第一图书网, tushu007.com

# <<冷盘制作与食品雕刻>>

## 图书基本信息

书名：<<冷盘制作与食品雕刻>>

13位ISBN编号：9787805266107

10位ISBN编号：7805266107

出版时间：2006-7

出版时间：北京工艺美术出版社

作者：王振声

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

第一图书网, tushu007.com

# <<冷盘制作与食品雕刻>>

## 内容概要

冷盘制作与食品雕刻是构成中国菜辉煌灿烂的重要组成部分，是饮食行业展示其烹饪文化的传统技法。
冷菜是宴席的开始，是菜肴展现的首次印象，冷菜制作的好坏，关系到宴席的成败。
冷盘以不同的形色、不同口味、不同原料、不同质地、不同刀工、不同烹调方法，采用热制冷吃和冷制冷吃的多种变化给人们带来了美食的享受。
食品雕刻的配合不仅给菜肴带来了装饰美，也为烹饪艺术增加灵性。
本书根据传统工艺的要求，重点介绍了冷菜的配色、装盘、烹调方法，对红卤、白卤、常用卤法，酱、煮、炸泡、油焖、干制、卷、烧烤、酥、泥、芽、冻、醉、糟、素制都有详尽的制作工艺介绍。
食品雕刻重点介绍了基本形状和工具的配备，提供了花样模具图样、食品雕刻花卉轮廓体形、花卉雕刻的基本方法，瓜灯雕刻图环式样和瓜盅、瓜篮等平面雕刻图案、山水、飞禽、走兽、人物等的雕刻参考式样，各种整雕造型的方法以及综合知识的应用等。
本书还选用了全国厨师节展出的部分作品和安徽烹饪大赛中的部分佳作的照片，为冷菜制作的教学、自学食品雕刻者提供了较为丰厚的基础知识。

第一图书网, tushu007.com

# <<冷盘制作与食品雕刻>>

## 作者简介

王振声，1952年生于合肥，中国烹饪大师，画家。
其国画作品在中国台湾、澳门、以及日本、美国、芬兰、澳大利亚、温哥华、哈拉雷、约翰内斯堡和东南亚国家与地区不断参展和交流，并入编《中国当代青年书画一千家》和《中国当代书画润格大全》等。

王振声出身于摄影出家，

第一图书网, tushu007.com

# <<冷盘制作与食品雕刻>>

## 书籍目录

前言 一、冷盘制作　第1节 冷菜配色　第2节 冷菜装盘　第3节 冷菜的烹调方法　第4节 油炸、卤浸、油焖　第5节 拌（麻酱拌、蒜拌、炝、怪味）　第6节 脱水（肉松、肉干等）肉制品　第7节 卷　第8节 烧、烤　第9节 酥（酥鱼、酥海带、酥大白菜）　第10节 泥茸　第11节 冻　第12节 醉　第13节 糟　第14节 素制品　第15节 清泡　第16节 腌、腊、风、熏、酸辣 二、食品雕刻　第1节 食品雕刻常用原料选择　第2节 食品雕刻刀具　第3节 食品雕刻的形式与造型变化 三、实用图解　1.环雕　2.盅雕　3.顶雕　4.整雕　5.组雕　6.实用冷盅图例

第一图书网, tushu007.com

# <<冷盘制作与食品雕刻>>

## 章节摘录

插图：

第一图书网, tushu007.com

# <<冷盘制作与食品雕刻>>

## 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