

<<面点造型图谱>>

图书基本信息

书名：<<面点造型图谱>>

13位ISBN编号：9787532350063

10位ISBN编号：7532350061

出版时间：2001-4

出版时间：上海科学技术出版社

作者：陈洪华，李祥睿 编

页数：399

字数：311000

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>

## <<面点造型图谱>>

### 内容概要

本书主要从面点造型艺术的角度，系统地介绍了面点造型的特点、分类、成形工具、成形技法、影响面点造型的因素和189例面点图例，具有一定的可读性、专业性和指导性。

特别是本书图文并茂，一方面图绘了传统面点中的花卉、鸟兽、鱼虫、瓜果及几何图形等像形面点品种，另一方面又介绍了相应品种的用料配比、成形技法及成品特点，实用性很强，从事面点制作的工作人员可以举重若轻及至举一反三。

因此，本书适合于餐饮业、工厂、部队、机关、企事业单位、旅游业从事面点制作的人员以及广大烹饪爱好者、家庭主妇阅读和参考，亦是初学者有益课外读物。

<<面点造型图谱>>

书籍目录

面点造型艺术特点  
面点造型分类 (一) 按造型方式分类 (二) 按成型手段分类  
面点制作工具 (一) 坯皮制作工具 (二) 成型工具 (三) 成熟工具 (四) 常用刀具 (五) 其它工具  
面点造型技法影响面点造型因素 (一) 面点原料对面点造型的影响 (二) 熟制对面点造型的影响  
面点造型图例 (一) 几何图形 1. 冠顶饺 2. 飞轮饺 3. 相思饺 4. 草帽饺 5. 五峰饺 6. 一品饺 7. 三角饺 8. 四喜饺 9. 月牙蒸饺 10. 拔节饺 11. 四眼饺 12. 七星饺 13. 四角饺 14. 蟹黄汤包 15. 翡翠烧卖 16. 双喜卷 17. 四喜卷 18. 扇面夹 19. 扇形酥 20. 银丝卷 21. 三花包 22. 灯笼包 23. 雪笋包..... (二) 植物像形 (三) 动物像形 (四) 组合图案

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>