

<<宴席面塑入门图解>>

图书基本信息

书名：<<宴席面塑入门图解>>

13位ISBN编号：9787534556579

10位ISBN编号：7534556570

出版时间：2008-1

出版时间：江苏科技

作者：王正辉

页数：60

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>

<<宴席面塑入门图解>>

内容概要

面塑本是一种街头民间手工艺，近几年刚被引进餐饮殿堂，一时间受到广大厨师朋友及食客的喜爱。很快，它也和食雕一样，担当起点缀和美化菜肴、烘托宴席气氛的重任。

现代面塑艺术以它丰富多变的造型倍受世人青睐，而且它不断融入时代文化的积淀和创作者不断进取的热情和才思，使之成为一种出于俗而脱于俗的饮食文化。

本书除了详细地介绍面塑的基础知识和技法外，还介绍了常用的作品予以赏析。

面塑基础知识和技法以分步骤技术图解为主，由理论到实践，图文并茂，通俗易懂，其中大部分作品是烹饪院校课堂上教学的精品。

我们由衷地希望本书能给面塑爱好者带来一些好的启发和参考。

<<宴席面塑入门图解>>

作者简介

王正辉，安徽萧县人。

高级烹调师、菜品造型师、知名食品雕刻专家、中国烹饪协会会员、北京烹饪协会会员、北京市食品雕刻专业委员会常务理事、《赤峰烹饪》杂志特邀厨艺记者，擅长徽菜烹调、冷菜拼摆、食品雕刻及艺术分餐，尤善各类羊肉、羊羯子火锅的调制。

现任南京精品食雕

<<宴席面塑入门图解>>

书籍目录

面塑入门必知必会 1 面塑工具 2 面团配方及比例 3 面团制作程序面塑制作技法图解 1 新娘新郎
2 鲜花女 3 小武僧 4 蚕豆 5 柿子 6 豌豆 7 月季花 8 人参 9 枇杷 10 白菜 11 草莓 12 胡
萝卜 13 黄瓜 14 辣椒 15 玉米 16 羊 17 发财猪 18 财神 19 大厨面塑造型赏析 1 苹果 2 茄子
3 马蹄(荸荠) 4 南瓜 5 鸭梨 6 包青天 7 寿星 8 磨菜刀 9 孔子 10 弥勒佛 11 年年有余 12
猪八戒 13 中国功夫 14 关公 15 贾宝玉 16 和平鸽面塑盘饰应用 1 石上大鸡 2 黄瓜 3 苹果 4
胡萝卜 5 枇杷 6 企鹅 7 南瓜 8 月季花 9 橙子 10 茄子 11 仙鹤 12 仙鹤看盘 13 天鹅看盘
14 天赐绿果

<<宴席面塑入门图解>>

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>