

<<果蔬雕刻与围边集锦>>

图书基本信息

书名：<<果蔬雕刻与围边集锦>>

13位ISBN编号：9787546404080

10位ISBN编号：7546404088

出版时间：2011-9

出版时间：成都时代

作者：典尚文化工作室

页数：128

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>

## <<果蔬雕刻与围边集锦>>

### 内容概要

一道菜肴在形、意、美、质诸方面相得益彰，就会让人产生丰富的联想，从而食欲大增，一尝为快；反之，即使眼前是一道口味鲜美的菜肴，也会使人无动于衷，甚至弃之不食。由此可以得出这样的结论：一道上品美味，应一半是菜品美味，另一半是“刀工气派”。而这“刀工气派”，讲的就是食品雕刻、围边艺术。

食品雕刻、围边艺术，是荟萃刀工、雕刻、绘画、造型设计、插花艺术等手法来美化菜肴。它不仅能活跃进餐的气氛，烘托宴会的主题，还能够使宾客在宴会进行的同时赏心悦目，得到充分的艺术享受。

如今，食品雕刻、围边艺术这门艺术，越来越被餐饮经营者所重视，而这方面的技术人才需求也越来越大，因此吸引了大批渴望学习食品雕刻的人士。

《新编果蔬雕刻与围边集锦》一书，分别介绍常用的雕刻食材、雕刻刀具、雕刻的基本技法、围边原料的选用、围边的方法、围边的要领及大量的造型创新独到的果蔬雕刻、围边新作品等。书中图片精美、文字详细、步骤连贯，利于读者学习和掌握。此书是果蔬雕刻入门者上佳的学习范本，亦是供本行业者参考的优秀资料集锦。

## <<果蔬雕刻与围边集锦>>

### 书籍目录

#### 食品雕刻篇

- 一、食品雕刻的历史
- 二、食品雕刻的概念
- 三、食品雕刻在烹饪中的作用
- 四、食品雕刻的特点
- 五、食品雕刻分类
- 六、食品雕刻常用原料及选用原则
- 七、食品雕刻常用刀具
- 八、常用食品雕刻刀法
- 九、雕刻的基本技法
- 十、食品雕刻应掌握的基本原则
- 十一、雕刻作品的常用保存方法
- 十二、雕刻实例

寿带鸟头

细刻鸟翅

筒刻鸟翅

凸尾

楔尾

松鹤

哺育

麻雀

春江水暖

神仙鱼

锦鸡

金鸡报晓

大鹏展翅

牡丹凤凰

寿带鸟

亲情

鹦鹉

和平鸽

仙鹤

孔雀

鹰

搏

鸳鸯

大象

牛气冲天

马

龙

兔

金钱鼠

憩息

猴趣

猛虎下山

<<果蔬雕刻与围边集锦>>

农家乐  
芷  
蛙鸣  
海狮戏球  
大丽菊  
茶花  
月季花  
迎宾花篮  
塔  
塔亭桥组合图  
桃  
水仙花  
雏鹰  
卡通虎  
鱼跃  
金鱼  
龙腾四海  
凤凰  
福禄寿喜喜  
果蔬围边篇

<<果蔬雕刻与围边集锦>>

编辑推荐

果蔬雕刻“入场卷” 围边艺术“敲门砖” 本书既是食雕入门者的学习范本 又是餐饮经营者的借鉴招牌

<<果蔬雕刻与围边集锦>>

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>