

《食雕花卉》

图书基本信息

书名：《食雕花卉》

13位ISBN编号：9787538845013

10位ISBN编号：7538845011

出版时间：2004-6-1

出版社：黑龙江科学技术出版社

作者：刘锐

页数：64

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

《食雕花卉》

内容概要

中华食品雕刻精华丛书。食品雕刻是中国食品文化的重要组成部分，许多栩栩如生的雕刻作品享誉海内外，为了继承发扬祖国传统技艺，本书以大量的食品雕刻精品图、通俗的文字和操作图，介绍食品雕刻的原料、工具、手法、刀法和雕刻步骤。全书图文并茂，实用性强，适合广大厨师和学习烹调的同志阅读参考。

《食雕花卉》

作者简介

刘锐，1968年生于甘肃省宁县。1993年毕业于黑龙江商学院旅游烹饪系（现哈尔滨商业大学旅游烹饪学院）。中国烹饪名师、黑龙江省技术能手、高级技师、健康食雕文化艺术倡导发起人。师从烹饪大师刘东来门下，并深得王慧珍老师等烹饪前辈的悉心栽培。精通烹饪、食雕，擅长管理、摄影等技艺，尤其在琼脂雕刻领域有独到造诣。2002年获第四届黑龙江省烹饪技术大赛果蔬雕刻金牌、冷拼铜牌。获奇山杯食品雕刻擂台赛金杯奖。2003年获第五届全国烹饪技术大赛食品雕刻金牌，哈尔滨赛区总分第一名。参赛作品“朝阳鸣凤”（琼脂雕刻）受到来自全国各地的烹饪专家的好评，并得到食雕大师齐欣的高度赞誉。2004年在第五届全国烹饪技术大赛总决赛中，获单项总分第二名。被授予“最佳厨师”称号。并受人民大会堂餐饮部之邀，作品“蛟龙出海”在人民大会堂进行展示和交流。受到同行的称赞与好评。许多作品在《中国食品》《四川烹饪》《中国烹饪》《大众生活报》《新晚报》等报刊上刊登，并接受黑龙江省电视台、哈尔滨电视台（新闻夜航、生活美食）等新闻媒体的采访与报道。《读者新报》做了以“设计人生”为主题的人物专访。被《中国食文化丛书》编委会聘为编委，并被评为“中厨之星”。发明设计的琼脂雕刻专用工具已申报国家专利。

《食雕花卉》

书籍目录

作者简介

一 花卉装饰

1 郁金香

2 山茶花

3 马蹄莲

4 含笑迎春

5 非洲堇

6 君子兰

.....

二 祥瑞图

.....

三 盘饰

.....

《食雕花卉》

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