

<<图解菜点造型实例>>

图书基本信息

书名：<<图解菜点造型实例>>

13位ISBN编号：9787538846423

10位ISBN编号：7538846425

出版时间：2004-6

出版时间：黑龙江科学技术出版社

作者：黑龙江省烹饪技术比赛组委会 编

页数：48

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>

## <<图解菜点造型实例>>

### 前言

中国饮食文化源远流长，自古就有美食配美器之说，再具体地讲就是中式菜点讲究“色、香、味、形、皿”五大方面。

从这五方面可以看出，能诱人食欲满足人们审美要求的要素占了很大的比重，在高档宴席、美食活动、各种烹饪赛事上的菜点所展示的更是一种文化内涵，巧妙的构思、深刻的寓意、创意性的组合使人们由对食的渴望演变成对艺术的欣赏。

有的菜点半身就是一个完美造型，有的配上精美围边，相互呼应，有的利用食雕、盘配等艺术形式烘托主菜。

五彩斑斓，美不胜收。

本书菜点由第四届黑龙江省烹饪技术比赛组委会组织文化水平高、技术精湛的烹饪高手精心制作，就是想通过菜点这个媒介，传播我国光辉灿烂的烹饪文化。

由于水平有限，书中疏漏之处难免。

敬请制作者见谅，拜请各位专家、同行不吝指正。

## <<图解菜点造型实例>>

### 内容概要

《图解菜点造型实例》菜点由第四届黑龙江省烹饪技术比赛组委会组织文化水平高、技术精湛的烹饪高手精心制作，就是想通过菜点这个媒介，传播我国光辉灿烂的烹饪文化。

中国饮食文化源远流长，自古就有美食配美器之说，再具体地讲就是中式菜点讲究“色、香、味、形、皿”五大方面。

从这五方面可以看出，能诱人食欲满足人们审美要求的要素占了很大的比重，在高档宴席、美食活动、各种烹饪赛事上的菜点所展示的更是一种文化内涵，巧妙的构思、深刻的寓意、创意性的组合使人们由对食的渴望演变成对艺术的欣赏。

有的菜点半身就是一个完美造型，有的配上精美围边，相互呼应，有的利用食雕、盘配等艺术形式烘托主菜。

五彩斑斓，美不胜收。

## &lt;&lt;图解菜点造型实例&gt;&gt;

## 书籍目录

龙虾红鲟鱼丰收北大仓金剑龙云蜗牛虾财福双进蝶恋花兰花千层肉稻香满园菠萝鱼海豹虾球稻香肉香  
 橙双米金条瓜酿海鲜春来燕归金龙赐福海豚戏彩球鸳鸯荷花鱼米龙须湖鱼南瓜虾球彩凤归巢玉鸟鲜贝  
 菠萝莲子肉金鱼戏菊花双花墨鱼两吃虾鞭打绣球三岭岁进贡瑶柱冬瓜翡翠银丝游龙戏蝶鱼花海参满园  
 春色斑马桂鱼鱼舟唱晚翠玉金针牛肉凤凰五彩披霞衣金蝉戏牡丹芙蓉菊花桂鱼鼠跨松枝白玉松塔虾丰  
 收玉米云鼎雪哈羹金翅玉竹乌龙戏金凤孔雀鱼翅玉树麒麟虾龙皇带子滑炒桂鱼丝牡丹飞龙琵琶虾球花  
 篮百页桂花大肠蜘蛛缠龙王筋二王报君恩菊花鱼南瓜饺梅花灯笼大肠石榴鸭草梅虾仁四喜百花鱼八宝  
 香酥葫芦芋乌龙鲜鲍六部奏升平宝塔口福肉满载而归五江齐献宝花篮鱼梅花马哈鱼三花红扒猴头丰收  
 鱼米花篮虾球锦绣春园双味豆茸银龙凤翅蟹钳水晶虾一品豆腐扇滨海蜗趣红梅鞭花护花使者龙舟竞渡  
 七洲叠翠玉秋实四色鱼米玉兰豆腐抱环虾夜鹰扑食橘瓣牡丹银丝桂鱼掌上珍珠六彩鱼肚御膳白玉百卷  
 八宝墨斗爆鲜鱿丁脆炸阿拉斯加雪茄丰收鱼米九天游君龙珍稀龙鼻百合鲍汁梅花参霸王举鼎果汁东瓜  
 河畔情思琵琶鹿鞭花紫荆明虾球金玉良缘万子龙云情人节的礼物玉鸟回巢农家小院金鱼戏莲鲜虾卧果  
 盒洞房花烛冰山企鹅金鱼酥双花酥龙蛟菠萝羊角蜜乡村玉米一品绣球银丝锦孔雀爱的呼唤鸳鸯戏水蝶  
 恋花国色天香金鱼闹春亚布力风光鸟语花香荷塘小景秋韵龙江风采雄鹰展翅龙凤展翅

<<图解菜点造型实例>>

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>