

<<烹饪工艺美术>>

图书基本信息

书名：<<烹饪工艺美术>>

13位ISBN编号：9787506446921

10位ISBN编号：7506446928

出版时间：2008-1

出版时间：中国纺织

作者：周明扬

页数：305

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>

<<烹饪工艺美术>>

内容概要

在烹饪工艺美术的研究中，以宴席菜点为媒介，使制作者与食者之间产生共鸣，出现了一种美的合声，一种美的共同追求。

烹饪工艺美术自始至终贯穿于烹饪实践的全过程，不管是高档的宴席酒会、精致讲究的菜点、玲珑剔透的食品雕刻，还是大众化的饮食及一般的菜肴，都离不开烹饪工艺美术知识。

正确认识、深入理解烹饪工艺美术的艺术观，并在实践中合理地运用，是当前烹饪工作者刻不容缓的任务。

人的食欲因生理条件所限，总有一定的“量”和“度”，因此人类的食欲享受是有限的，而艺术享受是无限的。

随着人类物质生活的不断提高，人类社会不但需要烹饪，更需要用烹饪艺术方法去丰富烹饪、美化烹饪、提高烹饪。

目前，烹饪界虽然创新了不少艺术菜点，也出现了若干色彩、造型、用料、口味及工艺和谐统一的好作品，但也存在着许多不足。

就整体而言，烹饪艺术与其他姐妹艺术相比，差距还很远。

不少宴席菜点的造型不美、水平不高、片面追求菜点表面形式的倾向仍然存在，使创新的艺术菜不伦不类，或毫无食用价值。

有的地方把衡量菜点的艺术水平仅限于是否出现食品雕刻和围边上，许多人不理解烹饪工艺美术的含义，一提及烹饪艺术，不管是冷菜还是热菜，都硬放上几朵雕刻小花。

如此做法不仅降低了中国菜的格调，而且有损于中国烹饪的声誉。

因此，编著《烹饪工艺美术》一书，主要目的是为了研究、提倡、推广烹饪造型的艺术规律，提高、拓展烹饪作者的审美观和创新能力。

本书一方面对烹饪造型艺术规律作了理论性探索，一方面对菜点造型的原料选择、加工配置和造型美学风格作了说明，图文并茂，理论与实践相结合。

全书的菜点图例都是作者精心设计、绘制而成的，力求图例具有针对性和实用性。

《烹饪工艺美术》一书，作为烹饪造型教学实践的一项研究，对于规范化、程式化，以及对烹饪造型艺术的创新教育和审美教育，具有一定的指导价值。

书籍目录

第一章 绪论 第一节 烹饪工艺美术的产生 第二节 烹饪工艺美术的研究对象和特点 第三节 烹饪工艺美术研究的必要性 第四节 烹饪工艺美术的前途和展望第二章 烹饪工艺造型原理 第一节 烹饪图案的写生 第二节 烹饪图案写生的透视现象 第三节 烹饪图案的写生对象第三章 烹饪色彩 第一节 色彩的基础知识 第二节 色彩的冷暖 第三节 烹饪色彩的情感性与象征性 第四节 烹饪色彩的搭配 第五节 烹饪色调处理 第六节 餐厅色彩和光照 第七节 餐厅装饰与色彩应用第四章 烹饪造型美的法则 第一节 形式美的构成 第二节 烹饪形式美的基本法则第五章 食品图案的艺术形式 第一节 食品图案的变化 第二节 食品图案的平面构成 第三节 食品图案与文字装饰第六章 食品造型艺术 第一节 冷菜造型艺术 第二节 热菜造型艺术 第三节 面点造型艺术 第四节 食品雕刻艺术第七章 烹饪器具造型艺术 第一节 中国饮食器具美 第二节 饮食器具的美学原则 第三节 菜肴造型与盛器的选择 第四节 饮食器具造型分类第八章 餐饮环境风格与审美 第一节 餐饮环境的选择和利用 第二节 餐饮环境的美化作用 第三节 餐饮环境风格与审美 第四节 餐饮与视觉艺术第九章 烹饪造型艺术与赏析 第一节 冷菜造型图说 第二节 热菜造型图说 第三节 果蔬雕刻图说参考文献

编辑推荐

《普通高等教育发"十一五"国家级规划教材·烹饪工艺美术》由中国纺织出版社出版。

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>