

<<食品雕刻操作与鉴赏>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻操作与鉴赏>>

13位ISBN编号：9787807285793

10位ISBN编号：7807285796

出版时间：2007-6

出版时间：广东经济出版社有限公

作者：黄斌

页数：95

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>

<<食品雕刻操作与鉴赏>>

内容概要

食品雕刻是我国源远流长的饮食文化中的一颗瑰宝，关于它的起源至今尚无法认定。目前最早记载是先秦时期，当时人们是在蛋壳上进行雕刻或绘画，故称之为“雕卵”。随着历史的不断发展与进步，食品雕刻的手法更是细腻逼真，设计更是精巧，艺术性更高。食品雕刻是我们美味菜肴中不可缺少的一道风景线。如果说美味佳肴是红花，那么它就是绿叶，食品雕刻能烘托宴席的气氛，增加人们的食欲，提高宴席的档次，是人们用餐时闲谈的一个话题。食品雕刻在承袭传统的基础上，经历代食品雕刻师们不断的探索与创新，百花齐放，创新出多种层出不穷的制作材料。现有瓜果雕，琼脂雕，冰雕，黄油雕，奶油雕，巧克力雕，糖粉雕，面塑雕，泡沫雕等多种多样，至今实用性最强的当属瓜果雕。

<<食品雕刻操作与鉴赏>>

作者简介

黄斌，湖南耒阳人，高级烹调师，食品雕刻技师。
1994年4月入厨至今，现任洞庭发展饮食有限公司总雕刻师。
从厨到过湖南、湖北、江西、广东等多个城市，擅长湘粤菜制作和食品雕刻。
自从1996年底在一家宾馆学厨时第一次见用胡萝卜刻好的月季花，从此就深爱上了食品雕刻。
在2005年5月被聘为专职雕刻师，从此真正开始了我的雕刻生涯，并有幸拜入湘菜名师罗贤斌为师，同时结识了众多名厨好友，在师傅精心赐教下使技术不断提高，成绩斐然。
在十八届广州国际（全国第五届）美食节，获得了银奖；十九届广州国际美食节分别获得了一银一铜的好成绩。
另外，其作品先后在《时尚美食》，电视栏目，《今日关注》和由《广州日报》主办的广州十大明星餐饮活动中，被邀请现场表演雕刻，得到了热烈掌声与好评。

<<食品雕刻操作与鉴赏>>

书籍目录

食品雕刻基础知识食品雕刻常用工具第一章 单一原料的瓜果雕刻盘云龙云龙飞祥凤金凤呈祥大展宏图蟹篓果篮神仙鱼金钱龟骏马奔腾搏斗龙凤呈祥龙凤结喜犬翠竹元宝和尚渔翁垂钓第二章 两种原料的雕刻作品升天舞爪盘龙登天公鸡小鸟葡萄钩嘴鱼茶花虾趣月季山羊马宝塔燕鱼自由自在群虾戏游两相依展翅高飞大丽花月季花第三章 多种原料的组合雕刻第四章 非瓜果原料的雕刻作品作者编后感言

<<食品雕刻操作与鉴赏>>

章节摘录

插图

<<食品雕刻操作与鉴赏>>

编辑推荐

食品雕刻是我国源远流长的饮食文化中的一颗瑰宝，关于它的起源至今尚无法认定。目前最早记载是先秦时期，当时人们是在蛋壳上进行雕刻或绘画，故称之为“雕卵”。随着历史的不断发展与进步，食品雕刻的手法更是细腻逼真，设计更是精巧，艺术性更高。食品雕刻是我们美味菜肴中不可缺少的一道风景线。如果说美味佳肴是红花，那么它就是绿叶，食品雕刻能烘托宴席的气氛，增加人们的食欲，提高宴席的档次，是人们用餐时闲谈的一个话题。食品雕刻在承袭传统的基础上，经历代食品雕刻师们不断的探索与创新，百花齐放，创新出多种层出不穷的制作材料。现有瓜果雕，琼脂雕，冰雕，黄油雕，奶油雕，巧克力雕，糖粉雕，面塑雕，泡沫雕等多种多样，至今实用性最强的当属瓜果雕。

<<食品雕刻操作与鉴赏>>

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>