

《果蔬篇-创新食品雕刻》

图书基本信息

书名：《果蔬篇-创新食品雕刻》

13位ISBN编号：9787537534154

10位ISBN编号：7537534152

出版时间：2006-9

出版社：河北科学技术出版社

作者：褚慈峰 编

页数：76

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

《果蔬篇-创新食品雕刻》

内容概要

利用吉祥图案来表达人们美好祝愿，表现幸福生活，也是食品雕刻师经常使用的题材。笔者经过多年的刻苦钻研，无数次的不懈努力，精益求精，食品雕刻技艺已经独树一帜，在烹饪界得到许多同行的赞许和推崇，如今毫不保留的将多年教学经验奉献给大家。书中主要介绍了龙、凤、花、鸟、鱼、虫、兽、瓜雕、人物等70余种作品，图文并茂，通俗易懂。此书博采众长，其中大部分作品都是课堂用于教学的精品，希望本书的出版能给食品雕刻爱好者带来启发和参考。我们秉承着食雕爱好者对我们的信赖，力求总结经验，精益求精，集精华于本书中，希望能给学习食品雕刻这门技术的朋友送去经验和实用技术。仅以此书献给读者及广大学员，希望它能成为读者的良师益友，通过这部食品雕刻新作抛砖引玉，为我们架起友谊的桥梁。

《果蔬篇-创新食品雕刻》

作者简介

褚慈峰，黑龙江齐齐哈尔人，中国烹饪协会会员，北京烹饪协会会员，食品雕刻及冷拼艺术菜品造型高级讲师，现任慈峰食艺职业技能培训中心校长。曾获得北京烹饪服务大赛金奖、全国烹饪技术大赛金奖、山东省星级饭店烹饪大赛获金奖、北京市怀柔区烹饪技术大赛获金奖、怀柔区星级饭店比赛获团体金奖、东方美食国际大奖赛获团体金奖。《新编龙雕技法与应用》《食雕第一龙》书中任编委。《食雕技法综合篇》书中任副主编。中华食雕系列《人物雕像艺术》光盘担任主讲。1999年受聘于四川省成都市五星级酒店锦江宾馆任食品雕刻、冰雕、展台设计菜品造型技术总监一职。2000年受北京电视台之邀参加八方食圣春节贺岁栏目，并为其制作大型泡沫雕展台“中华魂”。2005年率弟子及学员成功制作大型仿真上彩泡沫雕作品《九龙壁》，并于5月份举办了大型黄油雕、泡沫雕、冰雕、果蔬雕刻作品展。

《果蔬篇-创新食品雕刻》

书籍目录

大吉大利蝓蝓白菜迎春双凤呈祥花枝俏孔雀萝卜灯蛇踏云献寿玲珑宝塔盅龙腾四海孔雀戏牡丹金蟾戏浪鲤鱼出水松鹤延年雄鹰展翅云龙瓜盅卧宝夏日情玉书麒麟鲤鱼朝阳寿星发财猪青龙龙船鱼化龙虎啸山河虎啸山石裂金龙戏珠狗比美苍龙闹海十八弯丹凤朝阳和平鸽春意浓浓望天狗龙凤呈祥鱼寿鱼云龙闹海龙争虎斗鹤立鸡群寿星小睡猪玉兔一帆风顺卡通发财猪双雄云龙戏猪畅游鹤鹿同寿锦上添花鼠年大吉太平圣象百鸟朝凤和和气气龙虎生威金刚鹦鹉

章节摘录

插图

《果蔬篇-创新食品雕刻》

编辑推荐

利用吉祥图案来表达人们美好祝愿，表现幸福生活，也是食品雕刻师经常使用的题材。笔者经过多年的刻苦钻研，无数次的不懈努力，精益求精，食品雕刻技艺已经独树一帜，在烹饪界得到许多同行的赞许和推崇，如今毫不保留的将多年教学经验奉献给大家。书中主要介绍了龙、凤、花、鸟、鱼、虫、兽、瓜雕、人物等70余种作品，图文并茂，通俗易懂。此书博采众长，其中大部分作品都是课堂用于教学的精品，希望本书的出版能给食品雕刻爱好者带来启发和参考。我们秉承着食雕爱好者对我们的信赖，力求总结经验，精益求精，集精华于本书中，希望能给学习食品雕刻这门技术的朋友送去经验和实用技术。仅以此书献给读者及广大学员，希望它能成为读者的良师益友，通过这部食品雕刻新作抛砖引玉，为我们架起友谊的桥梁。

《果蔬篇-创新食品雕刻》

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