

<<水果拼盘>>

图书基本信息

书名：<<水果拼盘>>

13位ISBN编号：9787536457133

10位ISBN编号：7536457138

出版时间：2005-5

出版时间：四川科学技术出版社

作者：彭发元 潘林

页数：68

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>

<<水果拼盘>>

内容概要

在我国，水果雕刻历史悠久。

据史书记载，北宋时每年农历七月初七，汴京人将瓜雕成各种花样，叫花瓜。

南宋宫廷还制作各式雕刻果品以供御用。

现在的水果雕刻技艺是在传统果雕的基础上发展而来。

随着时代的进步，人民生活水平的提高水果雕刻已人中廷走向民间。

爱美是人的天性，无论在什么地方总希望把美带到自己的生活中，水果拼盘就是利用水果本身的色彩和品质特点，运用一定的切配工艺进行合理搭配，将各种时令水果组合成型。

水果拼盘不是随意的切配组合，而是通过构思和合理搭配将各种时令水果拼摆出不同的艺术造型

。它能使就餐人既饱尝口福，又有美的享受。

本书精选了水果拼盘造型近百种，供同仁、有关爱好者参考。

<<水果拼盘>>

书籍目录

01.满载而归02.欣欣向荣03.鸳鸯戏莲04.万年青05.岁寒三友06.乐在其中07.花开两朵08.久别重逢09.相约10.花篮11.庆丰收12.玉珠菊花13.孔雀戏花14.硕果累累15.丽花争艳16.蝴蝶戏花17.旭日东升18.梅花三弄19.寿桃果盘20.鸽子菊花21.叶形果盘22.蟋蟀23.彩珠24.彩球飞舞25.锦绣山川26.彩球菠萝27.茶花果盘28.海底世界29.热带风光30.两人世界31.山水美32.锦鸡33.双珠果盘34.月季果盘35.大风车36.雄鸡报晓37.童趣38.珍珠果盘39.金色40.步步高升41.心花怒放42.海豚戏玩43.绿叶映彩44.攀登45.水果大拼46.遨游47.什锦果盘48.双色玉翠49.水果拼盘50.寿比南山51.海狮戏玩52.花束53.翠鸟54.金鱼戏花55.向日葵56.永结同心57.兰草果盘58.龙凤呈祥59.合家欢乐60.奉献61.鲜花绽放62.瓜枣辉映63.赛龙舟64.猕猴争霸65.归巢66.喜庆丰收67.玉兰花68.火龙果盘

<<水果拼盘>>

章节摘录

寿比南山原料: 彩色苹果250克 哈密瓜250克 鲜桂圆200克 火龙果200克 雪梨250克 新奇士柑瓣200克 小番茄30克制作: 1. 彩色苹果洗净切成两块, 去尽核, 皮向上用斜刀法分别从左边切至中部、从右边切至中部, 切成桂花树叶, 向前略推成寿桃状。
2. 哈密瓜切成桃子叶状的片, 火龙果切成三角形块。
3. 雪梨洗净切成月牙形片; 小番茄洗净。
4. 取盘一个, 装入彩色苹果刻成的寿桃, 两旁摆入哈密瓜片刻成的寿桃叶子两片。
5. 将火龙果块堆成山基部, 摆放雪梨片、新奇士瓣, 点缀上小番茄即可。

<<水果拼盘>>

编辑推荐

你想成为一个妙手生花之人吗?你想让一个个平凡的水果变得异常美丽吗?如果是,那你就选择这本书吧!只要你根据书中所说的按部就班,多多练习一番,相信不久的将来,你也能成为一个不错的水果拼盘高手。

<<水果拼盘>>

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>