第一图书网, tushu007.com

<<精编食品雕刻赏析与技艺>>

图书基本信息

书名：<<精编食品雕刻赏析与技艺>>

13位ISBN编号：9787539028408

10位ISBN编号：7539028408

出版时间：2006-7

出版时间：江西科学技术出版社

作者：刘海波 编

页数：64

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

食品雕刻是艺术产物一种，在我国有着悠久的历史，是我国烹饪文化艺术中的一枝奇葩，是对烹饪文化的主题升华。
它化平凡为神奇，使普通菜肴耳目一新。
食者在钟情于美食的同时还有一种靓丽的神觉享受，从而更活跃宴席气氛。
随着烹饪行业的迅猛发展，食者对美食的要求不仅仅局限于色、香、味、形，还更注重菜肴的整体艺术效果，这就要求食雕从业者不断提高自我艺术修养和雕刻技艺。
《精编食品雕刻赏析与技艺》介绍了花木类、人物类、禽类、兽类、鱼虾类等许多精美的食雕作品及其制作步骤，重点分析了泡沫雕和果蔬组合雕的选料、刀具、刀法及制作程序和技术要领，供食雕爱好者欣赏和参考。
食雕学习者可以通过本书步骤分解图模仿学习。

作者简介

刘海波，海波厨艺工作室创始人，为浙江旅游职业学院教师。
第五届全国烹饪大赛金牌得主，被国家劳动与社会保障部授予“全国优秀厨师“称号。
现任浙江旅游职业学院烹饪教师。
作品先后在《东方美食》、《浙江美味》发表。

<<精编食品雕刻赏析与技艺>>

书籍目录

基础篇一 食品雕刻的分类二 雕刻基本程序三 雕刻成品的保存方法四 雕刻的应用范围与作用五 雕刻常用刀具鉴赏篇一 花木类春夏秋冬夏韵春韵花好月圆富贵长春花篮莲花梅竹莲鹭二 人物类逍遥女娲补天嫦娥奔月拜寿宝莲灯飞天独月当空舞虎跑……三 禽类四 兽类五 鱼虾类制作篇一 花卉类二 吉祥物类三 人物类四 马五 鱼类六 飞禽类

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