

# 《烹饪工艺美术》

## 图书基本信息

书名：《烹饪工艺美术》

13位ISBN编号：9787501934355

10位ISBN编号：7501934355

出版时间：2002-01-01

出版社：中国轻工业出版社

作者：唐福志

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)

# 《烹饪工艺美术》

## 内容概要

《烹饪工艺美术》是烹饪教学系列教材之一，它主要以烹饪工艺实用美术理论、菜肴的点缀造型、食品雕刻等为主要内容，可作为中等职业技术教育的专用教材，也可作为烹饪培训教材或自学参考书。

## 书籍目录

第一章 烹饪色彩第一节 色彩基础一、色彩三要素二、三原色与色彩的混合三、色彩与心理四、色彩的配置五、如何配好色六、色彩与构思第二节 菜点色彩一、自然色二、人工色第三节 色彩的运用一、热菜色彩二、冷菜色彩三、面点色彩四、菜肴的色调处理第四节 色彩在烹饪过程中的变化一、烹饪原料通过加工形成的色泽变化二、烹饪原料自然调配的变化三、食用色素对烹饪原料和菜点色泽的影响四、菜点色彩在不同成熟方法中的变化五、菜点装饰色的变化复习思考题第二章 图案第一节 图案的类别和要素一、从外形分二、从用途分三、从理论与实践的角度分第二节 图案的变化一、图案变化的目的与要求二、图案变化的方法第三节 图案在烹饪中的应用一、图案在冷菜中的应用二、图案在食品雕刻中的应用三、图案在热菜中的应用四、图案在面点中的应用复习思考题第三章 菜点的点缀造型第一节 点缀的分类及应用第二节 自然原料点缀第三节 食品雕刻点缀复习思考题第四章 菜点的围边第一节 围边的分类及应用第二节 轴对称围边第三节 象形围边复习思考题第五章 食品雕刻 第一节 食品雕刻的意义第二节 食品雕刻的工具一、刀具类二、模具类三、辅助工具第三节 食品雕刻的原料一、生原料二、熟原料第四节 食品雕刻的种类一、整雕二、组装雕刻三、浮雕四、镂空雕五、突环雕第五节 雕刻成品的配色、保管及应用一、雕刻成品的配色二、雕刻成品的保管三、雕刻成品的应用第六节 食品雕刻范例介绍一、花卉类二、动物类三、其他四、常用的瓜雕环五、雕刻作品彩图复习思考题参考书目

# 《烹饪工艺美术》

## 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)