

<<食品雕刻技艺实训精解>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻技艺实训精解>>

13位ISBN编号：9787040204742

10位ISBN编号：7040204746

出版时间：2007-8

出版范围：高等教育

作者：本社

页数：200

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>

## &lt;&lt;食品雕刻技艺实训精解&gt;&gt;

## 前言

随着我国经济的蓬勃发展，旅游餐饮业呈现出空前繁荣的景象，并已成为我国第三产业的支柱之一。为了为旅游餐饮业培养德、智、体、美全面发展和具有创新精神、创业能力的高素质一线技术人才，根据全国职教会议精神和教育部职成教司提出的课程改革的教材编写要求，我课题研究小组开发了烹饪专业人才培养新兴培训教材，全面提出“以工作任务为中心，以典型产品为载体”的项目课程新理念。

烹饪项目课程改变了传统的以知识为课程切入点的观点，取而代之以具体的菜品及工作任务为课程切入点，并以菜品及工作任务为载体延伸出需要学生掌握的丰富的知识和工作任务。

食品雕刻技艺是我国烹饪技术中的一朵奇葩。

我国的烹饪技术历来强调色、香、味、形并重，不仅重视菜肴的营养、味道，更注重菜肴的造型和色彩这一视觉审美。

食品雕刻正是在追求烹饪造型艺术、色彩搭配艺术的基础上发展起来的一种菜肴点缀、装衬的应用技术，是烹饪技术人员必须掌握的基本技能之一。

本教材在充分征询烹饪专家意见的基础上，在上海华东师范大学职成教研究所、浙江师范大学、杭州市职教研究中心专家的精心指导下，几经酝酿编写完成。

本教材具有以下三个特色：1.项目化本教材以全新的视角审视食品雕刻技艺的精髓，坚持“以工作任务为中心，以典型产品为载体”的指导思想，将食品雕刻技艺与知识体系项目化，并以项目为单位分解原来的知识体系，打破思维定势，使学生在逐个完成项目的过程中掌握知识并灵活运用知识。

2.实用性本教材注重基础和基本功的实战训练，突出食品雕刻技能的“层次性”、“职业性”和“可持续性”，教材内容注重与当前烹饪行业接轨，介绍和剖析经典食品雕刻作品和当代流行作品，及时吸纳现代食品雕刻技艺中的新设备、新工艺、新方法，充分体现教材的先进性和创新性。

3.新颖性本教材在体例设计上以培训对象的心理和实际需求为出发点，做到活泼新颖、通俗易懂、深入浅出、循序渐进，所有项目用图片的形式将工艺流程一一展示出来，剖析了食品雕刻技艺的难点，并以相关链接形式实现相关信息的参照、关联与共享，使学生想看、爱学、易做。

在每个项目中，设立了“主题知识”、“小小工作室”、“指点迷津”、“思维拓展”、“相关链接”等栏目；在每个模块后面，设立了“模块训练”和“项目评价”两个板块，以及记录心得和经验的“训练感想”。

学生可以按照计划科学训练，使自己在有限的时间内掌握基本要领。

因此，该教材既是学生学习技艺的工具书，更是优秀的课后训练作业本，注重体现学习者“学 - 练 - 习 - 思”的逻辑思维过程。

本教材分为实用雕刻篇、观赏雕刻篇、提高创新篇，共有七大模块三十六个项目，内容涵盖了花卉、畜兽、建筑、禽鸟、水产、人物、瓜果类以及琼脂雕、糖雕、冰雕、泡沫雕、面塑等诸多方面的食品雕刻技艺讲解。

## <<食品雕刻技艺实训精解>>

### 内容概要

《食品雕刻技艺实训精解》是我国烹饪技术中的一朵奇葩。我国的烹饪技术历来强调色、香、味、形并重，不仅重视菜肴的营养、味道，更注重菜肴的造型和色彩这一视觉审美。

食品雕刻正是在追求烹饪造型艺术、色彩搭配艺术的基础上发展起来的一种菜肴点缀、装衬的应用技术，是烹饪技术人员必须掌握的基本技能之一。

《食品雕刻技艺实训精解》分为实用雕刻篇、观赏雕刻篇、提高创新篇，共有七大模块三十六个项目，内容涵盖了花卉、畜兽、建筑、禽鸟、水产、人物、瓜果类以及琼脂雕、糖雕、冰雕、泡沫雕、面塑等诸多方面的食品雕刻技艺讲解。

