第一图书网, tushu007.com

<<食品雕刻技能>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻技能>>

13位ISBN编号：9787504555809

10位ISBN编号：7504555800

出版时间：2006-8

出版时间：中国劳动出版社

作者：林植

页数：95

字数：84000

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

前言

职业技能培训是提高劳动者知识与技能水平、增强劳动者就业能力的有效措施。
职业技能短期培训能够在短期内使受培训者掌握一门技能，达到上岗要求，顺利实现就业。
为了适应开展职业技能短期培训的需要，促进短期培训向规范化发展，提高培训质量，中国劳动社会保障出版社组织编写了职业技能短期培训系列教材。
这套教材涉及第二产业和第三产业50多个职业（工种）。
在组织编写教材的过程中，以相应职业（工种）的国家职业标准和岗位要求为依据，并力求使教材具有以下特点：短。
适合15-30天的短期培训，在较短的时间内，让受培训者掌握一种技能，从而实现就业。
薄。
教材厚度薄，字数一般在10万字左右。
教材中只讲述必要的知识和技能，不详细介绍有关的理论，避免多而全，强调有用和实用，从而将最有效的技能传授给受培训者。
易。
内容通俗，图文并茂，容易学习和掌握。
教材以技能操作和技能培养为主线，用图文相结合的方式，通过实例，一步步地介绍各项操作技能，便于学习、理解和对照操作。
这套教材适合于各级各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。
欢迎职业学校、培训机构和读者对教材中存在的不足之处提出宝贵意见和建议。

内容概要

本书首先介绍了食品雕刻的基础知识，包括食品雕刻的作用、原料选择、工具和刀法、步骤、美学基础、注意事项等；然后分别介绍食品雕刻的各种技能，如花卉雕刻技能、禽鸟雕刻技能、畜兽类雕刻技能、鱼类和昆虫类雕刻技能、瓜雕技能。
??本书在编写中，通过详细的操作步骤和精心绘制的图片，来介绍食品雕刻技能，便于受培训者学习和掌握。
??本书适合于各类职业学校、职业培训机构在开展职业技能短期培训时使用。
??本书由林植、金宁飞、林健、江山编写，林植主编；陈捷审稿。

<<食品雕刻技能>>

书籍目录

第一章?食品雕刻基础知识??第一节?食品雕刻的作用和特点??第二节?食品雕刻原料的选择??第三节?食品雕刻工具和常用刀法??第四节?食品雕刻的种类与应用??第五节?食品雕刻的步骤和制品的保藏??第六节?食品雕刻的美学基础??第七节?应用食品雕刻制品时应注意的事项第二章?花卉雕刻技能??第一节?朱顶红??第二节?月季花??第三节?菊花??第四节?牡丹花??第五节?玫瑰花??第六节?大丽花??第七节?玉兰花??第八节?山茶花??第九节?睡莲??第十节?荷花??第十一节?马蹄莲??第十二节?郁金香第三章?禽鸟雕刻技能??第一节?禽鸟雕刻概述??第二节?丹顶鹤??第三节?喜鹊??第四节?公鸡??第五节?鹦鹉??第六节?寿带鸟??第七节?天鹅??第八节?孔雀??第九节?雄鹰??第十节?锦鸡??第十一节?鸳鸯第四章?畜兽类雕刻技能??第一节?奔马??第二节?小狗??第三节?牛??第四节?白兔??第五节?松鼠??第六节?鹿??第七节?猴??第八节?龙第五章?鱼类、昆虫类雕刻技能??第一节?跃鲤??第二节?虾??第三节?蟋蟀??第四节?神仙鱼??第五节?蟹??第六节?金鱼??第七节?蜻蜓??第八节?蝴蝶第六章?瓜雕技能??第一节?祥云瓜雕??第二节?钫??第三节?喜鹊瓜篮??第四节?渔船??第五节?莲花瓜灯??第六节?鸳鸯盆??第七节?行龙瓜盒??第八节?双凤瓜壶

章节摘录

插图：2.茎菜类蔬菜茎菜类蔬菜按植物学特性分为块茎类、球茎类、鳞茎类和根茎类等。
以下举例说明。
（1）马铃薯。
马铃薯又名土豆、山药蛋，以肉洁白、没有筋络、个头大、皮光洁、芽眼浅、未出芽、无腐烂变质者为上，适于雕刻中小型花卉。
（2）生姜。
生姜块肉色淡黄、纤维细致、肉质细嫩，常用于切丝作花蕊，在食品雕刻上使用不多。
（3）圆葱。
圆葱又名洋葱，有白色、浅紫色和微黄色之分，质地柔软，略脆嫩，有自然层。
由于圆葱的特殊形态及鳞茎结构，可用于雕刻荷花、睡莲等花卉。
（4）大葱。
大葱洁白细长，呈圆柱形，基部不明显膨大，外观整洁，组织充实，质地细致，纤维少，适于雕刻小型装饰畦的花卉。
3.叶菜类蔬菜叶菜类蔬菜由于其肉质单薄、可塑性差，故不易施刀，只有大白菜例外。
大白菜又名白菜、结球白菜、卷心白菜，颜色洁白，储存期长，用大白菜雕刻出的菊花非常美观。
4.瓜果类蔬菜瓜果类蔬菜一般结构比较紧密，上市时间长，种类繁多，价格低廉。
以下举例说明。
（1）冬瓜。
体大肉厚、皮绿肉白、内空，外皮可雕刻大型图案，如雕制“西瓜盅”等。
（2）黄瓜。
黄瓜质地脆嫩、体形细长、肉色翠绿、皮色鲜艳，适用于带皮雕刻各种小型花草、昆虫。
（3）西瓜。
西瓜多为圆形或椭圆形，皮色绿或绿夹蛇纹。
因其果肉水分过多，一般做法是掏空瓜瓤，利用瓜皮雕“西瓜灯”或“西瓜盅”。

编辑推荐

《食品雕刻技能》由林植、金宁飞、林健、江山编写，林植主编；陈捷审稿。

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