

<<时尚水果雕切>>

图书基本信息

书名：<<时尚水果雕切>>

13位ISBN编号：9787543932784

10位ISBN编号：7543932784

出版时间：2008-1

出版时间：上海科文

作者：张卫新

页数：88

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>

<<时尚水果雕切>>

内容概要

水果雕切艺术是20世纪80年代初首先在沿海地区各大城市兴起，后遍布全国各地。它是审美价值与食用价值的结合体，是由五颜六色的水果经过雕切、艺术拼摆所表现出的一种食品艺术，现代人对水果雕切并不陌生，在餐厅用餐后上一盘水果或亲朋好友聚会做一盘创意水果拼盘已成为一种时尚。水果雕切艺术已是现代饮食娱乐行业不可缺少的食品艺术。

<<时尚水果雕切>>

作者简介

张卫新，劳动和社会保障部服务局培训中心教学主任，北京紫禁城皇宫美食(食品雕刻)设计制作工作室主任、国家高级烹饪技师、食品雕刻艺师、摄影技师、中国烹饪大师、中国药膳烹饪名师、中华美食药膳编委、中国摄影家协会会员，其烹饪作品和论文多次被《东方美食》、《四川

<<时尚水果雕切>>

书籍目录

第一章 水果雕切造型制作图解 第一节 澳橙花篮雕切造型 第二节 橘子雕切造型 一、单瓣造型
 二、橘子花造型 三、橘子风车造型 第三节 猕猴桃雕切造型 第四节 黄金小凤雕切造型
 第五节 火龙果雕切造型 第六节 蛇果雕切造型 第七节 山竹雕切造型 第八节 红毛丹雕切造型 第
 九节 伊丽莎白雕切造型 一、伊丽莎白船造型 二、伊丽莎白瓜皮花造型 第十节 西瓜雕切造
 型 第十一节 青苹果雕切造型 第十二节 苹果小乌雕切造型 第十三节 加兰果小花雕切造型第二章
 水果雕切造型精选 1. 龙凤祥和 2. 雨中即景 3. 欲上九霄 4. 掌上明珠 5. 丰收时节 6. 俏
 不争春 7. 花中仙子 8. 贵妃插翠 9. 和顺满门 10. 一言为定 11. 九重春色 12. 举杯明月
 13. 海底世界 14. 金猴送宝 15. 孔雀争艳 16. 碧池漾波 17. 金珠玉盘 18. 连升三级 19
 . 光芒四射 20. 青春之歌 21. 花团锦簇 22. 春波荡漾 23. 普天集瑞 24. 椰岛风光 25. 财
 源滚滚 26. 有志竟成 27. 亲密爱人 28. 飞舟竞渡 29. 满载而归 30. 祥凤欲飞 31. 丰收在
 望 32. 九九归一 33. 桃园三结义 34. 美的旋律 35. 彩蝶恋花 36. 连中三元 37. 一支独秀
 38. 百态千姿 39. 比翼齐飞 40. 何日君再来 41. 两小无猜 42. 美酒佳人 43. 玉鹅红珠
 44. 流光溢彩 45. 金玉满堂 46. 众星捧月 47. 心心相印 48. 吉庆有余 49. 歌舞升平 50
 . 娇容三变 51. 神龙戏珠 52. 三多九如 53. 红掌碧波

<<时尚水果雕切>>

编辑推荐

造型最新颖，品种最全面，制作最专业，技法最实用，行业最权威，风格最时尚。

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>