

<<面塑造型与菜肴围边>>

图书基本信息

书名：<<面塑造型与菜肴围边>>

13位ISBN编号：9787534930799

10位ISBN编号：7534930790

出版时间：2004-1

出版时间：河南科学技术出版社

作者：李学珍

页数：59

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>

<<面塑造型与菜肴围边>>

内容概要

面塑在我国各地流传很广，深受人们的喜爱。

街头巷尾时不时可以看到被人围观的面塑艺人，五颜六色的面团在他们手中不多时就变成了栩栩如生、让人爱不释手的艺术品。

作者多年来对面塑艺术很感兴趣，潜心钻研，同时一直在寻求如何将其与烹饪结合起来。

本书既是作者这些年的心得。

面塑制作的特点是色彩丰富，造型生动，简单易学，省时省力，原料易得，成本低廉，保存期长。

书中的作品，完全出自于作者的想像和梦幻，每个作品的构思、情景、意感都是感悟所得，由心而生。

希望能给广大面塑爱好者提供一些参考，给烹饪爱好教师点启发，使面塑在菜肴点缀上得到越来越广泛的应用。

<<面塑造型与菜肴围边>>

作者简介

李学珍，特级厨师，河南省烹饪协会果蔬雕刻专业技术委员会会员。

<<面塑造型与菜肴围边>>

书籍目录

前言 面塑的制作方法 面塑的原料和工具 面塑的制作步骤 人物面塑入门 面塑作品 面塑菜肴围边 面塑造型

<<面塑造型与菜肴围边>>

章节摘录

插图

<<面塑造型与菜肴围边>>

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>