

<<食品雕刻精解>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻精解>>

13位ISBN编号：9787122068675

10位ISBN编号：7122068676

出版时间：2010-1

出版单位：化学工业

作者：胡永奎

页数：76

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>

<<食品雕刻精解>>

前言

在今天，随着中国经济的发展和对外开放的深入，中西方文化的交流越来越频繁。而代表中国饮食文化之一的中国菜，越来越受到国内外食客的青睐。美味的菜肴配上精致的食品雕刻作品，不仅在味觉上让人回味无穷，在视觉上也让人过目不忘。厨师的手艺与心境会让食客一目了然，大为赞叹。同时菜品的文化与底蕴也随之展现，成为升华美味的重中之重。

食品雕刻是一门艺术，它是将简单的蔬菜、水果，甚至废料，雕刻成精妙的形状用于装饰菜品的一种技艺。

如惟妙惟肖的人物，栩栩如生的动物，精致典雅的花卉，用这些精工细作的蔬果拼摆成各式盘头，应用于各种宴席，装饰和美化菜肴，给人以美的艺术享受。

一道精美的菜肴如果有一个贴切的雕刻作品衬托，使菜肴更加光彩夺目，为宴席增添气氛，增进食欲。

为了让越来越多精美的食品雕刻走进千家万户，本书详细介绍了几十种常见的食品雕刻手法及作品。每种雕刻手法都细致入微地教授，每个作品都毫无保留地展现，愿成为你学习的好帮手。

<<食品雕刻精解>>

内容概要

《食品雕刻精解》主要介绍50例果蔬雕刻附件、成品的制作图解，所选品种既有经典传统品种又有时下流行品种，图片丰富，图解详细，真正“手把手式”传授，可帮助初级厨师、食品雕刻爱好者迅速掌握操作技巧，是其良师益友。

<<食品雕刻精解>>

书籍目录

常用附件制作拱桥方亭孔桥方塔祥云锁链鱼簌翠竹荷叶椰树花卉类旋风菊大丽花四角花（兰花）百合刺猬菊荷花月季睡莲牡丹鸟类喜鹊麻雀雄鹰孔雀仙鹤锦鸡公鸡凤凰比翼双飞鱼虫类鲤鱼金鱼小丑鱼螃蟹虾蛔蛔动物类牛山羊马鹿老虎象龙麒麟精品赏析西瓜雕泰国玫瑰瓜雕指日高升鹦鹉攀枝春江一角鸳鸯戏水老渔翁仕女

<<食品雕刻精解>>

编辑推荐

分步图解超详细，技巧掌握超容易。

<<食品雕刻精解>>

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>