

<<新编南瓜雕技法与应用>>

图书基本信息

书名：<<新编南瓜雕技法与应用>>

13位ISBN编号：9787538137705

10位ISBN编号：753813770X

出版时间：2003-1-1

出版时间：辽宁科学技术出版社

作者：石溪

页数：91

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>

## <<新编南瓜雕技法与应用>>

### 内容概要

食品雕刻在餐饮活动中越来越受到重视，并得到业内人士的广泛认同。无论在自助餐展台、冷餐酒会、公司庆典餐会，还是在各个地方举办的食品节、经贸洽谈会的展台上都能看到精美的食雕作品。这些五彩缤纷、玲珑剔透、精雕细刻的雕品，如同无言的诗，更似立体的画，摆在展台上，不仅提高了宴席的档次、美化了席面，还能烘托出宴席的喜庆气氛，表达出对客人的尊重和接待规格之隆重和高贵。大连令海烹饪雕刻职业艺术学校经过多年的钻研，通过无数次的不懈地努力，泡沫雕、琼脂雕、冰雕已经独树一帜、堪称一派，在烹饪界得到许多同行的赞许和推崇。

<<新编南瓜雕技法与应用>>

书籍目录

<<新编南瓜雕技法与应用>>

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>