第一图书网, tushu007.com

<<糖艺与巧克力围边>>

图书基本信息

书名：<<糖艺与巧克力围边>>

13位ISBN编号：9787543936089

10位ISBN编号：7543936089

出版时间：2008-10

出版时间：上海科学技术文献出版社

作者：罗家良，关键　编著

页数：139

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

“糖艺”就是以白砂糖为原料，加入适量的水、葡萄糖、饴糖等辅料，经配比、熬制后，用拉糖、吹糖、着色、粘结等方法加工处理，最后制作出具有观赏性、食用性的艺术品的制作过程。

现代糖艺技术在西餐中应用很广，主要用途有两种：一是用来装饰西点，如蛋糕、慕斯等，二是用来专作展台（专供展示用，也叫布菲台）。

在发达国家和高级酒店，“糖艺”制品和“巧克力”插件制品的制作已经发展到一定水平：这两项技术和新鲜水果的搭配使用，构成西点装饰中的最完美组合：而《糖艺与巧克力围边》目的是要开辟糖艺技术的第三种应用：将糖艺技术应用于中式菜肴的围边装饰当中。

<<糖艺与巧克力围边>>

作者简介

罗家良，1962年生，毕业于沈阳大学，高级烹调师，高级食雕技师，中国烹饪名师。
食雕教育专家，总结出食品雕刻掌握大形。
几何法 ”、“ 比例法 “ 、“ 动势曲线法 ”。
现已出版 ‘ 新编果蔬雕技法与应用）、《新编萝卜雕技法与应用》、《花鸟雕技法》、《鱼菜制作》等食雕烹饪专著10余部，发表论文百余篇。
曾多次获得国内外比赛的金牌。
2004年创办沈阳罗家良食品雕刻工作室，为国内外培养了大批实用型的食雕人才。
2006年被中国烹饪协会授予 “ 中国烹饪名师 ” 称号。
关键，高级烹调师，高级面点师，1982年生，毕业于沈阳商贸学校。
擅长食雕、面塑、糖艺，多次获国内外烹饪技术比赛金奖。
曾任沈阳丽都喜来登酒店（五星级）、沈阳万豪国际酒店（五星级）、沈阳黎明国际酒店（五星级）厨师，沈阳齐新烹饪艺术学校讲师，秦皇岛如意坊餐饮管理有限公司艺术总监，《中国大厨》杂志特约记者，并为中国中央教育电视台，《中国大厨》杂志社录制系列糖艺讲座节目。
2006年拜中国烹饪名师罗家良为师。
现在澳大利亚留学深造。

第一图书网, tushu007.com

<<糖艺与巧克力围边>>

书籍目录

第一部分　糖艺基础知识 1.1　糖艺知识介绍 1.2　糖艺的原料 1.3　糖艺制作设备 1.4　糖浆的熬制步骤 1.5　上色与拉糖 1.6　糖艺制作基础 1.7　糖艺作品的保存第二部分　糖艺技法图解　2.1　拉糖技法　2.2　吹糖技法　2.3　翻模技法第三部分　糖艺精品欣赏第四部分　巧克力围边 4.1　巧克力知识介绍 4.2　巧克力造型制作工具 4.3　制作巧克力造型注意事项 4.4　巧克力装饰蛋糕　4.5　巧克力装饰中式莱肴后记

<<糖艺与巧克力围边>>

章节摘录

插图：白砂糖本来是一种极普通、极便宜的食品，但经过熬制、抻拉之后，原本透明的糖体会变得发光、发亮、闪现出金属般的光泽，再经制作者的创意、加工、粘结、组合等，立即变成了一件件华丽美观、晶莹剔透、光彩夺目的艺术品。
有些人认为糖艺就是民间的吹糖人，或画糖画。
这是不对的。
民间的吹糖人，是用饴糖（俗称糖稀）为原料，以木炭为热源，用嘴巴去吹气。
色彩单调（棕黑为主），不讲卫生，造型上仅以猴、鼠、猪、狗等简单动物为主。
手法上也比较简单、随意。
画糖画也是如此。
将熬好的糖浆淋在大理石板上呈龙、凤、花、鸟等图案，冷却后即可取下来供人欣赏。
它们属于流传于民间的手工技艺，常出现于街市集镇，与烹饪无关。
而糖艺则属于烹饪范畴，是由厨师制作完成的一种实用技术。
这种技术，原料配比科学，操作规范，作品干净卫生，色彩鲜艳，造型逼真。
无论是花鸟鱼虫，果蔬建筑，人物动物等等，样样都能做得惟妙惟肖，栩栩如生。
操作时用电磁炉（或微波炉）加热，用温度计控温，用充气囊吹气，操作者还要戴上消毒手套和口罩，所以它既科学卫生，又易于操作，非常适合应用于高档酒楼、宾馆饭店。

后记

2004年底，我从工作了多年的烹饪学校辞职，创办了自己的食雕工作室。
当时，我的想法是，换一种环境，把自己的潜能发挥出来：换一种教学方式，把学生的潜力挖掘出来。
老的教学模式弊病很多，首先是进度太快，一堂课学一个品种，大多数学生跟不上进度。
第二是老师与学生之间交流沟通的时间太少，甚至是没有交流，学生的疑问得不到解决。
工作室式的学习方法比较灵活、自由。
我和学生们整天呆在工作室中，朝夕相伴，相濡以沫。
采用一对一的授课方式，因人施教，因地制宜。
学生是课堂的主人，每个学生都可根据自身的情况制定计划，编排内容。
有什么问题我可以随时辅导，马上解决。
运用我独创的“几何法”，“比例法”，“动势曲线法”训练学生们的造型能力，最大限度地发挥学生们的潜能。
事实证明，这种学习方式是非常有效果的，学生们在工作室里有的学习了三两个月，有的学习了半年、一年。
如今已有一大批学生活跃在餐饮食雕行业的第一线，还有一些成为各类烹饪学校的教师。

<<糖艺与巧克力围边>>

编辑推荐

《糖艺与巧克力围边》由上海科学技术文献出版社出版。

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