

<<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：9787536461987

10位ISBN编号：7536461984

出版时间：2007-3

出版时间：四川科技

作者：李凯

页数：72

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>

<<水果切雕与拼摆>>

前言

呈现在大家眼前的这本书是四川烹饪高等专科学校青年教师李凯继《食品雕刻精解》之后的又一力作。

当下中国烹饪职业教育正处在大分化、大调整、大变革之中，未来的烹饪教育绝不仅仅是技术层面的训练，而是着重于观念、思维与创新能力同烹饪技术相结合的综合教育。

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；五十余款水果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。

自1994年该书作者首次在《四川烹饪》发表作品以来，他从来没有什么豪言壮语，只是埋头苦干、苦苦钻研。

从本书的作品中就可以看出作者视觉与思维的多维性、作品呈现方式的多样性以及作品风格的多元性。

这些都是作者十多年来对烹饪技术孜孜不倦的探索和追求的体现。

因此，只有把真正的学术放在首位，才能够创造出优秀的作品。

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。

细心的朋友若发现书中有不足之处，请与作者进行真诚的交流与碰撞，提出宝贵的意见，共同塑造新世纪的烹饪文化精神！

<<水果切雕与拼摆>>

内容概要

呈现在大家眼前的《水果切雕与拼摆》是四川烹饪高等专科学校青年教师李凯继《食品雕刻精解》之后的又一力作。

当下中国烹饪职业教育正处在大分化、大调整、大变革之中，未来的烹饪教育绝不仅仅是技术层面的训练，而是着重于观念、思维与创新能力同烹饪技术相结合的综合教育。

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。

<<水果切雕与拼摆>>

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术教研室主任。

在十余年的餐饮工作中，曾多次在省、市及全国烹饪大赛中获奖。

个人作品曾多次在《四川烹饪》、《成都烹饪》、《华西都市报》、《烹调知识》等省、市级报刊、杂志上发表，曾著有多部专著。

<<水果切雕与拼摆>>

书籍目录

一、水果切雕(一)苹果切雕2制法一2制法二3制法三4制法四(苹果推花)4制法五(万圣面具)5制法六(苹果鸟)6制法七(镂空苹果盏)7制法八(苹果船)8制法九8(二)广柑切雕9制法一9制法二(广柑花)9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二22制法三制法四制法五制法六制法七26(十一)香瓜切雕26制法一26制法二27制法二制法四(十二)网纹瓜切雕(十三)哈密瓜切雕制法一制法二(十四)芒果切雕33二、水果盘饰盘饰一35盘饰二36盘饰三37盘饰四37盘饰五38盘饰六盘饰七盘饰作八盘饰九盘饰十盘饰十一盘饰十二盘饰十三盘饰十四42盘饰十五盘饰十人盘饰十七盘饰十八盘饰十九盘饰二十盘饰二十一45蕊饰二十二盘饰二十三盘饰二十四46三、水果摆摆(一)小型果拼481. 璀璨明珠482. 孤芳自赏483. 秋日之媚484. 母子情深495. 渔舟唱晚496. 天香灵秀5D7. 小径绿阴5D8. 温柔情思9. 春暖花开1Q秋日余韵11. 诗画一律12. 碧波泛舟(二)中型果拼1. 斗转星移2. 潺潺恋曲3. 心语脉络554. 春华秋实555. 饱蘸春晖566. 相濡以沫567. 硕果累累578. 夏日骄阳579. 金秋之恋5810. 春光明媚5811. 一衣带水5912. 金玉锦绣5913. 逆光凝思14. 一帆风顺6015. 星罗棋布6, 6. 令乡何夕6117. 花团锦簇6218. 最佳拍档6219. 花样年华20. 玉露幽花21. 流光溢彩22. 红色梦想(三)大型果拼1. 金橙咏秋2. 珠落玉盘3. 秋月映象664. 灿烂辉煌665. 守护天使676. 轩驾枫林677. 繁花似锦8. 日月同辉9. 姹紫嫣红6910. 萧萧余音11. 天涯海角12. 众星捧月72

<<水果切雕与拼摆>>

章节摘录

插图：

<<水果切雕与拼摆>>

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>