

<<食品雕刻2>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻2>>

13位ISBN编号：9787501908714

10位ISBN编号：7501908710

出版时间：1989-2

出版时间：中国轻工业

作者：王仙民

页数：106

字数：104000

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>

<<食品雕刻2>>

内容概要

中国轻工业出版社出版的《冷荤拼摆》是一部烹饪教学片，它详尽地介绍了冷荤拼摆的用料、手法、类型、刀工及拼摆方法和步骤。

担任讲授和演示的是原北京致美楼饭庄特级厨师张志广，他曾在1986年国际烹饪大赛中荣获金奖，并在全国烹饪大赛荣获数枚金牌。

在这部教学片中，张志广老师由浅入深地讲授了演示了冷荤拼摆的“排”、“堆”、“叠”、“围”、“摆”、“覆”等6种手法和“单拼”、“双拼”、“三拼”、“什锦拼”、“彩色拼”等5种类型，并结合20余例拼盘进行了示范操作。

<<食品雕刻2>>

作者简介

张志广同志是北京致美楼饭庄的青年厨师。

1955年生于北京。

1973年起到宣武区人民餐厅，先后做过服务员和白案工作。

后来在本单位武区人民餐厅，先后做过服务员和白案工作。

后来在本单位马老师的推荐和指导下，从事冷荤工作，并掌握了各种冷荤制做方法。

1985年又参加了宣武

<<食品雕刻2>>

书籍目录

拼摆技术的由来和发展冷菜拼盘的主要原料制做方法刀工在冷菜拼盘中的运用拼盘的要求和手法冷菜的类型冷菜的制做步骤 1.雄鹰听涛 2.秋蟹映月 3.锦鸡报春 4.喜鹊登梅 5.松鹤延年 6.燕子迎春 7.鸳鸯戏水 8.玉兰鹦鹉 9.凤戏牡丹 10.寿带桃花 11.翠鸟荷花 12.彩蝶飞舞 13.万年青盆景 14.熊猫戏竹 15.双鱼图 16.宫灯 17.菊花扇 18.松鼠葡萄 19.花篮 20.海南晨曲 21.天鹅秋波 22.孔雀牡丹 23.蝶恋花 24.荷塘月色 25.龙凤呈祥 26.一帆风顺 27.雄鹰展翅 28.岁寒三友 29.玉兔觅食 30.白鹭飞 31.大丽花彩拼 32.牡丹花彩拼 33.单色彩盘 34.双色彩盘 35.三色彩盘 36.四色彩盘 37.单过桥式冷盘 38.双过桥式冷盘 39.三过桥式冷盘 40.什锦拼盘

<<食品雕刻2>>

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>