第一图书网, tushu007.com

<<创意盘饰设计与制作>>

图书基本信息

书名：<<创意盘饰设计与制作>>

13位ISBN编号：9787533540920

10位ISBN编号：7533540921

出版时间：2012-8

出版时间：福建科技出版社

作者：白学彬 编

页数：107

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《创意盘饰设计与制作》大部分作品的制作方法都比较容易。
作品吸纳了东方和西方的盘饰元素，使用了果蔬切雕、插花、盘绘、奶油巧克力制作、糖艺、面塑等制作技艺。
全书共呈现170款盘饰，每款作品均有讲解，部分作品有制作过程图解。

《创意盘饰设计与制作》是在我社出版的《时尚盘饰创意和制作》的基础上，更新了三分之一的作品，并重新编辑而成的。

菜肴的视觉美历来在烹饪中起到非常关键的作用。
用厨房里常见的食物和工具，为菜肴增加一份盘头装饰，可以为美食增色添彩，为聚会烘托气氛。

作者简介

白学彬，北京艺晶玉明雕刻艺术培训学校校长，北京国翰通餐饮文化发展中心总经理，京厨商城网站长，获“中国烹饪食雕艺术大师”“中国农民艺术家”荣誉称号，国家烹饪技术评委，首都营养美食学会副秘书长，北京食品雕刻委员会理事，“中国食文化”丛书、香港《食神》杂志高级编委，国际金厨联合会副主席，国际绿色产业协会高级会员，1999年度中国“十大至尊食神”。
从事雕刻工作20余年，积累了较深厚的雕刻艺术功底和丰富的教学实践经验。
曾多次在《四川烹饪》杂志食雕擂台赛年终评比中荣获一等奖，参加过首都首届雕刻冷拼大赛、第五届全国烹饪大赛等多个大型权威赛事并屡获金牌；其面塑作品被中国农业博物馆收藏，个人事迹亦被《北京当代名厨》《中国烹饪名师大典》《2008迎奥运中国农民艺术家大典》等典籍收录。
于2001年创办艺晶玉明雕刻艺术学校，为社会培养了大批食雕艺术人才。
“量料取材，因材施艺”是“白氏刀法”艺术风格的一大特点；在浮雕、镂空雕等高难度雕刻技法方面，“白氏刀法”在餐饮界已自成一派，享有“京门神刀浮雕王”的声誉。
本人曾在中央电视台“与您相约”“艺术人生”“状元360”“民以食为天”“今日点击”“我爱发明”栏目以及韩国电视台“世界动感”栏目受访、演出或者担任评委。
已经出版《新编浮雕、镂空雕技法与应用》《新编凤雕技法与应用》《新编果盘装饰技法与应用》《主题食雕》《时尚盘饰创意和制作》等书，以及《最新食雕技法》教学光盘，还参与编写了《最新厨师培训教材》等。

第一图书网, tushu007.com

<<创意盘饰设计与制作>>

书籍目录

第一部分 基本知识
创意盘饰的特点和制作要求
常用工具
常用花草原料
常用西餐原料
蔬果小件的雕刻
盘绘颜料的制作
巧克力小件的制作
糖艺的基本做法
第二部分 创意盘饰制作分步教程
游
游虾
干杯
事事如意
芸泥新苗
足迹
探春
闻香
春意盎然
暗香
温馨时刻
黑贝风情
心灵夜光
椰岛风情
相依
天梯
浪漫曲
玲珑球
绿花红花
紫气东来
三剑客
花束
苦尽甘来
果实
渡
农家乐
天籁之音
天外天
万物葱郁
天鹅湖
花乡
第三部分 创意盘饰艺术作品赏析
盘绘装饰
西式盘饰
插花盘饰

第一图书网, tushu007.com

蔬果盘饰
雕刻盘饰
糖艺盘饰
雕塑盘饰
……

章节摘录

版权页： 插图： 3.樱桃萝卜绣球 将红色樱桃萝卜洗净，用刻刀刀尖下刀，从顶部开始一行一行地按菱形错角去料即可。
4.黄瓜花 ①在黄瓜的断面呈V形下刀去料一周。
②在余下的黄瓜皮上再进刀刻画出V形。
③将各面黄瓜皮分别从顶端片开、展开。
④⑤将各花瓣中心部分扶正，即成。
5.西瓜皮皇冠 ①在已削薄的西瓜皮上刻出一组V形线条。
②用V形戳刀将中间的瓜皮戳起形成多个挂钩。
③将外缘的V形瓜皮线条一个个倒翻拉下挂在挂钩上。
④-⑥最中间的V形内侧在先前刻有两条“ 须 ”，将它们相交搁起即可。
盘绘颜料的制作 盘画装饰是利用不同颜色的酱料，有时也利用菜品原有的菜汁，调和出黑、白、红、黄、绿等各种颜色，以汤勺、筷子、牙签、大葱以及手指等作为画笔，配合菜肴的外形和颜色，结合盘型，画出简易、漂亮的装饰图案，再综合运用其他装饰手法，可使整盘菜品熠熠生辉。
有多种方法、多种材料可以制作盘绘的颜料，下面介绍几种。
取沙拉酱50克和炼乳20克，调匀成为白色酱料，然后添加少许所想要的颜色的水油色素，即成为各色颜料。
另外，制作黄色颜料也可以用奶油20克、低筋面粉25克、牛奶350毫升、玉米粉15克、蛋黄两颗、砂糖50克调匀而成。
果酱在西餐中很常见，下面介绍各色颜料的制作方法。
红色：（1）取杏桃罐头284克、水180克、糖21克、玉米粉6克、杏桃香甜酒15克进行调和。
（2）或取草莓果泥250克、糖70克、柠檬汁8克、朗姆酒10克进行调和。
黄色：（1）取芒果泥300克、柠檬汁12克、橙汁12克、杜松子酒1大勺进行调和。
（2）或取白葡萄酒250克、糖100克、柠檬汁30克、柠檬皮屑少许、玉米粉10克进行调和。
（3）或取菠萝泥500克、糖80克、玉米粉10克、朗姆酒10克进行调和。
绿色：取蚕豆泥200克、青苹果饮料80克、白糖15克、鲜豌豆仔50克（或绿茶粉40克）和少许生粉一起研磨调和。
上述酱汁颜料中也可加入少许融化的巧克力或奶油酱，增加黏稠度。
在红、黄、绿三种颜色的基础上，可以搭配调和出其他的色彩，比如红、黄搭配，可以调成橙色，黄、绿搭配，可以调成嫩黄绿色等。
红色、黄色、橙色的果酱可以用来绘制各种花朵，比如梅花、菊花；绿色和嫩黄绿色的果酱则可以画出不同的叶子。
把果酱倒入酱汁壶，或倒入卷成锥形（尖部剪一小口）的裱花纸内，即成“ 果酱画笔 ”。
以下是果酱盘绘的一个实例：取一根牙签蘸上巧克力酱，在盘子上画出线条，在线条框里挤上各色果酱，再用牙签将边缘修整清楚即可。

编辑推荐

《创意盘饰设计与制作》编辑推荐：教你用信手拈来的厨房材料，为菜肴制作盘头装饰，增添一道可以食用的风景。

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