

<<食品雕刻200种>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻200种>>

13位ISBN编号：9787543318878

10位ISBN编号：7543318873

出版时间：2006-1

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：郭立久

页数：90

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>

<<食品雕刻200种>>

内容概要

食品雕刻是以可塑性较强的蔬菜、水果等的根、茎为原料，借助专用刀具，以一定的手法，刀、雕、琢、刻成的对菜肴或席面有装饰美化作用，并能提升宴会气氛的非永久性的“工艺品”。食品雕刻在选题立意上明快、活泼、吉祥、励志、和谐；在造型上形象逼真、美观大方、线条流畅、五彩缤纷。

近年来，津沽大地的饮食文化绚丽多姿，天津的一大批巧匠名厨不断适应人们审美能力、审美风格的变化和提高，在食品雕刻的表现形式、文化内涵、运用范围等诸多方面大胆创新、积极探索，使天津餐饮业的食品雕刻呈现出一派百花齐放、日新月异的喜人景象。

人们在自助餐展会、冷餐酒会、各类庆典餐会、厨师节、美食节、烹饪大赛的展台上都能看到精雕细刻的食雕作品。

这些精美的食雕作品，既提高了宴席的档次、美化了席面，又烘托出了宴席的喜庆气氛，使人们不再局限于传统的“味觉餐饮”，而是升华到“视觉餐饮”的享受层面。

本书汇集的食品雕刻作品，都是天津餐饮业厨师近期的新作，希望能对食品雕刻感兴趣的业内人士和朋友，送上有益的启迪，提供一些借鉴。

<<食品雕刻200种>>

书籍目录

虾趣翠鸟丹凤直播阳龙回首龙凤吉祥鱼跃虾趣祥凤献瑞狮子滚绣球花篮白菜富贵长寿牡丹蝓蝓大展宏图麻姑献寿蟠龙玉柱天女散花二龙戏珠麒麟祥云南极寿翁花王牡丹津门三绝玉白菜天香白玉扇花篮布袋和尚吉象花好月圆奔一枝独秀秋蟹相思鸟象牙牡丹绶带迎春嫦娥奔月魁星荷花荷仙姑鲤鱼戏水鸳鸯天鹅戏水白鹭神仙鱼腾龙田园小憩虎虎生威雄鹰展翅.....

<<食品雕刻200种>>

章节摘录

书摘象牙牡丹【作者】天津河北假日饭店 马宏基【原料】芋头、南瓜、胡萝卜、西香芹、菠萝。

【做法】用芋头先刻出象牙；然后在象牙上刻出牡丹花；用南瓜刻出云彩托，胡萝卜刻链子，西香芹、菠萝点缀衬托。

【秘笈】手刀即可。

【点评】构思巧妙，刀工精巧，形态生动。

P032插图

<<食品雕刻200种>>

编辑推荐

在酒店、宾馆里吃饭，我们会经常看到一些经过精心雕刻的放在菜肴里作装饰用的水果、蔬菜雕刻。

你想学会这些制作吗？

那就翻开本书，让它引领你走上学习的道路。

<<食品雕刻200种>>

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>