

<<新编食品雕刻艺术>>

图书基本信息

书名：<<新编食品雕刻艺术>>

13位ISBN编号：9787543304987

10位ISBN编号：7543304988

出版时间：2005-5-1

出版单位：天津科技翻译出版公司

作者：尉士孝

页数：193

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>

<<新编食品雕刻艺术>>

内容概要

本书特就花色拼盘的图案设计、色彩安排、操作技术等方面作了较为全面的阐述，并绘制图谱百余幅，内容多是人们喜欢并常用的一些形象，制作简单易行，具有一定的直观性，适合于各种层次宴会酒店的需要。

本书对花色拼盘在理论上作了一些探讨，并把自我实践作一浅出的介绍。

为了便于参考、对比起见，书前彩页选了较多的照片，以达实用。

总之，《新编食品雕刻艺术》、《新编花色拼盘艺术》二书及光盘的发行，义将使学习者在轻松愉快中抛弃你原有的麻烦、缓慢地工作方法，进入通畅的快车道，使你的食品雕刻和花色拼盘做得更快、更好、更漂亮。

<<新编食品雕刻艺术>>

作者简介

尉士孝，青岛市成人教育先进教师；青岛市饭店管理协会理事；青岛高级厨师协会常务理事。中餐专业毕业，爱好美术、精通烹饪，擅长艺术菜，尤工食品雕刻。设计制作的“青岛十大风景菜”被十余家报刊、电视宣传介绍，获誉甚高。他推出的直刀取大形的雕刻技法，国内居领先地位。

<<新编食品雕刻艺术>>

书籍目录

食品雕刻——烹饪技术中的艺术之花 食品雕刻源远流长 为什么要研究食品雕刻 食品雕刻的形式 食品雕刻的类型 食品雕刻的基本特性 食品雕刻的表现方法 食品雕刻的审美 食品雕刻的刀具及用具 食品雕刻的制作步骤 食品雕刻的卫生 食品雕刻的原料 食品雕刻的刀法 如何蒸制泥茸雕刻原料 食品雕刻的着色 食品雕刻原料与成品的贮藏 如何布置使用食品雕刻 促进雕刻技艺的几种因素 雕刻技法图例及说明

1. 平雕
2. 马蹄莲
3. 长柄花
4. 平头菊
5. 长丝菊
6. 层叠区
7. 大理花
8. 芙蓉花
9. 山茶花
10. 玫瑰花
11. 茶花
12. 油菜菊
13. 乡球花
14. 玉兰
15. 牡丹
16. 蝴蝶
17. 蝈蝈
18. 蜻蜓
19. 刺猬
20. 松鼠
21. 葡萄
22. 空心球
23. 红双喜
24. 孔雀头
-

<<新编食品雕刻艺术>>

章节摘录

插图

<<新编食品雕刻艺术>>

媒体关注与评论

书评《冷菜花色拼摆艺术》积士孝多年教学经验，创造性地将中国烹饪不可缺少的艺术成分——花色拼摆艺术，呈献在诸君面前，使热衷烹饪艺术的诸君阅读之后，对已掌握或正在学习的冷拼技艺得以深入理解，从而创造出具有自己艺术特色的作品来，这是多么令人惬意的一件快事！

<<新编食品雕刻艺术>>

编辑推荐

本书其内容叙述多不强调细部，笔者认为细部应是操作者自由发挥能力的地方。书中的图示，要求你掌握的是一种正确快速的造型方法。书中直刀取大形的方法，学习者一旦掌握以后，就会快速地进入雕刻境界，加上光盘的视觉效果，会使你马上就能成为食品雕刻的高手，再做练习就熟中生巧了。

<<新编食品雕刻艺术>>

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>