

<<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>

<<精雕糖艺盘饰与看盘>>

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。

<<精雕糖艺盘饰与看盘>>

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

<<精雕糖艺盘饰与看盘>>

章节摘录

版权页： 插图：

<<精雕糖艺盘饰与看盘>>

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。

<<精雕糖艺盘饰与看盘>>

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>