







29. 美的形式是\_\_\_\_\_形式美，而形式美则是概括的、抽象的美的形式。
30. 以鸡片、鱼片、笋片制成的“糟溜三白”，采用的是\_\_\_\_\_相配的方法。
31. 以漆器作为高级餐具，流行于楚、汉、魏、晋时期，其中尤以\_\_\_\_\_为最。
32. 食品造型艺术的根本目的是为了\_\_\_\_\_食欲，启发品味。
33. 面点的立塑造型方法是利用粉面皮的\_\_\_\_\_，采用包捏等手段将其塑成各种形象。
34. 餐饮空间的设计与布置强调的是以餐饮食品为\_\_\_\_\_的餐饮氛围的营造。
35. 视觉艺术是指通过视觉来\_\_\_\_\_和欣赏的艺术。

三、名词解释题(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

36. 连续重复性图案
37. 色彩的纯度
38. 镂空雕
39. 宴会展台
40. 企业造型

四、简答题(本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分)

41. 简述色彩明度的基本含义。
42. 如何确定墙面陈饰的形式和内容?
43. 简述盛器造型的分类与功能。
44. 简述瓜盅与瓜灯雕刻的艺术特色。
45. 简述宴会服饰文化的基本要求。

五、论述题(本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分)

46. 试述餐厅格局设计的基本要求。
47. 试述餐饮美学的概念以及学习餐饮美学的意义。