

《新编瓜雕分步图解》

图书基本信息

书名：《新编瓜雕分步图解》

13位ISBN编号：9787538141412

10位ISBN编号：7538141413

出版时间：2004-4

出版社：

作者：杜文利 编

页数：87

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《新编瓜雕分步图解》

内容概要

《新编瓜雕分步图解》出版旨在让更多的食品雕刻爱好者了解这门充满活力的技艺，并在《新编瓜雕分步图解》中汲取一些有用的东西。食品雕刻在当今餐饮界越来越受到重视。一件件雕品就是一首首诗，一幅幅画。摆上台面不仅提高了宴席的档次，而且烘托出了浓厚的欢乐气氛，表达了对客人的重视和接待之隆重。为了满足广大食雕爱好者学习技术的需求，《新编瓜雕分步图解》在出版前经过长期策划，充分调查了不同层次的读者，了解到他们对食雕书籍内容的要求，再加上编者在近20年的食雕生涯中积累的经验 and 独到的刀法。

《新编瓜雕分步图解》

作者简介

杜文利，汉族，1974年生于黑龙江省大庆市。对烹饪工作非常痴迷，尤其酷爱冷拼和食品雕刻之技艺。从厨十余载，为了提高自己的技艺，先后拜哈尔滨烹饪大师王启瑞、宋建军为师。在名师的指导下，烹饪技术取得了长足进步。1990年，在哈尔滨皇上皇大酒店担任冷拼、食雕主管。1996年，被山西省大同市红旗大饭店聘请为冷拼、食雕厨师长。2000年，被大同市大同宾馆聘请为冷拼、食雕厨师长，兼厨房艺术顾问。2001年至今，先后接待了国家领导人江泽民、温家宝、吴邦国及外宾奥地利议长等，并为盛宴制作了大型食雕作品，得到国家领导人和外宾的一致好评。2001年8月18日，第三届云冈旅游节期间成功接待了香港艺人刘德华先生。优秀的食品雕刻作品多次刊登在《中国烹饪》《餐饮世界》《四川烹饪》《华夏美食》《中国食品》等权威杂志上。在香港《华夏美食》烹饪大赛中，食品雕刻作品《仙鹤祝寿》被评为金奖。2003年在《四川烹饪》杂志举办的食雕擂台赛上获得一等奖。

《新编瓜雕分步图解》

书籍目录

作者小传前言一、食品雕刻的基础知识(一)食品雕刻的基本方法(二)食品雕刻的步骤和表现形式(三)食品雕刻成品的保存(四)食品雕刻的注意事项及应用二、南瓜雕分步图解花开富贵蝈蝈白菜鸟语花香长尾鸡花枝鹦鹉鹰王双鹤献寿虾蟹出笼花篮海底世界嬉戏喜鹊登梅凤戏牡丹骏马舞步奔鹿玉兔觅食玲珑宝塔神龙见首不见尾金龙戏珠钟道神威李逵仙女赏花福寿富贵关公马三、冬瓜雕分步图解夏荷锦绣河山关公夜读酒神寿星图双鲤图喜鹊登枝双雀戏蝉双鹤冬瓜凤凰武松打虎反弹琵琶雄鹰嫦娥奔月凤凰仕女玉鸟鸣春四、西瓜雕分步图解八戒斩妖展鸿图仙姑弹琴五突环西瓜灯女娲造人燕鱼瓜灯马到成功千禧龙瓜灯吉祥童子灯年年有余(鱼)吉祥如意灯金猴迎春桃园猴趣五、食品雕刻精品赏析三打白骨精捕食雄鹰展翅蛟龙出海福寿财源麻姑献寿二龙戏珠猛虎下山螳螂与黄雀鱼乐狮子滚绣球三羊开泰龙凤呈祥窃窃私语寿带花枝雄狮鱼跃仙鹤仕女飞马追羊天王托宝金凤朝阳双鲤戏荷龙腾凤伴牡丹鹤舞双鹤献寿翻江倒海神龙金鹰上山猛虎孔雀开屏宝塔龙争虎斗金龙宝塔鹦鹉学舌传情奔鹿鹰蛇斗鸳鸯戏水松鹤延年花神双鹤图龙凤呈祥仙鹤迎宾黄鹤楼玲珑宝塔东方朔偷桃金凤迎春虾趣大展鸿图二龙戏珠腾飞中华迎奥运猛龙戏凤马到成功翻江倒海福至眼前金佛献宝金鱼戏水天马燕鱼果器荷塘鲤鱼圣诞快乐

《新编瓜雕分步图解》

章节摘录

版权页：插图：

《新编瓜雕分步图解》

编辑推荐

《新编瓜雕分步图解》：详细的雕刻步骤精美的图解实例大师的绝技奉献学艺的最佳教材。

《新编瓜雕分步图解》

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：www.tushu111.com