

<<烹饪美学>>

图书基本信息

书名：<<烹饪美学>>

13位ISBN编号：9787504559982

10位ISBN编号：7504559989

出版时间：2007-4

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：本社

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

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教育修订工作的重点主要在以下几个方面。

第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度作了较大程度的调整。

同时，进一步加强实践性内容，以满足企业对技能型人才的需求。

第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

本次教材的修订工作得到北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

## <<烹饪美学>>

### 内容概要

为了更好地适应全国中行装职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

本书的主要内容有：烹饪美学概述、烹饪与美术、烹饪与色彩、形式美与烹饪图案、烹饪菜点造型、烹饪器具造型艺术等。

本书可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

<<烹饪美学>>

书籍目录

第一章 烹饪与美学概述 § 1—1美的本质和形式 § 1—2烹饪美学第二章 烹饪与美术 § 2—1美术概述 § 2—2烹饪美术第三章 烹饪与色彩 § 3—1色彩基本知识 § 3—2烹饪色彩 § 3—3烹饪色彩的应用第四章 形式美与烹饪图案 § 4—1烹饪图案形式美法则 § 4—2烹饪图案的构图第五章 烹饪菜点造型 § 5—1冷菜造型与拼摆艺术 § 5—2热菜造型与美化 § 5—3面点造型艺术 § 5—4食品雕刻艺术 § 5—5围边装饰与美化第六章 烹饪器具造型艺术 § 6—1中国烹饪器具的美学价值 § 6—2中国烹饪器具的美学原则 § 6—3菜肴造型与盛器的选用

## 章节摘录

插图：§2—1 美术概述 美术是研究美、运用可视的造型形象表现美的一种艺术形式。

美是美术的核心，没有美就没有美术。

美术又称造型艺术、空间艺术、视觉艺术、静态艺术，它是通过有形的物质材料（如绘画用的纸、绢、布、墨、颜料，雕塑用的泥土、石料、金属、木头等），创造出人们可以直接感觉到的视觉形象，从而来反映生活、表达作者思想情感的一种艺术。

美术和人们的生活有着十分密切的关系，在我们周围有许许多多的事物和美术是直接相关的，美术的因素渗透到我们生活的各个领域。

例如，我们日常阅读的报刊、图书需要的美术设计和装帧，生活中的衣、食、住、行（如服装的设计、食品的造型、室内环境的美化等）都离不开美术。

我们观赏的戏剧、电影、电视中也有美术的因素，以至金碧辉煌的宫殿、诗情画意的园林、精美可口的蛋糕等，无一不属于美术的范畴，含有美术的因素。

美术一般包括绘画、雕塑、工艺美术和建筑艺术。

一、绘画艺术 绘画是美术中主要的艺术形式。

通过使用笔、刀、墨、颜料等工具和物质材料，运用线条、色彩、明暗等技法在不同材料的平面上创造出直观的并具有一定形状、体积、质感和空间感觉的艺术形象。

常见的画种主要有油画、水彩画、水粉画、中国画、版画、素描、速写等。

<<烹饪美学>>

编辑推荐

《烹饪美学(第3版)》为全国中等职业技术学校烹饪专业教材之一。

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>