

<<水果拼盘切雕>>

图书基本信息

书名：<<水果拼盘切雕>>

13位ISBN编号：9787212027247

10位ISBN编号：7212027243

出版时间：2006-12

出版时间：安徽人民出版社

作者：喻成清

页数：95

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>

<<水果拼盘切雕>>

内容概要

本书从烹饪实际应用的角度，详细介绍了各种水果拼盘梦幻切雕的技巧和方法全书内容以实际操作作为特点，特别适用于各种酒店、餐馆、西餐厅、甜品店、咖啡馆及夜总会等餐饮娱乐行业。

全书内容由作者现场演示，摄影师实况拍摄，现教现学，教学互动，图解技法，简便易懂，既有专业性，又具实际应用价值。

全书内容精华： 水果拼盘切雕常用的工具及原料介绍； 水果拼盘切雕基础部件制作方法示例； 水果拼盘切雕成品的制作方法与示例； 梦幻果盘位上作品赏析； 梦幻果盘综合赏析与点评。

<<水果拼盘切雕>>

作者简介

喻成清，资深食品雕刻师、中式烹饪技师、中国烹饪协会会员、烹饪技能考评员。
作者从事烹饪工作多年，先后在北京、广州多家星级酒店担任食品雕刻师及烹饪技师，并在多家烹饪技术培训学术及旅游院校任职食雕讲师，作者现在职于广州花园酒店担任餐饮美工及食品雕刻师。

作

<<水果拼盘切雕>>

书籍目录

PART 1 水果拼盘切雕常用的工具及原料 一 水果拼盘切雕常用的种类及用途 二 水果拼盘切雕常用的原材料PART 2 水果拼盘切雕基础部件的制作方法 with 示例 白皮瓜 菠萝 橙子 哈密瓜 火龙果 芒果 木瓜 柠檬 苹果 奇异果 葡萄 西瓜 香蕉 雪梨 杨桃PART 3 水果拼盘切雕成品的制作方法 with 示例 喜字当头 单凤立园 满篮佳果 七彩佳果 色变 芒果火龙盅 瞭望 伸展 孔雀开屏 尾羽 静帆 竹篮 红红满星 收获 虾趣 吉庆有余 皇冠佳果 群英会 和睦 果上生花 一鹭高升 相依 火聚双龙 双龙戏珠 月光秋色 觅食 盛开 荷塘晨辉 瑰宝 火龙菠山 天鹅 七彩缤纷 浪漫风情 企鹅 果塔 两剑三花 红塔佳果 鲜花付款果 红红火火 红心四放 腾飞向上 独立白鹭PART 4 梦幻果盘位上作品赏析PART 5 梦幻果盘综合赏析

<<水果拼盘切雕>>

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>