

图书基本信息

书名：<<写实派糖艺 - 餐饮行业职业技能培训教程>>

13位ISBN编号：9787501984206

10位ISBN编号：7501984204

出版时间：2011-9

出版时间：轻工

作者：张家清

页数：125

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>

## 内容概要

本书分为五部分：糖艺基础知识（主要介绍写实派糖艺工具和糖艺的基本技法），糖艺盘饰制作与欣赏、写实糖艺制作与欣赏（主要介绍水果蔬菜、花卉、水族、禽鸟、动物、人物六类糖艺作品的制作）、糖粉作品欣赏和面塑作品欣赏。

全书作品风格凸显了写实风格，与实际运用结合。  
本书为糖艺爱好者提供了一种全新风格的糖艺造型，以供大家研究、探讨。

## 作者简介

张家清，中国写实派糖艺创始人，写实派糖艺模具发明人，云南张家清写实派糖艺培训中心主讲教师。

1985年出生于福建三明。

2002年开始从事厨师行业，2010年开始学习和研究糖艺，在2011年年成功研究出“二次造型”的特殊手法，将糖艺风格写实化，并创办了写实派糖艺培训中心。

书籍目录

糖艺基础知识

(一)写实派糖艺工具介绍

(二)糖艺基本技法

糖艺盘饰制作及其作品欣赏

(一)糖艺盘饰制作

(二)盘饰作品欣赏

写实派糖艺制作及其作品欣赏

(一)水果蔬菜类糖艺作品

(二)花卉类糖艺作品

(三)水族类糖艺作品

(四)禽鸟类糖艺作品

(五)动物类糖艺作品

(六)人物类糖艺作品

糖粉作品欣赏

面塑作品欣赏

面塑人物头部欣赏

后记

章节摘录

版权页： 插图：

### 编辑推荐

《餐饮行业职业技能培训教程:写实派糖艺》作品风格凸显了写实风格,与实际运用结合。

《餐饮行业职业技能培训教程:写实派糖艺》为糖艺爱好者提供了一种全新风格的糖艺造型,以供大家研究、探讨。

《餐饮行业职业技能培训教程:写实派糖艺》是一本不可缺少的参考书,但愿全省的烹饪工作者都能向张家清先生一样,不断学习提高,超越自我,把打造新派滇菜的工程不断推进向前。

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>