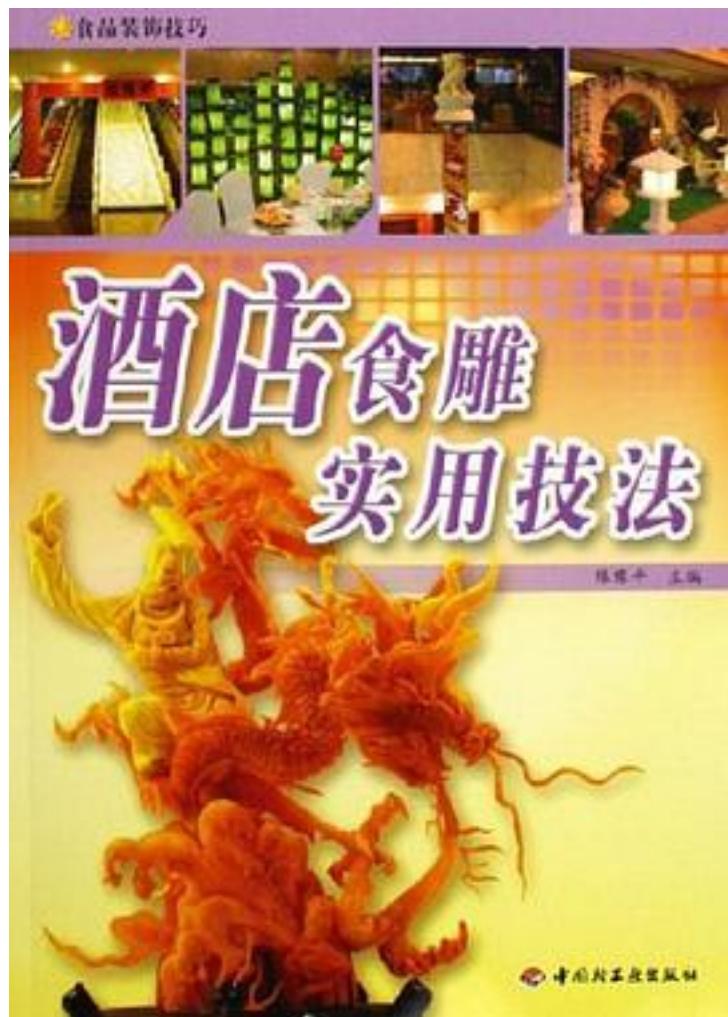


酒店食雕实用技法



[酒店食雕实用技法 下载链接1](#)

著者:陈豫平 编

出版者:中国轻工业出版社

出版时间:2006-4

装帧:简裝本

isbn:9787501952618

在人们追求高品位生活的今天，食品雕刻在菜肴装饰中的运用，不仅可以对大宴小酌起

到绿叶衬红花的烘托作用，还能激发人们对烹饪艺术的更多感受，进而以愉悦的心情去体验饮食文化的博大精深。

陈豫平的果蔬雕、巧克力雕、黄油雕、泡沫雕、琼脂雕及冰雕，涉及不同的材质原料，但均能运用自如、匠心独具。小如一朵花、一丛草，大如高山流水、苍龙入海，这些看似平淡无奇的题材，经过雕刻者感情的投入和纯熟技法的雕琢后，都会变得活灵活现，不仅引发业内同行的共鸣，更能激发消费者对美的追求，对生命的热爱和对美好生活的向往。

烹饪是科学，是文化，是人类赖以生存的手段。烹饪是艺术，是现代文明的追求。食品雕刻是烹饪文化中的一朵永开不败的奇葩。它是利用特种刀具的切、削、旋、刻、戳等刀法，将原料刻成立体或平面的鸟、虫、鱼、兽等，用来点缀、美化菜点，烘托宴席气氛的一种技艺。本书笔者司厨多年，在工作和学习中，积累了大量的文字和图片资料。现在，他把他的经验奉献出来，全书图文并茂，文字通俗易懂，简明扼要，可供食雕爱好者和餐饮工作者参考。

作者介绍:

目录:

[酒店食雕实用技法 下载链接1](#)

标签

评论

[酒店食雕实用技法 下载链接1](#)

书评

[酒店食雕实用技法 下载链接1](#)