

《图解食雕技法》

图书基本信息

书名：《图解食雕技法》

13位ISBN编号：9787536462496

10位ISBN编号：7536462492

出版时间：2009-1

出版社：四川科技

作者：韦昔奇

页数：100

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

《图解食雕技法》

内容概要

图解食雕技法，ISBN：9787536462496，作者：韦昔奇

《图解食雕技法》

作者简介

韦昔奇，国家级烹饪大赛评委、川菜烹饪名师、特贰级中式烹调师、高级营养师。先后被人事部和商务部联合授予“全国商务系统先进工作者”（享受省部级劳动模范待遇）、教育部“全国最佳烹饪指导教师”，四川省商务厅“优秀共产党员”、“优秀教师”，成都市“优秀教师”等称号，并先后荣获第十二届厨师节团体金奖、个人金奖，四川省第三届烹饪大赛食品雕刻金奖，西部博览会首届食品雕刻大赛特金奖，第四届中国美食节展台制作最高奖“金鼎奖”。在“2005年中国餐饮博览会欢迎宴会”上，作者为来宾现场表演食品雕刻技艺，受到原商务部部长薄熙来等领导的高度评价。作者现任四川省商业服务学校教务处副主任兼食雕与冷拼教研组组长，在长期的教学实践中为国家培养了大量优秀人才。在2002年第一届全国中等职业学校烹饪大赛中，作者指导的五名学生获得“二金三银”的佳绩；在西部博览会第二届食品雕刻大赛中指导学生也荣获“五金三银”的优异成绩；在2007年第二届全国中等职业学校烹饪大赛中，又获得“三金”的殊荣。此外，作者还在《当代职校生》、《四川烹饪》和《川菜》等杂志发表多篇论文，并参与了四川省人事厅“工人技能考核教材”《中式烹调工》（食品雕刻与冷拼部分），以及《菜肴创新技法与实例》、《实用果蔬雕刻》和《川菜冷菜制作》等书的编写。

《图解食雕技法》

书籍目录

第一篇 食雕基础知识 一、食品雕刻的历史由来 二、食品雕刻的表现形式 三、食品雕刻的步骤 四、食品雕刻的常用原料 五、食雕成品和半成品的贮存方法 六、食品雕刻的常用刀法 七、食品雕刻的常用刀具及辅助材料 八、泡沫制品的常用刀具 九、食品雕刻的常用手法 十、磨刀技术 第二篇 食雕作品制作演示 一、花卉 荷花 白菜菊 直瓣荷花 马蹄莲 菊花 菊花 龙爪菊 大丽菊 向日葵 月季花 玉兰花 玫瑰花 玫瑰花 牡丹花 二、鸟类 翅膀 双鹤献寿 前程似锦 母子情深 孔雀开屏 飞鹰展翅 鹦鹉 喜上眉梢 鸳鸯戏水 绶带鸟 三、动物 蝴蝶 龙舟载宝 象来吉祥 金毛雄狮 侏罗纪时代 四、鱼类 蝴蝶鱼 虾趣 连年有余 金鱼 海豚 五、生肖 猪 鼠 牛 虎 兔 龙 蛇 马 羊 猴 鸡 狗 六、人物 真武大帝 关羽 福星 禄星 寿星 佛来财到 降龙罗汉 夸父追日 吉祥童子 盘古开天 愿者上钩 钟馗巡夜 吹箫仕女 仙女散花 立刀关公 八戒出游 后羿射日 七、建筑 水乡人家 小桥流水 亭 八、瓜类 风盅 火龙菠萝 花篮 牡丹花篮 异形果瓶 牡丹瓜灯 突环瓜灯 九、其他 风戏牡丹 龙腾盛世 黄金小吃 麒麟 飞凤 收获时节 十、琼脂 配制琼脂 翠鸟 秋趣 十一、泡沫 开拓者

章节摘录

插图：

《图解食雕技法》

编辑推荐

《图解食雕技法》图片栩栩如生，精彩生动。犹如石雕、木雕、玉雕、牙雕，食雕同样因美而生，为美而流传。食品雕刻将花鸟虫鱼，飞禽走兽赋予艺术的气息，让其游走在盘碟之间、餐桌之上，从而给予我们视觉愉悦和味觉享受的双重冲击，或许这就是食晶雕刻的魅力。

《图解食雕技法》

精彩短评

- 1、不错.....
- 2、内容全面，但是对初学都有一定难度。纸张质量很好
- 3、初学者合适，。
- 4、这本书我还是比较喜欢的因为看得懂呵 这段时间正疯狂的买书 它还是很不错的嘻 谢谢
- 5、放心购，货到付款
- 6、图片不错，给别人买的，反正我是看不懂
- 7、完全是看图讲故事

《图解食雕技法》

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