

<<烹饪工艺美术>>

图书基本信息

书名：<<烹饪工艺美术>>

13位ISBN编号：9787810842518

10位ISBN编号：781084251X

出版时间：2003-6-1

出版时间：东北财经大学出版社

作者：刘晓南

页数：137

字数：194000

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>

## <<烹饪工艺美术>>

### 内容概要

本书是培养初、中级烹饪人才的一本专业教材。

本书根据教育部颁布的中等职业教育烹饪专业《教学计划》和《教学基本要求》编写。

书中系统地介绍了烹饪中的色彩、图案、造型，食品雕刻中的动物、花卉等的造型，拼摆工艺等基本技能、技法。

这些技能、技法广泛应用于宴席花坛、菜肴、面点、冷盘及餐厅台面装潢等方面。

本书贯彻了科学性、实用性、先进性、规范性的原则，吸取了烹饪实践中的最新知识和技能，注意知识的应用性和可操作性。

全书的菜点图例都是作者精心设计、绘制而成的。

## 书籍目录

第1章 概述 学习目标 1.1 烹饪艺术的来源 1.2 烹饪工艺美术的特征 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第2章 字体设计 学习目标 2.1 字体设计基本知识与汉字的主要字体 2.2 拉丁文字、数字的主要字体及绘写方法 2.3 字体设计的程序、方法及制作 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第3章 色彩基础 学习目标 3.1 色彩的基本常识 3.2 色彩的对比、调和及搭配 3.3 色彩的感觉、联想及民族喜好 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第4章 烹饪图案基础 学习目标 4.1 图案的写生 4.2 图案的变化 4.3 图案的构图 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第5章 菜点的造型与拼摆 学习目标 5.1 果盘的造型与拼摆 5.2 凉菜的造型与拼摆 5.3 热菜的造型与拼摆 5.4 面点的造型与拼摆 本章小结 主要概念和观念 基本训练第6章 食品雕刻的构图与技法 学习目标 6.1 花卉雕刻的构图与技法 6.2 禽类雕刻的构图与技法 6.3 人物雕刻的构图与技法 6.4 景物雕刻的构图与技法 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用第7章 饮食环境的美化技术 学习目标 7.1 饮食环境的选择与利用 7.2 餐厅装饰作用 7.3 筵席设计技术 本章小结 主要概念和观念 基本训练 观念应用综合案例和实习主要参考书目

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>