

食品雕刻与实用造型



[食品雕刻与实用造型 下载链接1](#)

著者:卢健

出版者:北京科学技术出版社

出版时间:2000-10

装帧:平装

isbn:9787530423257

食品雕刻是烹饪王国中的一枝奇葩，是烹饪技术与艺术的结合，在我国有着悠久的历史。近几年来，随着改革开放的深入，人均生活水平不断提高，餐饮业、旅游业也在不断进步、发展。食品雕刻以她特有的艺术魅力，越来越受到人们的欢迎和重视。应广大读者要求，作者结合多年的工作经验和教学经验，从食品雕刻的原料知识开始，对雕刻工具，雕刻技法以及冰雕、黄油雕的基本方法到具体运用，都做了较为详细的阐述。为了便于读者学习、掌握，在每个品种之后都注有操作提示和应用范围。在书的后半部分配有精美的实例彩图，充分地体现了食品雕刻的作用。具有较高的参考和实用价值。本书由浅入深，可帮助广大读者学习、运用食品雕刻技术，同时也是饮食行业技校、职高的理想教材。

作者介绍:

目录: 第一篇 食品雕刻的基本知识
一、食品雕刻的意义

二、常见的食品雕刻原料及用途

三、食品雕刻的基本方法

四、食品雕刻的种类及特点

五、冰雕

六、黄油雕

第二篇 实用食品雕刻技法与图解

第三篇 食品雕刻的具体运用及注意事项

· · · · · (收起)

[食品雕刻与实用造型](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[食品雕刻与实用造型](#) [下载链接1](#)

书评

[食品雕刻与实用造型](#) [下载链接1](#)