

<<食品雕刻.4, 王文志食雕艺苑>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻.4, 王文志食雕艺苑>>

13位ISBN编号：9787501929917

10位ISBN编号：7501929912

出版时间：2001-1

出版时间：轻工业出版社

作者：王文志

页数：176

字数：107000

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.4, 王文志食雕艺苑>>

内容概要

食品雕刻,是我国广大厨师在长期实践中创造出来的一门较高技艺,被外国朋友称为东方食品明珠,中国厨师的一绝。

食品雕刻是烹饪中的美学。

烹饪美学是审美价值和实用价值的结合体,一件成功的食品雕刻不单单是食品,也是一件有欣赏价值的工艺品。

烹饪满足人们充饥、摄取营养的要求,这是实用的一面。

烹饪中的食品雕刻有艺术欣赏性,给视觉、触觉、味觉以艺术享受,这是美的一面。

在审美方面食雕起着举足轻重的作用。

随着烹饪原料的日益丰富,人民生活水平的提高,对食品雕刻也提出了更高的要求,当它呈现在宾客面前时,要有现代性、艺术性,还要有深刻的含义。

<<食品雕刻.4, 王文志食雕艺苑>>

作者简介

王文志，男，1969年生，山东省青州市人，特一级烹调技师，山东省烹饪学会会员，现任山东省潍坊市饮食服务公司技校讲师。

王文志于1989年毕业于山东省蓝翔技校。
1994年赴黑龙江商学院深造，专修烹饪与酒店管理，现从业已十余年，他注重积累经验，丰富知识，在烹饪技艺和

<<食品雕刻.4, 王文志食雕艺苑>>

书籍目录

一 概述食品雕刻二 食品雕刻中的实用原料 1 萝卜 2 南瓜 3 西瓜 4 冬瓜 5 黄瓜 6 薯 7 白菜 8 圆葱 9 其他三 食品雕刻的常用工具 1 斜式平刃刀 2 U形半圆式斜口截刀 3 V形斜品槽刀 4 双圆口花刀、三圆口花刀四 食品雕刻的刀法 1 切 2 削 3 刻 4 旋 5 戳 6 压五 食品雕刻的种类 1 整体雕刻 2 浮雕六 食品雕刻图解 1 怎样刻月季花 2 怎样刻君子兰 3 怎样刻绣球白菊 4 怎样刻大丽花 5 怎样刻山茶绣球 6 怎样刻金苞花 7 怎样刻孔雀 8 怎样刻荷花 9 怎样刻孔雀开屏 10 怎样刻城楼七 食雕彩图实例八 配诗食雕作品九 寓言故事配食雕

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>