

<<创意食品造型>>

图书基本信息

书名：<<创意食品造型>>

13位ISBN编号：9787122047717

10位ISBN编号：7122047717

出版时间：2009-4

出版时间：化学工业出版社

作者：东方食艺 编

页数：82

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>

## <<创意食品造型>>

### 内容概要

冷荤拼盘，是食品艺术的综合体，既要有可食性又要有艺术美感。

一个好的拼盘，成型后是一幅画，可以让人品味的画，它的形色之美可以引起人们强烈的食欲。

在整个宴席用餐的过程中，冷拼好比是宴席的开幕式，为整个宴席菜品的上场拉开序幕。

冷拼是凉菜中的特殊形式，适用于宴席的初始阶段，在品冷菜的同时，我们可以慢慢地等待宴会正式开始，在领导发言、致词的时候，我们可以边等待边欣赏餐桌上的菜肴，所以冷菜冷拼也叫做“看席”、“看台”。

冷菜不是宴席的高潮所在，它是后续菜品高潮的前奏曲。

如今，传统意义上的冷荤拼盘由于制作工艺太繁杂，高档次宴会的台面越来越多的都被食雕代替了，但是，冷荤拼摆作为烹饪的一部分，是学习烹饪美学最好的一门功课。

要想制作好冷荤拼盘，没有一定的美术功底是不行的。

不仅要有美学功底，冷荤拼盘还是检验一个人刀工好坏的最好形式。

所以说，学习冷荤拼盘，一方面可以提高个人对菜肴的审美能力，另一方面也可以提高刀工的功底。

如今酒店比较流行的创新造型凉菜，就需要这两方面的基础。

学习任何东西都不可以急于求成，打好扎实的基本功是十分必要的。

当今，厨师的地位与收入都在提高，但想成为一名优秀的厨师，不是仅仅会炒几个菜，刀工、烹饪美学等都是需要好好学习的。

## <<创意食品造型>>

### 书籍目录

第一部分 常用原料及主要用途一、黄、白蛋糕二、酱牛肉、午餐肉三、南瓜泥(土豆泥)四、琼脂五、心里美萝卜、白萝卜等蔬菜六、猪肝、口条(猪舌头)、火腿肠、鱿鱼筒七、各种卷的制作及用途第二部分 冷拼物象认识一、学习冷菜拼盘的方法二、冷拼中常用物象1.花卉类2.动物类3.风景类第三部分 冷拼造型艺术法则及规律一、冷拼造型设计的形式法则1.多样与统一2.对称与平衡3.重复与渐变4.对比与调和5.尺度与比例二、冷拼造型设计的规律1.主题2.构思3.构图第四部分 拼盘制作卫生控制一、冷拼工作间卫生制度二、冷拼间环境的卫生要求三、冷拼工艺操作人员个人的卫生要求四、冷菜原料的卫生与安全控制第五部分 拼盘制作实例爱的呼唤鸿运当头风向独语江山多娇美好时光静思远山青竹相伴年年有鱼寿上加寿简易拼盘温情仙鹤母爱两情相悦蝶恋花日出红色马蹄莲秋日花之俏紫蝶山双飞海底世界七彩鸟追风鸟蝶舞春日图风中舞海南风光富贵金鱼静候回首荷塘夏日解暖春松鹤迎宾春归寻春鸳鸯戏水行云流水

## 章节摘录

第二部分 冷拼物象认识 一、学习冷菜拼盘的方法 要想掌握冷菜拼盘工艺这门技术，平时就要善于从生活中搜集素材，如常在冷拼艺术中表现的吉祥花鸟鱼虫、飞禽走兽及风景写生，或借鉴一些工笔画中的吉祥图案等。

冷菜拼盘艺术图案的表现方法一般来说与绘画基本相同，但在表现与制作手法上有很大的区别，它应根据烹饪自身的表现特点及宴会的要求来搜集素材，以达到充分利用和发挥烹饪原料之美来刺激人们的食欲，以提高与启发品味为目的。

在色彩寓意及刀法处理上有一定的局限性，所以在冷拼艺术图案创造中，不仅要对所表现物象的外形轮廓和色彩进行刻画，还要对物象进行全面的观察、研究，分析物象的生长规律和特征，以及它们各部位的比例、动态和变化等，要抓住物象的特征，应注意物象的外部形态，如圆形、长方形、三角形、扇形等；以及它们的生长规律，如轮生、平生、卷生等。

冷菜拼盘艺术不仅是自然物的再现，更把物象的内在本质表现出来，要取其生动的有代表的部分，舍弃杂乱、多余的部分，找出物象本身典型的东西并集中起来加以提炼和概括，使之成为高于生活的艺术形象。

二、冷拼中常用物象 现实生活中，花卉、动物、植物、风景等自然物象丰富多彩，但并不是所有物象都适合在餐桌上出现，我们应该选取吉祥的、有美好寓意的物象加以运用。

1.花卉类 花卉图案在冷拼造型中的应用相当广泛，所以应该仔细研究，观察分析其生长规律和外部形态结构，重点表现花、叶及局部枝梗。

花卉在外形上有圆形、圆锥形、扁平形，花瓣形态有长、短、尖、圆，除此之外还应注意花瓣的层次和重叠，对每片花瓣的正反、转折、起伏关系都要处理好。

<<创意食品造型>>

编辑推荐

实用冷拼，美食文化，冷拼造型，大师指点，细致示范，简单易学。

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>