懂得带尖、带刃的石器具有较强的杀伤力;形式对称的石器,投掷起来容易取得平衡;圆锥形的刃和圆形球,在投掷中速度较快。人们当时并不懂得这方面的任何原理,凭着直觉和经验,看到了这些稍经加工的石器更有利于猎取食物,给生存带来了极大的方便,并产生了愉快欢乐的情绪。如果说人类历史是从原始人把石头打制成第一件工具开始的话,那么,美也就闪耀着实用功能的光辉同时诞生了。

1.1.2 烹饪与美

原始社会初期,人们把捕获的飞禽走兽、蚌蛤鱼虫活剥生吞,采集到的果实根茎也是生吃。这种饮食是原始的、粗陋的,只有生理上的快感,而没有精神上的美感。火的发现与运用,使人类进化发生了划时代的变化,从此结束了茹毛饮血的蒙昧时代,进入了烤炙熟食的文明时代,也为饮食美的发展提供了物质基础。随着人类的劳动创造及生活方式的不断开拓和发展,出现了陶器。最初的陶器就是为盛装或烹煮食物而设计制作的。《周易·下经·鼎》篇记载:“以木巽火,亨饪也。”“鼎”是饮、食共用器具,开始是用陶制成的。“木”是柴草之类的燃料。“巽”,原意是风。“亨”即烹,为煮的意思。“饪”是指烧熟的食物。这句话就是说将食物原料放在陶器里,添加清水,用柴草点火炊熟,这就是烹饪。陶器的发明和使用,使人类有可能煮熟食物。人类又经过了长期的劳动实践,懂得了煮海作盐,有了最基本的调味品,人们对食物质地的好坏、味道的甘美及食物的色泽、形态有了认识,并在烹煮食物时,有意识地将自己的主观意念——美,注入进去。

随着猎物的丰富以及生活的多样化,人们根据不同的用途来烧制陶器。作为饮食用具的有钵、盆、碗、杯,作为炊具的有灶、甑、釜、罐等。人们从实践中逐渐懂得了比例的协调、匀称,掌握好重心的重要。有的使钵和盖的圆度相符,有的使陶器好拿好放好使用。在陶器上加个器耳,或添上三只脚;有些陶器上还有彩绘图纹,有表现动物、植物外形的图纹,甚至有手拉手跳舞的图纹。1973年我国青海大通县出土的新石器时代的彩陶上,画有舞蹈图案(图1.1),虽然不能简单地说明他们在劳动之余手拉手地跳舞和唱歌,即进行专门的艺术活动,但已明显地反映了人们的审美意识开始从实用中逐渐发展起来,分离出来,独立的审美意识越来越强,美感也越来越丰富。

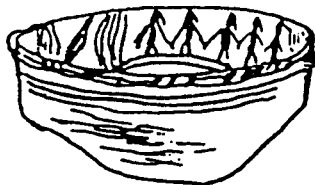


图1.1 出土彩陶

美的概念的起源与烹饪饮食的密切关系，从“美”字的几种写法上也能反映出来（图1.2）。

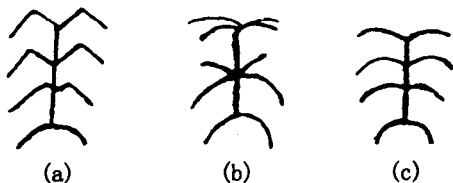


图1.2 “美”字的演变

这三种象形文字表示什么呢？最早的解释是：美字是分别由两个部分组合而成的，上半部画的都是一对羊角，代表为羊。下半部是一个大字，代表为人。美的概念早期是指人戴着羊头面具，伸展四肢，自由自在舞蹈的形象。羊既可以供人食用，又可以把羊头角戴在头上作为伪装，引诱野兽，以便围歼猎获。每当庆贺狩猎丰收时，戴起羊头手舞足蹈。从这里我们可以发现，原始人的审美活动起初是与狩猎这种生产劳动结合在一起的。谁能捕捉到野兽，谁能让人们获得幸福，谁就是美的。随着社会的发展，人们的审美意识有了发展，认为凡是对整个社会有益、能满足人类需要的东西是善的，也是好的、美的。汉代许慎在《说文解字》中指出：“美，甘也，从羊，从大。羊在六畜，主给膳也。美与膳同意。”这就是说，在古代原始氏族人的眼里，陶器能存放食品，给人们以方便，所以是善的、美的。羊是人类最早的牧养动物之一，又肥又大的羊味道甘美，能满足人们食物上的需要，因此它是善的、美的。显而易见，古人对美的事物的解释是基于饮食。善即美的观念在我国古代文献中有大量记载。《论语·子路》篇曰：“善居室。……富有，曰：‘苟美矣’。”《孟子·告子章句上》曰：“五谷者，种之美者也。”《汉书·食货志下》中饮酒为“天下美禄”等等，都是从饮食、居住等供人享受、有益于人的角度来阐述美的。

