

<<酒店食雕实用技法>>

图书基本信息

书名：<<酒店食雕实用技法>>

13位ISBN编号：9787501952618

10位ISBN编号：7501952612

出版时间：2006-4

出版时间：中国轻工业出版社

作者：陈豫平 编

页数：87

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>

<<酒店食雕实用技法>>

内容概要

在人们追求高品位生活的今天，食品雕刻在菜肴装饰中的运用，不仅可以对大宴小酌起到绿叶衬红花的烘托作用，还能激发人们对烹饪艺术的更多感受，进而以愉悦的心情去体验饮食文化的博大精深。

陈豫平的果蔬雕、巧克力雕、黄油雕、泡沫雕、琼脂雕及冰雕，涉及不同的材质原料，但均能运用自如、匠心独具。

小如一朵花、一丛草，大如高山流水、苍龙入海，这些看似平淡无奇的题材，经过雕刻者感情的投入和纯熟技法的雕琢后，都会变得活灵活现，不仅引发业内同行的共鸣，更能激发消费者对美的追求，对生命的热爱和对美好生活的向往。

烹饪是科学，是文化，是人类赖以生存的手段。

烹饪是艺术，是现代文明的追求。

食品雕刻是烹饪文化中的一朵永开不败的奇葩。

它是利用特种刀具的切、削、旋、刻、戳等刀法，将原料刻成立体或平面的鸟、虫、鱼、兽等，用来点缀、美化菜点，烘托宴席气氛的一种技艺。

本书笔者司厨多年，在工作和学习中，积累了大量的文字和图片资料。

现在，他把他的经验奉献出来，全书图文并茂，文字通俗易懂，简明扼要，可供食雕爱好者和餐饮工作者参考。

<<酒店食雕实用技法>>

作者简介

陈豫平，食雕领军人物之一，多次中国内外烹饪大赛中夺冠。
2001年，在广东省饭店业雕刻大赛中荣获第一名；2002年，荣获中国美食节金鼎奖；2003年，在广州军区长城怀雕刻大赛中夺冠；2004年，世界烹饪大赛中荣获食雕金奖。
入行多年，在多家著名国际酒店集团从事食雕创作工作，吸取雕刻工艺精华，形成一种独特的风格。

<<酒店食雕实用技法>>

书籍目录

PART1 基本知识及雕刻技法基本知识基本工具果蔬雕工具泡沫雕工具上色工具 冰雕工具 面塑工具
基本原材料基本雕刻技法龙头龙爪龙尾1龙尾2仙鹤头鸟头凤头鹅头鸚鵡头鸭头燕翅鸟爪鹰爪等蜘蛛足瓣
蜘蛛足鸭掌分步图解仕女头仕女手衣纹 精品实例飞鹤仙子红娘子合家欢 降虎仙子鸿运乳猪PART2 多样
化食雕精品果蔬雕白鹭 高山流水 月夜赐佳音 茶具凤壶 大鸟 甜甜蜜蜜 雄鹰展翅 飞鹤仙子凤舟
观音赐福降豹罗汉古代仕女 龙 龙驮龙王闹东海乘风破浪书童 顶针 双头马 双龙舞剑腾龙飞天琼脂
雕挑水农夫鸚鵡喜上寿钟馗戏扇笑口弥勒正气凛然冰雕抽象凤马 面塑岭南五福百花争艳童子戏鼓渔
翁 招财进宝宝莲灯 泡沫雕降龙仙子洛神关公 蒸蒸日上钟馗 寿星海底世界海螺黄油蟹大闸蟹 卡通小
姐凤舞九天龙腾鸞鸞高飞一帆风顺双凤迎春万象更新争霸 天坛倒茶 五羊新城麒麟送宝八仙过海蟹
趣PART3 主题宴会装饰雕塑一般宴会鸚鵡宴雕节节高升灯麻姑献寿嫦娥奔月 松鹤延年月饼 农家乐
粤东古城心相印 盛唐百花宴设计构思具体制作百花仙子荷花灯 荷花 梅花 红菊黄菊 百花园 杜鹃园
菊花园桃花园兰花园正门口制作牌坊华表

<<酒店食雕实用技法>>

章节摘录

书摘基本知识1. 果蔬雕是运用果蔬原材料制作的食雕艺术作品, 可以表现一些简单的形象, 如花草; 也可以制作一些高难度的人物雕刻等, 其手法有整雕、零雕、整装、大型组合雕、平面雕等。

2. 冰雕是用冰材制作出来的食雕艺术品。

其雕刻方, 法和其他食品雕刻技法相同. 但必须使用冰锯和铲刀等雕刻出作品形象、细节等。在雕刻时应注意冰块较易碎, 且质感硬。

3. 泡沫雕是用泡沫块经过初步雕刻后, 再用一些可塑性原料进行细致塑造, 或用彩笔进行彩绘的雕刻作品。

其特点是作品逼真、悦目, 具有装饰性及欣赏价值。

4. 巧克力雕是在经过泡沫雕刻出的粗坯后, 于其表面塑巧克力而成形的艺术品。

由于巧克力易融, 因此存放温度一定不要过高。

5. 面塑是用面团加食用色素调制后, 塑造出的食雕艺术品。

面团调色介绍: 白色+红色+黄色=肉色 红色+黄色=橙色 红色+蓝色=紫色 红色+黑色=棕色 黄色+蓝色=绿色 白色+黑色=灰色 P6插图

<<酒店食雕实用技法>>

编辑推荐

在人们追求高品位生活的今天，食品雕刻在菜肴装饰中的运用，不仅可以对大宴小酌起到绿叶衬红花的烘托作用，还能激发人们对烹饪艺术的更多感受，进而以愉悦的心情去体验饮食文化的博大精深。陈豫平的果蔬雕、巧克力雕、黄油雕、泡沫雕、琼脂雕及冰雕，涉及不同的材质原料，但均能运用自如、匠心独具。

小如一朵花、一丛草，大如高山流水、苍龙入海，这些看似平淡无奇的题材，经过雕刻者感情的投入和纯熟技法的雕琢后，都会变得活灵活现，不仅引发业内同行的共鸣，更能激发消费者对美的追求，对生命的热爱和对美好生活的向往。

烹饪是科学，是文化，是人类赖以生存的手段。

烹饪是艺术，是现代文明的追求。

食品雕刻是烹饪文化中的一朵永开不败的奇葩。

它是利用特种刀具的切、削、旋、刻、戳等刀法，将原料刻成立体或平面的鸟、虫、鱼、兽等，用来点缀、美化菜点，烘托宴席气氛的一种技艺。

本书笔者司厨多年，在工作和学习中，积累了大量的文字和图片资料。

现在，他把他的经验奉献出来，全书图文并茂，文字通俗易懂，简明扼要，可供食雕爱好者和餐饮工作者参考。

<<酒店食雕实用技法>>

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>