

<<中华糖艺>>

图书基本信息

书名：<<中华糖艺>>

13位ISBN编号：9787503838569

10位ISBN编号：7503838566

出版时间：2004-10-01

出版时间：中国林业出版社

作者：孟爽

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>

<<中华糖艺>>

内容概要

糖艺，即糖塑艺术。

《中华糖艺(附光盘)》精选近年来创作的作品，运用食品雕刻、面塑等多种技法，融合了中西方糖艺的特点，充分展现了糖艺的魅力。

作者简介

孟爽：1985年从事烹饪工作，曾任友谊宾馆雕刻主管，1991年和胡光旭、林承步合作出版了《食雕食塑》一书，同年底出版《新派果疏雕》，1992年代表北京队参加在上海举办的世界烹饪大赛，参与制作展台，荣获展台金奖。

1993年参加北京市烹饪大赛，荣获金奖同时荣获北京市最佳雕师称号，1997年为友谊宾馆贵宾楼设计和制作大型展台，获得北京市第一届烹饪大赛团体金奖，1992年任创办艺沁职业学校任副校长，98年兼任开怡职校教务主任，同年底带领学员参加世界华人烹饪大赛荣获二金二银，1999年带领二所学校的学员参加第三届北京市烹饪大赛获得八金五银。

2002年编著《工艺食雕》一书，并由轻工出版社出版。

<<中华糖艺>>

书籍目录

前言概述 糖艺与制糖业的发展 糖艺的现状与应用糖艺工具原料与基本方法拔糖技法及其造型 百合
彩带花 金色畅想 云屏出绽 金雪莲 满园春色 牡丹 月季花 菊花 圣诞花吹糖技法及其造型 朝阳鹤 菠
萝 畅游 飞天 公鸡 公仔新郎 新娘 龙虾 虫乐 刺猬 海豹 欢乐节日 海韵 海底世界 卡拉鼠 卡不达
和平天使欧式糖艺及糖艺应用

章节摘录

插图

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>