

<<食品雕刻>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻>>

13位ISBN编号：9787501928088

10位ISBN编号：7501928088

出版时间：2006-9

出版时间：王冰 轻工业出版社 (2006-09出版)

作者：王冰 编

页数：152

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>>

内容概要

食雕在厨艺中占有什么样的位置？

在食者的心目中占有分量的分量？

在青年厨师学习中占有多少比重？

长久以来，这些问题一直困扰着我们。

了解这些问题是学好这门课的基础。

解答这些问题，不得不先从烹饪的一些基本概念谈起。

烹饪是技术亦是艺术，但两者之间的关系如何呢？

第一是技术，第二是艺术。

说是技术是因其具有很强的工匠性、实用性、功利性，说是艺术是因其多为手工操作，有个性，有关异，且追求味、嗅、触、视、听觉的审美。

它的这种双重属性，可以满足人类物质与精神的双重享受。

人的五官是艺术审美的主体，诸如听觉审美有乐音、歌曲，视觉审美有绘画、雕塑。

烹饪是一种综合审美艺术，是一种以味、嗅、触觉为主，听、视觉为辅助角色，主要用于酒台、展台、宴会、菜式的视觉美化，起到烘托主题的作用。

在饮食活动中，如果说味、嗅、触觉审美是一朵红花，那么视觉审美的食品雕刻则是争光是绿叶。

<<食品雕刻>>

书籍目录

第一章食品雕刻概述第一节食品雕刻的产生与发展第二节食品雕刻的意义与特点第三节食品雕刻的分类与基本操作步骤第四节食品雕刻的造型艺术规律第二章食品雕刻原料第一节根茎类原料及应用第二节瓜果类原料及应用第三节叶茎类原料及应用第四节甘蓝类原料及应用第五节茄果类原料及应用第六节其他类原料及应用第三章食品雕刻工艺第一节食品雕刻工具及运用第二节食品雕刻原料及成品保存第三节食品雕刻技法及造型实例第四章食品雕刻综合运用实例第一节食品雕刻在烹饪中的运用第二节食品雕刻在冷菜中的运用第三节食品雕刻在热菜中的运用第四节食品雕刻在展台中的运用参考文献后记

<<食品雕刻>>

章节摘录

插图：

<<食品雕刻>>

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>