

<<菜肴装饰与盘配技巧>>

图书基本信息

书名：<<菜肴装饰与盘配技巧>>

13位ISBN编号：9787538842906

10位ISBN编号：753884290X

出版时间：2003-6

出版时间：曹立滨 黑龙江科学技术出版社 (2003-06出版)

作者：曹立滨 编

页数：76

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>

<<菜肴装饰与盘配技巧>>

前言

菜肴的装饰近几年在国内发展较快，已成为中式烹调中的又一个亮点。

中式菜肴讲究“色、香、味、形”俱全。

“香”与“味”只要依靠火候和调味品就可以达到预期的效果，而“形”与“色”除了对菜肴原料进行美化以外，有时还要通过盘饰花边对主料进行美化。

一名优秀的烹调师，要想使菜肴达到“色、香、味、形”俱全的话，除了要掌握高超的调味技能、精湛的刀工技艺外，对菜肴所用原料的色彩搭配、出品造型的巧妙构思也是不可忽视的。

《菜肴装饰与盘配技巧》一书，就是将菜肴美化由菜肴的造型延伸到菜盘周围。

根据菜肴原料的多样性、形象多样性，分类介绍了菜肴造型和花边种类的装饰规律。

将菜肴造型种类分为，盅形、花形、卷形、夹形和形象菜造型等。

又将盘饰围边分为全围形、半围形、对称形、分隔形等8种类型分别介绍。

希望这些内容能使各位烹饪爱好者在实践中起到抛砖引玉的作用。

由于作者水平有限，加之菜肴装饰与盘配技巧是一个新领域，本书难免有不当之处，恳请读者给予批评指正。

<<菜肴装饰与盘配技巧>>

内容概要

《菜肴装饰与盘配技巧》是将菜肴美化由菜肴的造型延伸到菜盘周围。根据菜肴原料的多样性、形象多样性，分类介绍了菜肴造型和花边种类的装饰规律。将菜肴造型种类分为，盅形、花形、卷形、夹形和形象菜造型等。又将盘饰围边分为全围形、半围形、对称形、分隔形等8种类型分别介绍。希望这些内容能使各位烹饪爱好者在实践中起到抛砖引玉的作用。

<<菜肴装饰与盘配技巧>>

书籍目录

一、造型菜盅形菜卷形菜花形菜夹形菜二、形象菜三、花边种类与盘配技巧全围形花边半围形花边对称形花边分隔形花边点围形花边中心点缀形局部点缀形立雕

<<菜肴装饰与盘配技巧>>

章节摘录

插图：

<<菜肴装饰与盘配技巧>>

编辑推荐

《菜肴装饰与盘配技巧》是由黑龙江科学技术出版社出版的。

<<菜肴装饰与盘配技巧>>

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>