

<<食品雕刻基础教程>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻基础教程>>

13位ISBN编号：9787536465510

10位ISBN编号：7536465513

出版时间：2008-8

出版时间：四川科技出版社

作者：李凯

页数：96

字数：70000

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>

<<食品雕刻基础教程>>

内容概要

该书分为十讲，包括食品雕刻基础知识、花卉雕刻、鱼类雕刻、鸟类雕刻、兽类雕刻、建筑雕刻、龙的雕刻、瓜盅与瓜灯、水果拼盘、盘饰等内容。

本书既是烹饪大专、中专、职业学校、培训班的食品雕刻课程教材，也是食品雕刻爱好者和初学者自学参考及鉴赏的首选。

在内容设置上，本书力求由浅入深、由简至繁，以方便自学者根据书中内容进行自学；在雕刻实例的选择上，书中所选雕刻实例均为常用、常见品种，力求具有典型性、代表性。

<<食品雕刻基础教程>>

作者简介

李凯，中国烹饪名师，国家高级中式烹调师、四川省烹饪协会会员、中国烹饪协会会员、《四川烹饪》杂志社特邀记者曾任四川锦江宾馆食品工艺美术师、青岛唐家老院子行政总厨、成都蜀府宴语餐饮有限公司副总经理，现任四川烹饪高等专科学校烹饪技术系烹饪工艺美术教研室主任在十余年的餐饮工作中。

曾多次在省、市及全国烹饪大赛中获奖个人作品曾多次在《四川烹饪》、《成都烹饪》、《华西都市报》、《烹调知识》等省、市级报刊、杂志上发表。

主要学术成就：1995年，在锦江宾馆“冷菜皆水果拼盘大赛”中，作品“鹤寿仙境”获水果拼盘第一名1998年参加“98挪威三文鱼川菜烹饪大赛”。

热菜作品“香柠鲑鱼卷”、冷菜作品“冰润香瓜穿鲑鱼”荣获优胜奖1999年11月，参加“第四届全国烹饪技术大赛，个人赛”，“作品”迎接新世纪“荣获铜牌1999年12月，受聘于成都市银杏酒楼，协助其参加“第四届全国烹饪技术大赛，团体赛”，展台“蜀裕”荣获金牌2002年4月，应台湾餐饮学会邀请赴台表演川菜技艺2002年10月，代表成都毓秀苑宾馆参加第十二届全国厨师节，荣获团体金牌、个人金牌，同时被中国烹饪协会授予“金厨奖”为成都龙鹰鸭王火锅城设计的展台，在厨师节被评为“中国名火锅”2002年出版个人专著“食品雕刻精解”。

该书至今已再版六次印数达数万册，深得到业内人士好评。

2003年参加中国烹饪协会西餐专委会“中国西餐发展的道路论坛”。

论文“中国西餐发展道路之我见”被评为一等奖2004年6月受省政府邀请.随同省长张中伟一行赴澳门参加“川澳友好合作周”活动，并为澳门特首何厚华及政府要员展示川菜技艺2004年9月.四川餐饮娱乐行业协会“美国原材料大赛”为四川省财贸职业高中选手设计菜品三道.获得三十二位参赛选手中唯一的一等奖2004年10月为“中国国际美食旅游节”制作揭幕用大型黄油雕“美食之鼎”。

该作品被成都市人民政府认定为“镇会之鼎”：2004年组织编写了《现代经典流行川菜》，并为该书提供大量图片资料2005年5月出版个人专著《水果切雕与拼摆》2005年4月被四川省烹饪协会聘为评委2005年4月被四川电视台“阳光地带”节目聘为评委。

2005年6月应四川省餐饮娱乐行业协会邀请，参加西部博览会，担任评判工作2005年9月应意大利政府邀请，赴意与烹饪同行进行技术交流2006年参加第二届四川烹专青年教师讲课比赛获得一等奖，2006年“鱼文化食品雕刻大赛”任评判长。

2006年参预编著“厨艺培训经典教程”，主编高职高专旅游服务类专业规划教材《食品雕刻与冷拼》以及《营养火锅》2007年1月应法国安锡皇宫大酒店邀请，带队成功举办了川菜美食文化节2007年11月为第四届中国国际美食旅游节“金沙蜀宴”制作了大型主展台，受到组委会高度赞扬2008年1月再度受法国安锡皇宫大酒店邀请。

