

<<面塑·果蔬雕基础精解>>

图书基本信息

书名：<<面塑·果蔬雕基础精解>>

13位ISBN编号：9787122151193

10位ISBN编号：7122151190

出版时间：2012-11

出版时间：化学工业出版社

作者：李光 编

页数：108

字数：213000

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>

<<面塑·果蔬雕基础精解>>

内容概要

面塑和果蔬雕在中餐里起装饰美化菜肴、烘托宴席气氛的作用，是中餐厨师的基本功之一。本书分面塑和果蔬雕两部分，共介绍70余例面塑和果蔬雕作品的制作图解，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，可帮助初级厨师迅速掌握操作技巧，学以致用。

<<面塑·果蔬雕基础精解>>

作者简介

李光，中式烹调技师，现任北京唐人美食职业技能培训学校校长、中关村学院客座教授、北京市餐饮行业协会专家。

从事烹饪及烹饪教育工作二十余年，曾获得2009年度中国烹饪协会中华金厨奖。

<<面塑·果蔬雕基础精解>>

书籍目录

面塑
MIANSU
主要工具介绍
面团制作
水果类
苹果
鸭梨
西瓜
樱桃
香蕉草莓
蔬菜类
黄瓜
茄子
白菜
胡萝卜
南瓜
花生
玉米
花卉类
玫瑰
月季
牡丹
喇叭花
梅花
草地
动物类
小熊
小狗
小猪
黄牛
青龙
老鼠
白兔
小鸡
螃蟹
鱼
鹦鹉
人物类
仕女
寿星
圣诞老人
西瓜童子
果蔬雕
GUO SHU DIAO
食品雕刻基础知识

<<面塑·果蔬雕基础精解>>

常用附件制作

拱桥

方亭

孔桥

方塔

祥云

锁链

鱼篓

翠竹

荷叶

椰树

花卉类

旋风菊

大丽花

四角花(兰花)

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

黄莺

凤凰

鱼虫类

鲤鱼

金鱼

小丑鱼

螃蟹

虾

蝸蝸

动物类

牛

山羊

马

鹿

象

老虎

龙

麒麟

精品赏析

西瓜雕

<<面塑·果蔬雕基础精解>>

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

<<面塑·果蔬雕基础精解>>

章节摘录

版权页：插图：取适量粉色面团揉成小球压成片做花瓣，从小到大排列小片卷起成花心，用花瓣裹住花心，两片花瓣之间外包一片花瓣。

全部包上即可：取少量绿色面团做叶，用压纹刀压纹，在叶片四周略推起，最后与花组装即可。

鱼篓 将南瓜去皮，用三角戳刀戳出篓口和网纹线，去除多余原料，修出篓口。

翠竹 将莴笋去掉表皮并修出竹节，修去棱角，刻出枝叶并与主干粘接上。

荷叶 将青萝卜削去表皮成平面，刻出荷叶纹，呈薄片削下即可。

椰树 将南瓜和青萝卜分别粘接后修成椰树枝干形轮廓，用三角戳刀戳出节干，将萝卜切厚片后用直角刀刻出椰树叶形、用拉线刀拉出叶脉，将南瓜切厚片后用直角刀刻出椰树叶形、用拉线刀拉出叶脉，将两种椰树叶分别粘在树干上即可。

<<面塑·果蔬雕基础精解>>

编辑推荐

<<面塑·果蔬雕基础精解>>

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>