

《新编食雕技艺》

图书基本信息

书名：《新编食雕技艺》

13位ISBN编号：9787534930867

10位ISBN编号：7534930863

出版时间：2006-1

出版社：河南科学技术出版社

作者：付胜利

页数：138

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

《新编食雕技艺》

内容概要

本书详细介绍了食品雕刻的意义与特点、食品雕刻工具及使用方法、食品雕刻的种类、食品雕刻的刀法与步骤等。

《新编食雕技艺》

作者简介

付胜利，中国烹饪协会会员，首都营养协会会员，国家高级烹饪技师，高级雕刻师。现任中国人民解放军总参谋部某部招待餐厅经理。

1989年跟叔叔在武汉学习烹饪，1992年应征入伍从事烹饪专业。因工作成绩突出，1997年调京工作。1998年参加国际军体理事会，在第46届军事五项世界锦标赛后勤组委会工作，受到军内外首长的好评。2002年参加首都营养保健美食大赛荣获金奖。由于酷爱烹饪，四处拜师学艺，同时也很注重理论学习，大量系统地研读了《随园食单》、《黄帝内经》、《齐民要术》等古籍中的烹饪内容，和《中国烹饪设计》、《中国烹饪营养》、《中国烹饪艺术》等现代烹饪学，使烹饪技艺日臻成熟，形成了自己的烹调技能及艺术风格。实际操作中，把不同菜系的精华融合在一起，形成了“南料北烹”、“北菜南做”、“中西合璧”等别具一格的美味佳肴，倍受宾客的青睐。尤其对食品雕刻、花式冷拼、热菜造型及西餐制作有独特的造诣。作品在《烹调知识》、《中国烹饪》等全国性报刊多次发表。个人小传曾在《烹调知识》烹饪名师栏中刊登，被编入了《中华英才大典》、《中华烹饪名人大典》、《中国当代杰出共产党人》和《中国青年厨师作品精览》等书中。

书籍目录

- 一、食品雕刻的意义与特点
 - 二、食品雕刻工具及使用方法
 - 三、食品雕刻的种类
 - 四、食品雕刻的刀法与步骤
 - 五、食物雕刻作品的应用与保管
 - 六、食物雕刻的原料及选用
 - 七、食品雕刻作品精选
- 附图纹参考

章节摘录

书摘 1.食品雕刻的意义 中国菜肴以技术精湛、花样品种繁多著称于世。食品雕刻作为中国烹饪的一个重要组成部分，以独特的艺术表现形式被誉为“东方明珠”。食品雕刻是利用特种刀具，用切、旋、戳、刻等手法，将食品原料雕成平面或立体的各种实物形象的一种精巧造型艺术，是巧妙的构思与自然材料为一体的艺术精品。在人民生活水平不断提高的今天，食品雕刻的艺术魅力在餐桌上的展现越来越显著了。在中高档宴会中食品雕刻已经是不可缺少的了，其重要意义主要体现在以下几点。

(1)美化菜肴：食品雕刻对菜点能起到陪衬、烘托的作用，使菜点的形态更美，色泽更艳，给就餐者一种高雅的艺术享受。

(2)增添宴会气氛：食雕在宴会中能起到画龙点睛的作用，从而能烘托宴会的主题气氛。例如，“老寿星”可用在给长者祝寿宴上，寓意着健康长寿；“鸳鸯戏水”可用在婚宴上，寓意着恩恩爱爱，都能突出宴会的主题，表达了宴会承办者的美好心愿。

(3)反映烹饪技艺：食雕往往同凉菜一样是宴会的前锋，能第一时间反映出烹饪技艺水平的高超和精湛。在宴席上若有一组食雕作品及菜点的装饰，能使席面艳丽多姿、丰富多彩，更加招人喜爱。不但能体现出厨师精湛的技术，还能反映出中华民族的艺术修养和文化底蕴。

(4)提高菜点的档次：食雕不但可以美化菜点，有的还是菜点中不可缺少的一部分，否则其菜点就不能成立。只有刻好了作品才能创出一些“食用性”、“欣赏性”为一体的高档菜点来。例如，“瓜盅羊肉”，有了刻好的瓜盅，才能反映出主题，使菜肴更加生动、形象，富有内涵。

2.食品雕刻的特点食品雕刻是属于艺术雕刻范畴，也属于烹饪技术的重要组成部分之一。它近似于玉雕、木雕、石雕、泥塑，有着共同的美学原理。又因工具及原料不同，具有以下特点。

(1)用料不同：食品雕刻采用的原料均是可食性的原料，多属脆嫩的根茎蔬菜及瓜果。与玉雕、木雕、石雕、泥塑不同，食品雕刻的原料有着价格低廉、取材方便、雕刻容易的一面，也有着水分含量大、比较脆嫩、容易破碎损坏的一面。 P1

《新编食雕技艺》

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