

# 《新派食雕-赏析与技法100例》

## 图书基本信息

书名：《新派食雕-赏析与技法100例》

13位ISBN编号：9787534550003

10位ISBN编号：7534550009

出版时间：2006-7

出版社：江苏科学技术

作者：王正辉

页数：72

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《新派食雕-赏析与技法100例》

## 内容概要

食雕，中华五千年历史的宝贵遗产，餐饮与艺术的综合结晶，中国餐饮高档的象征，更是中餐菜品装饰中永远不会落伍的装饰物。

食品雕刻对中国餐饮的贡献是不可磨灭的。它可以将自然界中常见的花草鱼虫、青山绿水、亭台楼阁及传说中的吉祥物、龙凤神仙、仕女寿星等，采用普通的食品为原料，用特殊的工具及技法非常生动地雕刻出来，其雕刻作品不仅可以装饰菜品，还可美化宴席、装扮节日，在烘托宴会气氛的同时又能让人们享受到美食，这便是食品雕刻独具魅力之处。

随着社会不断进步，中国经济持续繁荣，餐饮业也如雨后春笋般蓬勃向上，当然食品雕刻也得到了很好的发展。经过历代厨师们的探索与创新，现在的食品雕刻设计更精巧，制作更精细，品种更丰富，如：豆腐雕、泡沫塑料雕、面雕、琼脂雕等，呈现出百花齐放，万紫千红的景象。

# 《新派食雕-赏析与技法100例》

## 作者简介

王正辉，现任南京京徽食艺研发中心主任、高级烹饪师、菜名造型师、知名食品雕刻专家、中国烹饪协会会员、北京市食品雕刻专业委员会常务理事。擅长热菜烹调，冷菜拼摆，尤善食品雕刻艺术及艺术分餐。2004年参加《食品雕技法综合篇》一书的编写工作，并任编委。2004年10月率队参加第二届红武杯烹饪大赛，获特技表演金奖，所率团队获团体赛金奖。2005年参加《新编仕女雕技法与应用》一书的编写工作并任编委。2006年1月出版了《新派徽菜100味》任主编。

# 《新派食雕-赏析与技法100例》

## 书籍目录

一、各种雕刻工具及用途二、雕刻技法解析睡莲大丽花鹊鸟绶带鸟白鹭鲤鱼雄锦鸡雌锦鸡龙头山间人家雄鹰公鸡骏马凤凰展翅神龙望日羊下山虎鲷鱼三、作品赏析龙凤呈祥神采飞羊月季公鸡骏马腾飞海南椰树孔雀双栖仙鹤飞舞鹦鹉锦吉富贵八骏图(1)八骏图(2)雄鹰展翅龟兔赛跑梅兰竹菊白鹭晨色高歌鱼跃龙鹰姿嫦娥奔月喜临发财羊竹菊梅花绶带争先恐后招财羊必海底畅游大富大贵诱惑欢凤锦歌虎头腾龙送宝京徽食艺莲年有鱼恋喜洋洋南极仙翁日日欢歌富贵牡丹三羊开泰喜凤丹鹤长龄雄孔雀富贵长春大鹏展翅松鹤延年攀枝马首仕女飞天开屏孔雀旺财富贵成双望日下瞻仙鹤高山旭日海底鱼游欢歌迎春雌孔雀一路莲科春到英雄独立神龙出海四、上色雕赏析天降金麟澳龙祥瑞金龙金棵白菜雄风金狮龙腾中华牛气冲天金戈铁马小龙腾空激情十运年年有余五、看台赏析海底世界万里长城南京十运寿比南山华贵孔雀深山人家展翅高飞竹林仙境孔雀迎宾龙凤双喜九龙壁中华龙松鹤长春圣诞老人鲤鱼化龙寿比南山不老松年年有鱼

# 《新派食雕-赏析与技法100例》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)