

<<冷拼雕刻技艺>>

图书基本信息

书名：<<冷拼雕刻技艺>>

13位ISBN编号：9787563712205

10位ISBN编号：7563712208

出版时间：2004-9

出版时间：旅游教育出版社

作者：朱云龙 编

页数：190

字数：194000

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>

## <<冷拼雕刻技艺>>

### 内容概要

20世纪90年代以后，我国烹饪技艺的发展突飞猛进，冷拼工艺和食品雕刻无论从技术上，还是种类、品种或原材料的使用上，也都得到了很大的丰富和发展，这为冷拼工艺和食品雕刻技艺成为独立的学科奠定了坚实的实践和理论基础。

冷拼雕刻技巧是各类院校烹饪专业的一门重要的专业课。

《冷拼雕刻技巧》作为该课程教材，可供烹饪、烹饪教育等专业使用，也可作为餐饮业培训教材，还可作为社会烹调师的参考资料。

本教材由上篇和下篇组成，其中，上篇为冷拼工艺部分，下篇为食品雕刻工艺部分；各篇的前部分为基础理论，后部分为实例。

在编写过程中，理论部分立足于基本概念、基础理论，力求做到循序渐进、深入浅出；技术，技能部分，以先易后难、先简后繁的顺序为基点进行编写。

## <<冷拼雕刻技艺>>

### 书籍目录

上篇 冷盘工艺 第1章 冷菜制作 学习目标 第一节 冷菜制作的常用方法 第二节 常用冷菜的制作 第三节 特殊冷菜的制作 第四节 冷菜常用滋汁的调制及卤水的配制与保存 本章小结 思考与练习  
第2章 冷盘造型艺术规律 学习目标 第一节 冷盘造型的构图及其变化 第二节 冷盘造型的原则 第三节 冷盘造型的色彩 第四节 冷盘造型的分类 本章小结 思考与练习 第3章 冷盘制作方法 学习目标 第一节 原料的选择、整形与拼摆 第二节 冷盘拼摆的基本原则及方法 本章小结 思考与练习  
第4章 冷盘造型实例 学习目标 第一节 几何图案造型 第二节 植物造型 第三节 动物造型 第四节 器物造型 第五节 景观造型 第六节 各客冷碟造型 第七节 多碟组合造型 本章小结 思考与练习  
下篇 食品雕刻工艺 第1章 概述 第2章 食品雕刻的原料、工具和常用手法(刀法) 第3章 食品雕刻的基本原则和成品保存的方法 第4章 食品雕刻在菜品制作中的运用 第5章 食品雕刻实例主要参考文献  
后记

<<冷拼雕刻技艺>>

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>