

<<蔬果盘饰与切雕技法>>

图书基本信息

书名：<<蔬果盘饰与切雕技法>>

13位ISBN编号：9787533536732

10位ISBN编号：7533536738

出版时间：2010-9

出版时间：福建科技出版社

作者：周振文

页数：208

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>

## <<蔬果盘饰与切雕技法>>

### 前言

学习蔬果切雕的另类“偷呷步”各位喜好蔬果切雕的前辈、同业、读者、学生大家好！

今日有幸我的好友振文兄又有一本蔬果切雕书籍出版，内容翻新问世，本人除了感动还有佩服。

目前市集坊间此类型的书籍还真是有如过江之鲫，可是如此书中针对大纲、指引、技法与美学，进行系统编排的却是鲜而少见。

从日常食材选购，到切雕工具的运用技巧，以及衍生出的相关的精致刀工专业常识，书中都介绍得淋漓尽致。

餐饮专业职场要求技能、手艺不断地提升，除了有赖资讯与科技的搭配互补外，务实的刀工基础训练如没有合适的书籍的参照，还真是有一点难。

传统的土法炼钢学习模式已赶不上时代潮流，本人确信此书，势必会给读者带来相当程度的冲击与启示。

它是正面的、不藏私的、有诀窍的，尤其是数十款的连载图片，将切雕技巧每一步骤具体呈现。

对于学习者而言，它还真是蔬果切雕的另类“偷呷步”！

一路走来，不断扶持衍基学习、成长的前辈、好友们，希望能通过小弟的推荐，大家一起和振文切磋学习，秉持着餐饮行业的务实精神，一同向提升餐饮业水平的道路迈进。

在这漫长的学习过程中，“它”绝对是您最可信赖的选择。

## <<蔬果盘饰与切雕技法>>

### 内容概要

本书以图文结合形式，在介绍蔬果切调基本技法的基础上，详细介绍中式排盘装饰、西式排盘装饰、日式排盘装饰、瓜果盅切雕、简易水果盘切雕、饮品杯饰切雕等。

本书最大的特点是新增了线条美感的排盘训练，以及花式综合水果盘，并将中式排盘、西式排盘、日式排盘分门别类。

值得一提的是，本书收录了非常完整的各式蔬果盅切雕。

此外，由于饮料部门在餐饮业的经营中日趋重要，本书也特别设计了杯饰切雕单元，也在此感谢益泰玻璃公司热心提供各式杯盘供拍照使用。

## <<蔬果盘饰与切雕技法>>

### 作者简介

周振文：

现职：台湾省美丽华大饭店副主厨

1995年8月：代表美丽华大饭店参加“台北中华美食展”蔬果雕展示，荣获最佳菜肴刀工奖

1997年9月：受聘担任台湾省台北县树林农会家政班蔬果切雕研习讲师

1998年8月：参加“台北中华美食展”厨艺竞赛组蔬

## &lt;&lt;蔬果盘饰与切雕技法&gt;&gt;

## 书籍目录

Part 1 蔬果切雕基础 选购适合切雕的蔬果食材 蔬果切雕工具大集合 刀具认识与掌握技巧 切雕作品保存技巧Part 2 基础切雕技法 甜椒菱形切雕法 甜椒叶子形切雕法 茄子锯齿花切雕法 蘑菇帽切雕法-1 蘑菇帽切雕法-2 鲜香菇帽切雕法 削橄榄刀法 大黄瓜锯齿花切雕法 大黄瓜表皮叶片切雕法 甜豆切雕法 荷兰豆切雕法 小黄瓜雕松柏法 大黄瓜表皮小草切雕法 波浪刀各式切法 尖形槽刀各式切雕法 半圆形槽刀各式切雕法Part 3 线条切雕美感与排盘训练 