人类的烹饪活动和审美活动是在人类物质生产活动的长期实践中产生的，也必将伴随着人类社会的发展而发展。烹饪是文化，是艺术，随着人们对美的追求向着纵深方向发展，烹饪工艺美术也就在这样的情况下诞生了。

1.2 烹饪工艺美术的特征

在这一节里，我们要熟悉烹饪工艺美术的特点，明确在实用的基础上追求美，在追求美中促进实用的发展。还要认识学好并掌握烹饪工艺美术技能的重要性。



1.2.1 烹饪工艺美术的特点

烹饪产品是商品世界的一个重要组成部分,它以色、香、味、形、器等外在形式构成基本特征,通过人的视觉、味觉、嗅觉等感官的全面参与,在审美中经由满足食用的低级生理需求所获得的快感,通过联觉通感而实现高级审美享受的过程。

烹饪工艺美术,是将美术基本知识和手法,运用到烹饪技艺中去,把自然美与艺术美在烹饪中巧妙地结合运用。

烹饪工艺美术的特点是:

1) 构成烹饪艺术造型的内容是食用原料,既不像纯绘画,可以采取各种丰富的色彩颜料调配,也不像工艺美术,可以采用黄泥、木头、石头、金属等随意雕琢,它必须选用食用原料及其色彩,塑造出形形色色的艺术形态。

2) 烹饪艺术成品的审美受时空限制,有瞬时性的特点,它给人的美感享受是在短时间内完成的,是受时间制约的,不像其他工艺品可以长久地不受时间限制地进行审美欣赏。烹饪出的任何食品,尽管味型不同,但万变不离其宗,总不能摒弃美味可口这个本质的东西,要保证卫生和一定的热度,绝不能把热菜摆来摆去,放凉再食用。

3) 烹饪艺术成品,基本上属于手工操作为主的生产过程,对原始的食物原料通过加工、改造,使其色纯正、香味佳美、造型逼真。这就要求具有娴熟的造型能力和概括的表现手法。

1.2.2 学习烹饪工艺美术的重要性

人总是爱美的。烹饪是人类社会活动中一种极重要的基础活动,更离不开美。人类爱美,需要美,为此,从事烹饪工作需要学习、掌握烹饪工艺美术技艺。

1) 学习烹饪工艺美术,可以更好地弘扬中国饮食文化传统。中国是有五千年历史的文明古国,中国烹饪文化是民族文化的宝贵遗产,是我国各族人民几千年来辛勤劳动的成果和智慧的结晶。饮誉全球的中国烹饪艺术,科学地总结了多种相关学科的成果和知识,并且日益发展成为一种愈来愈精密的综合性实用艺术。在烹饪艺术中,蕴藏着民族的审美心理和审美趣味。因此,学习烹饪工艺美术是对我国传统的烹饪文化的弘扬、继承和发展。

2) 学习烹饪工艺美术,是适应改革开放形势下烹饪技艺发展总趋势的需要。随着我国现代化建设事业的不断发展,改革开放政策的深入贯彻,市场上的商品丰富了,人民的生活条件改善了,人们需求的满足程度也得到较大的提高,生活从温饱型向小康型发展。“吃要讲营养”,人们上市场买菜买副食品,非新鲜的不买,鱼要活蹦乱跳,鸡鸭要当面宰杀,蔬菜要青翠欲滴,要吃新鲜,吃本味,吃花样。人们越来越需要用现代营养卫生科学知识烹制美饌佳肴,越来越讲究菜点的精美工艺。随着时代的前进,人们的饮食观也在发生变化,美食,已不只是为了生存的需要而填饱肚皮,它的目的还有友谊和庆贺,是美化生活的艺术活动,是追求艺术享受和精神愉悦。现代生活中,人际交往越来越频繁,交友友谊少不了烹饪艺术;国与国之间加强了解,地区与地区、企业与企业之间加强经济联



系,也借助于烹饪艺术;调剂人们日常生活,增添家庭欢乐情趣,往往依靠烹饪艺术。学习烹饪工艺美术,就可以适应烹饪技艺发展总趋势的需要。掌握了宴席设计、美饌设计、菜单设计等应用技艺,懂得了对称、调和、节奏、均齐及多样统一等形式美法则,就能制作出适合人们需求、受人们喜爱的佳肴。

3) 学习烹饪工艺美术,可以增长人们的烹饪审美能力和鉴赏能力,提高审美情趣和精神素质。人要全面发展,包括德、智、体、美各个方面。德育引导、智育增长、体育锻炼与美育陶冶是统一的,密不可分的。审美教育的着眼点就是要培养和提高人们的审美能力、审美情操和审美创造力。学习烹饪工艺美术,可以引导和帮助人们树立正确的审美观念和提高审美情趣。美饌佳肴是具体、形象、鲜明的实用艺术,饮食烹饪充满着浓厚的生活情趣和生活气息。用正确的观点认识、理解烹饪美,可以唤起人们对美好事物的审美情思及其追求,培养人们对真正有意义的生活的审美感受力。学习烹饪工艺美术,可以培养人们的审美鉴赏力和良好的艺术修养。在烹饪审美教育中,分析、鉴赏受人民大众喜爱的美饌佳肴,能够受到艺术形象的感染,引起情感的共鸣。在审美享受中,心灵得到陶冶,艺术修养得到提高。学习烹饪工艺美术,可以指导人们参与烹饪实践活动,不断培养人们的审美表现力和创造力。良好的审美活动,可以使人们情绪饱满,积极向上,对促进人们的身心健康和智力发展有很大的好处。优美的烹饪审美情趣必然发展为对烹饪事业的热爱,对烹饪专业知识和技能的渴望与追求,积极参与烹饪实践和创造性的艺术活动。这种创造性的烹饪艺术劳动,既能展示烹饪美,也能反映出人们的审美取向和审美心理,培养人们对美的表现力和创造力。

