

<<食品雕刻与菜肴盘饰设计>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻与菜肴盘饰设计>>

13位ISBN编号：9787111386230

10位ISBN编号：711138623X

出版时间：2012-8

出版时间：文岐福 机械工业出版社 (2012-09出版)

作者：文岐福

页数：180

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>

<<食品雕刻与菜肴盘饰设计>>

内容概要

《食品雕刻与菜肴盘饰设计》是在南宁职业技术学院烹饪工艺与营养专业国家级精品课程“食品雕刻应用技术”课程教学改革建设成果的基础上编写而成的。

全书吸收和借鉴了各兄弟院校一线教师教学经验和各著名培训专家及在花王岗位一线工作的技术员的成长模式，在继承和发扬中华传统食雕糖艺文化的基础上加以创新，改进教学方法和教学模式，把“过关式”教学模式与“分步训练”紧密结合。

全书依据“传统与创新相结合”的原则，在实用、应用、创新观念和理论方法的指导下，采用最新的拉刻刀技法进行教学，并将最实用的果蔬盘饰、果酱糖艺盘饰、大型果蔬、糖艺展台融入其中，因此有理由认为《食品雕刻与菜肴盘饰设计》具有较高的科学应用和实践创新的价值。

《食品雕刻与菜肴盘饰设计》既可作为全国各高职院校、中职院校及应用型本科院校和各类培训机构的学生用书，也可作为广大食雕糖艺爱好者的自学参考书。

<<食品雕刻与菜肴盘饰设计>>

作者简介

邓超(又名邓科标), 广西桂林人, 中国食雕工艺大师、国家级评委、高级烹调技师、快速食雕拉刻刀发明人、国家专利持有人, 被业界人被誉为“刀王超记”。

邓超自幼喜欢书法和绘画。

1994年开始从事烹饪工作, 师从中国烹饪大师秦永昭, 精通粤港菜、鲍参燕翅的烹调, 旁通各大菜系, 并长期从事厨艺事务管理, 曾先后在珠海、广州、南宁、桂林等地的酒店、食府担任行政总厨及餐饮总监等职。

工作之余酷爱食品雕刻和冷拼艺术, 经过勤学苦练, 终于形成了自己独特的食雕风格和雕刻技法, 所雕出的作品细腻且无刀痕, 特别是人物雕堪称一绝。

其发明并获国家专利的食雕拉刻刀更是开创了食雕刀具的先河, 为食雕的创新注入了新的血液, 被餐饮业食雕界称为“刀王”, 深受食雕工作者的喜爱。

邓超于2005年创办了刀王超记食雕·雕具发展中心和拉刻刀厂, 2006年创建了“刀王超记食雕网”(www.cjccok.com), 希望能把拉刻刀技法发扬光大。

邓超曾多次在烹饪院校、美食赛事上表演拉刻刀技法, 多家媒体曾争先报道。

邓超先后多次参加国内和国际大赛并获大奖, 培育了上千名食雕人才, 深受社会各界的好评。中式烹调高级技师。

<<食品雕刻与菜肴盘饰设计>>

书籍目录

前言第一章 食品雕刻概论一、食品雕刻的基本概念二、食品雕刻的由来与发展三、食品雕刻的地位和作用四、食品雕刻的类型和表现形式五、学习食品雕刻的方法第二章 食品雕刻的原料、工具箱基本操作方法一、常见的食品雕刻原料及用途二、食品雕刻的工具及磨制方法三、快速食雕拉刻刀的用途四、食品雕刻常用的刀法五、食品雕刻的手法第三章 食品雕刻的基本要求和保存方法一、食品雕刻的基本要求二、食品雕刻成品、半成品的保存方法三、食品雕刻半成品、成品保存方法发展动态第四章 食品雕刻的设计与命名一、食品雕刻作品设计的基本要求二、食品雕刻制作的基本步骤三、食品雕刻的命名方法四、食品雕刻的祥瑞题材五、备类宴席所选用的食品雕刻主题例举第五章 常用果蔬作品分步教学实例一、月季花瓶的创作实例二、花开富贵创作实例三、虾趣创作实例四、盒玉满堂创作实例五、鸟语花香创作实例六、富贵吉祥创作实例七、年年有余西瓜盅创作实例八、凤戏牡丹创作实例九、大展宏图创作实例十、马到成功创作实例十一、龙腾盛世创作实例十二、福寿双全创作实例第六章 食雕和糖艺展台在宴会中的运用一、食雕和糖艺展台在餐饮业经营中的意义和作用二、食雕和糖艺展台设计制作的主导思想和原则三、食雕和糖艺展台的制作步骤四、在制作食雕和糖艺展台时应注意的问题五、主题果蔬雕刻展台作品六、糖艺展台作品制作第七章 菜肴盘饰的设计与制作一、菜肴盘饰的意义二、菜肴盘饰的地位和作用三、菜肴盘饰的分类四、果蔬盘饰作品的设计与运用五、糖艺果酱盘饰作品的设计与运用

<<食品雕刻与菜肴盘饰设计>>

编辑推荐

食品雕刻是中国烹饪的一项传统技艺，是中式烹调师考证必考的内容，是作为一名现代烹饪工作者必须掌握的一项技能，一直以来也是让很多厨师望而兴叹的学习难度最大的一项技术，成才率非常低，愿意学习食品雕刻的人也越来越少。

《食品雕刻与菜肴盘饰设计》(作者文歧福、邓超)是在南宁职业技术学院烹饪工艺与营养专业国家级精品课程“食品雕刻应用技术”课程教学改革建设成果的基础上编写而成的。全书吸收和借鉴了各兄弟院校一线教师教学经验和各著名培训专家及在花王岗位一线工作的技术员的成长模式，在继承和发扬中华传统食雕糖艺文化的基础上加以创新，改进教学方法和教学模式，把“过关式”教学模式与“分步训练”紧密结合。

<<食品雕刻与菜肴盘饰设计>>

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>