

# 《图解菜肴围边》

## 图书基本信息

书名：《图解菜肴围边》

13位ISBN编号：9787536467064

10位ISBN编号：7536467060

出版时间：2009-1

出版社：四川科技

作者：韦昔奇//王琼//高会学

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](http://www.tushu111.com)

# 《图解菜肴围边》

## 内容概要

《图解菜肴围边》紧紧围绕菜肴围边的实际要求以及现代菜品装饰发展的特点，将形式和内容予以简洁和形象化的处理，力求读者一看就懂，一做就会。《图解菜肴围边》既可作为菜肴围边爱好者或厨师的参考用书，也可用作烹饪专业院校的教学参考用书。

# 《图解菜肴围边》

## 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。

王琼，高级营养师、特叁级中式烹调师、四川省营养协会会员。曾荣获四川省商务厅“优秀团干部”称号。现任四川省商业服务学校学生处副主任、团委书记兼烹饪营养课和烹饪化学课教师。曾参与编写中国劳动社会保障出版社的“全国中等职业技术学校烹饪专业教材”《烹饪化学》，以及《快餐工艺学》和《菜肴装饰技法》等书，2008年参与编写了《图解花色冷拼》一书。

高会学，川菜烹饪名师、四川省国家职业技能鉴定考评员、高级营养师。曾荣获全国第十二届厨师节个人金奖。2007年被评为成都市“优秀教师”。现任四川省商业服务学校烹饪工艺教研组组长。曾先后主编了《菜肴创新技法与实例》、《刀工技术》、《凉拌菜大全》等书，并参与编写了《中式烹调工艺》、《烹饪原料知识》、《原料加工技术》等书。

# 《图解菜肴围边》

## 书籍目录

第一篇 菜肴围边基础知识 一、菜肴围边概述 二、菜肴围边的表现形式 三、菜肴围边的注意事项 四、菜肴围边的常用原料 五、菜肴围边的常用刀具 六、菜肴围边的小部件制作 第二篇 菜肴围边实作演示 传递\016 沟通\016 独艳\016 竖立\017 攀比\017 脆菊\017 对接\018 含苞待放\019 尖锐\020 关怀\020 花团锦簇\021 纤巧\021 独爱\022 抽象\022 飘逸\022 妙思\023 内在美\025 飞翔\024 媲美\024 一枝独秀\024 诗意\025。 潇洒\025 几何\025 斜趣\026 青涩\026 日出\027 萌芽\027 写意\028 圆滑\028 向心力\029 喜庆\030 新蕊\030 和谐\031 相映成趣\031 秀美\032 两小无猜\032 寻源\032 陪衬\055 花枝俏\033 椰岛风情\033 一分为二\054 年年有余\034 竹影\035 觉醒\035 朝阳\036 开心\036 梅瓣\036 共荣\037 搭配\057 财源广进\037 孤芳自赏\038 雨后\058 火热\039 灿烂\039 激流勇进\040 简爱\040 简单\041 橘颂\041 节节高\042 丰硕\042 红花吐艳\043 老树新花\045 荷韵\044 谦逊\045 墙头俏\045 园外飘香\046 热情\046 分离\046 富贵\047 山峦\047 排比\047 辉映\048 收获\048 随波逐流\048 剖析\049 增色\049 三足鼎立\049 温馨小屋\050 吸引\051 娇羞\051 嬉戏\052 一串红\052 对称\053 芳容\053 怒放\054 优雅\055 玉兰香\055 争香比俏\056 出类拔萃\056 报春\057 逐云\057 最爱\058 架构\059 敞开心扉\059 春桃\060 栏中花\061 暗香\061 奠基\062 割裂\062 雪球\065 发挥\065 格调\064 棱角分明\064 坚持\065 活力\065 如意图\066 承载\066 双色环\067 饮水思源\067 边疆\068 希望\068 遐想\069 搭配\069 独立\070 温馨\070 围城\071 性格各一\071 雪/\072 残雪\072 积雪\075 依偎\073 拥抱\074 甜蜜\074 鸳鸯戏水\075 绽放\076 随遇而安\076 融洽\077 争先恐后\077 炫耀\078 包容\078 宽容\079 保守\079 小桥\080 平安\080 成长\081 内外兼修\081 博爱\08e 水韵\085 协调\085 高高在上\084 开放\085 传统\086 同生\086 竞渡\087 核心\088 拥挤\088 锦绣\089 清雅\089 清高\090 网恋\090 两情相依\091 挑战\091 投入\092 突破\095 小憩\095 相伴\094 局限\095 选择\095 圆满\096 唯我独尊\096 夹缝求生\097 张扬\098 旋律\099 自豪\100 不同凡响\100

# 《图解菜肴围边》

## 章节摘录

插图：

# 《图解菜肴围边》

## 编辑推荐

《图解菜肴围边》图文并茂的教你怎样更好的让你的菜肴变的更加秀色可餐。在烹饪装饰艺术中，菜肴围边最具信手拈来、妙思成趣的意味，它不事张扬，总是以含蓄、谦逊、低调的姿态恭迎着百味佳肴的浓重出场。它或红或绿、或繁或简，却都得之于心、应之于手。佳肴与盘饰的联袂出场，必使人们身心两悦。

## 《图解菜肴围边》

### 精彩短评

- 1、这本书挺好的，纸质很好，内容也不错，买的很值
- 2、帮同事买的，同事说挺好看的。
- 3、内容很多，可是普通。
- 4、很好啊，学啦很吊
- 5、額額
- 6、反正就是觉得买亏了 东西不好看 并且有点过时
- 7、好好好好，图书色彩艳丽，内容繁多
- 8、此书是很好的学习指导，我喜欢，谢谢！
- 9、书的印刷极其精美，书的内容较简单，适合初学者阅读。
- 10、图片都挺好的，就是实际操作可能有困难
- 11、好评 书包装不错
- 12、适合新手，我一学就会了，就是要用专业刀具。
- 13、挺好的 送货也挺快的
- 14、图片很清晰 有创新
- 15、很喜欢这本书，比较适合初学者，里面的造型大部分都简单好操作，看起来效果也不错
- 16、书太烂了，建议不要卖了！作者真是个弱智，这些东西连初学者都会，还拿来出书呢！
- 17、帮朋友买的，挺划算的
- 18、我挺喜欢的，印刷的也不错。接下来就是我要联系的过程了，看有些围边简单，可是做起来应该还是要下一番功夫的。

# 《图解菜肴围边》

## 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](http://www.tushu111.com)