本章小结

本章以劳动创造美为出发点,进而阐述美与烹饪的密切关系;指出了烹饪工艺美术的性质与特点。通过本章的学习,我们可以了解和熟悉烹饪工艺美术的特点和作用,明确学习和掌握烹饪工艺美术技能的重要性。

主要概念和观念

☐ 主要概念

美 (p.3) 烹饪工艺美术 (p.4)

☐ 主要观念

烹饪工艺美术的特点 (p.4) 学习烹饪工艺美术的重要性 (p.4)

基本训练

☐ 素质题

1.1 烹饪艺术成品的审美受时空限制的特点,对烹饪人员提出了什么素质要求?

1.2 学习烹饪工艺美术,为什么能提高烹饪人员的审美情趣和精神素质?

☐ 知识题

△ 概念题

1.1 美

1.2 烹饪工艺美术

△ 简答题

1.1 如何理解烹饪与美的关系?



1.2 烹饪工艺美术的特点有哪些?

观念应用

☐ 分析题

1.1 烹饪工艺美术与纯绘画和一般工艺美术有哪些根本区别? 举例说明。

1.2 为什么说学习烹饪工艺美术, 是适应改革开放形势下烹饪发展总趋势的需要? 举例说明。

第 2 章

字体设计

- 学习目标
- 2.1 字体设计基本知识与汉字的主要字体
- 2.2 拉丁文字、数字的主要字体及绘写方法
- 2.3 字体设计的程序、方法及制作
- 本章小结
- 主要概念和观念
- 基本训练
- 观念应用



学习目标

通过本章的学习，明确字体设计的原则、概念和基本功能，认识汉字、拉丁文字的主要结构特点及绘写规律，具有一定的绘写能力，掌握字体设计的常用方法和制作方法，能够在实际工作中加以熟练应用。



2.1 字体设计基本知识与汉字的主要字体

字体设计是人类在生产和生活实践中逐步产生的,且伴随着人类文明的进步而不断发展、成熟。

在字体设计漫长的历史进程中,涌现出许多各具风格的优秀字体,有的端庄大方,有的秀丽典雅,有的华丽奇特。如今,字体设计已广为人们重视,成为研究文字造型与视觉规律的一门重要设计基础课程。

2.1.1 字体设计的原则、概念及功能

1) 字体设计的原则

在字体设计与绘写中,应当遵循规范性、艺术性和时代性的原则。

(1) 规范性,就是要求正确、严谨地绘写各种文字,保持可读性,符合人们的阅读习惯和应用的要求。严格按照文字的基本结构、组合规律进行绘写和设计,保持笔画和字形的基本特点,不能随意地更改。坚决杜绝不规范用字,坚持不懈地养成规范用字的好习惯。

(2) 艺术性,是要求字体的设计与绘写符合形式美法则,艺术表现手法贴近文字内容,能适应环境、空间的要求。具有形态美、装饰美和特色美,尽可能地满足人们的审美需求。如果将字体设计与色彩、图案有机结合,则能更有效地增强艺术表现力。

(3) 时代性,是要求字体设计应充分适应时代发展的要求,融入现代设计的观念方法,力求新颖、美观,体现新时期的风采。我们要努力学习国内外优秀的传统字体,深入了解各种字体的形态和特点,注重勤学苦练,同时还要发扬创新精神,勇于进取,不断探索,设计出更多更新的字体。



观念应用 2—1

强调字体设计的原则

某饭店门厅内,需增设一块“本店特色菜点介绍”的展牌,美工初步拟定了文字的内容,画出了编排草图。在具体制作前,他还应做哪些工作?

[分析提示]

应当请饭店负责人及有关人员对文字及草图进行审核,仔细检查有无错别字及不规范用字,文字内容能否体现饭店菜肴特点。考虑怎样在制作中运用新材料、新工艺。充分做到字体选择易于辨识、编排顺应人们阅读的习惯,此外,还要顾及环境色彩及空间的要求等。如有不妥之处,应逐一改正、调整,直到审核通过后才能落实制作。

2) 字体设计的概念

我国字体设计历史悠久,源远流长。有关学者研究认为,它的产生可追溯到商代和周初,那时青铜器铭文中的图形文字,距今已有 3 500 多年的历史,其间经历了春秋战国以