第一图书网, tushu007.com

<<新法食雕与拼摆技艺>>

图书基本信息

书名：<<新法食雕与拼摆技艺>>

13位ISBN编号：9787501910342

10位ISBN编号：7501910340

出版时间：1991-12

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李加乐

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

<<新法食雕与拼摆技艺>>

内容概要

内 容 简 介
本书内容新颖：用厨房里随处可见的罐头铁皮剪剪折折，
就成了千姿百态的模具刀。
用这种刀在萝卜上、在蛋糕上、在
烧鸡上压切几下，略施点缀，就成了美好的象形拼盘。
制作以
看为主的食雕和以吃为主的冷碟时，模具刀法也是重要辅助
手段。

本书内容实用：147例作品，例例有彩片；73组206件模具刀，
件件有坐标纸上绘出的原大图。
读者仿制有依据，具体而直
观。
所有原料也普通，一经模刻，点石成金。

本书内容全面：雕刻、象形、冷碟面面俱到。
一书在手，无师
自通。

作者简介

作者简介
李加乐 蒙古族，特三级烹调师。
1952年生于北京，1969年下乡，在内蒙古开鲁县五部落农场职工食堂做炊事员，1974年调哲里木盟农牧场管理局招待所执厨，1983年调科尔沁宾馆工作。
写有《冷碟技艺》等专著。

<<新法食雕与拼摆技艺>>

书籍目录

目 录
上 篇
新法食雕
一 概述
1.新型模具刀
2.传统食雕
工具
3.食雕原料
4.表现方法与工
作步骤
5.刀法
6.原料及成品的
保藏
二 食品雕刻实例
1.丹凤朝阳
2.凤舟
3.龙舟
4.鹌鹑
5.喜迎新雏
6.霸王别姬
7.龟托鱼
8.天伦之乐
9.哺育
10.母鸡和
小鸡
11.鸡与花
12.展翅高歌
13.低头沉思
14.引颈
15.鹅戏
16.鹅鸣
17.大鱼小鹅
18.鸳鸯戏莲
19.双鸟比美
20.凤鸟欲落
21.翠鸟迎春
22.锦鸡鸣
23.带鸟育雏
24 草原春色
25.双羊图
26.牛肉羊
27.双鹤对歌
28.双鹤悠闲
29.情深意长
30.天鹅

31.海鸥踏浪
32.鸟戏草
33.海狮戏球
34.辽塔
35.熊猫戏球
36.孔雀开屏
37.燕鱼栖贝
38.蛙鱼同乐
39.海豚戏
浪花
40.玉鸟展翅
41.玉鸟情思
42.草地山雀
43雪鹅托鱼
44.孔雀头（一）
（二）（三）
45 孔雀头
（四）
46.燕鱼
47.凤头
48.奔鹿
49.追逐
50.双鹿
51.回眸
52.斗鸡
53.对兔
54.沙漠之舟
55.燕鱼游
56.白鹅荷花
57.对鸳鸯
58.对鹅
59.睡鸭
60 小鸟登梅
中 篇
象形拼盘
一、概述
二、象形拼盘实例
1.水牛
2.骄傲山羊
3.唐三彩马
4.盼盼
5.平鸟登梅
6.和平鸽
7.鹅戏
8.白鹭戏鱼
9.锦鸡望蝶
10.快乐小鸭

11.蝴蝶彩盘
12.锦鸡觅食
13.金鸡
14.凤凰展翅
15.蝶恋花
16.双色金鱼
17.丹凤朝阳
18.白鹅
19 松枝小鸟
20.回睁婉鸣
21.凤鸟展翅
22.双鹅图
23.金鱼拼盘
24.孔雀开屏
25.花篮
26.猴头
27.金鱼
28.金牛
29丹顶鹤鸣
下 篇
宴会 围碟
一 概述
1.做好凉菜的要
领
2.几种常用调料
汁做法
二 宴会围碟实例
1.宫灯
2.鱼跃
3.龙腾
4.双拼金鱼
（一）
5.双拼金鱼
（二）
6.花篮
7.扇子
8.葫芦
9.糖醋白菜卷
10.牛肉葡萄
11.荷花白菜
卷
12.糖醋瓜皮
13.糖醋萝
卜卷
14.土豆松
15.菜松
16.牡丹金针

菇
17 炝猴头蘑
18.牛肉卷
19.牛舌卷
20.双拼金鱼
（三）
21双拼金鱼
（四）
22.大田鸡
23.蝴蝶鱼糕
24.蝶花
25.茄汁鱼段
26.三色鱼糕
27.鸡蛋松
28.红油牛蹄筋
29.椒油羊蹄筋
30.云子鱼卷
31.炸蛋卷
32.酱牛耳
33.梅花三色冻
34.牛舌瓜夹
35.花朵鱼卷
36.菜卷
37 牛舌三丝卷
38.柴把三丝
39.火靠肉段
40.炝牛鞭
41.蛋皮三丝卷
42.酱牛肉
43.芝麻鱼排
44.金鱼牛肉糕
45.三色蛋
46.虾仁
47.西红柿罐
48.双拼花篮
49 双拼金鱼
（五）
50.酱肉扇子
51.菠菜卷
52.水晶鸡
53.水晶牛肉
54.葱油鱼片
55.双鱼
56.瓜片鸡丝
57.牛舌鱼卷
58 欢迎曲

第一图书网, tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

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