

<<冷拼与食品雕刻>>

图书基本信息

书名：<<冷拼与食品雕刻>>

13位ISBN编号：9787504560421

10位ISBN编号：7504560421

出版时间：2007-5

出版时间：中国劳动

作者：本社

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>

<<冷拼与食品雕刻>>

前言

为了更好地适应全国中等职业技术学校烹饪专业的教学要求，劳动和社会保障部教材办公室组织全国有关学校的职业教育研究人员、一线教师和行业专家，对中等职业技术学校烹饪专业教材进行了修订。

这次教材修订工作的重点主要有以下几个方面。

第一，坚持以能力为本位，重视实践能力的培养，突出职业技术教育特色。

根据烹饪专业毕业生所从事职业的实际需要，合理确定学生应具备的能力结构与知识结构，对教材内容的深度、难度做了较大程度的调整。

同时，进一步加强实践性教学内容，以满足企业对技能型人才的需求。

第二，根据餐饮行业发展，合理更新教材内容，尽可能多地在教材中充实新知识、新方法、新设备和新工艺等方面的内容，力求使教材具有鲜明的时代特征。

同时，在教材编写过程中，严格贯彻国家有关技术标准的要求。

第三，努力贯彻国家关于职业资格证书与学历证书并重、职业资格证书制度与国家就业制度相衔接的政策精神，力求使教材内容涵盖有关国家职业标准（中级）的知识和技能要求。

第四，在教材编写模式方面，尽可能使用图片、实物照片或表格形式将各个知识点生动地展示出来，力求给学生营造一个更加直观的认知环境。

同时，针对相关知识点，设计了很多贴近生活的导入和互动性训练等，意在拓展学生思维和知识面，引导学生自主学习。

本套教材可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

本次教材的修订工作得到了北京、河南、江苏、浙江、湖南、山东、四川、广东等省、直辖市劳动和社会保障厅（局）及有关学校的大力支持，在此我们表示诚挚的谢意。

<<冷拼与食品雕刻>>

内容概要

本书的内容主要有冷拼的意义与作用、冷拼知识与方法、冷菜制作方法、冷拼造型实例、食品雕刻的意义与作用、食品雕刻的原料与工具及其使用、食品雕刻的原则和方法、食品雕刻工艺实例。本书可供中等职业技术学校烹饪专业使用，也可作为职工培训教材。

<<冷拼与食品雕刻>>

书籍目录

第1章 冷拼的意义与作用 § 1-1 冷拼的起源与发展 § 1-2 冷拼的特点与作用 思考与练习第2章 冷拼知识与方法 § 2-1 冷拼的种类 § 2-2 冷拼的原则 § 2-3 冷拼的基本要求 § 2-4 冷拼的步骤 § 2-5 冷拼的拼摆方法 思考与练习第3章 冷菜制作方法 § 3-1 冷菜制作的常用方法 § 3-2 特殊冷菜制作方法 思考与练习第4章 冷拼造型实例 § 4-1 一般拼盘造型实例 § 4-2 几何图案造型实例 § 4-3 植物造型实例 § 4-4 鱼虫类造型实例 § 4-5 禽鸟造型实例 § 4-6 动物造型实例 § 4-7 器物造型实例 § 4-8 景观造型实例 § 4-9 多碟组合造型实例 思考与练习第5章 食品雕刻的意义与作用 § 5-1 食品雕刻的起源与发展 § 5-2 食品雕刻的特点与作用 § 5-3 食品雕刻的运用 思考与练习第6章 食品雕刻的原料与工具及其使用 § 6-1 食品雕刻的原料 § 6-2 食品雕刻工具的种类及使用 思考与练习第7章 食品雕刻的原则和方法 § 7-1 食品雕刻的种类 § 7-2 食品雕刻的原则 § 7-3 食品雕刻的程序 § 7-4 食品雕刻的方法 § 7-5 食品雕刻的保管 思考与练习第8章 食品雕刻工艺实例 § 8-1 花卉类 § 8-2 禽鸟类 § 8-3 鱼虫类 § 8-4 畜兽类 § 8-5 人物类 § 8-6 景观与器物类 § 8-7 瓜盅与瓜灯类 § 8-8 奶油雕、糖雕、面塑、泡沫雕 思考与练习

<<冷拼与食品雕刻>>

章节摘录

§ 2—2冷拼的原则一、食用和审美相结合食用和审美相结合是冷拼的首要原则。

冷拼必须以食用价值为主，观赏价值为辅。

在冷拼制作过程中，两者要有机地结合，观之令人心旷神怡，食之津津有味。

相互依存，相互制约，要注重可食性。

食用是它的主要方面，切忌单纯追求观赏性。

同时要避免单纯考虑食用价值、忽视冷拼的艺术美。

二、形状美观冷拼的形状应使人赏心悦目为原则。

要根据宾客的国籍、所在地区、年龄、宗教信仰、饮食习惯及宾客的喜好和禁忌等情况，有针对性运用冷拼图案，切忌使用国家禁令的有关图案拼制在冷盘上。

三、刀工精细冷拼是否美观，取决于刀工精细与否。

刀工精细的原则是根据冷菜的不同性质，不同的造型，正确运用不同的刀法，对切制各种原料形状都应长、短、粗、细、厚、薄均匀，做到整齐划一，干净利落，切忌有连刀现象。

对原料成形还要便于食用，娴熟的刀工及手法是表现和塑造冷拼艺术形体的重要环节。

因此，能在实践中灵活运用扎实的刀法基本功，是冷拼艺术的成功关键。

<<冷拼与食品雕刻>>

编辑推荐

《冷拼与食品雕刻》为全国中等职业技术学校烹饪专业教材之一。

<<冷拼与食品雕刻>>

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