

<<创意蔬果切雕·立体造型篇>>

图书基本信息

书名：<<创意蔬果切雕·立体造型篇>>

13位ISBN编号：9787533525637

10位ISBN编号：7533525639

出版时间：2005-1

出版时间：福建科学技术出版社

作者：陈肇丰

页数：88

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>

<<创意蔬果切雕·立体造型篇>>

内容概要

中国菜向来以色、香、味取胜，而色不仅仅体现在菜肴的颜色搭配，若加入些许盘饰，如画龙点睛更有互补作用。

从着手计划制作本书开始，脑中思考的，都是要如何让初学者看了就一目了然，从而循序渐进地学习并加以应用。

苦思多日后终于定出本书的内容，本书主要是以蔬果切雕为主题，从浅显易懂的切片、刀功，到复杂的切雕，本书都将详细介绍。

书中作品全部都能适用于各种场合、各式菜肴，从而展现出吃的艺术。

本书最大特点在于每件作品皆在盘中制作，它们具有很好的菜肴装饰作用，可以使吃的气氛达到尽善尽美。

本书中的每件作品均详细说明选材、切雕过程，并附以分解过程图片。

读者只要有恒心，定能切雕出精美作品来。

<<创意蔬果切雕·立体造型篇>>

作者简介

陈肇丰：1984年：台湾省联安川菜；1988年：台湾省怡园餐厅副主厨；1992年：台湾省环亚饭店食雕师傅；1993年：台湾省青青餐厅食雕师傅。

历年参加厨艺竞赛荣获奖项：1990年：味全文教基金会金厨奖（食雕）/银牌奖 1993年：台北中华美食（食雕）国际组金鼎奖 1993年：台北中华美食（食雕）国际组金牌奖 1993年：台北中华美食（食雕）国际组铜牌奖 1997年：大东城市技术奖 1998年：以加美国纽约食雕表演 1999年：参国日本东京食雕表演 周振文，现职：台湾省美丽华大饭店副主厨；1995年8月：代表有美丽华大饭店参加“台北中华美食展”蔬果雕展示，荣获最佳菜肴刀工奖；1997年9月：受聘担任台湾省县树林农会家政斑蔬果切雕研习讲师；1998年8月：参加“台北中华美食展”厨艺竞赛组蔬果雕刻比赛，荣获静态雕刻金牌、动态雕刻铜牌；1998年9月：受聘担任台湾省台北县开明高中蔬果切雕讲师；1999年8月：参加“台北中华美食展”厨艺竞赛组，荣获静态雕刻银牌、动态雕

<<创意蔬果切雕·立体造型篇>>

书籍目录

序 作者简介 各式切雕工具及模子 立体切雕盘饰 胡萝卜飞鸟盘饰 鹦鹉花瓶盘饰 白萝卜天鹅盘饰 金鱼水草盘饰 椰子树造景盘饰 展支高飞盘饰 芋头松鼠盘饰 小老鼠切雕盘饰 玫瑰花盘饰 胡萝卜鸭子盘饰 胡萝卜小鲤鱼盘饰 芋头兔子盘饰 胡萝卜凤凰盘饰 白萝卜仙鹤盘饰 双熊戏竹盘饰 芋头金鱼盘饰 胡萝卜鲷鱼盘饰 双猪仔盘饰 螃蟹酒瓮盘饰 飞天神马盘饰 盆景盘饰 盘饰胡萝卜鸳鸯盘饰 马戏熊猫盘饰 芋头猴子盘饰 芋头麋鹿盘饰 大象一家盘饰 老鹰切雕盘饰 骏马盘饰 猛虎盘饰 老拉盘饰 龙虾切雕盘饰 老寿星盘饰 龙柱形盘饰 立体切雕观摩 姜太钓鱼 吉祥如意 飞仙 双麟献瑞 三阳开泰

<<创意蔬果切雕·立体造型篇>>

章节摘录

插图

<<创意蔬果切雕·立体造型篇>>

编辑推荐

中国菜向来以色、香、味取胜，而色不仅仅体现在菜肴的颜色搭配，若加入些许盘饰，如画龙点睛更有互补作用。

从着手计划制作本书开始，脑中思考的，都是要如何让初学者看了就一目了然，从而循序渐进地学习并加以应用。

苦思多日后终于定出本书的内容，本书主要是以蔬果切雕为主题，从浅显易懂的切片、刀功，到复杂的切雕，本书都将详细介绍。

书中作品全部都能适用于各种场合、各式菜肴，从而展现出吃的艺术。

本书最大特点在于每件作品皆在盘中制作，它们具有很好的菜肴装饰作用，可以使吃的气氛达到尽善尽美。

本书中的每件作品均详细说明选材、切雕过程，并附以分解过程图片。

读者只要有恒心，定能切雕出精美作品来。

<<创意蔬果切雕·立体造型篇>>

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>