

<<食雕花卉>>

图书基本信息

书名：<<食雕花卉>>

13位ISBN编号：9787538845013

10位ISBN编号：7538845011

出版时间：2004-6-1

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：刘锐

页数：60

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>

## <<食雕花卉>>

### 内容概要

中华食品雕刻精华丛书。  
食品雕刻是中国食品文化的重要组成部分，许多栩栩如生的雕刻作品享誉海内外，为了继承发扬祖国传统技艺，《食雕花卉》以大量的食品雕刻精品图、通俗的文字和操作图，介绍食品雕刻的原料、工具、手法、刀法和雕刻步骤。  
全书图文并茂，实用性强，适合广大厨师和学习烹调的同志阅读参考。

## &lt;&lt;食雕花卉&gt;&gt;

## 作者简介

刘锐，1968年生于甘肃省宁县。  
1993年毕业于黑龙江商学院旅游烹饪系（现哈尔滨商业大学旅游烹饪学院）。  
中国烹饪名师、黑龙江省技术能手、高级技师、健康食雕文化艺术倡导发起人。  
师从烹饪大师刘东来门下，并深得王慧珍老师等烹饪前辈的悉心栽培。  
精通烹饪、食雕，擅长管理、摄影等技艺，尤其在琼脂雕刻领域有独到造诣。  
2002年获第四届黑龙江省烹饪技术大赛果蔬雕刻金牌、冷拼铜牌。  
获奇山杯食品雕刻擂台赛金杯奖。  
2003年获第五届全国烹饪技术大赛食品雕刻金牌，哈尔滨赛区总分第一名。  
参赛作品“朝阳鸣凤”（琼脂雕刻）受到来自全国各地的烹饪专家的好评，并得到食雕大师齐欣的高度赞誉。  
2004年在第五届全国烹饪技术大赛总决赛中，获单项总分第二名。  
被授予“最佳厨师”称号。  
并受人民大会堂餐饮部之邀，作品“蛟龙出海”在人民大会堂进行展示和交流。  
受到同行的称赞与好评。  
许多作品在《中国食品》《四川烹饪》《中国烹饪》《大众生活报》《新晚报》等报刊上刊登，并接受黑龙江省电视台、哈尔滨电视台（新闻夜航、生活美食）等新闻媒体的采访与报道。  
《读者新报》做了以“设计人生”为主题的人物专访。  
被《中国食文化丛书》编委会聘为编委，并被评为“中厨之星”。  
发明设计的琼脂雕刻专用工具已申报国家专利。

<<食雕花卉>>

书籍目录

作者简介 花卉装饰 郁金香 山茶花 马蹄莲 含笑迎春 非洲堇 君子兰 富贵菊 金鸡菊 玫瑰花 花开富贵 山素英 玉堂春 木棉花 番红花 倒挂金钟 桃花吐蕊 金合欢 白牡丹 水仙 玉兰花 吊兰 彩色海芋 黄睡莲 百年好合 因荷得藕 火鹤花 步步高 洋绣球 扶桑 萱草 夜合花 报岁兰 白睡莲 白菊花 清廉居士 龙爪菊 龙胆 葱兰 独傲寒枝 大理花 月季 绿石莲 安居乐业 祥瑞图 仿玉牡丹 百事如意 春光长寿 官居一品 白头富贵 长春白头 金针菊 瀑布菊 冰山雪莲 百花争艳 蒜瓣玉兰 令箭荷花 百合贴花 国色天香 盘饰 黄桅花 牡丹花 金合欢 蕃红花 水花井字花边 金合欢 玉堂春 五瓣梅花 大理花 大理花 金蝴蝶 马奶葡萄 草莓瓣 草莓瓣 橙花 火鹤花 喜庆宫灯 三瓣梅花 丽花 金鸡菊 玉堂春 葱兰 蝴蝶兰 山野菊 玉兰花 朝阳鸣凤

<<食雕花卉>>

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>