

<<花式果盘精解>>

图书基本信息

书名：<<花式果盘精解>>

13位ISBN编号：9787122068699

10位ISBN编号：7122068692

出版时间：2010-1

出版时间：化学工业出版社

作者：胡永奎 编

页数：68

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>

<<花式果盘精解>>

前言

单就一个水果来说，也许并不能吸引人的眼球。但如若普通的果品变成梦幻般的果盘，那么其艺术价值大大提升，甚至超过其营养价值。每一款造型，每一种装饰，都饱含着制作者细腻的心境与高超的技艺，被精心渲染过的果盘，无不变得精妙绝伦，或是热情似火，或是婀娜多姿，或是气势磅礴。果盘不仅是一种餐饮的品种，更是一种艺术的表现形式。

在今天，人们已从吃饱、吃好发展到吃出健康、吃出文化。果盘正是一个餐饮文化的展现平台。西瓜、苹果，或是火龙果、芒果，这些看似平常的水果，在经过精雕细刻后，可以千变万化。加一个花刀，转一个角度，就变换一种形态。那些貌似毫无用处的瓜皮果核，搭配上巧妙的心思，也可起到画龙点睛的作用。无论是中餐、西餐，还是歌厅、酒吧，这些五彩缤纷、栩栩如生的果盘不仅成为特色亮点，还无形中增添了温馨与浪漫的气氛。

本书介绍一些简单入门的果盘制作方法。学会这些方法，通过举一反三，您可以自主创造出成千上万种果盘形式，并赋予它们动人的名字，使这些离开稼秧枝杈的水果展现出全新旺盛的生命。

<<花式果盘精解>>

内容概要

本书主要介绍70余例各式果盘（包括精品果盘和分位果盘）的制作图解，所选品种既有经典传统品种又有时下流行品种，图片丰富，图解详细，真正“手把手式”传授，可帮助初级厨师及学徒工、烹饪爱好者迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

<<花式果盘精解>>

书籍目录

果盘基础知识 常见水果营养功效及造型制作 一、甜橙 二、哈密瓜 三、火龙果 四、猕猴桃
五、苹果 六、葡萄 七、西瓜 八、小西红柿 九、杨桃 果盘制作精解 风舞春飞 迎春接
福 四季如花 迎宾瓜篮 绽放梨花 竹报平安 四季常青 健康长寿 四季平安 义结金兰
事业腾飞 锦绣前程 年年有余 展翅高飞 指日高升 百鸟朝凤 龙船凤舟 海南风光 酒店精
品果盘 欣欣向荣 秋意盎然 如花似锦 花团锦簇 花样年华 欢乐祥和 吉祥如意 凯旋归
来 平安是福 步步高升 前途无量 江南秀色 孔雀开屏 比翼双飞 大展宏图 风舞九天
鹏程万里 国色天香 如鱼得水 五彩缤纷 一帆风顺 满载而归 分位果盘 果香四溢 满园春
色 秋意深浓 一枝独秀 宝塔春光 秋色宜人 富贵长寿 爱意无限 平平安安 心中有你
放飞心情 甜蜜爱情 心驰神往 一生平安 闪闪红星 一举成名 望子成龙 忙忙碌碌 飞越
彩虹 火焰之城 空中花园 绿野仙踪 星海落月 天之骄子 随心而现 燃情岁月 空想时光
众星捧月 昨日重现 一叶知秋 争奇斗艳 心心相印

<<花式果盘精解>>

章节摘录

果盘，即水果拼盘，是以各种鲜美水果为原料，配合巧妙的刀功技术和创意造型的“水果工艺”作品，既能让食客享受到水果健康美食，又能美化宴席，烘托气氛，融食用与观赏于一体，是现代餐饮行业、娱乐行业中不可缺少的食品艺术。

果盘在餐饮活动中越来越受到重视，无论在中餐、西餐酒会，还是酒吧、歌厅，这五彩缤纷、精美绝伦的果盘，如同无言的诗，更似立体的画，表达出对客人的尊重。

果盘讲究构思巧妙、色形俱佳、选料多样、好吃好看，如同一件艺术品，需要制作者具备一定的艺术修养，多思考、擅创意，才能让制作的果盘精巧而富美感，营造出美的意境。

1.选料与构思 要从水果的色泽、形状、口味、营养价值、外观完美度等角度选择水果。水果本身应是成熟的、新鲜的、卫生的。

同时注意制作果盘的水果不能过熟，否则会影响加工和摆放。

制作果盘不能随便应付，制作前应充分考虑到宴会的主题，使作品更加贴切主题，达到美化宴席、烘托气氛的效果。

2.色彩搭配 制作果盘的目的是使简单的不同个体水果通过形状、色彩等几方面艺术性地结合为一个整体，以色彩和美观取胜，从而刺激食客的感官，增进其食欲。

水果颜色的搭配一般有“对比色”搭配、“相近色”搭配及“多色”搭配三种。

红配绿、黑配白便是标准的“对比色”搭配：红、黄、橙可算是“相近色”搭配：红、绿、紫、黑、白可算是丰富的“多色”搭配。

3.刀功 果盘用工具要比食品雕刻简单多了，常用工具如下。

<<花式果盘精解>>

编辑推荐

花式果盘精解 分步图解详细 技巧掌握超容易 北京市饮食行业协会推荐

<<花式果盘精解>>

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>