

<<烹饪工艺美术>>

图书基本信息

书名：<<烹饪工艺美术>>

13位ISBN编号：9787561427026

10位ISBN编号：7561427026

出版时间：2003年1月1日

出版时间：第1版 (2003年1月1日)

作者：张菁

页数：169

字数：136000

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>

<<烹饪工艺美术>>

内容概要

作为一门独立课程的《烹饪工艺美术》教材，它的使用对象的是饭店管理专业、烹饪专业的学生以及广大的餐饮从业人员。

同时也是广大美食爱好者进行饮食审美活动的参考书。

烹饪工艺美术的内容是非常丰富的，它涉及自然科学、社会科这领域的许多方面。

从烹饪工艺美术的实用功能和审美教育功能出发，我们在教材中介绍了烹饪知识和艺术现象的审美特征及其规律，尽量做到知识性强，材料丰富，理论的阐述有一定的深度，而不是进行学术探讨或把涉及的内容写成专著。

我们编写的原则是，以推动和促进烹饪事业的发展为指导思想，遵循中华民族传统和现代的饮食审美习惯，做到理论联系实际，把《烹饪工艺美术》编写成一部能够反映我国现代烹饪艺术的审美特征、为我国烹饪事业和烹饪教育服务的完善的教科书。

书籍目录

出版前言绪论第一章 烹饪色彩 第一节 色彩的基本原理 第二节 色彩的表现力 第三节 烹饪原料的色彩分类和运用第二章 烹饪图案的写生原理 第一节 烹饪图案写生的方法 第二节 烹饪图案写生的技法 第三节 烹饪图案写生的对象第三章 烹饪造型图案构成 第一节 烹饪图案的变化规律 第二节 烹饪图案的平面构成形式 第三节 烹饪图案的立体构成 第四节 烹饪图案与美术字第四章 烹饪图案造型美的法则 第一节 变化与统一 第二节 对称与平衡 第三节 重复与节奏 第四节 对比与调和第五章 食品造型艺术 第一节 冷菜造型艺术 第二节 热菜造型艺术 第三节 面点造型艺术 第四节 食品雕刻艺术 第五节 菜肴围边造型艺术第六章 烹饪器具的造型艺术 第一节 中国烹饪器具的历史发展 第二节 中国烹饪器具的美学原则和美学价值 第三节 菜肴与器甲的选配第七章 饮食环境的美化艺术 第一节 饮食环境的选择和利用 第二节 饮食环境的美化作用

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>