

<<食品雕刻基本技能>>

图书基本信息

书名：<<食品雕刻基本技能>>

13位ISBN编号：9787504587596

10位ISBN编号：7504587591

出版时间：2010-12

出版时间：中国劳动社会保障出版社

作者：尹忠勇 编

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>

<<食品雕刻基本技能>>

内容概要

本书职业技能短期培训教材，介绍了食品雕刻人员必备的基础知识和基本技能。

本书的主要内容包括：食品雕刻基础、食品雕刻的常用原料、食品雕刻的常用工具、食品雕刻的常用技法、果蔬雕刻技法。

本书在编写过程中，力求做到文字简练、图文并茂、通俗易懂，便于读者学习和掌握食品雕刻的基础知识和基本技能。

本书适合于职业技能短期培训使用。

通过培训，初学者或具有一定基础的人员可以达到从事食品雕刻岗位的技能要求。

本书还可供餐饮行业从业人员参考。

本书由尹忠勇主编，李洪健参加编写。

<<食品雕刻基本技能>>

书籍目录

- 第一单元 食品雕刻基础
 - 模块一 食品雕刻概述
 - 模块二 食品雕刻的表现手法和表现形式
 - 模块三 食品雕刻的步骤
- 第二单元 食品雕刻的常用原料
 - 模块一 果蔬类雕刻原料
 - 模块二 其他雕刻原料
- 第三单元 食品雕刻的常用工具
 - 模块一 果蔬雕刻的常用刀具
 - 模块二 食品雕刻的辅助工具和材料
 - 模块三 刀具的磨制与保养
- 第四单元 食品雕刻的常用技法
 - 模块一 基本技法
 - 模块二 其他技法
- 第五单元 果蔬雕刻技法
 - 模块一 花卉雕刻
 - 模块二 鸟类雕刻
 - 模块三 鱼类雕刻
 - 模块四 昆虫类雕刻
 - 模块五 兽类雕刻
 - 模块六 器物雕刻
 - 模块七 简单瓜盅、瓜灯雕刻

<<食品雕刻基本技能>>

章节摘录

版权页：插图：2.月季花（长春花）原料选择：心里美萝卜、胡萝卜、南瓜等。

工具准备：手刀。

操作步骤：（1）将心里美萝卜、胡萝卜、南瓜等原料削成光滑的半球形，如心里美萝卜最好能带一层绿皮，这样刻出的第一层花瓣会带有一圈绿边，因此会更加漂亮。

切下一块圆形废料，约为球面的 $1/5$ 。

（2）雕出第一片花瓣，花瓣边缘较薄，根部稍厚。

（3）刻出第一层5片花瓣，将两片花瓣之间的废料剔除，剔废料的时候，刀尖要插至花瓣根部，剔完废料后，要修出带弧面的第二层第一片花瓣的花坯面。

（4）用手刀刀尖在第二层第一片花瓣的花坯面上，第一层两片花瓣之间的位置刻出第二层花瓣的轮廓，从花瓣的一侧插入刀尖，旋转刀刃，旋刻出第二层第一片花瓣。

（5）从完成的第二层第一片花瓣内侧中部继续旋去一块废料，其形状、大小、薄厚与上一块废料完全相同。

（6）用上述方法旋刻出第二层第二片花瓣，每片花瓣之间要有一小部分重叠。

（7）刻出第二层5片花瓣、第三层4片花瓣、第四层3片花瓣，最后在锥形花心上刻出两片子抱着的花瓣，即收心。

月季花的雕刻及效果图如图5-8所示。

技术要求：（1）每层花瓣之间略有重叠，体现月季花“一瓣压一瓣”的特点。

（2）要求花瓣圆润整齐，薄厚均匀，花瓣边缘较薄，根部稍厚。

<<食品雕刻基本技能>>

编辑推荐

《食品雕刻基本技能》：全国职业培训推荐教材，人力资源和社会保障部教材办公室评审通过，适合于职业技能短期培训使用。

推荐使用对象：农村进城务工人员、就业与再就业人员、在职人员。

<<食品雕刻基本技能>>

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>