

果蔬雕刻入门



[果蔬雕刻入门_下载链接1](#)

著者:李茂华

出版者:机械工业出版社

出版时间:2012-9

装帧:平装

isbn:9787111369264

《果蔬雕刻入门》，本书是根据《国家职业技能标准》中对中、西式烹调师果蔬雕刻技

能的相关鉴定要求而编写的，内容包含了中、西式烹调师所应具备的果蔬雕刻的基本专业知识和基本技能。

作者介绍:

目录: 目 录

前言

第一章 果蔬雕刻概述1

第一节 果蔬雕刻的概念、起源、特点及作用 1

一、果蔬雕刻的概念1

二、简易果蔬雕刻的概念1

三、食品雕刻的起源与发展 1

四、果蔬雕刻的特点2

五、果蔬雕刻的作用3

第二节 果蔬雕刻的原则 4

一、食用为主4

二、欣赏为主4

三、具有审美感5

四、吉祥如意，迎合宴席气氛 5

五、根据不同国家的风俗习惯确定雕刻题材5

六、根据季节变化确定雕刻内容 5

七、讲究卫生5

八、新颖别致，手法多样5

九、雕刻美化用的材料应与菜肴的主料、盛器相协调6

十、合理用料，物尽其用6

十一、锦上添花，适可而止 6

第二章 果蔬雕刻的美化运用与色彩搭配7

第一节 果蔬雕刻的美化运用7

一、用于点缀菜肴7

二、用于衬托菜肴12

三、独立摆放，专供欣赏12

第二节 果蔬雕刻的色彩搭配13

一、色的相关概念13

二、色的主次13

三、色的联想13

四、雕刻色彩的分类14

五、色彩的搭配方法14

六、雕刻成品的配色方法15

第三章 果蔬雕刻的造型艺术规律16

第一节 果蔬雕刻的艺术形式16

一、抽象式16

二、具象式16

三、精细式16

第二节 果蔬雕刻图案美的法则16

一、果蔬雕刻中的图案造型要程式化16

二、形象刻画要做到形神兼备17

三、具有人们喜闻乐见的艺术造型表现形式17

第三节 果蔬雕刻图案变化的题材26

一、植物的变化27

二、动物的变化 28

三、其他变化 31

第四节 果蔬雕刻过程中的制作工艺规律33

一、主题	33
二、题材	33
三、构图	34
四、形象	34
五、意境	34
第四章 果蔬雕刻的分类与雕刻品的保存	36
第一节 果蔬雕刻的分类	36
一、按食用性分类	36
二、按结构表现形式、造型特点分类	36
第二节 果蔬雕刻品的保存	40
一、冷水浸泡法	40
二、矾水浸泡法	40
三、低温保管法	40
四、包裹法	40
第五章 果蔬雕刻刀具与基本刀法	41
第一节 常用刀具种类及保养	41
一、常用刀具的种类	41
二、刀具的磨制与保养	43
第二节 常用刀具的执刀方法及雕刻刀法	44
一、常用刀具的执刀方法	44
二、果蔬雕刻的基本刀法	45
第六章 果蔬雕刻的用料与制作步骤	49
第一节 果蔬雕刻常用原料	49
一、根茎类原料	49
二、瓜果类原料	50
第二节 果蔬雕刻的制作步骤	52
一、构思	52
二、选料	52
三、轮廓成型	52
四、形象刻画	53
五、修饰点缀	53
第七章 实用果蔬雕刻实例	54
第一节 点缀饰品的雕刻制作	54
一、黄瓜拉簧的雕刻	54
二、花翅佛手的雕刻	55
三、番茄皮花的雕刻	56
四、番茄花的雕刻	57
五、佛手花的雕刻	58
六、橙子小兔的雕刻	60
七、双飞片的雕刻	61
八、立体花叶的雕刻	62
九、辣椒花的雕刻	63
十、黄瓜花篮的雕刻	64
十一、番茄飞燕的雕刻	65
十二、包花的雕刻	66
第二节 花卉的雕刻制作	67
一、三瓣小花的雕刻	67
二、白菜菊的雕刻	69
三、四棱花的雕刻	71
四、刺菊的雕刻	73
五、西番莲的雕刻	75
六、三瓣月季的雕刻	77
七、兰花的雕刻	77
八、五瓣月季的雕刻	80

九、牡丹花的雕刻	82
十、荷花的雕刻	84
十一、大丽花的雕刻（一）	87
十二、大丽花的雕刻（二）	89
十三、新三瓣月季的雕刻	90
十四、菊花的雕刻	91
十五、睡莲的雕刻	93
十六、花边牡丹花的雕刻	95
十七、椰子树的雕刻	97
第三节 禽鸟的雕刻制作	99
一、小飞燕的雕刻	99
二、蝴蝶的雕刻	101
三、蝴蝶鸟的雕刻	102
四、孔雀头的雕刻	104
五、凤凰头的雕刻	107
六、绶带鸟的雕刻（一）	112
七、绶带鸟的雕刻（二）	115
八、鸟类翅膀的雕刻	117
九、相思鸟的雕刻	117
十、展翅相思鸟的雕刻	124
十一、公鸡的雕刻	129
第四节 其他内容的雕刻制作	131
一、神仙鱼的雕刻	131
二、金鱼的雕刻	135
三、虾的雕刻	139
四、海马的雕刻	143
五、麒麟的雕刻	144
六、祥云的雕刻	147
七、亭子的雕刻	148
八、宝塔的雕刻	150
参考文献	153
· · · · ·	(收起)

[果蔬雕刻入门_下载链接1](#)

标签

雕刻

想学

创意果蔬雕刻图解

入门

初学者

厨师

培训

技工

评论

针对要点难点——句句精心；突出光影色彩——图图精彩；注重细节神韵——刀刀精妙；力求栩栩如生——件件精品。

努力学雕刻

[果蔬雕刻入门_下载链接1](#)

书评

[果蔬雕刻入门_下载链接1](#)