

<<孔令海盘饰围边设计教程>>

图书基本信息

书名：<<孔令海盘饰围边设计教程>>

13位ISBN编号：9787501978595

10位ISBN编号：750197859X

出版时间：2011-1

出版时间：轻工

作者：孔令海

页数：128

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>

<<孔令海盘饰围边设计教程>>

内容概要

本书是《孔令海盘饰围边设计教程》系列之一，书中包含了盘饰围边设计的理论知识、巧克力盘饰围边的基本知识，巧克力在盘饰围边设计中的应用以及大量的巧克力盘饰围边设计图例。书中主要介绍了巧克力插件的选用、巧克力模具的选用和翻制，巧克力在盘饰围边设计中的应用。此外，还介绍了果冻和软糖粉在盘饰围边设计中的应用。

<<孔令海盘饰围边设计教程>>

作者简介

孔令海，国际餐饮协会理事，大连中山区美术家协会理事，中国食雕艺术人物雕开创者，大连令海食品雕刻职业培训学校校长。

<<孔令海盘饰围边设计教程>>

书籍目录

第一部分 盘饰围边设计理论篇6 第一节 色彩基础知识9 第二节 盘饰围边设计概述14第三节 巧克力盘饰围边基本知识第二部分 盘饰围边设计实践篇28 第一节 巧克力抽象图例41 第二节 巧克力花卉图例758 第三节 巧克力庆祝节日图例69 第四节 巧克力庆祝生日图例74 第五节 巧克力浪漫图例83 第六节 巧克力果冻图例101 第七节 糖粉水族图例103 第八节 糖粉人物图例107 第九节面粉插件图例第三部分 盘饰围边设计赏析篇

<<孔令海盘饰围边设计教程>>

章节摘录

插图：盘饰围边的分类盘饰围边大致可分为果蔬雕刻围边、瓜果切配围边、果蔬切配围边、鲜花围边、果酱围边、糖艺围边、巧克力围边等。

果蔬雕刻围边 主要指用各种可食用的果蔬为原料，进行的一种简易性雕刻，放在盘子的中间或边缘进行装饰。

瓜果切配围边 采用各种瓜果进行雕刻或切配，用做装饰盘边的一种形式。

果蔬切配围边 采用各种可食性果蔬为原料，用刀切、划、雕、模具扣压等手法进行盘边装饰。

鲜花围边 采用各种小型鲜花对盘边的一种点缀形式，没有可食性。

果酱围边 主要以各种颜色的可食性果酱为原料，用裱花袋在盘子的边缘挤出各种写意花鸟、鱼类、卡通、书法、英文、抽象线条等的一种表现形式。

糖艺围边 主要以糖艺的各种简易造型，如花鸟、物件、球体、抽象拉条、气泡糖、书法等，对盘子边缘进行的一种简易装饰。

巧克力围边以各种可食性巧克力插件或用软糖粉制成各种抽象物件，捏塑花卉、卡通等对盘边的一种装饰。

<<孔令海盘饰围边设计教程>>

编辑推荐

<<孔令海盘饰围边设计教程>>

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>