

<<食品雕刻与实用造型>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻与实用造型>>

13位ISBN编号：9787530423257

10位ISBN编号：7530423258

出版时间：2000-10

出版时间：北京科学技术出版社

作者：卢健

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>

## <<食品雕刻与实用造型>>

### 内容概要

食品雕刻是烹饪王国中的一枝奇葩，是烹饪技术与艺术的结合，在我国有着悠久的历史。近几年来，随着改革开放的深入，人均生活水平不断提高，餐饮业、旅游业也在不断进步、发展。食品雕刻以她特有的艺术魅力，越来越受到人们的欢迎和重视。

应广大读者要求，作者结合多年的工作经验和教学经验，从食品雕刻的原料知识开始，对雕刻工具，雕刻技法以及冰雕、黄油雕的基本方法到具体运用，都做了较为详细的阐述。为了便于读者学习、掌握，在每个品种之后都注有操作提示和应用范围。在书的后半部分配有精美的实例彩图，充色地体现了食品雕刻的作用。具有较高的参考和实用价值。

本书由浅入深，可帮助广大读者学习、运用食品调刻技术，同时也是饮食行业技校、职高的理想教材。

## <<食品雕刻与实用造型>>

### 书籍目录

#### 第一篇 食品雕刻的基本知识

- 一、食品雕刻的意义
- 二、常见的食品雕刻原料及用途
- 三、食品雕刻的基本方法
- 四、食品雕刻的种类及特点
- 五、冰雕
- 六、黄油雕

#### 第二篇 实用食品雕刻技法与图解

#### 第三篇 食品雕刻的具体运用及注意事项

<<食品雕刻与实用造型>>

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>