

# 食品雕刻



[食品雕刻\\_下载链接1\\_](#)

著者:王冰

出版者:

出版时间:2006-9

装帧:

isbn:9787501928088

《食品雕刻》食雕在厨艺中占有什么样的位置？在食者的心目中占有多重的分量？在青年厨师学习中占有多少比重？长久以来，这些问题一直困扰着我们。了解这些问题是学好这门课的基础。解答这些问题，不得不先从烹饪的一些基本概念谈起。烹饪是技术亦是艺术，但两者之间的关系如何呢？第一是技术，第二是艺术。说是技术是因其具有很强的工匠性、实用性、功利性，说是艺术是因其多为手工操作，有个性，有关异，且追求味、嗅、触、视、听觉的审美。它的这种双重属性，可以满足人类物质与精神的双重享受。

人的五官是艺术审美的主体，诸如听觉审美有乐音、歌曲，视觉审美有绘画、雕塑。烹饪是一种综合审美艺术，是一种以味、嗅、触觉为主，听、视觉为辅助角色，主要用于酒台、展台、宴会、菜式的视觉美化，起到烘托主题的作用。在饮食活动中，如果

说味、嗅、触淇觉审美是一朵红花，那么视觉审美的食品雕刻则是争光是绿叶。

作者介绍:

目录:

[食品雕刻 下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[食品雕刻 下载链接1](#)

书评

-----  
[食品雕刻 下载链接1](#)