

<<影雕创新菜>>

图书基本信息

书名：<<影雕创新菜>>

13位ISBN编号：9787501956128

10位ISBN编号：750195612X

出版时间：2007-1

出版时间：中国轻工业出版社

作者：琚杰

页数：103

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>

<<影雕创新菜>>

内容概要

随着餐饮业的不断发展，人们对菜品的要求，无论是在口味上还是在造型上都有了更高的标准，而且还要实际应用性强。

《影雕创新菜》一书，以继承传统、大胆创新、中西结合为原则，吸取各菜系风味之长，创新了一些具有独特风格的菜品。

同时，《影雕创新菜》在热菜装饰上配以最新独创的影雕作为盘饰点缀，使其更富有美观、新颖、实用、时尚的效果。

影雕，是一种创新实用的菜肴盘饰造型，是笔者受剪纸、皮影、素描、浮雕等多种艺术表现手法的启示，经过多年反复实践而独创的。

它具有制作速度快、节省原材料，以及表达方式更广泛、丰富，实用性强的特点，是食品雕刻中的一个新兴品种。

《影雕创新菜》一书，是笔者从事烹饪工作三十余年的积累。

<<影雕创新菜>>

作者简介

琚杰，1955年出生，国家特级厨师，1974年开始从事烹饪工作，多次参加中央领导、国家元首的饮食接待工作，擅长川菜、鲁菜、湘菜、瓜果雕刻及冷荤菜的制作。曾经编著《瓜果雕刻》《琚杰瓜果精雕集》等深受广大读者欢迎的专业烹饪书籍。经过多年的探索和大胆的学习创新，作者将众家菜系之精华有机地融为一体，形成一种独特的菜品风格，并研发了“影雕盘饰”这一新型食品雕刻品种。

<<影雕创新菜>>

书籍目录

影雕盘饰制作鲍鱼泡饭螺旋尾虾球蟹炒海蛭鸡酱干贝冬瓜球双色麻香卷吉祥糖醋鱼结三鲜腐皮卷鹿筋石榴三鲜绣球扇贝海鲜凤脯酱瓜绣球蒸鱼脆皮三鲜茄盒珍珠鱼圆麻团大铭饅鲍鱼素鱼翅三鲜菜卷酱蒸鱼茄丁芙蓉皮虾三素臭豆腐夹辣炒芙蓉肝酸辣鸡条翡翠桃仁鱼脯糖醋皮虾南酱鹿肉丝猪皮素鱼翅枸杞子山药黄油虾卷鱼丝虾排苹果圈双色鸡球银芽皮虾卷虾墩竹荪芙蓉翅一品豆腐碧绿银鱼松仁炒海蛭沙司菠萝牛肉鲍丝夹心鱼面菜胆素鱼翅双色鱼丝酸辣百叶虾球爆海螺双色腐竹果脯绣球鱼酱蒸螺丝肉x酱爆三鲜带子皮虾冬瓜夹碧绿虾排蒜蓉鸭黄扇贝翡翠鱼脯葱辣鸡串影雕十二生肖

<<影雕创新菜>>

章节摘录

插图

<<影雕创新菜>>

编辑推荐

随着餐饮业的不断发展，人们对菜品的要求，无论是在口味上还是在造型上都有了更高的标准，而且还要实际应用性强。

《影雕创新菜》一书，以继承传统、大胆创新、中西结合为原则，吸取各菜系风味之长，创新了一些具有独特风格的菜品。

同时，本书在热菜装饰上配以最新独创的影雕作为盘饰点缀，使其更富有美观、新颖、实用、时尚的效果。

影雕，是一种创新实用的菜肴盘饰造型，是笔者受剪纸、皮影、素描、浮雕等多种艺术表现手法的启示，经过多年反复实践而独创的。

它具有制作速度快、节省原材料，以及表达方式更广泛、丰富，实用性强的特点，是食品雕刻中的一个新兴品种。

《影雕创新菜》一书，是笔者从事烹饪工作三十余年的积累。

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>