青江菜切法 绿花椰菜切法 大黄瓜圆片切法 大黄瓜半圆片切法 大黄瓜1/2半圆片切法 红黄甜椒菱形片切法 西洋芹月牙片切法 柳橙1/3半圆片切法 小黄瓜斜片切法 小黄瓜半圆斜片切法 小黄瓜套环切法 小黄瓜半圆片切法 苹果1/4半圆片切法 大黄瓜半圆斜片切法 小黄瓜圆片切法 红黄绿甜椒条切法 胡萝卜半圆片切法 胡萝卜菱形片切法 菠萝片1/4切法 菠萝半圆片切法 茄子斜片切法 创意加分Part 4 中式排盘装饰 茄子花染色切雕法 南瓜飞鱼切雕法 青江菜花切雕法-1 青江菜花切雕法-2 胡萝卜平面切雕法 小番茄兔子切雕法 胡萝卜双天鹅心形切雕法 大黄瓜、胡萝卜花切雕法 大黄瓜椰子树切雕法 大黄瓜热带鱼切雕法 大黄瓜皮双飞燕切雕法 南瓜菊花切雕法 胡萝卜鲤鱼水景切雕法 胡萝卜双鸟映月切雕法 芋头字体切雕法Part 5 西式排盘装饰 大黄瓜叶片切雕法 苹果乌切雕法 荷兰豆藤切雕法 柠檬、柳橙碟切雕法 红洋葱圈切雕法 什锦蔬菜条切雕法 南瓜乳酪切雕法 柠檬圈番茄碟切雕法 番茄皮花切雕法 番茄皮锯齿花切雕法 橄榄形鲜菇蔬菜切雕法 胡萝卜星形切雕法 芋头叶片切雕法-1 蘑菇蔬菜切雕法 红白萝卜球切雕法 马铃薯海芋切雕法 酱汁杯切雕法 芋头叶片切雕法-2Part 6 日式排盘装饰 生鱼片用木薄片折切法 大黄瓜皮枫叶切雕法 樱花树切雕法 韭菜花梗、花朵切雕法 大黄瓜皮竹节切雕法 大黄瓜皮叶子切雕法 大黄瓜皮竹叶切雕法 小黄瓜、茄子扇形切雕法 鱼板叠式叶片切雕法 鱼板菊花切雕法 胡萝卜桃子切雕法 大黄瓜圆桶座切雕法 胡萝卜花切雕法 韭菜花网状排法 甜椒小花盘饰切雕法 各式茼蒿(魔芋)板卷折法 大黄瓜皮柳叶切雕法Part 7 瓜果盅切雕 大黄瓜竹节盅 南瓜盅与南瓜盘 柳橙盅与柳橙篮 白萝卜盅 木瓜盅与木瓜盘 菠萝盅与菠萝盘 哈密瓜盅与哈密瓜盘 苹果盅与苹果碟 甜椒盅与甜椒碟 火龙果盅与火龙果碟 番茄盅与番茄碟 竹笋盅与竹笋碟 柠檬碟与柠檬篮Part 8 简易水果盘切雕 满载而归 红男绿女 花篮满载 苹果表皮切雕法 花团锦簇 黛绿年华 水果盘进阶技法Part 9 饮品杯饰切雕 各式杯饰缎带 杨桃花杯饰 西瓜片杯饰-1 西瓜片杯饰-2 胡萝卜鲤鱼杯饰 西瓜皮剑插杯饰 菠萝苹果杯饰 菠萝杯饰 杨桃柠檬杯饰 菠萝樱桃杯饰 柳橙皮杯饰 小番茄杯饰

## <<蔬果盘饰与切雕技法>>

### 章节摘录

插图：精雕细琢的蔬果切雕成品，最后会伴随佳肴美馔呈现于用餐者的面前，成为餐桌、餐盘上的视觉焦点，增进用餐情趣。

在上菜之前，保持成品的新鲜度与外形的完好是非常重要的任务。

依据根茎类及瓜果类的不同特性，各类蔬果保存方法各异：水果类，方法一：切雕好后，可用湿布或湿纸巾包裹，存放于保鲜盒，冷藏，方法二：含铁质的水果，切雕后可浸泡在盐水或柠檬水中几秒钟（软质水果如香蕉，则于切口处轻蘸一下盐水即可），再拿出沥干水分，包裹保鲜膜后放入容器，以冷藏保存，可防止干枯、变色。

## <<蔬果盘饰与切雕技法>>

### 编辑推荐

《蔬果盘饰与切雕技法》是由福建科学技术出版社出版的。

<<蔬果盘饰与切雕技法>>

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>