第一图书网, tushu007.com

<<精雕糖艺盘饰与看盘>>

图书基本信息

书名：<<精雕糖艺盘饰与看盘>>

13位ISBN编号：9787533541453

10位ISBN编号：7533541456

出版时间：2012-11

出版时间：福建科技出版社

作者：马建国 著

页数：96

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

内容概要

糖艺是用糖熔化后进行捏塑的食品艺术。
可以获得光泽如绸缎般或者晶莹剔透的效果。
本书在融合了各种流派糖艺风格的基础上，添加作者自己纯美写意的风格特点，制作出100多个盘饰作品，40多个大型展台作品以及一些糖粉和西餐蛋糕糖艺。
其中盘饰作品的制作容易，大型作品和常见的聚会主题扣合紧密。
对于制作基本步骤和制作关键点，配有图片分解说明。

作者简介

马建国，西安建国糖艺巧克力培训研发室创始人，《中国大厨》2011年10月封面人物，中国奥食卡餐饮协会理事。
擅长糖艺、巧克力、雕刻、面塑、冰雕、酒店宴会与西式盘饰设计。
从厨多年，先后在北京、天津、大连、苏州、上海、义乌、昆明、成都等地的高档星级酒店工作。
曾获得韩国糖艺冠军郑城焕老师的指教。
将海外糖艺与中国传统的写实糖艺相结合，建立起独到的糖艺风格，被《中国大厨》称为“精雕糖艺”。
作品讲究气氛上的渲染，八分写实，二分写意，以充分烘托餐会的主题。

<<精雕糖艺盘饰与看盘>>

书籍目录

第一章 基础知识
第一节 工具
第二节 熬制糖体
第二章 小型作品
第一节 常用部件的制作
第二节 分步详解
第三节 盘饰欣赏
第四节 蛋糕粉画
第三章 大型作品
第一节 常用部件的制作
第二节 作品制作分步详解
第三节 作品欣赏
第四节 蛋糕糖艺
第四章 糖粉作品
第一节 制作方法
第二节 作品欣赏

章节摘录

版权页： 插图：

编辑推荐

《精雕糖艺盘饰与看盘》教你用糖做出梦幻般的视角效果。

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