

<<钱以斌创意盘饰>>

图书基本信息

书名：<<钱以斌创意盘饰>>

13位ISBN编号：9787807406488

10位ISBN编号：7807406488

出版时间：2011-2

出版时间：上海文化

作者：钱以斌

页数：152

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>

<<钱以斌创意盘饰>>

内容概要

创意名厨钱以斌先生倾情创作，近百款创意盘饰，打造视觉盛宴。

《钱以斌创意盘饰》分为：工具篇、原料篇、技法篇、欣赏篇四大部分组成。介绍了50多种制作的技法，每种技法都有步骤图，包括盘饰的品种共有150多幅，还请资深的美食评论家邵建华老师给每幅成品作了精彩点评。读者可以更加方便易学掌握。

<<钱以斌创意盘饰>>

作者简介

钱以斌，中国烹饪大师、国有级烹饪高级技师
世界中餐名厨交流协会理事
上海市烹饪协会理事
上海总厨俱乐部副主席
上海名厨专业委员会委员
法国国际美食协会会员
中国烹饪协会名厨委——新星俱乐部上海工作区负责人
全国餐饮认定师
国家级评委
国家职业技能竞赛裁判员
改革开放30周年中国饭店与餐饮业青年技术能手
上海旅游高等专科学校客座副教授

<<钱以斌创意盘饰>>

书籍目录

前言

工具篇

- 一、搅拌器具
- 二、衡量器具
- 三、塑形模具
- 四、加工工具

原料篇

- 一、植物香料
- 二、调味料
- 三、分子美食原料
- 四、装饰原料

技法篇

一、分子美食类

- 橙汁胶囊
- 青柠芥辣泡沫
- 青苹果泥
- 水晶海鲜意面
- 压力切蛋
- 辣鱼子
- 低温水晶橙片

二、果蔬加工类

- 旋形萝卜
- 黄瓜三角
- 蒜薹花
- 脆藕片
- 杏鲍菇片
- 圣女果插花
- 胡萝卜松

三、烘焙面艺类

- 意大利面圈
- 面条扇子
- 拉网面片
- 面条灯笼
- 面条小船
- 墨鱼幼面
- 芝麻意大利面棒
- 墨鱼面糊制品
- 翠绿圆柱网筒
- 脆手卷
- 春卷盏
- 彩色蜂窝网
- 蛋黄面网片
- 韭香秋叶面模
- 芝麻南瓜条

四、糖/巧克力装饰类

<<钱以斌创意盘饰>>

巧克力喷塑(模版)

巧克力喷塑

巧克力模板

冰水琉璃糖

果蔬拉丝

羽化糖

拔丝圈

拔丝球

气泡糖

糖包橄榄油

巧克力印模

糖艺马蹄莲

五、调料装饰类

黑醋汁

韭香橄榄油汁

鲜辣烧汁

开心果糖粉

海胆黄金酱

蜜糖红桂花

意式罗勒酱

百香果醋汀

香茅甜辣酱

葱香豆瓣泥

烘干蛋黄粉

紫薯沙律泥

六、香料装饰类

杏仁油酥干葱

翠绿荷兰芹粉

雪松迷迭香

芝麻鼠尾草

作品欣赏

钱以斌大课堂创意盘饰

培训班剪彩

<<钱以斌创意盘饰>>

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>