赴法举办“四川美食文化节活动”，被皇宫大酒店董事长赞为“传播中国美食文化的大使。

2008年3月出版专著《快速食雕与盘饰》

<<食品雕刻基础教程>>

书籍目录

第一讲 食品雕刻基础知识 教学目标 一、基本概念, 二、食品雕刻的由来及发展 三、食品雕刻的作用 四、食品雕刻的分类 五、食品雕刻的表现形式 六、食品雕刻的材料 七、食品雕刻的专用工具 八、食品雕刻的常用手法 九、食品雕刻的运用 十、食品雕刻作品的贮存 思考与练习第二讲 花卉的雕刻 教学目标 一、花卉的基本结构 二、花卉雕刻的要点 三、花卉雕刻实例 思考与练习第三讲 鱼类的雕刻 教学目标 一、鱼类的基本结构 二、鱼类雕刻实例 思考与练习第四讲 鸟类的雕刻 教学目标 一、鸟类的基本结构 二、鸟类雕刻的特性 四、鸟类雕刻实例 思考与练习第五讲 兽类的雕刻 教学目标 思考与练习第六讲 建筑物的雕刻 教学目标 一、中国古建筑的分类 二、建筑物的雕刻 思考与练习, 第七讲 龙的雕刻 教学目标 思考与练习第八讲 瓜盅与瓜灯的雕刻 教学目标 一、瓜盅 二、瓜灯 思考与练习第九讲 水果拼盘的制作 教学目标 一、基本概念 二、水果拼盘的特点 三、水果简介 四、水果拼盘的分类 五、水果拼盘制作的手法 六、水果拼盘制作的注意事项 思考与练习第十讲 盘饰 教学目标 一、盘饰的作用 二、盘饰的基本手法 三、盘饰的基本形式 四、菜肴装盘、镶边的注意事项 思考与练习 食品雕刻优秀作品欣赏

<<食品雕刻基础教程>>

章节摘录

插图：第一讲 食品雕刻基础知识教学目标1.了解食品雕刻的基本概念、由来及发展。

2.明确食品雕刻的作用及分类。

3.掌握食品雕刻的表现形式、食品雕刻的专用工具及其用法、食品雕刻的常用手法、食品雕刻的运用及作品的贮存。

一、基本概念食品雕刻就是使用特殊的食雕工具，在具有食用性的原材料上，运用切、削、旋、雕、刻、戳、镂、挖等手法，将其制成形态美观、结构准确、造型生动的各种艺术形体，或食用，或观赏，可以烘托筵席气氛，提升菜肴档次，同时也可以表达办宴目的，使就餐者在进餐过程中，能得到艺术的享受。

外国朋友称食品雕刻为“东方食品艺术的明珠”，也有人称其为“一把刀的艺术”。

二、食品雕刻的由来及发展 食品雕刻具体起源于何时，现在还无法准确考证。

但自从人类脱离了“茹毛饮血”的原始时代，人们就开始在生活中追求美、寻找美，并按照美的规律来改造自然。

饮食是人类最基本的需要，一切社会都离不开物质资料的生产，当然饮食就首当其冲地步入了美的领域。

为了盛装食物而制作的各种器皿，如爵、尊、壶、鼎、盆等，其造型、纹样都是美的具体体现。

春秋末期的孔子，提出了“食不厌精，脍不厌细”、“割不正不食”、“菜不过寸”等对菜肴、食品的美化要求。

而食品雕刻作为饮食美的一个方面，最早出现于先秦时期，当时人们是在蛋的外壳上进行雕刻或染绘，故称之为“雕卵”。

到了晋代又有了“镂鸡子”之技。

隋炀帝时期，还出现了一种在酥酪上雕刻的“雕酥”，这在《韦巨源食单》中有记录。

湘西的雕花蜜饯在唐代就早已有之。

唐昭宗时曾为广州司马的刘恂任职期满，寓居南海，著有一本《岭表录异》，书中就有湘西雕花蜜饯的记载：“枸橼子，形如瓜，皮似橙而金色，故人重之，爱其香气。

”京辇豪贵家订盘筵，怜其远方异果。

<<食品雕刻基础教程>>

编辑推荐

《食品雕刻基础教程》是按照目前国内烹饪大中专院校食品雕刻课程教学大纲编写的，具有典型性、代表性的食品雕刻书籍。

全书用了较大的篇幅介绍花卉雕刻和鸟类雕刻，这也符合当前餐饮企业的需求。

同时《食品雕刻基础教程》增加了水果拼盘和盘饰两个主题，使得《食品雕刻基础教程》的内容更加丰富，使读者一书在手，学得的知识更宽、更广。

<<食品雕刻基础教程>>

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>