第一图书网, tushu007.com

<<水果切雕与拼摆>>

图书基本信息

书名：<<水果切雕与拼摆>>

13位ISBN编号：9787536457126

10位ISBN编号：753645712X

出版时间：2005-3

出版时间：四川科学技术出版社

作者：李凯

页数：138

字数：100000

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

该书在技术层面上讲解了水果拼盘制作的一些基本技法，旨在让读者掌握水果切雕的基本处理流程，在观念及思维上则注重于创新和规律性的变化，符合当前烹饪教育的需要。

本书分为水果切雕、水果盘饰与水果拼盘三大部分。

水果切雕部分详细讲解了各种水果切雕的基本方法及加工过程，为读者进一步学习水果盘饰与水果拼盘打下基础；盘饰部分用二十四种水果盘饰的实例介绍了水果围边的摆设方法及思路；五十余款水查拼盘按当前服务行业的需要，分为大型果拼、中型果拼、小型果拼三个部分，介绍了果盘的制作方法和变化规律。

本书所列举盘饰和果拼的制作仅是抛砖引玉，在实际的操作中可根据不同的情况进行不断的变化，只要掌握了方法，其中的变化将是无穷的。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

李凯,国家高级中式烹调师，四川省烹饪协会会员、中国烹饪协会会员、四川民俗学会会员、《四川烹饪》杂志社特邀记者。
曾任四川锦江宾馆食品工艺美术师、青岛唐家老院子行政总厨、成都蜀府宴语餐饮有限公司副总经理。
现工作于四川烹饪高等专科学校，任中餐工艺系食品工艺美

<<水果切雕与拼摆>>

书籍目录

一、水果切雕 （一）苹果切雕 制法一 制法二 制法三 制法四（苹果雕花） 制法五（万圣面具） 制法六（苹果鸟） 制法七（镂空苹果盏） 制法八（苹果船） 制法九 （二）广柑切雕 制法一 制法二（广柑花） 制法三 制法四（兔耳朵） 制法五 制法六 制法七 制法八 制法九 制法十 （三）柠檬切雕 制法一（柠檬篮） 制法二（柠檬船） （四）菠萝切雕 （五）香蕉切雕 （六）火龙果切雕 制法一 制法二 （七）红提切雕 （八）杨桃切雕 （九）山竹切雕 （十）西瓜切雕 制法一 制法二 制法三 制法四 制法五 制法六 制法七 （十一）香瓜切雕 制法一 制法二 制法三 制法四二、水果盘饰 盘饰一 盘饰二 盘饰三 盘饰四 盘饰五 盘饰六 盘饰七 盘饰八 盘饰九 盘饰十 盘饰十一 盘饰十二三、水果拼摆……

章节摘录

12.众星捧月原料：白香瓜、哈密瓜、网纹瓜、苹果、红圣女果、葡萄、草莓、法香。

(1)取双层玻璃果盘1个，在其上放置一高脚玻璃碗，使其成三层。

白香瓜切成8瓣，将皮雕成图中样式，架在瓜瓤上，围在果盘的最底层，安上红圣女果作装饰。

另将葡萄放于底层的中部。

(2)最顶层放上按哈密瓜切雕制法一雕成的莲花盏。

苹果切成8瓣，将皮面雕出花纹，放于底层每两块白香瓜之间。

网纹瓜切成块，参照图中的形态雕好，围在第二层。

(3)顶层的莲盏内放上葡萄及草莓，再在底层摆上法香即成。

编辑推荐

你想使一个普普通通的水果在经你手之后变成一个精美绝伦的艺术品吗？
如果想，那就选择本书吧？
它从三个方面来介绍这方面的知识：如何切雕水果，如何盘饰水果和如何制作水果拼盘。
书中作者手把手教你，并配有同步彩图，相信，看了本书之后，定能成为水果拼盘、切雕、盘饰高手。

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