

<<烹饪工艺美术>>

图书基本信息

书名：<<烹饪工艺美术>>

13位ISBN编号：9787040260830

10位ISBN编号：7040260832

出版时间：2009-7

出版时间：周文涌 高等教育出版社 (2009-07出版)

作者：周文涌 编

页数：150

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

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：烹饪工艺美术（第2版）（烹饪专业）》是中等职业教育烹饪专业国家规划教材配套教学用书。

本书是在2004年版本基础上修订而成。

全书共分为八个单元：烹饪工艺美术概述、烹饪色彩、烹饪造型图案、烹饪图案的写生与创作、烹饪图案形式美法则、烹饪菜点的造型与拼摆、烹饪综合造型艺术和烹饪艺术造型赏析等。

本教材吸纳了当代在造型、色彩、用料、口味创新等方面表现突出的优秀烹饪作品，体现了在热菜、冷菜、食品雕刻和面点作品方面的先进性。

改版后特别强化了美术在烹饪技术学习中的训练与运用，注重了学生对饮食中的审美情趣培养，重点突出实用性和时代性，本书体例新颖，图文并茂，具有较强的实践性和可操作性。

《中等职业教育国家规划教材配套教学用书：烹饪工艺美术（第2版）（烹饪专业）》采用出版物短信防伪系统，用封底下方的防伪码，按照本书最后一页“郑重声明”下方的使用说明进行操作可查询图书真伪并有机会赢取大奖。

本书同时配套学习卡资源，按照本书最后一页“郑重声明”下方的学习卡使用说明，上网学习，下载资源。

本书可作为中等职业学校烹饪专业教材，也可作为岗位培训教材和烹饪爱好者的自学用书。

书籍目录

烹饪工艺美术概述1.1 烹饪工艺美术的起源和发展1.2 烹饪工艺美术的涵义和特点1.3 如何学好烹饪工艺美术
烹饪色彩2.1 色彩的基本知识2.2 色彩的情感和象征2.3 菜肴的色彩联想2.4 菜肴的色调处理
烹饪造型图案3.1 烹饪图案的类别3.2 烹饪图案的基本形式3.3 烹饪图案的平面构成3.4 烹饪图案的立体构成3.5
烹饪图案与美术字
烹饪图案的写生与创作4.1 烹饪图案写生4.2 烹饪图案的变化4.3 烹饪图案的内容与构图
烹饪图案形式美法则5.1 变化与统一5.2 对比与调和5.3 节奏与韵律5.4 对称与均衡5.5 重复与渐次
烹饪菜点的造型与拼摆6.1 冷菜造型与拼摆艺术6.2 热菜造型与装盘艺术6.3 食品雕刻造型艺术6.4 面点造型艺术
6.5 围边装饰艺术
烹饪综合造型艺术7.1 中国烹饪器具造型及美学应用7.2 菜肴造型与盛器的选用原则7.3 筵席展台设计7.4 饮食环境的美化
烹饪艺术造型赏析8.1 冷菜艺术造型赏析8.2 热菜艺术造型赏析8.3 食品雕刻艺术造型赏析8.4 面点艺术造型赏析8.5 烹饪美术作品临摹训练
主要参考书目

章节摘录

版权页：插图：2.烹饪工艺美术是体现烹饪色彩、菜点造型、器皿选配、筵席展台设计等四个方面的综合媒介物。

它是构成中国菜点选料严，刀工精，重火功，讲究色、香、味、形、器的依托，也是构成中国烹饪审美效果的重要内容。

烹饪色彩是烹饪原料的自然色和其他辅助色结合后，在加热过程的理化作用下所形成的色彩，是烹饪技巧灵活运用体现，是构成视觉效果最明显的方面。

菜点造型是烹饪原料本身的自然形和刀工模具处理形以及经多种手工、多次加热综合成形后装在盘中上桌的形象，它是运用点、线、形、体及图案等知识进行平面和立体造型的表现形式，是原料成熟构成烹饪效果的主体，体现菜点成形的工艺美。

器皿选配具有盛装、保温、卫生的实用作用，还有补充、配合：辅助造型等审美作用，是构成菜点的色形美、装饰美的桥梁，是菜点整体统一美不可缺少的重要组成部分。

筵席展台设计反映的是烹饪工艺美的整体效果；它是烹饪工艺美术综合能力的最高体现，是烹饪色彩、菜点造型、器皿选配及其相互关系在筵席环境和接待礼仪作用下的总体运用和掌握。

编辑推荐

《烹饪工艺美术(第2版)(烹饪专业)》为中等职业教育国家规划教材配套教学用书之一。

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>