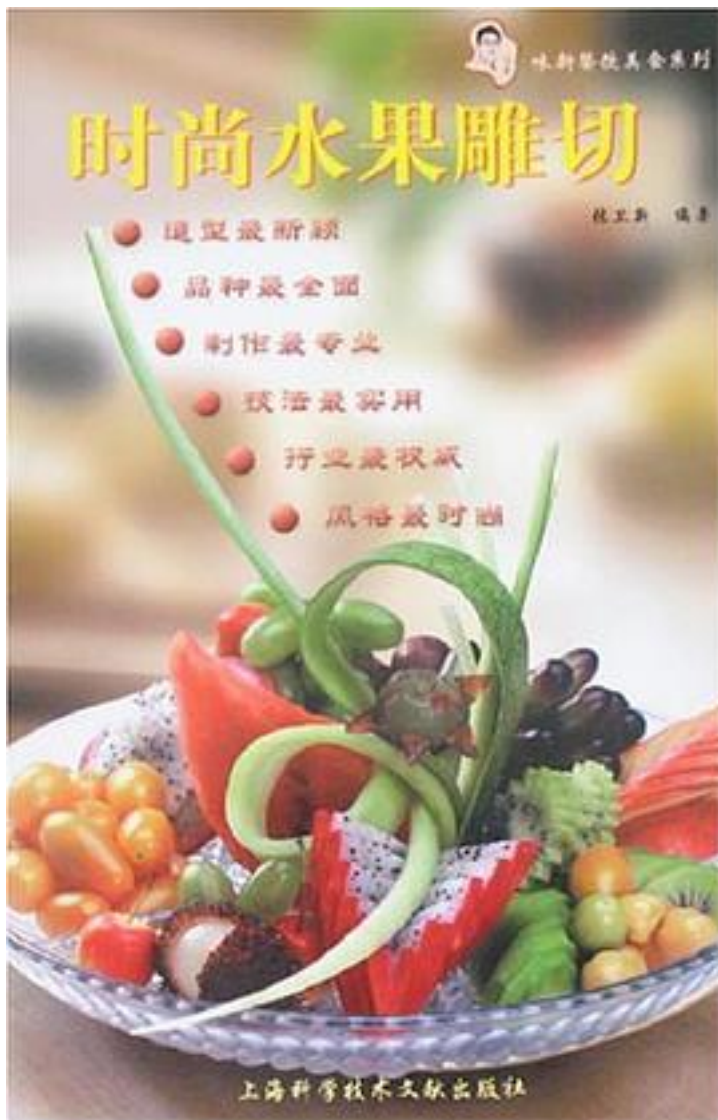


# 时尚水果雕切



[时尚水果雕切\\_下载链接1](#)

著者:张卫新

出版者:上海科文

出版时间:2008-1

装帧:

isbn:9787543932784

《时尚水果雕切》主要内容：水果雕切艺术是20世纪80年代初首先在沿海地区各大城市兴起，后遍布全国各地。它是审美价值与食用价值的结合体，是由五颜六色的水果经过雕切、艺术拼摆所表现出的一种食品艺术，现代人对水果雕切并不陌生，在餐厅用餐后上一盘水果或亲朋好友聚会做一盘创意水果拼盘已成为一种时尚。水果雕切艺术已是现代饮食娱乐行业不可缺少的食品艺术。

作者介绍:

张卫新，劳动和社会保障部服务局培训中心教学主任，北京紫禁城皇宫美食(食品雕刻)设计制作工作室主任、国家高级烹饪技师、食品雕刻艺师、摄影技师、中国烹饪大师、中国药膳烹饪名师、中华美食药膳编委、中国摄影家协会会员，其烹饪作品和论文多次被《东方美食》、《四川烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》、《人民画报》等刊物发表，2002年8月获“满汉全席”全国烹饪电视擂台赛擂主，著有《中国宴会食品雕刻》、《花卉美食》(合著)、《水果美食》(合著)、《满汉全席》(食品雕刻及摄影)等多部书籍。

目录: 第一章 水果雕切造型制作图解 第一节 澳橙花篮雕切造型 第二节 橘子雕切造型 一、单瓣造型 二、橘子花造型 三、橘子风车造型 第三节 猕猴桃雕切造型 第四节 黄金小凤雕切造型 第五节 火龙果雕切造型 第六节 蛇果雕切造型 第七节 山竹雕切造型 第八节 红毛丹雕切造型 第九节 伊丽莎白雕切造型 一、伊丽莎白船造型 二、伊丽莎白瓜皮花造型 第十节 西瓜雕切造型 第十一节 青苹果雕切造型 第十二节 苹果小鸟雕切造型 第十三节 加兰果小花雕切造型 第二章 水果雕切造型精选 1.龙凤祥和 2.雨中即景 3.欲上九霄 4.掌上明珠 5.丰收时节 6.俏不争春 7.花中仙子 8.贵妃插翠 9.和顺满门 10.一言为定 11.九重春色 12.举杯明月  
· · · · · · [\(收起\)](#)

[时尚水果雕切\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[时尚水果雕切\\_下载链接1](#)

# 书评

-----  
[时尚水果雕切\\_下载链接1](#)