

<<糖艺展台造型设计与制作>>

图书基本信息

书名：<<糖艺展台造型设计与制作>>

13位ISBN编号：9787501990115

10位ISBN编号：7501990115

出版时间：2013-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李涛 编

页数：114

字数：179000

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>

## <<糖艺展台造型设计与制作>>

### 内容概要

随着餐饮业食品装饰技术的不断创新和进步，糖艺在餐饮业的应用越来越得到餐饮业人士的认可和重视。

近年来，糖艺凭借着其造型美观、保存时间长、色彩丰富绚丽、气势庞大、卫生安全、简单易学等特点，在餐饮业的地位越来越高。

糖艺作品，无论是花鸟鱼虫，还是大型动物，样样都做得惟妙惟肖、栩栩如生。

在糖艺刚刚在我国餐饮业内应用的初期，还是以菜肴装饰为主，当时糖艺展台的制作相对较少，品种也有限。

随着糖艺的快速发展和普及，糖艺在我国餐饮业的饰品装饰过程中，已经不仅仅满足于菜肴装饰这样的小型糖艺制作，而且更多地开始了大型糖艺展台的制作，糖艺展台的创作题材更加丰富，手法越来越精湛，风格独特、技法多样，已经可以与我国传统的南瓜雕展台、萝卜雕展台、泡沫雕展台以及冰雕展台和黄油雕展台相媲美，大有超越之势。

糖艺已经成为我国餐饮业食品装饰手段中不可缺少的重要组成部分。

为了推动糖艺的发展，满足糖艺初学者和糖艺爱好者的学习需要，让更多的糖艺师学好这门技术，我们精心地编写了这本专门介绍糖艺展台的图书。

本书主要介绍了糖艺展台的基础知识、糖艺展台的支架制作与应用、糖艺西式花卉赏析、中式糖艺展台制作与赏析、西式糖艺展台制作与赏析、仿巧克力展台赏析和巧克力展台赏析的内容。

本书从最基础的熬糖、拉花到展台制作，由浅入深、从易到难。

书中重点展示了鸟、龙、凤等展台的制作图解，为了让大家能够更好的学习糖艺展台，我们对部分糖艺作品的细节技巧、制作手法和造型设计设置了详细的步骤图和手绘草图，让读者能够清晰地了解糖艺手法和制作过程。

本书还专门配备了糖艺展台制作的DVD教学光盘，通过书中的内容介绍和光盘的现场教学，相信大家更加直观的学习。

本书是在糖艺教学过程中不断摸索、改进，通过实际操作，经验积累而成。

希望书中介绍的糖艺展台制作相关内容能为更多的糖艺爱好者提供一些学习依据和参考，让大家能更好、更快地学习和掌握糖艺技术。

在此，也希望各位同行能对本书多提宝贵的意见和建议，与大家共同切磋进步，为推进糖艺技术稳步发展贡献一份力量。

## <<糖艺展台造型设计与制作>>

### 作者简介

李涛，糖艺大师，中国名厨。

安徽阜阳人，从事烹饪业十余年。

擅长分子厨艺、意境菜、菜肴出品设计管理，曾在多家五星级酒店担任过菜肴出品总监、盘头设计师

。2008年在天津创建阿涛糖艺工作室。

## <<糖艺展台造型设计与制作>>

### 书籍目录

#### 第一部分糖艺展台基础知识

- 一、糖艺展台的发展前景
- 二、糖艺展台的特点
- 三、糖艺展台制作的熬糖方法

#### 第二部分 糖艺展台支架制作与应用

独立 / 情侣 / 起舞 / 畅游 / 鱼龙 / 寻觅

#### 第三部分糖艺展台西式花卉赏析

奔放 / 回首 / 荷姿 / 团圆 / 起舞 / 情深 / 相伴 / 齐心 / 向阳 / 独处 / 朝阳 / 旋风 / 异彩

#### 第四部分中式糖艺展台制作与赏析

鸟语花香 / 龙凤呈祥 / 虎虎生威 / 珊瑚霸王 / 游龙戏凤 / 长寿喜鹊 / 蜜果凤凰 / 荷塘情深 / 丰收喜悦 / 女口意蛟龙 / 一往情深 / 百年好合 / 鹿其麟献瑞 / 雄鸡寻觅 / 竹上生辉 / 踏雪瞭望 / 凤戏牡丹 / 混沌异兽 / 天资富贵 / 畅游世界 / 飞黄腾达 / 独具一格 / 锦上添花 / 暖风辉舞 / 梅上喜悦 / 龙腾四海 / 异兽起舞 / 硕果累累 / 留恋世间 / 海底争霸

#### 第五部分 西式糖艺展台制作与赏析

#### 第六部分 仿巧克力糖艺展台赏析

#### 第七部分 巧克力展台赏析

<<糖艺展台造型设计与制作>>

章节摘录

版权页： 插图：

## <<糖艺展台造型设计与制作>>

### 编辑推荐

《餐饮行业职业技能培训教程:糖艺展台造型设计与制作》还专门配备了糖艺展台制作的DVD教学光盘，通过书中的内容介绍和光盘的现场教学，相信能让大家更加直观的学习。

<<糖艺展台造型设计与制作>>

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>