

<<食品雕刻与盘式设计>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻与盘式设计>>

13位ISBN编号：9787504457219

10位ISBN编号：7504457213

出版时间：2009-9

出版时间：中国商业出版社

作者：庄永全，朱诚心 主编

页数：125

字数：180000

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>

<<食品雕刻与盘式设计>>

内容概要

“民以食为天”，中华美食文化源远流长。

近年来我国各地餐饮服务市场尤为繁荣，据《中国职业技术教育》杂志报道：目前我国有400多万餐饮企业，2200万从业人员，收入连多年以两位数增长，烹饪行业教育市场很大。

针对目前烹饪餐饮人才需求特点，全国职业培训教学工作指导委员会商贸专业委员会邀请了全国烹饪餐饮专业教学较突出的职业院校，在江西省井冈山召开了教学研讨会，及时地编写了这套烹饪系列教材。

在本系列教材的编写过程中，喜逢国务院在北京召开全国职业教育工作会议，根据会议精神指示：大力发展中国特色的职业教育，以服务社会主义现代化建设为宗旨，培养数以亿计的高素质劳动者和数以千万计的高技能专业人才，努力实现我国职业教育发展新跨越。

为此，我们又对该系列教材加以完善和充实。

本着“够教、够学、够用”的原则，以专业基础课和专业实训课为主而编写的。

本系列教材主要具有以下几个特点：（1）严格按照“双纲”制的新模式编写，即教育部职业教育教学大纲及劳动和社会保障部专业职业资格技能考试大纲；（2）学科设置采用专业理论和实训并举，突出烹饪专业人才培养的特点，部分学科理论与实操课程比达到1：2；（3）整套教材是由多年一线教学教师精心编写，并采取“互动式”教学方法的新模式，突出教材活泼性和实用性的特点；（4）引进与创新并重，积极引进新内容和新方法，具有一定的创新和改进，突出教材前瞻性特点。

本书教材结合我国当前对高技能、复合型、紧缺型人才需求的实际状况，以培养中高技能型的烹饪人才为主导，着重介绍食品雕刻与盘式设计的基本知识、食品雕刻技艺、盘式设计技艺、果盘技艺以及冷菜拼摆技艺。

遵循继承发展与创新的原则，突出反映烹饪学科领域的新知识、新成果、新应用和新趋势的“四新”内容。

做到兼收并蓄，不拘一格，旨在体现烹饪知识的前瞻性、创见性、科学性和实践性及学科间的交叉与渗透。

本书是烹饪系列教材之一，可作为中、高等职业院校烹饪、旅游、餐饮管理等专业教材，也可作为烹饪技师培训和餐饮行业职工培训教材。

<<食品雕刻与盘式设计>>

书籍目录

第一章 食品雕刻与盘式设计概述 第一节 食品雕刻与盘式设计的形成与发展 第二节 食品雕刻与盘式设计的地位与作用第二章 食品雕刻的基本知识 第一节 食品雕刻原料与应用 第二节 食品雕刻工具的种类与应用 第三节 食品雕刻的种类 第四节 食品雕刻的基本方法 第五节 食品雕刻的原则 第六节 食品雕刻的保管与应用第三章 盘式设计的基本知识 第一节 冷菜制作的基本方法 第二节 冷菜拼摆的基本方法 第三节 盘式设计的基本方法 第四节 果盘设计的基本方法第四章 食品雕刻技艺 第一节 花卉雕刻 第二节 禽鸟雕刻 第三节 畜兽雕刻 第四节 龙凤雕刻 第五节 器物与景观雕刻 第六节 人物雕刻 第七节 瓜盅、瓜灯雕刻 第八节 奶油雕、巧克力雕、糖雕、冰雕 第九节 其他雕：琼脂雕、泡沫雕、面塑第五章 盘式设计技艺 第一节 简易盘式设计 第二节 组合盘式设计 第三节 立体雕刻盘式设计 第四节 西餐盘式设计 第五节 面雕盘式设计 第六节 展台布置设计第六章 果盘技艺 第一节 平面果盘设计 第二节 立体果盘设计第七章 冷菜拼摆技艺 第一节 单拼、双拼、三拼 第二节 什锦拼盘 第三节 花色拼盘 第四节 大型花色造型拼盘参考书目附彩插图

<<食品雕刻与盘式设计>>

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>