## <<食品雕刻技艺实训精解>>

### 书籍目录

绪论实用雕刻篇模块一 玲珑景物巧项目一 玲珑球项目二 凉亭项目三 宝塔项目四 椰树模块二 果蔬百花艳项目五 马蹄莲项目六 大丽菊项目七 山茶花项目八 月季花项目九 牡丹花项目十 荷花观赏雕刻篇模块三 展翅鸟雀飞项目十一 仙鹤项目十二 绶带鸟项目十三 公鸡项目十四 老鹰项目十五 凤凰模块四 海底鱼虾鲜项目十六 虾项目十七 热带鱼——神仙鱼项目十八 旗鱼项目十九 海豚项目二十 鲤鱼模块五 草原牛马腾项目二十一 马项目二十二 牛项目二十三 虎项目二十四 羊项目二十五 龙提高创新篇模块六 雕琢人物真项目二十六 寿星项目二十七 关公项目二十八 仙女项目二十九 美人鱼模块七 另类精品奇项目三十 泡沫雕——麒麟头项目三十一 琼脂雕——孔雀舞项目三十二 糖雕——天鹅湖项目三十三 黄油雕项目三十四 冰雕项目三十五 面塑项目三十六 瓜雕参考书目

## <<食品雕刻技艺实训精解>>

### 章节摘录

插图：六、食品雕刻的要素食品雕刻作为一门艺术，如同、绘画、雕塑等其他艺术，必须遵循创作规律。

在创作一件作品时，涉及立意、选题、构图、形象、色彩、意境等诸多要素。

1.立意立意就是体现作者的创作意图。

它是通过创作者对事物的观察、体验、研究、分析，然后利用可食原料进行加工、改造的结果，也是创作者在塑造艺术形象时所表现出来的中心思想。

一件雕刻作品只要融进了作者的思想，就有了灵魂与内涵。

立意赋予作品灵气，使作品显得生动活泼。

对于浮雕、组合雕来说，立意尤为重要。

2.选题题材就是雕刻的对象、创作的内容。

题材与主体既有区别又有密切的联系。

创作时，在立意以后，接下来的就要考虑选用什么样的题材来塑造形象以充分表达主题。

食品雕刻的选题一定要注意适应场合、对象、宴会的性质及目的。

场合、对象很重要，因为世界各国、各民族的风俗、习惯、爱好不同；必须掌握这些知识才能选题恰当。

例如，法国人喜欢马（幸福的象征），不喜欢孔雀、仙鹤；日本人喜欢樱花，不喜欢荷花；不少国家喜欢熊猫，而伊斯兰教国家却忌讳熊猫。

宴会的性质和目的也限定着题材的范围，如婚宴一般以龙、凤、童男童女、百合、玫瑰等为主；寿宴一般以寿星、梅花鹿、仙鹤、桃等为主；另外，带有特殊目的的宴会，如开张、店庆、节日等，其食品雕刻的选材也要与之相适应，做到合情合理。

## <<食品雕刻技艺实训精解>>

### 编辑推荐

《食品雕刻技艺实训精解》分为实用雕刻篇、观赏雕刻篇、提高创新篇，共有七大模块三十六个项目，内容涵盖了花卉、畜兽、建筑、禽鸟、水产、人物、瓜果类以及琼脂雕、糖雕、冰雕、泡沫雕、面塑等诸多方面的食品雕刻技艺讲解。

食品雕刻技艺是我国烹饪技术中的一朵奇葩。

我国的烹饪技术历来强调色、香、味、形并重，不仅重视菜肴的营养、味道，更注重菜肴的造型和色彩这一视觉审美。

食品雕刻正是在追求烹饪造型艺术、色彩搭配艺术的基础上发展起来的一种菜肴点缀、装衬的应用技术，是烹饪技术人员必须掌握的基本技能之一。

本教材在充分征询烹饪专家意见的基础上，在上海华东师范大学职成教研究所、浙江师范大学、杭州市职教研究中心专家的精心指导下，几经酝酿编写完成。

<<食品雕刻技艺实训精解>>

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>