第一图书网, tushu007.com

<<创意食品造型>>

图书基本信息

书名：<<创意食品造型>>

13位ISBN编号：9787122046109

10位ISBN编号：7122046109

出版时间：2009-4

出版时间：化学工业

作者：东方食艺组织|摄影:马传峰

页数：78

字数：90000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

本书介绍了水果拼盘造型七十例，并介绍了水果拼盘制作的基本步骤和造型用水果的营养价值及基础造型方法。

第一图书网, tushu007.com

<<创意食品造型>>

书籍目录

第一部分 水果拼盘制作基本步骤　一、整体构思　二、色彩搭配　三、选料　四、选择器皿　五、加工原料　六、出品　七、水果拼盘制作应注意事项 第二部分 常用水果营养价值及造型　一、西瓜　二、苹果　三、哈密瓜　四、香蕉　五、猕猴桃　六、芒果　七、火龙果　八、橙子 第三部分 水果拼盘造型实例　爱情鸟　爱上层楼　波斯猫　垂柳　步步高升　唇吻　东方神鹿　独角戏　独舞　对语　奋斗　红色河堤　果香四溢　红色之恋　红颜知己　金色海岸　金碧辉煌　静乡思　孔雀花　浪漫满屋　两小无猜　朴实无华　蜜蜂　面具舞会　鸟语花香　期盼　牵手　企鹅　三色塔　青蛙王子　莎白玫瑰　双鱼　双子座　围城　天长地久　水晶之恋　团团圆圆　五彩缤纷　万众一心　纤纤玉指　乡村小径　香草天空　心心相印　心形扇面　新春雨后　新竹　幸福时光　寻情　椰树飘香　拥抱　欲语还休　月光　战船　真情告白　祝福　一“箭”钟情　第四部分　位上果盘实例　等候　温馨　单飞　寂寞时光　心情　迟来的爱　浪漫之晚　珍惜　三角恋　自由飞翔　层　甜心（1）　甜心（2）　似水年华

章节摘录

第一部分　水果拼盘制作基本步骤　　水果拼盘在宴席上能够起到促进消化、美化宴席、烘托气氛、增进友谊的作用。
水果拼盘与食雕一样，是一门技术，需要经过系统的学习与训练，方能掌握。
一般来说，一个“水果工艺”作品的完成，应经过以下几个步骤。
一　整体构思　　制作水果拼盘的目的是使简单的个体水果通过形状、色彩等几方面艺术性地结合为一个整体，以色彩和美观取胜，从而刺激客人的感官，增进其食欲。
水果拼盘虽比不上冷拼和食品雕刻那样复杂，但也不能随便应付，制作前应充分考虑到宴会的主题，并进～步为其命名。
二　色彩搭配　　果盘一般是在宴席之后端给客人，这时大多数的人已没有多少食欲，这就为我们设计水果拼盘提出了一个难题：怎样的色、香、味、形、器才能重新将人们的食欲引起？
水果的色、香、味是我们所无法改变的，若改变了可能也失去了本身的意义。
但我们可以根据想象将各种颜色的水果艺术地搭配成一个整体，通过艳丽的色彩来再次将人们对食物的欲望唤起。
水果颜色的搭配一般有“对比色”搭配、“相近色”搭配及“多色”搭配三种。
红配绿、黑配白便是标准的对比色搭配：红、黄、橙可算是相近色搭配：红、绿、紫、黑、白可算是丰富的多色搭配。
所以，在制作果盘时，要首先熟悉各种水果的颜色。
红色水果的代表有西瓜、蛇果等：白色水果的代表是香蕉、伊丽莎白瓜、杨桃等，绿色水果的代表是猕猴桃：黑色的水果有黑布朗、葡萄等。
另外需要注意的是，水果的皮与瓤颜色的不同，比如火龙果的瓤是白色果肉与黑色的籽相间，而皮是火一样的红色，再加上形状像燃烧的火焰，十分好看。
因此，一些水果的皮虽然不能吃，但在做果盘时考虑到色彩的丰富搭配，也应该保留。

编辑推荐

时尚果盘，美食文化，水果造型，大师指点，细致示范，简单易学。

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