

<<酒店创意盘饰设计教程>>

图书基本信息

书名：<<酒店创意盘饰设计教程>>

13位ISBN编号：9787501983704

10位ISBN编号：7501983704

出版时间：2011-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：张文祥，黄勇 著

页数：123

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>

<<酒店创意盘饰设计教程>>

内容概要

盘饰点缀是烹饪技术与艺术的结合，是一种实用性、观赏性很强的艺术创作。

张文祥、黄勇所著的《酒店创意盘饰设计教程》以中式盘饰点缀手法为基础，结合西式点缀手法，融合时尚流行的元素于盘饰创意，以果酱为主线，通过果酱的挤、描、绘、抹等手法的运用，配合以瓜果、蔬菜、花草、巧克力插片、自制插件等不同装饰插件的运用，形成不同风格的盘饰点缀图例。

通过盘饰制作流程图的展示，配以盘饰制作文字说明，图文并茂，形象、系统、集中地展示了盘饰的制作技艺。

<<酒店创意盘饰设计教程>>

书籍目录

第一部分 创意盘饰设计基础篇

第一节 盘饰围边设计概述

第二节 色彩的基础知识

第三节 常用盘饰制作工具

第四节 盘饰原料介绍及制作

第五节 盘饰制作基础手法

第二部分 创意盘饰设计实战篇

第一节 蔬果果酱盘饰设计图例

第二节 巧克力果酱盘饰设计图例

第三节 面片果酱盘饰设计图例

第四节 面条果酱盘饰设计图例

第五节 丝网果酱盘饰设计图例

第六节 果酱画盘饰设计图例

第三部分 创意盘饰设计赏析篇

<<酒店创意盘饰设计教程>>

章节摘录

版权页：插图：盘饰围边的方法有局部点缀、对称点缀、中心点缀、全围点缀及半围点缀等几种。

1.局部点缀局部点缀是指用各种蔬菜、水果加工成一定形状后，点缀在盘子一边或一角，以渲染气氛，烘托菜肴。

这种点缀方法的特点是简洁、明快、易做。

如用水果、黄瓜切片，排叠成假山状；用果酱挤出线条或图案等。

2.对称点缀对称点缀是指用装饰料在盘中做出相对称的点缀物。

对称点缀适用于椭圆腰盘盛装菜肴时装饰，其特点是对称、协调，简单易掌握，一般在盘子两端做出同样大小、同样色泽的花形即可。

3.中心点缀中心点缀是在盘子中心用装饰料拼成花卉或其他形状，对菜肴进行装饰，它能把散乱的菜肴通过在盘中有计划的堆放和盘中心拼花的装饰统一起来，使其变得美观。

4.全围点缀全围点缀是用装饰料通过一定的方法加工成形，围在菜肴的四周，这种围边方法，较适于圆盘的装饰，围出的菜肴比用其他点缀更整齐、美观，但刀工要求也较严格。

<<酒店创意盘饰设计教程>>

编辑推荐

《餐饮行业职业技能培训教程:酒店创意盘饰设计教程》是由中国轻工业出版社出版的。

<<酒店创意盘饰设计教程>>

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>