

<<时尚美食馆>>

图书基本信息

书名：<<时尚美食馆>>

13位ISBN编号：9787122090867

10位ISBN编号：7122090868

出版时间：2010-9

出版时间：化学工业出版社

作者：张学国 编

页数：112

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>

## 前言

食雕刻是烹饪艺中的一朵奇葩，它有着悠久的历史，是中国饮食文化的重要组成部分。近年来，随着社会的发展和人们生活水平的不断提高，食品雕刻也以其独有的魅力在餐饮活动中日益受到人们的重视。

无论作为菜品盘饰，还是展台装饰，一件造型优美、颜色绚丽的雕刻作品总能给人留下深刻的印象，在实际应用中不仅提高宴席档次、美化餐桌，还能烘托气氛，给人以美的享受，犹如无言的诗，立体的画！

本书作者总结了多年的工作经验和教学经验，经过不懈的努力形成自己独有的风格，并开始从事专业的教学培训工作！

本书中的作品尤为全面，且不论是食品雕刻还是展台装饰以及精致冰雕，都是他在实际工作中所应用的，如今他把多年的积累毫无保留地汇编成这本书，就是希望能给食品雕刻爱好者带来更多的启发和参考，同时也请业内人士指出其中的不足，使他有更大的进步。

## <<时尚美食馆>>

### 内容概要

本书以分步图解的形式，介绍了冰雕、糖艺、西餐装饰、中餐装饰、中式看盘、琼脂雕、瓜灯、面塑、盘饰9大类118种特色食雕盘饰，重点品种分步精解，均为作者多年餐饮食雕经验的总结积累。全书图片精美、全彩印刷，适合广大厨师、食雕爱好者学习参考。

## <<时尚美食馆>>

### 作者简介

张学国，河北保定人，于2009年创办“金晨食雕培训中心”。

现兼任金茂北京威斯汀大饭店雕刻美工。

2001年入厨，先后拜官府菜名师段志勇先生、天津雕刻名师张伟先生、雕刻大师石溪先生为师，还有幸受雕刻名师吴松先生的细心指导，自己在学习中不断总结探索，并吸取各派雕刻

<<时尚美食馆>>

书籍目录

冰雕 海豚 鱼尾狮 神仙鱼 品扇 明珠 双飞 复活节 鱼跃 精灵 字母 糖艺 灵动精 西餐装饰 独领风骚  
奔赴圣诞 安享圣诞 人头马 海底惊魂 欢庆复活 巴黎铁塔 比萨斜塔 金塔 海底奇观 球星头像 维纳斯  
小天使 享受 中餐装饰 连年有余 金童 牛气冲天 高昂 翅震山河 龙舟 精卫填海 明月育龙 嫦娥奔月  
挥舞 月宫明灯 双龙 老虎 中式看盘 弥勒送福 天资富贵 抗衡 喜上眉梢 捕获 哺育 如虎添翼 虎跃 田  
园小景 锦鸡 三口之家 如意蛟龙 金凤回首 麒麟献瑞 大福大贵 寿仙 竞相绽放 马踏飞燕 消遣 琼脂  
雕 群龙出海 麒麟玉珠 和平天使 锦上添花 瓜灯 异彩缤纷 古今中外 面塑 关帝雄风 财神 盘饰 生机  
金枪鱼 鱼跃 挣脱 金鱼 神仙鱼 水鸭 鸣晓 芭蕉扇 财源广进 海棠 兄弟 草莓 姹紫嫣红 畅游 朝阳 春  
回大地 大盗 店标 神仙鱼 海滩一角 湖边小景 葫芦 尽情享受 小马驹 海螺 妙笔生花 双宿双飞 田园  
苹果 同花顺 旺财 金兰 钨针鱼 夕阳 闲游 献宝 香芒 小宝贝 仙鹤 辛勤 寻觅 玉带桥 老玉米 鸳鸯  
争先恐后 兔巴哥 自然 水桶 南瓜 海豚 同心协力 财源滚滚

<<时尚美食馆>>

章节摘录

插图：

## <<时尚美食馆>>

### 编辑推荐

《时尚美食馆:食雕、冰雕、盘饰分步精解》: 86件食雕、冰雕、盘饰作品,精心制作、分步精解。  
《时尚美食馆:食雕、冰雕、盘饰分步精解》适合广大厨师、食雕爱好者学习参考。

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>