

<<菜肴围边图谱>>

图书基本信息

书名：<<菜肴围边图谱>>

13位ISBN编号：9787806464434

10位ISBN编号：7806464433

出版时间：2002-6-1

出版时间：上海文化出版社

作者：李承智

页数：86

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>

## <<菜肴围边图谱>>

### 内容概要

《菜肴围边图谱》中陆金华先生设计的菜肴围边、点缀，风格独特，图案精美，实用性强。

其特点有：1．制作快。

不论瓜果菜蔬、葱姜大蒜，经他三下两下地切削拼摆，一幅幅清新、秀丽、活泼的花草山水图案或鱼鸟虾蟹图案跃然盘中。

2．构思巧。

在取材、构图、造型、色彩诸方面，他都追求创新，突出一个“巧”字。

3．取材广。

他所选材料四季都有，日常随处可见，取之方便。

本书精选了原书253款围边、点缀，通用于一般主菜。

书中围边的取材，主要为黄瓜、番茄、辣椒、菜根、萝卜、南瓜、葱蒜等，这些材料多为生菜，常用于欣赏而不食用，故在制作时要注重生菜的色泽和新鲜度。

本书所选253款作品，每款配有彩图，并注明所用材料，有的作品还附有制作方法的介绍，读者只要看图操刀，“依样画葫芦”，也能做得像模像样。

<<菜肴围边图谱>>

书籍目录

前言 一、黄瓜类 二、番茄类 三、柠檬类 四、辣椒类 五、菜根类 六、萝卜类 七、南瓜类 八、葱蒜类 九、鹌鹑蛋类 十、其他类

## <<菜肴围边图谱>>

### 编辑推荐

国家级高级技师陆金华，一步一步地传授给您菜肴围边技艺：从围边的取材和搭配到围边的设计与创作；从围边的制作技巧到围边与菜肴的搭配方法等等。当您把本书250余菜肴围边全部浏览一遍，并试着学做一些菜肴围边，您会从中获得启发：制作菜肴围边，原是一件多么富有诗意的事呵。

<<菜肴围边图谱>>

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>