

<<新编盘头雕饰技法与应用>>

图书基本信息

书名：<<新编盘头雕饰技法与应用>>

13位ISBN编号：9787538140828

10位ISBN编号：7538140824

出版时间：2004-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：贺峰

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>

<<新编盘头雕饰技法与应用>>

内容概要

食品雕刻在餐饮活动中越来越受到重视，并得到业内人士的广泛认同。

无论在自助餐展台、冷餐酒会、公司庆典餐会，还是在各个地方举办的食品节、经贸洽谈会的展台上都能看到精美的食雕作品。

这些五彩缤纷、玲珑剔透、精雕细刻的雕品，如同无言的诗，更似立体的画，摆在展台上，不仅提高了宴席的档次、美化了席面，还能烘托出宴席的喜庆气氛，表达出对客人的尊重和接待规格之隆重和高贵。

大连令海烹饪雕刻职业学校经过多年的钻研，通过无数次的不懈地努力，泡沫雕、琼脂雕、冰雕已经独树一帜、堪称一派，在烹饪界得到许多同行的赞许和推崇。

本书主编孔令海先生，就是该学校的创始人。

孔先生受到过高等教育，大学时学的是美术专业，工作后酷爱食品雕刻艺术，经过拜师学艺和本人的刻苦努力终成正果。

他毫无保留的将多年的教学经验奉献给大家、奉献给社会。

本书除了详尽地介绍了泡沫雕、琼脂雕、冰雕的基础知识和技法外，还介绍了一些泡沫雕、琼脂雕、冰雕的经典作品100多幅，由理论到实践，图文并茂，通俗易懂。

此书博采众长，精益求精，其中大部分作品是课堂用于教学的精品，更有获得过各种烹饪技术比赛奖牌的优秀作品。

希望本书能给食雕爱好者带来一些很好的启发和参考，能给学习食品雕刻的朋友送去有益的经验 and 实用技术。

<<新编盘头雕饰技法与应用>>

作者简介

贺峰，1974年生于内蒙古察右中旗。

现为中国烹饪协会会员、大同市名厨专业委员会会员、大同市工艺美术协会会员、大同市摄影家协会会员。

现就职于大同市红旗美食城，同时兼多家厨校的食艺讲师，他有着丰富的实践经验与教学经验。其独创了备受业内人士瞩目的“跟刀旋”与“四

<<新编盘头雕饰技法与应用>>

书籍目录

一 简述盘头雕饰与常用刀具 1 简述盘头雕饰的作用 2 常用刀具二 实例制作分步图解 1 南国风情 2 野菊沁芳 3 曲项向天歌 4 情投意合 5 祥鹿献瑞 6 南极庆寿 7 鹏程搏浪瓜盅 8 吉庆南瓜车 三 精美盘饰实例常析 1 简易切拼 一团和气 春意 三元及第 蒸蒸日上 合家欢乐 财源广进 生机盎然 吉庆花结 珠联璧合 争艳 喜临门 平分秋色 香扇情影 蟠桃贺寿 盘里乾坤 喜庆灯笼 新绿 争春 竞秀 金玉良缘 向往 柳绿花红 步步高升 迎客松 迎风怒放 沁芳 觅香 庆丰收 香满园 志在千里 百花齐放 争游 高风亮节 旭日东升 秋蟹映月 蔬园情趣 2 鸟语花香 含情脉脉 竞放 野菊花 俏枝头 直菊 马蹄莲 喇叭花 牡丹 卷瓣菊 心花怒放 春光好 笑春风 傲霜 姐妹花 幸福花 奇葩 恋花 大丽花 荷花弄香 宝贵牡丹 3 田园景致 4 吉祥如意 5 年年有余 6 盛器盅灯

<<新编盘头雕饰技法与应用>>

章节摘录

版权页：插图：

<<新编盘头雕饰技法与应用>>

编辑推荐

《新编盘头雕饰技法与应用》由辽宁科学技术出版社出版。

<<新编盘头雕饰技法与应用>>

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>