

<<蔬果切雕技法与盘饰>>

图书基本信息

书名：<<蔬果切雕技法与盘饰>>

13位ISBN编号：9787533528515

10位ISBN编号：7533528514

出版时间：2006-1

出版时间：福建科技

作者：吴庭国

页数：105

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>

<<蔬果切雕技法与盘饰>>

内容概要

本书以删繁就简手法，在介绍简单的技巧中讲解雕刻造型方法。

许多单元以单一素材发挥多样题材，灵活构思加上运用公式化的技法，让初学者更能得心应手。

另外书中还介绍了许多使用简便的刀具，不需繁杂的刀工技巧就能做出的造型，这些造型在运用时在时间上更能有效地掌握，这也是本书追求教育性、艺术性、商业性相统一的具体体现。

红花需要绿叶陪衬，好菜更需要盘饰围边做伴，温馨快乐的家庭用餐时间，交际应酬的社交宴会场合，想要合家欢笑或是宾主尽欢，就少不了蔬果切雕艺术。

<<蔬果切雕技法与盘饰>>

作者简介

吴庭国,1988年:第七届台湾金厨奖冰雕组第一名;1989年:第八届台湾金厨奖冰雕组第一名,1992年:新加坡国际冰雕比赛获金牌;1993年哈尔滨国际雕比赛冠军;1993年受世界中国烹饪联合会邀请至日本表演;1995年:参加世界中华饮食工业国际会加拿大多伦多厨艺表演;1999、2000年

<<蔬果切雕技法与盘饰>>

书籍目录

食雕盘饰艺术与技法切雕技法基础篇 小黄瓜盘饰三种 番茄蝴蝶盘饰二种 大黄瓜番茄盘饰 大黄瓜柳丁盘饰 香瓜切雕果盘 红绿番茄盘饰二种 大黄瓜番茄柳丁盘饰 大黄瓜切片盘饰二种 柳丁番茄心形盘饰 红萝卜简易小花盘饰 苹果杨桃切雕果盘线条造型组合篇 大黄瓜排盘饰 番茄花盘饰 茄花盘饰 大黄瓜星形花盘饰 大黄瓜卷花盘饰 红黄甜椒简易盘饰 大黄瓜简易盘饰二种 香瓜西瓜切雕果盘 梅花盘饰 苹果柳丁切雕果盘 红白萝卜蝴蝶盘饰 番茄小萝卜花盘饰 小黄瓜松树盘饰 西瓜凤梨苹果切雕果盘 红萝卜动物造型小花盘饰 苹果香瓜切雕果盘 红萝卜造型花盘饰 大黄瓜螃蟹盘饰 大黄瓜虾盘饰 白萝卜围篱盘饰雕花装饰实用篇 大黄瓜星形雕刻盘饰 白萝卜星形盘饰 西瓜凤梨切雕盘饰 红萝卜茶花盘饰 洋葱荷花盘饰 红白萝卜绣球花盘饰 南瓜菊花盘饰 平面大黄瓜雕刻盘饰 白萝卜花盘饰 红萝卜渔网盘饰 南瓜平面造型雕刻盘饰 红、白玫瑰花盘饰 立体西瓜玫瑰花盘饰 白萝卜立体天鹅盘饰 立体南瓜牡丹花盘饰

<<蔬果切雕技法与盘饰>>

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>