

<<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：9787040140828

10位ISBN编号：7040140829

出版时间：2004-7

出版时间：高等教育出版社

作者：周文涌 主编

页数：139

字数：180000

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：<http://www.tushu007.com>

<<烹饪工艺美术>>

前言

改革开放以来,随着我国经济的蓬勃发展,旅游餐饮业呈现出空前繁荣的景象,已成为第三产业的一个支柱产业。

“国以民为本,民以食为天”,这句话高度评价了中国烹饪是中国饮食活动的核心和基础。

中国烹饪历史悠久,是中华民族的优秀文化瑰宝,是艺术和科学的结合物,中国菜以其“色、香、味、形、器、质、养”而名扬海内外。

中等职业教育烹饪专业担负着为旅游餐饮业培养德、智、体、美全面发展和具有创新精神、创业能力的高素质劳动者的历史重任,近年来,已培养了大量的中等烹饪技术人才,专业发展势头迅猛。

因此,教育部“面向21世纪职业教育课程改革与教材建设规划”研究和发展项目将烹饪专业列入重点建设专业之一。

根据中等职业学校烹饪专业教学指导方案,《烹饪工艺美术》被列为烹饪专业的一门重要课程,这门课程主要运用烹饪艺术所需要的美术原理,研究以食用为目的的色彩和烹饪造型的表现艺术,它是集文学、绘画、工艺、心理学、色彩学、营养卫生学和烹饪技术等多种学科知识的综合性学科,也是烹饪全过程最完美的表现形式,体现了烹饪活动中的美的创造、审美意识与烹饪文化的内在联系。

本书着力贯彻“素质为基础、能力为主导”的“素质、知识、能力三位一体”的原则,突出中等职业教育的“层次性”、“职业性”和“可持续性”三重特征,力求特色化、前瞻性、创新力。

内容和结构注重与21世纪餐饮业的发展需求相接轨,逐步适应我国加入WTO后的新要求。

本书吸纳了当代烹饪造型、色彩、用料、口味和谐统一的优秀作品,体现了热菜、冷菜、食品雕刻和面点造型的先进性。

同时强化了美术在烹饪技术学习中的运用和联系,注重学生的审美情趣的培养,突出实用性和时代性,使培养目标、教学内容和教学方法紧贴餐饮市场的发展和需要,与行业和市场接轨。

以适应高速发展的专业需要和高素质人才培养的时代步伐。

<<烹饪工艺美术>>

内容概要

本书是中等职业教育烹饪专业国家规划教材配套教学用书。

全书共八章，主要包括：烹饪工艺美术概述、烹饪色彩、烹饪造型图案、烹饪图案的写生与创作、烹饪图案形式美法则、烹饪菜点的造型与拼摆、烹饪综合造型艺术和烹饪艺术造型赏析等。

本书吸纳了当代烹饪造型、色彩、用料、口味和谐统一的优秀作品，体现了热菜、冷菜、食品雕刻和面点造型的先进性。

特别强化了美术在烹饪技术学习中的运用，注重对学生的饮食审美情趣培养，重点突出实用性和时代性。

本书体例新颖，图文并茂，语言浅显易懂，可操作性强。

本书可作为中等职业学校烹饪专业学生用书，也可作为岗位培训教材和烹饪爱好者的自学用书。

书籍目录

第一章 烹饪工艺美术概述 1.1 烹饪工艺美术的起源和发展 1.2 烹饪工艺美术的涵义和特点
1.3 如何学好烹饪工艺美术第二章 烹饪色彩 2.1 色彩基本知识 2.2 色彩的情感和象征 2.3
菜肴的色彩联想 2.4 菜肴的色调处理第三章 烹饪造型图案 3.1 烹饪图案的类别 3.2 烹饪
图案的基本形式 3.3 烹饪图案的平面构成 3.4 烹饪图案的立体构成 3.5 烹饪图案与美术字第
四章 烹饪图案的写生与创作 4.1 烹饪图案写生 4.2 烹饪图案的变化 4.3 烹饪图案的内容与
构图第五章 烹饪图案形式美法则 5.1 变化与统一 5.2 对比与调和 5.3 节奏与韵律 5.4 对
称与均衡 5.5 重复与渐次第六章 烹饪菜点的造型与拼摆 6.1 冷菜造型与拼摆艺术 6.2 热菜
造型与装盘艺术 6.3 食品雕刻造型艺术 6.4 面点造型艺术 6.5 围边装饰艺术第七章 烹饪综
合造型艺术 7.1 中国烹饪器具造型及美学应用 7.2 菜肴造型与盛器的选用原则 7.3 筵席展台
设计 7.4 饮食环境的美化第八章 烹饪艺术造型赏析 8.1 冷菜艺术造型赏析 8.2 热菜艺术造
型赏析 8.3 食品雕刻艺术造型赏析 8.4 面点艺术造型赏析主要参考书目

章节摘录

插图：

<<烹饪工艺美术>>

编辑推荐

《烹饪工艺美术(烹饪专业)》是由高等教育出版社出版的。

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:<http://www.tushu007.com>