第一图书网, tushu007.com

<<《糖艺制作教程图典》>>

图书基本信息

书名：<<《糖艺制作教程图典》>>

13位ISBN编号：9787218086262

10位ISBN编号：7218086268

出版时间：2013-6

出版时间：广东人民出版社

作者：许源

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

内容概要

本书是《一技在手，前程无忧——实用职业技能提升图典》系列图书之一，以糖艺雕刻为主，蔬果雕刻、泡沫雕刻、面塑为辅，基本上能满足于目前在岗人员的工作需求，达到一书多用的要求。

作者简介

许源，厨师专业教师，从事烹饪工作多年，擅长果蔬雕刻、糖艺、泡沫雕刻、面塑，先后在珠三角各大酒店担任烹饪雕刻工作，现在多间烹调技术学校讲授食品雕刻、糖艺制作课程。

书籍目录

05糖艺知识糖艺概述制作糖艺的原材料制作糖艺的工具熬糖糖体调色09基础篇树枝酒杯水浪云彩花瓶元宝鱼缸葫芦假山蝴蝶彩带瓢虫螳螂篮子兔子19 花卉篇牡丹绿叶梅花马蹄莲荷花百合蝴蝶兰蝴蝶鸡蛋花鸡冠花郁金香玫瑰叶子喇叭花33 蔬果篇莲藕蜻蜓菜椒茄子番茄杨梅竹子海南风光果篮菠萝西瓜香蕉草莓苹果芒果杨桃寿桃葡萄47 水产篇鲤鱼蝴蝶鱼虾海豚八爪鱼金鱼海虾大闸蟹61 吉祥人物动物篇寿星鹦鹉天鹅生鸡青龙丹凤朝阳麒麟狮子孔雀雄鹰展翅青蛙骏马老虎燕子105 围边金鱼相思鸟鲤鱼蟹果酱虾曲舞金玉满堂知足常乐自由自在开放争艳依恋相思收获私语迎春春意相聚风情得意祝寿惟妙惟肖闪光棒齐放庄园聊心皇冠蝶情诗意温馨飘逸五环奥运期待成长力争上游钟情桃意满载旋律盼望眷恋事事向上柔情似水恋意百合鱼乐牡丹玫瑰松鹤延年百年好合桃意迎春石竹花花色意境追逐给妈妈的祝福步步高升包容朝阳雄鸡虾趣鸳鸯戏水127 综合作品赏析福禄千秋何逍遥金童如意奔月仕女苍鹰斗艳花开富贵喜上眉梢锦上添花啸天戏浪鹣鲽情深武圣神力罗汉觅食凤戏牡丹得意（卡通护理）生态双龙南极天地自然吉他（卡通猪）表演（卡通象）飞奔笛子（卡通老鼠）142 附录：面塑作品赏析

章节摘录

插图：

编辑推荐

《糖艺制作教程图解》一书，详细介绍了从初级到高级糖艺的制作过程，理论讲解与操作步骤示范相结合，并以图像的形式完美、形象地予以展现。
全书共计76种基本技法图解，56款碟头围边范例，50款经典综合作品赏析，集花卉、蔬果、水产、动物、人物、碟头围边、综合作品之大成。
如同培训班里手把手地教授，面对面地讲解，让您更深入了解糖艺作品的制作流程。
无论对于糖艺爱好者、初学者抑或糖艺制作之名厨大家，此书都不失为学习、借鉴、品评之佳作。

名人推荐

许源先生积多年食品雕刻技术和烹饪教学经验，编著了《糖艺制作教程图典》一书。
本书图文并茂，由浅入深地传授糖艺的基本知识和制作技法，列举了甚多图例，供人们欣赏之余更可按图学艺，是厨师新秀、烹饪学子和有意学习糖艺技术者的入门教程。
——国家职业技能竞赛裁判员 世界中国烹饪联合会国际评委 广州市旅游学校校长 广东烹饪协会常务理事 黎永泰糖，不仅是调味品，还可以通过加热熬制、塑形、装饰，加工成色彩鲜艳，造型逼真的花鸟鱼虫、人物、动物、水果蔬菜等，用来点缀我们的餐桌。
随着糖艺在餐饮业中的广泛应用，糖艺教学显得越来越重要。
许源先生的这本书编写得正是时候，对大多数烹饪行业的新手来说，有很好的指导作用。
——中国烹饪大师 顺德厨师协会会长 欧阳叶伟糖艺是一门新兴的技术，在南方更是刚刚起步，但其未来一段时间内必将在餐饮业掀起一股风潮。
许老师的《糖艺制作教程图典》内容丰富，技法从易到难，既合适初学者入门。
——粤港澳十大杰出名厨 番禺名厨协会会长 法国厨王会五星奖得主 麦汉明

第一图书网, tushu007.com

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