

<<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：9787040347753

10位ISBN编号：704034775X

出版时间：2012-8

出版时间：高等教育出版社

作者：周文涌，张大中 编

页数：236

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>

<<食品雕刻技艺实训精解>>

内容概要

《现代旅游业岗位培训用书：食品雕刻技艺实训精解（第2版）》是在2007年第一版的基础上修订而成，根据教育部新一轮课程改革和教材编写要求，以全新的视角审视食品雕刻技艺的精髓，采用了“以工作任务为中心，以典型产品为载体”的项目化编写方法，用图片的形式将工艺流程一一展示出来，注重基础和基本功的实战训练，剖析和揭秘了食品雕刻技艺的难点、疑点。

《现代旅游业岗位培训用书：食品雕刻技艺实训精解（第2版）》分实用雕刻篇、观赏雕刻篇、提高创新篇3个单元，7个模块共38个项目，内容涵盖了景物、花卉、禽鸟、鱼虾、畜兽、人物以及泡沫雕、琼脂雕、糖雕、瓜雕等诸多方面的内容，并根据现代职业教育要求和技术难易程度，分基础模块和选学模块。

图文并茂、体例活泼新颖，通俗易懂。

《现代旅游业岗位培训用书：食品雕刻技艺实训精解（第2版）》可作为中等职业学校烹饪专业的实训教材，也可作为相关行业专业人员技能培训教材和参考用书。

<<食品雕刻技艺实训精解>>

书籍目录

绪论实用雕刻模块一 玲珑景物项目1 玲珑球项目2 绣球项目3 凉亭项目4 宝塔*项目5 椰树*模块二 果蒜
百花艳项目6 马蹄莲项目7 大丽菊项目8 月季花项目9 牡丹花项目10 荷花项目11 杜鹃花项目12 长丝菊观
赏雕刻篇模块三 展翅鸟雀飞项目13 仙鹤项目14 天鹅项目15 喜鹊项目16 鸳鸯项目17 雄鸡项目18 老鹰*
项目19 孔雀*项目20 凤凰*模块四 水底鱼虾鲜项目21 对虾项目22 旗鱼项目23 海豚项目24 鲤鱼项目25 金
鱼模块五 蜚原牛马腾门项目26 奔马项目27 斗牛项目28 山羊项目29 腾龙项目30 麒麟提高创新篇梗块六
雕琢人物真项目31 寿星项目32 牧童项目33 仙女项目34 弥勒模块七 另类精品奇项目35 泡沫雕*——麒麟
头项目36 琼脂雕*——孔雀舞项目37 糖雕*——天鹅湖项目38 瓜雕*参考书目

<<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>